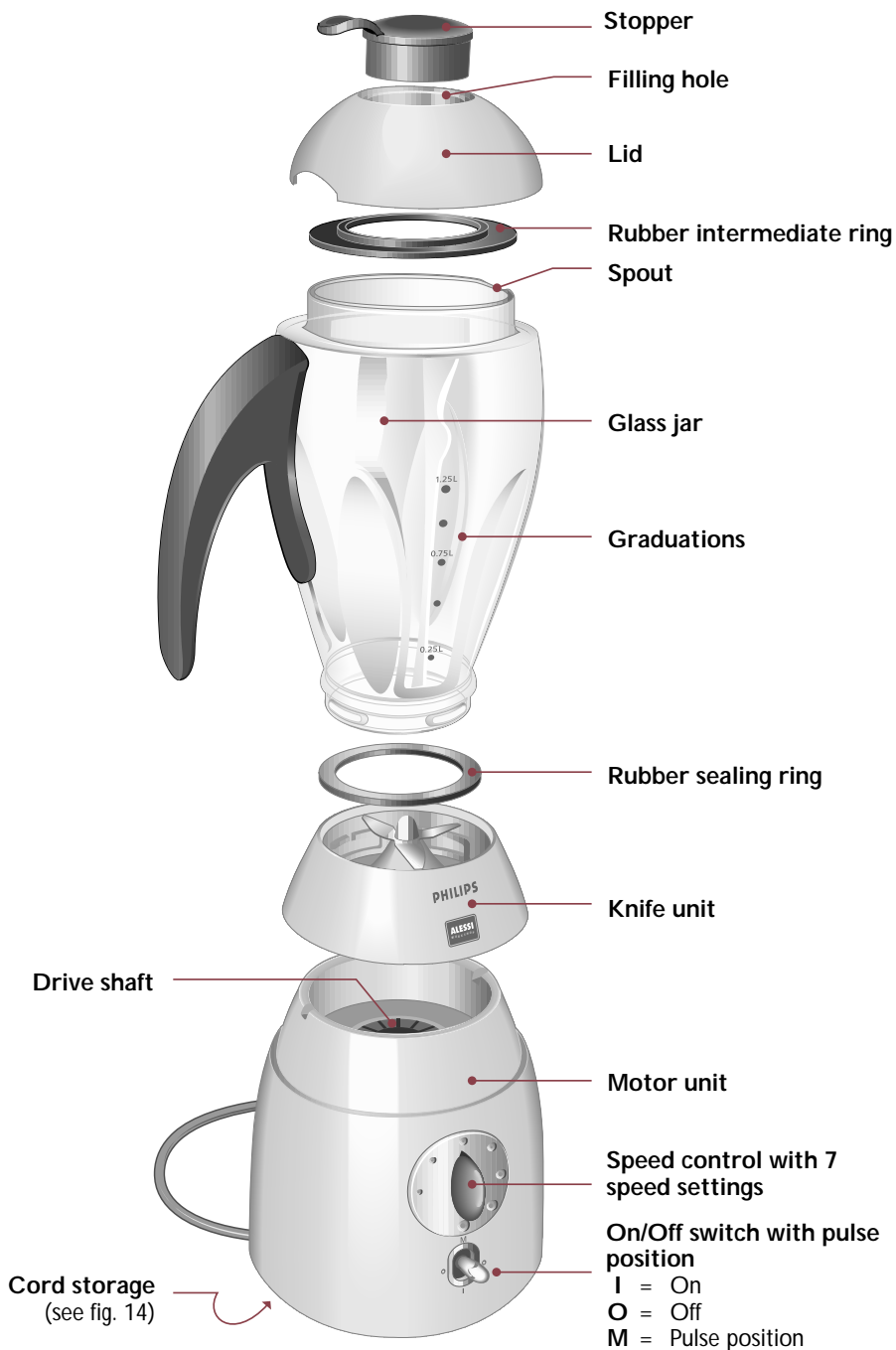


<b>English</b>	<b>Page 4</b>
<b>Français</b>	<b>Page 8</b>
<b>Deutsch</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Nederlands</b>	<b>Pagina 16</b>
<b>Italiano</b>	<b>Pagina 20</b>
<b>Español</b>	<b>Página 24</b>
<b>Português</b>	<b>Página 28</b>
<b>Dansk</b>	<b>Side 32</b>
<b>Norsk</b>	<b>Side 36</b>
<b>Svenska</b>	<b>Sid 40</b>
<b>Suomi</b>	<b>Sivu 44</b>
<b>Türkçe</b>	<b>Sayfa 48</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>Σελίδα 52</b>

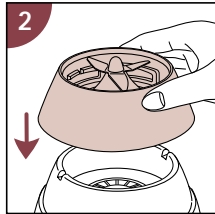
1



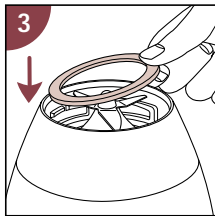
*Philips and Alessi worked together to create a unique line of electric kitchen appliances, uniting the best in form and function. This is a jubilee model to celebrate the success of the Philips Alessi line, consisting of a toaster, coffee maker, kettle and a citrus press.*

### Assembly

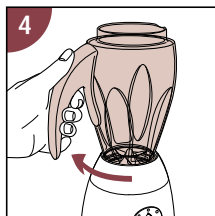
- Clean all detachable parts first (see Cleaning”).
- Place the knife unit onto the motor unit (fig. 2). Turn it until it is properly fixed. It may lock into position at two points.



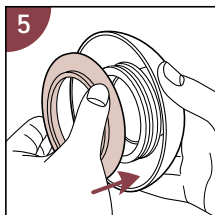
- Put the rubber sealing ring on the inside edge of the knife unit (fig. 3).



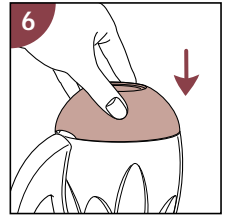
- Place the glass jar on the knife unit and fasten it by turning the handle (fig. 4).



- Snap the rubber intermediate ring into the lid (fig. 5).



- After you have put the ingredients in the jar, put the lid onto the jar and press it home. Make sure the recess in the lid is directly opposite the handle (fig. 6).



- Fit the stopper into the filling hole in the lid (fig. 7). Disassembly takes place in reverse order and direction.



### Automatic safety system

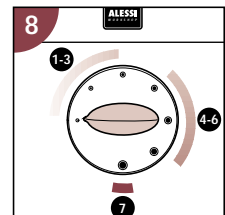
The appliance has been equipped with an automatic safety system that switches off the motor when the jar has not been (correctly) assembled.

**Note:** Do not switch the appliance on and off by turning the jar!

### Use

- Make sure that you have put the plug in the wall socket and fastened the jar onto the motor unit before you switch the appliance on.

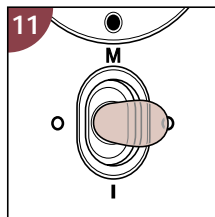
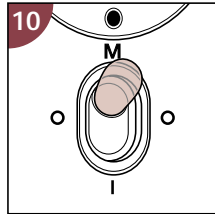
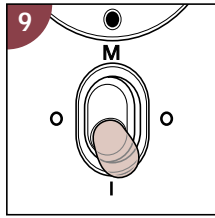
- Set the speed control switch to the setting appropriate for the ingredients you wish to process. The seven speeds are indicated by means of dots (fig. 8). The larger the dot, the higher the speed.



### Speed For:

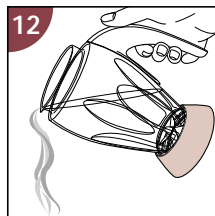
- 1 - 3 light blending jobs involving liquids (e.g. chocolate milk)
- 4 - 6 processing of firmer ingredients, involving the blending of liquids and solids
- 7 heavy blending jobs, involving the processing of mainly solid ingredients

- Switch the appliance on by flipping the on/off switch to I (fig. 9).
- If you are not sure which speed to use, you can always choose the highest speed (i.e. the largest dot). If necessary, you can switch to a lower speed during processing.
- If you want to run the appliance only briefly, move the switch to pulse position M and let go of it (fig. 10).
- To switch the appliance off, move the switch to position O (fig. 11).



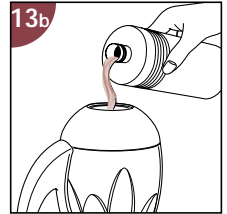
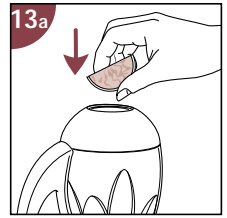
### After use

Note: If you want to pour out the contents of the jar, lift the glass jar, with the knife unit still attached to it, off the motor unit (fig. 12)! Never detach the jar from the knife unit when it is filled. If you were to do so, the contents would flow out at the bottom.



### Tips

- The filling hole in the lid can be used to add ingredients while the blender is running (figs. 13a and 13b).
- You tend to get finer results if you allow the blender to run a little longer (max. 3 minutes). Dry ingredients should not be processed for more than 1 minute.
- Cut meat and other solid ingredients into pieces before putting them in the jar.
- If you want to process solid ingredients, put them in the jar in small portions.
- If the appliance runs too slowly, switch it off and
  - set the on/off switch to pulse position M a few times, or
  - stir the ingredients with a spatula (when the appliance is switched off!), or
  - pour some of the contents out of the jar.
- To crush ice cubes: drop the ice cubes via the filling hole onto the rotating knife.
- For tomato juice: quarter the tomatoes and drop the tomato quarts via the filling hole onto the rotating knife.

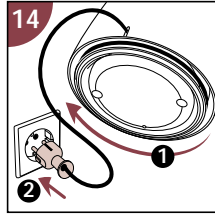


### Cleaning

- Do not clean the appliance, the knife unit, the glass jar and the other parts in a dishwasher.
- Cleaning is easiest when done immediately after use.
- Assemble the knife unit and the jar onto the motor unit in the manner described under "Assembly".
- Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar.
- Run the appliance briefly.
- Unplug the appliance.
- Disassemble the blender jar with the knife unit still attached and rinse it with clean water.
- Disassemble the knife unit from the jar and rinse it under the tap. Be careful: the knife edges are very sharp!
- The motor unit can be cleaned with a moist cloth. Do not use abrasives, scourers, alcohol etc.

## Cord storage

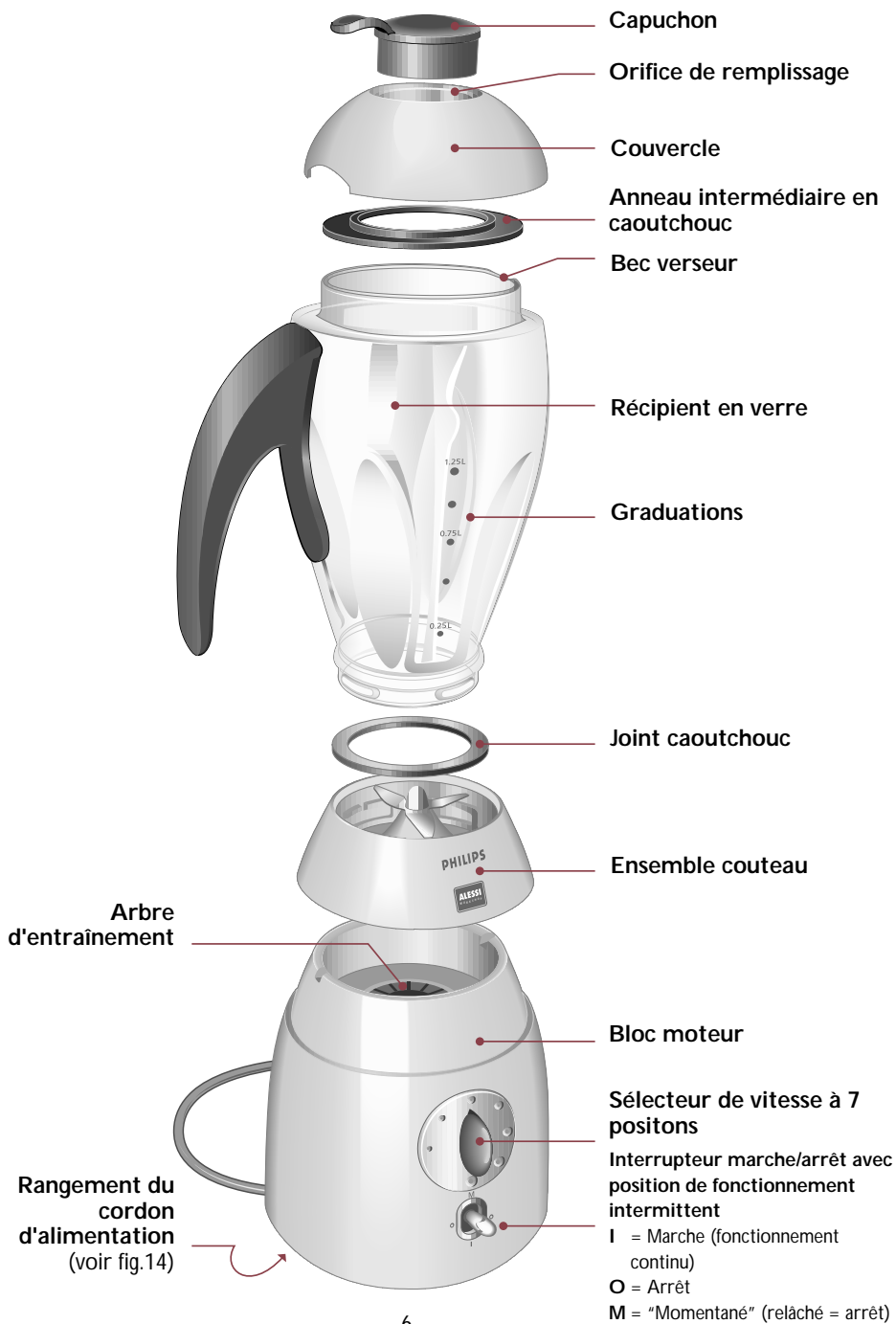
You can store excess cord length by winding it round the reel in the base of the appliance (fig. 14). Fix the cord at the required length by pressing it in the slot at the back of the appliance.



## Important

- Read the instructions for use and study the illustrations before you start using the appliance.
- To prevent damage: check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127 V or 220-240 V) before connecting the appliance.
- Keep the appliance away from children.
- Never leave the appliance alone when it is turned on.
- Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C
- Avoid spilling: never fill the jar above the maximum level indication (i.e. 1.25 litres), especially when you are mixing liquids. Always place the lid on the jar before you start using the appliance.
- The blender has been equipped with an automatic safety system that prevents the appliance from functioning if the knife unit and the glass jug have been incorrectly assembled.
- Do not switch the appliance on and off by turning the jar.
- After you have turned off the appliance, wait until the knife unit has completely stopped rotating before you take off the jar.
- Never put your hand or an object in the jar when the appliance is plugged in. If necessary, use a spatula to spoon food away from the wall of the jar, but always turn the appliance off before doing so!
- Never detach the jar from the motor unit when the appliance is running.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories or parts that are not explicitly recommended by Philips.
- Your guarantee will become invalid if you use such accessories or parts.
- Never use the appliance when the mains cord, plug or other parts are damaged. If the mains cord of this appliance is damaged, it may only be replaced with a cord of the original type. Turn to your Philips dealer or the authorised Philips service centre in your country for replacement.

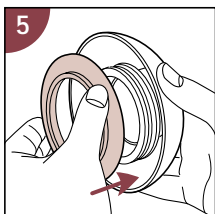
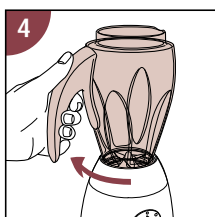
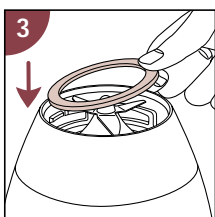
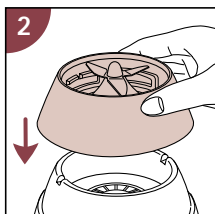
1



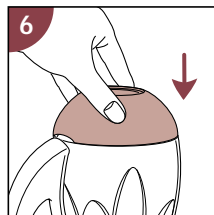
*Philips et Alessi ont travaillé ensemble pour créer une ligne unique d'appareils de cuisine qui unissent ce qu'il y a de mieux en forme et en fonction. Ce Bol mélangeur est un modèle jubilee, pour célébrer le succès de la ligne Philips Alessi, qui se composait d'un grille-pain, d'une cafetière, d'une bouilloire et d'un presse-agrumes.*

## Montage

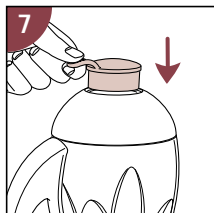
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces démontables (Voir Nettoyage).
- Placez l'ensemble couteau sur le bloc moteur (fig. 2). Tournez-le jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé. Attention : il y a deux points de verrouillage.
- Positionnez le joint caoutchouc à l'intérieur du rebord de l'ensemble couteau (fig.3).
- Disposez le récipient sur l'ensemble couteau et tournez-le par la poignée pour bien le serrer (fig.4).
- Enclenchez l'anneau intermédiaire dans le couvercle (fig.5).



- Après avoir mis les ingrédients dans le récipient, posez le couvercle sur le récipient, et appuyez pour le mettre en place. Assurez-vous que l'encoche du couvercle est en face de la poignée (fig. 6).



- Disposez le bouchon sur l'orifice de remplissage du couvercle (fig. 7). Le démontage se fait dans l'ordre inverse.

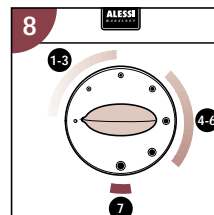


## Système automatique de sécurité

L'appareil est équipé d'un système automatique de sécurité qui coupe le moteur lorsque le récipient n'a pas été mis en place correctement. Remarque : ne mettez pas l'appareil en marche et ne l'arrêtez pas en tournant le récipient !

## Utilisation

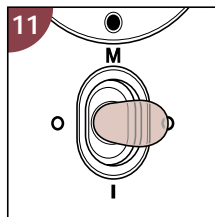
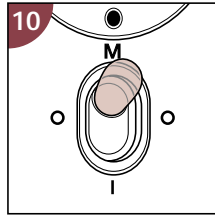
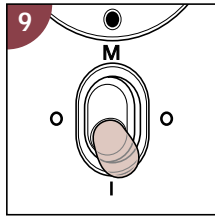
- Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir branché le cordon d'alimentation à la prise murale et bien serré le récipient sur le bloc moteur.
- Réglez le sélecteur de vitesse en fonction des ingrédients que vous désirez mixer. Les sept vitesses sont indiquées par des points (fig. 8). Plus les points sont grands, plus la vitesse est élevée.



## Vitesse Pour :

- 1 – 3 mixage léger impliquant des liquides (par ex. lait au chocolat)
- 4 – 6 mixage d'ingrédients plus solides, impliquant des liquides et des solides
- 7 mixages lourds, impliquant principalement des ingrédients solides

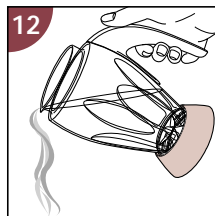
- Mettez l'appareil en marche en positionnant l'interrupteur marche/arrêt sur **I** (fig. 9).
- Si vous n'êtes pas sûr de la vitesse à utiliser, vous pouvez choisir la vitesse la plus élevée (c'est-à-dire le point le plus gros). Si nécessaire, vous pouvez réduire la vitesse pendant le mixage.
- Si vous voulez faire marcher l'appareil seulement brièvement, positionnez l'interrupteur sur la position **M** et relâchez-le (fig. 10).
- Pour arrêter l'appareil, positionnez l'interrupteur sur la position **O** (fig.11)



### Après l'utilisation

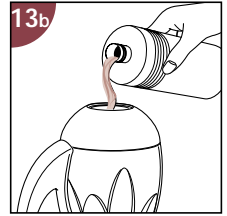
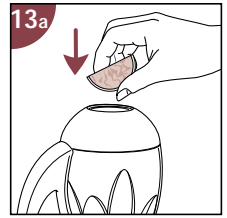
Remarque : Si vous voulez verser le contenu du récipient, soulevez le récipient sans le séparer de l'ensemble couteau (fig. 12).

Ne détachez jamais le récipient de l'ensemble couteau quand il est plein. Si vous le faites, le contenu se vide par le bas.



### Conseils

- L'orifice de remplissage peut être utilisé pour ajouter des ingrédients pendant que le bol mélangeur est en fonctionnement (fig.13a et 13b).
- Vous obtiendrez un mixage plus fin si vous laissez votre bol mélangeur tourner un peu plus longtemps (max. 3 minutes).
- Les ingrédients solides ne doivent pas être mixés pendant plus d'une minute.
- Coupez la viande et les autres ingrédients solides en morceaux avant de les mettre dans le récipient.
- Si vous voulez mixer des ingrédients solides, incorporez-les par petites portions.
- Si l'appareil tourne trop lentement, arrêtez-le et
  - appuyez sur l'interrupteur **M** à plusieurs reprises ou
  - remuez les ingrédients avec une spatule (après avoir arrêté l'appareil !)
  - ou videz une partie du contenu du récipient.
- Pour piler des cubes de glace : laissez tomber les cubes de glace sur le couteau en rotation par l'orifice de remplissage.
- Pour le jus de tomate : coupez les tomates en quatre et laissez les quarts de tomate tomber sur le couteau en rotation par l'orifice de remplissage.



### Nettoyage

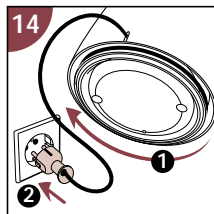
- Ne nettoyez pas l'appareil, l'ensemble couteau, le récipient en verre ni les autres composants dans le lave-vaisselle.
- Le nettoyage de l'appareil est plus facile s'il est effectué tout de suite après l'utilisation.
- Montez l'ensemble couteau et le récipient sur le bloc moteur de la manière décrite dans "Montage".
- Versez de l'eau tiède et du produit pour vaisselle dans le récipient du bol mélangeur.
- Faites fonctionner l'appareil brièvement.



- Débranchez l'appareil.
- Démontez le récipient sans le séparer de l'ensemble couteau et rincez-le sous le robinet.
- Séparez l'ensemble couteau du récipient et rincez-le sous le robinet. Attention : les lames du couteau sont très tranchantes !
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons métalliques, d'alcool etc.

### Rangement du cordon d'alimentation

Vous pouvez ranger l'excédent du cordon d'alimentation en l'entourant autour de l'enrouleur en-dessous de l'appareil (fig. 14).



### Important

- Avant d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions d'utilisation en vous référant aux illustrations.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre secteur afin d'éviter d'abîmer l'appareil (110-127V ou 220-240V).
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Ne remplissez jamais le récipient avec des ingrédients à une température supérieure à 80° C.
- Évitez tout débordement : ne remplissez pas le récipient au-delà du niveau (1,25 litres), surtout si vous mixez des ingrédients liquides. N'oubliez jamais de placer le couvercle sur le récipient avant d'utiliser l'appareil.
- Le bol mélangeur est équipé d'un système automatique de sécurité qui empêche l'appareil de fonctionner si l'ensemble couteau et le récipient en verre ne sont pas correctement assemblés.
- Ne mettez pas l'appareil en marche et ne l'arrêtez pas en faisant tourner le récipient.
- Lorsque vous arrêtez l'appareil, attendez l'arrêt total de l'ensemble couteau avant de retirer le récipient.
- Ne mettez jamais vos mains ou tout autre objet dans l'appareil lorsqu'il est branché. Utilisez si nécessaire une spatule pour décoller les aliments de la surface interne du récipient après avoir positionné l'interrupteur marche/arrêt sur la position O.
- Ne désolidarisez jamais le récipient du bloc moteur lorsque l'appareil est en marche.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans toute autre liquide et ne le rincez pas non plus sous le robinet.
- N'utilisez jamais des pièces ou accessoires qui ne sont pas explicitement recommandés par Philips.
- Si vous utilisez de tels accessoires ou pièces, votre garantie ne serait plus assurée.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise secteur ou d'autres pièces sont endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'origine. Consultez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé.

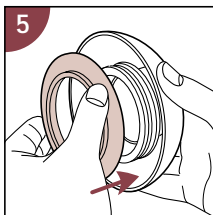
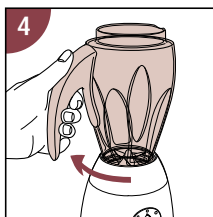
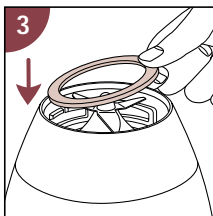
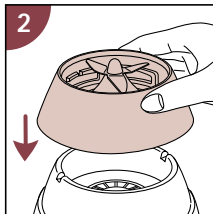
1



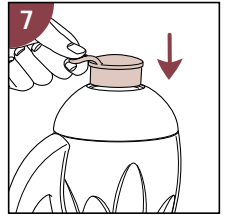
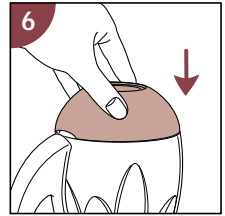
*Philips und Alessi haben gemeinsam eine Einheit von elektrischen Hausgeräten entwickelt - einzigartig in Form und Funktion. Dieses Jubiläummodell ergänzt die erfolgreiche Produktlinie von Philips-Alessi aus Toaster, Kaffeeautomat, Wasserkessel und Zitruspresse um ein Mixergerät.*

### Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie zuerst alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt "Reinigen".
- Setzen Sie die Messereinheit auf die Motoreinheit und drehen Sie sie fest an (Abb. 2). Die Messereinheit läßt sich in zwei Positionen einsetzen.
- Setzen Sie den Dichtungsring oben in die Messereinheit (Abb. 3).
- Setzen Sie den Mixbecher auf die Messereinheit, und befestigen Sie ihn durch eine Drehung in Pfeilrichtung (Abb. 4).
- Setzen Sie den Zwischenring fest in den Deckel ("Klick", Abb. 5).



- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher und drücken Sie den Deckel (B) fest auf. Achten Sie darauf, daß die Einsparung im Deckel dem Griff gegenübersteht (Abb. 6).
- Setzen Sie den Verschluß in die Einfüllöffnung am Deckel (Abb. 7). Verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge, wenn Sie das Gerät auseinandernehmen.

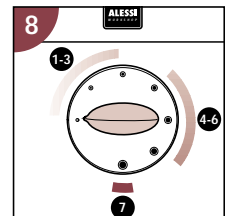


### Sicherheitssystem

Das integrierte Sicherheitssystem sorgt dafür, daß das Gerät nur dann arbeitet, wenn der Mixbecher korrekt aufgesetzt ist. Hinweis: Schalten Sie das Gerät nicht durch Drehen am Mixbecher an und aus!

### Wahl der Geschwindigkeit

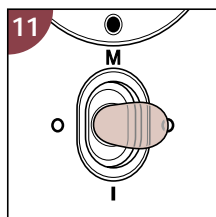
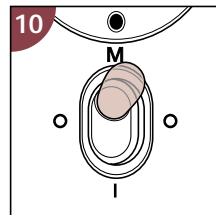
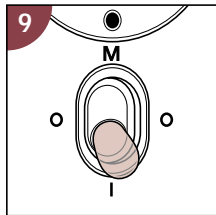
- Achten Sie darauf, daß der Mixbecher richtig auf der Motoreinheit angebracht ist und der Stecker in der Steckdose steckt, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Stellen Sie die Geschwindigkeit auf die Position ein, die den zu verarbeitenden Zutaten entspricht. Sieben Geschwindigkeiten sind durch die Größe von Punkten markiert (Abb. 8). Je größer der Punkt, um so höher die Geschwindigkeit:



### Geschwindigkeit für

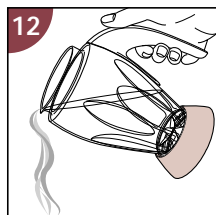
- 1 bis 3** leichte und flüssige Zutaten, z.B. Milchshakes.
- 4 bis 6** Mischungen (halb)fester und flüssiger Zutaten.
- 7** Mischungen mit einem hohen Anteil an festen Zutaten.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf **I** stellen (Abb. 9).
- Wählen Sie im Zweifel höchste Geschwindigkeit, d.h. stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf den dicksten Punkt. Setzen Sie, falls erforderlich, danach die Geschwindigkeit herab.
- Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf **M** und lassen Sie ihn sofort danach wieder los, wenn das Gerät nur einen kurzen Augenblick arbeiten soll (Abb. 10).
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf **O** stellen (Abb. 11).



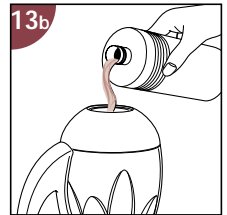
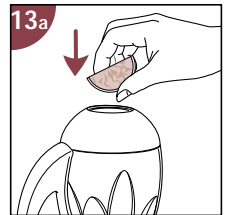
## Nach dem Gebrauch

Wichtig: Wenn Sie den Inhalt aus dem Mixbecher entnehmen wollen, so nehmen Sie den Mixbecher mitsamt der Messereinheit von der Motoreinheit (Abb. 12)! Nehmen Sie niemals die Messereinheit vom gefüllten Mixbecher ab, sonst fließt der Inhalt heraus.



## Hinweise

- Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, können Sie bei laufendem Motor durch die Öffnung im Deckel langsam zugeben (Abb. 13a und 13b).
- Das Resultat wird feiner, wenn Sie den Motor noch eine Weile, aber nicht länger als 3 Minuten, laufen lassen. Feste Zutaten dürfen mit diesem Gerät nicht länger als eine Minute ohne Unterbrechung bearbeitet werden.
- Zerteilen Sie Fleisch und andere feste, große Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben.
- Füllen Sie feste Zutaten nicht auf einmal, sondern nach und nach in kleineren Portionen ein.
- Läuft das Gerät nicht ordnungsgemäß oder zu langsam, dann schalten Sie es aus, und ...
  - arbeiten Sie mit dem Momentschalter weiter,
  - rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel (nicht bei laufendem Motor!) oder
  - reduzieren Sie die Menge.
- Zum Zerkleinern von Eiswürfeln lassen Sie diese durch die Öffnung im Deckel bei laufendem Motor auf die rotierende Messereinheit fallen.
- Zur Zubereitung von Tomatensaft teilen Sie die Tomaten in vier Stücke, und lassen Sie diese Stücke durch die Einfüllöffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen.



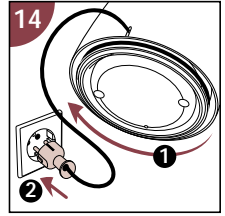
## Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät oder seine Teile niemals im Geschirrspüler.
- Die Teile lassen sich unmittelbar nach Verwendung am leichtesten reinigen.
- Setzen Sie Messereinheit, Mixbecher, so wie unter "Vorbereitung zum Gebrauch" beschrieben, auf die Motoreinheit.
- Gießen Sie lauwarmes Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel und den Verschluss auf. Bringen Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit an.
- Lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen. Schalten Sie es dann aus.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Mixbecher mit der Messereinheit von der Motoreinheit, und spülen Sie den Mixbecher mit frischem Wasser aus.
- Nehmen Sie die Messereinheit heraus, und spülen Sie sie ab. Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit um, damit Sie sich nicht schneiden.
- Sie können das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine Lösungsmittel wie Alkohol, Benzin oder Azeton.

## Kabelaufwicklung

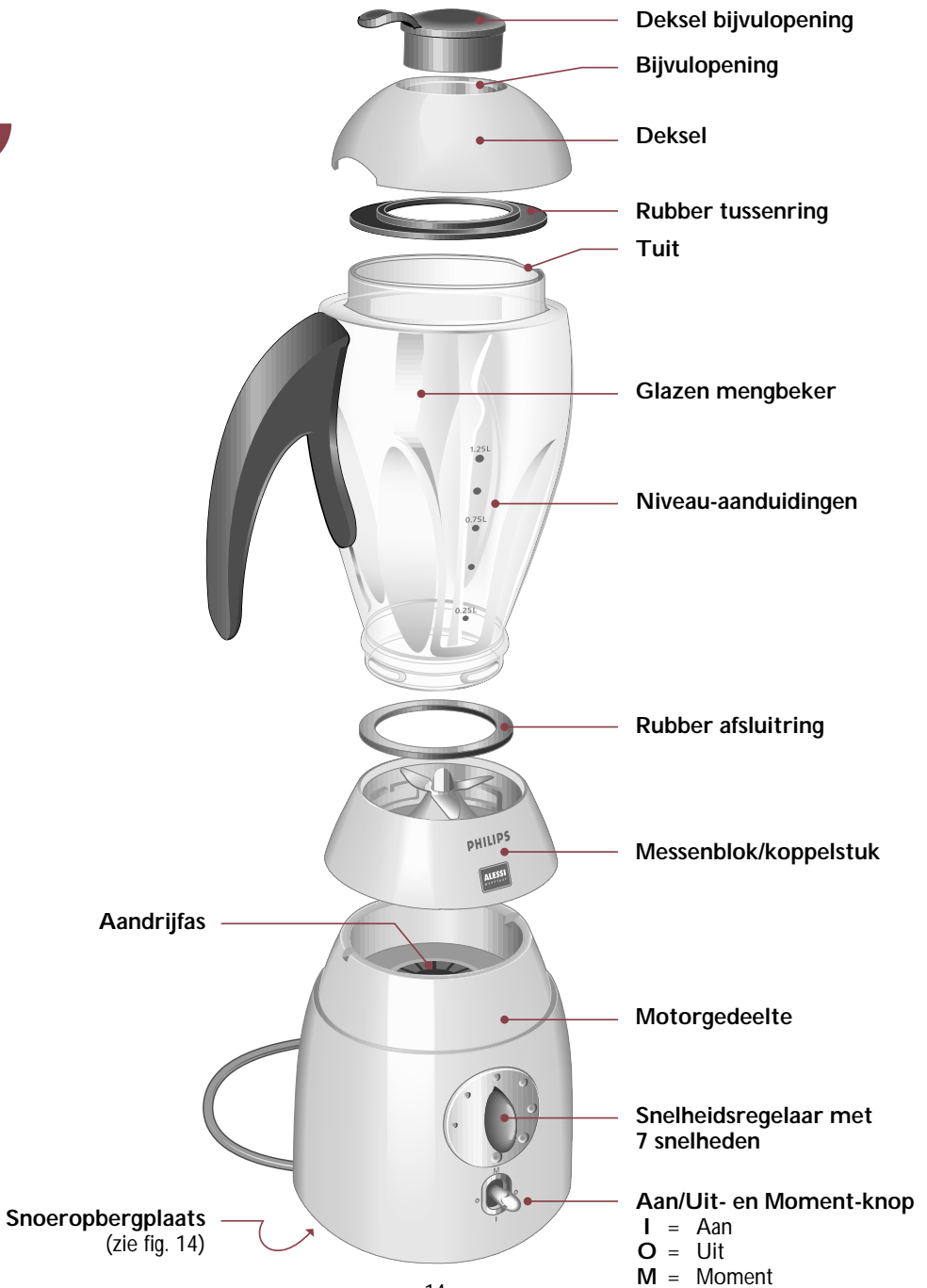
Überschüssiges Netzkabel läßt sich im Gerät unterbringen. Arretieren Sie das Kabel, indem Sie es in die Kerbe am der Unterseite des Geräts einklemmen.



## 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 oder 220-240 V) übereinstimmt.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Füllen Sie keine Zutaten ein, die heißer sind als 80 °C.
- Vermeiden Sie, daß es spritzt: Füllen Sie den Mixbecher nicht höher als bis zur Markierung; das entspricht 1,25 Liter.
- Setzen Sie immer den Sicherheitsverschluß auf, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgerüstet. Es verhindert, daß das Gerät in Gang gesetzt wird, wenn das Messer oder der Mixbecher nicht korrekt aufgesetzt worden sind.
- Schalten Sie das Gerät niemals an oder aus, indem Sie an dem Mixbecher drehen.
- Nehmen Sie den Mixbecher erst dann vom Gerät, wenn das Messer nach dem Ausschalten völlig zum Stillstand gekommen ist.
- Stecken Sie nie Ihre Hand oder irgendwelche Gegenstände in den Mixbecher, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Haben sich die Zutaten an den Seiten des Mixbeckers angesammelt, so schalten Sie das Gerät aus und schieben dann den Inhalt mit einem Spatel zur Mitte hin.
- Nehmen Sie niemals den Mixbecher ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Versuchen Sie nie, Geräteteile anderer Hersteller zu verwenden, die von Philips nicht empfohlen werden. Die Garantie wird dadurch hinfällig.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein anderes Teil des Geräts defekt oder beschädigt ist. Ein defektes Netzkabel muß durch ein original Philips Netzkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

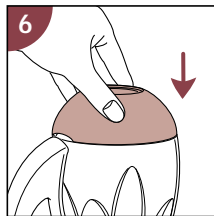
1



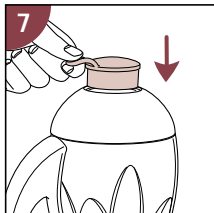
*Philips en Alessi werkten samen om een unieke reeks elektrische apparaten voor de keuken te creëren, waarbij vorm en functie optimaal zijn gecombineerd.*

*Dit is een jubileum-model om het succes te vieren van de Philips Alessi Line, bestaande uit een broodrooster, een koffiezetter, een waterkoker en een citruspers.*

- Nadat u de ingrediënten in de mengbeker heeft gedaan, drukt u het deksel op zijn plaats. Zorg er daarbij voor dat de "uitsparing" tegenover de handgreep zit (fig. 6).



- Bevestig het deksel bijvulopening (fig. 7). Het uit elkaar nemen verloopt in omgekeerde volgorde en richting.



### Automatische beveiliging

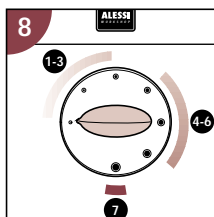
Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat de motor uitschakelt als de mengbeker niet (of niet goed) is bevestigd.

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

### Gebruik

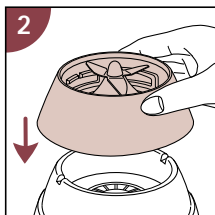
- Overtuig u ervan, vóórdat u het apparaat inschakelt, dat de stekker in het stopcontact zit en dat de mengbeker goed is bevestigd.

- Zet de snelheidschakelaar op de snelheid die het meest geschikt is voor de ingrediënten die u wilt verwerken. Er zijn zeven snelheden, aangeduid met rondjes (fig. 8). Hoe groter het rondje, hoe hoger de snelheid:

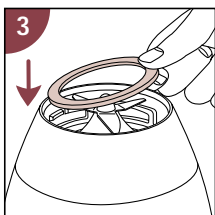


### Montage

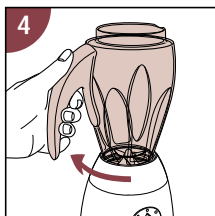
- Was eerst alle afneembare onderdelen af (zie "Schoonmaken").
- Plaats het messenblok (fig. 2). Draai totdat het vastzit. Er zijn twee posities mogelijk.



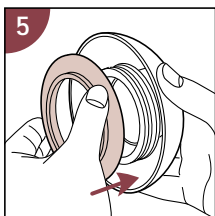
- Leg de rubber afsluitring op de binnenrand van het messenblok (fig. 3).



- Zet de glazen mengbeker op het messenblok en draai deze vast (fig. 4).



- Monteer de rubber tussenring aan het deksel (fig. 5)



#### Snelheid

1 - 3

#### Voor:

lichte toepassingen met *vloeistoffen* (bv. chocolademelk)

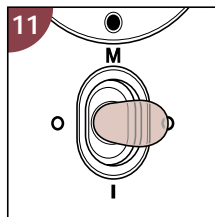
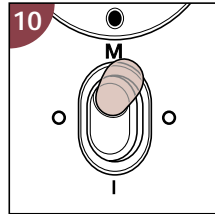
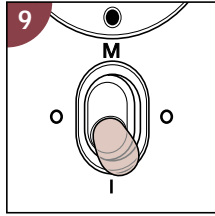
4 - 6

stevigere ingrediënten, waarbij *vloeistoffen* en *vaste stoffen* samen worden verwerkt.

7

zware toepassingen, waarbij voornamelijk *vaste ingrediënten* worden verwerkt.

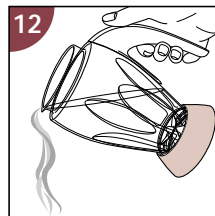
- Schakel het apparaat in door de aan/uit-schakelaar op **I** te zetten (fig. 9).
- Als u niet zeker weet welke snelheid u moet gebruiken, kunt u altijd kiezen voor de hoogste snelheid (d.w.z. het grootste rondje). Indien nodig kunt u tijdens de verwerking een lagere snelheid kiezen.
- Om het apparaat kort in te schakelen, zet u de schakelaar in stand **M** en laat u deze meteen weer los (fig. 10).
- Om de motor uit te schakelen zet u de schakelaar in stand **O** (fig. 11).



## Na gebruik

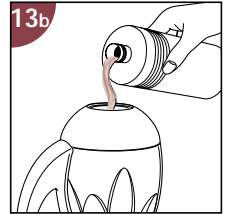
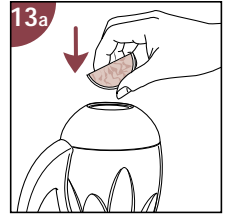
**Let op:** Wanneer u de inhoud uit de glazen mengbeker wilt schenken til het koppelstuk en de glazen mengbeker dan gelijktijdig op (fig. 12)! Draai nooit de glazen mengbeker los als deze ingrediënten bevat.

Op die manier voorkomt u dat de inhoud uit de onderzijde van de glazen mengbeker loopt.



## Tips

- De opening in het deksel kan worden gebruikt om ingrediënten toe te voegen terwijl de motor draait (fig. 13a en 13b).
- Door het apparaat langer te laten werken (max. 3 minuten), worden de resultaten gewoonlijk fijner. Bewerk droge ingrediënten echter niet langer dan 1 minuut.
- Snijd vlees of andere vaste ingrediënten in stukjes alvorens ze in de mengbeker te doen.
- Als u vaste ingrediënten verwerkt, kunt u die het best in kleine porties in de glazen mengbeker doen.
- Als het apparaat niet snel genoeg werkt, schakel het dan uit en
  - zet de aan/uit-schakelaar een paar keer kort in de moment-stand M,
  - of
  - roer de ingrediënten met een spatel (terwijl de motor niet werkt!),
  - of
  - giet een deel van de inhoud uit de beker.
- Om ijsblokjes te hakken kunt u de blokjes via de opening in het deksel op de draaiende messen laten vallen.
- Voor tomatensap: snijd de tomaten in vieren en laat deze stukjes via de opening in het deksel op de draaiende messen laten vallen.



## Schoonmaken

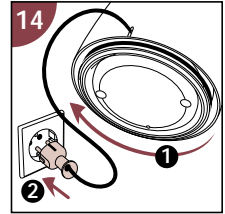
- Maak het apparaat, het koppelstuk, de glazen mengbeker en de overige onderdelen niet schoon in de vaatwasmachine.
- Schoonmaken gaat het gemakkelijkst onmiddellijk na gebruik.
- Monteer het koppelstuk en de glazen mengkan zoals beschreven onder het kopje "Montage" (fig. 2 - 7).
- Giet lauwwarm water met wat afwasmiddel in de glazen mengbeker.



- Schakel het apparaat voor korte tijd in. Schakel het dan uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de glazen mengbeker en spoel deze om met schoon water.
- Verwijder het koppelstuk van de mengbeker en spoel het af. Wees voorzichtig als u de scherpe messen aanraakt!
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen, pannesponzen, alcohol, enz.

## Snoeropberging

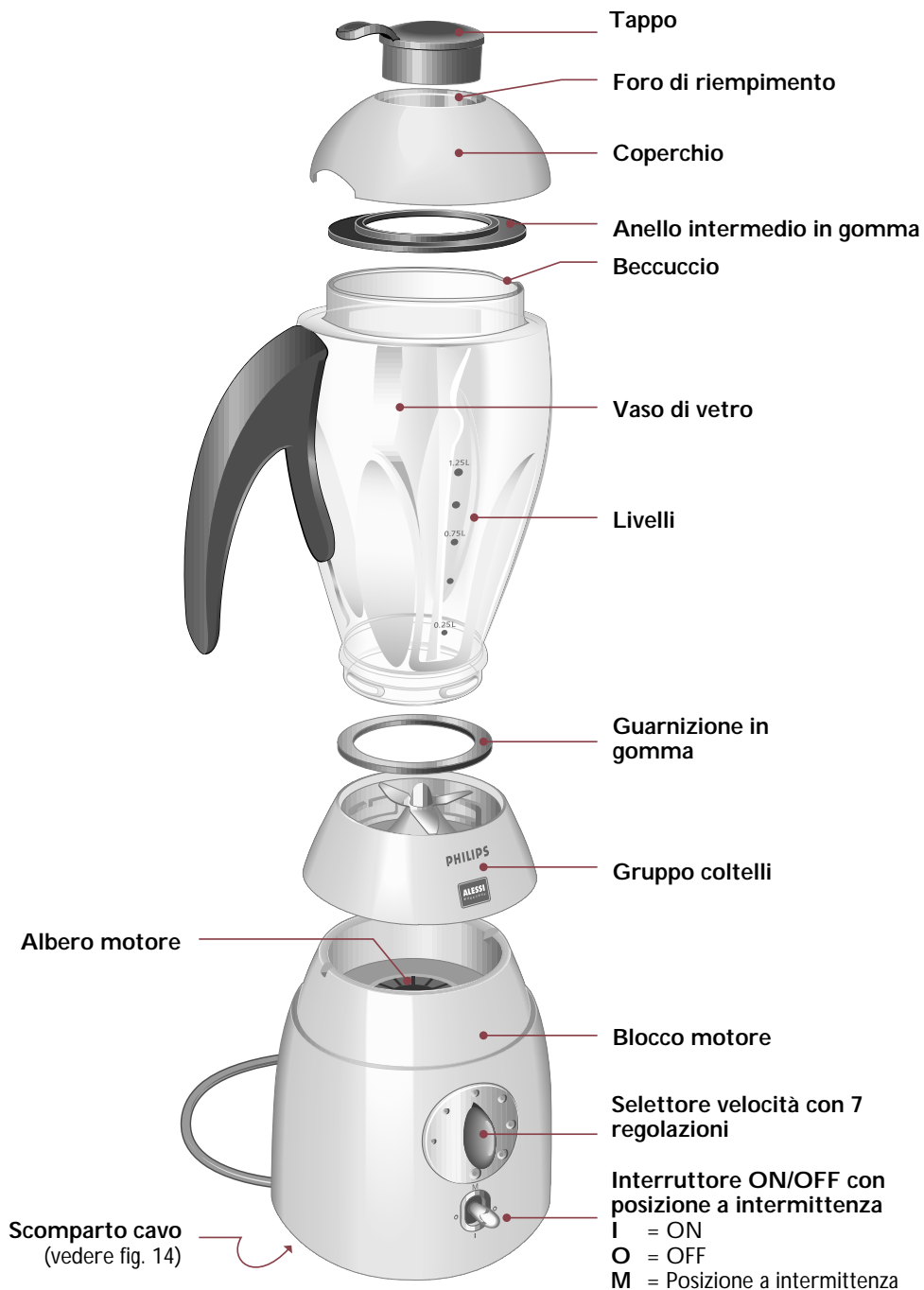
U kunt het overtollige stuk van het snoer rondom de bodem van het apparaat winden (fig. 14). Druk het snoer op de gewenste lengte vast in de opening aan de achterzijde.



## 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).
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Blijf bij het apparaat als het is ingeschakeld.
- 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. 1,25 liter); vooral wanneer u vloeistof mengt. Plaats vóór gebruik altijd het deksel op de mengbeker.
- De blender is uitgerust met een veiligheidssysteem dat er voor zorgt dat het apparaat alleen functioneert als het messenblok en de glazen mengbeker op de juiste wijze geplaatst zijn.
- Gebruik de mengbeker niet om het apparaat in en uit te schakelen.
- Wacht na het uitschakelen van het apparaat even totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen, voordat u de mengbeker oppakt.
- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de mengbeker wanneer het apparaat aangesloten is. Gebruik indien nodig een spatel om het voedsel los te maken van de beker. Schakel dan eerst de motor uit.
- Draai nooit de mengbeker los terwijl het apparaat werkt.
- Dompel nooit het motorgedeelte in water of in een andere vloeistof. Spoel het ook niet af.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer, de stekker of andere onderdelen ervan beschadigd zijn. 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.

1

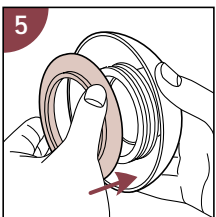
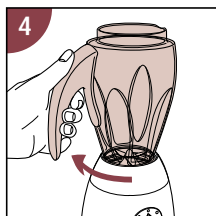
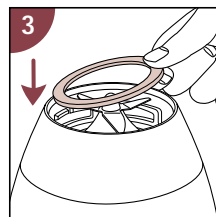
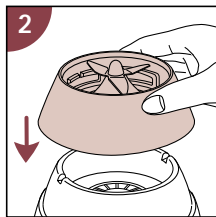


*Philips e Alessi hanno unito i loro sforzi per creare una linea esclusiva di piccoli elettrodomestici per la cucina, che offrono il meglio in quanto a design e funzionalità.*

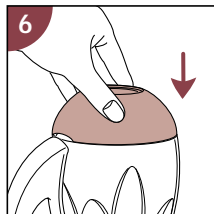
*Questo prodotto è nato per celebrare il successo della linea Philips Alessi che consiste in un tostapane, una macchina per il caffè, un bollitore e uno spremiagrumi.*

## MONTAGGIO

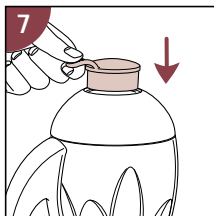
- Per prima cosa pulite tutte le parti rimovibili (vedere "Pulizia").
- Mettete il gruppo coltelli sul blocco motore (fig. 2) e ruotatelo fino a quando risulta fissato correttamente. Esistono due punti di aggancio diversi.
- Inserite la guarnizione di gomma nella parte interna del gruppo coltelli (fig. 3).
- Mettete il vaso di vetro sul gruppo coltelli e girate l'impugnatura per fissarli (fig. 4).
- Infilate l'anello intermedio nel coperchio (fig. 5).



- Dopo aver introdotto gli ingredienti nel vaso, appoggiate il coperchio premendo leggermente. Controllate che la scanalatura del coperchio sia in posizione opposta rispetto all'impugnatura (fig. 6).



- Mettete il tappo sul foro di riempimento del coperchio (fig. 7). Per smontare, procedete in senso inverso.



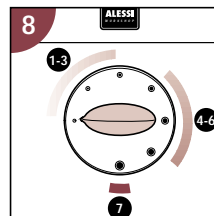
## DISPOSITIVO AUTOMATICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di sicurezza che spegne automaticamente il motore nel caso in cui il vaso non sia stato inserito in modo corretto.

**Nota:** per accendere e spegnere l'apparecchio, non fate ruotare il vaso!

## USO

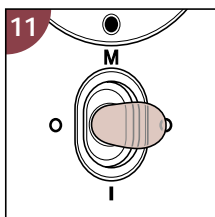
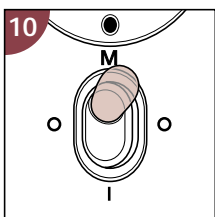
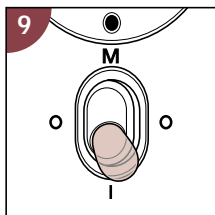
- Prima di accendere l'apparecchio, controllate di aver inserito la spina nella presa e di aver collocato correttamente il vaso sul blocco motore.
- Impostate il selettore di velocità nella posizione più adatta agli ingredienti che dovete utilizzare. Le sette velocità sono indicate da altrettanti puntini (fig. 8) di dimensioni diverse: più grande è il puntino e maggiore sarà la velocità.



## Velocità Adatta per:

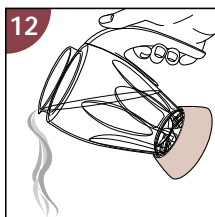
- 1-3** frullare composti prevalentemente liquidi (ad esempio latte al cioccolato)
- 4-6** frullare ingredienti più consistenti, composti da sostanze liquide e solide
- 7** frullare ingredienti molto consistenti, per lo più solidi.

- Accendete l'apparecchio mettendo l'interruttore ON/OFF in posizione **I** (fig. 9).
- Se non sapete qual è la velocità più adatta al caso vostro, scegliete sempre la più elevata (indicata dal puntino più grosso), riducendola all'occorrenza durante il funzionamento.
- Se volete utilizzare l'apparecchio soltanto per pochi istanti, mettete l'interruttore in posizione **M** e poi rilasciatelo (fig. 10).
- Per spegnere l'apparecchio, mettete l'interruttore in posizione **O** (fig. 11).



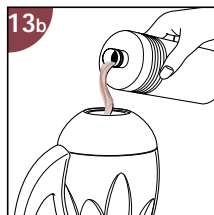
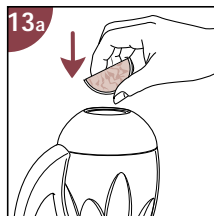
## DOPO L'USO

Nota: se volete versare il contenuto, sollevate il vaso di vetro dal locco motore, con il gruppo coltelli ancora inserito (fig. 12). Non separate mai il vaso dai coltelli quando è ancora pieno, per evitare la fuoriuscita del contenuto dalla parte inferiore.



## CONSIGLI

- Il foro di riempimento posto sul coperchio può essere utilizzato per aggiungere gli ingredienti con l'apparecchio in funzione (fig. 13a e 13b).
- Per ottenere un risultato più omogeneo, si consiglia di lasciare in funzione l'apparecchio un po' più a lungo (massimo 3 minuti). Ricordate che gli ingredienti secchi non devono essere frullati per più di un minuto.
- Tagliate a pezzetti la carne e gli altri ingredienti solidi prima di introdurli nel vaso.
- Se dovete frullare soltanto ingredienti solidi, cercate di tagliarli in pezzetti piuttosto piccoli.
- Nel caso l'apparecchio funzionasse troppo lentamente, spegnetelo e - mettete l'interruttore ON/OFF in posizione **M** per alcune volte, oppure - mescolate il contenuto del vaso con una spatola (con l'apparecchio spento!), oppure - togliete parte del contenuto dal vaso.
- Per tritare il ghiaccio, fate cadere i cubetti attraverso il foro di riempimento, direttamente sul coltello rotante.
- Per ottenere la salsa di pomodoro: tagliate i pomodori a spicchi e fateli cadere attraverso il foro sul coltello rotante.

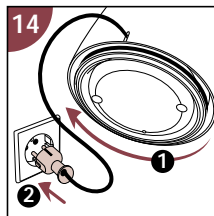


## PULIZIA

- Non mettete in lavastoviglie l'apparecchio, il gruppo coltelli, il vaso di vetro né gli altri pezzi.
- La pulizia risulterà più facile se effettuata subito dopo l'uso.
- Per montare il gruppo coltelli e il vaso sul blocco motore, seguite le istruzioni fornite in "Montaggio".
- Versate un po' di acqua tiepida saponata nel vaso di vetro.
- Fate funzionare l'apparecchio per un attimo.
- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Smontate il vaso con il gruppo coltelli ancora assemblati e risciacquate sotto l'acqua corrente.

- Smontate il gruppo coltelli dal vaso e risciacquateli sotto l'acqua corrente. Attenzione alle lame, sono molto affilate!
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non usate pagliette, sostanze abrasive, alcool, ecc.

## SCOMPARTO PER IL CAVO



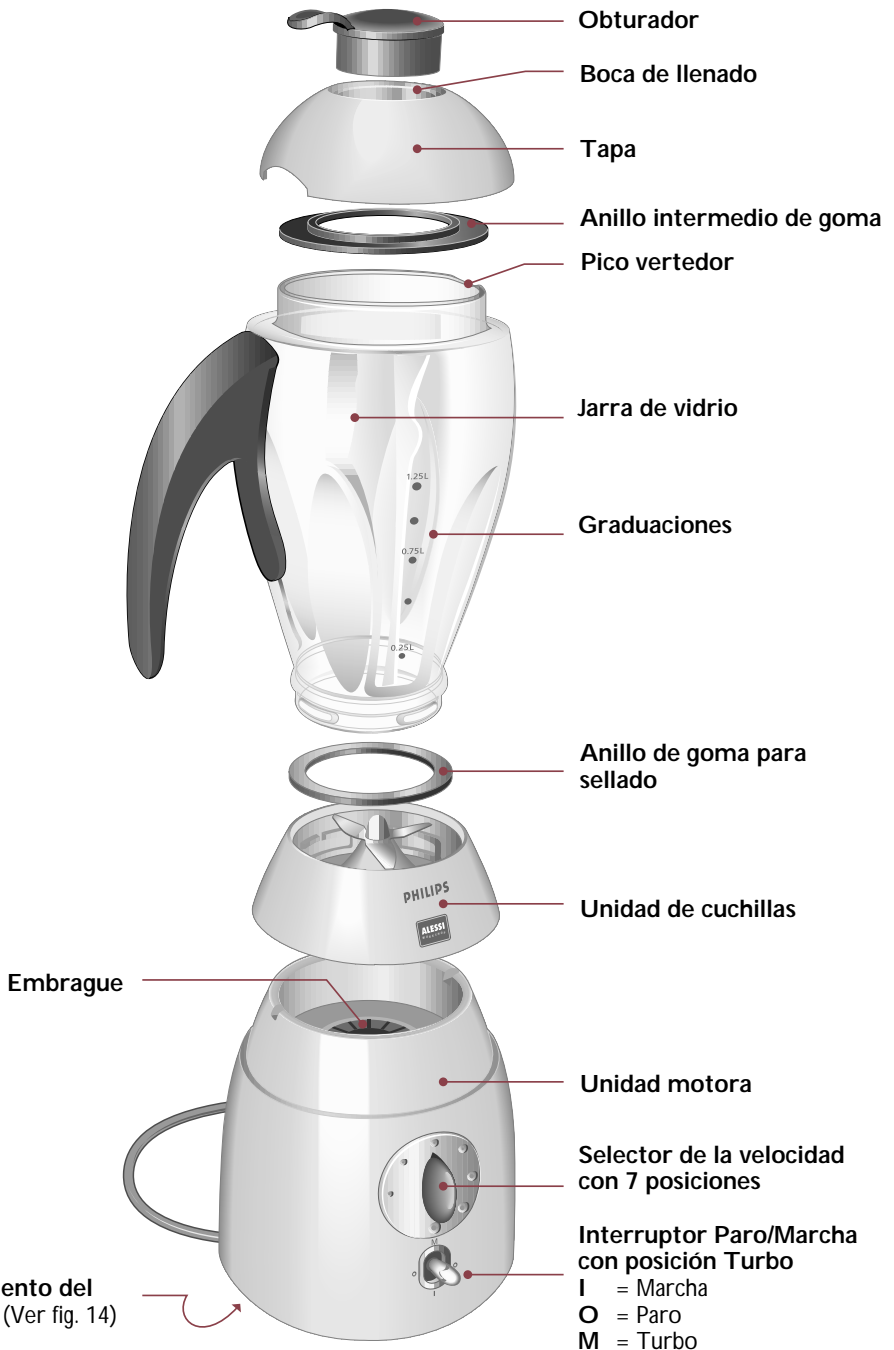
Potrete riporre il cavo in eccesso arrotolandolo nell'apposito scomparto posto sulla base dell'apparecchio (fig. 14).

Fissate il cavo alla lunghezza desiderata premendolo nella fessura posta sulla parte posteriore dell'apparecchio.

## IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore corrisponda a quella della rete locale (110-127V o 220-240V).
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non riempite mai il vaso con ingredienti a una temperatura superiore agli 80°C.
- Per evitare gli schizzi, non superate mai il livello massimo posto sul vaso (1,25 l.), soprattutto nel caso di liquidi. Mettete sempre il coperchio sul vaso prima di accendere l'apparecchio.
- Il frullatore è provvisto di un dispositivo automatico di sicurezza che non permette il funzionamento dell'apparecchio nel caso in cui il gruppo coltelli o il vaso siano montati in modo errato.
- Non accendete o spegnete l'apparecchio ruotando il vaso.
- Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate fino a quando i coltelli saranno completamente fermi prima di togliere il vaso.
- Non mettete mai le mani o altri oggetti nel vaso mentre l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Se necessario, utilizzate una spatola per rimuovere il cibo dalle pareti, ricordandovi di staccare sempre l'apparecchio dalla presa!
- Non togliete mai il vaso dal blocco motore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non immergete il blocco motore in acqua o in altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non usate mai accessori o pezzi non esplicitamente raccomandati dalla Philips. La garanzia non sarà più valida nel caso vengano utilizzati accessori non autorizzati.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altre parti risultino danneggiate. Nel caso in cui il cavo fosse danneggiato, andrà sostituito esclusivamente con un cavo originale. Rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o al centro di assistenza più vicino.

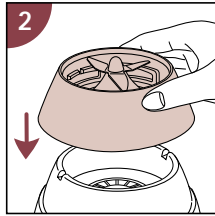
1



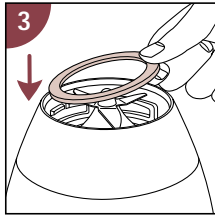
*Philips y Alessi han trabajado juntos para crear una única línea de electrodomésticos de cocina, conjugando lo mejor en formas y funciones. Este es un modelo conmemorativo para celebrar el éxito de la línea Philips Alessi, formada por un tostador, una cafetera, una hervidora de agua y un exprimidor.*

## Montaje

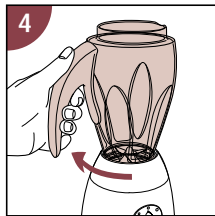
- Primero laven todas las piezas desmontables (Ver "Limpieza").
- Coloquen la unidad de cuchillas sobre la unidad motora (fig. 2) y gírenla hasta que esté adecuadamente fijada. Puede quedar fijada en su lugar en dos puntos.



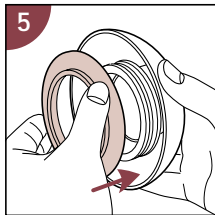
- Pongan el anillo de goma para sellado sobre el borde interior de la unidad de cuchillas (fig. 3).



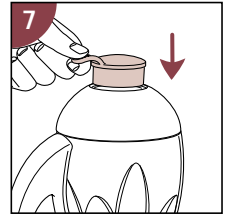
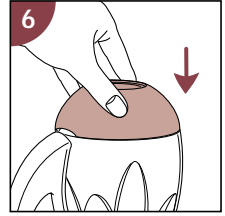
- Coloquen la jarra de vidrio sobre la unidad de cuchillas y fíjenla haciendo girar la empuñadura (fig. 4).



- Entren a presión el anillo intermedio de goma en la tapa (fig. 5).



- Después de poner los ingredientes en la jarra, coloquen la tapa sobre la jarra y presiónenla hasta su lugar. Asegúrense de que el hueco de la tapa esté exactamente de cara a la empuñadura (fig. 6).
- Fijen el obturador en el agujero de llenado de la tapa (fig. 7). Para desmontar, procedan en orden y dirección inversos.



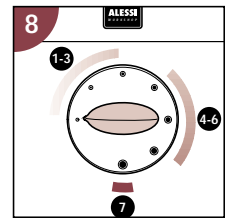
## Sistema automático de seguridad

El aparato está provisto de un sistema automático de seguridad que detiene el motor cuando la jarra no ha sido (Adecuadamente) montada.

Nota : ¡ No pongan en marcha y paren el aparato haciendo girar la jarra !

## Uso

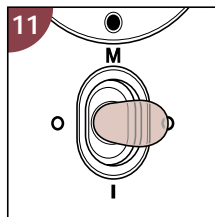
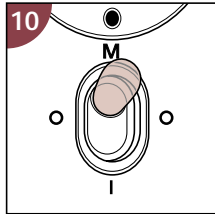
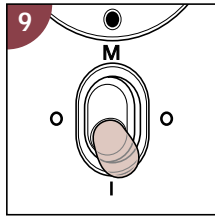
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrense de que esté enchufado y de que la jarra esté fijada sobre la unidad motora.
- Ajusten el selector de la velocidad a la posición adecuada para los ingredientes que deseen procesar. Las 7 velocidades están indicadas mediante puntos (fig. 8). Cuanto más grande sea el punto, más alta será la velocidad.



## Velocidad Para :

- 1 - 3 Tareas ligeras de batir, incluyendo líquidos (Por ejemplo, leche chocolateada).
- 4 - 6 Procesado de ingredientes más firmes, incluyendo el batido de líquidos y sólidos.
- 7 Tareas fuertes de batido incluyendo, principalmente, el procesado de ingredientes sólidos.

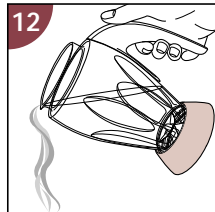
- Pongan en marcha el aparato llevando el interruptor Paro/Marcha a la posición **I** (fig. 9).
- Si no están seguros de que velocidad usar, siempre pueden elegir la velocidad más alta (Por ejemplo, la del punto más grande). Si es necesario, pueden bajar a una velocidad más baja durante el proceso.
- Si solo desean hacer funcionar el aparato brevemente, lleven el interruptor a la posición Turbo **M** y súeltenlo (fig. 10).
- Para parar el aparato, lleven el selector a la posición **O** (fig. 11).



## Después del uso

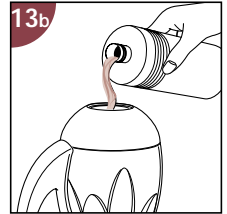
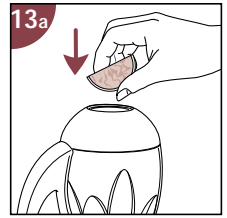
Nota : ¡ Si desean verter el contenido de la jarra, saquen fuera de la unidad motora la jarra de vidrio con la unidad de cuchillas todavía fijada a ella ! (fig. 12)

No desmonten nunca la jarra de la unidad de cuchillas mientras esté llena. Si lo hacen, los contenidos podrían caer al suelo.



## Consejos

- La boca de llenado de la tapa puede usarse para añadir ingredientes mientras el motor esté girando (figs. 13a 13b).
- Se tiende a obtener resultados más finos si se permite que la Batidora funcione un poco más (Máximo 3 minutos). Los ingredientes secos no deben ser procesados durante más de 1 minuto.
- Corten la carne u otros ingredientes sólidos en trozos más pequeños antes de ponerlos en la jarra.
- Si desean procesar ingredientes sólidos, pónganlos a pequeñas porciones en la jarra.
- Si el aparato gira demasiado lentamente, párenlo y :
  - Lleven unas pocas veces el interruptor Paro/Marcha a la posición Turbo **M**, o
  - Remuevan los ingredientes con una espátula (¡ Cuando el aparato esté parado !), o
  - reduzcan el contenido de la jarra.
- Para triturar cubitos de hielo : Dejen caer los cubitos, a través de la boca de llenado, sobre las cuchillas mientras giran.
- Para hacer zumo de tomate : Corten los tomates en cuatro trozos y déjenlos caer, a través de la boca de llenado, sobre las cuchillas mientras giran.



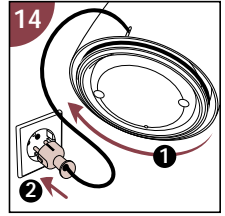
## Limpieza

- No limpien el aparato, la unidad de cuchillas, la jarra de vidrio y las otras piezas en un lavavajillas.
- La limpieza es mucho más fácil si se hace inmediatamente después del uso.
- Monten (Del modo indicado en "Montaje") la unidad de cuchillas y la jarra sobre la unidad motora.
- Viertan agua tibia y un poco de detergente en la jarra batidora.
- Pongan brevemente el aparato en marcha.
- Desenchufen el aparato.
- Desmonten la jarra batidora con la unidad de cuchillas todavía fijada y enjuéguela con agua limpia.



- Desmonten la unidad de cuchillas de la jarra y enjuáguenla bajo el grifo. ¡ Tengan cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas !.
- La unidad motora puede ser limpiada con un paño húmedo. No usen abrasivos, desengrasadores, alcohol, etc.

### Almacenamiento del cable de red



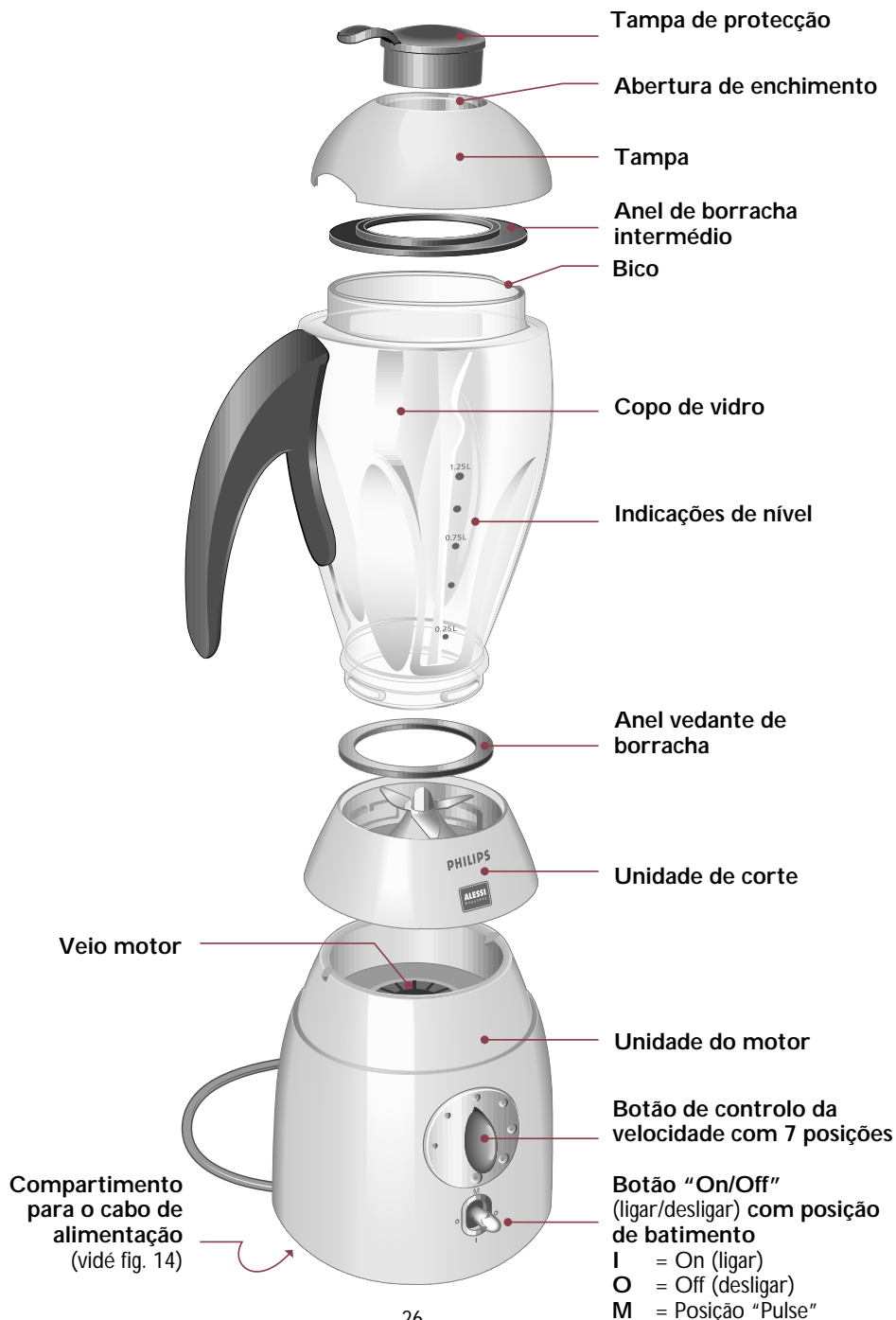
Pueden guardar el exceso de cable de red enrollándolo en el alojamiento de la base del aparato (fig. 14).

Presionándolo en la ranura de la parte trasera del aparato, fijen el cable de red a la longitud requerida

### Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones y estudien 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).
- Mantengan el aparato lejos de los niños.
- No dejen el aparato conectado y sin vigilancia.
- No llenen nunca la jarra con ingredientes a una temperatura superior a los 80 °C.
- Eviten los derramamientos. No llenen nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (Por ejemplo, 1'25 litros), especialmente cuando batan líquidos. Coloquen siempre la tapa sobre la jarra antes de empezar a usar el aparato.
- La Batidora está provisto de un sistema automático de seguridad que evita que el aparato funcione si la unidad de cuchillas y/o la jarra no han sido correctamente montadas.
- No pongan en marcha y paren el aparato haciendo girar la jarra.
- Después de haber parado el aparato y antes de sacar la jarra, esperen hasta que la unidad de cuchillas haya dejado completamente de girar.
- No pongan nunca su mano o un objeto en la jarra mientras el aparato esté enchufado. Si es necesario, usen una espátula para quitar los alimentos de los laterales de la jarra, pero ¡ desconecten siempre el aparato antes de hacerlo !.
- No quiten nunca la jarra de la unidad motora mientras el aparato esté en marcha.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua o cualquier otro líquido y no la enjuagen bajo el grifo.
- No usen nunca accesorios o piezas que no estén específicamente recomendados por Philips.
- Su garantía quedará invalidada si usan tales accesorios o piezas.
- No usen el aparato cuando el cable de red, la clavija para la red u otros componentes estén deteriorados. Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por un cable de red del tipo original. Para la sustitución, diríjense a su distribuidor Philips o un autorizado Servicio Técnico Philips de su país.

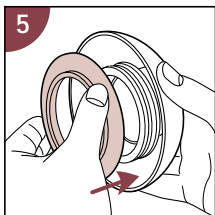
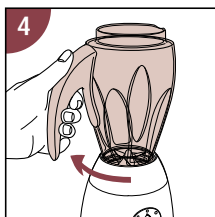
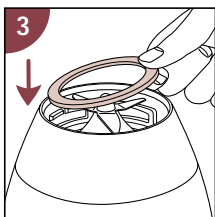
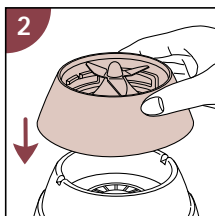
1



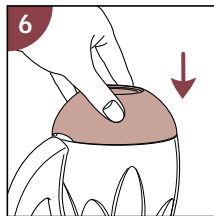
*A Philips e a Alessi trabalharam em conjunto para criarem uma linha única de aparelhos eléctricos de cozinha, combinando o que de melhor existe em matéria de design e funcionalidade. Trata-se de um modelo 'jubilado' para comemorar o sucesso alcançado pela linha Philips Alessi constituída por uma torradeira, uma máquina de café, um jarro eléctrico e um espremedor de citrinos.*

## Montagem

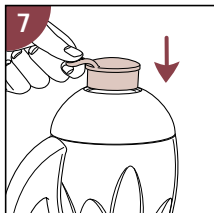
- Lave primeiro todas as peças desmontáveis. (Consulte a secção "Limpeza").
- Coloque a unidade de corte sobre a unidade do motor (fig. 2). Rode com firmeza até encaixar e prender em dois pontos.
- Coloque o anel de borracha no interior do rebordo da unidade de corte (fig. 3).
- Coloque o copo de vidro sobre a unidade de corte e aperte, rodando a pega (fig. 4).
- Encaixe o anel de borracha intermédio na tampa (fig. 5).



- Depois de colocar os ingredientes dentro do copo, ponha a tampa no copo fazendo pressão para baixo. Certifique-se que o entalhe da tampa fica na direcção oposta da pega (fig. 6).



- Encaixe a tampa de segurança na abertura de enchimento da tampa (fig. 7). Para desmontar, proceda de forma contrária.



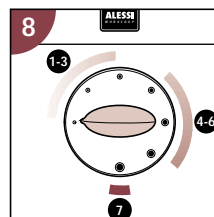
## Sistema automático de segurança

O aparelho está equipado com um sistema automático de segurança que desactiva o mecanismo se o copo não estiver colocado no seu lugar (ou se estiver mal colocado).

**Nota:** Não ligue nem desligue a máquina através da rotação do copo!

## Funcionamento

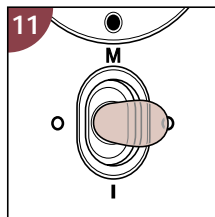
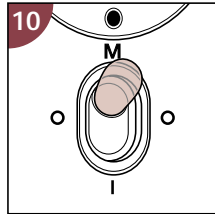
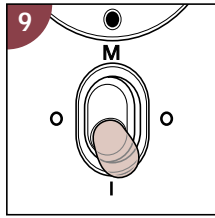
- Antes de ligar, certifique-se primeiro se o aparelho está ligado à corrente e se o copo está bem colocado sobre a unidade do motor.
- Coloque o botão de controlo da velocidade na posição adequada para os ingredientes que pretende trabalhar. As sete velocidades são indicadas por meio de pontos (fig. 8). Quanto mais pontos, maior a velocidade.



### Velocidade Para:

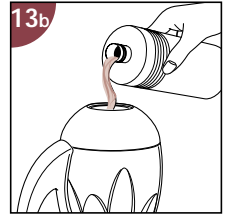
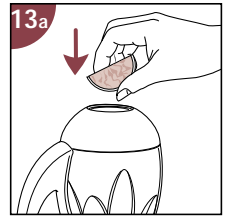
- 1 - 3** para aplicações ligeiras com ingredientes líquidos (p. ex. leite achocolatado).
- 4 - 6** para maior consistência, em que se misturam ingredientes líquidos com sólidos.
- 7** para aplicações mais pesadas, em que se utilizam sobretudo ingredientes sólidos.

- Ligue a máquina, colocando a patilha do botão na posição **I** (fig. 9).
- Se não tiver a certeza da velocidade a aplicar, poderá utilizar sempre a velocidade máxima (isto é, o maior número de pontos). Se for preciso, poderá reduzir para uma velocidade mais baixa durante o processamento.
- Para operações instantâneas (repetitivas) numa velocidade seleccionada, mude o botão para a posição **M** (batimento) e solte-o (fig. 10).
- Para parar o motor, desloque a patilha do botão para a posição **O** (fig. 11).



## Sugestões

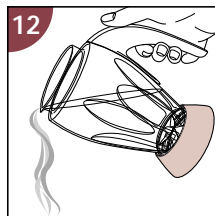
- Os ingredientes líquidos podem ser adicionados pela pequena abertura da tampa com o motor em movimento (fig. 13a e 13b).
- Os alimentos ficarão mais finos se deixar a liquidificadora a trabalhar mais tempo (máx. 3 minutos). Os ingredientes sólidos não devem ser processados por mais de 1 minuto.
- Corte a carne ou outros alimentos sólidos em pequenos pedaços antes de os colocar no copo.
- Para obter melhores resultados quando mistura ingredientes sólidos, deite pequenas porções no copo de cada vez.
- Se a máquina estiver a trabalhar muito devagar, desligue-a e
  - coloque o botão "on/off" na posição de batimento M algumas vezes, ou
  - mexa os ingredientes com uma espátula (mas nunca com o aparelho em funcionamento!), ou
  - reduza o conteúdo do copo.
- Para picar cubos de gelo: deite os cubos dentro do copo através da abertura da tampa, sobre a lâmina em funcionamento.
- Para fazer sumo de tomate: parta o tomate em quartos e deite-os dentro do copo através da abertura de enchimento, sobre a lâmina em movimento.



## Após a utilização

Nota: Se quiser retirar os ingredientes do copo de vidro, separe o copo da unidade do motor, com a unidade de corte ainda acoplada (fig. 12)!

Quando o copo estiver cheio, nunca o separe da unidade de corte. Se o fizer, o conteúdo do copo poderá derramar pelo fundo.

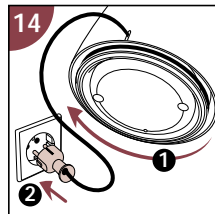


## Limpeza

- Não lave o aparelho, a unidade de corte, o copo de vidro nem qualquer outra peça na máquina da loiça.
- A limpeza torna-se mais fácil se for efectuada imediatamente após cada utilização.
- Junte a unidade de corte e o copo à unidade do motor conforme se descreve no capítulo "Montagem".
- Deite água tédida com um pouco de detergente para dentro do copo misturador.
- Ponha a máquina em funcionamento por alguns instantes.
- Retire a ficha da tomada de corrente.

- Separe o copo da unidade de corte e enxague com água limpa.
- Retire a unidade de corte (lâmina) do copo e enxague à torneira. Tenha muito cuidado: a lâmina é muito afiada!
- Poderá limpar a unidade do motor com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes, álcool, etc.

### Arrumação do fio

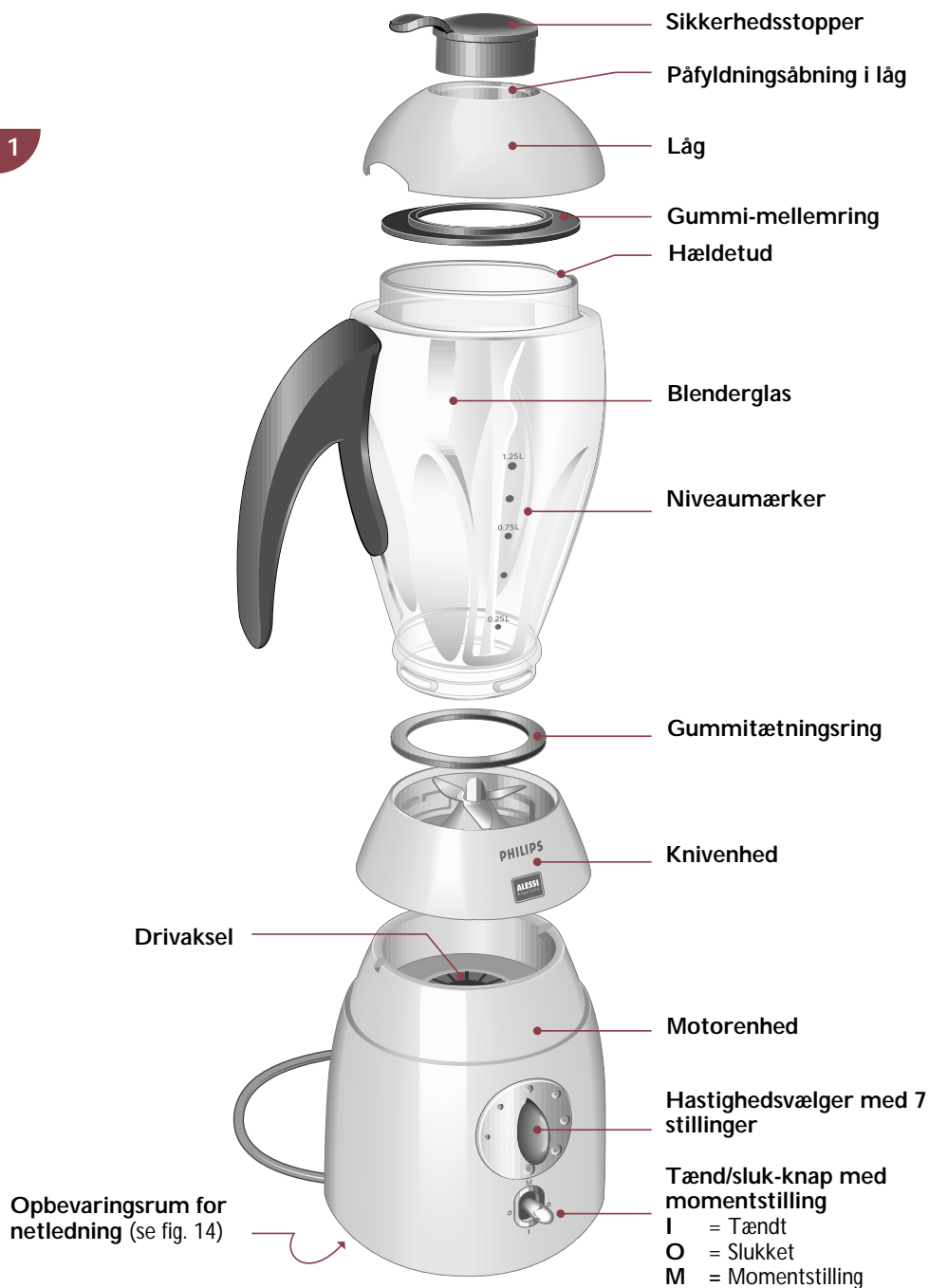


O fio excedente pode ser enrolado na bobina existente na parte posterior da máquina (fig. 14). Quando estiver no comprimento desejado, prenda o fio na ranhura própria que se encontra na parte de trás do aparelho.

### 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).
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não deixe o aparelho ligado ou a trabalhar sozinho.
- Não encha o copo com ingredientes com temperatura superior a 80° C.
- Evite derrames. Não encha o copo acima da indicação de nível máximo (isto é: 1,25 litros), nomeadamente quando estiver a misturar líquidos. Coloque sempre a tampa protectora antes de começar a processar os alimentos.
- Este aparelho está equipado com um dispositivo automático de segurança que impede o funcionamento da unidade de corte e o movimento do copo se estas peças tiverem sido mal colocadas.
- Não ligue nem desligue a máquina através da rotação do copo.
- Depois de desligar a máquina, aguarde alguns instantes até a unidade de corte (lâmina) se imobilizar completamente antes de retirar o copo.
- Nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do copo misturador com a máquina ligada e em funcionamento. Se for necessário, sirva-se dum espátula para retirar os alimentos das paredes do copo, mas só depois de desligar a liquidificadora!
- Nunca retire o copo com o motor em movimento.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido nem a enxague à torneira.
- Nunca utilize acessórios ou peças doutros fabricantes ou que não tenham sido aconselhados especificamente pela Philips. A sua garantia cessará se forem utilizadas tais peças ou acessórios.
- Não se sirva do aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou outro qualquer componente estiver danificado. O cabo de alimentação só deverá ser substituído por um concessionário Philips ou pela organização Philips nacional.

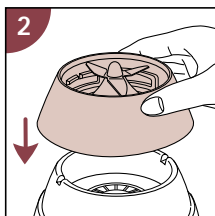
1



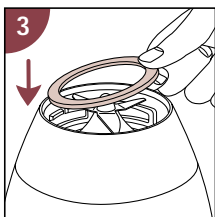
*Philips og Alessi har sammen udviklet en unik serie køkkenapparater, som forener det ypperste indenfor design og funktion. Dette er en jubilæumsmodel for at fejre Philips-Alessi-seriens succés. Serien omfatter desuden en brødrister, en kaffemaskine, en elkedel og en citruspresser.*

### Sådan samles apparatet og gøres klar til brug.

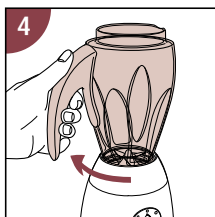
- Vask først alle løse dele (se afsnittet "Rengøring").
- Sæt knivenheden på motorenheden (fig. 2). Drej den, indtil den sidder godt fast. Den kan fastlåses i to stillinger.



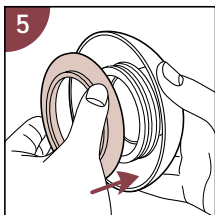
- Sæt gummitætningsringen på plads på den indvendige kant af knivenheden (fig. 3).



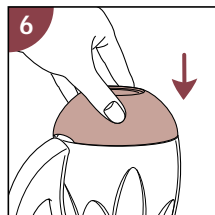
- Sæt blenderglasset på knivenheden og drej det i pilens retning, til det er fastlåst (fig. 4).



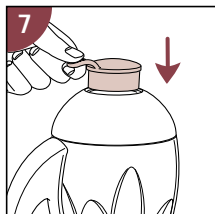
- "Klik" gummi-mellemringen fast i låget (fig. 5).



- Kom ingredienserne op i blenderglasset og sæt låget på. Tryk låget ned på plads. Sørg for at udskæringen i låget passer ned over håndtaget (fig. 6).



- Sæt sikkerhedsstopperen ned i lågets påfyldningsåbning (fig. 7). Adskillelse sker i modsat rækkefølge og retning.



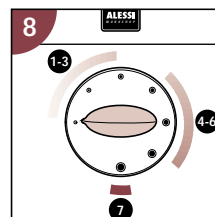
### Automatisk sikkerhedssystem.

Apparatet er forsynet med et automatisk sikkerhedssystem, der sikrer, at blenderen ikke kan køre, uden blenderglas på motorenheden, eller hvis det er sat forkert på. Bemærk: Brug aldrig blenderglasset til at tænde og slukke for apparatet!

### Sådan bruges blenderen.

- Inden blenderen tændes, kontrolleres det, at der er strøm til apparatet (stikket skal være sat i en stikkontakt, som er tændt), og at blenderglasset er sat rigtigt på motorenheden.

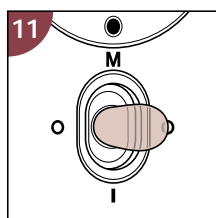
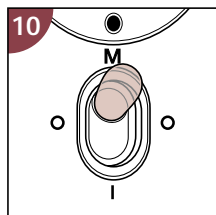
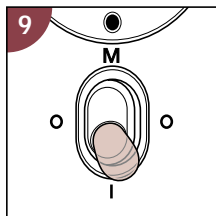
- Indstil hastigheds-vælgeren, så den passer til ingredienserne i blenderglasset. De syv forskellige hastigheder er markeret med prikker (fig. 8). Jo større prik, desto højere hastighed.



### Hastighed Formål

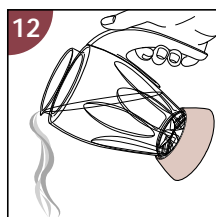
- 1 - 3 Lette/flydende ingredienser (f.eks. chokolademælk).
- 4 - 6 Jævne ingredienser, d.v.s. faste ingredienser blandet med væske.
- 7 Faste ingredienser uden/eller med kun lidt væske.

- Tænd apparatet ved at vippe tænd/sluk-knappen til stilling **I** (fig. 9).
- Er De i tvivl om, hvilken hastighed De skal vælge, kan De altid bruge den højeste hastighed (d.v.s. den største prik). Hvis nødvendigt kan man skifte til en lavere hastighed under blendningen.
- Hvis De kun ønsker kortvarig blendning, vippes omskifteren til stilling **M** og slippes igen, når blendningen er færdig (fig. 10).
- Motoren stoppes ved at sætte omskifteren i stilling **O** (fig. 11).



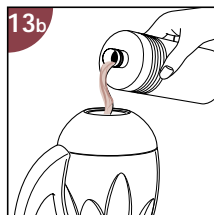
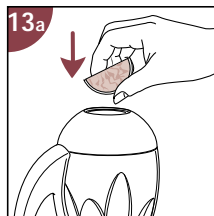
### Efter brug.

Bemærk: Når indholdet i blenderglasset skal hældes ud, tages blenderglasset (med påsat knivenhed!) af motorenheden (fig. 12). Tag aldrig knivenheden af blenderglasset, så længe der er ingredienser i. Gør man det, vil indholdet løbe ud gennem bunden af glasset.



### Tips.

- Ekstra ingredienser kan hældes ned igennem påfyldningsåbningen i låget, medens blenderen kører (fig. 13a og 13b).
- Ved langvarig blendning (højest 3 minutter) bliver resultatet generelt mere fint. Tørre ingredienser bør dog ikke blendes i mere end 1 minut.
- Skær altid kød og andre faste ingredienser ud i passende stykker, inden de kommer i blenderglasset.
- Det bedste resultat med faste ingredienser opnås ved at blende lidt ad gangen.
- Kører blenderen for langsomt: Sluk apparatet, og
  - sæt omskifteren i moment-stilling **M** et par gange, eller
  - rør rundt i ingredienserne med en spatel (aldrig medens blendren kører!), eller
  - tag nogle af ingredienserne op af blenderglasset.
- Knust is fremstilles ved at komme isterninger ned gennem påfyldningsåbningen i låget, medens apparatet kører.
- Tomatjuice fremstilles ved at skære tomaterne i 4 stykker, som derefter - en efter en - kommer ned i blenderglasset gennem påfyldningsåbningen i låget, medens apparatet kører.



### Rengøring.

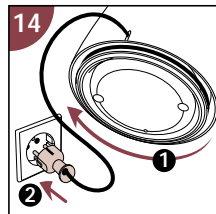
- Kom aldrig apparat, knivenhed, blenderglas eller andre dele i opvaskemaskinen!
- Rengøringen er lettest, når det gøres umiddelbart efter brug.
- Sæt knivenheden og blenderglasset på motorenheden som beskrevet i afsnittet "Sådan samles apparatet og gøres klar til brug".
- Kom lunkent vand med lidt opvaskemiddel i blenderglasset.
- Lad blenderen køre et kort øjeblik.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tag blenderglasset med påsat knivenhed af og skyl det hele med rent vand.
- Tag knivenheden af og skyl den. Pas på de meget skarpe knivblade!



- Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Brug ikke skræppe rengørings- eller skuremidler, sprit etc.

### Opbevaring af netledning.

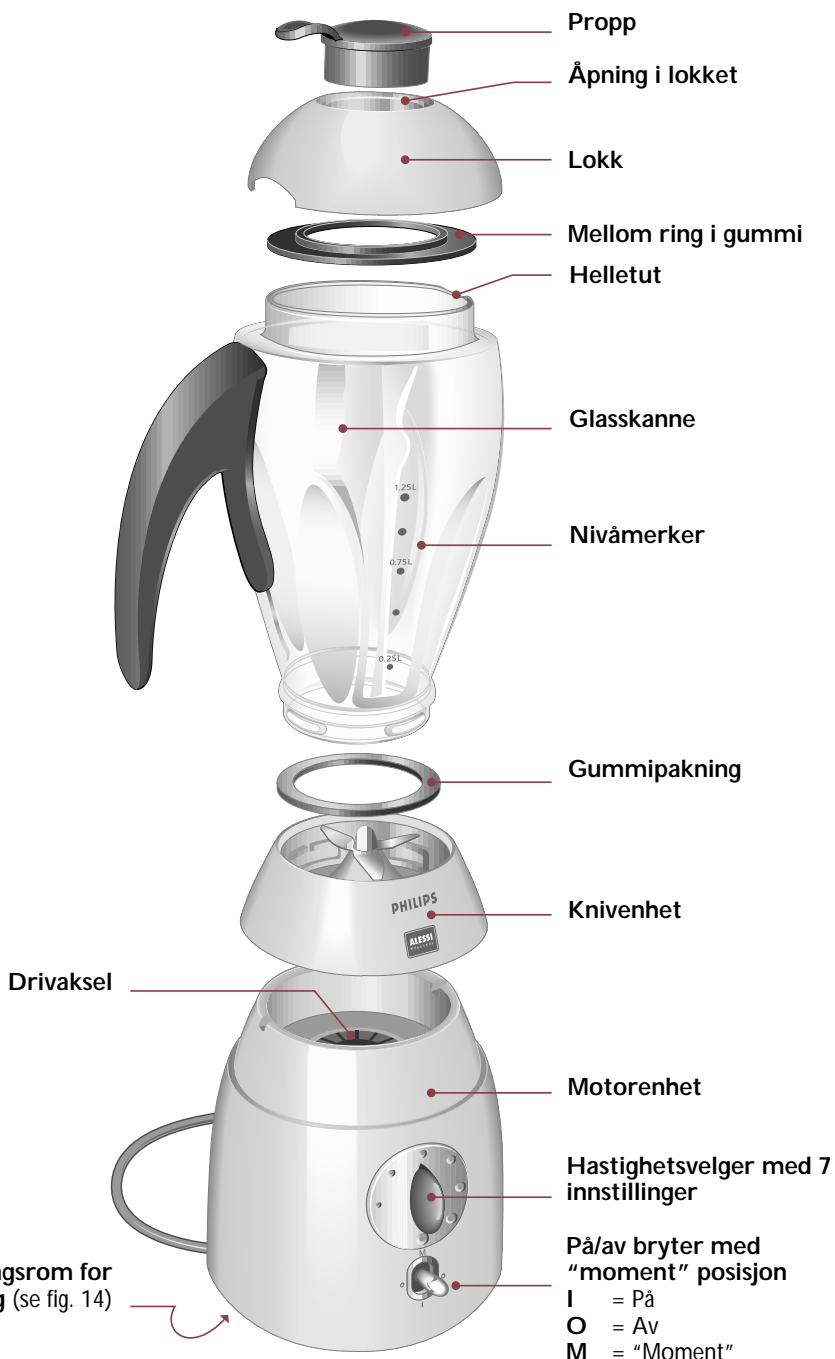
Overskydende netledning kan rulles op omkring ringen i bunden af apparatet (fig. 14). Når ledningen har den ønskede længde, fastgøres den i slidsen på apparates bagside.



### Vigtigt.

- Læs brugsanvisningen og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- For at undgå beskadigelse af apparatet, kontrolleres det - inden der sluttes strøm til apparatet - at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale netspænding (110-127V eller 220-240V).
- Hold børn væk fra apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Kom aldrig ingredienser, der er varmere end 80 °C, i blenderglasset.
- Undgå så vidt muligt at spilde. Fyld aldrig blenderglasset højere op end til det øverste niveaumærke (d.v.s. 1,25 l), specielt når der er tale om flydende ingredienser. Sæt altid låget på blenderglasset, inden apparatet tændes.
- Blenderen er forsynet med et automatisk sikkerhedssystem, der sikrer, at blenderen ikke kan køre, hvis blenderglas og/eller knivenhed ikke er sat korrekt på.
- Brug aldrig blenderglasset til at tænde og slukke for apparatet.
- Når blenderen er slukket: Vent altid med at tage blenderglasset af, indtil den roterende kniv er helt stoppet.
- Stik aldrig hånden eller nogen genstande ned i blenderglasset, når apparatet er tændt. Eventuelle rester på siden af blenderglasset kan fjernes med en spatel, men kun når apparatet er slukket!
- Tag aldrig blenderglasset af, medens blenderen kører.
- Nedsenk aldrig motorenheden i vand eller anden væske og skyl den heller aldrig under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør eller dele, der ikke er specielt anbefalet af Philips, da garantien i så fald vil bortfalde!
- Brug aldrig apparatet hvis ledning, netstik eller andre dele er beskadiget. Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes med en original ledning af samme type. Venligst henvend Dem til Deres forhandler eller til Philips, hvis ledningen skal udskiftes.

1

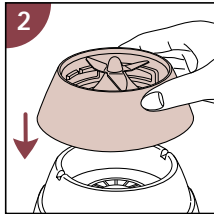


*Philips og Alessi har samarbeidet for å skape en unik serie av elektriske kjøkkenartikler, kombinere det aller beste i form og funksjon.*

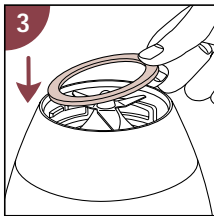
*Dette er en jubileums modell for å feire suksessen til Philips-Alessi-serien som består av brødrister, kaffetrakter, hurtigkoker og en sitruspresse.*

## Montering

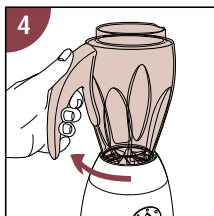
- Vask først alle avtagbare deler. (Se avsnitt "Rengjøring").
- Fest knivenheten på motorenheten (fig. 2). Vri den til den sitter godt og låses fast på to punkter.



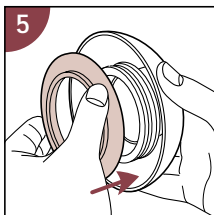
- Legg gummipakningen i sporet langs kanten i knivenheten (fig. 3).



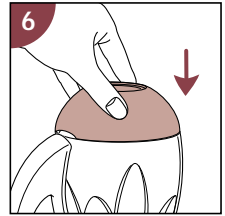
- Sett glasskannen på motorenheten og vri i pilens retning til den låses, bruk handtaket (fig. 4).



- Trykk mellomringen i gummi fast til lokket (fig. 5).



- Etter at ingrediensene er fylt i kannen sett lokket på ved å trykke det ned. Forsikre Dem om at utsparinga i lokket stemmer overens med handtaket (fig. 6).



- Fest proppen i åpning i lokket (fig. 7). For å demontere gjentas operasjonene i motsatt rekkefølge.



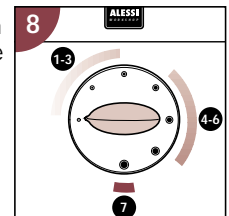
## Sikkerhetsbryter

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som gjør det umulig å starte apparatet hvis kannen ikke er tilstede (eller ikke plassert riktig). NB! Bruk ikke kannen til å slå apparatet av og på.

## Bruk

- Før apparatet slås på forsikre Dem om at apparatet er tilkoblet strømmettet og at kannen er riktig plassert.

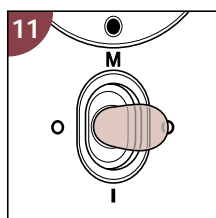
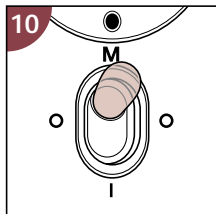
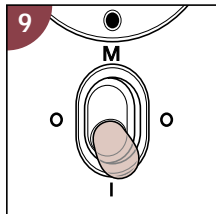
- Velg den hastigheten som stemmer overens med de ingrediensene De ønsker å bearbeide. De syv hastighetene er vist ved hjelp av prikker (fig. 8). Desto større prikk desto høyere hastighet.



## Hastighet Til

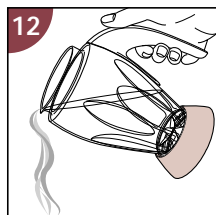
- 1-3 lett bearbeiding av væsker, f.eks. sjokolademelk.
- 4-6 for tykkere konsistens, væsker sammen med fastere ingredienser.
- 7 for tyngre bearbeiding, bestående vesentlig av faste ingredienser.

- Slå på apparatet ved å skyve På/Av bryteren til posisjon **I** (fig. 9).
- Hvis De ikke er sikker på hvilken hastighet De skal velge kan alltid den høyeste hastighet velges (største prikk). Hvis nødvendig kan De velge en lavere hastighet under bearbeidingen.
- For gjentagne pulsbearbeiding på maksimum hastighet skyv bryteren til posisjon **M** og slipp den (fig. 10).
- For å slå av apparatet skyv bryteren til posisjon **O** (fig. 11).



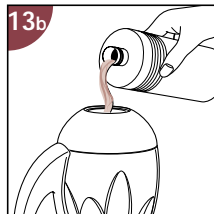
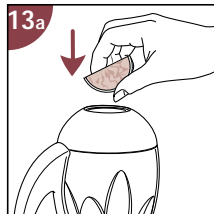
## Etter bruk

Merk: Hvis De ønsker å helle ut innholdet i kannen, løft glasskannen, med knivenheten påmontert fra motorenheten (fig. 12). Ta aldri av knivenheten når det er noe i kannen. Hvis dette gjøres vil innholdet strømme ut.



## Tips

- Åpningen i lokket kan brukes for å tilsette ingredienser mens motoren går (fig. 13a og 13b).
- Lengre miksing (maks. 3 minutter) vil generelt gi finere resultat. Tørre ingredienser bør ikke bearbeides lengre enn 1 minutt.
- Skjær store stykker av kjøtt eller annen mat i mindre biter før de legges i kannen.
- For det beste resultat med faste ingredienser, kjøp en serie med små porsjoner i kannen.
- Hvis bearbeidingen ikke går fort nok, slå av apparatet og
  - bruk "moment" knappen, eller
  - rør i ingrediensene med en slikkepott (ikke under kjøring) eller
  - reduser innholdet i kannen.
- For knust is slipp iskubbene gjennom åpningen i lokket ned i kannen mens motoren går.
- For å lage tomatjuice, del tomatene i fire deler og slipp disse en etter en igjennom åpningen i lokket ned i kannen mens motoren går.

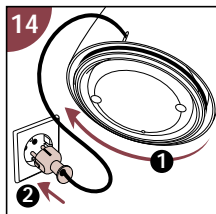


## Rengjøring

- Vask aldri knivenheten, glasskannen og de andre delene i oppvaskmaskin.
- Rengjøring er lettest hvis det gjøres umiddelbart etter bruk.
  - Monter knivenheten og kannen på motorenheten som beskrevet i avsnitt "Montering"
  - Hell lunkent vann med litt oppvaskmiddel i kannen.
  - La apparatet gå en liten stund.
  - Trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
  - Demonter kannen med knivenheten fortsatt påmontert fra motorenheten og skyll kannen med rent vann.
  - Fjern knivenheten og skyll den. Vær forsiktig når De håndterer de skarpe knivene.
  - De kan vaske motorhuset med en fuktig klut. Bruk ikke vaskemidler med slipemiddel, alkohol eller poleringsmiddel etc.

## Oppbevaringsplass for nettleddning

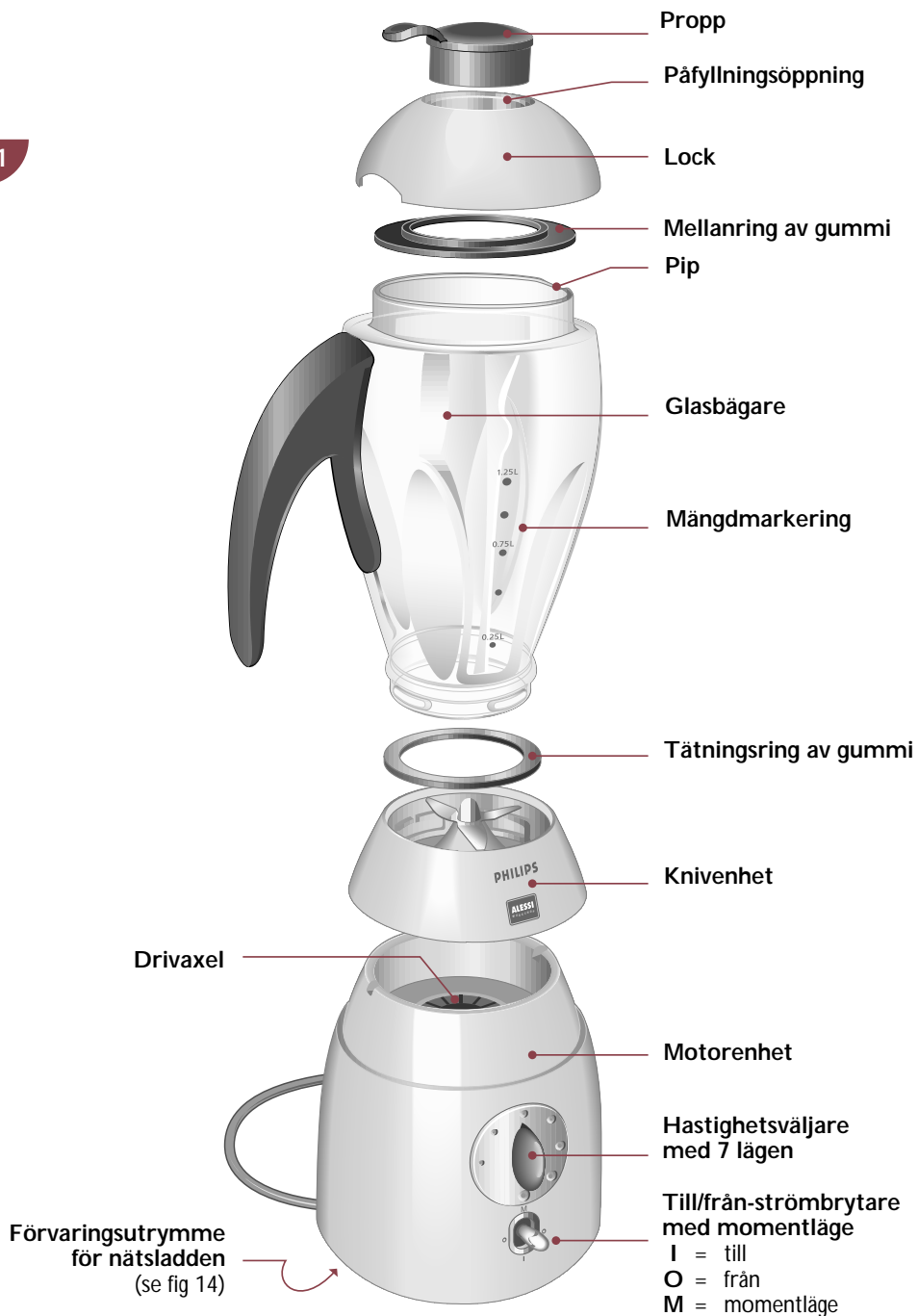
De kan oppbevare overflødig nettleddning ved å surre den rundt bunnen på apparatet som vist (fig. 14). Fest ledningen ved ønsket lengde ved å trykke den ned i sporet på baksiden av apparatet.



### Viktig

- Les bruksanvisningen nøye sammen med illustrasjonene før apparatet taes i bruk.
- Unngå skade. Kontroller at nettspenningen på apparatet stemmer overens med nettspenningen i Deres hjem (110-127 V eller 220-240 V) før apparatet tilkoples.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Forlat ikke apparatet mens det er i gang.
- Fyll ikke apparatet med ingredienser varmere enn 80 °C.
- Unngå søling: Fyll ikke kannen høyere enn til det øverste merket (1,25 liter), spesielt ved miksing av væsker. Sett alltid lokket på kannen før apparatet startes.
- Hurtigmikseren er utstyrt med sikkerhetsbryter som hindrer at apparatet vil starte hvis knivenheten og glasskannen er galt montert.
- Slå ikke apparatet av og på ved å vri kannen.
- Etter at apparatet er slått av vent til knivenheten har stoppet helt før kannen taes av motorenheten.
- Stikk aldri hendene eller andre ting ned i miksekannen mens apparatet er slått på. Hvis nødvendig bruk en slikkepott for å fjerne mat fra siden av kannen etter at apparatet er slått av.
- Fjern aldri kannen fra apparatet mens det er i gang.
- Dypp aldri motorenheten i vann eller annen væske, skyll den heller ikke under springen.
- Bruk aldri tilleggsutstyr eller deler fra andre fabrikanter som ikke er blitt anbefalt av Philips.
- Deres garanti vil ikke være gyldig hvis slikt tilleggsutstyr eller deler er blitt brukt.
- Bruk ikke apparatet hvis nettleddningen, pluggen eller andre komponenter er ødelagt. Hvis nettleddningen på dette apparatet er skadet, må den erstattes med en spesialledning. Ta kontakt med Deres Philips forhandler eller direkte med Philips.

1

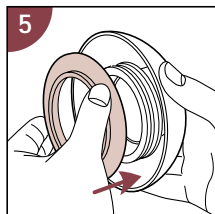
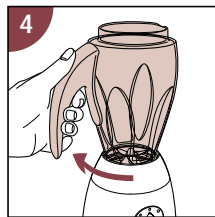
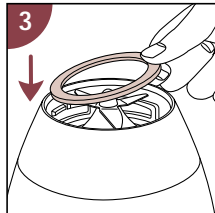
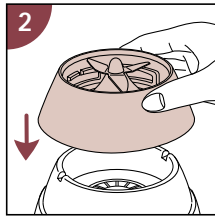


*Philips och Alessi har tillsammans skapat en unik serie elektriska hushållsapparater som förenar det bästa i form och funktion. Detta är en jubileumsmodell för att celebrera framgångarna med Philips Alessi line, serien består av en brödrost, kaffebruggare, vattenkokare och en citruspress.*

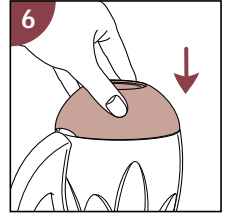
Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

## Hopsättning

- Diska först alla löstagbara delar, se avsnittet "Rengöring".
- Placera knivenheten ovanpå motordelen, fig 2. Vrid knivenheten tills den sitter fast ordentligt. Den skall låsa fast i sitt läge på två ställen.
- Lägg tätningringen av gummi på knivenhetens innerkant, fig 3.
- Sätt glasbägaren på knivenheten. Håll i handtaget och vrid i pilens riktning tills glasbägaren sitter fast, fig 4.
- Kläm fast mellanringen av gummi på locket, fig 5.



- Sätt på locket när ingredienserna fyllts i bägaren och tryck fast det. Se till att urtaget i locket kommer mot handtaget, fig 6.



- Sätt proppen i locket påfyllningsöppning, fig 7. Isärtagning sker i omvänd ordning.



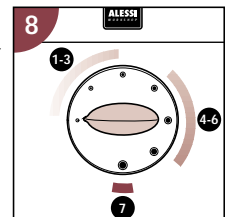
## Automatiskt säkerhetssystem

Mixern är försedd med ett automatiskt säkerhetssystem som förhindrar att motorn kan starta om inte glasbägaren sitter på eller inte monterats på rätt sätt.

Observera: Starta och stoppa inte apparaten genom att vrida på glasbägaren!

## Användning

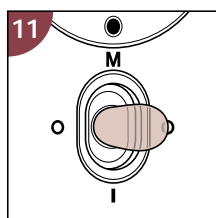
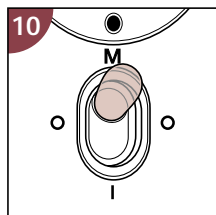
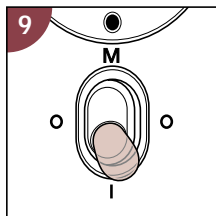
- Innan du startar, kontrollera att stickproppen sitter i vägguttaget och att glasbägaren är korrekt monterad.
- Välj den hastighet som passar till de ingredienser du skall bearbeta. De sju hastigheterna indikeras med prickar, fig 8. Ju större prick desto högre hastighet.



## Hastighet För:

- 1 - 3      låtta ingredienser med vätska, t ex mjölkchoklad.
- 4 - 6      lite tjockare ingredienser, vätska tillsammans med fasta ingredienser.
- 7          kraftiga blandningar, huvudsakligen fasta ingredienser.

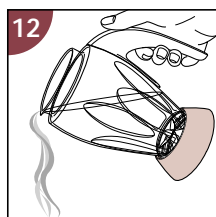
- Starta mixern genom att ställa strömbrytaren i läge **I**, fig 9.
- Om du inte är säker på vilken hastighet du skall ha, kan du alltid välja den högsta hastigheten (den största prickken) och sedan minska hastigheten under arbetets gång.
- Vill du bara köra mixern korta stunder kan du välja momentkörning och ställa strömbrytaren i läge **M**. Mixern stannar så fort du släpper strömbrytaren, fig 10.
- För att stänga av mixern ställ strömbrytaren i läge **O**, fig 11.



## När du är klar

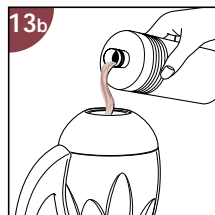
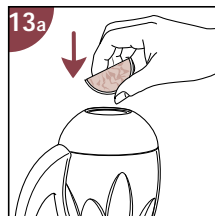
Märk: Om du vill hälla ut innehållet ur glasbägaren skall du lyfta upp glasbägaren från motorenheten med knivenheten fastsatt, fig 12!

Skilj aldrig knivenheten från glasbägaren när den är fylld med något. Skulle du göra det kommer innehållet att rinna ut ur botten på glasbägaren!



## Tips

- Påfyllningsöppningen i locket användas för att tillsätta ingredienser medan mixern är igång, fig 13a och 13b.
- Ju längre du mixar ju finare blir i allmänhet resultatet. Maxtiden är 3 minuter. Torra ingredienser ska inte köras längre än 1 minut.
- Skär kött och andra fasta ingredienser i bitar innan du lägger dem i mixern.
- Bästa resultatet får du om du tillsätter fasta ingredienser litet i taget i stället för att fylla i allt på en gång.
- Om mixern går för sakta, stäng av den och prova följande alternativ:
  - kör med korta intervaller i läge M;
  - rör om med en skrapa (men inte medan motorn är igång!);
  - minska på innehållet i bägaren.
- För att krossa isbitar; mata ned dem genom påfyllningsöppningen i locket medan mixern är igång.
- Tomater till tomatjuice skall skäras i fyra delar som matas ner en efter en genom påfyllningsöppningen i locket medan mixern är igång.



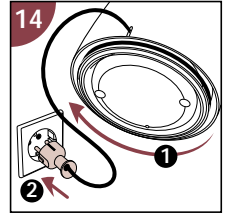
## Rengöring

- Diska inte några av mixerns delar i diskmaskin.
- Det går lättast att diska delarna om det görs omedelbart efter användning.
- Sätt ihop mixerns delar, se avsnittet "Hopsättning"
- Häll varmt vatten med lite diskmedel i bägaren.
- Starta mixern och låt den gå en liten stund.
- Stanna och drag ut stickproppen ur vägguttaget.
- Skölj glasbägaren med rent vatten. Knivenheten skall fortfarande sitta monterad på glasbägaren.
- Lossa knivenheten och skölj den. Se upp så att du inte skär dig på de vassa knivarna!



- Motorenheten torkas av med en väl urvriden fuktig trasa. Du kan använda lite diskmedel om så behövs. Du får aldrig diska motorenheten, doppa den i vatten eller spola den. Använd aldrig skurpulver, hårda skrubbsvampar, stålull eller liknande och aldrig aceton, sprit eller andra starka lösningsmedel eller vätskor.

### Förvaring av nätsladden

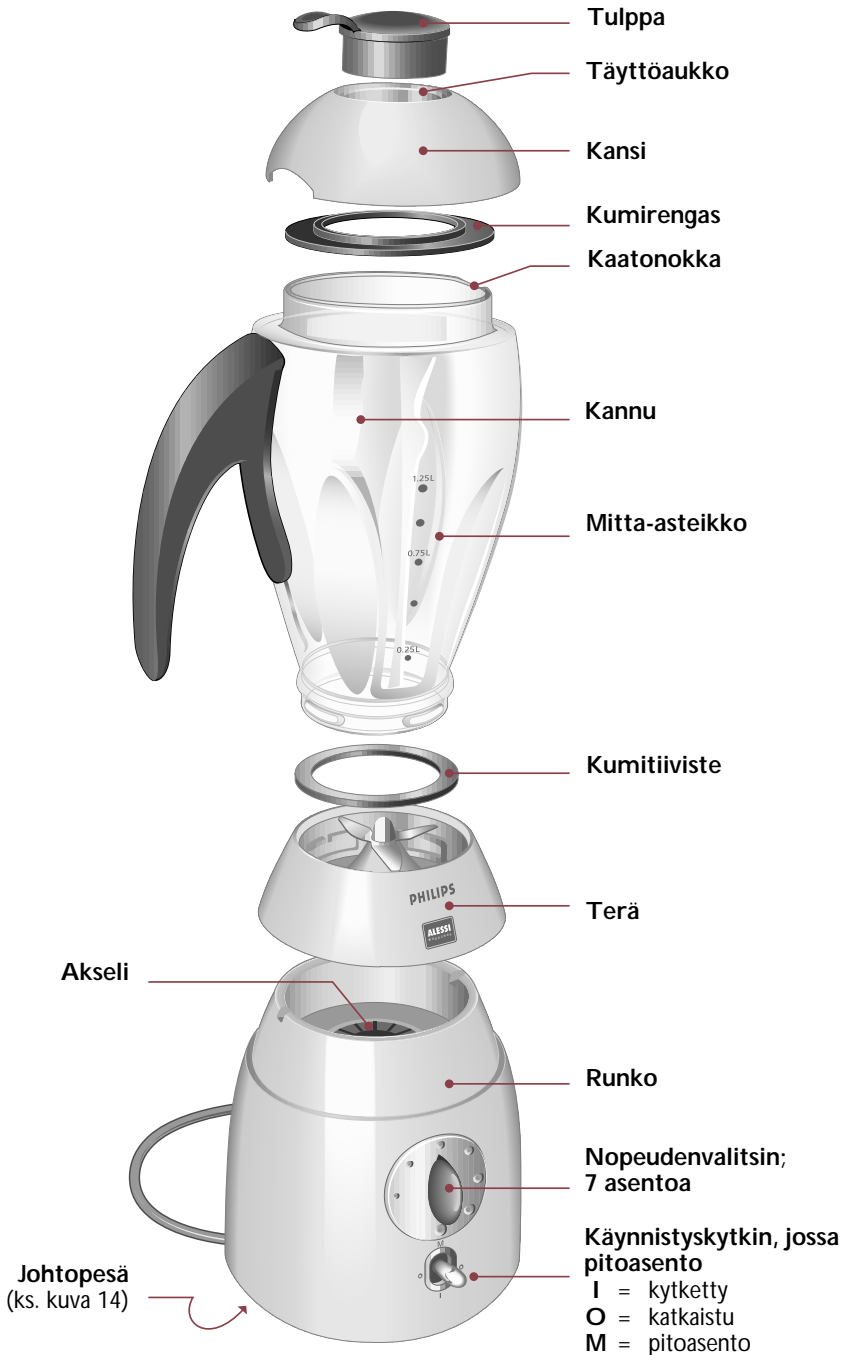


Om nätsladden är för lång kan du linda upp den överskjutande delen på apparatens undersida, fig 14. Fäst den utgående delen av sladden genom att trycka in den i urtaget på apparatens baksida.

### Viktigt

- Läs hela bruksanvisningen och studera samtidigt bilderna innan du börjar använda mixern.
- Innan du ansluter apparaten till elnätet kontrollera att den spänning som finns angiven (V = Volt) på typskylten stämmer med den aktuella nätspänningen. Om det inte står rätt spänning på typskylten, vänd dig då till inköpsstället.
- Håll barn ifrån apparaten.
- Lämna inte mixern utan uppsikt när den är igång.
- Fyll inte i ingredienser, som är varmare än 80°C.
- Undvik spill. Fyll aldrig i mer än upp till högsta markeringen, dvs högst 1,25 liter, särskilt inte vid bearbetning av vätska. Sätt alltid locket på glasbägaren innan du startar mixern.
- Mixern är försedd med ett automatiskt säkerhetssystem som förhindrar att den kan startas om inte kniven och glasbägaren är korrekt monterade.
- Starta och stoppa aldrig mixern genom att vrida på glasbägaren.
- När du stängt av mixern, vänta tills kniven står alldeles still innan du tar bort glasbägaren.
- Stick aldrig ner handen eller något föremål eller verktyg i bägaren när mixern är igång. Om nödvändigt, stanna mixern och skrapa ner ingredienser från bägarens sidor med en skrapa.
- Lossa aldrig glasbägaren från motorenheten medan mixern är igång.
- Doppa eller spola aldrig motorenheten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inga delar eller tillbehör som inte uttryckligen rekommenderas av Philips.
- Philips ansvarar inte för skador, som uppstår i samband med användning av sådana delar. Garantin på apparaten är även giltig.
- Använd inte mixern om den på något sätt är defekt eller om det skulle uppstå något fel på stickpropp eller nätsladd. Om nätsladden på denna apparat är skadad måste den ersättas med en sladd av originaltyp, vilken tillhandahålls av Philips auktoriserade serviceverkstäder.

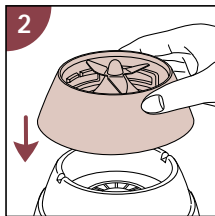
1



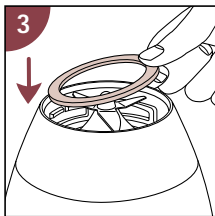
*Philips ja Alessi ovat kehittäneet yhdessä ainutlaatuisen sarjan sähköllä toimivia keittiökoneita. Philips-Alessi-sarjaan kuuluu leivänpaahdin, kahvinkeitin, vedenkeitin ja sitruserriin.*

## Kokoaminen

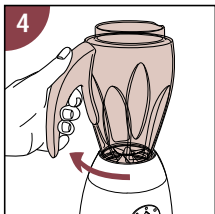
- Pese ensin kaikki irrotettavat osat (katso "Puhdistus").
- Aseta terä rungon päälle (kuva 2). Kierrä se kunnolla kiinni. Se voi lukkiutua paikalle kahdesta kohdasta.



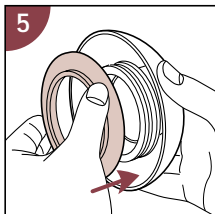
- Aseta tiiviste terän reunan sisäpuolelle (kuva 3).



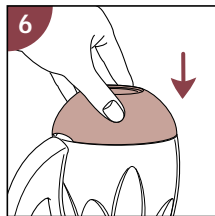
- Aseta kannu terän päälle ja kierrä kiinni kahvasta (kuva 4).



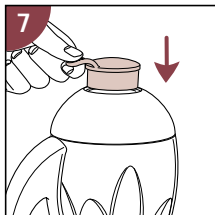
- Paina kumirengas kanteen kiinni (kuva 5).



- Kun olet mitannut aineet kannuun, aseta kansi kannun päälle ja paina kiinni. Varmista, että kannen kolo on kahvan kohdalla (kuva 6).



- Sulje kannen käyttöaukko tulpalla (kuva 7). Irrrota osat toisistaan päinvastaisessa järjestyksessä.

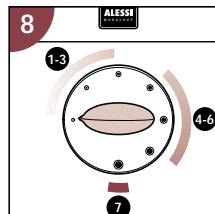


## Turvavytkin

Turvavytkin estää laitteen käynnistämisen, ellei kannua ole kierretty (kunnolla) paikalleen. Huom. Älä käytä kannua laitteen käynnistämiseen ja pysäyttämiseen.

## Käyttö

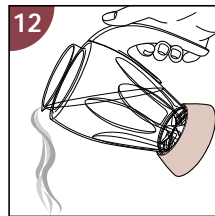
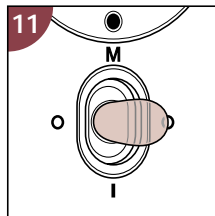
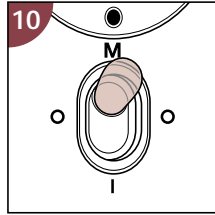
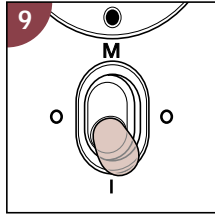
- Ennen kuin käynnistät laitteen, tarkista, että se on yhdistetty pistorasiaan ja että kannu on oikein paikallaan.
- Aseta nopeudenvälitsin käsiteltävien aineiden mukaiseen asentoon. Seitsemän asentoa on merkitty pisteillä (kuva 8). Mitä isompi piste sitä suurempi nopeus.



## Nopeus Käyttö

- 1-3 kevyt sekoittaminen; sekoitat nestemäisiä aineita (esim. kaakaojuoma)
- 4-6 kiinteämpien aineiden käsittely; sekoitat nestemäisiä ja kiinteitä aineita keskenään.
- 7 kiinteiden aineiden käsittely; sekoitat pääasiassa kiinteitä aineita.

- Käynnistä laite kääntämällä käynnistyskytkin asentoon **I** (kuva 9).
- Ellet ole varma sopivasta nopeudesta, voit aina valita suurimman nopeuden (eli isomman pisteen). Tarvittaessa voit vaihtaa kesken pienemmälle nopeudelle.
- Jos haluat käyttää laitetta vain hetken, käännä kytkin asentoon **M** ja vapauta sitten (kuva 10).
- Moottori pysäytetään siirtämällä käynnistyskytkin asentoon **O** (kuva 11).

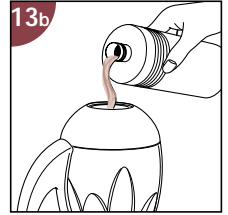
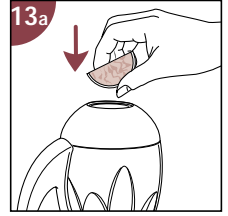


## Käytön jälkeen

Huom. Jos haluat kaataa kannun tyhjäksi, nosta kannu ylös rungon päältä terän ollessa edelleen kiinni (kuva 12)! Älä koskaan irrota kannua terästä, jos kannussa on sisällä jotain. Jos teet niin, sisältö valuu pohjasta ulos.

## Käyttövinkkejä

- Kannessa olevan aukon kautta voidaan lisätä aineita moottorin käydessä (kuvat 13a ja 13b).
- Tulos on sitä hienompi, mitä kauemmin moottori käy (enintään 3 minuuttia). Kuivia aineita saa hienontaa enintään 1 minuutin.
- Leikkaa liha tai muut kiinteät aineet paloiksi ennen kannuun laittamista.
- Kiinteät aineet hienontuvat helpommin, jos laitat kannuun useita pieniä annoksia eikä kerralla suurta annosta.
- Jos laite käy liian hitaasti, pysäytä moottori ja
  - käännä kytkin pitoasentoon muutaman kerran, tai
  - sekoita aineita kaapimella (ei moottorin käydessä!), tai
  - ota osa aineista pois kannusta.
- Kun murskaat jääpaloja, pudota jääpalat kannen aukon kautta moottorin käydessä.
- Tomaattimehu: leikkaa tomaatit neljään osaan ja pudota lohkot kannuun kannen aukon kautta moottorin käydessä.

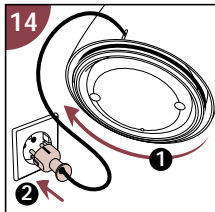


## Puhdistus

- Älä pese laitetta, terää, kannua eikä mitään osia astianpesukoneessa.
- Puhdistus on helpointa heti käytön jälkeen.
- Kokoa terä ja kannu runkoon kiinni kohdassa "Kokoaminen" neuvotulla tavalla.
- Kaada kannuun lämmintä vettä ja hieman pesuainetta.
- Käynnistä moottori hetkeksi.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Poista kannu (terän ollessa edelleen kiinni) ja huuhtele se lämpimällä vedellä.
- Irrota terä ja huuhtele. Ole varovainen: terän reunat ovat hyvin terävät!
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä välineitä.

## Liitosjohdon säilytys

Liitosjohdon ylimääräinen pituus voidaan kiertää laitteen pohjassa olevan kelan ympärille (kuva 14). Kiinnitä johto sopivasta kohdasta painamalla se laitteen takana olevaan koloon.



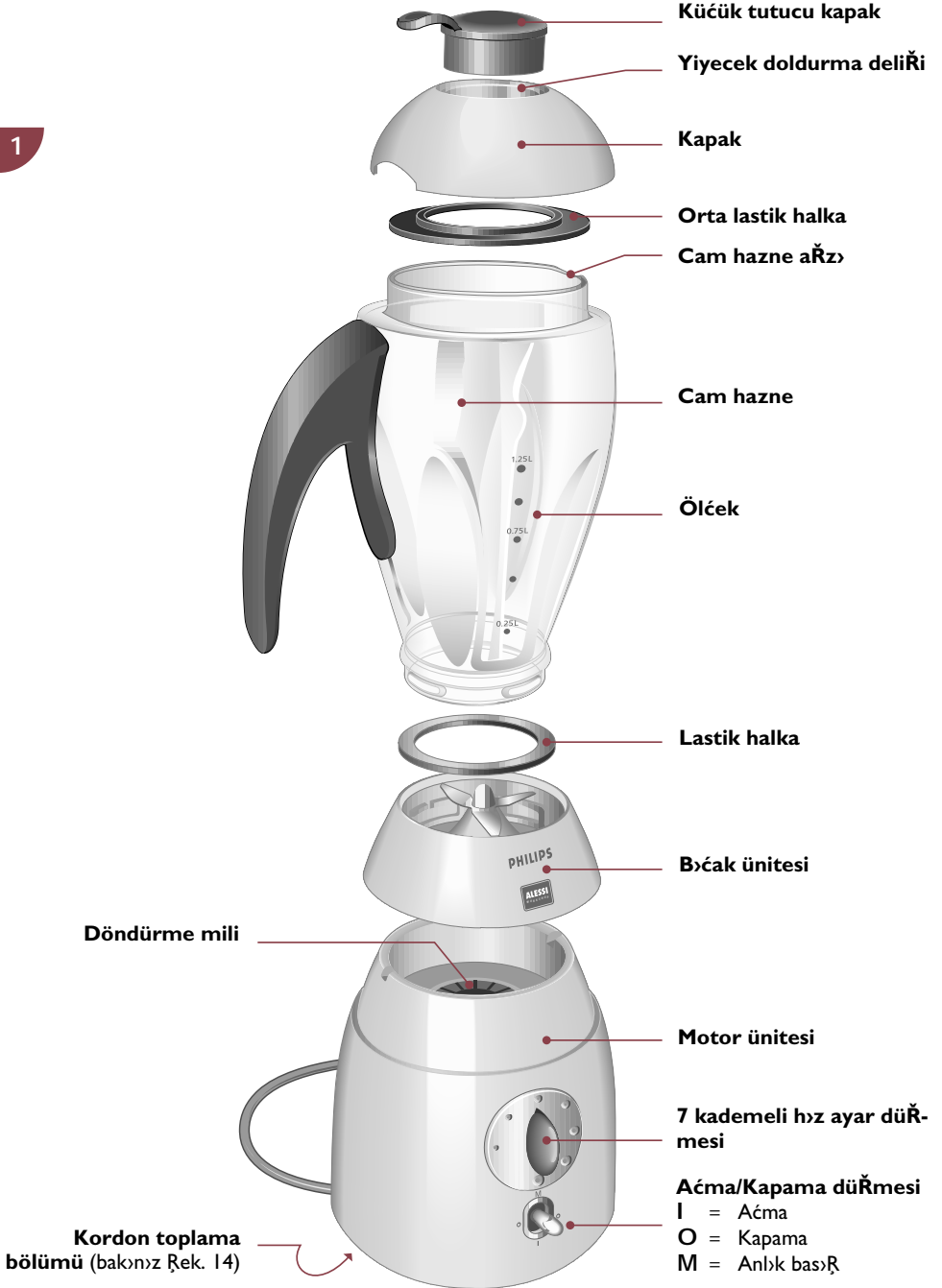
### Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen arvokilven jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville.
- Älä jätä laitetta toimintaan ilman valvontaa.
- Älä laita kannuun yli 80 °C kuumempia aineita.
- Nesteiden vatkaminen ja sekoittaminen: älä ylitä kannuun merkittyä enimmäismäärää osoittavaa viivaa (1,25 l). Sulje kansi aina ennen käynnistystä.
- Laitteessa oleva turvakytkin estää käynnistymisen, silloin kun terä ja kannu on asetettu paikalleen väärin.
- Älä käynnistä tai pysäytä laitetta kannusta kääntämällä.
- Kun olet katkaissut virran, odota että terä on pysähtynyt, ennen kuin nostat kannun pois.
- Älä työnä kannuun sormia tai esim. kaavinta moottorin käydessä. Tarvittaessa voit irrottaa reunoihin tarttuneet aineet kaapimella, kun olet ensin pysäyttänyt laitteen.
- Älä irrota kannua laitteen käydessä.

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen, äläkä huuhtele sitä vesihanalla.
- Älä käytä muiden valmistajien tarvikkeita tai osia, ellei Philips ole niitä suositellut.
- Takuu lakkaa olemasta voimassa, jos käytetään tällaisia tarvikkeita tai osia.
- Tarkista liitosjohdon ja pistotulpan kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.
- Tarkista, että laitteen toiminta on katkaistu, silloin kun yhdistät laitteen pistorasiaan.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Älä taivuta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, aina kun laitetta ei käytetä.
- Varo laitteen terää (teriä), pyöriviä osia, jotka voivat aiheuttaa vammoja.

*Oikeus muutoksiin varataan.*

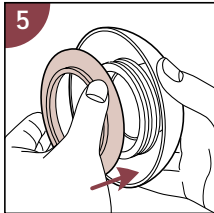
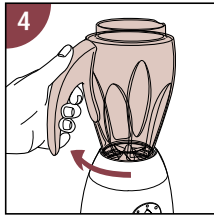
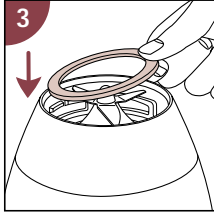
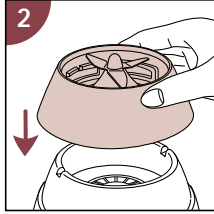
1



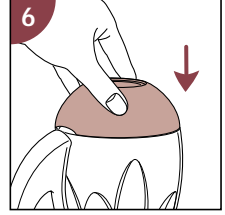
Philips ve Alessi ortak bir çalıřma sonucu en özgün tasarımı ve en iyi performansını sunan elektrikli mutfak aletleri yarattı. Bu son model ile, ekme kúzzartma makinesi, çay / kahve makinesi, su úsütücü ve narenciye súkacađından oluřan Philips-Alessi ürünlerinin başarısına bir yenisi eklenmiř oluyor.

### Montaj:

- Ayrılabilir tüm parçaları temizleyiniz. (Temizleme kısmına bakınız)
- Bıçak ünitesini motor ünitesinin üstüne yerleştiriniz. (Řek.2) Tamamen yerine oturana kadar döndürünüz, 2 noktada pozisyona kilitlenecektir.
- Bıçak ünitesinin iç çeperine lastik halkayı yerleştiriniz. (Řek.3)
- Cam hazneyi bıçak ünitesinin üstüne yerleştiriniz ve tutma yerinden çevirerek monte ediniz. (Řek.4)
- Orta lastik halkayı kapađa takınız (Řek.5)



- Yiyecekleri cam hazneye koyduktan sonra kapađı kapatınız. Kapađ ađının, tutma yerinin ters yönünde olduđundan emin olunuz. (Řek.6)



- Küçük kapađı yiyecek doldurma deliřine yerleştiriniz. (Řek 7)
- Demonte etmek için tüm kademeleri sondan başlayarak ters yönde uygulayınız.

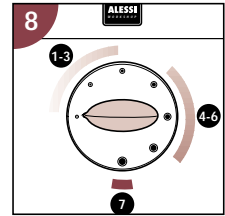


### Otomatik Güvenlik Sistemi:

Cam hazneyi dođru řekilde monte etmediđiniz takdirde cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Uyarı: Hazneyi döndürerek cihazı açıp kapatmayınız.

### Kullanım:

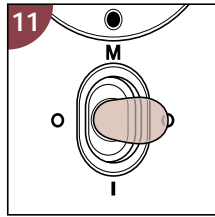
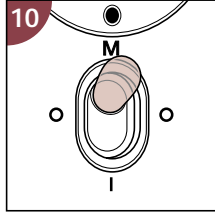
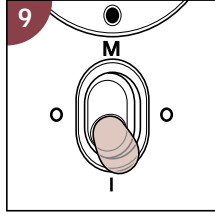
- Cihazı çalıřtırmadan önce fiřin prizde olduđundan ve haznenin dođru řekilde monte edildiđinden emin olunuz.
- Hız ayarını yapacađınız işleme göre uygun konuma getiriniz. 7 farklı hız ayarı noktaları belirlenmiştir. **Nokta** ne kadar büyük olursa hız ayarı o kadar yüksek olacaktır (Řek.8).



### Hız Ayarı Kullanım Yeri

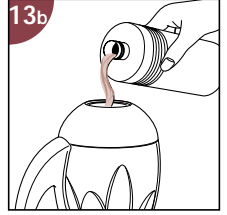
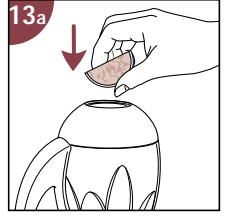
- 1-3** Sıvı gibi hafif yiyecek maddelerini karıştırmak için
- 4-6** Daha sert yiyecekleri karıştırmak için (katı, sıvı)
- 7** Oldukça sert yiyecekleri karıştırmak için (katı)

- Açma/Kapama dümesini **I** konuma getirerek cihazı çalıştırabilirsiniz. (Res.9)
- Eğer hangi hız ayarını seçeceğinizden emin değilseniz; hız ayarının en büyük noktaya getirerek, cihazı en hızlı konumda çalıştırabilirsiniz. Eğer gerekiyorsa, kullanım sırasında hız ayarını daha düşük bir konuma getirebilirsiniz.
- Cihazı sabit olarak kullanmak istiyorsanız **M** pozisyonuna getirip bırakınız. (Res.10)
- Cihazı kapatmak için, **O** pozisyonuna getiriniz. (Res.11)



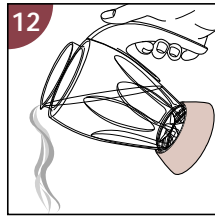
### çuclar:

- Blender çalışırken konumda iken yiyecek doldurma deliğini kullanarak hazneye malzeme ilave edebilirsiniz. (Res.13a ve 13b)
- Blender biraz uzun çalışırken naz takirde daha ince bir karışım elde edebilirsiniz. (En fazla 3 dk.) Kuru maddeler 1 dakikadan fazla işlenmemelidir.
- Et ve benzeri katı yiyecekleri hazneye koymadan önce küçük küçük kesiniz ve ufak porsiyonlar halinde hazneye koyunuz.
- Eğer cihaz çok yavaş çalışmaya başlırsa, cihazı kapatınız ve
  - **M** pozisyonuna getirerek bir iki kere çalıştırınız.
  - Spatula ile malzemeleri karıştırınız. (Cihaz kapalı iken)
  - Malzemenin bir kısmını haznedan alın.



### Kullanım Sonrası:

Malzemeleri haznenin içinden çıkartmak istiyorsanız, bıçak ünitesiyle beraber cam hazneyi motor ünitesinden ayırınız. (Res.12) Asla dolu hazneyi bıçak ünitesinden demonte etmeyiniz. Eğer ederseniz, haznenin içindekiler alt kısımdan dökülecektir.



- Buz küplerini ufalamak için, küpleri yiyecek doldurma deliğinden dönen bıçanın üstüne atınız.
- Domates suyu yapmak için, domatesleri dörde bölerek dönen bıçanın üstüne atınız.

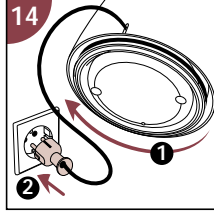
### Temizleme:

- Cihazı, bıçak ünitesini, cam hazneyi ve diğer bölümleri bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Cihazı kullandıktan hemen sonra temizlemek daha kolay olacaktır.
- Bıçak ünitesini ve hazneyi Montaj bölümünde anlatıldığı şekilde monte ediniz.
- Haznenin içine bir miktar ılık su ve bulaşık deterjanı koyunuz.
- Cihazı çalıştırınız.
- Cihazın fişini prizden çekiniz.
- Hazneyi bıçak ünitesi ile birlikte demonte ediniz ve temiz su ile çalkalayınız.
- Bıçak ünitesini haznedan çıkartarak temiz su ile çalkalayınız. Bıçak keskin olduğundan dikkatli olunuz.
- Motor ünitesini nemli bir bezle silebilirsiniz. Alkol vs. gibi maddeler kullanmayınız.



## Kablonun Saklanması:

Uzun gelen kabloyu, kablo saklama yuvasına sarabilirsiniz. (Res. 14)  
Kabloyu istenen uzunlukta sabitleyebilirsiniz.



## Önemli:

- Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu, şekilleri inceleyerek dikkatlice okuyunuz.
- Kullanmadan önce cihazın üzerinde belirtilen voltajın (110-127V veya 220-240V) ülkenizdeki voltaja uyup uymadığını kontrol ediniz.
- Çocukların cihazı kullanmasına izin vermeyiniz.
- Cihaz çalışırken durumdayken başından ayrılmayınız.
- 80 °C den sıcak yiyecekleri hazneye koymayınız.
- Özellikle sıvıları karıştırırken, taşımaya özenmek için, hazneyi öngörülen maksimum miktardan daha fazla doldurmayınız. (1.25 litre) Cihaz çalışmaya başlamadan önce mutlaka kapağını kapatınız.
- Cihaz, bıçak ünitesi ve hazne yanlır yerleştirildiği takdirde harekete geçen Otomatik Kapanma özelliğine sahiptir.
- Hazneyi çevirerek cihazı açıp kapatmayınız.

- Cihazı kapattıktan sonra, metal bıçağın dönmesi tamamlanmadan hazneyi çıkartmayınız.
- Cihazın fişi prize takılıyken asla elinizi ya da herhangi bir objeyi haznenin içine sokmayınız. Eğer gerekliyse bir spatulanın yardımıyla haznenin duvarlarında biriken yiyecek parçalarını temizleyiniz. Fakat bunu yaparken cihazı mutlaka kapatınız.
- Cihaz çalışırken konumdayken asla hazneyi motor ünitesinden ayırmayınız.
- Motor ünitesini su ile çalkalamayınız ya da suyun altına tutmayınız.
- Philips tarafından önerilmeyen hiçbir aksesuarı kullanmayınız.
- Philips tarafından önerilmeyen aksesuarları ya da parçaları kullandıysanız takdirde garanti belgeniz geçersiz olacaktır.
- Cihazın kablosu ya da başka bir parçası bozulduysa takdirde cihazı kullanmayınız. Eğer kablo zarar görmürse, sadece ürünün orjinal kablosu ile değiştiriniz. Bu işlem için en yakın Philips Yetkili Servisine başvurunuz.

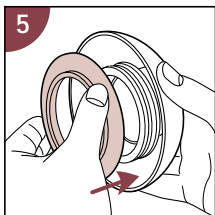
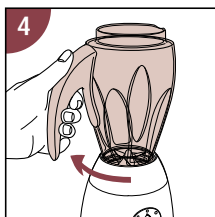
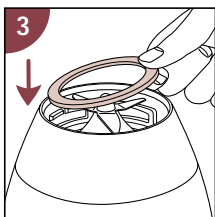
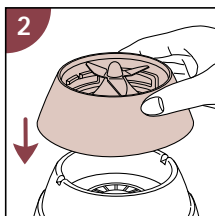
1



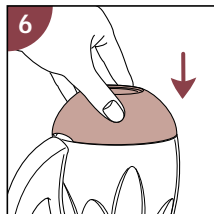
Οι εταιρείες Philips και Alessi εργάστηκαν μαζί για να κατασκευάσουν μία μοναδική σειρά ηλεκτρικών συσκευών κουζίνας, οι οποίες συνδυάζουν το κάλλιστο σε σχήμα και λειτουργία. Το μοντέλο της συσκευής αυτής κατασκευάστηκε για τον εορτασμό της 50ετούς επιτυχίας των προϊόντων Philips Alessi, τα οποία αποτελούνται από τοστιέρα, καφετιέρα, βραστήρα και λεμονοσίφτη.

### Συναρμολόγηση

- Καθαρίστε πρώτα τα αποσπώμενα μέρη (βλέπε «Καθαρισμός»).
- Βάλτε την μονάδα του μαχαιριού επάνω στη μονάδα του μοτέρ (εικ.2). Στρέψτε την μέχρι να στερεωθεί καλά. Μπορεί να κλειδώσει στη θέση της σε δύο σημεία.
- Βάλτε το πλαστικό δακτυλίδι σφράγισης στην εσωτερική περίμετρο της μονάδας του μαχαιριού (εικ. 3)
- Βάλτε τη γυάλινη κανάτα στη μονάδα του μαχαιριού και στερεώστε την στρέφοντας το χερούλι (εικ. 4).
- Στερεώστε το λαστιχένιο ενδιάμεσο δακτυλίδι στο καπάκι (εικ. 5).



- Αφού βάλετε τα υλικά στην κανάδα, βάλτε το καπάκι στην κανάτα και πιέστε για να πάει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι η εσοχή του καπακιού είναι ακριβώς απέναντι από το χερούλι (εικ. 6).



- Βάλτε το πώμα στην οπή γεμίσματος (εικ. 7) για την αποσυναρμολόγηση κάνετε τις ανωτέρω ενέργειες από το τέλος και προς την αντίθετη κατεύθυνση.



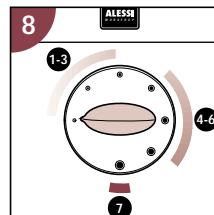
### Αυτόματο σύστημα ασφαλείας

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με αυτόματο σύστημα ασφαλείας, το οποίο θέτει το μοτέρ εκτός λειτουργίας όταν η κανάτα δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.

**Σημείωση:** Μην ανάβετε/σβήνετε (ON/OFF) τη συσκευή στρέφοντας την κανάτα.

### Χρήση

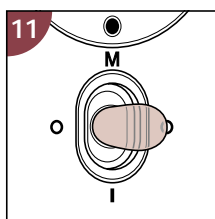
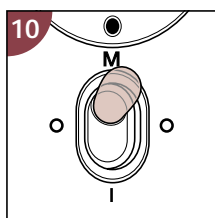
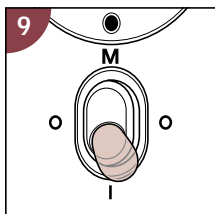
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου και ότι έχετε στερεώσει την κανάτα στο μοτέρ πριν ανάψετε τη συσκευή (ON).
- Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας στη ρύθμιση που είναι κατάλληλη για τα υλικά που θέλετε να επεξεργαστείτε, οι 7 ταχύτητες δείχνονται με κουκίδες (εικ. 8). Όσο μεγαλύτερη είναι η κουκίδα τόσο μεγαλύτερη είναι η ταχύτητα.



## Ταχύτητα Για

- 1 - 3** Ελαφρά επεξεργασία υγρών (π.χ. γάλα σοκολάτα)
- 4 - 6** Επεξεργασία ημιστερεών υλικών, που συμπεριλαμβάνουν υγρά και στερεά.
- 7** Επεξεργασία κυρίως στερεών υλικών.

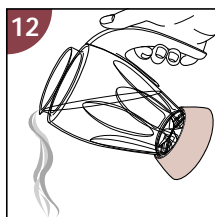
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή βάζοντας τον διακόπτη ON/OFF στο I. (εικ. 9).
- Αν δεν είστε βέβαιοι ποια ταχύτητα να χρησιμοποιήσετε, διαλέγετε πάντοτε την μεγαλύτερη ταχύτητα (δηλ. τη μεγαλύτερη κουκίδα). Αν χρειάζεται μπορείτε να πάτε σε χαμηλότερη ταχύτητα κατά την επεξεργασία.
- Αν θέλετε να λειτουργήσει τη συσκευή μόνο για λίγο, βάλτε τον διακόπτη στη θέση «M» (εικ. 10).
- Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας βάλτε τον διακόπτη στο «O» (εικ. 11).



## Μετά τη χρήση

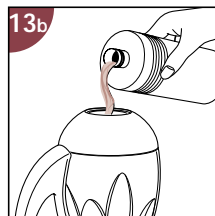
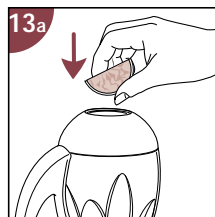
**Σημείωση:** Αν θέλετε να αδειάσετε το περιεχόμενο της κανάτας, σηκώστε την από το μοτέρ με την μονάδα του μαχαιριού στερεωμένου επάνω (εικ. 12).

Μη βγάζετε ποτέ την κανάτα από τη μονάδα του μαχαιριού όταν είναι γεμάτη γιατί θα αδειάσει από τον πυθμένα.



## Συμβουλές

- Μπορείτε να προσθέσετε υλικά από την οπή γεμίσματος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας (εικ. 13a και 13b).
- Για καλύτερη επεξεργασία των υλικών αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει λίγο περισσότερο (3 λεπτά το πολύ). Μην επεξεργάζεστε τα ξηρά υλικά περισσότερο από 1 λεπτό.
- Κόψτε το κρέας και τα άλλα στερεά υλικά σε κομμάτια πριν τα βάλτε στην κανάτα.
- Αν θέλετε να επεξεργαστείτε στερεά υλικά, βάλτε τα στην κανάτα σε μικρές δόσεις.
- Αν η συσκευή λειτουργεί πάρα πολύ αργά, σβήστε την (OFF) και - βάλτε τον διακόπτη ON/OFF στη θέση M λίγες φορές ή - αδειάστε λίγα υλικά από την κανάτα.
- Για να τρίψετε παγάκια, ρίξτε τα από το άνοιγμα γεμίσματος στο περιστρεφόμενο μαχαίρι.
- Για τοματοχυμό, κόψτε την τομάτα σε τέσσερα κομμάτια και ρίξτε τα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι από την οπή γεμίσματος.



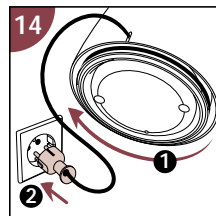
## Καθαρισμός

- Μη πλύνετε τη συσκευή, την μονάδα του μαχαιριού, τη γυάλινη κανάτα και τα άλλα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων
- Ο καθαρισμός είναι ευκολότερος όταν γίνεται αμέσως μετά τη χρήση.
- Στερεώστε την μονάδα του μαχαιριού και την κανάτα στην μονάδα του μοτέρ όπως αναφέρεται παραπάνω στη «Συναρμολόγηση».
- Ρίξτε χλιαρό νερό και λίγο υγρό πλυσίματος στην κανάτα.
- Λειτουργίστε τη συσκευή για λίγο.
- Αποσυνδέστε την από την πρίζα του τοίχου.

- Αποσυαρμολογείστε την κανάτα με τη μονάδα του μαχαιριού ακόμη στερεωμένη επάνω και ξεπλύνετε τη με καθαρό νερό.
- Αποσυαρμολογείστε την μονάδα του μαχαιριού από την κανάτα και ξεπλύνετε την στο νερό της βρύσης. Προσέξτε γιατί το μαχαίρι είναι πολύ κοφτερό.
- Καθαρίστε τη μονάδα του μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά, ξέστρα, οινόπνευμα κ.λπ.

## Φύλαξη καλώδιου

Μπορείτε να φυλάξετε το καλώδιο τάσεως που περισσεύει τυλίγοντας το στη βάση της συσκευής (εικ. 4). Στερεώστε το καλώδιο στο επιθυμητό μήκος πιέζοντάς το στην υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής.



## Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως σε συνδυασμό με τις αντίστοιχες εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Για την αποφυγή βλάβης, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναφέρεται στη συσκευή είναι ίδια με την τάση της περιοχής σας (110-127 V ή 220-240 V) πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του τοίχου.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή μόνη όταν λειτουργεί.
- Μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη από 80°C.
- Για να μην υπάρχουν πιτσιλισματα: Μη γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (1,25 λίτρο) κυρίως όταν επεξεργάζεστε υγρά. Βάζετε πάντοτε το καπάκι της κανάτας πριν αρχίσετε την επεξεργασία.
- Η συσκευή έχει αυτόματο σύστημα ασφαλείας το οποίο την εμποδίζει να λειτουργεί αν η μονάδα του μαχαιριού και η κανάτα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Μην ανάβετε/σβήνετε (ON/OFF) τη συσκευή στρέφοντας την κανάτα.
- Όταν σβήσετε τη συσκευή (OFF) περιμένετε μέχρι να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται το μαχαίρι πριν βγάλετε την κανάτα.
- Μη βάζετε ποτέ το χέρι σας ή αντικείμενα μέσα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Αν χρειάζεται, χρησιμοποιείστε μία σπάτουλα για να βγάλετε τροφή που έχει κολλήσει στα τοιχώματα της κανάτας, αλλά πάντοτε σβήνετε πρώτα τη συσκευή (OFF).
- Μη βγάζετε ποτέ την κανάτα από το μοτέρ όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Μη βάζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή άλλο υγρό ούτε να το ξεπλύνετε στο νερό της βρύσης.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή τμήματα τα οποία δεν συνιστούνται από την Philips.
- Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη θα χάσετε τα δικαιώματα που σας παρέχει η εγγύηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν το καλώδιο τάσεως, το φις ή άλλα μέρη έχουν υποστεί βλάβη. Αν το καλώδιο τάσεως υποστεί βλάβη πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από το καλώδιο του ίδιου τύπου. Απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας Philips ή στο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών Philips για αντικατάσταση.