



Philips Robust Collection  
Robot de cocina

**ROBUST**  
COLLECTION

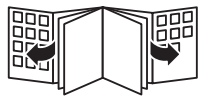
IT Manuele utente

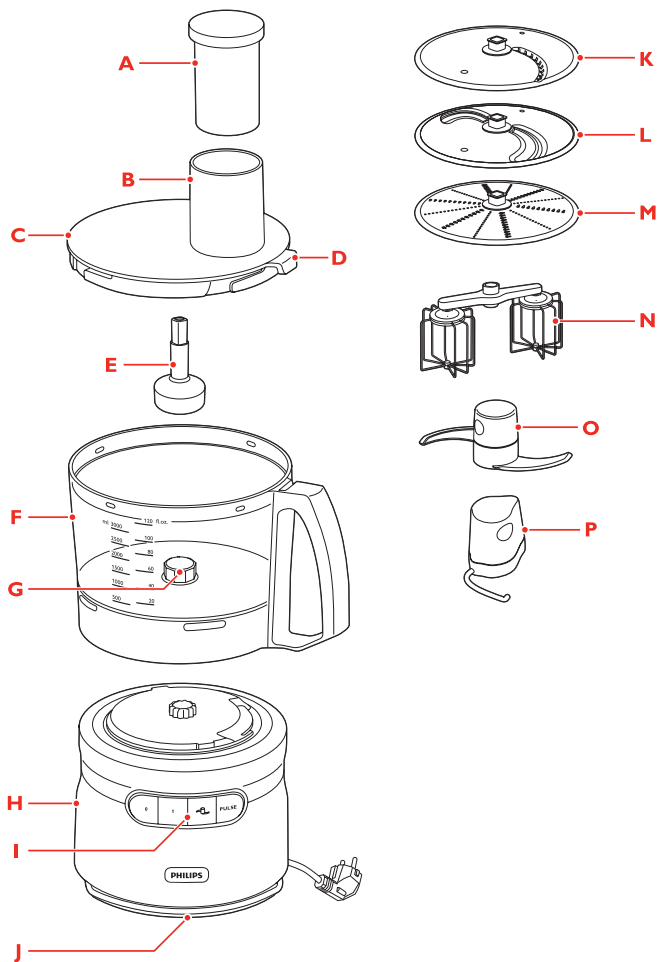
PT Manual do utilizador

EL Εγχειρίδιο χρήσης

Manual de usuario

**PHILIPS**







<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>6</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>14</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>22</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>30</b>

## 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/kitchen](http://www.philips.com/kitchen). Αυτή η κουζίνομηχανή έχει σχεδιαστεί για τον άνετο χειρισμό μεγάλης ποικιλίας υλικών και συνταγών και για μακροχρόνια απόδοση. Η σχεδίασή της είναι κατασκευασμένη για να καθαρίζεται και όλα τα αποσπώμενα μέρη και τα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

## Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Εξάρτημα ώθησης
- B** Στόμιο τροφοδοσίας
- C** Καπάκι
- D** Κλείδωμα ασφαλείας
- E** Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
- F** Μπολ
- G** Μονάδα κίνησης
- H** Μοτέρ
- I** Κουμπιά ελέγχου
- J** Εσοχή αποθήκευσης καλωδίου
- K** Δίσκος για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες
- L** Δίσκος κοπής για τεμαχισμό διπλής όψης (χοντρή/λεπτή)
- M** Δίσκος κοπής για τρίψιμο υλικών διπλής όψης (χοντρή/λεπτή)
- N** Διπλό χτυπητήρι
- O** Λεπίδες
- P** Εξάρτημα ζύμωσης

## Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

### Γενικά

#### Κίνδυνος

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

#### Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- 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 χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φισ, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Μην αφήνεται ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- 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 επίτηρηση 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 χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης για αυτό το σκοπό.
- Μην αγγίζετε τα σημεία κοπής των λεπίδων ή τους δίσκους όταν χειρίζεστε, καθαρίζετε ή αδειάζετε τον κάδο. Είναι πολύ κοφτερά και μπορεί εύκολα να κόψετε τα δάχτυλά σας.

### Προσοχή

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή την πραγματοποίηση προσαρμογών σε οποιοδήποτε εξάρτημα της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται στον κάδο.
- Να συμβουλευέστε τον πίνακα σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για τις σωστές ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας.
- Μην γεμίζετε ποτέ το μπολ με υλικά πιο ζεστά από 80°C.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα του μπολ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.
- Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά την απόδοση των εξαρτημάτων. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Επίπεδο θορύβου: Lc = 78 dB(A).

## Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

## Λειτουργίες ασφαλείας

### Θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας

Η συσκευή αυτή διαθέτει θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας που διακόπτει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Εάν η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- 1** Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.
- 2** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 ώρα.
- 3** Συνδέστε πάλι το φιν στην πρίζα.
- 4** Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips, αν η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας ενεργοποιείται πολύ συχνά.

### Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας

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

## Πριν την πρώτη χρήση

Για λόγους υγιεινής, πλένετε προσεκτικά τον κάδο και όλα τα αποσπώμενα μέρη στο χέρι με χλιαρό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

## Χρήση της συσκευής

### Γενικά

- Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο κλειδώμα ασφαλείας που εμποδίζει τη λειτουργία της σε περίπτωση που ο κάδος και το καπάκι δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.

### Κουζινομηχανή

- 1** Τοποθετήστε τον κάδο στο μοτέρ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) (Εικ. 2).
- 2** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τους δίσκους ή το χτυπητήρι.  
Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες ή το εξάρτημα ζύμωσης, μπορείτε να τα τοποθετήσετε απευθείας στη μονάδα κίνησης στο μέσον του κάδου χωρίς να τοποθετήσετε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.
- 3** Όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες, το εξάρτημα ζύμωσης ή το χτυπητήρι, πρώτα τοποθετήστε το εργαλείο στον κάδο και έπειτα τα υλικά για επεξεργασία.
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ'). Η προέκταση στο καπάκι ολοκληρώνει το σχήμα της λαβής. (Εικ. 3)
- 5** Όταν χρησιμοποιείτε έναν από τους δίσκους, προσθέστε τα υλικά μέσω του στομίου τροφοδοσίας και πιέστε τα προς τα κάτω με το εξάρτημα ώθησης.
- 6** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας που αντιστοιχεί στο εξάρτημα στον κάδο. Πιέστε την ταχύτητα 1 για το χτυπητήρι, τους δίσκους και το εξάρτημα ζύμωσης και πιέστε το κουμπί των λεπίδων για τις λεπίδες.
- 7** Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, πιέστε το κουμπί 0.

### Στόμιο τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης

- Χρησιμοποιήστε το στόμιο τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά ή/και στερεά υλικά (Εικ. 4).
  - Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα στερεά υλικά προς τα κάτω στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 5)
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το στόμιο τροφοδοσίας. Αυτό εμποδίζει τα υλικά να διαφεύγουν από το στόμιο τροφοδοσίας.

### Λεπίδες

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

- 1** Τοποθετήστε τις λεπίδες στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου (Εικ. 6).

Τα σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

- 2** Βάλτε τα υλικά στον κάδο. Κόψτε από πριν τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων σε μικρότερα, διαστάσεων περίπου 3 x 3 x 3 εκ (Εικ. 7).
- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το κλείσετε (2). Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά (Εικ. 8).
- 4** Πιέστε το κουμπί λεπίδων (Εικ. 9).

### Συμβουλές

- Όταν ψιλοκόβετε κρεμμύδια, πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (pulse) μερικές φορές προκειμένου να μην ψιλοκοπούν πάρα πολύ τα κρεμμύδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκκους καφέ, κουρκούμη, μοσχοκάρυδο και παγάκια, γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.



- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες κομματιάσματος είναι 30-60 δευτερόλεπτα.
- Εάν τα τρόφιμα κολλήσουν στις λεπίδες ή στα τοιχώματα του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τις λεπίδες ή από τα τοιχώματα του κάδου.

### Δίσκοι

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά όπως παγάκια με τους δίσκους.

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

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου (Εικ. 10).
- 2** Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο στο επάνω μέρος του εξαρτήματος συγκράτησης εργαλείων (Εικ. 11).

*Σημείωση: Τοποθετήστε το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες επάνω από το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με τρόπο ώστε το μακρύτερο πλαστικό μέρος στο κέντρο του δίσκου να είναι στραμμένο προς τα επάνω.*

- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το κλείσετε (2) (Εικ. 12).
- 4** Τοποθετήστε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 13)
  - Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά σε κομμάτια που χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.
  - Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
  - Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.
- 5** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας 1.

- 6** Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.

- 7** Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, πιέστε το κουμπί 0.

### Συμβουλή

- Μην χρησιμοποιείτε τους δίσκους για την επεξεργασία σοκολάτας. Χρησιμοποιείτε μόνο τις λεπίδες για αυτό τον σκοπό.

### Εξάρτημα ζύμωσης

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

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου (Εικ. 14).
- 2** Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 15).
- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το κλείσετε (2). Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά (Εικ. 16).
- 4** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας 1.

Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν πραγματοποιεί ζύμωση.

- 5** Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, πιέστε το κουμπί 0.

### Διπλό χτυπητήρι

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διπλό χτυπητήρι για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, ασπράδια αυγών, στιγμιαία πουτίγκα, μαγιονέζα, μείγμα για παντεσπάνι και άλλα μαλακά υλικά.

### Συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να ετοιμάσετε μείγμα για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να ζυμώσετε ζύμη. Για αυτές τις εργασίες χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζύμωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος ανάμειξης και το χτυπητήρι είναι στεγνά και χωρίς λιπαρότητα όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών. Για

καλύτερα αποτελέσματα, τα ασπράδια θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

- 1** Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου (Εικ. 10).
- 2** Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο επάνω μέρος του εξαρτήματος συγκράτησης εργαλείων (Εικ. 17).
- 3** Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 18).
- 4** Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το κλείσετε (2). Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά (Εικ. 19).
- 5** Πιέστε το κουμπί ταχύτητας 1.
- 6** Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, πιέστε το κουμπί 0.

**7** Καθαρίζετε πάντα το χτυπητήρι μετά τη χρήση.  
Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Καθαρισμός' για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού του χτυπητηριού.

### Καθαρισμός

- 1** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
  - 2** Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- 3** Καθαρίζετε πάντα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρίστε τις λεπίδες και τους δίσκους πολύ προσεκτικά. Τα σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά.

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

- Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία κοπής των λεπίδων και οι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους στομάσει.

### Χτυπητήρι

Καθαρίζετε πάντα το χτυπητήρι αμέσως μετά τη χρήση. Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το χτυπητήρι για πιο αποτελεσματικό καθαρισμό.

- 1** Τραβήξτε τα εξαρτήματα ανάμειξης από το στήριγμα (Εικ. 20).
- 2** Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 3** Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα ανάμειξης στο στήριγμα μετά τον καθαρισμό τους.

### Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Αποθηκεύστε το καλώδιο στην εσοχή αποθήκευσης καλωδίου τυλιγόντάς το γύρω από τη βάση του μοτέρ (Εικ. 21).

### 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. 22).

### Εγγύηση & σέρβις

#### Εξαιρετική εγγύηση & σέρβις

Αγοράσατε μια συσκευή μαγειρικής με εξαιρετικά μεγάλη διάρκεια ζωής και θέλουμε να διασφαλίσουμε ότι θα παραμείνετε ικανοποιημένοι. Θα θέλαμε να καταχωρήσετε το προϊόν που αγοράσατε, ούτως ώστε να μπορούμε να παραμένουμε σε επαφή μαζί σας και να μπορείτε να επωφελείστε από πρόσθετες υπηρεσίες και

προσφορές. Καταχωρήστε το προϊόν μέσα σε 3 μήνες από την αγορά για να επωφεληθείτε από:

- 5ετή εγγύηση προϊόντος (και 15ετή εγγύηση μοτέρ)
- Νέες ιδέες συνταγών μέσω e-mail
- Συμβουλές και κόλπα για να χρησιμοποιείτε και να συντηρείτε το προϊόν Robust
- Όλα τα τελευταία νέα της συλλογής Robust

Το μόνο που πρέπει να κάνετε για να καταχωρήσετε το νέο σας προϊόν

είναι να επισκεφτείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ή να καλέσετε δωρεάν στη γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών Philips της περιοχής σας (Greece: 0080031221280). Εάν έχετε απορίες σχετικά με τη συσκευή μαγειρικής σας (χρήση, συντήρηση, εξαρτήματα, κ.λπ.), μπορείτε να συμβουλευτείτε τη διαδικτυακή μας υποστήριξη στη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ή να καλέσετε στη γραμμή εξυπηρέτησης της περιοχής σας. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για την κατασκευή, τον έλεγχο και τη σχεδίαση αυτού του προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Ωστόσο, στη δυσάρεστη περίπτωση που το προϊόν σας χρειάζεται επισκευή, μπορείτε να καλέσετε στο εξουσιοδοτημένο εργαστήριο της περιοχής σας ή να καλέσετε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της Philips. Θα σας βοηθήσουν για την επισκευή της συσκευής σας στο ταχύτερο δυνατό χρόνο.

Κι έτσι θα μπορείτε να συνεχίσετε να απολαμβάνετε τις υπέροχες σπιτικές συνταγές σας.

### Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

#### Πρόβλημα

#### Λύση

Όταν πιέζω ένα κουμπί επεξεργασίας ή το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας, η συσκευή δεν ξεκινά να λειτουργεί.

Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά ('κλικ'). Η συσκευή ξεκινά να λειτουργεί όταν πιέσετε ένα κουμπί ταχύτητας.

Η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί.

Η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει πιθανόν διακόψει την παροχή ρεύματος στη συσκευή γιατί η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. 1) Πατήστε το κουμπί stop (διακοπής λειτουργίας) 0. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. 2) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 ώρα. 3) Συνδέστε το φως στην πρίζα. 4) Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Το εξάρτημα ζύμωσης ή οι λεπίδες δεν περιστρέφονται

Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ζύμωσης ή οι λεπίδες έχουν τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κίνησης. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος της κουζίνομηχανής και το καπάκι έχουν εφαρμόσει σωστά ('κλικ').

Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο όταν χρησιμοποιώ το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες και ο δίσκος γρατζουνά το καπάκι του κάδου.

Έχετε συναρμολογήσει το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες ανάποδα. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και συναρμολογήστε το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες με τρόπο ώστε το μακρύτερο πλαστικό μέρος στο κέντρο του δίσκου να είναι στραμμένο προς τα επάνω.

**Πρόβλημα****Λύση**

Μετά τη χρήση της συσκευής, δεν μπορώ να αφαιρέσω το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων, τις λεπίδες ή το εξάρτημα ζύμωσης από τον κάδο.

Αδειάστε τον κάδο. Γεμίστε τον με 500ml νερού. Περιμένετε ένα λεπτό και έπειτα αφαιρέστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων, τις λεπίδες ή το εξάρτημα ζύμωσης.

**Ερώτηση****Απάντηση**

Πώς μπορώ να προετοιμάσω σαντιγί χωρίς να γίνει βούτυρο;

Χρησιμοποιήστε κρέμα απευθείας από το ψυγείο (5-8°C) και μην υπερβείτε το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα ποσοτήτων και χρόνου επεξεργασίας στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.

Γιατί η συσκευή γίνεται ασταθής όταν ζυμώνω;

Όταν η ζύμη γίνει μία μπάλα, η συσκευή γίνεται ασταθής εξαιτίας της μπάλας που περιστρέφεται μέσα στον κάδο. Αυτό δεν προκαλεί ζημιά στη συσκευή, αλλά προσέξτε να μην πέσει η συσκευή από το τραπέζι ή τον πάγκο εργασίας. Χρησιμοποιείτε πάντα την ταχύτητα 1 για ζύμωση.

Μπορώ να προετοιμάσω ζύμη για κουλουράκια με τη συγκεκριμένη συσκευή;

Ναι, μπορείτε, εάν δεν χρησιμοποιήσετε βούτυρο και αυγά απευθείας από το ψυγείο.

**Ερώτηση****Απάντηση**

Γιατί τα χτυπητήρια δεν περιστρέφονται;

Πιθανώς τα υλικά από προηγούμενη εργασία να έχουν κολλήσει στα σημεία σύνδεσης των χτυπητηριών στο βραχίονα. Αφαιρέστε τα χτυπητήρια και καθαρίστε τα σημεία σύνδεσης.

Πώς πρέπει να συναρμολογήσω το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες;

Συναρμολογήστε το δίσκο για κοπή σε λεπτές λωρίδες/τηγανιτές πατάτες με τρόπο ώστε το μακρύτερο πλαστικό μέρος στο κέντρο του δίσκου να είναι στραμμένο προς τα επάνω.

Γιατί η συσκευή ξεκινά να λειτουργεί τόσο αργά;

Η συσκευή διαθέτει ένα μηχανισμό ήπιας εκκίνησης, ο οποίος μειώνει το πιτσίσλιμα των υλικών.

**Συνταγές****Πίτσα San Daniele (6 μερίδες)**

Υλικά για τη ζύμη:

- 500 γρ. λευκό αλεύρι
- 50 ml λάδι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 φακελάκι μαγιάς που φουσκώνει γρήγορα
- περίπου 280 ml ζεστό νερό

Επίστρωση:

- 1 κονσέρβα ξεφλουδισμένες ντομάτες
- 25 ml ελαιόλαδο
- Ρίγανη, βασιλικός, σκόρδο για γεύση
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 250 γρ ζαμπόν, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 250 γρ τυρί

- 1 Θερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου.
- 3 Προσθέστε τα στεγνά υλικά στον κάδο και προσθέστε νερό και λάδι.
- 4 Ζυμώστε αυτό το μίγμα για 1 λεπτό.
- 5 Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 30 λεπτά.
- 6 Απλώστε τη ζύμη πάχους περίπου 3 χιλ. σε μια πλάκα και βάλτε την σε δίσκο ψησίματος.
- 7 Τρίψτε το τυρί με το δίσκο κοπής για τρίψιμο υλικών (βλ. 'Χρήση της συσκευής' κάτω από το 'Δίσκοι').
- 8 Χρησιμοποιήστε τις λεπίδες για να κόψετε τις ξεφλουδισμένες ντομάτες σε κονσέρβα και για να αναμίξετε τις ντομάτες με ελαιόλαδο, ρίγανη, βασιλικό, σκόρδο και αλάτι (βλ. 'Χρήση της συσκευής' κάτω από το 'Λεπίδες').
- 9 Απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη, προσθέστε τις λεπτές φέτες ζαμπόν και από πάνω το τριμμένο τυρί.
- 10 Βάλτε την πίτσα στο φούρνο. Ψήστε για 25 λεπτά στους 200°C. Η πίτσα είναι έτοιμη όταν το τυρί έχει λιώσει και έχει ροδίσει.

### Ψωμάκια για πίτα

Υλικά:

- 1000 γρ. αλεύρι
- 2 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.γ. ζάχαρη
- 2 φακελάκια μαγιά που φουσκώνει γρήγορα
- 700ml χλιαρό νερό
- Δενδρολίβανο, μάραθο, κύμινο, ρίγανη και/ή σουσάμι για γεύση

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στη μονάδα κίνησης στη βάση του κάδου.
- 3 Προσθέστε τα στεγνά υλικά στον κάδο και προσθέστε νερό.
- 4 Ζυμώστε το μίγμα για 30 δευτερόλεπτα σε υψηλή ταχύτητα (Εικ. 9).
- 5 Βγάλτε τη ζύμη από τον κάδο της κουζινομηχανής. Σχηματίστε μία λεία μπάλα. Καλύψτε την με μία πετσέτα κουζίνας και αφήστε την να φουσκώσει για περίπου 90 λεπτά.
- 6 Ζυμώστε τη ζύμη προσεκτικά και κάντε την ένα μακρύ ρολό. Κόψτε το ρολό σε 24 κομμάτια. Σχηματίστε ένα στρογγυλό ψωμάκι πίτας από κάθε κομμάτι.
- 7 Ψήστε τα ψωμάκια πίτας στους 220°C για 3 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Έπειτα, γυρίστε και ψήστε τα για άλλα δύο λεπτά.

*Σημείωση: Μην επεξεργάζεστε ποσότητα μεγαλύτερη από 1 παρτίδα χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.*

## 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/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Este robot de cocina ha sido desarrollado para usarlo con una gran variedad de ingredientes y recetas y para ofrecer un rendimiento duradero. Su diseño facilita la limpieza y todas las piezas y accesorios desmontables se pueden limpiar en el lavavajillas.

## Descripción general (fig. 1)

- A** Empujador
- B** Orificio de entrada
- C** Tapa
- D** Bloqueo de seguridad
- E** Soporte de accesorios
- F** Recipiente
- G** Unidad motora
- H** Unidad motora
- I** Botones de control
- J** Ranura para enrollar el cable
- K** Disco para cortar en juliana/patatas fritas
- L** Disco de doble cara para cortar en rodajas (gruesas/finas)
- M** Disco de doble cara para cortar en tiras (gruesas/finas)
- N** Varilla ovalada doble
- O** Unidad de cuchillas
- P** Accesorio para amasar

## Importante

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

## General

### Peligro

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

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- 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 utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- 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 utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- No toque los bordes de la unidad de cuchillas ni de los discos al manipularlos, al limpiarlos o al vaciar el recipiente, ya que están muy afilados y podría cortarse fácilmente los dedos.

### Precaución

- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Desenchufe siempre el aparato antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de las piezas.
- 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 el recipiente.
- Consulte la tabla que aparece en este manual de usuario para conocer las cantidades y los tiempos de procesado correctos.
- Nunca llene el recipiente con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- Si los alimentos se pegan a la pared del recipiente, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Algunos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Sin embargo, esto no tiene efectos negativos sobre las piezas, ya que estas decoloraciones normalmente desaparecen después de algún tiempo.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- Nivel de ruido: Lc = 78 dB (A).

### Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Características de seguridad

#### Disyuntor térmico de seguridad

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

Si el aparato deja de funcionar de repente:

- 1** Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- 2** Deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.

- 3** Vuelva a enchufar la clavija de red a la toma de corriente.

- 4** Encienda de nuevo el aparato.

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

#### Bloqueo de seguridad incorporado

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

#### Antes de utilizarlo por primera vez

Por razones de higiene, limpie a fondo el recipiente y todos las piezas desmontables a mano con agua templada y un poco de detergente líquido.

#### Uso del aparato

##### General

- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado que evita el funcionamiento del mismo si el recipiente y la tapa no están montados correctamente.

##### Robot de cocina

- 1** Coloque el recipiente sobre la unidad motora (1) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (fig. 2).
- 2** Si desea utilizar uno de los discos o la varilla ovalada, coloque el soporte de accesorios en la unidad motora en la parte inferior del recipiente.

Si desea utilizar la unidad de cuchillas o el amasador, puede colocarlos directamente en la unidad motora en el centro del recipiente sin colocar el soporte de accesorios.

- 3** Antes de utilizar la unidad de cuchillas, el amasador o la varilla ovalada, ponga el accesorio en el recipiente y después vierta los ingredientes que vaya a procesar.
- 4** Coloque la tapa en el recipiente (1). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj (2) para fijarla ("clíc"). El saliente de la tapa encaja en el mango. (fig. 3)
- 5** Cuando utilice uno de los discos, añada los ingredientes a través del orificio de entrada y empújelos hacia abajo con el empujador.
- 6** Pulse el botón de velocidad que corresponda con el accesorio que hay en el recipiente. Pulse la velocidad 1 para la varilla ovalada, los discos y el accesorio para amasar, o pulse el botón de la unidad de cuchillas para la unidad de cuchillas.
- 7** Cuando termine de procesar los alimentos pulse el botón 0.

#### **Orificio de entrada y empujador**

- Utilice el orificio de entrada para añadir líquido y/o ingredientes sólidos (fig. 4).
- Utilice el empujador para empujar los ingredientes sólidos por el orificio de entrada. (fig. 5)

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

#### **Unidad de cuchillas**

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

- 1** Coloque la unidad de cuchillas en la unidad motora en la parte inferior del recipiente (fig. 6).

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

- 2** Ponga los ingredientes en el recipiente. Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm (fig. 7).
- 3** Coloque la tapa en el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla (2). Inserte el empujador en el orificio de entrada para evitar salpicaduras (fig. 8).

- 4** Pulse el botón de la unidad de cuchillas (fig. 9).

#### **Consejos**

- Cuando pique cebolla, pulse el botón turbo brevemente unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- El tiempo de procesado estándar para picar es de 30 a 60 segundos.
- Si la comida se pega a las cuchillas o a la pared del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. Luego utilice una espátula para retirar los alimentos de las cuchillas o de la pared del recipiente.

#### **Discos**

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

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

- 1** Coloque el soporte de accesorios en la unidad motora en la parte inferior del recipiente (fig. 10).
- 2** Coloque el disco que desee en el soporte de accesorios (fig. 11).

*Nota: Coloque el disco para cortar en juliana/patatas fritas en la parte superior del soporte para accesorios de tal forma que la pieza de plástico más larga situada en el centro del disco apunte hacia arriba.*

- 3** Coloque la tapa en el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla (2) (fig. 12).
- 4** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada. (fig. 13)
  - Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.



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

**5** Pulse el botón de velocidad 1.

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

**7** Cuando termine de procesar los alimentos pulse el botón 0.

### Consejo

- No utilice los discos para procesar chocolate. Utilice sólo la unidad de cuchillas para este fin.

### Accesorio para amasar

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

**1** Coloque el accesorio para amasar en la unidad motora en la parte inferior del recipiente (fig. 14).

**2** Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 15).

**3** Coloque la tapa en el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla (2). Inserte el empujador en el orificio de entrada para evitar salpicaduras (fig. 16).

**4** Pulse el botón de velocidad 1.

No deje nunca el aparato desatendido cuando esté amasando.

**5** Cuando termine de procesar los alimentos pulse el botón 0.

### Varilla ovalada doble

Puede utilizar la varilla ovalada doble para montar nata, batir huevos y claras o preparar pudín, mayonesa, masas ligeras para tartas o bizcochos y otros ingredientes blandos.

### Consejos

- No utilice la varilla ovalada para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar.
- Asegúrese de que el recipiente y la varilla redonda están secos y no tienen grasa cuando monte claras de huevo. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.

**1** Coloque el soporte de accesorios en la unidad motora en la parte inferior del recipiente (fig. 10).

**2** Coloque la varilla ovalada en el soporte de accesorios (fig. 17).

**3** Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 18).

**4** Coloque la tapa en el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla (2). Inserte el empujador en el orificio de entrada para evitar salpicaduras (fig. 19).

**5** Pulse el botón de velocidad 1.

**6** Cuando termine de procesar los alimentos pulse el botón 0.

**7** Lave siempre la varilla ovalada después de utilizarla.

Consulte el capítulo "Limpieza" para obtener información sobre cómo limpiar la varilla ovalada.

**Limpieza**

**1** Asegúrese de que el aparato está apagado y desenchufado.

**2** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

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

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

Limpie la unidad de cuchillas y los discos con mucho cuidado. Los bordes están muy afilados.

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

- Asegúrese de que los bordes de la cuchilla y los discos no entren en contacto con objetos duros, ya que podrían estropearse.

**Varilla ovalada**

Lave siempre la varilla ovalada inmediatamente después de utilizarla. Puede desmontar la varilla ovalada para llevar a cabo una limpieza más a fondo.

**1** Tire de las varillas para sacarlas del soporte (fig. 20).

**2** Lave todas las piezas con agua caliente y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

**3** Vuelva a insertar las varillas en el soporte después de limpiarlas.

**Almacenamiento**

**1** Guarde el cable de alimentación en la ranura del recogecable enrollándolo alrededor de la base de la unidad motora (fig. 21).

**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. 22).

**Garantía y servicio****Garantía y servicio excepcionales**

Ha adquirido un accesorio de cocina de por vida y queremos asegurarnos de que esté satisfecho. Nos gustaría que registrase su compra para que podamos seguir en contacto y pueda recibir los servicios y ventajas que le ofrecemos. Regístrese en los tres meses posteriores a la fecha de compra para disfrutar de ventajas como:

- 5 años de garantía del producto (y 15 años de garantía del motor)
- Nuevas ideas para recetas por correo electrónico
- Consejos y trucos para usar y mantener el producto Robust
- Todas las novedades de la colección Robust

Lo único que tiene que hacer para registrar su producto es visitar **www.philips.com/kitchen** o llamar al número gratuito local del Servicio de Atención al Cliente de Philips (España: 900800655). Si tiene alguna duda sobre su accesorio de cocina (uso, mantenimiento, accesorios, etc.) puede consultar nuestro servicio de asistencia en línea en **www.philips.com/kitchen** o llamar al número de Atención al Cliente de Philips. Hemos puesto todo nuestro esfuerzo en el desarrollo, prueba y diseño de este producto de gran calidad. No obstante, si por algún motivo su producto requiriese alguna intervención o ayuda técnica, llame al Servicio de Atención al Cliente local de Philips. Le aconsejarán sobre su producto y le ayudarán a tramitar la intervención de postventa en caso necesario, en el menor tiempo y con la mayor comodidad posible. De esta manera disfrute siempre elaborando sus deliciosos platos en su cocina.

## Guía de resolución de problemas

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

Problema	Solución
Cuando pulso el botón de procesado o el botón Pulse el aparato no funciona.	Compruebe que el recipiente y la tapa estén fijados correctamente ("clic"). El aparato se pone en marcha al pulsar un botón de velocidad.
El aparato ha dejado de funcionar de repente.	Es probable que el disyuntor térmico de seguridad haya interrumpido el suministro eléctrico del aparato porque se haya calentado en exceso. Realice lo siguiente: 1) Pulse el botón de parada 0. Desenchufe el aparato. 2) Deje que el aparato se enfríe durante una hora. 3) Enchufe la clavija a la toma de corriente. 4) Vuelva a encender el aparato.
El accesorio para amasar o la unidad de cuchillas no gira	Asegúrese de que el accesorio para amasar o la unidad de cuchillas estén montados correctamente en la unidad motora, y de que el recipiente del robot de cocina y la tapa estén bien colocados ("clic").

Problema	Solución
El aparato hace mucho ruido cuando utilizo el disco para cortar en juliana/patatas fritas y el disco araña la tapa del recipiente.	Ha colocado el disco para cortar en juliana/patatas fritas al revés. Apague el aparato inmediatamente y coloque el disco para cortar en juliana/patatas fritas de tal forma que la pieza de plástico más larga situada en el centro del disco apunte hacia arriba.
Después de utilizar el aparato no puedo extraer del recipiente el soporte de accesorios, la unidad de cuchillas o el accesorio para amasar.	Vacíe el recipiente. Llénelo con 500 ml de agua. Espere un minuto y retire el soporte de accesorios, la unidad de cuchillas o el accesorio para amasar.

Pregunta	Respuesta
¿Cómo puedo preparar nata montada sin que se convierta en mantequilla?	Utilice la nata directamente del frigorífico (5-8 °C) y no supere el tiempo mencionado en la tabla de cantidades y tiempo de procesado de este manual de usuario.
¿Por qué el aparato se vuelve inestable al amasar?	Cuando la masa se ha convertido en una bola, el aparato se desequilibra porque la bola gira por todo el recipiente. Esto no daña el aparato, pero tenga cuidado de que el aparato no se caiga de la mesa o de la encimera. Para amasar, utilice siempre la velocidad 1.
¿Puedo preparar masa para galletas con este aparato?	Sí, siempre que no utilice mantequilla ni huevos sacados directamente del frigorífico.
¿Por qué las varillas ovaladas no giran?	Es posible que haya ingredientes atascados en los puntos de fijación que hay entre las varillas ovaladas y el soporte. Quite las varillas y limpie los puntos de fijación.
¿Cómo se coloca el disco para cortar en juliana/patatas fritas?	Coloque el disco para cortar en juliana/patatas fritas de tal forma que la pieza de plástico más larga situada en el centro del disco apunte hacia arriba.
¿Por qué el aparato empieza a funcionar tan lentamente?	El aparato está equipado con un mecanismo de inicio suave que reduce las salpicaduras de los ingredientes.

## Recetas

### Pizza San Daniele (6 raciones)

Ingredientes para la masa:

- 500 g de harina
- 50 ml de aceite
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobrecito de levadura rápida
- aproximadamente 280 ml de agua templada

Aderezo:

- 1 lata de tomates pelados
- 25 ml de aceite de oliva
- Orégano, albahaca y ajo al gusto
- 1/2 cucharadita de sal
- 250 g de jamón picado muy fino
- 250 g de queso

- 1** Caliente el horno a 200 °C.
- 2** Coloque el accesorio para amasar en la unidad motora en la parte inferior del recipiente.
- 3** Ponga los ingredientes secos en el recipiente y añada el agua y el aceite.
- 4** Amase esta mezcla durante 1 minuto.
- 5** Deje crecer la masa durante 30 minutos.
- 6** Extienda la masa en una tabla hasta que tenga unos 3 mm de grosor y colóquela en una bandeja para hornear.
- 7** Corte el queso con el disco para cortar en tiras (consulte la sección “Uso del aparato” del capítulo “Discos”).
- 8** Utilice la unidad de cuchillas para picar los tomates pelados de lata y para mezclarlos con el aceite de oliva, el orégano, la albahaca, el ajo y la sal (consulte la sección “Uso del aparato” del capítulo “Unidad de cuchillas”).

**9** Extienda la salsa de tomate uniformemente sobre la masa, añada lonchas finas de jamón y añada el queso rallado.

**10** Ponga la pizza en el horno durante 25 minutos a 200 °C.

La pizza estará lista cuando el queso se haya derretido y esté un poco tostado.

### **Pan de pita**

Ingredientes:

- 1.000 g de harina
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 sobrecitos de levadura rápida
- 700 ml de agua templada
- Romero, hinojo, comino, orégano y/o semillas de sésamo al gusto

**1** Caliente el horno a 220 °C.

**2** Coloque el accesorio para amasar en la unidad motora en la parte inferior del recipiente.

**3** Ponga los ingredientes secos en el recipiente y añada el agua.

**4** Amase la mezcla durante 30 segundos a velocidad alta (fig. 9).

**5** Quite la masa del recipiente del robot de cocina. Forme una bola blanda. Cúbrala con un paño y deje que crezca durante 90 minutos aproximadamente.

**6** Amase con cuidado y forme una barra alargada. Corte la barra en 24 trozos y forme un pan de pita redondo con cada uno de ellos.

**7** Cueza los panes de pita a 220 °C durante 3 minutos o hasta que estén tostados. Después gírelos y cuézalos durante dos minutos.

*Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.*

## 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/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Questo robot da cucina è stato ideato per una vasta gamma di ingredienti e ricette e garantisce prestazioni durature. Il design che lo caratterizza è stato ottimizzato per una migliore pulizia e tutte le parti smontabili e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

## Descrizione generale (fig. 1)

- A** Pestello
- B** Apertura inserimento cibo
- C** Coperchio
- D** Blocco di sicurezza
- E** Porta-accessori
- F** Contenitore
- G** Unità di trasmissione
- H** Motore
- I** Pulsanti di comando
- J** Scanalatura per l'avvolgimento del cavo
- K** Disco Julienne/patatine fritte
- L** Disco per affettare a doppio strato (medio/fine)
- M** Disco per grattugiare a doppio strato (medio/fine)
- N** Doppia frusta a sfera
- O** Gruppo lame
- P** Accessorio per impastare

## Importante

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

## Indicazioni generali

### Pericolo

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

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegate questo apparecchio a un timer.
- 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.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- 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 usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello fornito.
- Non toccate i bordi taglienti del gruppo lame o i dischi quando utilizzate, pulite o svuotate il contenitore poiché sono molto affilati ed è possibile ferirsi alle dita.

### Attenzione

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Prima di montare, smontare o regolare i componenti, scollegate sempre l'apparecchio dalla presa di corrente.

- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non superate il livello indicato sul contenitore.
- Le quantità e i tempi di lavorazione corretti sono riportati nella tabella di questo manuale utente.
- Non inserite nel contenitore ingredienti a temperatura superiore a 80°C.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Livello acustico: Lc = 78 dB(A)

### 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 d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

### Misure di sicurezza

#### Termostato di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe automaticamente l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchio smette di funzionare:

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

Se il termostato di sicurezza spegne l'apparecchio troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.

#### Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione permette di accendere l'apparecchio solo dopo aver montato il contenitore correttamente sul gruppo motore e il coperchio sul contenitore stesso. Se il contenitore con il relativo coperchio sono montati correttamente (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio"), il blocco di sicurezza integrato viene automaticamente sbloccato.

#### Primo utilizzo

Per motivi igienici pulite accuratamente il recipiente e tutte le parti removibili a mano con acqua calda e un po' di detersivo.

#### Modalità d'uso dell'apparecchio

##### Indicazioni generali

- L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza integrato che ne impedisce il funzionamento se il contenitore e il coperchio non sono montati correttamente.

##### Robot da cucina

- 1 Posizionate il contenitore sul gruppo motore (1) e ruotatelo in senso orario per fissarlo (2) (fig. 2).
- 2 Se desiderate utilizzare un disco o una frusta a sfera, posizionate il porta-accessori sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore.  
Se desiderate utilizzare il gruppo lame o l'accessorio per impastare, è possibile posizzionarli direttamente sull'unità di trasmissione al centro del contenitore, senza inserire il porta-accessori.

- 3** Quando utilizzate il gruppo lame, l'accessorio per impastare o la frusta a sfera, inserite per prima cosa la parte all'interno del contenitore, quindi gli ingredienti da lavorare.
- 4** Riposizionate il coperchio sul contenitore (1). Ruotate il coperchio in senso orario (2) fino a farlo scattare in posizione. La parte che fuoriesce dal coperchio completa la forma dell'impugnatura. (fig. 3)
- 5** Quando utilizzare uno dei dischi, aggiungete gli ingredienti attraverso l'apposita apertura e spingeteli usando il pestello.
- 6** Premete il pulsante della velocità che corrisponde all'accessorio inserito nel contenitore. Premete il pulsante della velocità 1 per la frusta a sfera, per i dischi e per l'accessorio per impastare; premete il pulsante del gruppo lame per attivarlo.
- 7** Una volta terminata la lavorazione, premete il pulsante 0.

### **Apertura di inserimento e pestello**

- Usate l'apertura di inserimento per aggiungere ingredienti solidi e/o liquidi (fig. 4).
- Utilizzate il pestello per spingere gli ingredienti solidi nell'apertura di inserimento. (fig. 5)

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

### **Gruppo lame**

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

- 1** Inserite il gruppo lame sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore (fig. 6).
- I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli.
- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a cubetti di 3 cm di lato i cibi troppo grossi (fig. 7).

- 3** Posizionate il coperchio sul contenitore (1) e ruotatelo in senso orario per chiuderlo (2). Inserite il pestello nell'apertura di inserimento del cibo per evitare fuoriuscite (fig. 8).

- 4** Premete il pulsante del gruppo lame (fig. 9).

### **Consigli**

- Quando tritate le cipolle, premete il pulsante a intermittenza per evitare di tritarle troppo finemente.
- Quando tritate formaggi duri o cioccolato, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.
- Non usate il gruppo lame per tritare ingredienti molto duri come caffè in chicchi, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Il tempo di lavorazione standard per tritare è di 30-60 secondi.
- Se gli ingredienti si attaccano alla lama o alle pareti del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore.

### **Dischi**

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

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

- 1** Inserite il porta-accessori sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore (fig. 10).
- 2** Posizionate il disco prescelto sul porta-accessori (fig. 11).

*Nota* Inserite il disco per Julienne/patatine fritte sul porta-accessori in modo che la parte lunga in plastica al centro del disco sia rivolta verso l'alto.

- 3** Inserite il coperchio sul contenitore (1) e ruotatelo in senso orario per chiuderlo (2) (fig. 12).
- 4** Inserite gli ingredienti nell'apertura. (fig. 13)



- Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento.
- Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
- Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il contenitore di tanto in tanto.

**5** Premete il pulsante della velocità 1.

**6** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

**7** Una volta terminata la lavorazione, premete il pulsante 0.

### Consiglio

- Non utilizzare i dischi ma il gruppo lame per grattugiare il cioccolato.

### Accessorio per impastare

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

**1** Inserite l'accessorio per impastare sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore (fig. 14).

**2** Mettete gli ingredienti nel contenitore (fig. 15).

**3** Posizionate il coperchio sul contenitore (1) e ruotatelo in senso orario per chiuderlo (2). Inserite il pestello nell'apertura di inserimento del cibo per evitare fuoriuscite (fig. 16).

**4** Premete il pulsante della velocità 1.

Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre sta impastando.

**5** Una volta terminata la lavorazione, premete il pulsante 0.

### Doppia frusta a sfera

Potete usare la doppia frusta a sfera per montare la panna, le uova e gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese, impasti soffici per torte e altri ingredienti morbidi.

### Consigli

- Non usate la frusta a sfera per preparare impasti per torte contenenti burro o margarina e neppure per impastare. In questi casi, usate l'accessorio per impastare.
- Controllate che il contenitore e la frusta a sfera siano asciutti e privi di grasso quando dovete montare gli albumi a neve. Gli albumi dovranno inoltre essere a temperatura ambiente.

**1** Inserite il porta-accessori sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore (fig. 10).

**2** Posizionate la frusta a sfera sul porta-accessori (fig. 17).

**3** Mettete gli ingredienti nel contenitore (fig. 18).

**4** Posizionate il coperchio sul contenitore (1) e ruotatelo in senso orario per chiuderlo (2). Inserite il pestello nell'apertura di inserimento del cibo per evitare fuoriuscite (fig. 19).

**5** Premete il pulsante della velocità 1.

**6** Una volta terminata la lavorazione, premete il pulsante 0.

**7** Pulite sempre la frusta a sfera subito dopo l'uso.

Per istruzioni sulla pulizia della frusta a sfera, vedete il capitolo "Pulizia".

### Pulizia

**1** Verificate che l'apparecchio sia spento e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente.

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

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

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

Prestate la massima attenzione quando pulite il gruppo lame e i dischi. Sono estremamente taglienti!

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

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

### Frusta

Pulite sempre la frusta a sfera dopo l'uso.

Potete smontare la frusta a sfera per una pulizia accurata.

- 1 Estraiete le fruste dal supporto (fig. 20).
- 2 Lavate questi pezzi in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
- 3 Dopo la pulizia, reinserte le fruste nel relativo supporto.

### Conservazione

- 1 Riponete il cavo di alimentazione nella scanalatura corrispondente, avvolgendolo intorno alla base dell'unità motore (fig. 21).

### Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 22).

### Garanzia e assistenza

#### Garanzia e assistenza eccezionali

Lei ha acquistato un ottimo prodotto della linea cucina e noi vogliamo assicurarLe la massima soddisfazione.

La invitiamo ad effettuare la registrazione del prodotto acquistato sul nostro sito in modo da avere un contatto diretto con la nostra Azienda e poter ricevere informazioni o aderire ad eventuali promozioni.

Per avere diritto alle agevolazioni sotto elencate, il prodotto dovrà essere registrato sul sito entro 3 mesi dalla data di acquisto:

- avere 5 anni di garanzia sul prodotto (garanzia sul motore di 15 anni)
  - ricevere, via email, nuove ricette
  - ricevere consigli sull'uso e manutenzione del suo prodotto della serie
  - Robust Collection in modo da mantenerlo sempre efficiente nel tempo
  - ricevere tutte le novità relative alla gamma Robust Collection
- L'unica condizione richiesta è la registrazione del Suo nuovo prodotto tramite il sito **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** o contattando il nostro servizio consumatori al numero gratuito 800 088774.

Qualora Lei dovesse avere richieste particolari relative al prodotto acquistato (utilizzo, manutenzione, accessori, ecc...) potrà consultare il nostro sito **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** o chiamare il servizio consumatori. Noi abbiamo cercato di dare il massimo nello sviluppo e nel design al fine di ottenere un prodotto di alta qualità. In ogni caso qualora il Suo prodotto avesse bisogno di assistenza, La invitiamo a contattare il nostro servizio consumatori al numero 800 088774. Personale autorizzato Le darà tutto il supporto necessario al fine di valutare se il prodotto è effettivamente guasto o eventuali suggerimenti per un corretto utilizzo. Nel caso di guasto verrà invitato a contattare il Centro di Assistenza Autorizzato Philips, a Lei più vicino, per prendere accordi relativamente al ritiro del prodotto guasto e riconsegna dello stesso riparato, sempre presso il Suo domicilio.

In questo modo Lei potrà continuare ad apprezzare il Suo prodotto nato appositamente per le nostre cucine.

### Risoluzione dei guasti

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

Problema	Soluzione
Quando si preme un pulsante per la lavorazione o il pulsante a intermittenza l'apparecchio non funziona.	Assicuratevi che il contenitore e il coperchio siano scattati in posizione. L'apparecchio inizia a funzionare quando premete un pulsante della velocità.
L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare.	Probabilmente il termostato di sicurezza ha interrotto l'erogazione di energia elettrica a causa di un surriscaldamento. 1) Premete il pulsante di arresto 0. Togliete la spina dall'apparecchio. 2) Lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 ora. 3) Inserite la spina nella presa. 4) Riaccendete l'apparecchio.
L'accessorio per impastare o il gruppo lame non girano.	Assicuratevi che l'accessorio per impastare o il gruppo lame siano stati inseriti correttamente sull'unità di trasmissione. Assicuratevi anche che il contenitore del robot da cucina e il coperchio siano scattati in posizione.
L'apparecchio fa molto rumore quando si utilizza il disco per Julienne/patatine fritte e il disco graffia il coperchio del recipiente.	Avete montato il disco per Julienne/patatine fritte al contrario. Spegnete immediatamente l'apparecchio e montate il disco per Julienne/patatine fritte in modo che la parte lunga in plastica al centro del disco sia rivolta verso l'alto.

Problema	Soluzione
Dopo aver utilizzato l'apparecchio, non è possibile rimuovere il porta-accessori, il gruppo lame o l'accessorio per impastare dal contenitore.	Svuotate il contenitore. Riempitelo con 500 ml di acqua. Attendete un minuto, quindi rimuovete il porta-accessori, il gruppo lame e l'accessorio per impastare.

Domanda	Risposta
Come si può preparare la panna senza farla diventare burro?	Utilizzate la panna togliendola direttamente dal frigo (a una temperatura di 5-8°C) lavorandola senza superare il tempo della tabella delle quantità e tempi di lavorazione del manuale dell'utente.
Perché l'apparecchio diventa instabile quando si impasta?	Quando l'impasto ha assunto la forma di una palla, l'apparecchio si sbilancia perché l'impasto gira all'interno del contenitore. Questo non comporta danni per l'apparecchio. Assicuratevi, comunque, che l'apparecchio non cada dal tavolo/piano di lavoro. Per l'impasto usate sempre la velocità 1.

Domanda	Risposta
È possibile preparare l'impasto per i biscotti con questo apparecchio?	Sì, è possibile se non si utilizzano burro e uova presi direttamente dal frigo.
Perché le fruste non girano?	Forse gli ingredienti utilizzati per una precedente lavorazione si sono incastrati nel punto di inserimento tra le fruste a sfera e il relativo supporto. Rimuovete le fruste e pulite i punti di inserimento.
Come si monta il disco per Julienne/patatine fritte?	Montate il disco per Julienne/patatine fritte in modo che la parte lunga in plastica al centro del disco sia rivolta verso l'alto.
Perché l'apparecchio inizia la lavorazione molto lentamente?	L'apparecchio è dotato di un meccanismo per l'avvio graduale che riduce la possibilità di fuoriuscita degli ingredienti.

## Ricette

### Pizza San Daniele (6 porzioni)

Ingredienti per la pasta:

- 500 g di farina bianca
- 50 ml di olio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito istantaneo
- circa 280 ml di acqua tiepida

Condimento:

- 1 scatola di pomodori pelati
- 25 ml di olio d'oliva
- origano, basilico, aglio a piacere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 250 g di prosciutto tagliato a fette sottili
- 250 g di mozzarella

- 1** Accendete il forno a 200°C.
- 2** Inserite l'accessorio per impastare sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore.
- 3** Inserite gli ingredienti secchi nel contenitore e aggiungete l'acqua e l'olio.
- 4** Lavorate l'impasto per 1 minuto.
- 5** Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti.
- 6** Formate un rettangolo di uno spessore di circa 3 mm, quindi adagiatelo su una placca da forno.
- 7** Tagliate la mozzarella utilizzando il disco per grattugiare (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio" alla voce "Dischi").
- 8** Utilizzate il gruppo lame per tagliare i pomodori pelati, quindi incorporate l'olio, l'origano, il basilico, l'aglio e il sale (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio" alla voce "Gruppo lame").

**9** Cospargete la salsa di pomodoro sull'impasto, aggiungete la mozzarella e infine il prosciutto.

**10** Mettete la pizza in forno. Cuocete per 25 minuti a 200°C.

La pizza è pronta quando la mozzarella si è sciolta.

### **Pitta**

Ingredienti:

- 1000 g di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 sacchetti di lievito istantaneo
- 700 ml di acqua tiepida
- Rosmarino, semi di finocchio, cumino, origano e/o semi di sesamo a piacere

**1** Accendete il forno a 220°C.

**2** Inserite l'accessorio per impastare sull'unità di trasmissione sopra la base del contenitore.

**3** Inserite gli ingredienti secchi nel contenitore e aggiungete l'acqua.

**4** Impastate il composto per 30 secondi ad una velocità elevata (fig. 9).

**5** Rimuovete l'impasto dal contenitore. Formate una palla omogenea, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare per circa 90 minuti.

**6** Lavorate l'impasto con cura e formate un rotolo. Tagliatelo in 24 pezzi e con questi formate delle pitte rotonde.

**7** Infornatele a 220°C per 3 minuti o fino a che non prendono colore, quindi giratele e cuocetele per altri due minuti.

*Nota Dopo un primo ciclo di utilizzo, lasciate che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura ambiente prima di continuare a frullare gli alimenti.*

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Este robot de cozinha foi desenvolvido para processar correctamente uma grande variedade de alimentos e receitas e para proporcionar um desempenho duradouro. O seu design foi optimizado para facilitar a limpeza e todas as peças e acessórios amovíveis podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Pressor
- B** Tubo dos alimentos
- C** Tampa
- D** Fecho de segurança
- E** Suporte dos acessórios
- F** Taça
- G** Veio de encaixe
- H** Motor
- I** Botões de controlo
- J** Espaço para arrumar o cabo
- K** Disco para juliana/batatas em palitos
- L** Disco para fatiar com dois lados (grosso/fino)
- M** Disco para cortar com dois lados (grosso/fino)
- N** Varas de bater duplas
- O** Lâmina
- P** Acessório para amassar

## Importante

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

## Geral

### Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxágue à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- 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.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- 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 utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Não toque nos rebordos da lâmina ou dos discos quando estiver a manuseá-los, limpá-los ou a esvaziar a taça. Eles são muito afiados e poderá facilmente cortar os dedos.

## Cuidado

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer uma das peças.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Consulte as tabelas deste manual do utilizador para os tempos e quantidades de processamento correctos.
- Nunca encha a taça com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80°C.
- Se os alimentos ficarem colados à taça, desligue o aparelho e retire a ficha. De seguida, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede da taça.
- Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Nível de ruído: Lc= 78 dB (A).

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

## Características de segurança

### Dispositivo térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo térmico de segurança que desliga automaticamente a energia do aparelho, em caso de sobreaquecimento.

Se o aparelho deixar repentinamente de funcionar:

- 1** Retire a ficha de alimentação da tomada.

- 2** Permita que arrefeça durante 1 hora.

- 3** Volte a introduzir a ficha de alimentação na tomada eléctrica.

- 4** Volte a ligar o aparelho.

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

### Fecho de segurança incorporado

Este dispositivo garante que o aparelho é ligado apenas se a taça tiver sido montada correctamente na unidade do motor e a respectiva tampa tiver sido adequadamente colocada. Se estes requisitos forem cumpridos (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho"), o fecho de segurança incorporado é desbloqueado.

### Antes da primeira utilização

Por questões de higiene, limpe adequadamente a taça e todas as peças destacáveis à mão com água tépida e um pouco de detergente líquido.

### Utilizar o aparelho

#### Geral

- O aparelho integra um fecho de segurança que evita a activação do aparelho se a taça e a tampa não tiverem sido montadas correctamente.

#### Robot

- 1** Coloque a taça sobre a unidade do motor (1) e gire para a direita para fixar (2) (fig. 2).
- 2** Coloque o suporte dos acessórios no veio de encaixe situado no fundo da taça, caso pretenda utilizar um dos discos ou as varas de bater.

Se quiser utilizar a lâmina ou as pás de amassar, pode colocá-las directamente no veio de encaixe no centro da taça, sem colocar o suporte dos acessórios.

- 3** Quando utiliza a lâmina, o acessório para amassar ou as varas de bater, coloque primeiro o acessório na taça e, em seguida, os ingredientes para processar.
- 4** Coloque a tampa na taça (1). Rode a tampa para a direita (2) para a fixar (ouve-se um estalido). A projecção da tampa completa a forma da pega. (fig. 3)
- 5** Quando utilizar um dos discos, adicione os ingredientes através do tubo dos alimentos e empurre-os com o pressor.
- 6** Prima o botão de velocidade que corresponde ao acessório na taça. Prima o botão de velocidade 1 para as varas de bater, os discos e o acessório de amassar e prima o botão da lâmina para a mesma.
- 7** Depois de terminar o processamento, prima o botão 0.

#### **Tubo dos alimentos e pressor**

- Use o tubo para juntar líquidos e/ou outros ingredientes sólidos (fig. 4).
- Utilize o pressor para empurrar ingredientes sólidos pelo tubo. (fig. 5)

Poderá ainda utilizar o pressor para fechar o tubo dos alimentos. Deste modo, os ingredientes não saem do tubo.

#### **Lâmina**

A lâmina permite picar, misturar, liquidificar ou desfazer ingredientes.

- 1** Coloque a lâmina no veio de encaixe no fundo da taça (fig. 6).  
Os rebordos são muito afiados. Não tocar!
- 2** Deite os ingredientes na taça. Corte previamente os pedaços maiores em cubos com cerca de 3 x 3 x 3 cm (fig. 7).
- 3** Coloque a tampa na taça (1) e rode-a para a direita para fechar (2). Insira o pressor no tubo dos alimentos para evitar derrames (fig. 8).
- 4** Prima o botão da lâmina (fig. 9).

#### **Sugestões**

- Se estiver a picar cebolas, prima o botão "Pulse" algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.
- Não utilize a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafrão, noz-moscada e cubos de gelo, visto que isto poderá estragar a lâmina.
- O tempo de processamento normal para picar ingredientes é de 30-60 segundos.
- Se os alimentos ficarem colados à lâmina ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede.

#### **Discos**

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com os discos.

Os rebordos dos discos são muito afiados. Não lhes toque.

- 1** Coloque o suporte dos acessórios na unidade de accionamento no fundo da taça (fig. 10).
- 2** Coloque o disco pretendido no suporte dos acessórios (fig. 11).  
*Nota: Coloque o disco para juliana/batatas em palitos no suporte dos acessórios de forma a que a parte em plástico mais comprida, no centro do disco, esteja direccionada para cima.*

- 3** Coloque a tampa na taça (1) e rode-a para a direita para fechar (2) (fig. 12).
- 4** Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos. (fig. 13)
  - Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
  - Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.



- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

**5** Prima o botão de velocidade 1.

**6** Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

**7** Depois de terminar o processamento, prima o botão 0.

### Sugestão

- Não utilize os discos para processar chocolate. Deverá utilizar a lâmina para este fim.

### Acessório para amassar

Este acessório pode ser utilizado para amassar massas levedadas para pão e piza.

**1** Coloque o acessório para amassar na unidade de accionamento no fundo da taça (fig. 14).

**2** Coloque os ingredientes na taça (fig. 15).

**3** Coloque a tampa na taça (1) e rode-a para a direita para fechar (2). Insira o pressor no tubo dos alimentos para evitar derrames (fig. 16).

**4** Prima o botão de velocidade 1.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando este está a amassar.

**5** Depois de terminar o processamento, prima o botão 0.

### Varas de bater duplas

Pode utilizar as varas de bater duplas para bater natas, ovos, claras, pudins instantâneos, maionese, preparados para bolos esponjosos e outros ingredientes moles.

### Sugestões

- Não utilize as varas de bater para preparar massa para bolos que levem manteiga ou margarina, ou massas pesadas. Utilize o batedor para esse fim.
- Certifique-se de que a taça e as varas de bater estão secas e sem qualquer gordura antes de bater claras. Para obter os melhores resultados, as claras devem estar à temperatura ambiente.

**1** Coloque o suporte dos acessórios na unidade de accionamento no fundo da taça (fig. 10).

**2** Coloque as varas de bater no suporte dos acessórios (fig. 17).

**3** Coloque os ingredientes na taça (fig. 18).

**4** Coloque a tampa na taça (1) e rode-a para a direita para fechar (2). Insira o pressor no tubo dos alimentos para evitar derrames (fig. 19).

**5** Prima o botão de velocidade 1.

**6** Depois de terminar o processamento, prima o botão 0.

**7** Limpe sempre as varas de bater após cada utilização.

Consulte o capítulo "Limpeza" para ler as instruções relativas à lavagem das varas de bater:

### Limpeza

**1** Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha fora da tomada eléctrica.

**2** Limpe o motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxágue à torneira.

**3** As peças que entram em contacto com os alimentos devem ser sempre lavadas com água quente e um pouco de detergente líquido logo após cada utilização.

Lave a lâmina e os discos com muito cuidado. Os rebordos são muito afiados.

*Nota: Todas as peças, excepto a unidade de motor, podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.*

- Tenha o cuidado de não deixar os rebordos das lâminas e dos discos entrarem em contacto com objectos duros, para evitar que fiquem rombos.

### **Varas de bater**

Limpe sempre as varas após cada utilização.

Pode desmontar as varas de bater para uma limpeza mais cuidada.

- 1** Puxe as varas para fora do suporte (fig. 20).
- 2** Lave todas as peças em água quente com um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
- 3** Volte a inserir as varas no suporte depois de as limpar.

### **Arrumação**

- 1** Guarde o cabo de alimentação na ranhura para arrumar o cabo, enrolando-o à volta da base da unidade do motor (fig. 21).

### **Meio ambiente**

- No final da vida útil do aparelho, não o elimine com os resíduos domésticos normais; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 22).

### **Garantia e assistência**

#### **Garantia e assistência excepcionais**

Comprou um aparelho de cozinha para a vida e nós queremos garantir-lhe uma satisfação duradoura. Gostaríamos que registasse a sua compra, para nos podermos manter em contacto consigo e enviar-lhe serviços e vantagens adicionais. Registe-se nos primeiros 3 meses após a compra, para obter vários benefícios, incluindo:

- 5 Anos de garantia do produto (e 15 anos de garantia para o motor)
- Ideias para receitas novas via correio electrónico

- Sugestões e truques para utilizar e preservar o seu produto Robust
- As novas notícias sobre a Coleção robusta

A única coisa que precisa de fazer para registar o seu novo produto é visitar **www.philips.com/kitchen** ou ligar para a sua linha gratuita local de Apoio ao Consumidor da Philips (Portugal: 800 780 903). Se tiver questões sobre o seu aparelho de cozinha (utilização, manutenção, acessórios, etc.), pode consultar a nossa ajuda on-line em **www.philips.com/kitchen** ou a sua linha directa local. Nós empenhámo-nos ao máximo no desenvolvimento, teste e concepção deste produto de alta qualidade.

Na eventualidade de o seu produto necessitar de assistência técnica, contacte por favor a sua linha de apoio ao consumidor da Philips. Estes ajudá-lo-ão a agendar o processo de assistência no mais curto espaço de tempo e aconselhá-lo-ão quanto ao processo de recolha do seu produto ou quanto à empresa de assistência mais próxima de si. Desta forma poderá continuar a usufruir dos seus deliciosos cozinhados caseiros. Resolução de problemas Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

### **Resolução de problemas**

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

#### **Problema**

#### **Solução**

Quando eu primo um botão de processamento ou o botão "Pulse", o aparelho não começa a funcionar:

Certifique-se de que a taça e a tampa estão correctamente colocadas (ouve-se um estalido).  
O aparelho começa a funcionar quando prime um botão de velocidade.

Problema	Solução
O aparelho pára subitamente de trabalhar.	É provável que o dispositivo de segurança térmica tenha desligado a alimentação do aparelho devido a um sobreaquecimento. 1) Prima o botão para parar 0. Desligue o aparelho da corrente. 2) Deixe que o aparelho arrefeça durante 1 hora. 3) Ligue a ficha à tomada. 4) Volte a ligar o aparelho.
O acessório para amassar ou a lâmina não roda	Verifique se o acessório de amassar ou a lâmina estão colocados correctamente no veio de encaixe. Certifique-se ainda de que a taça do robot e a tampa estão correctamente montadas (ouve-se um estalido).
O aparelho faz muito barulho quando utilizo o disco para juliana/batatas em palitos e o disco arranha a tampa da taça.	Montou o disco para juliana/batatas em palitos ao contrário. Desligue o aparelho imediatamente e monte o disco para juliana/batatas em palitos de forma a que a parte em plástico mais comprida, no centro do disco, esteja direccionada para cima.
Depois de utilizar o aparelho, não consigo retirar o suporte dos acessórios, a lâmina ou o acessório para amassar da taça.	Esvazie a taça. Encha-a com 500 ml de água. Aguarde um minuto e, em seguida, retire o suporte dos acessórios, a lâmina ou o acessório para amassar.

Pergunta	Resposta
Como posso preparar natas batidas sem as transformar em manteiga?	Utilize as natas directamente do frigorífico (5-8°C) e não exceda o tempo indicado na tabela de quantidades e tempos de processamento neste manual do utilizador.
Porque é que o aparelho fica instável quando eu amasso massa?	Quando a massa se transforma numa bola, o aparelho perde o equilíbrio devido ao movimento da bola dentro da taça. Isto não danifica o aparelho, mas tenha cuidado para evitar que o aparelho caia da mesa ou bancada. Utilize sempre a velocidade 1 para amassar.
Posso preparar massa para bolachas de manteiga com este aparelho?	Sim, pode, mas apenas se não usar a manteiga e os ovos directamente do frigorífico.
Porque é que as varas de bater não rodam?	Possivelmente, os ingredientes de uma utilização anterior ficaram presos nas extremidades de encaixe das varas de bater no suporte. Retire as varas e limpe as extremidades de encaixe.
Como devo montar o disco para juliana/batatas em palitos?	Monte o disco para juliana/batatas em palitos de forma a que a parte em plástico mais comprida, no centro do disco, esteja direccionada para cima.
Porque é que o aparelho começa a funcionar tão lentamente?	O aparelho está equipado com um mecanismo de arranque suave. Isto reduz o salpico dos ingredientes.

**Receitas****Piza San Daniele (6 doses)**

Ingredientes para a massa:

- 500 g de farinha
- 50 ml de óleo
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 pacote de fermento
- aprox. 280 ml de água quente

Cobertura:

- 1 lata de tomate pelado
- 25 ml de azeite
- Orégãos, manjeriço, alho a gosto
- 1/2 colher de chá de sal
- 250 g fiambre, fatias finas
- 250 g de queijo

- 1** Aqueça o forno a 200 °C.
- 2** Coloque o acessório para amassar na unidade de accionamento no fundo da taça.
- 3** Coloque os ingredientes secos na taça e adicione a água e o óleo.
- 4** Amasse esta mistura durante 1 minuto.
- 5** Deixe a massa repousar durante 30 minutos.
- 6** Estenda a massa até esta ter uma espessura de aprox. 3 mm e coloque-a num tabuleiro de preparação de alimentos.
- 7** Rale o queijo com o disco para cortar (consulte “Utilizar o aparelho”, tópico “Discos”).
- 8** Utilize a lâmina para cortar os tomates pelados enlatados juntamente com o azeite, orégãos, manjeriço, alho e sal (consulte “Utilizar o aparelho”, tópico “Lâmina”).
- 9** Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa, adicione as fatias de fiambre finas e termine com o queijo ralado.

**10** Coloque a piza no forno. Deixe cozer durante 25 minutos a 200 °C. A piza está pronta quando o queijo estiver derretido e dourado.

**Pão pita**

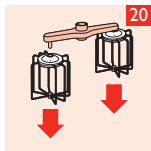
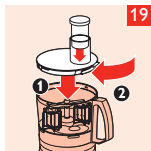
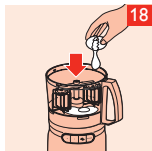
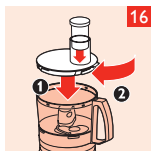
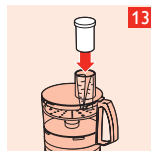
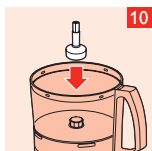
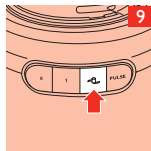
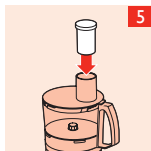
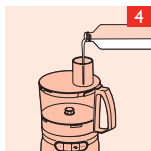
Ingredientes:





















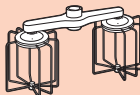

- 1000 g de farinha
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de chá de açúcar
- 2 pacotes de fermento
- 700 ml de água morna
- Alecrim, funcho, cominhos, orégãos e/ou sementes de sésamo a gosto

- 1** Pré-aqueça o forno a 220 °C.
- 2** Coloque o acessório para amassar na unidade de accionamento no fundo da taça.
- 3** Coloque os ingredientes secos na taça e adicione a água.
- 4** Amasse a mistura durante 30 segundos a uma velocidade elevada (fig. 9).
- 5** Retire a massa da taça do robot. Molde uma bola macia. Cubra-a com um pano de cozinha e deixe-a repousar durante aprox. 90 minutos.
- 6** Amasse a massa cuidadosamente e molde um rolo comprido. Corte o rolo em 24 pedaços e molde uma pita redonda com cada pedaço.
- 7** Coza os pães pita a 220°C durante 3 minutos ou até estes ficarem dourados. De seguida, volte-os e deixe cozer mais dois minutos do outro lado.

*Nota: Não prepare mais de 1 porção sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.*



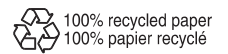


		Kg	⌚	⏻
		1000 g	5 - 8x pulse	 PULSE
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		1000 g 	1 min	1
		1000 g 	1 min	
		2-6 	4 min	
		750 g 	1 min	
		4 - 8 	60 - 180 sec	
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	1





[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)



4203.064.5643.2