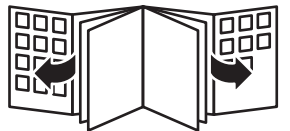


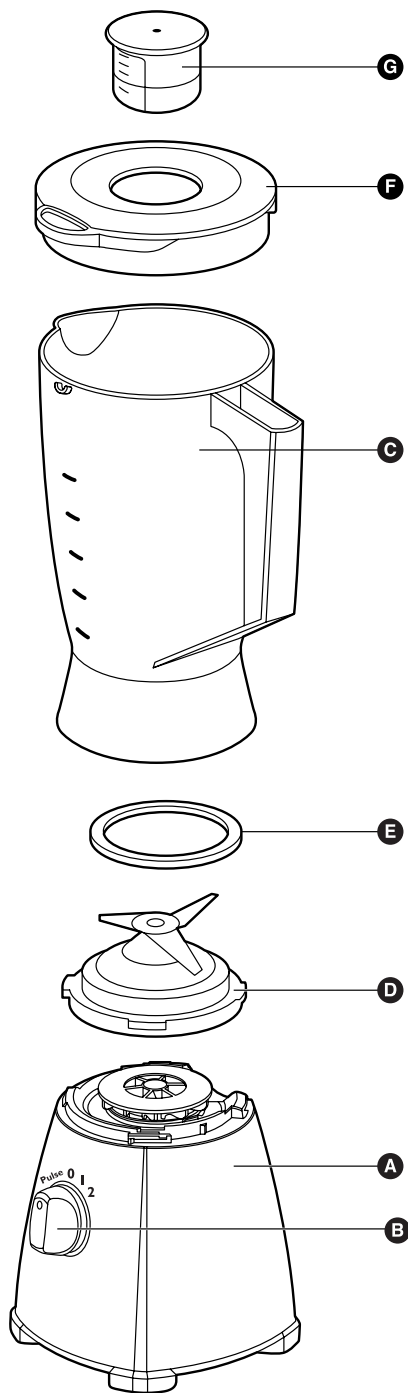
Blender

HR1720/50



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	10
DEUTSCH	14
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	19
ESPAÑOL	24
SUOMI	29
FRANÇAIS	33
ITALIANO	38
NEDERLANDS	43
NORSK	47
PORTUGUÊS	51
SVENSKA	56
TÜRKÇE	60

General description (Fig. 1)

A Motor unit

Blender

B On/off/pulse knob

C Blender jar with level indication

D Blade unit

E Sealing ring

F Lid

G Measuring cup

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

General

- ⓘ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-120/127V, or 220-230/240V) before you connect the appliance.
- ⓘ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓘ Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- ⓘ Never switch the appliance on and off by turning the accessories.
- ⓘ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ⓘ Never let the appliance run unattended.
- ⓘ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓘ Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp!
- ⓘ Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- ⓘ Never place the blade unit onto the motor unit without having the (blender or mill) jar properly attached.
- ⓘ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

If necessary use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched off the appliance.

- ⓘ Always make sure that the blade unit is correctly assembled before you plug the appliance in and switch it on.
- ⓘ Never use any accessories or parts from other manufacturers that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Blender

- ⓘ Never fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- ⓘ To prevent spillage, do not put more than 1.25 litres of liquid in the blender jar, especially when you are processing at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you are processing hot liquids or recipes that create a great deal of foam.

- ▶ Never forget to place the sealing ring on the blade unit before assembling the blender jar, otherwise leakage will occur.
- ▶ Always make sure the lid is properly closed and the measuring cup has been inserted properly before you switch the appliance on.

Before first use

Thoroughly clean the parts which will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Measuring cup (G)

You can use the measuring cup to measure ingredients or to prepare mayonnaise.

Note: To prepare mayonnaise: The oil should be added very slowly to obtain the right consistency. Run the blender at a low speed when preparing mayonnaise.

Blender

The blender is used for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes, and process vegetables, fruit, meat, batter etc.

Preparing the blender for use

- 1 Assemble the sealing ring (E) on the blade unit (D). (Fig. 2)
- 2 Screw the blade unit anticlockwise onto the bottom of the blender jar (C) until the blade unit is fixed properly. (Fig. 3)
- 3 Mount the blender jar, with the blade unit attached onto the motor unit (A) and fix it by turning it clockwise ('click'). (Fig. 4)
- ▶ The blender jar can be mounted in two positions (Fig. 5)
- 4 Make sure that the appliance is plugged in.

How to use the blender

- 1 Put the ingredients in the blender jar.
- 2 Place the lid on the blender jar.
- 3 Close the lid by pushing it down and turning the lid clockwise ('click'). (Fig. 6)
- 4 Insert the measuring cup into the opening in the lid.
- 5 Turn the control knob to speed 1 or 2.

Turn the control knob to 'pulse' position if you want to process ingredients very briefly.

- 6 Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.

If you have not finished processing after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you let it run again.

If you want to add ingredients while the appliance is running, remove the measuring cup and add the ingredients through the opening in the lid.

- 7 If you are not satisfied with the result:

- switch the appliance off and turn the control knob to pulse position a few times to let the blender run briefly, or
- switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula, or
- switch the appliance off and pour out some of the contents of the jar and process a smaller amount, or add more liquid and continue processing.

Disassembling the blender

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.
- 3 Remove the blender jar with the blade unit attached to it from the motor unit.
- 4 Always clean the removable parts immediately after use.

Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 24x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

Cleaning

We advise you to clean the removable parts immediately after use.

Always unplug the appliance before cleaning.

- ⓘ Never clean the motor unit, the blade units, the filter and the sealing rings in the dishwasher.
- ⓘ Always disassemble all removable parts before cleaning them. Do not forget to remove the sealing rings from the blade units (blender and mill).
- ⓘ Avoid touching the blades. The blades are very sharp.

The blender and mill jar (without blade unit), lid and measuring cup are dishwasher-proof.

Motor unit

- ⓘ Clean the motor unit with a moist cloth. Do not rinse the motor unit under the tap. Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

Blender

- 1 Assemble the blender jar (see chapter 'Using the appliance').
- 2 Pour lukewarm water and some detergent into the blender jar.
- 3 Place the lid on the blender jar and insert the measuring cup into the hole in the lid.
- 4 Plug in the appliance.
- 5 Put the blender jar onto the motor unit (see chapter 'Using the appliance')
- 6 Switch the appliance on and let it run for a few seconds.
- 7 Switch off and unplug the appliance.
- 8 Remove the blender jar from the motor unit, take off the lid and rinse the blender jar with clean water.

Storage

You can store excess mains cord by winding it round the base of the motor unit.

Environment

- ⓘ Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment. (Fig. 7)

Guarantee & service

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

Recipes

Latin American soup

Ingredients

- 80g lean meat
- 80g potatoes
- 80g carrots
- 80g cassavas
- 3 tbs oil
- 1 tsp salt
- 700ml water (hot, approximately 80 °C)

- 1** Peel potatoes, carrots and cassavas.
- 2** Trim any excess fat and gristle from the meat.
- 3** Cut all ingredients into pieces of 2x2x2cm and boil them until done.
- 4** Put the ingredients in the jar.
- 5** Add 700ml hot water and blend the soup for about 1 minute.
- 6** Serve hot.

Soy milk

This recipe can be prepared with the filter:

Filters are available under type number HR2938. Contact your Philips dealer.

Do not process more than two batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients

- 70g dried soy beans
- 600ml water

- 1** Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain for a few seconds.
- 2** Put the soaked soy beans in the filter. Pour 600ml of water into the blender jar and blend for 40 seconds.
- 3** Pour the soy milk into a pan.
- 4** Bring the soy milk to the boil, then add sugar and leave to simmer until all the sugar has dissolved.
- 5** Serve hot or cold.

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Motorenhed

Blender

B On/off/pulse-knap

C Blenderglas med mængdeindikation

D Knivenhed

E Tætningsring

F Låg

G Målebæger

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Generelt

- ⓘ Kontrollér, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding (110 - 120/127 V eller 220 - 230/240 V), før apparatet tilsluttes.
- ⓘ Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- ⓘ Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden de forskellige tilbehørsdele samles, adskilles eller justeres.
- ⓘ Du må aldrig tænde for apparatet ved at dreje tilbehøret.
- ⓘ Motorenheden må aldrig komme ned i vand eller anden væske, eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.
- ⓘ Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- ⓘ Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- ⓘ Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe!
- ⓘ Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber ned i blenderglasset, mens apparatet kører.
- ⓘ Sæt aldrig knivenheden på motorenheden, uden at enten blenderglasset eller møllekværnen er korrekt sat på.
- ⓘ Hvis knivene er blokerede, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

Brug om nødvendigt en spatel til at fjerne fastsiddende ingredienser fra blenderglassets sider, efter du har slukket for apparatet.

- ⓘ Kontrollér altid, at knivenheden er korrekt samlet og sat på, inden du sætter stikket i stikkontakten og tænder for apparatet.
- ⓘ Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse og i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Blender

- ⓘ Fyld aldrig blenderglasset med ingredienser, der er varmere end 80 °C.
- ⓘ Fyld højst 1,25 liter væske i blenderglasset, så du undgår spild - især når du blander ved høj hastighed. Fyld ikke mere end 1 liter i blenderglasset, når du blander varme, flydende ingredienser eller ingredienser, der har tendens til at skumme.

- Husk altid at placere tætningsringen på knivenheden, inden denne sættes sammen med blenderglasset, da der ellers kan der opstå lækage.
- Sørg altid for, at låget er ordentligt lukket og målebægeret er sat rigtigt på plads, inden du tænder for apparatet.

Før apparatet tages i brug første gang

Sørg for at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang (se afsnittet "Rengøring").

Sådan bruges apparatet

Målebæger (G)

Du kan bruge målebægeret til beregning af ingredienser eller ved tilberedning af mayonnaise.

Bemærk: Sådan laver du mayonnaise: Tilsæt olien meget langsomt for at opnå den rigtige konsistens og kør blenderen ved lav hastighed.

Blender

Blenderen kan bruges til at pure, hakke og blende. Blenderen er ideel til at lave supper, sovs og milk shakes og til at forarbejde/tilberede grøntsager, frugt, kød, flydende dej osv.

Klargøring af blenderen

- 1 Saml tætningsringen (E) på knivenheden (D). (fig. 2)
- 2 Skru knivenhed og bunden af blenderglasset (C) sammen ved at dreje knivenheden venstre om, indtil den sidder helt fast. (fig. 3)
- 3 Montér blenderglasset med påsat knivenhed på motorenheden (A), og fastlås den ved at dreje den højre om ("klik"). (fig. 4)
- Blenderglasset kan monteres i to positioner (fig. 5)
- 4 Kontrollér, at stikket er sat i stikkontakten.

Sådan bruger du blenderen

- 1 Kom ingredienserne op i blenderglasset.
- 2 Sæt låget på blenderglasset.
- 3 Luk låget ved at trykke det ned og dreje det højre om ("klik"). (fig. 6)
- 4 Indsæt målebægeret i åbningen i låget.
- 5 Drej kontrolknappen til hastighed 1 eller 2.
Drej kontrolknappen til 'pulse' indstilling, hvis du kun vil blende ingredienserne meget kortvarigt.
- 6 Lad ikke apparatet køre i mere end 3 minutter ad gangen.
Hvis du ikke er færdig efter 3 minutter, skal du slukke for apparatet i 1 minut, inden du fortsætter. Ønsker du at tilsætte flere ingredienser, mens apparatet kører, skal du fjerne målebægeret og tilsætte ingredienserne gennem åbningen i låget.
- 7 Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende:
 - Sluk for apparatet, drej kontrolknappen til pulse-indstilling et par gange for at lade blenderen køre kortvarigt, eller
 - sluk for apparatet, og rør ingredienserne med en spatel, eller
 - sluk for apparatet, hæld noget af indholdet ud, og blend en mindre mængde, eller tilsæt mere væske og fortsæt blendningen.

Sådan adskilles blenderen

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2** Tag låget med målebægeret af blenderglasset.
- 3** Tag blenderglasset med påmonteret knivenhed af motorenheden.
- 4** Rengør altid de aftagelige dele umiddelbart efter brug.

Gode råd

- Hvis du vil knuse is, må du maks. komme 6 isterninger (á ca. 24 x 35 x 25 mm) i blenderglasset. Drej herefter kontrolknappen til pulse-indstilling et par gange.
- Skær kød og andre faste ingredienser i mindre stykker, inden de kommer i blenderglasset.
- Kom ikke for store mængder faste ingredienser i blenderglasset på én gang. Det bedste resultat opnås, ved at blende disse ingredienser i mindre mængder ad gangen.
- For at lave tomatjuice skal du skære tomaterne i kvarter og komme dem ned gennem åbningen i låget, medens blenderen kører.

Rengøring

Vi anbefaler, at du rengør alle aftagelige dele straks efter brug.

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøringen.

- Motorenhed, knivenhed, filter og tætningsringe må aldrig komme i opvaskemaskinen.
- Adskil altid de aftagelige dele, inden de gøres rene. Husk at fjerne tætningsringene fra knivenhederne (blender og mølle).
- Rør ikke ved knivene. De er meget skarpe.

Blenderglas og møllekvæm (uden knivenheder), låg og målebæger tåler maskinopvask.

Motorenhed

- Rengør motorenheden med en fugtig klud. Motorenheden må ikke skylles under vandhanen. Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler, sprit osv.

Blender

- 1** Saml blenderglasset (se kapitel "Sådan bruges apparatet").
- 2** Kom lunkent vand og lidt opvaskemiddel op i blenderglasset.
- 3** Sæt låget på blenderkanden og målebægeret i hullet i låget.
- 4** Sæt stikket i stikkontakten.
- 5** Sæt blenderglasset på motorenheden (se afsnittet "Sådan bruges apparatet")
- 6** Tænd for apparatet, og lad det køre i et par sekunder.
- 7** Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
- 8** Tag blenderglasset af motorenheden, tag låget af, og skyl blenderglasset med rent vand.

Opbevaring

Er netledningen for lang, kan den rulles op omkring bunden af motorenheden.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige 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. 7)

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 "World-Wide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Opskrifter

Latinamerikansk suppe

Ingredienser

- 80 g mørt kød
- 80 g kartofler
- 80 g gulerødder
- 80 g kassava
- 3 spsk olie
- 1 tsk salt
- 7 dl vand (varmt, ca. 80 °C)

- 1** Skræl kartofler, gulerødder og kassavaer.
- 2** Skær eventuelt fedt og brusk af kødet.
- 3** Skær alle ingredienser i stykker á 2 x 2 x 2 cm, og kog dem til de er møre.
- 4** Kom ingredienserne op i blenderglasset.
- 5** Tilsæt 7 dl varmt vand og blend suppen i ca. 1 minut.
- 6** Serveres varm.

Sojamælk

Denne opskrift kan tilberedes med filteret.

Filtere fås under typenummer HR2938. Kontakt nærmeste Philips-forhandler.

Tilbered ikke mere end 2 portioner ad gangen uden pause. Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.

Ingredienser

- 70 g tørrede sojabønner
- 6 dl vand

- 1** Læg sojabønnerne i blød i 4 timer inden tilberedningen. Lad dem stå og dryppe af et øjeblik.
- 2** Læg de opblødte sojabønner i filteret. Hæld 6 dl vand i blenderglasset og blend i 40 sekunder.
- 3** Hæld sojamælken op i en gryde.
- 4** Bring sojamælken i kog, tilsæt sukker og lad det simre indtil sukkeret er opløst.
- 5** Serveres varm eller kold.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Motoreinheit

Standmixer

B Ein-/Aus-/Impulsschalter

C Mixbecher mit Füllstandsanzeige

D Messereinheit

E Dichtungsring

F Deckel

G Messbecher

Wichtig

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

Allgemeines

- ▶ Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät anschließen, ob die darauf angegebene Spannung (110-120/127 V oder 220-230/240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ein Zubehörteil aufsetzen, abnehmen, seine Position korrigieren oder es reinigen möchten.
- ▶ Schalten Sie das Gerät keinesfalls durch Drehen eines Zubehörteils ein bzw. aus.
- ▶ Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- ▶ Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf!
- ▶ Greifen Sie unter keinen Umständen bei laufendem Gerät mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher.
- ▶ Setzen Sie die Messereinheit keinesfalls auf die Motoreinheit, ohne zuvor den Becher (Mixer- oder Mahlaufsatz) korrekt aufgesetzt zu haben.
- ▶ Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Entfernen Sie Rückstände bei Bedarf mit einem Spatel von der Innenwand des Bechers. Schalten Sie dazu zuvor das Gerät ab.

- ▶ Vergewissern Sie sich immer, dass die Messereinheit ordnungsgemäß aufgesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker einstecken und das Gerät einschalten.
- ▶ Verwenden Sie für diese Küchenmaschine keine Zubehör- oder Ersatzteile anderer Hersteller, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Die Verwendung solcher Zubehör- oder Ersatzteile führt zum Erlöschen der Garantie.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

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.

Standmixer

- Füllen Sie unter keinen Umständen Zutaten in den Mixbecher, die heißer sind als 80 °C.
- Um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern, sollten Sie höchstens 1,25 Liter Flüssigkeit in den Mixbecher füllen. Dies gilt insbesondere für das Mixen bei hoher Geschwindigkeit. Für heiße und stark schäumende Flüssigkeiten liegt die Höchstmenge bei 1 Liter.
- Vergessen Sie keinesfalls, den Dichtungsring auf die Messereinheit zu setzen, bevor Sie den Mixbecher aufsetzen, da der Behälter sonst undicht ist.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen und der Messbecher korrekt eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel "Reinigung").

Das Gerät benutzen

Messbecher (G)

Mit dem Messbecher können Sie Zutaten abmessen und Mayonnaise zubereiten.

Hinweis: Mayonnaise zubereiten: Damit die richtige Konsistenz entsteht, sollte das Öl immer nur tröpfchenweise zugegeben werden. Lassen Sie den Standmixer dabei auf langsamer Stufe laufen.

Standmixer

Der Standmixer kann zum Pürieren, Zerkleinern und Mixen verwendet werden. Mit ihm lassen sich Suppen, Saucen und Milchshakes zubereiten sowie Gemüse, Obst, Fleisch, Teig usw. verarbeiten.

Den Standmixer vorbereiten

- 1 Setzen Sie den Dichtungsring (E) auf die Messereinheit (D). (Abb. 2)
- 2 Schrauben Sie die Messereinheit entgegen dem Uhrzeigersinn auf den Boden des Mixbechers (C), so dass sie richtig fixiert ist. (Abb. 3)
- 3 Setzen Sie den Mixbecher zusammen mit der Messereinheit auf die Motoreinheit (A), und fixieren Sie ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn ("klick"). (Abb. 4)
- Der Mixbecher lässt sich in zwei Positionen anbringen (Abb. 5)
- 4 Prüfen Sie, ob das Gerät tatsächlich mit dem Stromnetz verbunden ist.

Mit dem Standmixer arbeiten

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher.
- 3 Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ("klick"). (Abb. 6)
- 4 Setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung ein.
- 5 Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 oder 2.
Drehen Sie den Regler auf Stufe "Impuls", wenn Sie Zutaten nur ganz kurz verarbeiten möchten.

6 Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen.

Ist die Verarbeitung der Zutaten nach 3 Minuten noch nicht abgeschlossen, lassen Sie das Gerät eine Minute lang ausgeschaltet, bevor Sie es wieder einschalten.

Falls Sie bei laufendem Gerät Zutaten zugeben möchten, nehmen Sie den Messbecher ab und füllen Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel ein.

7 Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind:

- schalten Sie das Gerät aus und drehen Sie den Regler einige Male auf Impulsstufe, um den Standmixer jeweils kurz einzuschalten; oder
- schalten Sie das Gerät aus und rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch; oder
- schalten Sie das Gerät ab und gießen Sie einen Teil des Inhalts aus dem Mixbecher in ein anderes Gefäß und verarbeiten zunächst eine kleinere Menge; oder Sie geben etwas Flüssigkeit zu und fahren dann mit der Verarbeitung fort.

Den Standmixer auseinander nehmen

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Nehmen Sie den Deckel zusammen mit dem Messbecher vom Mixbecher ab.

3 Nehmen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit von der Motoreinheit ab.

4 Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile immer sofort nach Gebrauch.

Tipps

- Wenn Sie Eiswürfel zerstoßen möchten, geben Sie maximal 6 Würfel (ca. 24 x 35 x 25 mm) in den Mixbecher und drehen Sie den Regler einige Male auf Impulsstufe.
- Schneiden Sie Fleisch und andere feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixer geben.
- Verarbeiten Sie keine großen Mengen fester Zutaten auf einmal. Um gute Resultate zu erzielen, sollten Sie diese Zutaten immer nacheinander in kleinen Portionen verarbeiten.
- Tomatensaft bereiten Sie, indem Sie die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.

Reinigung

Wir raten Ihnen, die abnehmbaren Teile sofort nach dem Gebrauch zu reinigen.

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- Reinigen Sie Motoreinheit, Messereinheiten, Filter und Dichtungsringe keinesfalls in der Spülmaschine.
 - Nehmen Sie immer alle abnehmbaren Teile ab, bevor Sie sie reinigen. Vergessen Sie nicht, auch die Dichtungsringe von den Messereinheiten (Mixer- und Mahlaufsatz) zu nehmen.
 - Vermeiden Sie jede Berührung der Messer, da diese sehr scharf sind.
- Mixer- und Mahlaufsatz (ohne Messereinheit), Deckel und Messbecher sind spülmaschinengeeignet.

Motoreinheit

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Alkohol usw.

Standmixer

1 Setzen Sie den Mixbecher zusammen (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen").

2 Geben Sie etwas lauwarmes Wasser und Spülmittel in den Becher.

3 Setzen Sie den Deckel auf, und stecken Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel.

4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- 5** Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit auf (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen").
- 6** Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie es einige Sekunden lang laufen.
- 7** Schalten Sie es aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 8** Nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit und den Deckel vom Becher ab und spülen Sie den Mixbecher mit klarem Wasser aus.

Aufbewahrung

Sie können überflüssiges Kabel um den Sockel der Motoreinheit wickeln.

Umweltschutz

- D** 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 helfen Sie, die Umwelt zu schonen. (Abb. 7)

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

Rezepte

Lateinamerikanische Suppe

Zutaten

- 80 g mageres Fleisch
- 80 g Kartoffeln
- 80 g Karotten
- 80 g Maniok
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz
- 700 ml Wasser (heiß, ca. 80 °C)

- 1** Schälen Sie die Kartoffeln, Karotten und Maniok.
- 2** Entfernen Sie Fett und Sehnen von dem Fleisch.
- 3** Schneiden Sie alle Zutaten in Würfel (2 x 2 x 2 cm) und kochen Sie sie gar.
- 4** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
- 5** Geben Sie 700 ml heißes Wasser hinzu, und mixen Sie die Suppe ca. 1 Minute lang.
- 6** Heiß servieren

Sojamilch

Dieses Rezept kann mit dem Filter zubereitet werden.

Filter erhalten Sie unter der Typnummer HR2938. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Philips Händler.

Verarbeiten Sie nicht mehr als zwei Portionen ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verarbeitung auf Zimmertemperatur abkühlen.

18 DEUTSCH

Zutaten

- 70 g getrocknete Sojabohnen
- 600 ml Wasser

- 1** Weichen Sie die Sojabohnen vor der Weiterverarbeitung 4 Stunden lang ein. Lassen Sie die Bohnen kurz abtropfen.
- 2** Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen in den Filter. Füllen Sie 600 ml Wasser in den Mixbecher und lassen Sie den Mixer 40 Sekunden lang laufen.
- 3** Gießen Sie die Sojamilch in einen Topf.
- 4** Bringen Sie sie zum Kochen, geben Sie Zucker hinzu und lassen Sie die Milch köcheln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 5** Heiß oder kalt servieren.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Μοτέρ

Μπλέντερ

- B** Διακόπτης on/off/στιγμιαίας λειτουργίας
- C** Κανάτα μπλέντερ με ένδειξη στάθμης
- D** Λεπίδες
- E** Δακτύλιος σφράγισης
- F** Καπάκι
- G** Δοσομετρητής

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Γενικά

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος (110-120/127V ή 220-230/240V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
 - ▶ Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
 - ▶ Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή πραγματοποίηση προσαρμογών σε οποιοδήποτε εξάρτημα.
 - ▶ Ποτέ μην ενεργοποιείτε ή απενεργοποιείτε τη συσκευή γυρίζοντας τα εξαρτήματα.
 - ▶ Ποτέ μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλύνετε κάτω από τη βρύση. Να χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό του μοτέρ.
 - ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
 - ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
 - ▶ Αποφύγετε την επαφή με τις λεπίδες, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
 - ▶ Ποτέ μην βάζετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο μέσα στην κανάτα του μπλέντερ ενώ λειτουργεί η συσκευή.
 - ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τις λεπίδες στο μοτέρ εάν δεν έχετε πρώτα συνδέσει σωστά την κανάτα (του μπλέντερ ή του μύλου).
 - ▶ Αν οι λεπίδες κολλήσουν, πρώτα αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και μετά αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε την τροφή από τα τοιχώματα της κανάτας αφού όμως πρώτα απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Να βεβαιώνετε πάντα ότι οι λεπίδες είναι σωστά τοποθετημένες προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα και τη θέσετε σε λειτουργία.
 - ▶ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές, τα οποία δεν είναι εγκεκριμένα από την Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν έχουν χρησιμοποιηθεί τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.

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 οδηγιών, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Μπλέντερ

- ▶ Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80 °C.
- ▶ Για να αποφύγετε την υπερχειλίση, μην βάζετε πάνω από 1,25 λίτρα υγρού στην κανάτα του μπλέντερ, ιδιαίτερα όταν η επεξεργασία γίνεται σε υψηλή ταχύτητα. Μην βάζετε πάνω από 1 λίτρο στην κανάτα του μπλέντερ όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή συνταγές που δημιουργούν πολύ αφρό.
- ▶ Ποτέ μην ξεχνάτε να τοποθετείτε τον δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες πριν συναρμολογήσετε την κανάτα του μπλέντερ, διαφορετικά θα υπάρχει διαρροή.
- ▶ Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το καπάκι έχει κλείσει καλά και ότι ο δοσομετρητής έχει τοποθετηθεί σωστά πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τροφές, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Χρήση της συσκευής

Δοσομετρητής (G)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρητή για να μετρήσετε τα υλικά ή για να παρασκευάσετε μαγιονέζα.

Σημείωση: Για την παρασκευή μαγιονέζας: Το λάδι πρέπει να προστίθεται πολύ αργά για να επιτευχθεί η σωστή πυκνότητα. Να λειτουργείτε το μπλέντερ σε χαμηλή ταχύτητα όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα.

Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για πολτοποίηση, κόψιμο και ανάμιξη. Με το μπλέντερ μπορείτε να παρασκευάσετε σούπες, σάλτσες και μιλκ σείκ και να επεξεργαστείτε λαχανικά, φρούτα, κρέας, κourκούτι κτλ.

Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση

- 1** Τοποθετήστε τον δακτύλιο σφράγισης (E) πάνω στις λεπίδες (D). (Εικ. 2)
- 2** Βιδώστε τις λεπίδες αριστερόστροφα στο κάτω μέρος της κανάτας του μπλέντερ (C) μέχρι να στερεωθούν σωστά. (Εικ. 3)
- 3** Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ, με τις λεπίδες ήδη βιδωμένες, πάνω στο μοτέρ (A) και στερεώστε τη στρέφοντάς τη δεξιόστροφα ('κλικ'). (Εικ. 4)
- ▶ Η κανάτα του μπλέντερ μπορεί να τοποθετηθεί σε δύο θέσεις (Εικ. 5)
- 4** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ.
- 2** Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ.
- 3** Κλείστε το καπάκι πιέζοντάς το προς τα κάτω και στρέφοντας το δεξιόστροφα ('κλικ'). (Εικ. 6)
- 4** Τοποθετήστε το δοσομετρητή μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
- 5** Γυρίστε το διακόπτη στην ταχύτητα 1 ή 2.
Γυρίστε το διακόπτη στη θέση 'στιγμιαίας λειτουργίας' αν θέλετε να επεξεργαστείτε τα υλικά στιγμιαία.

6 Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πάνω από 3 λεπτά χωρίς διακοπή.

Εάν μετά από 3 λεπτά δεν έχετε ολοκληρώσει την επεξεργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή για ένα λεπτό προτού τη θέσετε και πάλι σε λειτουργία.

Αν θέλετε να προσθέσετε υλικά ενώ η συσκευή λειτουργεί, αφαιρέστε το δοσομετρητή και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι.

7 Αν δεν σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα:

- απενεργοποιήστε τη συσκευή και γυρίστε το διακόπτη στη θέση στιγμιαίας λειτουργίας μερικές φορές για να λειτουργήσει το μπλέντερ στιγμιαία ή
- απενεργοποιήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα ή
- απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε ένα μέρος του περιεχόμενου της κανάτας για να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα ή προσθέστε περισσότερο υγρό και συνεχίστε τη επεξεργασία.

Αποσυναρμολόγηση του μπλέντερ**1 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.****2 Αφαιρέστε το καπάκι με το δοσομετρητή από την κανάτα του μπλέντερ.****3 Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ μαζί με τις λεπίδες από το μοτέρ.****4 Να καθαρίζετε πάντα τα αποσπώμενα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.****Συμβουλές**

- Αν θέλετε να θρυμματίσετε παγάκια, βάλτε όχι περισσότερα από 6 παγάκια (μεγέθους περίπου 24x35x25χιλ.) στην κανάτα του μπλέντερ και γυρίστε το διακόπτη στη στιγμιαία λειτουργία μερικές φορές.
- Να κόβετε το κρέας ή άλλα στερεά υλικά σε μικρότερα τεμάχια προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Μην επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες στερεών υλικών ταυτόχρονα. Για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να επεξεργάζεστε αυτά τα υλικά σε μικρότερες παρτίδες.
- Για να φτιάξετε τοματοχυμό, κόψτε τις τομάτες στα τέσσερα και ρίξτε τα κομμάτια μέσω του ανοίγματος στο καπάκι πάνω στις περιστρεφόμενες λεπίδες.

Καθαρισμός

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τα αποσπώμενα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.

Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

- Μην πλένετε ποτέ το μοτέρ, τις λεπίδες, το φίλτρο και τον δακτύλιο σφράγισης στο πλυντήριο πιάτων.
- Να αποσυναρμολογείτε πάντα όλα τα αποσπώμενα μέρη πριν τα καθαρίσετε. Μην ξεχνάτε να αφαιρείτε τον δακτύλιο σφράγισης από τις λεπίδες (μπλέντερ και μύλος).
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

Η κανάτα του μπλέντερ και του μύλου (χωρίς τις λεπίδες), το καπάκι και ο δοσομετρητής πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

Μοτέρ

- Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μην ξεπλένετε το μοτέρ κάτω από τη βρύση. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, συρμάτινα σφουγγαράκια, οινόπνευμα, κτλ.

Μπλέντερ

- 1** Συναρμολογήστε την κανάτα του μπλέντερ (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').
- 2** Ρίξτε χλιαρό νερό και λίγο απορρυπαντικό μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.

- 3** Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ και τον δοσομετρητή στο άνοιγμα του καπακιού.
- 4** Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 5** Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ πάνω στο μοτέρ (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').
- 6** Ενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα.
- 7** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα.
- 8** Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ από το μοτέρ, βγάλτε το καπάκι και ξεπλύνετε την κανάτα του μπλέντερ με καθαρό νερό.

Αποθήκευση

Μπορείτε να αποθηκεύσετε το καλώδιο που περισσεύει τυλίγοντάς το γύρω από τη βάση του μοτέρ.

Περιβάλλον

- D** Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος. (Εικ. 7)

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Συνταγές

Λατινοαμερικάνικη σούπα

Υλικά

- 80γρ. άπαχο κρέας
- 80γρ. πατάτες
- 80γρ. καρότα
- 80γρ. ταπιόκα
- 3 κ.σ. λάδι
- 1 κ.γ. αλάτι
- 700ml νερό (καυτό, περίπου στους 80 °C)

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες, τα καρότα και την ταπιόκα.
- 2** Αφαιρέστε το περιττό λίπος και τους χόνδρους από το κρέας.
- 3** Κόψτε όλα τα υλικά σε κομμάτια μεγέθους 2x2x2εκ. και βράστε τα μέχρι να μαλακώσουν.
- 4** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.
- 5** Προσθέστε 700ml ζεστό νερό και αναμίξτε τα υλικά για 1 λεπτό περίπου.
- 6** Σερβίρεται ζεστή.

Γάλα σόγιας

Αυτή η συνταγή μπορεί να παρασκευαστεί με το φίλτρο.

Τα φίλτρα διατίθενται υπό τον τύπο HR2938. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Μην επεξεργάζεστε υλικά περισσότερο από δύο συνεχόμενες φορές χωρίς διακοπή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού συνεχίσετε την επεξεργασία.

Υλικά

- 70γρ. αποξηραμένοι καρποί σόγιας
- 600 ml νερό

- 1** Μουλιάστε τους καρπούς σόγιας για 4 ώρες προτού τους επεξεργαστείτε. Αφήστε τους να στραγγίσουν για λίγα δευτερόλεπτα.
- 2** Τοποθετήστε τους μουλιασμένους καρπούς σόγιας στο φίλτρο. Ρίξτε 600ml νερό στην κανάτα του μπλέντερ και αναμίξτε για 40 δευτερόλεπτα.
- 3** Βάλτε το γάλα σόγιας σε μια κατσαρόλα.
- 4** Βράστε το γάλα σόγιας, προσθέστε ζάχαρη και αφήστε το να σιγοβράσει μέχρι να λιώσει όλη η ζάχαρη.
- 5** Σερβίρεται ζεστό ή κρύο.

Descripción general (fig. 1)

A Unidad motora

Batidora

- B** Botón de encendido/apagado/turbo
- C** Jarra de la batidora con indicador de nivel
- D** Unidad de cuchillas
- E** Junta
- F** Tapa
- G** Vaso medidor

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

General

- ⓘ Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local (110 - 120/127 V, o 220 - 230/240 V).
- ⓘ Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ⓘ Antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de los accesorios, desenchufe siempre el aparato de la red.
- ⓘ No encienda ni apague el aparato girando los accesorios.
- ⓘ 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.
- ⓘ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ⓘ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⓘ Evite tocar las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- ⓘ No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en la batidora mientras el aparato esté funcionando.
- ⓘ No coloque nunca la unidad de cuchillas en la unidad motora sin tener la jarra (de la batidora o del molinillo) convenientemente acoplada.
- ⓘ Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Si es necesario, utilice una espátula para retirar los alimentos de la jarra después de apagar el aparato.

- ⓘ Asegúrese siempre de que la unidad de cuchillas está colocada correctamente antes de enchufar y encender el aparato.
- ⓘ No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales accesorios o piezas.

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.

Batidora

- ⓘ No llene nunca la jarra de la batidora con ingredientes a temperaturas superiores a 80 °C.

- ▶ Para evitar que se derrame el líquido, no ponga más de 1,25 litros de líquido en la jarra de la batidora, especialmente si procesa a una velocidad alta. No ponga más de 1 litro en la jarra cuando procese líquidos calientes o recetas que hagan mucha espuma.
- ▶ No olvide nunca colocar la junta en la unidad de cuchillas antes de montar la jarra de la batidora, ya que si no lo hace el líquido se saldrá.
- ▶ Asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada y de que el vaso medidor se ha insertado correctamente antes de encender el aparato.

Antes de utilizarlo por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Uso del aparato

Vaso medidor (G)

Puede utilizar el vaso medidor para medir cantidades de ingredientes o para preparar mayonesa.

Nota: Para preparar mayonesa: hay que añadir el aceite muy lentamente para conseguir la consistencia adecuada. Ponga en marcha la batidora a la velocidad más baja.

Batidora

La batidora se utiliza para hacer purés, picar y batir. Con la batidora puede preparar sopas, salsas y batidos, además de procesar verduras, frutas, carne, masa, etc.

Preparación de la batidora para su uso

- 1 Coloque la junta (E) en la unidad de cuchillas (D). (fig. 2)
- 2 Coloque la unidad de cuchillas en el fondo de la jarra de la batidora (C) girándola en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que la unidad de cuchillas quede bien fijada. (fig. 3)
- 3 Monte la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas en la unidad motora (A), y fijela enroscándola en el sentido de las agujas del reloj ("clic"). (fig. 4)
- ▶ La jarra de la batidora se puede montar en dos posiciones. (fig. 5)
- 4 Compruebe que el aparato está enchufado.

Cómo utilizar la batidora

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra de la batidora.
- 2 Coloque la tapa en la jarra de la batidora.
- 3 Cierre la tapa empujándola hacia abajo y girándola en el sentido de las agujas del reloj ("clic"). (fig. 6)
- 4 Introduzca el vaso medidor en la abertura de la tapa.
- 5 Gire el botón de control a la velocidad 1 ó 2.
Gire el botón de control a la posición turbo si desea procesar los ingredientes muy poco tiempo.

6 No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos.
Si transcurridos 3 minutos no ha terminado de procesar; apague el aparato durante un minuto antes de continuar procesando.
Si quiere añadir ingredientes mientras el aparato está funcionando, quite el vaso medidor y añada los ingredientes por la abertura de la tapa.

7 Si no está satisfecho con el resultado:

- Apague el aparato y gire el botón de control a la posición turbo varias veces para que la batidora funcione brevemente, o
- apague el aparato y mueva los ingredientes con una espátula; o
- apague el aparato, vacíe parte del contenido de la jarra y procese una cantidad menor; o añada más líquido y continúe batiendo.

Cómo desmontar la batidora**1** Desenchufe el aparato.**2** Quite la tapa con el vaso medidor de la jarra de la batidora.**3** Quite la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas de la unidad motora.**4** Limpie siempre las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas.**Consejos**

- Si quiere picar cubitos de hielo, no ponga más de 6 cubitos (de aprox. 24 x 35 x 25 mm) en la jarra de la batidora y gire el botón de control a la posición turbo varias veces.
- Corte la carne o los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de introducirlos en la jarra de la batidora.
- No procese gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Para obtener buenos resultados, recomendamos procesar los ingredientes en pequeños lotes.
- Para preparar zumo de tomate, corte los tomates en 4 trozos y échelos por la abertura de la tapa sobre las cuchillas girando.

Limpieza

Aconsejamos que limpie las piezas desmontables inmediatamente después de usarlas.

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

- No limpie nunca la unidad motora, las unidades de cuchillas, el filtro ni las juntas en el lavavajillas.
- Desmonte siempre todas las piezas desmontables antes de limpiarlas. No olvide quitar las juntas de las unidades de cuchillas (de la batidora o del molinillo).
- Evite tocar las cuchillas. Están muy afiladas.

La jarra de la batidora y del molinillo (sin la unidad de cuchillas), la tapa y el vaso medidor pueden lavarse en el lavavajillas.

Unidad motora

- Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No enjuague la unidad motora bajo el grifo. No utilice productos abrasivos, estropajos, alcohol, etc.

Batidora**1** Monte la jarra de la batidora (consulte el capítulo “Uso del aparato”).**2** Vierta agua tibia y un poco de detergente en la jarra de la batidora.**3** Coloque la tapa en la jarra y ponga el vaso medidor en el orificio de la tapa.**4** Enchufe el aparato.**5** Coloque la jarra de la batidora en la unidad motora (consulte el capítulo “Uso del aparato”).**6** Encienda el aparato y deje que funcione durante unos segundos.**7** Apague y desconecte el aparato.

- 8 Retire la jarra de la batidora de la unidad motora, quite la tapa y enjuague la jarra con agua limpia.

Almacenamiento

Puede recoger el sobrante del cable de red enrollándolo alrededor de la base de la unidad motora.

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. 7)

Garantía y servicio

Si necesita información o 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). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, dirjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

Sopa latinoamericana

Ingredientes

- 80 g de carne magra
- 80 g de patatas
- 80 g de zanahorias
- 80 g de mandioca
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 700 ml de agua (caliente, a unos 80 °C)

- 1 Pele las patatas, las zanahorias y la mandioca.
- 2 Retire cualquier exceso de grasa y cartílago de la carne.
- 3 Trocee los ingredientes en dados de 2 x 2 x 2 cm y hiérvalos hasta que estén hechos.
- 4 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 5 Añada 700 ml de agua caliente y bata la sopa durante 1 minuto aproximadamente.
- 6 Servir caliente.

Leche de soja

Esta receta se puede preparar con el filtro.

Los filtros están disponibles con el número de modelo HR2938. Póngase en contacto con su distribuidor Philips.

No procese más de dos lotes sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de seguir procesando.

Ingredientes

- 70 g de granos de soja secos
- 600 ml de agua

- 1** Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Deje que escurran durante unos segundos.
- 2** Ponga los granos de soja remojados en el filtro. Vierta 600 ml de agua en la jarra de la batidora y bata durante 40 segundos.
- 3** Vierta la leche de soja en una cacerola.
- 4** Ponga la leche de soja a hervir hasta que alcance el punto de ebullición. Añada luego azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- 5** Servir caliente o fría.

Laitteen osat (Kuva 1)

A Runko

Tehosekoitin

- B** Käynnistys- ja pulssitoimintopainike
- C** Sekoituskannu, jossa mitta-asteikko
- D** Teräyksikkö
- E** Tiiviste
- F** Kanssi
- G** Mittamuki

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

Yleistä

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä (110–120 / 127 V tai 220–230 / 240 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdettava Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina ennen osien kokoamista, irrottamista ja lisäosien säätämistä.
- Älä sammuta laitetta liikuttamalla lisäosia.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Puhdista runko pyyhkimällä se kostealla liinalla.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Varo koskemasta teriä, varsinkin laitteen ollessa liitettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät!
- Älä työnnä sormiasi tai esineitä sekoituskannuun, kun laite on käynnissä..
- Älä aseta teräyksikköä moottoriyksikköön, kun sekoituskannu (tehosekoitin tai mausteleikkuri) ei ole paikallaan.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet aineet.

Käytä puista tai muovista lastaa ottaessasi ruokaa laitteen reunoilta, kun laitteen virta on katkaistu.

- Varmista aina, että teräyksikkö on kunnolla paikallaan, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan ja käynnistät laitteen.
- Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole sitä erikseen suositellut. Takuu raukeaa, jos tällaisia osia on käytetty.

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.

Tehosekoitin

- Älä laite sekoituskannuun, jotka ovat kuumempia kuin 80°C.
- Jotta ainekset eivät roiskuisi, älä laita sekoituskannuun yli 1,25 litraa nestettä varsinkaan, jos käytät suurta nopeutta. Laita kannuun enintään 1 litra nestettä, kun käsittelet kuumia nesteitä tai runsaasti vaahtoavia aineksia.
- Muista aina asettaa teräyksikköön tiiviste ennen sekoituskannun kokoamista, ettei laite vuoda käytön aikana.
- Sulje kanssi aina huolellisesti ja laita mitta-astia kannen aukkaan, ennen kuin käynnistät laitteen.

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönnottoa (ks. Puhdistaminen).

Käyttö

Mittamuki (G)

Voit käyttää mittamukia ainesten mittaamiseen tai majoneesin valmistamiseen.

Huomautus: Majoneesin valmistaminen: Lisää öljy hitaasti, jotta majoneesiin muodostuu oikeanlainen rakenne, ja käytä tehosekoitinta alhaisella nopeudella.

Tehosekoitin

Tehosekoitinta voi käyttää soseuttamiseen, silppuamiseen ja sekoittamiseen. Tehosekoittimen avulla voit valmistaa keittoja, kastikkeita ja pirtelöitä, käsitellä esimerkiksi vihanneksia, hedelmiä ja lihaa sekä valmistaa taikinaa.

Tehosekoittimen käyttöönotto

- 1 Kiinnitä tiiviste (E) teräyksikköön (D). (Kuva 2)
- 2 Kierrä teräyksikkö vastapäivään sekoituskannun (C) pohjaan, kunnes teräyksikkö on tiukasti kiinni. (Kuva 3)
- 3 Kiinnitä runkoo (A) kiinnitetty teräyksikkö sekoituskannuun ja kiristä kiertämällä myötäpäivään, kunnes osat napsahtavat paikoilleen. (Kuva 4)
- 4 Sekoituskannun voi koota kahdella tavalla (Kuva 5)
- 4 Varmista, että pistoke on pistorasiassa.

Tehosekoittimen käyttäminen

- 1 Mittaa aineet hienonnuksastiaan.
- 2 Aseta sekoituskannun kansi paikalleen.
- 3 Sulje kansi painamalla sitä alaspäin ja kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa paikalleen. (Kuva 6)
- 4 Aseta mittamuki kannessa olevaan aukkoon.

5 Käännä valitsin asentoon 1 tai 2.

Käännä valitsin pulssiasentoon, jos haluat käsitellä aineksia vain hyvin lyhyesti.

6 Älä pidä laitetta käynnissä yli 3 minuuttia kerrallaan.

Jos aineiden käsittely on vielä kesken 3 minuutin jälkeen, katkaise laitteesta virta minuutiksi, ennen kuin jatkat.

Jos haluat lisätä aineksia laitteen käydessä, irrota mittamuki ja lisää ainekset sekoituskannuun kannessa olevasta aukosta.

7 Jos et ole tyytyväinen tulokseen, toimi seuraavasti:

- katkaise laitteesta virta ja käännä valitsin muutaman kerran pulssitoiminnolle, jotta tehosekoitin käy vain hetken tai
- katkaise laitteesta virta ja sekoita aineksia lastalla tai
- katkaise laitteesta virta ja kaada osa aineksista kulhoon ja käsittele pienempiä määriä kerrallaan tai lisää nestettä ja jatka käsittelyä.

Tehosekoittimen purkaminen

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Irrota kansi ja mittamuki sekoituskannusta.
- 3 Irrota sekoituskannu ja siihen kiinnitetty teräyksikkö rungosta.
- 4 Puhdista irrotettavat osat aina välittömästi käytön jälkeen.

Vinkkejä

- Jos haluat murskata jääpaloja, aseta sekoituskannuun enintään 6 jääpalaa (kooltaan noin 24 x 35 x 25 mm) ja käännä valitsin muutaman kerran pulssiasentoon.
- Hienontaa liha ja muut kiinteät aineet ennen niiden käsittelyä sekoituskannussa.
- Älä käsittele suuria määriä kiinteitä aineita kerrallaan. Saat parhaan tuloksen, kun käsittelet ainekset pienissä erissä.
- Kun valmistat tomaattimehua, leikkaa tomaatit neljään osaan ja pudota palat kannuun kannen aukon kautta moottorin käydessä.

Puhdistaminen

Puhdista laitteen irrotettavat osat heti käytön jälkeen.

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.

- Älä pese runkoa, teräyksiköitä, suodatinta ja tiivistettä astianpesukoneessa.
- Irrota irrotettavat osat toisistaan ennen niiden puhdistamista. Muista irrottaa myös tiivisteet teräyksiköistä (tehosekoittimessa ja mausteleikkurissa).
- Älä kosketa teriä, sillä ne ovat teräviä.

Sekoituskannu ja mausteleikkuri (ilman teräyksikköä), kansi ja mittamuki ovat konepestäviä.

Runko

- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä huuhtelee runkoa juoksevan veden alla. Älä käytä laitteen puhdistukseen syövyttäviä, hankaavia, alkoholia sisältäviä tai vastaavia puhdistusaineita.

Tehosekoitin

- 1 Kokoa sekoituskannu (katso kohta Käyttö).
- 2 Kaada sekoituskannuun haaleaa vettä hieman astianpesuainetta.
- 3 Aseta kansi sekoituskannun päälle ja aseta mittamuki kannessa olevaan aukkoon.
- 4 Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 5 Aseta sekoituskannu rungon päälle (katso kohta Käyttö)
- 6 Käynnistä laite ja anna sen käydä muutama sekunti.
- 7 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 8 Irrota sekoituskannu rungosta, irrota kansi ja huuhtelee sekoituskannu puhtaalla vedellä.

Säilytys

Voit säilyttää ylimääräisen osan virtajohdosta kiertämällä sen rungon pohjan ympärille.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheuttamia haittavaikutuksia. (Kuva 7)

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivuilla osoitteessa www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-myyjiin tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Ruokaohjeita**Latinalaisamerikkalainen keitto**

Aineet

- 80 g rasvatonta naudanlihaa
- 80 g perunoita
- 80 g porkkanoita
- 80 g maniokkia
- 3 rkl öljyä
- 1 rkl suolaa
- 700 ml vettä (kuumaa, noin 80°C)

- 1** Kuori perunat, porkkanat ja maniokki.
- 2** Poista lihasta kaikki ylimääräinen rasva ja rustot.
- 3** Leikkaa ainekset noin 2 x 2 x 2 cm:n paloiksi ja keitä kypsiksi.
- 4** Mittaa aineet sekoituskannuun.
- 5** Lisää 700 ml kuumaa vettä ja sekoita keittoa noin 1 minuutti.
- 6** Tarjoile kuumana.

Soijamaito

Tämän valmistamiseen voi käyttää suodatinta.

Suodattimia on saatavissa tuotenumera HR2938. Kysy Philips-myyjältä.

Käsittele enintään yksi annos ilman taukoa. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käsittelyä.

Aineet

- 70 g kuivattuja soijapapuja
- 6 dl vettä

- 1** Liota soijapapuja 4 tuntia ennen käsittelyä. Kaada vesi pois ja anna valua muutama sekunti.
- 2** Aseta liotetut soijapavut suodattimeen. Kaada 0,6 l vettä sekoituskannuun ja sekoita 40 sekuntia.
- 3** Kaada soijamaito kattilaan.
- 4** Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää sitten sokeri ja anna poreilla, kunnes sokeri on kunnolla liuennut.
- 5** Tarjoile kuumana tai kylmänä.

Description générale (fig. 1)

A Bloc moteur

Bol mélangeur

- B** Bouton marche/arrêt/Pulse
- C** Bol mélangeur avec indication de niveau
- D** Ensemble lames
- E** Bague d'étanchéité
- F** Couvercle
- G** Mesure graduée

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

Général

- ⓘ Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur celui-ci correspond à la tension secteur locale (110-120/127 V ou 220-230/240 V).
- ⓘ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé afin d'éviter tout accident.
- ⓘ Débranchez toujours l'appareil avant d'installer, de retirer ou de régler des accessoires.
- ⓘ N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.
- ⓘ 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.
- ⓘ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ⓘ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ⓘ Évitez de toucher les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- ⓘ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- ⓘ Ne placez jamais l'ensemble lames sur l'unité moteur sans avoir fixé correctement le bol ou le moulin au préalable.
- ⓘ Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Si nécessaire, utilisez une spatule pour enlever les aliments des parois du bol après avoir arrêté l'appareil.

- ⓘ Assurez-vous que l'ensemble lames est correctement installé avant de brancher et de mettre l'appareil en marche.
- ⓘ N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou de fabricants non recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires/pièces.

Champs électromagnétiques

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.

Bol mélangeur

- ⓘ Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- ⓘ Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne versez jamais plus de 1,25 litre d'ingrédients liquides dans le bol mélangeur, surtout si vous avez l'intention de les mixer à haute vitesse. Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds ou susceptibles de mousser.

- ▶ N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant d'installer le bol mélangeur afin d'éviter toute fuite.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que la mesure graduée y est correctement insérée avant de mettre l'appareil en marche.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Mesure graduée (G)

Vous pouvez utiliser la mesure graduée pour évaluer le volume des ingrédients ou pour préparer de la mayonnaise.

Remarque : Pour préparer de la mayonnaise : vous devez ajouter l'huile très lentement afin d'obtenir la consistance adéquate. Mélangez les ingrédients de la mayonnaise à la vitesse lente.

Bol mélangeur

Le bol mélangeur sert à réduire en purée, à hacher et à mixer. Avec votre bol mélangeur, vous pouvez préparer des soupes, des sauces et des milk-shakes, mais aussi mixer des légumes, des fruits, de la viande, de la pâte à crêpes, etc.

Préparation du bol mélangeur

- 1 Placez la bague d'étanchéité (E) sur l'ensemble lames (D). (fig. 2)
- 2 Vissez l'ensemble lames sur le fond du bol mélangeur (C) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé. (fig. 3)
- 3 Placez le bol mélangeur et l'ensemble lames sur le bloc moteur (A) et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic). (fig. 4)
 - ▶ Le bol mélangeur peut être installé de deux façons. (fig. 5)
- 4 Assurez-vous que l'appareil est branché.

Utilisation du bol mélangeur

- 1 Placez les ingrédients dans le bol.
- 2 Placez le couvercle sur le bol.
- 3 Fermez le couvercle en exerçant une pression vers le bas et en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (clic). (fig. 6)
- 4 Insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.
- 5 Réglez le bouton de commande sur la vitesse 1 ou 2.
Réglez le bouton de commande sur la position Pulse pour mixer des ingrédients très brièvement.
- 6 Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption.
Si vous n'avez pas terminé, arrêtez l'appareil pendant une minute avant de continuer.
Pour ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement, retirez la mesure graduée et ajoutez-les via l'orifice du couvercle.

7 Si vous n'êtes pas satisfait du résultat :

- arrêtez l'appareil et utilisez plusieurs fois la fonction Pulse ou ;
- arrêtez l'appareil et mélangez les ingrédients avec une spatule ou ;
- arrêtez l'appareil, réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol ou ajoutez du liquide, puis poursuivez l'opération.

Démontage du bol mélangeur

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle et la mesure graduée du bol mélangeur.
- 3** Retirez le bol et l'ensemble lames du bloc moteur.
- 4** Veillez à toujours nettoyer les pièces amovibles immédiatement après utilisation.

Conseils

- Pour obtenir de la glace pilée, placez au maximum 6 glaçons (d'environ 24 x 35 x 25 mm) dans le bol, puis placez le bouton de commande sur la position Pulse à plusieurs reprises.
- Coupez la viande et les autres aliments solides en morceaux avant de les placer dans le bol mélangeur.
- Si vous devez mixer d'importantes quantités d'aliments, il est recommandé de procéder par petites portions.
- Pour faire du jus de tomates, découpez les tomates en quatre et insérez les morceaux via l'orifice du couvercle, directement sur les lames en mouvement.

Nettoyage

Nous vous conseillons de nettoyer les pièces amovibles immédiatement après utilisation.

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

- Ne mettez jamais le bloc moteur, les ensembles lames, le filtre et les bagues d'étanchéité au lave-vaisselle.
- Désassemblez toujours les pièces amovibles avant de les nettoyer. N'oubliez pas de retirer les bagues d'étanchéité des ensembles lames (bol et moulin).
- Évitez de toucher les lames car elles sont très coupantes.

Le bol et le moulin (sans l'ensemble lames), le couvercle et la mesure graduée peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Bloc moteur

- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne rincez pas le bloc moteur sous le robinet. N'utilisez jamais de produits abrasifs, de tampons à récurer, d'alcool, etc.

Bol mélangeur

- 1** Assemblez le bol mélangeur (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
- 2** Versez de l'eau tiède avec un peu de détergent dans le bol.
- 3** Placez le couvercle sur le bol mélangeur et insérez la mesure graduée dans l'orifice du couvercle.
- 4** Branchez l'appareil.
- 5** Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
- 6** Mettez l'appareil en marche et faites-le fonctionner pendant quelques secondes.
- 7** Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
- 8** Retirez le bol mélangeur du bloc moteur, enlevez le couvercle, puis rincez le bol à l'eau claire.

Rangement

Vous pouvez ajuster la longueur du cordon d'alimentation en l'enroulant autour de la base du bloc moteur.

Environnement

- D
 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. 7)

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez 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 local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Recettes

Soupe latino-américaine

Ingrédients

- 80 g de viande maigre
- 80 g de pommes de terre
- 80 g de carottes
- 80 g de tapiocas
- 3 càs d'huile
- 1 càc de sel
- 700 ml d'eau (chaude, environ 80 °C)

- 1** Épluchez les pommes de terre, les carottes et les tapiocas.
- 2** Enlevez l'excédent de gras et les nerfs de la viande.
- 3** Coupez tous les ingrédients en morceaux de 2 x 2 x 2 cm et faites-les cuire à votre convenance.
- 4** Placez les ingrédients dans le bol.
- 5** Ajoutez 700 ml d'eau chaude et mixez la soupe pendant environ 1 minute.
- 6** Servez chaud.

Lait de soja

La préparation de cette recette peut s'effectuer au moyen du filtre.

Les filtres sont disponibles sous la référence HR2938. Contactez votre revendeur Philips.

Ne préparez pas plus de deux portions de suite sans laisser l'appareil refroidir.

Ingrédients

- 70 g de graines de soja séchées
- 600 ml d'eau

- 1** Faites tremper les graines de soja pendant au moins 4 heures, puis égouttez-les.
- 2** Placez les graines de soja dans le filtre. Versez 600 ml d'eau dans le bol mélangeur, puis mélangez pendant 40 secondes.
- 3** Versez le lait de soja dans une casserole.
- 4** Faites bouillir le lait de soja, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- 5** Servez chaud ou froid.

Descrizione generale (fig. 1)

A Gruppo motore

Frullatore

- B** Manopola on/off/pulse
- C** Vaso frullatore con indicazione livello
- D** Gruppo lame
- E** Anello di tenuta
- F** Coperchio
- G** Dosatore

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

Indicazioni generali

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile. (110-120/127 V o 220-230/240 V).
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale opportunamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di montare, smontare o regolare gli accessori.
- ▶ Mentre ruotate gli accessori non accendete e spegnete l'apparecchio.
- ▶ Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, servitevi esclusivamente di un panno umido.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Evitate di toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione, non mettete le dita o qualsiasi altro oggetto nel vaso frullatore.
- ▶ Inserite il gruppo lame nel gruppo motore esclusivamente dopo aver collegato correttamente il frullatore o il tritatutto.
- ▶ Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di smuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Se necessario, dopo aver spento l'apparecchio, utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo dalle pareti del vaso.

- ▶ Assicuratevi in ogni caso di aver montato correttamente il gruppo lame prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo.
- ▶ Non utilizzate mai accessori o parti di altri produttori non espressamente consigliati da Philips. In caso contrario, la garanzia non sarà considerata valida.

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

Frullatore

- ▶ Non inserite nel vaso frullatore ingredienti a temperatura superiore a 80 °C.
- ▶ Per evitare schizzi, non versate più di 1,25 litri di ingredienti liquidi nel vaso frullatore, soprattutto se dovete frullare ad alta velocità. In caso di ingredienti liquidi caldi o che tendono a produrre schiuma, non superate la dose di un litro.
- ▶ Per evitare perdite, assicuratevi di inserire sempre l'anello di tenuta sul gruppo lame prima di montare il vaso frullatore.
- ▶ Prima di accendere l'apparecchio, controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso e che il misurino sia stato inserito correttamente.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Quando utilizzate l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti destinate al contatto con il cibo (si veda il capitolo "Pulizia").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Dosatore (G)

Il dosatore consente di misurare la quantità di ingredienti o preparare la maionese.

Nota: preparazione delle maionese. Aggiungete molto lentamente l'olio per ottenere la consistenza giusta. Azionate il frullatore a velocità ridotta.

Frullatore

Il frullatore consente di preparare puree, tritare o mescolare gli ingredienti. È ideale per preparare zuppe, salse e frullati nonché centrifugare frutta, verdura, carne, pastelle, ecc.

Come preparare il frullatore

- 1 Montate l'anello di tenuta (E) sul gruppo lame (D). (fig. 2)
- 2 Avvitare il gruppo lame in senso antiorario sul fondo del vaso frullatore (C) fino a fissarlo in posizione. (fig. 3)
- 3 Montate il vaso frullatore con il gruppo lame collegato al gruppo motore (A), quindi ruotatelo in senso orario fino a farlo scattare in posizione. (fig. 4)
- ▶ Il vaso frullatore può essere montato in due posizioni (fig. 5)
- 4 Assicuratevi di aver collegato l'apparecchio alla presa di corrente.

Uso del frullatore

- 1 Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore.
- 2 Posizionate il coperchio sul vaso frullatore.
- 3 Chiudete il coperchio premendo verso il basso e ruotandolo in senso orario fino a farlo scattare in posizione. (fig. 6)
- 4 Inserite il dosatore nell'apertura del coperchio.
- 5 Posizionate la manopola sull'impostazione di velocità 1 o 2.
Ruotate la manopola di controllo sulla posizione "pulse" se si desidera lavorare gli ingredienti a brevi intervalli.

6 Non azionate l'apparecchio per più di 3 minuti alla volta.

Se trascorsi 3 minuti, è necessario lavorare ancora gli ingredienti, spegnete l'apparecchio per un minuto prima di riaccenderlo.

Se si desidera aggiungere altri ingredienti con l'apparecchio in funzione, estraete il dosatore e aggiungete gli ingredienti attraverso l'apertura del coperchio.

7 Se il risultato non è soddisfacente:

- spegnete l'apparecchio e azionate più volte la funzione "pulse" per lavorare gli ingredienti per brevi intervalli.
- In alternativa, spegnete l'apparecchio e mescolate gli ingredienti con una spatola oppure
- spegnete l'apparecchio ed eliminate una parte del composto contenuto nel vaso e lavoratene una quantità più piccola oppure aggiungete ingredienti liquidi e continuate la lavorazione.

Smontaggio del frullatore

1 Staccate la spina dalla presa di corrente.

2 Togliete il coperchio con il dosatore dal vaso frullatore.

3 Togliete dal gruppo motore il vaso frullatore con il gruppo lame collegato.

4 Pulite le parti estraibili immediatamente dopo l'uso.

Consigli

- Per sminuzzare i cubetti di ghiaccio, mettete al massimo 6 cubetti (di circa 24x35x25 mm) nel vaso frullatore e azionate più volte la funzione "pulse".
- Sminuzzate la carne o gli ingredienti solidi prima di metterli nel vaso del frullatore.
- Non frullate contemporaneamente grandi quantità di ingredienti solidi. Per ottenere risultati ottimali, lavorate gli ingredienti gradualmente aggiungendo pochi pezzi alla volta.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e lasciate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti attraverso l'apertura del coperchio.

Pulizia

Pulite le parti estraibili immediatamente dopo l'uso.

prima di pulire l'apparecchio, scollegate sempre l'apparecchio dalla presa di corrente.

- Non lavate mai in lavastoviglie il gruppo motore, i gruppi lame, il filtro e gli anelli di tenuta.
- Smontate sempre tutte le parti estraibili prima di pulirle, compresi gli anelli di tenuta dei gruppi lame (frullatore e tritatutto).
- Evitate di toccare le lame, in quanto estremamente affilate.

Il vaso frullatore e tritatutto (senza il gruppo lame), il coperchio e il dosatore possono essere lavati in lavastoviglie.

Gruppo motore

- Pulite il gruppo motore con un panno umido. Non sciacquate il gruppo motore sotto l'acqua corrente. Non utilizzate sostanze abrasive, pagliette, alcool, ecc.

Frullatore

1 Montate il vaso frullatore (si veda il capitolo "Uso dell'apparecchio").

2 Versate acqua tiepida e liquido detergente nel vaso frullatore.

3 Posizionate il coperchio sul vaso frullatore e inserite il dosatore nell'apertura del coperchio.

4 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

5 Posizionate il vaso frullatore sul gruppo motore (si veda il capitolo "Uso dell'apparecchio").

- 6** Accendete l'apparecchio e lasciatelo in funzione per alcuni secondi.
- 7** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
- 8** Rimuovete il vaso frullatore dal gruppo motore, togliete il coperchio e sciacquate il vaso frullatore con acqua pulita.

Come riporre l'apparecchio

Riponete il cavo di alimentazione avvolgendolo attorno alla base del gruppo motore.

Tutela dell'ambiente

- D** Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale. (fig. 7)

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti di zona, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Ricette

Zuppa Latino-Americana

Ingredienti

- 80 g di carne magra
- 80 g di patate
- 80 g di carote
- 80 g di manioca
- 3 cucchiaini d'olio
- 1 cucchiaino di sale
- 700 ml di acqua calda (circa 80 °C)

- 1** Pelate le patate, le carote e i tuberi di manioca.
- 2** Eliminate dalla carne le eventuali parti grasse e il tenerume.
- 3** Sminuzzate tutti gli ingredienti in pezzi di 2x2x2 cm e bolliteli.
- 4** Mettete gli ingredienti nel vaso.
- 5** Aggiungete 700 ml di acqua calda e lavorate la zuppa per circa 1 minuto.
- 6** Servite caldo.

Latte di soia

Questa ricetta può essere preparata utilizzando il filtro.

Richiedete al vostro rivenditore Philips i filtri indicando il codice HR2938.

Prima di continuare a frullare gli ingredienti, lasciate raffreddare l'apparecchio fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Ingredienti

- 70 g di semi di soia secchi
- 600 ml d'acqua

- 1** Lasciate i semi di soia in ammollo per 4 ore prima di frullarli. Scolateli per alcuni secondi.
- 2** Versate nel filtro i semi di soia in ammollo. Versate 600 ml di acqua nel vaso frullatore e mescolate per 40 secondi.
- 3** Versate il latte di soia in una casseruola,
- 4** portatelo a ebollizione, quindi aggiungete lo zucchero e lasciate sobbollire fino al completo scioglimento dello zucchero.
- 5** Servite caldo o freddo.

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Motorunit

Blender

B Aan/uit/pulsknop

C Blenderkan met niveauaanduiding

D Mesunit

E Afdichtring

F Deksel

G Maatbeker

Belangrijk

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

Algemeen

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (110-120/127V of 220-230/240V) voordat u het apparaat aansluit.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst, verwijdert of bijstelt.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door de accessoires te draaien.
- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel de motorunit ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp!
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp in de blenderkan terwijl het apparaat in werking is.
- Plaats nooit de mesunit op de motorunit wanneer de blenderkan of maalmolen niet goed is bevestigd.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Gebruik indien nodig een spatel om etensresten van de wand van de kan te verwijderen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

- Controleer altijd of de mesunit goed is bevestigd voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek door Philips worden aangeraden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.

Elektromagnetische 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.

Blender

- Vul de blenderkan nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Vul de blenderkan nooit met meer dan 1,25 liter vloeistof om morsen te voorkomen, vooral wanneer u het apparaat op een hoge snelheid laat werken. Doe niet meer dan 1 liter in de blenderkan wanneer u hete vloeistoffen of ingrediënten verwerkt die sterk schuimen.

- ⓓ Vergeet nooit de afdichtring op de mesunit te bevestigen voordat u de blenderkan plaatst om lekkage te voorkomen.
- ⓓ Zorg er altijd voor dat het deksel goed dicht zit en dat de maatbeker goed in het deksel geplaatst is voordat u het apparaat inschakelt.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

Maatbeker (G)

U kunt de maatbeker gebruiken voor het afmeten van ingrediënten of het maken van mayonaise.

Opmerking: Mayonaise maken: voeg de olie heel langzaam toe om de juiste consistentie te krijgen. Laat de blender op lage snelheid werken wanneer u de mayonaise maakt.

Blender

De blender wordt gebruikt voor fijnpureren, hakken en mengen. Met de blender kunt u soep, sauzen en milkshakes maken, en ook groente, fruit, vlees en beslag verwerken.

De blender klaarmaken voor gebruik

- 1 Bevestig de afdichtring (E) op de mesunit (D). (fig. 2)
 - 2 Schroef de mesunit linksom op de onderkant van de blenderkan (C) tot de mesunit goed is bevestigd. (fig. 3)
 - 3 Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit (A) en zet de kan vast door deze rechtsom te draaien ('klik'). (fig. 4)
- ⓓ De blenderkan kan in twee standen worden geplaatst (fig. 5)
- 4 Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.

De blender gebruiken

- 1 Doe de ingrediënten in de blenderkan.
- 2 Plaats het deksel op de blenderkan.
- 3 Sluit het deksel door het omlaag te duwen en rechtsom te draaien ('klik'). (fig. 6)
- 4 Plaats de maatbeker in de opening van het deksel.
- 5 Draai de bedieningsknop naar snelheid 1 of 2.

Draai de bedieningsknop naar de pulsstand als u de ingrediënten heel kort in de blender wilt verwerken.

- 6 Laat het apparaat nooit langer dan 3 minuten onafgebroken werken.

Als u na 3 minuten nog niet klaar bent met het verwerken van de ingrediënten, schakel het apparaat dan één minuut uit voordat u verder gaat.

Als u ingrediënten wilt toevoegen terwijl het apparaat in werking is, verwijder dan de maatbeker en voeg de ingrediënten via de opening in het deksel toe.

- 7 Als u niet tevreden bent met het resultaat:

- schakel het apparaat uit en draai de bedieningsknop enkele keren naar de pulsstand om de blender kort te laten werken, of
- schakel het apparaat uit en roer met een spatel door de ingrediënten, of

- schakel het apparaat uit en giet wat van de inhoud uit de kan en verwerk een kleinere hoeveelheid, of voeg meer vloeistof toe en ga verder met verwerken.

De blender verwijderen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Verwijder het deksel met de maatbeker van de blenderkan.
- 3 Verwijder de blenderkan met daaraan de mesunit bevestigd van de motorunit.
- 4 Maak de verwijderbare onderdelen altijd direct na gebruik schoon.

Tips

- Als u ijsblokjes wilt vermalen, doe dan niet meer dan 6 ijsblokjes (van ca. 24 x 35 x 25 mm) per keer in de blenderkan en draai de bedieningsknop enkele keren naar de pulsstand.
- Snijd vlees of andere vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet.
- Verwerk geen grote hoeveelheden vaste ingrediënten tegelijkertijd. Om goede resultaten te verkrijgen, raden wij u aan deze ingrediënten in een aantal kleine hoeveelheden te verwerken.
- Tomatensap kunt u maken door de tomaten in vieren te snijden en de stukken door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.

Schoonmaken

We raden u aan de verwijderbare onderdelen altijd direct na gebruik schoon te maken.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

- De motorunit, de mesunits, het filter en de afdichtringen mogen niet in de vaatwasmachine.
- Demonteer altijd de verwijderbare onderdelen voordat u deze schoonmaakt. Vergeet niet om de afdichtringen van de mesunits (blenderkan en maalmolen) te verwijderen.
- Raak de messen niet aan, deze zijn zeer scherp.

De blenderkan en maalmolen (zonder mesunit), het deksel en de maatbeker zijn vaatwasmachinebestendig.

Motorunit

- Maak de motorunit schoon met een vochtige doek. Spoel de motorunit niet af onder de kraan. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen, alcohol enz.

Blender

- 1 Bevestig de blenderkan (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
- 2 Giet lauwwarm water en een beetje afwasmiddel in de blenderkan.
- 3 Plaats het deksel op de blenderkan en plaats de maatbeker in de opening van het deksel.
- 4 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- 5 Plaats de blenderkan op de motorunit (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
- 6 Schakel het apparaat in en laat het enkele seconden werken.
- 7 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 8 Verwijder de blenderkan van de motorunit, verwijder het deksel en spoel de blenderkan om met schoon water.

Opbergen

Overtollig snoer kunt u opbergen door het rondom de voet van de motorunit te wikkelen.

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 recycelen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving. (fig. 7)

Garantie & service

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

Recepten**Latijns-Amerikaanse soep**

Ingrediënten

- 80 g mager vlees
- 80 g aardappelen
- 80 g wortels
- 80 g cassavewortels
- 3 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 700 ml water (heet, ca. 80°C)

- 1** Schil de aardappels, wortels en cassavewortels.
- 2** Verwijder eventueel vet en kraakbeen van het vlees.
- 3** Snijd alle ingrediënten in stukjes van 2 x 2 x 2 cm en kook ze tot ze gaar zijn.
- 4** Doe de ingrediënten in de blenderkan.
- 5** Voeg 700 ml heet water toe en laat de blender ongeveer 1 minuut werken.
- 6** Serveer de soep heet.

Sojamelk

Dit recept kan worden bereid met gebruik van het filter:

Filters zijn verkrijgbaar onder typenummer HR2938. Neem contact op met uw Philips-dealer.

Verwerk niet meer dan twee porties onafgebroken. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verder gaat met verwerken.

Ingrediënten

- 70 g gedroogde sojabonen
- 600 ml water

- 1** Laat de sojabonen 4 uur weken voordat u ze gaat verwerken. Laat ze na het weken enkele seconden uitlekken.
- 2** Doe de geweekte bonen in het filter. Giet 600 ml water in de blenderkan en laat het apparaat 40 seconden werken.
- 3** Giet de sojamelk in een pan.
- 4** Wacht tot de sojamelk kookt en voeg dan suiker toe. Laat de melk zachtjes koken tot alle suiker is opgelost.
- 5** Serveer warm of koud.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Motorenhet

Hurtigmikser

B På/av/puls-bryter

C Mikserkanne med nivåindikator

D Knivenhet

E Tetningsring

F Lokk

G Målebeger

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

Generelt

- ⓘ Kontroller om spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med den lokale nettspenningen (110–120/127 V eller 220–230/240 V) før du kobler til apparatet.
- ⓘ Hvis ledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter godkjent av Philips eller liknende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- ⓘ Ta alltid støpselet ut av kontakten før du setter på, tar av eller endrer tilbehør.
- ⓘ Slå aldri av og på apparatet ved å vri på tilbehøret.
- ⓘ Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.
- ⓘ La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- ⓘ Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- ⓘ Unngå å berøre knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er svært skarpe!
- ⓘ Stikk aldri fingre eller gjenstander ned i mikserkannen mens apparatet er i gang.
- ⓘ Plasser aldri kniven på motorenheten uten at kannen (mikser eller kvern) er riktig festet.
- ⓘ Dersom knivene setter seg fast, må du trekke stikkkontakten ut av støpselet før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Bruk om nødvendig en slikkepott til å fjerne mat fra veggen på kannen etter at du har slått av apparatet.

- ⓘ Kontroller alltid at knivenheten er riktig montert før du kobler til apparatet og slår det på.
- ⓘ Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.

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 veiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Hurtigmikser

- ⓘ Fyll aldri mikserkannen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- ⓘ For å unngå søl må du aldri ha mer enn 1,25 liter væske i mikserkannen, spesielt ikke ved tilberedning på høy hastighet. Ikke ha mer enn 1 liter i mikserkannen ved tilberedning av varm væske eller oppskrifter som lager mye skum.
- ⓘ Ikke glem å sette tetningsringen på knivenheten før du monterer mikserkannen. Hvis ikke vil det oppstå lekkasjer.
- ⓘ Kontroller alltid at lokket er ordentlig lukket, og at målebegeret er satt ordentlig i før du slår apparatet på.

Før første gangs bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Bruke apparatet**Målebeger (G)**

Du kan bruke målebegeret til å måle opp ingredienser eller til å lage majones.

Merk:Lage majones: Oljen bør tilsettes litt etter litt slik at du får riktig konsistens. Kjør hurtigmikseren på lav hastighet når du lager majones.

Hurtigmikser

Hurtigmikseren brukes til å lage fine puréer; hakke og mikse. Med hurtigmikseren kan du lage supper, sauser og milkshake, og tilberede grønnsaker; kjøtt, røre osv.

Klargjøre hurtigmikseren for bruk

- 1** Monter tetningsringen (E) på knivenheten (D). (fig. 2)
- 2** Skru knivenheten mot klokken på bunnen av mikserkannen (C) til knivenheten er festet ordentlig. (fig. 3)
- 3** Monter mikserkannen, med knivenheten festet til motorenheten (A), og fest den ved å vri den med klokken (klikk). (fig. 4)
- ▶ Mikserkannen kan monteres i to stillinger (fig. 5)
- 4** Kontroller at apparatet er tilkoblet.

Bruke hurtigmikseren

- 1** Ha ingrediensene i mikserkannen.
- 2** Sett lokket på mikserkannen.
- 3** Lukk lokket ved å trykke det ned og vri lokket med klokken (klikk). (fig. 6)
- 4** Sett målebegeret inn i åpningen i lokket.
- 5** Vri bryteren til hastighet 1 eller 2.

Vri bryteren til puls-posisjon hvis du vil tilberede ingredienser veldig raskt.

- 6** Ikke la apparatet kjøre i mer enn tre minutter om gangen.

Hvis tilberedningen ikke er ferdig etter tre minutter; slår du av apparatet i ett minutt før du slår det på igjen.

Hvis du vil tilsette ingredienser mens apparatet er i gang; fjerner du målebegeret og tilsetter ingrediensene gjennom åpningen i lokket.

- 7** Hvis du ikke er fornøyd med resultatet:

- slår du apparatet av og vrir bryteren til puls-posisjon noen ganger for å la hurtigmikseren kjøre kort tid, eller
- slår du apparatet av og rører i ingrediensene med en slikkepott, eller
- slår du apparatet av og heller ut noe av innholdet i kannen og tilbereder en mindre mengde, eller tilsetter mer væske og fortsetter tilberedningen.

Ta fra hverandre hurtigmikseren

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Fjern lokket med målebegeret fra mikserkannen.
- 3 Fjern mikserkannen mens knivenheten er festet til den fra motorenheten.
- 4 Rengjør alltid de avtakbare delene rett etter bruk.

Tips

- Hvis du vil knuse isbiter, må du aldri ha i mer enn seks isbiter (på ca. 24 x 35 x 25 mm) i mikserkannen og vri bryteren til puls-posisjon noen ganger.
- Skjær kjøtt eller andre faste ingredienser i mindre biter før du legger dem i mikserkannen.
- Ikke tilbered store mengder faste ingredienser samtidig. Du får best resultat ved å tilberede disse ingrediensene i flere omganger.
- Tomatjuice lages ved å dele tomatene i fire og slippe bitene gjennom åpningen i lokket og ned på de roterende knivene.

Rengjøring

Vi anbefaler at du rengjør de utskiftbare delene rett etter bruk.

Koble alltid fra apparatet før du rengjør det.

- Motorenheten, knivbladene, filteret og tetningsringene må aldri rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Du må alltid ta fra hverandre alle avtakbare deler før du rengjør dem. Ikke glem å fjerne tetningsringen fra knivenhetene (hurtigmikser og kvern).
- Unngå å berøre knivene. Knivbladene er svært skarpe.

Hurtigmikseren og kvernglasset (uten knivenheten), lokket og målebegeret kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Motorenhet

- Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Ikke skyl motorenheten under springen. Ikke bruk slipemidler, avfettingsmidler, alkohol e.l.

Hurtigmikser

- 1 Monter mikserkannen (se avsnittet Bruke apparatet).
- 2 Hell lunket vann og litt vaskemiddel i mikserkannen.
- 3 Sett lokket på mikserkannen og sett målebegeret i hullet i lokket.
- 4 Koble til apparatet.
- 5 Sett mikserkannen på motorenheten (se avsnittet Bruke apparatet).
- 6 Slå på apparatet og la det gå i noen få sekunder.
- 7 Slå av og koble fra apparatet.
- 8 Fjern mikserkannen fra motorenheten, ta av lokket og skyl mikserkannen med rent vann.

Oppbevaring

Du kan oppbevare overflødig strømledning ved å tvinne den rundt basen på motorenheten.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall 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. 7)

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon, eller hvis du har spørsmål, kan du gå til Philips' Internett-sider på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' kundestøtte (du finner telefonnummeret i garantihftet). Hvis det ikke finnes noen kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Oppskrifter**Latinamerikansk suppe**

Ingredienser

- 80 g magert kjøtt
- 80 g poteter
- 80 g gulrøtter
- 80 g kassava
- 3 ss. olje
- 1 ss. salt
- 700 ml vann (varmt, ca. 80 °C)

- 1** Skrell poteter, gulrøtter og kassava.
- 2** Skjær bort overflødig fett og brusk fra kjøttet.
- 3** Skjær alle ingrediensene i biter på 2 x 2 x 2 cm og kok dem til de er møre.
- 4** Ha ingrediensene i mikserkannen.
- 5** Tilsett 700 ml varmt vann og bland suppen i ca. ett minutt.
- 6** Serveres varm.

Soyamelk

Denne oppskriften kan tilberedes med filteret.

Filtere er tilgjengelige under typenummeret HR2938. Kontakt en Philips-forhandler.

Ikke kjøp mer enn to omganger uten avbrudd. La apparatet kjøles ned til romtemperatur før du fortsetter.

Ingredienser

- 70 g tørkede soyabønner
- 600 ml vann

- 1** Legg soyabønnene i bløt i fire timer før du tilbereder dem. La dem renne av i noen sekunder.
- 2** Legg de bløtlagte soyabønnene i filteret. Hell 600 ml vann i mikserkannen og bland i 40 sekunder.
- 3** Hell soyamelken i en gryte.
- 4** Gi soyamelken et oppkok, tilsett sukker og la den småkoke til alt sukkeret har løst seg opp.
- 5** Serveres varm eller kald.

Descrição geral (fig. 1)

A Motor

Liquidificadora

- B** Botão de controlo para ligar/desligar a função 'pulse'
- C** Copo misturador com indicação de nível
- D** Lâmina
- E** Anel vedante
- F** Tampa
- G** Copo medidor

Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

Geral

- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local (110-120/127 V ou 220-230/240 V) antes de ligar o aparelho.
- ▶ Se o fio se estragar, deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios.
- ▶ Nunca ligue ou desligue o aparelho rodando os acessórios.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ▶ Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- ▶ Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas!
- ▶ Nunca introduza os dedos ou um objecto no copo misturador com o aparelho em funcionamento.
- ▶ Nunca coloque a lâmina na unidade do motor sem o copo (misturador ou do moinho) estar correctamente colocado.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

Se necessário, utilize uma espátula para remover comida da parede do copo após ter desligado o aparelho.

- ▶ Certifique-se sempre de que a lâmina está montada correctamente antes de ligar o aparelho à corrente e antes de colocá-lo em funcionamento.
- ▶ Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças de outras origens.

Campos Electromagnéticos - EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual de instruções, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Liquidificadora

- ▶ Nunca encha o copo misturador com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80 °C.
- ▶ Para evitar salpicos, não deite mais do que 1,25 litros de líquido no copo misturador, especialmente se estiver a trabalhar numa velocidade alta. Não deite mais do que 1 litro no copo misturador se estiver a preparar líquidos quentes ou ingredientes que tendam a fazer espuma.
- ▶ Nunca se esqueça de colocar o anel vedante na lâmina antes de montar o copo misturador; caso contrário, poderão existir fugas.
- ▶ Certifique-se sempre de que a tampa está bem fechada e que o copo medidor foi colocado correctamente antes de ligar o aparelho.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Utilização do aparelho

Copo medidor (G)

Pode utilizar o copo medidor para medir ingredientes ou para preparar maionese.

Nota: Para preparar maionese: O óleo deve ser adicionado muito lentamente para obter a consistência correcta. Coloque a misturadora a funcionar a uma velocidade baixa enquanto estiver a preparar maionese.

Liquidificadora

A liquidificadora é utilizada para fazer puré, para picar e misturar. Com a liquidificadora pode preparar sopas, molhos e batidos, e preparar vegetais, fruta, carne, massa, etc.

Preparação da liquidificadora para a utilização

- 1 Monte o anel vedante (E) na lâmina (D). (fig. 2)
- 2 Aperte a lâmina que se encontra na parte inferior do copo misturador (C) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar devidamente presa. (fig. 3)
- 3 Monte o copo misturador, com a lâmina presa à unidade do motor (A) e fixe-o, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio ('clique'). (fig. 4)
- ▶ O copo misturador pode ser montado em duas posições (fig. 5)
- 4 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente.

Como utilizar a liquidificadora

- 1 Introduza os ingredientes dentro do copo misturador.
- 2 Coloque a tampa no copo misturador.
- 3 Feche a tampa, empurrando-a para baixo e rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio ('clique'). (fig. 6)
- 4 Introduza o copo medidor na abertura da tampa.
- 5 Rode o botão de controlo para a velocidade 1 ou 2.
Rode o botão de controlo para a posição 'pulse' se quiser trabalhar os ingredientes por breves instantes.

6 Não deixe que o aparelho funcione durante mais de 3 minutos de cada vez.

Se não tiver terminado a preparação dos ingredientes após 3 minutos, desligue o aparelho durante um minuto antes de o colocar novamente a funcionar.

Se quiser adicionar ingredientes enquanto o aparelho estiver a funcionar, retire o copo medidor e adicione os ingredientes através da abertura na tampa.

7 Se não estiver satisfeito com o resultado:

- desligue o aparelho e rode o botão de controlo para a função 'pulse' algumas vezes para que a liquidificadora funcione por breves instantes, ou
- desligue o aparelho e misture os ingredientes com uma espátula, ou
- desligue o aparelho e retire algum do conteúdo do copo e prepare uma quantidade mais pequena, ou adicione mais líquido e continue a preparar.

Desmontar a liquidificadora**1** Desligue o aparelho da corrente.**2** Retire a tampa com o copo medidor do copo misturador.**3** Retire do motor o copo misturador com a unidade da lâmina anexada.**4** Limpe sempre as peças desmontáveis imediatamente após cada utilização.**Sugestões**

- Se quiser picar cubos de gelo, não coloque mais de 6 cubos de gelo (de aprox. 24 x 35 x 25 mm) no copo misturador e rode o botão de controlo para a função 'pulse' algumas vezes.
- Corte carne ou outros ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo misturador.
- Não prepare uma grande quantidade de ingredientes sólidos ao mesmo tempo. Para obter bons resultados, é aconselhável preparar estes ingredientes em séries de pequenas quantidades.
- Para fazer sumo de tomate, corte os tomates em quartos e deite-os pela abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.

Limpeza

É aconselhável limpar as peças desmontáveis imediatamente após cada utilização.

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

- Nunca lave a unidade do motor, as lâminas, o filtro e os anéis vedantes na máquina de lavar loiça.
 - Desmonte sempre todas as peças desmontáveis antes de as limpar. Não se esqueça de remover os anéis vedantes das lâminas (liquidificadora e moinho).
 - Evite tocar nas lâminas. Estas são muito afiadas.
- copo misturador e o copo do moinho (sem lâmina), a tampa e o copo medidor são laváveis na máquina.

Motor

- Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não enxagúe a unidade do motor à torneira. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, álcool, etc.

Liquidificadora**1** Monte o copo misturador (consulte o capítulo 'Utilização do aparelho').**2** Deite água morna e algum detergente no copo misturador.**3** Coloque a tampa no copo misturador e introduza o copo medidor na abertura da tampa.**4** Ligue o aparelho à corrente.

- 5** Coloque o copo misturador na unidade do motor (consulte o capítulo 'Utilização do aparelho')
- 6** Ligue o aparelho e deixe-o trabalhar durante alguns segundos.
- 7** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 8** Retire o copo misturador da unidade do motor, retire a tampa e enxagúe o copo misturador com água limpa.

Arrumação

Pode enrolar o fio excedente à volta da base da unidade do motor:

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. 7)**

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Receitas

Sopa latino-americana

Ingredientes

- 80 g de carne magra
- 80 g de batatas
- 80 g de cenouras
- 80 g de mandioca
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 700 ml de água (quente, aproximadamente a 80 °C)

- 1** Batatas descascadas, cenouras e mandioca.
- 2** Retire a gordura em excesso e a cartilagem da carne.
- 3** Corte todos os ingredientes em pedaços de 2 x 2 x 2 cm e coza-os até estarem prontos.
- 4** Coloque os ingredientes dentro do copo.
- 5** Acrescente 700 ml de água quente e misture a sopa durante cerca de 1 minuto.
- 6** Sirva quente.

Leite de soja

Esta receita pode ser preparada com o filtro.

Os filtros estão disponíveis com a referência HR2938. Contacte o seu revendedor Philips.

Não prepare mais de duas porções sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

Ingredientes

- 70 g de feijões de soja secos
- 600 ml de água

- 1** Mergulhe os feijões de soja em água 4 horas antes de os preparar. Deixe-os secar durante alguns segundos.
- 2** Coloque os feijões de soja secos no filtro. Deite 600 ml de água no copo misturador e misture durante 40 segundos.
- 3** Deite o leite de soja numa panela.
- 4** Ferva o leite de soja, junte açúcar e deixe ferver até que todo o açúcar tenha sido dissolvido.
- 5** Sirva quente ou frio.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Motorenhet

Mixer

B På/av/puls-knapp

C Mixerbehållare med nivåindikering

D Knivenhet

E Tätningsring

F Lock

G Mätbägare

Viktigt

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du behöver dem igen.

Allmänt

- ⓓ Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen (110–120/127 V eller 220–230/240 V) innan du ansluter apparaten.
- ⓓ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en lika kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- ⓓ Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du monterar, tar bort eller justerar tillbehören.
- ⓓ Slå aldrig på och av apparaten genom att vrida på tillbehören.
- ⓓ 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.
- ⓓ Lämna inte apparaten oövervakad när den är igång.
- ⓓ Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- ⓓ Undvik att röra vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa!
- ⓓ Stoppa inte ned fingrarna eller något föremål i behållaren när apparaten är igång.
- ⓓ Placera aldrig knivenheten på motorenheten utan att mixer- eller kvarnbehållaren är ordentligt monterad.
- ⓓ Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Om det behövs kan du använda en slickepott för att avlägsna mat från behållaren efter att du stängt av apparaten.

- ⓓ Se alltid till att knivenheten är korrekt monterad innan du sätter i kontakten och slår på apparaten.
- ⓓ Använd inte tillbehör eller delar från andra tillverkare, som inte specifikt har anvisats av Philips. Garantin gäller inte om du gör det.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Mixer

- ⓓ Fyll inte mixerbehållaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- ⓓ Håll aldrig i mer än 1,25 liter vätska i mixerbehållaren, särskilt när du mixar på hög hastighet, för att förhindra spill. Håll inte i mer än 1 liter i mixerbehållaren när du mixar varma vätskor eller ingredienser som skummar kraftigt.
- ⓓ Glöm inte att sätta på tätningsringen på knivenheten innan du monterar mixerbehållaren. Annars kan läckage uppstå.

- Kontrollera alltid att locket sitter på ordentligt och att mätbägaren är rätt placerad innan apparaten sätts igång.

Före första användningen

Rengör noga de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

Använda apparaten

Mätbägare (G)

Du kan använda mätbägaren till att mäta ingredienser eller till att tillreda majonnäs.

Obs! Så här tillreder du majonnäs: Oljan ska tillsättas mycket långsamt för att få rätt konsistens. Kör mixern på låg hastighet när du tillreder majonnäs.

Mixer

Mixern används till att göra puréer; hacka och mixa. Du kan göra soppor; såser och milkshakes, och tillreda grönsaker; frukt, kött, smet osv.

Innan du använder mixern

- 1 Montera tättningsringen (E) på knivenheten (D). (Bild 2)
- 2 Skruva fast knivenheten moturs på botten av mixerbehållaren (C) tills knivenheten sitter fast ordentligt. (Bild 3)
- 3 Montera mixerbehållaren, med knivenheten, på motorenheten (A) och fixera den genom att vrida den medurs (ett klickljud hörs). (Bild 4)
- Mixerbehållaren kan monteras i två lägen. (Bild 5)
- 4 Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttaget.

Så här använder du mixern

- 1 Lägg ingredienserna i behållaren.
- 2 Sätt på locket på behållaren.
- 3 Stäng locket genom att trycka ned det och vrida det medurs (ett klickljud hörs). (Bild 6)
- 4 Sätt i mätbägaren i öppningen i locket.
- 5 Vrid kontrollvredet till hastighet 1 eller 2.

Vrid kontrollvredet till pulsläget om du vill att ingredienserna ska köras i korta stötar.

- 6 Kör inte apparaten mer än 3 minuter åt gången.

Om tillredningen inte är klar efter 3 minuter stänger du av apparaten i en minut innan du kör den igen.

Om du vill lägga i ingredienser medan apparaten körs tar du bort mätbägaren och lägger i ingredienserna genom öppningen i locket.

- 7 Om du inte är nöjd med resultatet:

- stäng av apparaten och vrid kontrollvredet till pulsläget några gånger så att mixern körs i korta stötar; eller
- stäng av apparaten och rör ingredienserna med en slickepott; eller
- stäng av apparaten och häll ut en del av behållarens innehåll och tillred en mindre mängd; eller häll i mer vätska och fortsatt tillredningen.

Ta isär mixern

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Ta bort locket med mätbägaren från mixerbehållaren.
- 3 Ta bort mixerbehållaren med knivenheten från motorenheten.
- 4 Rengör alltid löstagbara delar direkt efter användning.

Tips

- Om du vill krossa isbitar lägger du högst 6 isbitar (ca 24 x 35 x 25 mm) i mixerbehållaren och vrider kontrollvredet till pulsläget några gånger.
- Skär kött eller andra fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i mixerbehållaren.
- Kör inte stora mängder fasta ingredienser samtidigt. För att få ett bra resultat bör du i stället ta mindre mängder och köra i flera omgångar.
- Om du vill göra tomatjuice skär du först tomaterna i fyra delar och släpper sedan bitarna genom locket öppning och ner på de roterande knivarna.

Rengöring

Vi rekommenderar att du rengör de löstagbara delarna direkt efter användning.

Koppla alltid ur apparaten före rengöring.

- Diska aldrig motorenheten, knivenheterna, filtret och tätningsringarna i diskmaskin.
- Ta alltid isär alla löstagbara delar innan du rengör dem. Glöm inte att ta bort tätningsringarna från knivenheterna (mixer och kvarn).
- Undvik att röra vid knivarna. Knivarna är mycket vassa.

Mixer- och kvarnbehållaren (utan knivenhet), locket och mätbägaren kan diskas i diskmaskin.

Motorenhet

- Rengör motorenheten med en fuktig trasa. Skölj inte motorenheten under kranen. Använd inte slipmedel, stålull, alkohol eller liknande.

Mixer

- 1 Montera mixerbehållaren (se kapitlet Använda apparaten).
- 2 Häll ljummet vatten och lite rengöringsmedel i behållaren.
- 3 Sätt på locket på mixerbehållaren och sätt i mätbägaren i hålet i locket.
- 4 Sätt i sladden till apparaten.
- 5 Placera mixerbehållaren på motorenheten (se kapitlet Använda apparaten)
- 6 Slå på apparaten och kör den i några sekunder.
- 7 Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.
- 8 Ta bort mixerbehållaren från motorenheten, ta av locket och skölj mixerbehållaren med rent vatten.

Förvaring

Den del av nätsladden som du inte behöver kan du linda runt motorenhetens nedre del.

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 7)

Garanti och service

Om du behöver information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recept

Latinamerikansk soppa

Ingredienser

- 80 g magert kött
- 80 g potatis
- 80 g morötter
- 80 g kassava
- 3 msk olja
- 1 tsk salt
- 700 ml vatten (hett, ca 80 °C)

- 1 Skala potatis, morötter och kassava.
- 2 Skär bort överflödigt fett och brosk från köttet.
- 3 Skär alla ingredienser i 2 x 2 x 2 cm stora bitar och koka dem tills de är färdiga.
- 4 Lägg ingredienserna i behållaren.
- 5 Häll i 700 ml hett vatten och mixa soppan i ungefär en minut.
- 6 Serveras varm.

Sojamjök

Det här receptet kan tillredas med filtret.

Filter finns att köpa med typnummer HR2938. Kontakta din Philips-återförsäljare.

Tillred inte mer än två omgångar utan avbrott. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Ingredienser

- 70 g torkade sojabönor
- 600 ml vatten

- 1 Blötlägg sojabönorna i fyra timmar innan de tillreds. Låt dem rinna av i några sekunder.
- 2 Lägg de blötlagda sojabönorna i filtret. Häll 600 ml vatten i mixerbägaren och mixa i 40 sekunder.
- 3 Häll sojamjölken i en kastrull.
- 4 Låt sojamjölken koka upp, tillsätt sedan socker och låt den sjuda tills allt socker har lösts upp.
- 5 Serveras varm eller kall.

Genel açıklamalar (Şek. 1)**A** Motor ünitesi**Mikser**

- B** Açma/kapama/anlık çalıştırma düğmesi
- C** Seviye göstergeli blender kavanozu
- D** Bıçak ünitesi
- E** Halka conta
- F** Kapak
- G** Ölçme kabı

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

Genel

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen gerilimin yerel şebeke gerilimine (110-120/127V ya da 220-230/240V) uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Aksesuarlarını takmadan, çıkarmadan ve ayarlamalarını yapmadan önce cihazın fişini mutlaka prizden çekin.
- Cihazı kesinlikle aksesuarları çevirerek açmayın ve kapatmayın.
- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Nemli bezle silerek temizleyin.
- Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayın.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- Bıçaklara, özellikle cihaz prize takılı durumdayken, dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir!
- Cihaz çalışırken parmaklarınızı ya da başka cisimleri asla haznenin içine sokmayın.
- Kavanozu (blender ya da öğütücü) uygun şekilde takmadan bıçak ünitesini kesinlikle motor ünitesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Eğer bıçaklar sıkışır, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin. Cihazı kapattıktan sonra, gerekirse bir spatula kullanarak kavanozun kenarındaki yiyecekleri alın.
- Cihazı prize takıp çalıştırmadan önce bıçak ünitesinin uygun şekilde takıldığından mutlaka emin olun.
- Başka marka ya da Philips tarafından özellikle önerilmeyen aksesuar veya parçaları kesinlikle kullanmayın. Aksi takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

Mikser

- Blender kavanozunu kesinlikle 80 °C'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle doldurmayın.
- Özellikle cihazı yüksek hızda çalıştırıyorsanız, malzemelerin blender kavanozundan taşmaması için, kavanozu 1,5 litreden daha fazla doldurmayın. Blender kavanozundaki malzemeler sıcaksa veya köpük yapacak nitelik taşıyorsa, kavanozu en çok 1 litre doldurun.
- Blender kavanozunu takmadan önce halka contayı yerleştirmeyi unutmayın, aksi takdirde malzemeler dökülebilir.
- Cihazı çalıştırmadan önce, kapağın uygun şekilde kapatıldığından ve ölçüm kabının uygun şekilde takıldığından mutlaka emin olun.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk defa kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek olan parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

Cihazın Kullanımı

Ölçme kabı(G)

Ölçme kabını malzemeleri ölçmek ya da mayonez hazırlamak için kullanabilirsiniz.

Not:Mayonez hazırlamak için: Kıvamını tutturabilmek için yağ çok yavaş eklenmelidir. Mayonez hazırlarken mikseri düşük hızda çalıştırın.

Mikser

Mikser püre yapmak, doğramak ve karıştırmak için kullanılır. Mikseri kullanarak çorba, sos ve milk shake hazırlayabilir, sebze, meyve, et ve hamurla ilgili işlemler yapabilirsiniz.

Mikserin kullanıma hazırlanması

- 1 Halka contayı (E) bıçak ünitesine (D) takın. (Şek. 2)
- 2 Bıçak ünitesini, yerine oturana kadar, saatin ters yönünde çevirerek mikser haznesinin (C) alt kısmına takın. (Şek. 3)
- 3 Bıçak ünitesini takmış olduğunuz mikser haznesini motor ünitesine (A) takın ve saatin ters yönünde çevirerek yerine oturtun ('klik'). (Şek. 4)
- 4 Mikser haznesi iki farklı konumda takılabilir (Şek. 5)
- 4 Cihazın fişini prize taktığınızdan emin olun.

Mikserin kullanılması

- 1 Malzemeleri mikser haznesine koyun.
- 2 Kapağı mikser haznesine takın.
- 3 Aşağıya doğru bastırıp saatin ters yönünde çevirerek kapatın ('klik'). (Şek. 6)
- 4 Ölçme kabını kapağın ağızına takın.
- 5 Kontrol düğmesini 1 ya da 2 konumuna getirin.
Eğer işlemi kısa bir süre içinde gerçekleştirmek istiyorsanız kontrol düğmesini 'darbe' konumuna getirin.
- 6 Cihazı tek seferde üç dakikadan fazla çalıştırmayın.
Eğer işlem üç dakika içinde tamamlanmazsa, cihazı kapatın ve tekrar çalıştırmadan önce bir dakika bekleyin.
Cihaz çalışırken malzeme eklemek için, ölçme kabını çıkarın ve kapağın ağızından malzemeleri ekleyin.
- 7 Eğer sonuç sizin için yeterli değilse:
 - mikserin kısa darbelerle çalışması için cihazı kapatın ve kontrol düğmesini birkaç kez darbe konumuna getirin, ya da
 - cihazı kapatın ve malzemeleri spatula ile karıştırın, ya da
 - cihazı kapatın ve malzemelerin bir kısmını mikserden alarak daha az miktarda malzemeyi karıştırın veya biraz daha sıvı ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Mikserin sökülmesi

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Ölçme kabı ile kapağı mikser haznesinden çıkarın.

3 Bıçak ünitesinin takılmış olduđu mikser haznesini motor ünitesinden çıkarın.

4 Sökülebilir parçaları kullanıldıktan hemen sonra temizleyin.

İpuçları

- Buz parçalamak için mikser haznesine 6 taneden fazla (yaklaşık 24x35x25 mm) olmamak şartıyla buz koyun ve kontrol düğmesini birkaç kez darbe konumuna getirin.
- Et ve diğere katı malzemeleri mikser haznesine koymadan önce küçük parçalara ayırın.
- Tek seferde çok geniş miktarlarda katı malzemeleri karıştırmayın. İyi sonuç almak için bu malzemeleri küçük gruplar halinde karıştırmanızı öneririz.
- Domates suyu hazırlamak için domatesleri dörde bölerek kapağın deliğinden, dönen bıçakların üzerine bırakın.

Temizleme

Sökülebilir parçaları kullanıldıktan hemen sonra temizlemenizi öneririz.

Cihazı temizlemeden önce mutlaka fişini çekin.

- Motor ünitesini, bıçak ünitelerini, filtreyi ve halka contaları kesinlikle bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Temizlemeden önce tüm sökülebilir parçaları sökün. Bıçak ünitelerini temizlemeden önce halka contaları çıkarmayı unutmayın (mikser ve öğütücü).
- Bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar son derece keskindir.

Mikser ve öğütücü haznesi (bıçak ünitesi sökülmiş olarak), kapak ve ölçme kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Motor ünitesi

- Motor ünitesini nemli bir bezle silin. Motoru musluğun altında yıkamayın. Aşındırıcı temizlik malzemesi, bulaşık teli, alkol vs. kullanmayın.

Mikser

- 1** Mikser haznesini takın (bkz. 'Cihazı kullanma' bölümü).
- 2** Mikser haznesine bir miktar ılık su ve deterjan koyun.
- 3** Kapağı mikser haznesine yerleştirin ve ölçme kabını kapağın ağızına takın.
- 4** Cihazı prize takın.
- 5** Mikser haznesini motor ünitesine yerleştirin (bkz. 'Cihazı kullanma' bölümü)
- 6** Cihazı açın ve birkaç saniye çalıştırın.
- 7** Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 8** Mikser haznesini motor ünitesinden çıkarın, kapağı çıkarın ve mikser haznesini temiz suyla yıkayın.

Saklama

Elektrik kablosunu motor ünitesinin alt kısmına sarabilirsiniz.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede çevre korumasına yardımcı olursunuz. (Şek. 7)

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Tarifler

Latin Amerika çorbası

Malzemeler

- 80 gr yağsız et
- 80 gr patates
- 80 gr havuç
- 80 gr manyok
- 3 yemek kaşığı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 700 ml su (sıcak, yaklaşık 80 °C)

- 1** Patatesleri, havuçları ve manyok köklerini soyun.
- 2** Etin fazla yağını ve kıkırdağını alın.
- 3** Tüm malzemeleri 2x2x2 cm'lik parçalara ayırın ve kaynatın.
- 4** Malzemeleri kavanoza koyun.
- 5** 700 ml sıcak su ekleyin ve çorbayı yaklaşık 1 dakika karıştırın.
- 6** Sıcak servis yapın.

Soya sütü

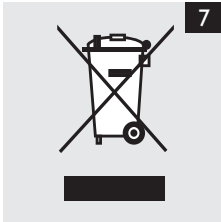
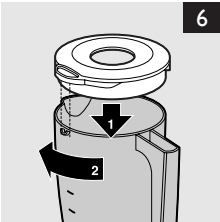
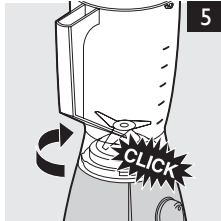
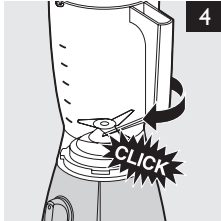
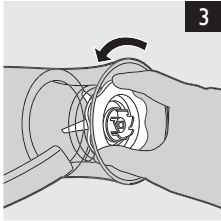
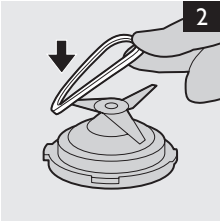
Bu yemek tarifi filtre ile hazırlanabilir.

Filtreleri HR2938 model numarası ile temin edebilirsiniz. Yetkili Philips servisine başvurun. Kesintisiz olarak iki kereden fazla kullanmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığında soğumasını bekleyin.

Malzemeler

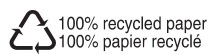
- 70 gr kurutulmuş soya fasulyesi
- 600 ml su

- 1** Soya fasulyelerini işleme sokmadan önce, 4 saat boyunca suda bırakın. Suyun süzülmesi için birkaç saniye bekleyin.
- 2** Suda bekletilmiş soya fasulyelerini filtreye koyun. Blender kavanozuna 400 ml su koyarak 30 saniye çalıştırın.
- 3** Soya sütünü bir tencereye boşaltın.
- 4** Soya sütünü kaynatın ve şekeri ekleyerek şeker eriyinceye kadar dinlendirin.
- 5** Sıcak veya soğuk olarak servis edin.





www.philips.com



4222.002.6519.1