

# PHILIPS

## HR 1734/37



# PHILIPS

**English** **Page 4**

- Keep pages 3 and 38 open when reading these operating instructions.

**Français** **Page 8**

- Pour le mode d'emploi: dépliez les page 3 et 38.

**Deutsch** **Seite 12**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und Seite 38 auf.

**Nederlands** **Pagina 16**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing de pagina's 3 en 38 op.

**Italiano** **Pagina 20**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagina 3 e 38 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

**Español** **Página 24**

- Desplegar las páginas 3 y 38 al leer las instrucciones de manejo.

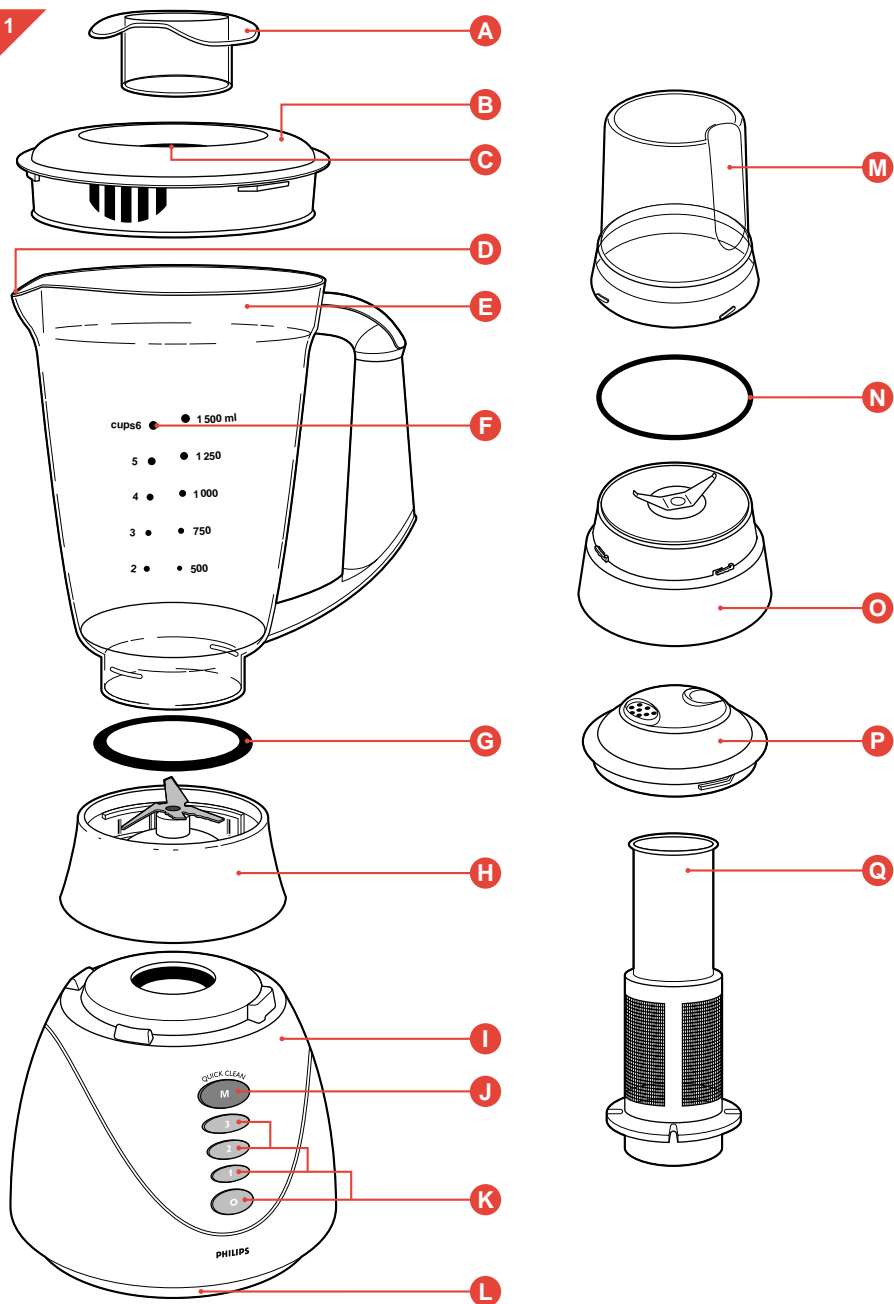
**Português** **Página 28**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique as pág. 3 e 38.

**Ελληνικά** **Σελίδα 32**

- Για τις οδηγίες χρήσεως, ανοίξτε τις σελίδες 3 και 38.

1



### Important

- Read the instructions carefully and look at the illustrations before you start using the appliance.
- To avoid damage, check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home (110-127 V or 220-240 V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or which have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- For optimal results and to prevent damage to the appliance, follow the instructions with regard to the maximum and minimum processing quantities.
- Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it may only be replaced by a cord of the original type. Turn to your Philips dealer or the Philips organisation in your country for replacement.

### Blender

- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To avoid spillage, do not fill the jar above the maximum level indication (i.e. 1.5 litres), particularly not when you are blending liquids. Always insert the stopper into the lid before you start processing.
- Never put your hand or any other object in the blender jar while the appliance is switched on. If necessary, use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched the blender off.
- Before you start using the blender, make sure that the blade unit is securely fitted to the blender jar (see 'Preparing the blender for use').
- Always make sure that the lid is in "closed position" when processing ingredients.

### Mill (only type HR 1737)

- The cutting edges of the blade unit are very sharp: avoid touching them!
- Never let the mill accessory run for more than 30 seconds without interruption.
- Always make sure that the rubber sealing ring has been correctly placed before you start using the appliance.
- Do not use the mill accessory to process liquid ingredients.
- The mill accessory is not suitable for grinding very hard ingredients, such as nutmeg and ice cubes.
- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If they are processed separately, they may attack the plastic parts of the mill.

### Filter

- Do not use the filter to process hot ingredients.
- Make sure the filter has been properly inserted before you switch the appliance on.

## General description (fig. 1)

### Blender

- A Stopper**
- B Lid**
- C Opening in the lid**
- D Spout**
- E Blender jar**
- F Level indications**
- G Rubber sealing ring**
  
- H Blade unit**
- I Motor unit**
- J M = pulse position ('Moment') / Quick Clean button**
- K Speed buttons**
  - 3 = high speed
  - 2 = normal speed
  - 1 = low speed
  - 0 = off
- L Cord storage facility**

### Mill (only type HR 1737)

- M Beaker**
- N Rubber sealing ring**
- O Mill blade unit**
- P Lid with reclosable sprinkling hole**

### Filter

- Q Filter**

## Cord storage

You can store excess mains cord by winding it around the base of the appliance (fig. 2).

## Built-in safety lock

The appliance has been equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

**Note:** *never use the accessories to turn the appliance on and off!*

## Blender

### Preparing the blender for use

- Wash all detachable parts (see section 'Cleaning').
- Put the rubber sealing ring on the inner edge of the blade unit (fig. 3).

- Mount the blender jar onto the blade unit and turn it in the direction of the arrow until it is fixed (fig. 4).
- Mount the jar with blade unit onto the motor unit and turn in the direction of the arrow until it is fixed (fig. 5).
- After putting the ingredients in the jar, fix the lid onto the jar by pressing it down (fig. 6).
- Insert the stopper into the opening in the lid (fig. 7).

To disassemble the blender, proceed in reverse order and opposite direction.

### Speed selection

- Make sure that the appliance is plugged in and the blender jar has been properly attached before you switch the appliance on.
- Select the speed that is most suitable for the ingredients you want to process (fig. 8):
  - 1** light processing of mainly liquid ingredients, e.g. chocolate milk.
  - 2** heavier processing of e.g. a combination of liquid and solid ingredients.
  - 3** heavy processing of mainly solid ingredients.
- If you are not sure which speed to select, you can always use the highest speed (speed **3**).
- To let the appliance run for only a few moments at a time, press the **M** button and release it straightaway (fig. 9).
- To switch the motor off, press the **O** button (fig. 10).

### Tips

- Put the stopper upside down in the lid to use it as a dosing device (fig. 11).
- The opening in the lid can be used for adding ingredients while the motor is running (fig. 12).
- Do not let the appliance run for longer 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.
- Precut meat and other solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender jar.
- For optimal blending of solid ingredients, feed a series of small amounts into the jar rather than processing a large quantity at once.
- If you are not satisfied with the performance of the appliance, switch it off and
  - let it run briefly a number of times by means of pulse position **M**, or
  - stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!), or
  - reduce the contents of the jar and process smaller amounts at a time.

- To crush ice cubes, drop them onto the blades through the opening in the lid while the motor is running.
- If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, first put the liquid ingredients in the jar. Add the solid ingredients while the appliance is running.

### Mill (only type HR 1737)

#### Preparing the mill for use

- Put the ingredients in the beaker (fig. 13). Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the "MAX" indication.
- Place the rubber ring on the blade unit (fig. 14).
- Screw the blade unit onto the beaker (fig. 15). If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.
- Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit (fig. 16).
- Preferably use the mill at pulse position **M**.

#### What to use the mill for?

The mill is suitable for grinding and chopping e.g.:

<i>Ingredients</i>	<i>Quantities</i>
- peppercorns	25-75 g
- sesame seeds	25-75 g
- rice, wheat	25-75 g
- soy beans	25-75 g
- dried peas	25-75 g
- coconut flesh	25-75 g
- coffee beans	25-75 g
- cheese	25-75 g
- breadcrumbs	one dried slice of bread
- sugar cubes	50 g
- nuts (shelled)	25-75 g

*(Optimal results are achieved if you process the quantities mentioned)*

#### Storage and sprinkling facilities

After you have processed the ingredients, you can unscrew the mill from the appliance.

If you remove the blade unit and replace it with the lid (fig. 17), you can store the ingredients, for instance in the refrigerator. You can also sprinkle the ingredients onto a dish via the reclosable sprinkling hole in the lid. Handy for on the table!

#### Filter

*With this filter you will make delicious fresh fruit juices and cocktails in next to no time. All pips and skins will remain behind in the filter.*

#### Preparing the filter for use

- Assemble the blender jar.
- Put the filter in the assembled blender jar (fig. 18). Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.
- Put the lid in place and turn it to fix the filter (fig. 19).
- Put the ingredients in the filter (fig. 20).  
**Note:** *the filter should never be filled beyond its metal part!*
- Add water or another liquid (e.g. for cocktails).
- Put the stopper in place and switch the appliance on. Select the highest speed. Let the appliance run for 40 seconds.
- Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar (fig. 21).
- For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- Pour out the rest of the drink.

#### Tips

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

#### *For soy milk*

- Soak soy beans for 4 hours before processing them.
- Max. 50 g of dry soy beans can be processed with max. 500 ml water.

#### *For fruit juices and cocktails*

- For the best results, add approximately 300 ml water (or other liquid for cocktails, etc.) to 150 g fruit.

#### Cleaning

- Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.
- Never clean the accessories or the parts in the dishwasher.
- The motor unit can be cleaned with a moist cloth. Do not use abrasives, scourers, alcohol etc.

#### Blender

- *Quick cleaning:* assemble the blender jar and pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar.
- Assemble the lid and the stopper.

- Let the appliance run for a few moments by pressing the Quick Clean button (fig. 9), then release this button.
- Unplug the appliance.
- Remove the blender jar and rinse it with clean water.
- *Thorough cleaning:* remove the blade unit and clean all parts separately. Be careful with the sharp edges of the blade unit!

#### **Mill**

- Unplug the appliance
- Detach the mill from the motor unit
- Clean the beaker, the lid and the blade unit in luke warm water with some washing-up liquid.
- After washing up the parts, rinse them with clean water and dry them thoroughly

#### **Filter**

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

### Important

- Lisez ces recommandations en vous aidant des illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, vérifiez, avant de le brancher, que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à la tension de votre secteur (110-127V ou 220-240V).
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces de remplacement qui ne sont pas d'origine. Si cela était, vous perdriez le bénéfice de votre garantie.
- Pour de meilleurs résultats et éviter de détériorer l'appareil, respectez les quantités maximum et minimum d'aliments à utiliser.
- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer le bol ou accessoire. N'essayez jamais de retirer les accessoires ou les pièces du bloc moteur lorsque celui-ci est en marche.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise de courant ou d'autres composants sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équivalent.  
Adressez-vous à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Philips.
- Assurez-vous systématiquement que le couvercle est en position fermée pendant que vous opérez

*Le hachoir (type HR 1737 uniquement)*

- Faites très attention en prenant l'ensemble couteaux car les lames sont tranchantes !
- Ne faites jamais tourner le hachoir pendant plus de 30 secondes.
- Positionnez toujours correctement le joint d'étanchéité avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas le hachoir pour traiter des ingrédients liquides.
- Cet accessoire n'est pas adapté au broyage d'ingrédients très durs tels que des cubes de glace ou de la noix muscade.

*Le filtre*

- N'utilisez pas le filtre lorsque vous traitez des ingrédients très chauds. Assurez-vous que vous avez bien positionné le filtre avant de mettre en marche.

*Le bol mélangeur*

- Ne remplissez pas le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la température est supérieure à 60°C.
- Pour éviter de détériorer l'appareil, ne remplissez pas le récipient au-delà du niveau maximum indiqué (c'est à dire 1,5 litre), tout spécialement lorsque vous mixez des ingrédients liquides. Obtenez le couvercle avec le bouchon avant de commencer à mixer.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le récipient du bol mélangeur lorsque l'appareil est en marche. Si nécessaire, utilisez une spatule pour retirer les aliments des parois, après avoir arrêté l'appareil.
- Avant de vous servir du bol mélangeur, assurez-vous que l'ensemble couteaux est fixé au récipient (voir "Mise en place du bol mélangeur").



## Description générale (fig. 1)

### Le bol mélangeur

- A** Bouchon /verseur
- B** Couvercle
- C** Orifice de remplissage du couvercle
- D** Bec verseur
- E** Récipient du bol mélangeur
- F** Graduations
- G** Joint d'étanchéité
  
- H** Ensemble couteaux du bol mélangeur
- I** Bloc moteur
- J** **M** = "Momentané" Marche par impulsions/  
bouton de nettoyage rapide
- K** Sélection des vitesses  
3 = grande vitesse  
2 = vitesse normale  
1 = vitesse lente  
0 = arrêt
- L** Emplacement de rangement du cordon

### Le hachoir (uniquement type HR1737)

- M** Gobelet
- N** Joint d'étanchéité
- O** Ensemble couteaux du hachoir
- P** Couvercle obturable avec orifice pour liquides

### Le filtre

- Q** Filtre

## Rangement du cordon d'alimentation

Vous pouvez ranger le cordon d'alimentation en excédent en l'enroulant autour de la base de l'appareil (fig. 2).

## Verrou de sécurité incorporé

Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité qui empêche son fonctionnement si les accessoires n'ont pas été assemblés correctement ou s'ils sont manquants.

**Remarque :** *N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou pour arrêter l'appareil!*

## Le bol mélangeur

### Mise en place du bol mélangeur

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant pour cette opération.
- Lavez toutes les parties démontables (voir la section "Nettoyage").

- Positionnez le joint d'étanchéité en caoutchouc sur le rebord intérieur de l'ensemble couteaux (fig. 3).
- Montez le bol du mélangeur sur l'ensemble couteaux et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il soit bien en place (fig. 4).
- Remontez l'ensemble sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à serrage complet (fig. 5).
- Après avoir mis les ingrédients dans le récipient, mettez le couvercle sur le récipient en appuyant dessus (fig. 6).
- Introduisez le bouchon dans l'ouverture du couvercle (fig. 7).

Pour désassembler le bol mélangeur, procédez en sens inverse.

### Choix de la vitesse

- Avant de mettre en marche, assurez-vous que le récipient a été bien serré sur le bol mélangeur.
- Choisissez la vitesse qui correspond le mieux aux aliments à traiter (fig. 8):
  - 1** mixage léger d'ingrédients à prédominance liquide, par ex. du chocolat au lait.
  - 2** mixage d'un mélange d'ingrédients liquides et solides.
  - 3** mixage d'aliments à prédominance solide.
- Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, vous pouvez toujours choisir la vitesse la plus élevée (vitesse 3).
- Pour faire fonctionner l'appareil par impulsions, appuyez sur le bouton **M** et relâchez-le immédiatement (fig. 9).
- Pour arrêter le moteur, appuyez sur **O** (fig. 10).

### Conseils

- Placez le bouchon (A) à l'envers sur le couvercle (B) : il vous sert alors au dosage (fig. 11).
- Vous pouvez utiliser également l'ouverture dans le couvercle pour y ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche (fig. 12).
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes sans interruption. Si vous n'avez pas terminé le mixage au bout de trois minutes, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une minute avant de le remettre en marche.
- Précoupez la viande ou autres ingrédients solides en petits morceaux avant de les introduire dans le récipient.
- Pour un mixage optimum des ingrédients solides, alimentez le récipient en petites quantités.

- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat obtenu, arrêtez l'appareil et
  - remuez les ingrédients avec une spatule ou
  - faites-le fonctionner un certain nombre de fois au moyen du bouton à impulsions **M** ou
  - réduisez le contenu du récipient et traitez des quantités moins importantes.
- Si vous traitez en même temps des solides et des liquides, commencez par verser les aliments liquides dans le récipient. Ajoutez les aliments solides pendant que l'appareil est en marche.

### Le hachoir (type HR 1737 seulement)

#### Mise en place du hachoir.

- Mettez les ingrédients dans le gobelet (fig. 13). Ne traitez que des aliments secs. Ne remplissez pas le gobelet au-delà du repère "MAX".
- Débranchez la fiche de la prise de courant ensuite seulement positionnez le joint d'étanchéité en caoutchouc sur le rebord intérieur du bloc moteur (fig. 14).
- Vissez l'ensemble couteau (O) sur le gobelet (fig. 15). Si vous rencontrez des difficultés pour le faire, humectez le joint en caoutchouc avec un peu d'eau.
- Retournez l'ensemble hachoir ainsi réalisé et vissez-le sur le bloc moteur (fig. 16).
- Il est préférable de faire fonctionner le hachoir sur la position **M** (impulsions).

#### Pour quelles préparations faut-il se servir du hachoir ?

Le hachoir sert à broyer et hacher des aliments tels que :

<i>Ingrédients</i>	<i>Quantités</i>
- Grains de poivre	25-75 g
- Graines de sésame	25-75 g
- Riz, blé	25-75 g
- Graines de soja	25-75 g
- Pois cassés	25-75 g
- Pulpe de noix de coco	25-75 g
- Grains de café	25-75 g
- Fromage	25-75 g
- Miettes de pain	une tranche de pain sec
- Morceaux de sucre	50 g
- Noix (sans la coquille)	25-75 g

*(C'est en traitant les quantités mentionnées que vous obtiendrez les meilleurs résultats)*

### Possibilité de conservation et de saupoudrage

Lorsque vous avez traité des ingrédients, vous pouvez séparer le hachoir de l'appareil en le dévissant. Si vous retirez l'ensemble couteaux (O) et que vous le remplacez par le couvercle (P) (fig. 17), vous pouvez conserver les aliments (dans le réfrigérateur par exemple). Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients sur un plat à l'aide de l'orifice obturable de saupoudrage du couvercle. C'est utile sur une table !

### Le filtre

*Le filtre vous permet de préparer en un rien de temps de délicieux jus de fruits et cocktails. Tous les pépins et la peau sont retenus par le filtre.*

#### Mise en place du filtre

- Montez le récipient du bol mélangeur.
  - Placez le filtre dans le récipient que vous venez de monter (fig.18). Les rainures du filtre doivent se positionner exactement sur les nervures intérieures du bol.
  - Placez le couvercle et serrez-le pour fixer le filtre (fig. 19).
  - Placez les ingrédients dans le filtre (fig. 20).
- Remarque :** *ne remplissez jamais le filtre au-delà de sa partie métallique.*
- Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide (pour des cocktails par exemple).
  - Placez le bouchon et mettez l'appareil en marche. Utilisez la vitesse la plus élevée et laissez tourner pendant 40 secondes.
  - Arrêtez l'appareil. Versez la boisson par le bec verseur du récipient (fig. 21).

- Pour obtenir un résultat optimum, remplacez le récipient sur l'appareil avec le restant d'ingrédients et laissez tourner à nouveau pendant quelques secondes.
- Versez le reste de la boisson.

#### Conseils

Nous vous conseillons de ne pas introduire tous les ingrédients dans le filtre en même temps, spécialement lorsque vous traitez des quantités importantes. Traitez d'abord une petite quantité, laissez l'appareil tourner un instant, arrêtez-le puis rajoutez à nouveau une petite quantité. Répétez l'opération jusqu'à complet traitement des ingrédients.

#### *Pour du lait de soja*

- Faites tremper les graines de soja pendant 4 heures avant de les traiter.
- Un maximum de 50 grammes de pousses de soja peut être travaillé avec 500 ml d'eau.

#### *Pour des jus de fruits et des cocktails*

- Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez environ 300ml d'eau (ou d'autres liquides pour les cocktails par ex.) à 150g de fruits.

### **Nettoyage**

- Le nettoyage de l'appareil, de ses pièces et de ses accessoires est le plus aisé immédiatement après utilisation.
- Ne lavez jamais les pièces ou les accessoires dans le lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons recurants, d'alcool etc. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.

### **Le bol mélangeur**

- *Nettoyage rapide* : assemblez le récipient et versez dedans de l'eau tiède additionnée de produit pour vaisselle.
- Placez le couvercle et le bouchon.
- Faites fonctionner l'appareil quelques instants en appuyant sur le bouton de nettoyage rapide (fig.9). Relâchez ensuite ce bouton.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez le récipient et rincez-le à l'eau courante.
- *Nettoyage complet* : retirez l'ensemble couteaux. Attention : les lames des couteaux sont très tranchantes !

### **Le hachoir**

- Débranchez l'appareil.
- Séparez le hachoir du bloc moteur.
- Nettoyez le gobelet, le couvercle et le couteau dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
- Lorsque vous avez nettoyé les accessoires, rincez-les à l'eau courante et essuyez-les soigneusement.

### **Le filtre**

- Extrayez avec précaution le filtre du récipient.
- Tenez le filtre au-dessus de la poubelle et secouez pour en vider le contenu.
- Rincez le filtre à l'eau courante.

## Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung (110-127 V bzw. 220.240 V) übereinstimmt.
- Versuchen Sie niemals, an diesem Gerät Teile anderer Hersteller zu verwenden, die nicht ausdrücklich von Philips empfohlen werden. Die Garantie wird dadurch hinfällig.
- Halten Sie sich an die angegebenen Höchst- und Mindestmengen, um Ärger und Beschädigungen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie Zusatzteile abnehmen oder aufsetzen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es durch ein original Philips-Netzkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

### *Zum Mixer-Aufsatz:*

- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer sind als 80° C.
- Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur maximalen Markierung = 1500 ml. Das ist besonders bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten wichtig. Setzen Sie stets den Sicherheitsverschluß in den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Küchengeräte in den Mixbecher, solange das Gerät eingeschaltet ist. Benutzen Sie, falls nötig, einen Spatel. Schalten Sie vorher das Gerät aus.
- Achten Sie darauf, daß die Messereinheit fest und richtig am Mixbecher aufgeschraubt ist. Vgl. den Abschnitt „Der Mixer- Aufsatz, Vorbereitung zum Gebrauch“.
- Achten Sie bitte stets darauf, daß der Deckel fest verschlossen ist, wenn Sie die Zutaten verarbeiten.

### *Zum Zerkleinerer-Aufsatz (nur Type HR 1737):*

- Die Schneiden der Messer sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung!
- Betreiben Sie den Zerkleinerer nie länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.
- Achten Sie vor dem Einschalten darauf, daß der Dichtungsring korrekt plaziert ist.
- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht, bei Verarbeitung flüssiger Zutaten.
- Der Zerkleinerer ist nicht für die Verarbeitung sehr harter Zutaten wie Muskatnüsse oder Eiswürfel geeignet.
- Nelken und Anis sollten nur zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden. Alleine bearbeitet können diese Gewürze die Kunststoffteile angreifen.

### *Zum Filter:*

- Verwenden Sie den Filter nicht bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
- Achten Sie vor dem Einschalten darauf, daß der Filter fest und dicht eingesetzt ist.

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

### Mixer-Aufsatz

- A** Sicherheitsverschluss
- B** Deckel
- C** Einfüllöffnung
- D** Ausguß
- E** Mixbecher
- F** Maßeinteilung
- G** Dichtungsring aus Gummi
  
- H** Messereinheit des Mixer-Aufsatzes
- I** Grundgerät
- J** Momentschalter M

- K** Geräteschalter
  - 3 = Hohe Geschwindigkeit
  - 2 = Normale Geschwindigkeit
  - 1 = Niedrige Geschwindigkeit
  - 0 = Gerät aus
- L** Kabelaufwicklung

### Zerkleinerer (nur Type HR 1737)

- M** Becher
- N** Dichtungsring aus Gummi
- O** Messereinheit des Zerkleinerers
- P** Deckel mit verschleißbaren Streulöchern

### Filter

- Q** Filter

## Kabelaufwicklung

Überschüssiges Netzkabel läßt sich an der Unterseite des Grundgeräts aufwickeln (Abb.2).

## Die integrierte Sicherheitsverriegelung

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen und läßt sich nur dann einschalten, wenn einer der Aufsätze korrekt angebracht worden ist.

**Hinweis:** *Verwenden Sie die Aufsätze niemals, um an ihnen das Gerät ein- und auszuschalten!*

## Der Mixer-Aufsatz

### Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt 'Reinigen'.
- Legen Sie den Dichtungsring (G) in den Rand der Messereinheit (Abb. 3).

- Setzen Sie den Mixbecher auf die Messereinheit, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (Abb. 4) bis zum Anschlag fest.
  - Setzen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit mit einer Drehung in Pfeilrichtung (Abb. 5) auf das Grundgerät auf.
  - Füllen Sie die Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel mit leichtem Druck auf den Mixbecher (Abb. 6).
  - Setzen Sie den Sicherheitsverschluss in den Deckel ein (Abb. 7).
- Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge und Richtung.

## Die Wahl der Geschwindigkeit

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, ob der Stecker in der Steckdose ist und der Mixer-Aufsatz korrekt aufgesetzt worden ist.
- Stellen Sie den Geräteschalter(K) auf die erforderliche Position (Abb. 8):
  - 1 zur schonenden Verarbeitung leichter Zutaten, vor allem von Flüssigkeiten.
  - 2 zur Verarbeitung von flüssigen gleichzeitig mit festen Zutaten.
  - 3 zur kräftigen Verarbeitung vor allem fester Zutaten.
- Verwenden Sie im Zweifelsfall die höchste Position (= 3).
- Drücken Sie den Momentschalter **M**, wenn Sie das Gerät nur für einen kurzen Augenblick einschalten wollen. Sie können den Schalter mehrmals nacheinander bedienen (Abb. 9).
- Drücken Sie den Schalter **0**, um das Gerät auszuschalten (Abb.10).

## Hinweise

- Setzen Sie den Sicherheitsverschluss umgekehrt in den Deckel (Abb. 11), so läßt er sich als Dosierungshilfe verwenden.
- Durch die Öffnung im Deckel (C) lassen sich bei laufendem Motor Flüssigkeiten zufügen, z.B. Öl zur Mayonnaise (Abb. 12).
- Lassen Sie den Motor nicht länger als 3 Minuten laufen. Sollte die Verarbeitung dann noch nicht abgeschlossen sein, so warten Sie noch eine Minute, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Schneiden Sie Fleisch und andere feste Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben.
- Sie erhalten ein besseres Ergebnis, wenn Sie mehrmals kleine Mengen einfüllen, anstatt größere Mengen auf einmal zu verarbeiten.

- Wenn das Gerät nicht zufriedenstellend arbeitet, so
  - schalten Sie einige Male kurz den Momentschalter **M** ein, oder
  - schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch, oder
  - gießen Sie einen Teil des Inhalts ab, um ihn in mehreren Portionen zu verarbeiten.
- Wollen Sie Eiswürfel zerkleinern, so lassen Sie sie bei eingeschaltetem Gerät einzeln auf die rotierende Messereinheit fallen.
- Wenn Sie im Mixbecher zugleich feste und flüssige Zutaten verarbeiten wollen, so geben Sie zuerst die Flüssigkeit in den Mixbecher. Geben Sie dann die festen Zutaten bei laufendem Motor hinzu.

### Der Zerkleinerer (nur Type HR 1737)

#### Vorbereitung zum Gebrauch

- Geben Sie nur trockene Zutaten in den Becher (M) (Abb. 13). Füllen Sie den Becher nicht höher als bis zur Markierung „MAX“.
- Setzen Sie den Dichtungsring (N) in den Rand der Messereinheit (Abb. 14).
- Schrauben Sie die Messereinheit (O) gegen den Uhrzeigersinn in den Becher (Abb.15). Es ist ein bißchen Kraft dazu erforderlich. Feuchten Sie den Dichtungsring ein wenig an.
- Drehen Sie die montierte Einheit um, und schrauben Sie sie auf das Grundgerät (Abb. 16).
- Verarbeiten Sie die Zutaten vorzugsweise mit der Momentschaltung **M**.

#### Zu bearbeitende Zutaten und Mengen

Zutaten, die mit diesem Aufsatz bearbeitet werden können, sind z.B.:

Zutaten	Mengen
- Pfefferkörner	25-75 g
- Sesamkörner	25-75 g
- Reis, Weizen	25-75 g
- Sojabohnen	25-75 g
- Trockenerbsen	25-75 g
- Kokosfleisch	25-75 g
- Kaffeebohnen	25-75 g
- Hartkäse	25-75 g
- Paniermehl	1 Scheibe trockenes Brot
- Zuckerwürfel	50 g
- Nußkerne	25-75 g

*Sie erzielen optimale Ergebnisse, wenn Sie die angeführten Mengen verarbeiten.*

#### Aufbewahrung und Streumöglichkeit

Sie können den Zerkleinerer nach Verwendung vom Gerät abnehmen. Wenn Sie die Messereinheit vom Becher abnehmen und an seiner statt den Deckel (P) aufsetzen (Abb. 17) können Sie das zer kleinerte Gut im Kühlschrank aufbewahren. Die Schale läßt sich dank der Streulöcher im Deckel auf dem Tisch als praktische Streudose verwenden.

#### Der Filter (Q)

*Mit Hilfe dieses Filters bereiten Sie im Handumdrehen frische Fruchtsäfte und Cocktails zu. Alle Kerne und Schalen werden durch den Filter zurückgehalten.*

#### Vor Gebrauch des Filters

- Bringen Sie den Mixer-Aufsatz an.
- Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein (Abb. 18). Achten Sie auf den korrekten Sitz des Filters.
- Setzen Sie den Deckel (B) mit einer Drehung im Uhrzeigersinn auf (Abb. 19), um dem Filter Halt zu geben.
- Geben Sie die Zutaten in den Filter (Abb. 20). **Hinweis:** Füllen Sie den Filter nie höher, als die Metallteile reichen
- Geben Sie Wasser oder andere trinkbare Flüssigkeiten, z.B. für einen Cocktail, hinzu.
- Setzen Sie den Sicherheitsverschluß in den Deckel, und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeit, und lassen Sie den Motor 40 Sekunden laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus. Schenken Sie das Getränk durch den Ausguß des Mixbechers aus (Abb. 21).
- Sie können den verbliebenen Rest ausnutzen, indem Sie den Mixbecher mit dem Filter auf das Grundgerät zurücksetzen und den Motor nochmals einige Sekunden laufen lassen.
- Schenken Sie den so gewonnen Rest aus.

#### Hinweise

Wenn Sie größere Mengen im Filter verarbeiten wollen, so geben Sie nach und nach kleinere Portionen in den Filter. Schalten Sie das Gerät beim Nachfüllen aus!

#### Zubereitung von Sojamilch

- Weichen Sie Sojabohnen 4 Stunden vor der Zubereitung ein.
- Es können maximal 50 g Sojabohnen mit maximal 500 ml Wasser verarbeitet werden.

### *Zubereitung von Fruchtsäften und Cocktails*

- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit ca. 300 ml Wasser bzw. anderer Flüssigkeit auf 150 g Früchte.

## **Reinigung**

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Die Reinigung ist unmittelbar nach Gebrauch am leichtesten.
- Alle Teile des Geräts sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Das Grundgerät läßt sich mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können.

### **Mixer-Aufsatz**

- *Schnellreinigung:* Setzen Sie den Mixer-Aufsatz auf das Gerät, und gießen Sie lauwarmes Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher.
- Setzen Sie den Deckel und den Sicherheitsverschluß auf.
- Lassen Sie den Motor kurze Zeit laufen, indem Sie auf den mit Quick Clean und **M** bezeichneten Schalter drücken (Abb. 9).
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Mixer-Aufsatz vom Grundgerät, und spülen Sie den Mixbecher mit klarem Wasser aus.
- *Gründliche Reinigung:* Nehmen Sie die Messereinheit vom Mix becher ab, und reinigen Sie alle Teile separat. Vorsicht im Umgang mit der Messereinheit!

### **Zerkleinerer-Aufsatz**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Zerkleinerer-Aufsatz vom Grundgerät ab.
- Reinigen Sie den Becher, den Deckel und die Messereinheit in lauwarmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben.
- Spülen Sie alle Teile unter fließendem Wasser ab, und lassen Sie sie gründlich trocknen.

### **Filter**

- Nehmen Sie den Filter aus dem Mixbecher.
- Halten Sie den Filter über einen Mülleimer und schütteln Sie den Filterinhalt vorsichtig heraus.
- Spülen Sie den Filter unter fließendem Wasser aus.

### Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle plaatjes voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Voorkom schade. Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de aanduiding van het voltage op het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning (110-127 V of 220-240 V).
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van ander fabrikaat of die niet uitdrukkelijk door Philips zijn geadviseerd. Uw garantie vervalt indien u zulke accessoires of onderdelen gebruikt.
- Voor optimale resultaten en tevens om beschadiging te voorkomen: volg de aanwijzingen op met betrekking tot minimale en maximale hoeveelheden in de tabel.
- Neem nooit accessoires of onderdelen van het motorgedeelte terwijl de motor draait. Neem altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Blijf bij het apparaat als het is ingeschakeld.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer, de stekker of andere onderdelen ervan zijn beschadigd.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend door het originele type te worden vervangen. Wend u daartoe tot uw Philips leverancier of tot de Philips organisatie in uw land.

### Mengbeker

- Vul de beker niet met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Voorkom morsen. Vul de beker nooit verder dan tot de hoogste niveau-aanduiding (d.i. 1,5 liter); vooral wanneer u vloeistof mengt. Zet altijd het veiligheidsdeksel op zijn plaats.
- Steek niet uw hand of een voorwerp in de mengbeker wanneer het apparaat ingeschakeld is. Zonodig gebruikt u een spatel om voedsel los te maken van de beker. Schakel dan eerst de motor uit.
- Zorg ervoor dat het messenblok stevig onderaan de mengbeker vastzit voordat u het apparaat gebruikt (zie 'Klaarmaken voor gebruik').

- Zorg er altijd voor dat het deksel in de "dicht"-stand staat wanneer u ingrediënten verwerkt.

### Kruidenmolen (alleen type HR 1737)

- De messen zijn scherp: vermijd ze aan te raken!
- Gebruik de kruidenmolen nooit langer dan 30 seconden zonder onderbreking.
- Zorg er altijd voor dat de rubberen afsluitring goed geplaatst is voor het gebruik.
- Doe nooit vloeibare stoffen in deze accessoire.
- De kruidenmolen is niet geschikt voor het hakken van zeer harde ingrediënten, zoals nootmuskaat en ijsblokjes.
- Verwerk kruidnagels, anijszaad en steranijs altijd samen met andere ingrediënten. Wanneer ze alleen worden verwerkt, kunnen ze agressief zijn ten aanzien van de kunststof materialen.

### Filter

- Gebruik het filter niet voor warme ingrediënten.
- Zorg ervoor dat het filter goed vaststaat voordat u het apparaat inschakelt.



## Algemene beschrijving (fig. 1)

### Mengbeker

- A** Veiligheidsdeksel
- B** Deksel
- C** Bijvulopening
- D** Tuit
- E** Mengbeker
- F** Niveau-aanduidingen
- G** Rubberen afsluitring

- H** Messenblok
- I** Motorgedeelte
- J** M = Pulse-stand ("Moment") / Quick clean
- K** "Snelheid" knoppen
  - 3 = Hoge snelheid
  - 2 = Normale snelheid
  - 1 = Lage snelheid
  - 0 = Uit
- L** Snoeropbergmogelijkheid

### Kruidentmolen (alleen type HR 1737)

- M** Beker
- N** Rubberen afsluitring
- O** Messenblok
- P** Deksel met afsluitbare strooi-opening

### Filter

- Q** Filter

## Snoer opbergen

Het overtollige gedeelte van het snoer kunt u rond de onderzijde van het apparaat winden (fig. 2).

## Automatische beveiliging

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat de motor uitschakelt als de accessoires niet (goed) zijn bevestigd.

**Let op:** *Gebruik de accessoires niet om het apparaat in en uit te schakelen!*

## Mengbeker

### Klaarmaken voor gebruik

- Was eerst alle afneembare onderdelen af (zie "Schoonmaken").
- Leg de rubberen afsluitring op de binnenrand van het messenblok (fig. 3).
- Zet de beker op het messenblok en draai de beker vast (fig. 4).
- Plaats de beker met het messenblok op het motorgedeelte en draai deze stevig vast (fig. 5).

- Nadat u de ingrediënten in de mengbeker heeft gedaan, drukt u het deksel op zijn plaats (fig. 6).
  - Bevestig het veiligheidsdeksel in de vulopening van het deksel (fig. 7).
- Het uit elkaar nemen verloopt in omgekeerde volgorde en richting.

### Snelheidskeuze

- Overtuig u ervan, vóórdat u het apparaat inschakelt, dat de stekker in het stopcontact is gestoken en dat de mengbeker goed is bevestigd.
- Kies de snelheid die overeenkomt met de ingrediënten die u wilt verwerken (fig. 8):
  - 1** voor lichte toepassingen met vloeistoffen, bijv. chocolademelk.
  - 2** voor wat zwaardere mengsels, bijv. wanneer u vloeistof samen met vaste ingrediënten verwerkt.
  - 3** voor zwaardere toepassingen, waarbij voornamelijk vaste ingrediënten worden verwerkt.
- Als u er niet zeker van bent welke snelheid u moet kiezen, kunt u altijd de hoogste snelheid nemen (dus snelheid **3**).
- Om het apparaat (een aantal keren na elkaar) kort in te schakelen op maximale snelheid, drukt u op knop 'M' en laat u deze meteen weer los (fig. 9).
- Druk, om de motor uit te schakelen, op knop **O** (fig. 10).

### Tips

- Keer het veiligheidsdeksel om en gebruik het als doseerdopje (fig. 11).
- De opening in het deksel kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen terwijl de motor draait (fig. 12).
- Laat het apparaat niet langer dan 3 minuten onafgebroken werken.  
Als het apparaat langer moet werken, laat het dan een minuut stilstaan voordat u het weer inschakelt.
- Snijd vlees en andere vaste ingrediënten in stukjes voordat u ze in de mengbeker doet.
- Vaste ingrediënten kunt u het best in kleine porties in de beker doen.
- Als het apparaat niet naar wens functioneert, schakel het dan uit en
  - schakel een paar keer kort in (knop **M**), of
  - roer de ingrediënten met een spatel (terwijl de motor niet werkt!), of
  - giet een deel van de inhoud uit de beker en ga eerst door met de verwerking van het overige gedeelte.

- Om ijsblokjes te hakken kunt u de blokjes via de opening in het deksel op de draaiende messen laten vallen.
- Als u vloeistof en vaste ingrediënten tegelijk verwerkt, doe dan eerst de vloeistof in de beker. Terwijl het apparaat werkt, voegt u de vaste ingrediënten toe.

### Kruidentmolen *(alleen type HR 1737)*

#### Klaarmaken voor gebruik

- Doe de ingrediënten in de beker (fig. 13). Verwerk alleen droge ingrediënten. Vul de beker niet verder dan de aanduiding "MAX".
- Plaats de rubberen ring op het messenblok (fig. 14).
- Bevestig het messenblok aan de beker (fig. 15).  
Als dit moeilijk gaat, bevochtig de rubberen ring dan met een druppel water.
- Nu de molen in elkaar is gezet, kunt u hem omkeren en op het motorgedeelte vastschroeven (fig. 16).
- Gebruik de molen bij voorkeur in de momentstand **M**.

#### Wat kunt u malen?

De kruidentmolen is geschikt voor het hakken en malen van bijvoorbeeld:

<i>Ingrediënten</i>	<i>Hoeveelheid</i>
- peperkorrels	25-75 g
- sesamzaad	25-75 g
- rijst, tarwe	25-75 g
- sojabonen	25-75 g
- gedroogde erwten	25-75 g
- kokos	25-75 g
- koffiebonen	25-75 g
- kaas	25-75 g
- paneermeel	1 gedroogde boterham
- suikerklontjes	50 g
- noten (gepeld)	25-75 g

*(De aangegeven hoeveelheden geven de beste resultaten.)*

#### Strooi- en bewaarmogelijkheid

Na het hakken kunt u de molen van het apparaat afschroeven.

Door in plaats van het messenblok het deksel er op te plaatsen (fig. 17), kunt u de ingrediënten bijvoorbeeld in de koelkast bewaren. U kunt ze uit de beker strooien via de afsluitbare opening. Handig voor aan tafel!

### Filter

*Met dit filter maakt u in een handomdraai heerlijke verse vruchtensappen en cocktails. Alle pitjes en schilletjes blijven achter in het filter.*

#### Klaarmaken voor gebruik

- Monteer de mengbeker.
- Zet het filter in de mengbeker (fig. 18). Let op dat de ribben aan de binnenzijde van mengbeker precies in de uitsparingen van het filter vallen.
- Plaats het deksel en draai het een slag zodat het filter vaststaat (fig. 19).
- Doe de ingrediënten in het filter (fig. 20).  
**Let op:** *Het filter mag nooit hoger gevuld worden dan het metalen gedeelte!*
- Voeg water of een andere vloeistof (voor bijv. cocktails) toe.
- Installeer het veiligheidsdeksel en schakel het apparaat in. Kies de hoogste stand. Laat het apparaat 40 seconden werken.
- Zet het apparaat uit. Schenk de drank uit de schenkopening van de mengbeker (fig. 21).
- Voor een optimaal resultaat: zet de mengbeker met de achtergebleven ingrediënten nogmaals op het apparaat en schakel het apparaat enkele seconden in.
- Schenk de resterende drank uit.

#### Tips

Met name bij grote hoeveelheden adviseren wij u niet alle ingrediënten in één keer in het filter te doen. Begin met een kleine hoeveelheid, laat het apparaat even werken, schakel het uit en vul dan bij met een nieuwe hoeveelheid. Herhaal dit tot alles is verwerkt.

#### Voor soyamelk

- Week soyabonen gedurende vier uur voordat u ze verwerkt.
- Maximaal 50 gram droge soyabonen kan verwerkt worden met maximaal 500 ml water.

#### Voor vruchtensappen-/cocktails

- Voeg, voor het beste resultaat, ongeveer 300 ml water (of een andere vloeistof voor bijv. cocktails) toe bij 150 gram vruchten.

## Schoonmaken

- Het schoonmaken van het apparaat, de accessoires en de onderdelen gaat het gemakkelijkst meteen na gebruik.
- Maak de accessoires en de onderdelen nooit schoon in de afwasmachine.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen, pannensponzen, alcohol, enz.

### Mengbeker

- *Snel schoonmaken:* Monteer de mengbeker en giet lauwwarm water met wat afwasmiddel in de mengbeker.
- Zet het deksel en het veiligheidsdeksel op hun plaats.
- Schakel het apparaat voor korte tijd in met de Quick Clean-knop (fig. 9). Laat daarna deze knop los.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de mengbeker en spoel deze om met schoon water.
- *Grondig schoonmaken:* Verwijder het messenblok en spoel het af. Wees voorzichtig als u de scherpe messen aanraakt.

### Kruidenmolen

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak de kruidenmolen los van het motorgedeelte.
- Maak de beker, het deksel en het messenblok schoon met lauwwarm water met wat afwasmiddel.
- Na het afwassen afspoelen met schoon water en goed afdrogen.

### Filter

- Neem het filter uit de mengkan.
- Houd het filter boven een afvallemmer en schud de inhoud er voorzichtig uit.
- Spoel het filter onder de kraan schoon.

### Importante

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Per evitare eventuali danni all'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale (110-127V oppure 220-240V).
- Non utilizzate mai accessori o pezzi non originali e comunque non specificatamente autorizzati dalla Philips. La garanzia verrà invalidata nel caso vengano utilizzati altri accessori o pezzi.
- Per ottenere risultati ottimali e per evitare eventuali danni all'apparecchio, seguite le istruzioni e attenetevi alle quantità minime e massime indicate.
- Non togliete mai un accessorio o un pezzo mentre l'apparecchio è in funzione. Prima di farlo, ricordate sempre di togliere la spina dalla presa.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o un altro componente risultasse danneggiato.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dovesse rovinarsi, dovrà essere sostituito con un cavo originale. Rivolgetevi presso un rivenditore autorizzato o un centro autorizzato Philips.

### Frullatore

- Non introducete nel vaso del frullatore ingredienti con una temperatura superiore a 80°C.
- Per evitare gli schizzi, non riempite il vaso oltre il limite massimo indicato (1,5 litri), soprattutto nel caso di ingredienti liquidi. Inserite sempre il tappo dosatore nel coperchio prima di accendere l'apparecchio.
- Non infilate mai la mano o altri oggetti nel vaso del frullatore mentre l'apparecchio è in funzione. Se necessario, utilizzate una spatola per togliere il cibo dalle pareti del vaso, dopo aver spento l'apparecchio.
- Controllate che il gruppo lame sia stato inserito correttamente nel vaso del frullatore prima di metterlo in funzione (vedere "Come preparare il frullatore").

- Assicuratevi sempre che il coperchio sia nella "posizione chiusa" quando si processano gli ingredienti.

### Accessorio per tritare (solo mod. HR 1737)

- Le lame di questo accessorio sono estremamente affilate: attenzione a non toccarle!
- Non fate funzionare questo accessorio per oltre 30 secondi ininterrottamente.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllate sempre che l'anello in gomma sia posizionato in modo corretto.
- Non utilizzate questo accessorio per miscelare ingredienti liquidi.
- Questo accessorio non è adatto per tritare ingredienti particolarmente duri, come noce moscata e cubetti di ghiaccio.
- Quando tritate i chiodi di garofano o i semi d'anice, ricordate di aggiungerli ad altri ingredienti, per evitare che si attacchino alle pareti in plastica.

### Filtro

- Non usate il filtro per frullare ingredienti caldi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllate sempre che il filtro sia inserito correttamente.

## Descrizione generale (fig. 1)

### Frullatore

- A** Tappo dosatore
- B** Coperchio
- C** Apertura nel coperchio
- D** Beccuccio
- E** Vaso del frullatore
- F** Indicazioni di livello
- G** Anello in gomma
  
- H** Gruppo lame
- I** Blocco motore
- J** **M** = “funzionamento ad intermittenza”  
Pulsante Pulizia Rapida
- K** Pulsanti velocità  
3 = velocità massima  
2 = velocità normale  
1 = velocità minima  
0 = off
- L** Scomparto per riporre il cavo

### Accessorio per tritare (solo mod. HR 1737)

- M** Contenitore
- N** Anello in gomma
- O** Gruppo lame per tritare
- P** Coperchio con foro richiudibile

### Filtro

- Q** Filtro

## Come riporre il cavo

Per riporre il cavo in eccedenza, avvolgetelo attorno alla base dell'apparecchio (fig. 2).

## Arresto automatico di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di uno speciale arresto automatico di sicurezza per evitare il funzionamento nel caso gli accessori non siano stati montati o siano stati collocati in modo errato.

**Nota:** *Non utilizzate mai gli accessori per accendere e spegnere l'apparecchio!*

## Frullatore

### Per preparare il frullatore all'uso

- Lavate tutte le parti staccabili (vedere la sezione "pulizia").
- Mettete l'anello in gomma sulla scanalatura interna al blocco lame (fig.3).
- Montate la caraffa sul blocco lame e ruotatela in direzione della freccia fino al suo fissaggio (fig.4).

- Montate la caraffa con il blocco lame sul blocco motore e ruotatela in direzione della freccia fino al suo fissaggio (fig.5).
  - Dopo aver inserito gli ingredienti nella caraffa, fissate il coperchio sulla caraffa spingendolo verso il basso (fig.6).
  - Inserite il tappo nell'apertura del coperchio (fig.7).
- Per smontare il frullatore, procedete all'inverso ed in senso opposto.

### Come selezionare la velocità

- Prima di accendere l'apparecchio, controllate che sia collegato alla presa e che il vaso del frullatore sia stato montato in modo corretto.
- Selezionate la velocità più adatta al tipo di ingredienti che dovete utilizzare (fig. 8):  
**1** per miscelare ingredienti per lo più liquidi, come ad es. latte al cioccolato;  
**2** per frullare ingredienti solidi e liquidi insieme;  
**3** per frullare ingredienti sostanzialmente solidi.
- Se non sapete quale velocità utilizzare, selezionate sempre quella massima (velocità 3).
- Se volete far funzionare l'apparecchio ad intermittenza, premete per un attimo il pulsante **M** (fig. 9).
- Per spegnere il motore, premete il pulsante **O** (fig. 10).

### Consigli

- Capovolgete il tappo dosatore nel coperchio se volete utilizzarlo come dosatore (fig. 11).
- L'apertura nel coperchio può essere utilizzata per aggiungere gli ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione (fig. 12).
- Non lasciate funzionare ininterrottamente l'apparecchio per oltre 3 minuti. Nel caso doveste continuare a frullare, spegnete l'apparecchio e lasciatelo riposare per circa un minuto prima di rimetterlo in funzione.
- Tagliate la carne e gli altri ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di introdurli nel vaso del frullatore.
- Per ottenere risultati ottimali con gli ingredienti solidi, frullate piccole quantità alla volta invece di riempire il vaso.
- Se il risultato ottenuto non è quello desiderato, spegnete l'apparecchio e:
  - utilizzate alcune volte il pulsante in posizione **M**, oppure
  - mescolate gli ingredienti con una spatola (**MAI** mentre l'apparecchio è in funzione!), oppure
  - riducete il contenuto del vaso e frullate piccole quantità alla volta.

- Per tritare i cubetti di ghiaccio, fateli cadere direttamente sulle lame attraverso l'apertura nel coperchio, con l'apparecchio in funzione.
- Se dovete frullare ingredienti solidi e liquidi insieme, introducete per prima cosa quelli liquidi e aggiungete gradualmente quelli solidi con l'apparecchio in funzione.

### Accessorio per tritare (solo mod. HR 1737)

#### Come preparare l'accessorio per frullare

- Introdurrete gli ingredienti nel contenitore (fig. 13).
- Tritate soltanto ingredienti secchi e asciutti. Non superate il livello MAX riportato sul contenitore.
- Mettete l'anello in gomma sul gruppo lame (fig. 14).
- Avvitare il gruppo lame sul contenitore (fig. 15). Nel caso questa operazione richiedesse un po' di sforzo, inumidite appena l'anello in gomma con una goccia d'acqua.
- Rovesciate l'accessorio così montato e avvitatelo sul blocco motore (fig. 16).
- Si consiglia di usare l'accessorio per frullare con il pulsante in posizione M.

#### Per che cosa utilizzare l'accessorio per tritare?

Questo accessorio è particolarmente indicato per tritare:

<i>Ingredienti</i>	<i>Quantità</i>
- grani di pepe	25-75 g
- semi di sesamo	25-75 g
- riso, grano	25-75 g
- semi di soia	25-75 g
- piselli secchi	25-75 g
- polpa di cocco	25-75 g
- chicchi di caffè	25-75 g
- formaggio	25-75 g
- pane	una fetta
- zollette di zucchero	50 g
- noci (sgusciate)	25-75 g

*(I migliori risultati verranno ottenuti tritando le quantità sopra indicate)*

#### Coperchio con foro richiudibile

Dopo aver tritato gli ingredienti, svitate l'accessorio dall'apparecchio.

Togliendo il gruppo lame e sostituendolo con l'apposito coperchio (fig. 17), potrete riporre gli ingredienti frullati direttamente in frigorifero, oppure potrete versarli direttamente sul piatto o nella pentola grazie all'apposito foro. Comodissimo da portare in tavola!

## Filtro

*Grazie a questo speciale filtro, potrete preparare in un batter d'occhio ottimi succhi di frutta e deliziosi cocktail! I semi e la buccia verranno infatti trattenuti dal filtro*

#### Come preparare il filtro

- Montate il vaso del frullatore.
- Mettete il filtro nel vaso (fig. 18). Controllate che le scanalature del filtro combacino perfettamente con le nervature all'interno del vaso.
- Mettete il coperchio e giratelo per fissare il filtro (fig. 19).
- Introducete gli ingredienti nel filtro (fig. 20).  
**Nota:** *Non riempite mai il filtro oltre la parte in metallo!*
- Aggiungete dell'acqua o un altro liquido (nel caso dei cocktail).
- Inserite il tappo dosatore e accendete l'apparecchio. Selezionate la velocità massima e fate funzionare l'apparecchio per 40 secondi.
- Spegnete l'apparecchio e versate la bevanda ottenuta attraverso il beccuccio del vaso (fig. 21).
- Per ottenere risultati ottimali, rimettete il vaso sul blocco motore e frullate ancora per qualche secondo.
- Versate il resto della bevanda.

#### Consigli

Soprattutto nel caso dobbiate frullare grosse quantità, si consiglia di non introdurre tutti gli ingredienti contemporaneamente nel filtro. Iniziate con un piccolo quantitativo, fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, poi spegnetelo e procedete nello stesso modo con gli altri ingredienti. Ripetete la stessa procedura fino ad ottenere la quantità desiderata.

#### Latte di soia

- Mettete in ammollo i semi di soia per circa 4 ore prima di frullarli.
- Frullate al massimo 50 gr di semi di soia asciutti con massimo 500 ml di acqua.

#### Succhi di frutta e cocktail

- Per ottenere i migliori risultati, aggiungete circa 300 ml d'acqua (o altro liquido nel caso di cocktail ecc.) a 150 g di frutta

## **Pulizia**

- La pulizia dell'apparecchio e degli accessori risulterà più facile se effettuata immediatamente dopo l'uso.
- Gli accessori non devono mai essere messi in lavastoviglie.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non usate spugnette abrasive, alcool ecc.

## **Frullatore**

- Pulizia rapida: montate il vaso del frullatore e riempitelo con acqua tiepida saponata.
- Montate il coperchio e il tappo dosatore.
- Fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi tenendo premuto il Pulsante Pulizia Rapida.
- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Togliete il vaso del frullatore e sciacquatelo con acqua corrente.
- Pulizia accurata: togliete il gruppo lame e pulite accuratamente tutte le parti. Fate attenzione con i bordi taglienti delle lame.

## **Macinino**

- Staccate la spina dalla presa di corrente.
- Togliete il macinino dal blocco motore.
- Lavate il contenitore, il coperchio ed il blocco lame in acqua tiepida con un poco di detersivo.
- Dopo avere lavato le parti, sciacquatele abbondantemente sotto un getto d'acqua corrente.

## **Filtro**

- Togliete il filtro dal vaso del frullatore.
- Scuotete delicatamente il filtro tenendolo sopra la pattumiera
- Risciacquate il filtro sotto l'acqua corrente.

## Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones.
- Para evitar deterioros, antes de conectarlo comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar (110-127 V ó 220-240 V).
- No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o aquellos que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si se han usado tales accesorios o piezas.
- Para unos resultados óptimos y para evitar deterioros del aparato, sigan las instrucciones sobre las cantidades máximas y mínimas a procesar.
- No quiten nunca accesorios o piezas de la unidad motora mientras el aparato esté en marcha. Primero desenchufen siempre el aparato.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen el aparato en marcha y sin vigilancia.
- No usen el aparato cuando el cable de red, la clavija u otros componentes estén deteriorados.
- Si el cable de red de este aparato es deteriorado, solo debe ser sustituido por un cable de red del tipo original. Para la sustitución, diríjase a su distribuidor Philips o a la organización Philips de su país.
- Asegúrense siempre de que la tapa esté en "Posición cerrada" cuando procesen ingredientes.

### *Batidora de Vaso*

- No lo llenen la jarra batidora con ingredientes a una temperatura superior a los 80 °C.
- Para evitar los derramamientos, no llenen la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (por ejemplo, 1'5 litros) especialmente cuando batan líquidos. Coloquen siempre el obturador en la tapa antes de empezar el procesado.

- No pongan nunca su mano o cualquier objeto en la jarra batidora mientras el aparato esté conectado. Si es necesario, usen una espátula para quitar los alimentos de los laterales de la jarra después de desconectar la Batidora de Vaso.
- Antes de empezar a usar la Batidora de Vaso, asegúrense de que la unidad de las cuchillas esté fijada con seguridad a la jarra batidora (Vean "Cómo preparar la Batidora de Vaso para el uso").

### *Molinillo (Solo en el modelo HR 1737)*

- Los filos de la unidad de cuchillas están muy afilados ¡ Eviten tocarlos !
- No dejen nunca que el accesorio Molinillo funcione durante más de 30 segundos seguidos.
- Asegúrense siempre de que el anillo de goma para sellado ha sido correctamente colocado antes de empezar a usar el aparato.
- No usen el accesorio Molinillo para procesar ingredientes líquidos.
- El accesorio Molinillo no es adecuado para moler ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo.
- Procesen siempre los dientes de ajo, granos de anís y matalahuva con otros ingredientes. Si son procesados separadamente pueden atacar las piezas plásticas del Molinillo.

### *Filtro*

- No usen el filtro para procesar ingredientes calientes.
- Asegúrense de que el filtro ha sido adecuadamente insertado antes de poner en marcha el aparato.



## Descripción general (fig. 1)

### Batidora de Vaso

- A** Obturador
- B** Tapa
- C** Abertura en la tapa
- D** Pico para verter
- E** Jarra batidora
- F** Indicaciones de nivel
- G** Anillo de goma para sellado
  
- H** Unidad de cuchillas
- I** Unidad motora
- J** **M** = Posición "Turbo" / Pulsador de limpieza rápida
- K** Pulsadores de la velocidad
  - 3 = Alta velocidad
  - 2 = Velocidad normal
  - 1 = Velocidad baja
  - 0 = Paro
- L** Compartimiento de almacenamiento del cable de red

### Molinillo (Solo en el modelo HR 1737)

- M** Vaso
- N** Anillo de goma para sellado
- O** Unidad de cuchilla del Molinillo
- P** Tapa con agujeros cerrables para rociar

### Filtro

- Q** Filtro

## Almacenamiento del cable de red

Pueden almacenar el exceso del cable de red enrollándolo en la base del aparato (fig. 2).

## Sistema de seguridad

El aparato ha sido provisto está provisto de un sistema de seguridad que evita el funcionamiento si los accesorios han sido montados incorrectamente o no han sido montados.

**Nota :** ¡ No usen nunca los accesorios para poner en marcha y parar el aparato !

## Batidora de Vaso

### Cómo preparar la Batidora para el uso :

- Laven todas las piezas desmontables (Ver la sección "Limpieza")
- Pongan el anillo de goma para sellado sobre el borde interior de la unidad de cuchilla (fig.3).

- Monten la jarra batidora sobre la unidad de cuchilla y háganla girar en la dirección de la flecha hasta que quede fijada (fig.4).
- Monten la jarra con la unidad de cuchilla sobre la unidad motora y háganla girar en la dirección de la flecha hasta que quede fijada (fig.5).
- Después de colocar los ingredientes en la jarra fijen, presionándola hacia abajo, la tapa sobre la jarra (fig.6).
- Inserten el obturador en la abertura de la tapa (fig. 7).

Para desmontar la Batidora, procedan en orden inverso y en dirección opuesta.

### Selección de la velocidad

- Asegúrense de que el aparato esté enchufado a la red y de que la jarra batidora esté correctamente fijada antes de poner en marcha el aparato.
- Seleccionen la velocidad más adecuada para los ingredientes que deseen procesar (fig. 8) :
  - 1** para aplicaciones ligeras con ingredientes principalmente líquidos, por ejemplo, leche con chocolate.
  - 2** para procesos más duros. Por ejemplo, una combinación de líquido e ingredientes sólidos.
  - 3** procesado fuerte de ingredientes principalmente sólidos.
- Si no están seguros de que velocidad seleccionar, siempre pueden usar la velocidad más alta (Velocidad 3).
- Para permitir que el aparato funcione solo unos pocos momentos cada vez, presionen el botón **M** (Turbo) y suéltelo inmediatamente (fig. 9).
- Para parar el motor, presionen el pulsador **O** (fig. 10).

### Consejos

- Pongan el obturador invertido en la tapa para usarlo como accesorio dosificador (fig. 11).
- La abertura en la tapa puede usarse para añadir ingredientes mientras el motor está girando (fig. 12).
- No dejen que el aparato funcione durante más de 3 minutos sin interrupción. Si no han terminado el proceso después de 3 minutos, paren el aparato durante 1 minuto antes de hacer que funcione de nuevo.
- Corten la carne u otros ingredientes salidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en la jarra batidora.
- Para un óptimo batido de ingredientes sólidos procesen en la jarra una serie de pequeñas porciones en lugar de procesar una gran cantidad de una sola vez.

- Si no están satisfechos con el funcionamiento del aparato, párenlo y :
  - Hagan que funcione brevemente presionando el pulsador **M** (Turbo) o
  - Remuevan los ingredientes con una espátula (¡ No mientras el aparato esté funcionando !)
  - o
  - Reduzcan el contenido de la jarra y procesen pequeñas porciones cada vez.
- Para triturar cubitos de hielo , déjenlos caer sobre las cuchillas a través de la abertura de la tapa, mientras el motor esté girando.
- Si están procesando ingredientes líquidos y sólidos al mismo tiempo, pongan primero los ingredientes líquidos en la jarra. Añadan los ingredientes sólidos mientras el aparato esté funcionando.

### **Molinillo** (Solo en el modelo HR 1737)

#### **Cómo prepararlo para el uso**

- Pongan los ingredientes en el vaso (fig. 13). Procesen solo ingredientes secos. No llenen el vaso por encima de la indicación "MAX".
- Coloquen el anillo de goma sobre la unidad de cuchillas (fig. 14).
- Fijen (girando) la unidad de cuchillas en el vaso (fig. 15). Si ello requiere un poco de esfuerzo, humedezcan el anillo de goma con una gota de agua.
- Inviertan el Molinillo ya montado y fíjenlo (girando) en la unidad motora (fig. 16).
- Preferiblemente usen el Molinillo en la posición **M** (Turbo).

#### **¿ Para que usar el Molinillo ?**

El Molinillo es adecuado para moler y picar, por ejemplo, :

<i>Ingredientes</i>	<i>Cantidades</i>
- Granos de pimienta	25-75 g
- Semillas de sésamo	25-75 g
- Arroz, trigo	25-75 g
- Granos de soja	25-75 g
- Guisantes secos	25-75 g
- Pulpa de coco	25-75 g
- Granos de café	25-75 g
- Queso	25-75 g
- Migas de pan	Una rebanada de pan seco
- Terrones de azúcar	50 g
- Frutos secos (sin cáscara)	25-75 g

*(Alcanzarán los resultados óptimos si procesan las cantidades indicadas)*

#### **Almacenamiento y posibilidades de rociado**

Después de haber procesado los ingredientes, pueden sacar (desenroscando) el Molinillo del aparato.

Si quitan la unidad de cuchillas y la sustituyen por la tapa (fig. 17), pueden guardar los ingredientes, por ejemplo, en el refrigerador. También pueden rociar los ingredientes sobre un plato a través de los agujeros cerrables para rociar que tiene la tapa.

¡ Fácil de manejar en la mesa !

#### **Filtro**

*Con este Filtro podrán hacer deliciosos zumos de fruta fresca y cócteles en un instante. Todas las pepitas y pieles se quedarán en el Filtro.*

#### **Cómo prepararlo para el uso**

- Monten la jarra batidora.
- Pongan el Filtro en la jarra batidora ya montada (fig. 18). Asegúrense de que las ranuras del Filtro se ajusten exactamente en los rebordes interiores de la jarra batidora.
- Pongan la tapa en su lugar y gírenla para fijar el Filtro (fig. 19).
- Pongan los ingredientes en el Filtro (fig. 20).  
**Nota** : ¡ El Filtro no debe ser nunca llenado por encima de su pieza metálica !
- Añadan agua u otro líquido (por ejemplo, para cócteles).
- Coloquen el obturador en su lugar y pongan en marcha el aparato. Seleccionen la velocidad más alta. Dejen que el aparato funcione durante 40 segundos.
- Paren el aparato. Viertan la bebida a través del pico de la jarra batidora (fig. 21).
- Para unos resultados óptimos, pongan la jarra, con los restos de los ingredientes, en el aparato y háganlo funcionar unos pocos segundos más.
- Viertan el resto de la bebida.

#### **Consejos**

Particularmente cuando estén procesando grandes cantidades, les aconsejamos que no pongan todos los ingredientes en el Filtro al mismo tiempo. Empiecen procesando una cantidad pequeña, dejen que el aparato gire durante un momento, párenlo y, entonces, añadan otra pequeña cantidad. Repitan este proceso hasta que hayan procesado todos los ingredientes.

#### *Para leche de soja*

- Antes de procesarlos, pongan en remojo los granos de soja durante 4 horas.
- Un máximo de 50 g de granos secos de soja pueden ser procesados con un máximo de 500 ml de agua.

#### *Para zumos de frutas y cócteles*

- Para obtener los mejores resultados, añadan aproximadamente 300 ml de agua (u otro líquido para cócteles, etc.) para 150 g de fruta.

### **Limpieza**

- La limpieza del el aparato, sus piezas y los accesorios es más fácil inmediatamente después del uso.
- No limpien nunca los accesorios o las piezas en el limpiavajillas.
- Pueden limpiar la unidad motora con un paño húmedo. No usen abrasivos, desengrasantes, alcohol, etc.

#### **Batidora de Vaso**

- *Limpieza rápida* : Monten la jarra batidora y viertan en ella agua tibia con un poco de detergente líquido.
- Monten la tapa y el obturador.
- Presionando el botón Limpieza Rápida (fig. 9), dejen que el aparato funcione unos pocos momentos y, entonces, suelten ese botón.
- Desenchufen el aparato.
- Quiten la jarra batidora y enjuáguenla con agua limpia.
- *Limpieza a fondo* : Quiten la unidad de cuchillas y limpien todas las piezas separadamente. ¡ Tengan cuidado con los filos cortantes de la unidad de cuchillas !

#### **Molinillo** (Bajo la sección "Limpieza")

- Desenchufen el aparato de la red
- Desmonten el Molinillo de la unidad motora
- Limpien el vaso, la tapa y la unidad de c cuchilla en agua tibia con un poco de detergente líquido.
- Después de lavar las piezas, aclárenlas con agua limpia y séquenlas cuidadosamente

#### **Filtro**

- Saquen el Filtro de la jarra batidora.
- Sostengan el Filtro sobre un depósito de basura y, sacudiendo ligeramente, eliminen los contenidos del Filtro.
- Enjuaguen el Filtro bajo el grifo.

### Importante

- Leia cuidadosamente as instruções e observe as ilustrações antes de utilizar o aparelho pela 1ª vez.
- Evite estragos. Antes de ligar o aparelho, certifique-se que a voltagem nele indicada é a mesma da sua casa (110-127 V ou 220-240 V).
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças doutros fabricantes ou que não lhe tenham sido especificamente recomendados pela Philips. Em caso de utilização de tais acessórios ou peças, a sua garantia será considerada nula.
- Para obter os melhores resultados e evitar danos na máquina, siga as instruções fornecidas quanto às quantidades máximas e mínimas recomendadas.
- Nunca retire acessórios ou peças da unidade do motor com a máquina a trabalhar. Desligue sempre a ficha da tomada de corrente.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe a máquina a trabalhar sozinha.
- Não se sirva do aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outro qualquer componente estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação se estragar, só deverá ser substituído por uma peça de origem. Dirija-se a um concessionário Philips ou à organização Philips nacional.

### Liquidificadora

- Não encha o copo misturador com ingredientes cuja temperatura exceda os 80° C.
- Evite derrames. Não encha o copo até um nível superior ao indicado como nível máximo (isto é: 1,5 litros), nomeadamente quando estiver a processar líquidos. Antes de começar, coloque sempre o tampão de segurança dentro da tampa.
- Nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do copo misturador quando o aparelho estiver ligado. Se for necessário, sirva-se duma espátula para retirar algum alimento que se tenha acumulado nas paredes do copo, mas só depois de desligar a máquina.
- Antes de se servir da liquidificadora, certifique-se que a lâmina de corte está firmemente encaixada na sua posição

correcta (vide 'Preparação da liquidificadora para utilização').

- Quando estiver a processar ingredientes, verifique sempre se a tampa está na posição 'fechada'.

### Moinho (apenas no modelo HR 1737)

- O rebordo da lâmina é muito afiado: evite tocar-lhe!
- Nunca deixe o moinho a trabalhar durante mais de 30 segundos sem interrupção!
- Antes de começar, verifique se o anel vedante de borracha está correctamente colocado.
- Não se sirva do moinho para processar ingredientes líquidos.
- O moinho não deve ser utilizado para moer ingredientes muito duros como, por exemplo, noz moscada ou cubos de gelo.
- Os alhos e o anis estrelado devem ser trabalhados em conjunto com outros ingredientes. Se forem trabalhados sozinhos, poderão danificar as peças em plástico do moinho.

### Filtro

- Não se sirva do filtro para processar ingredientes quentes.
- Antes de ligar a máquina, verifique se o filtro está correctamente introduzido.

## Descrição geral (fig. 1)

### Liquidificadora

- A** Tampão de segurança
- B** Tampa
- C** Abertura da tampa
- D** Bico
- E** Copo misturador
- F** Indicadores de nível
- G** Anel vedante de borracha
  
- H** Lâmina de corte
- I** Unidade do motor
- J** **M = posição de batimento ('Moment')/Rápido Botão de limpeza**
- K** **Selector de velocidade**
  - 3 = velocidade alta
  - 2 = velocidade normal
  - 1 = velocidade baixa
  - 0 = desligado
- L** **Compartimento do cabo de alimentação**

### Moinho (apenas no modelo HR 1737)

- M** Taça
- N** Anel vedante de borracha
- O** Lâmina de corte
- P** Tampa com orifícios para 'povilhar'

### Filtro

- Q** Filtro

## Arrumação do cabo

O cabo em excesso pode ser enrolado no compartimento na base do aparelho (fig. 2).

## Sistema de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança que desactiva o mecanismo se os acessórios estiverem mal colocados ou se não estiverem no seu devido lugar.

**Nota:** Não se sirva dos acessórios para ligar e desligar a máquina!

## Liquidificadora

### Preparação da liquidificadora para utilização

- Lave todas as peças (vidé secção 'Limpeza').
- Coloque a anilha de borracha no rebordo interior da unidade de corte (fig. 3).
- Coloque o copo misturador sobre a unidade de corte e rode-o na direcção da seta até prender (fig. 4).

- Coloque o copo, acoplado à unidade de corte, sobre o veio-motor e rode na direcção da seta até ficar fixo (fig. 5).
  - Depois de deitar os ingredientes dentro do copo, aperte a tampa, fazendo pressão para baixo (fig. 6).
  - Introduza o tampão na abertura da tampa (fig. 7).
- Para desmontar a liquidificadora, proceda de forma inversa e na direcção oposta.

### Seleção da velocidade

- Antes de ligar, certifique-se primeiro se o aparelho está ligado à corrente e se o copo misturador está bem colocado.
- Seleccionar a velocidade mais adequada para os ingredientes que vai processar (fig. 8):
  - 1** para trabalhos ligeiros com ingredientes líquidos, como leite com chocolate.
  - 2** para produtos mais consistentes, misturando líquidos com ingredientes sólidos.
  - 3** para processamentos mais fortes com predominância de ingredientes sólidos.
- Se não estiver certa da velocidade a aplicar, poderá usar sempre a velocidade máxima (i.e., a velocidade 3).
- Para operações momentâneas (repetitivas) numa velocidade seleccionada, pressione e solte alternadamente o botão **M** "Moment" (fig. 9).
- Para parar o motor, prima o botão **O** "Off" (fig. 10).

### Sugestões

- Coloque o tampão de segurança na tampa, virado para baixo, para servir de doseador (fig. 11).
- A abertura da tampa pode ser utilizada para adicionar ingredientes quando o motor está em funcionamento (fig. 12).
- Não prolongue o trabalho por mais de 3 minutos sem fazer uma pausa. Se precisar de continuar o processamento, desligue a máquina durante um minuto antes de prosseguir.
- Corte a carne ou outros alimentos sólidos em pequenos pedaços antes de colocar no copo.
- Para obter melhores resultados ao processar ingredientes sólidos, deite pequenas porções de cada vez, em vez de colocar grandes quantidades de uma só vez.
- Se a mistura não se processar tão rapidamente como pretende, desligue o aparelho e
  - ligue o botão "Moment" algumas vezes, ou
  - mexa os ingredientes com uma espátula (mas nunca durante o funcionamento!), ou

- reduza o conteúdo do copo e trabalhe pequenas quantidades de cada vez.
- Para picar gelo, coloque os cubos de gelo dentro do copo através da abertura da tampa, com o motor em funcionamento.
- Para trabalhar ingredientes líquidos e sólidos ao mesmo tempo, deite primeiro o(s) líquido(s) no copo. Durante o processamento, vá adicionando os ingredientes sólidos.

### **Moinho** (apenas no modelo HR 1737)

#### **Preparação do moinho para utilização**

- Coloque os ingredientes na taça (fig. 13). Trabalhe apenas ingredientes secos. Não encha a taça para além da indicação "MAX".
- Coloque o anel vedante de borracha sobre a unidade de corte (fig. 14).
- Enrosque a unidade de corte na taça (fig. 15). Se sentir alguma resistência, humedeça o anel de borracha com uma gotinha de água.
- Vire o moinho já montado para baixo e enrosque na unidade do motor (fig. 16).
- O moinho deve ser utilizado, de preferência, na posição **M**.

#### **Aplicações do moinho**

O moinho é apropriado para moer e ralar, por ex.:

<i>Ingredientes</i>	<i>Quantidades</i>
- pimenta em grão	25-75 gr
- sementes de sésamo	25-75 gr
- arroz, trigo	25-75 gr
- sementes de soja	25-75 gr
- ervilhas secas	25-75 gr
- côco	25-75 gr
- café em grão	25-75 gr
- queijo	25-75 gr
- pão ralado	uma fatia de pão duro
- cubos de açúcar	50 gr
- nozes (com casca)	25-75 gr

*(Obtém-se melhores resultados com as quantidades indicadas)*

#### **Conservação dos ingredientes e função 'polvilhar'**

Depois de processar os ingredientes, desenrosque o moinho e retire-o da máquina. Se retirar a unidade de corte e a substituir pela tampa (fig. 17), poderá conservar aí os ingredientes e colocá-la no frigorífico. Também poderá servir-se dos orifícios da tampa para 'polvilhar' os ingredientes sobre o prato de servir. Até pode levar à mesa!

### **Filtro**

*Com este filtro poderá preparar rapidamente deliciosos sumos de fruta e cocktails. Todas as pevides, sementes e peles ficarão retidas no filtro.*

#### **Preparação do filtro para utilização**

- Monte o copo misturador.
  - Coloque o filtro no copo já montado (fig. 18). Verifique se as ranhuras do filtro se encaixam nas saliências do copo misturador.
  - Coloque a tampa no lugar e rode-a para fixar o filtro (fig. 19).
  - Coloque os ingredientes no filtro (fig. 20).
- Nota:** *o filtro nunca deve ser cheio acima da parte metálica!*
- Junte água ou outro líquido (no caso dos cocktails, p.ex.).
  - Coloque o tampão de segurança e ligue a máquina. Selecciona a velocidade mais alta. Deixe a máquina trabalhar durante 40 segundos.
  - Desligue a máquina. Deite a bebida que preparou através do bico do copo misturador (fig. 21).
  - Para obter melhores resultados, volte a colocar o copo misturador com os ingredientes restantes na máquina e trabalhe-os por mais alguns segundos.
  - Sirva o resto da bebida.

#### **Sugestões**

Principalmente quando estiver a processar grandes quantidades, não é aconselhável colocar todos os ingredientes no filtro de uma só vez. Comece por trabalhar uma pequena parte, deixe a máquina trabalhar durante uns momentos, desligue-a e adicione então mais uma dose. Repita esta operação até ter processado todos os ingredientes.

#### *Leite de soja*

- Coloque as sementes de soja a demolhar 4 horas antes.
- Por cada 5 dl de água só se pode processar um máximo de 50 g de sementes de soja.

#### *Sumos de fruta e cocktails*

- Para obter melhores resultados, adicione cerca de 3 dl de água (ou outro líquido para cocktail, etc.) por cada 150 gr de fruta.

## Limpeza

- A limpeza da máquina, das peças e dos acessórios torna-se mais fácil se for efectuada logo após a utilização.
- Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.
- A unidade do motor pode ser limpa com um pano húmido. Não use abrasivos, desengordurantes, álcool, etc.

### Liquidificadora

- *Limpeza rápida:* monte o copo misturador. Deite água tépida com um pouco de detergente para dentro do copo.
- Coloque a tampa e o tampão de segurança.
- Ponha a máquina a trabalhar por alguns instantes, premindo o botão 'Quick Clean' (Botão de Limpeza Rápida) (fig. 9). Solte o botão.
- Retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire o copo e enxague com água limpa.
- *Para uma limpeza mais cuidada:* retire a unidade de corte e lave todas as peças separadamente. Tenha muito cuidado com as lâminas afiadas da unidade de corte!

### Picadora (na secção 'Limpeza')

- Desligue a máquina da corrente.
- Separe a picadora da unidade do motor.
- Lave a taça, a tampa e a unidade de corte em água tépida com um pouco de detergente.
- Depois de lavar todas as peças, enxague bem com água limpa e seque-as cuidadosamente.

### Filtro

- Retire o filtro do copo misturador.
- Segure o filtro sobre o caixote do lixo e sacuda-o com cuidado para retirar todo o seu conteúdo.
- Enxague o filtro à torneira.

## Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά και κοιτάξτε τις αντίστοιχες εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Για να αποφευχθεί ζημία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος που αναγράφεται πάνω στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του ρεύματος της εγκατάστασής σας (110-127V ή 220-240V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές τα οποία δεν έχουν εγκριθεί ειδικά από την Philips. Η εγγύησή σας θα είναι άκυρη εάν έχουν χρησιμοποιηθεί τέτοια εξαρτήματα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα και για να αποφευχθεί ζημία της συσκευής, ακολουθήστε τις οδηγίες σύμφωνα με τις μέγιστες και ελάχιστες ποσότητες τροφής που πρόκειται να επεξεργαστούν.
- Μη βγάζετε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από το μοτέρ ενώ η συσκευή λειτουργεί. Αποσύρετε πάντα πρώτα τη συσκευή από την πρίζα.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίτηρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν το καλώδιο της ηλεκτρικής συσκευής, το βύσμα ή άλλα εξαρτήματα είναι κατεστραμμένα.
- Εάν το καλώδιο της ηλεκτρικής συσκευής είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από ένα καλώδιο του αυθεντικού τύπου. Απευθυνθείτε σε κατάσταση της Philips ή στην κεντρική αντιπροσωπεία της Philips στη χώρα σας για αντικατάσταση.

### Μπλέντερ

- Μη γεμίζετε τη κανάτα του μπλέντερ με συστατικά τα οποία είναι θερμότερα από 80°C.
- Για να αποφύγετε το ξεχείλισμα, μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από τον δείκτη του μέγιστου επιπέδου (π.χ 1.5 λίτρα), ειδικά όταν αναμινγνύετε υγρά. Εισάγετε πάντα το πώμα μέσα στο καπάκι πριν αρχίσετε την επεξεργασία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μέσα στην

- κανάτα του μπλέντερ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Εάν είναι απαραίτητο χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να αφαιρέσετε την τροφή από τα τοιχώματα της κανάτας αφότου έχετε σβήσει το μπλέντερ.
- Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι το μαχαίρι εφαρμόζει ασφαλώς στην κανάτα του μπλέντερ (δείτε “Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση”).
- Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι το καπάκι είναι στη “θέση ασφαλείας” (closed position) κατά την επεξεργασία υλικών.

### Μύλος (μόνο για τον τύπο HR 1737)

- Οι άκρες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές: αποφύγετε να τις αγγίξετε!
- Μην αφήνετε ποτέ το εξάρτημα του μύλου να λειτουργεί για περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς διακοπή.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι ο λαστιχένιος δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε το εξάρτημα του μύλου για να επεξεργαστείτε υγρά συστατικά.
- Το εξάρτημα του μύλου δεν ταιριάζει για να αλέθει πολύ σκληρά συστατικά, όπως μοσχοκάρυδο και παγάκια.
- Πάντα να επεξεργάζεστε γαρύφαλλο και γλυκάνισο μαζί με άλλα συστατικά. Εάν επεξεργαστούν ξεχωριστά, ίσως χτυπήσουν τα πλαστικά μέρη του μύλου.

### Φίλτρο

- Μη χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να επεξεργαστείτε ζεστά συστατικά.
- Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει εισαχθεί κανονικά πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.



## Γενική περιγραφή (εικ.1)

### Μπλέντερ

- Ⓐ Πώμα
- Ⓐ Προστατευτικό καπάκι
- Ⓐ Άνοιγμα στο προστατευτικό καπάκι
- Ⓐ Στόμιο
- Ⓐ Κανάτα του μπλέντερ
- Ⓐ Ενδείξεις στάθμης
- Ⓐ Λαστιχένιος δακτύλιος

- Ⓐ Μαχαίρι
- Ⓐ Μοτέρ
- Ⓐ M = διακόπτης στιγμιαίας ταχύτητας
- Ⓐ Διακόπτες ταχύτητας
- 3 = υψηλή ταχύτητα
- 2 = κανονική ταχύτητα
- 1 = χαμηλή ταχύτητα
- 0 = off (σβηστό)
- Ⓐ Αποθήκευση καλωδίου

### Μύλος (μόνο για τον τύπο HR 1737)

- Ⓐ Δοχείο ανάμιξης
- Ⓐ Λαστιχένιος δακτύλιος
- Ⓐ Μαχαίρι του μύλου
- Ⓐ Προστατευτικό καπάκι με περιστρεφόμενη οπή

### Φίλτρο

- Ⓐ Φίλτρο

## Αποθήκευση καλωδίου

Μπορείτε να αποθηκεύσετε το περίσσιο καλώδιο της ηλεκτρικής συσκευής τυλίγοντάς το γύρω από τη βάση της συσκευής.

## Ενσωματωμένη ασφάλεια

Η συσκευή έχει εξοπλιστεί με μία ενσωματωμένη ασφάλεια που την εμποδίζει να λειτουργήσει εάν τα εξαρτήματα έχουν συναρμολογηθεί λάθος ή δεν έχουν συναρμολογηθεί καθόλου.

**Σημείωση:** μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία ή να τερματίσετε τη λειτουργία!

## Μπλέντερ

### Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση

- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (δείτε κεφ. "Καθάρισμα").
- Τοποθετήστε το λαστιχένιο δακτύλιο πάνω στην εσωτερική άκρη της μονάδας του μαχαιριού (εικ. 3).
- Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ πάνω στη μονάδα του μαχαιριού και στρέψτε την προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει. (εικ. 4).
- Τοποθετήστε την κανάτα με το μαχαίρι πάνω στο μοτέρ και στρέψτε την προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει (εικ. 5).
- Μετά την τοποθέτηση των υλικών στην κανάτα, τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι πάνω στην κανάτα πιέζοντας το προς τα κάτω (εικ. 6).
- Εισάγετε το πώμα μέσα στο άνοιγμα στο προστατευτικό καπάκι (εικ. 7).

Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, ακολουθήστε αντίθετη σειρά και αντίθετη διαδικασία.

### Επιλογή ταχύτητας

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι στην πρίζα και η κανάτα του μπλέντερ έχει προσκολληθεί κανονικά πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Επιλέξτε την ταχύτητα που ταιριάζει περισσότερο για τα συστατικά που θέλετε να επεξεργαστείτε (εικ. 8):
  - 1 ελαφριά επεξεργασία κυρίως υγρών συστατικών, π.χ. σοκολατούχο γάλα.
  - 2 πιο βαριά επεξεργασία π.χ. συνδυασμού υγρών και στερεών συστατικών.
  - 3 βαριά επεξεργασία κυρίως των στερεών συστατικών.
- Εάν δεν είστε σίγουροι για το ποιά ταχύτητα να επιλέξετε, μπορείτε πάντα να χρησιμοποιείτε την υψηλότερη ταχύτητα (ταχύτητα 3).
- Για να αφήσετε τη συσκευή να λειτουργήσει μόνο για μερικές στιγμές κάθε φορά, πιέστε το διακόπτη M και ελευθερώστε τον αμέσως (εικ. 9).
- Για να σβήσετε το μοτέρ, πιέστε το διακόπτη 0 (εικ. 10).

### Υποδείξεις

- Τοποθετήστε το πώμα ανάποδα μέσα στο προστατευτικό καπάκι για να το χρησιμοποιήσετε σαν δοσομετρητή (εικ. 11).

- Το άνοιγμα στο προστατευτικό καπάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε συστατικά ενώ το μοτέρ λειτουργεί (εικ. 12).
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 3 λεπτά τη φορά. Εάν δεν έχετε τελειώσει την επεξεργασία μετά από 3 λεπτά, απουσιάζετε τη συσκευή για ένα λεπτό πριν τη θέσετε σε λειτουργία ξανά.
- Κόψτε από πριν το κρέας και άλλα στερεά συστατικά σε μικρά κομμάτια πριν τα τοποθετήσετε μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για καλύτερη ανάμιξη των στερεών συστατικών, καλύτερα να τοποθετήστε μικρές ποσότητες μέσα στη κανάτα παρά να επεξεργάζεστε μία μεγάλη ποσότητα σε μία φορά.
- Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με την απόδοση της συσκευής απουσιάζετε τη συσκευή και
  - αφήστε την να λειτουργήσει για λίγο αρκετές φορές με το διακόπτη της στιγμιαίας ταχύτητας M, ή
  - ανακατέψτε τα συστατικά με μία σπάτουλα (όχι ενώ το μπλέντερ λειτουργεί!), ή
  - ελαττώστε τα περιεχόμενα της κανάτας και επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα κάθε φορά.
- Για να σπάσετε παγάκια, ρίξτε τα πάνω στα μαχαίρια μέσα από το άνοιγμα στο προστατευτικό καπάκι ενώ το μοτέρ λειτουργεί.
- Εάν επεξεργάζεστε στερεά και υγρά συστατικά την ίδια στιγμή, τοποθετήστε πρώτα τα υγρά συστατικά μέσα στην κανάτα. Προσθέστε τα στερεά συστατικά ενώ η συσκευή λειτουργεί.

### **Μύλος** (μόνο για τον τύπο HR 1737)

#### **Προετοιμασία του μύλου για χρήση**

- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο δοχείο ανάμιξης (εικ. 13). Επεξεργαστείτε μόνο ξερά συστατικά. Μη γεμίζετε το δοχείο ανάμιξης πάνω από την ένδειξη "MAX".
- Τοποθετήστε το λαστιχένιο δακτύλιο πάνω στο μαχαίρι (εικ. 14)
- Βιδώστε το μαχαίρι πάνω στο δοχείο ανάμιξης (εικ. 15). Εάν αυτό απαιτεί κάποια προσπάθεια, βρέξτε το λαστιχένιο δακτύλιο με μία σταγόνα νερό.

- Γυρίστε το συναρμολογημένο μύλο ανάποδα και βιδώστε το πάνω στο μοτέρ (εικ. 16).
- Καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το μύλο στη θέση στιγμιαίας ταχύτητας M.

#### **Σε ποιες περιπτώσεις να χρησιμοποιήσετε το μύλο σας**

Ο μύλος χρησιμοποιείται για άλεσμα και κόψιμο π.χ.

<i>Συστατικά</i>	<i>Ποσότητες</i>
- σουσάμι	25 - 75 g
- ρύζι, σιτάρι	25 - 75 g
- σπόροι σόγιας	25 - 75 g
- ξερά μπιζέλια	25 - 75 g
- καρύδα	25 - 75 g
- σπόροι καφέ	25 - 75 g
- τυρί	25 - 75 g
- γαλέτα	μία φέτα ψωμί 2 ή 3 ημερών
- κύβιο ζάχαρης	50 g
- καρύδια (με φλούδα)	25 - 75 g

(Θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα εάν επεξεργαστείτε τις παραπάνω αναγραφόμενες ποσότητες)

#### **Αποθήκευση**

Αφού έχετε επεξεργαστεί τα συστατικά, μπορείτε να ξεβιδώσετε το μύλο από τη συσκευή. Εάν αφαιρέσετε το μαχαίρι και το αντικαταστήσετε με το προστατευτικό καπάκι (εικ. 17), μπορείτε να αποθηκεύσετε τα συστατικά, για παράδειγμα στο ψυγείο. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε τα συστατικά σε ένα πιάτο χρησιμοποιώντας το περιστροφόμενο προστατευτικό καπάκι. Εύκολη χρήση στο τραπέζι.

#### **Φίλτρο**

Με αυτό το φίλτρο θα κάνετε υπέροχους φρέσκους χυμούς φρούτων και κοκτέιλ συνεχόμενα. Όλες οι φλούδες και οι σπόροι θα παραμείνουν πίσω από το φίλτρο.

#### **Προετοιμασία του φίλτρου για χρήση**

- Συναρμολογήστε την κανάτα του μπλέντερ
- Τοποθετήστε το φίλτρο στη συναρμολογημένη κανάτα του μπλέντερ (εικ. 18). Βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις του φίλτρου εφαρμόζουν ακριβώς πάνω στις ραβδώσεις μέσα στην κανάτα.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι και γυρίστε το ώστε να εφαρμόσει στο φίλτρο (εικ. 19).

**Σημείωση:** δεν πρέπει να γεμίζετε ποτέ το φίλτρο παραπάνω από το μεταλλικό του μέρος!

- Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό (π.χ για κοκτέιλ).
- Τοποθετήστε το πώμα στη θέση του και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Επιλέξτε την υψηλότερη ταχύτητα. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για δευτερόλεπτα.
- Τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής. Αφαιρέστε το ποτό από το στόμιο της κανάτας του μπλέντερ (εικ. 20).
- Για καλύτερα αποτελέσματα, τοποθετήστε την κανάτα με τα συστατικά που έχουν απομείνει πάνω στη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για ακόμη λίγα δευτερόλεπτα.
- Αφαιρέστε το υπόλοιπο ποτό

### Υποδείξεις

Ειδικά όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες, σας συμβουλεύουμε να μην τοποθετήσετε όλα τα συστατικά στο φίλτρο την ίδια στιγμή. Αρχίστε να επεξεργάζεστε μία μικρή ποσότητα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μία στιγμή, τερματίστε τη λειτουργία της και μετά προσθέστε μία άλλη μικρή ποσότητα. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μέχρι να επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά.

### Για γάλα σόγιας

- Βάλτε τα φασόλια σόγιας στο νερό για 4 ώρες πριν τα επεξεργαστείτε.
- Η μεγαλύτερη ποσότητα που μπορεί να επεξεργαστεί το μπλέντερ είναι 50 γρ. Ξερά φασόλια σόγιας σε 500 ml νερού

### Για χυμούς φρούτων και κοκτέιλ

- Για άριστα αποτελέσματα, προσθέστε περίπου 300 ml νερό (ή άλλο υγρό για κοκτέιλ, κ.τ.λ.) σε 150 γρ. φρούτων.

### Καθάρισμα

- Το καθαρίσμα της συσκευής και των εξαρτημάτων της είναι ευκολότερο αμέσως μετά τη χρήση.
- Μη καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα ή μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, αλκοόλ κ.τ.λ.

### Μπλέντερ

- **Γρήγορο καθαρίσμα:** συναρμολογήστε την κανάτα του μπλέντερ και ρίξτε χλιαρό νερό και λίγο υγρό πιάτων μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Συναρμολογήστε το προστατευτικό καπάκι και το πώμα.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα πιέζοντας το κουμπί Quick Clean (Γρήγορο Καθάρισμα), μετά αφήστε το κουμπί.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή.
- Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Βαθύ καθαρίσμα: αφαιρέστε το μαχαίρι και καθαρίστε όλα τα μέρη ξεχωριστά. Προσέξτε τις κοφτερές άκρες του μαχαριού.

### Μύλος

- Αποσυνδέστε τη συσκευή
- Αφαιρέστε το μύλο από το μοτέρ
- Καθαρίστε το δοχείο ανάμιξης, το προστατευτικό καπάκι και το μαχαίρι με χλιαρό νερό και λίγο υγρό πιάτων.
- Μετά το πλύσιμο όλων των μερών, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε τα προσεκτικά.

### Φίλτρο

- Αφαιρέστε το φίλτρο από την κανάτα του μπλέντερ.
- Κρατήστε το φίλτρο πάνω από ένα δοχείο απορριμμάτων και κουνήστε το μαλακά ώστε να βγουν τα περιεχόμενα του φίλτρου.
- Ξεπλύνετε το φίλτρο κάτω από τη βρύση.





