

PHILIPS

HR 1707/04/01/00



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep page 3 and 22 open when reading these operating instructions.

Français **Page 7**

- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3 et 22.

Español **Página 11**

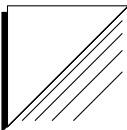
- Desplegar la página 3 y 22 al leer las instrucciones de manejo.

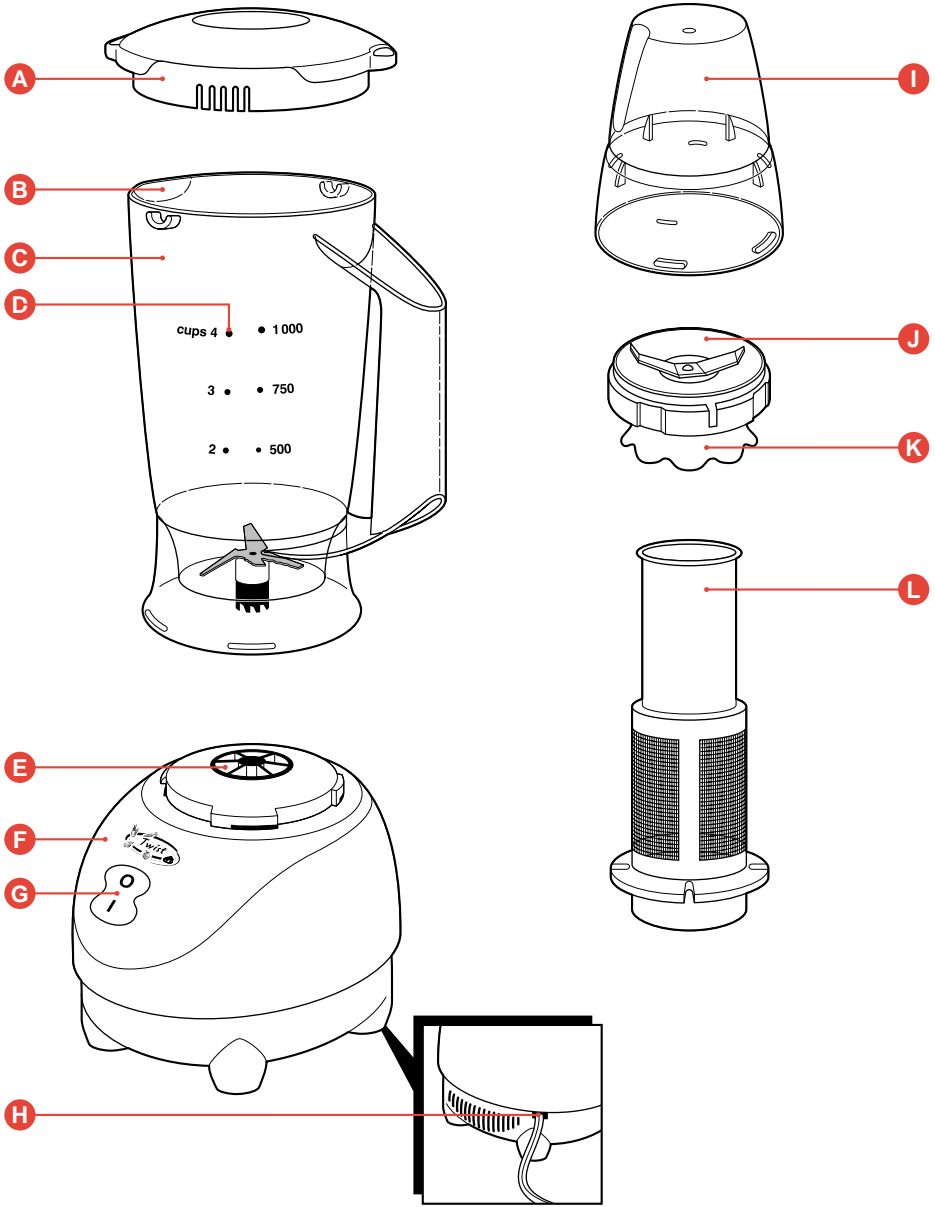
Português **Página 15**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e 22.

- العربية
• خلي الصفحة ٣ و ٢٢ مفتوحة عند قراءة دليل الاستخدام الصفحة ٢١

- فارسي
• هنگام مطالعه این جزوه دستور العمل صفحات ٣ و ٢٢ را باز نگاهدارید.
صفحه ٢٥





Important

- Read the instructions carefully in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- To avoid damage, check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home (110-120V or 127V, or 220-230V) before you connect the appliance.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or which have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Keep the appliance away from children.
- Never let the appliance run unattended.
- Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. For cleaning, only use a moist cloth.
- Never clean the accessories or the parts in a dishwasher.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.

Blender

- Do not fill the blender jar with ingredients that are hotter than 80 °C.
- To avoid spillage, do not fill the jar above the maximum level indication (i.e. 1.0 litre). When you are blending liquid, do not fill the jar higher than 0.5 litre. Always place the lid.
- Never remove the jar while the blender is operating.
- Never put your hand or any other object in the blender jar while the appliance is switched on. If necessary, use a spatula to remove food from the wall of the jar after you have switched the blender off.
- Always make sure that the lid is in "closed position" when processing ingredients.

Mill (only types HR 1701 and HR 1707)

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

Filter (only types HR 1704 and HR 1707)

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

General description (fig. 1)

Blender

- A** Lid
- B** Spout
- C** Blender jar with blade unit
- D** Level indication
- E** Drive axis
- F** Motor unit
- G** On/Off switch
- H** Cord storage compartment

Mill (only types HR 1701 and HR 1707)

- I** Beaker
- J** Mill blade unit
- K** Safety ring

Filter (only types HR 1704 and HR 1707)

- L** Filter

Cord storage

You can store excess mains cord by pushing it back into the cord storage compartment at the back of the appliance (fig. 2).

Blender

Preparing the blender for use

- First wash up all the removable parts (refer to section "Cleaning").
- Place the jar on to the motor housing and turn in the direction of the arrow until locked (fig. 3).
Do not force the handle of the jar!
- After putting the ingredients into the jar, place the lid onto the jar and turn in the direction of the arrow until locked (fig. 4).
For disassembling proceed in reverse order and direction.
- The lid has two positions: one when preparing recipes with filter accessory ("sieve position", fig. 5a) and one to prepare recipes without the filter accessory ("closed position", fig. 5b).

Processing

- Set the selector to position **I** for operation (fig. 6).
- To stop the motor set the selector to position **O** (fig. 7).**Tips**
- Liquid ingredients (e.g. oil for the preparation of mayonnaise) can be poured through the small aperture in the lid whilst the motor is running (fig. 8).
- If blending is prolonged (max. 4 minutes) the results will generally be finer. Dry ingredients, however, should not be processed longer than 1 minute.
- Cut meat or other solid food into smaller pieces before putting them into the blender jar.
- For best blending with solid ingredients feed a series of small portions into the jar rather than putting one large quantity into it.
- If the blending is not performed quickly, switch off the appliance and
 - switch the appliance on and off a few times, or
 - stir the ingredients with a spatula (after you have switched off the motor), or
 - reduce the contents of the jar.
- For crushed ice drop the ice cubes into the jar whilst the motor is running. Keep the lid on the jar during processing.
- For tomato juice cut the tomatoes up quarters and one by one drop the pieces into the jar whilst the motor is running. Keep the lid on the jar during processing.

Mill (only types HR 1701 and HR 1707)

Preparing the mill for use

- Put the ingredients in the inverted beaker (fig. 9).
Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the "MAX" indication.
- Pick up the blade unit by the safety ring (fig. 10).
- Place the blade unit in the beaker. Take care that all grooves fit the ribs inside the beaker. Press and turn clockwise until the blade unit is properly fixed (fig. 11).
- Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit (fig. 12).

- After processing, unscrew the mill from the motor housing by turning it anticlockwise.
- Place the mill upside down.
- Pull the safety ring out and turn it anti-clockwise.
- Remove the blade unit.

What to use the mill for?

The mill is suitable for grinding e.g.:

- pepper corns (25-50 g)
- sesame seed (25-50 g)
- rice, wheat (25-50 g)
- soya beans (25-50 g)
- dried peas (25-50 g)
- coconut flesh (25-50 g)
- hard (e.g. Parmesan) cheese (25-50 g)
- bread crumbs (one dried slice of bread)
- sugar cubes (50 g)
- nuts (shelled) (25-50 g)
- coffee beans (25-50 g)

The optimum quantities for processing are shown between brackets.

Filter (only types HR 1704 and HR 1707)

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

Preparing the filter for use

- Assemble the blender jar.
- Put the filter in the assembled blender jar (fig. 13). Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.
- Put the ingredients in the filter (fig. 14).
- Add water or another liquid (e.g. for cocktails).
- Place the lid in the sieve position (fig. 5a).
- Switch the appliance on. Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- Switch the appliance off and remove the blender jar.
- Pour out the drink through the spout of the blender jar (fig. 15).

- For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- Pour out the rest of the drink.

Tips

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

For soy milk

- Max. 50 g of dry soy beans can be processed with 500 ml water per batch at a time.
- Soak soy beans for 4 hours before processing them.
- Let the appliance run for maximum 40 seconds per batch at a time.
- Do not process more than two batches without interruption. If you wish to process more, let the appliance cool down to room temperature first and then continue the process.

For fruit juices and cocktails

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

Cleaning

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

Blender

- Assemble the blender jar and pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar.
- Place the lid.
- Let the appliance run for a few moments.
- Unplug the appliance.
- Remove the blender jar and rinse it with clean water.
- Be careful with the sharp edges of the blade unit!

Mill (only types HR 1701 and HR 1707)

- Unplug the appliance
- Detach the mill from the motor unit
- Clean the beaker and the blade unit under a

- running tap with lukewarm water and some washing-up liquid.
- Be careful with the sharp edges of the blade unit!
- After washing up the parts, rinse them with clean water and dry them thoroughly.

Filter (only types HR 1704 and HR 1707)

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

Cheese Cake

Put the following ingredients in separate bowls without mixing them:

- 3 eggs
- 350 ml of milk
- 40 g margarine
- 90 g Parmesan cheese
- 270 g sugar

Reserve into other separate bowls also without mixing, the following ingredients:

- 190 g corn meal
- 160 g wheat flour
- 15 g baking powder

Put all the ingredients of the first bowl into the blender jar in the sequence as mentioned. Turn the appliance on and let it run for 15 seconds. Keep the appliance running, add little by little using a spoon the corn meal during 20 seconds. Also add little by little, using a spoon, the wheat flour and baking powder during 30 seconds. Let the appliance run for 25 more seconds and then turn it off. The total time of processing is 90 seconds.

Preheat the oven to 200-210°C. Put the mixture in a baking tin that has been greased with oil or margarine and then floured. Place it in the oven and bake the cake for 35-40 minutes.

Remark: Do not process this recipe more than one time without interruption. If you wish to process more batches, let the appliance cool down to room temperature first and then continue the process.

Important

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ces instructions en vous référant aux illustrations.
- Pour éviter tout dommage, avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur de votre habitation (110-120V ou 127V, ou 220-230V).
- Utilisez toujours des accessoires ou éléments d'origine sous peine de nullité de la garantie.
- Mettez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau ou un autre fluide et ne le rincez pas non plus. Pour le nettoyez, utilisez uniquement un chiffon humide.
- Ne passez pas les accessoires ou les éléments au lave-vaisselle.
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.

Le bol mélangeur

- Ne remplissez pas le bol du mélangeur avec des ingrédients dont la chaleur excède 80°C.
- Pour éviter tout débordement, ne remplissez pas le bol au-dessus de la graduation maximale quand vous mélangez des ingrédients solides.
- Ne remplissez pas le bol avec plus d'un demi litre quand vous mélangez des ingrédients liquides. Remplacez toujours le couvercle au dessus.
- Ne retirez pas le bol pendant que l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais votre main ou un autre objet dans le bol du mélangeur lorsque celui-ci est en marche. Si c'est nécessaire, utilisez une spatule pour décoller les aliments des parois du bol après avoir arrêté le bol mélangeur.
- Quand vous mixez des ingrédients, assurez-vous toujours que le couvercle est en place.

Le moulin (uniquement pour types HR1701 et HR1707)

- Les tranchants de la lame sont très coupants : évitez de les toucher !
- Ne laissez pas le moulin en marche plus de 30 secondes sans interruption.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous toujours que la lame est correctement positionnée.
- Ne mettez pas d'ingrédients liquides dans le moulin.
- Le moulin ne convient pas pour moulinier des ingrédients trop durs, comme de la noix de muscade ou des glaçons.
- Les clous de girofle, l'anis étoilé ou les graines d'anis seront toujours moulinsés avec d'autres ingrédients. S'ils sont moulinsés séparément, ils peuvent endommager les parties en plastique du moulin.

Le filtre (uniquement pour types HR1704 et HR1707)

- N'utilisez pas le filtre pour mixer des ingrédients chauds.
- Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que le filtre ainsi que le couvercle soient correctement positionnés.

Description générale (fig. 1)

Bol mélangeur

- A** Couvercle
- B** Bec verseur
- C** Bol du mélangeur avec lame
- D** Graduation
- E** Axe d'entraînement
- F** Bloc moteur

- G** Interrupteur Marche/Arrêt
- H** Rangement du cordon

Moulin (uniquement pour types HR1701 et HR1707)

- I** Bol du moulin
- J** Lame
- K** Anneau de sécurité

Filter (uniquement pour types HR1704 et HR1707)

L Filtre

Rangement du cordon

Vous pouvez ranger l'excédent du cordon d'alimentation en le poussant dans le compartiment situé sous le bloc moteur (fig. 2).

Le bol mélangeur

Préparation du bol mélangeur pour utilisation

- Avant la première utilisation, lavez toutes les parties amovibles (référez-vous à la section "Nettoyage").
- Placez le bol sur le bloc moteur et tournez dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché (fig. 3).
Ne forcez pas sur la poignée!
- Après avoir mis les ingrédients, placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché (fig. 4).
Pour désassembler les éléments, procédez dans l'ordre et le sens inverse.
- Le couvercle possède deux positions :
 - une "position passoire" (fig. 5a) quand vous préparez une recette avec le filtre ;
 - une "position fermée" (fig. 5b) quand vous préparez une recette sans le filtre.

Utilisation

- Pour mettre en marche le bloc moteur, positionnez l'interrupteur sur la position I (fig. 6).
- Pour arrêter le bloc moteur, positionnez l'interrupteur sur la position O (fig. 7).

Astuces

- Pendant que le bloc moteur est en marche, vous pouvez verser des ingrédients liquides (par exemple de l'huile pour la préparation de la mayonnaise) à travers la petite ouverture située sur le couvercle (fig. 8).
- Quand le mixage est prolongé (maximum 4 minutes) le résultat est généralement meilleur. Cependant, les ingrédients secs ne doivent pas être mélangés plus d'une minute.
- Coupez la viande ou tout autre aliment solide en petits morceaux avant de les mettre dans le bol du mélangeur.
- Afin d'obtenir un meilleur résultat, nous vous conseillons d'introduire en petites quantités les aliments solides dans le bol.
- Si vous n'obtenez pas rapidement un mixage correct des aliments, arrêtez l'appareil et :
 - Mettez en marche l'appareil de façon successive, ou

- Remuez les ingrédients avec une spatule (après avoir arrêté le bloc moteur), ou
- Réduisez le contenu du bol.
- Pour piler de la glace, mettez les glaçons dans le bol pendant que le moteur est en marche. Laissez le couvercle sur le bol pendant le mixage.
- Pour le jus de tomates, coupez les tomates en quartiers et mettez les morceaux un par un dans le bol pendant que le moteur est en marche. Laissez le couvercle sur le bol pendant le mixage.

Le moulin (uniquement types HR1701 et HR1707)

Préparation du moulin à l'utilisation

- Mettez les ingrédients dans le bol du moulin (fig. 9). Moulinez uniquement des ingrédients secs. Ne remplissez pas le bol au-dessus de la graduation "MAX".
- Saisissez la lame par l'anneau de sécurité (fig. 10).
- Placez la lame dans le bol. Prenez garde à ce que toutes les rainures s'ajustent à l'intérieur du bol. Appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la lame soit correctement fixée (fig. 11).
- Retournez le moulin assemblé et vissez-le sur le bloc moteur (fig. 12).
- Après utilisation, dévissez le moulin du bloc moteur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retournez le moulin.
- Sortez la lame à l'aide de l'anneau de sécurité en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Enlevez la lame.

A quoi sert le moulin ?

Le moulin peut moulinier par exemple :

- grains de poivre (25-50 g)
- graines de sésame (25-50 g)
- riz, blé (25-50 g)
- graines de soja (25-50 g)
- petits pois séchés (25-50 g)
- chair de noix de coco (25-50 g)
- fromage dur (parmesan) (25-50 g)
- miettes de pain (une tranche de pain sec)
- morceaux de sucre (50 g)
- cacahuètes (décortiquées)
- grains de café (25-50 g)

Les quantités maximales pour le traitement sont indiquées entre parenthèses.

Le filtre (uniquement pour types HR1704 et HR1707)

Avec le filtre vous pouvez faire de délicieux jus de fruits frais, des cocktails ou du lait de soja en un

rien de temps. Toutes les peaux et les pépins resteront dans le filtre.

Préparation du filtre à l'utilisation

- Assemblez le bol du mélangeur.
- Placez le filtre dans le bol assemblé (fig. 13). Assurez-vous que les rainures du filtre s'ajustent correctement sur la paroi intérieure du bol.
- Mettez les ingrédients dans le filtre (fig. 14).
- Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide (par exemple pour les cocktails).
- Placez le couvercle dans la position passoire (fig. 5a).
- Mettez en marche l'appareil et laissez-le en marche pendant environ 40 secondes.
- Arrêtez l'appareil et enlevez le bol du mélangeur.
- Versez la boisson par le bec verseur du bol mélangeur (fig. 15).
- Pour un résultat optimal, placez le bol avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le en marche pendant quelques secondes supplémentaires.
- Versez le reste de la boisson.

Astuces

Quand vous mixez de grosses quantités d'ingrédients dans le filtre, nous vous conseillons de procéder en plusieurs fois. Commencez par mixer une petite quantité, laissez l'appareil en marche pendant un instant, arrêtez-le, et ensuite ajoutez une autre petite quantité. Remettez toujours le couvercle en place ! Répétez cette procédure jusqu'à ce que vous ayez mixé tous les ingrédients.

Pour le lait de soja

- 50 g maximum de graines de soja sèches peuvent être mixés avec 500 ml d'eau à la fois.
- Faites tremper les graines de soja pendant 4 heures avant de les mixer.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner continuellement pendant plus de 40 secondes maximum.
- Ne traitez pas plus de deux portions sans interruption. Laissez l'appareil refroidir avant de continuer.

Pour les jus de fruits et les cocktails

- Afin d'obtenir un meilleur résultat, nous vous conseillons d'ajouter approximativement 300 ml d'eau (ou tout autre liquide pour les cocktails) pour 150 g de fruits.

Nettoyage

- Le nettoyage de l'appareil, des éléments et des accessoires est plus facile immédiatement après l'utilisation.

- Ne passez pas l'appareil, les accessoires ou tout autre élément au lave-vaisselle.
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'utilisez pas de substances abrasives, d'éponges à récurer ou d'alcool.

Le bol mélangeur

- Assemblez le bol du mélangeur et versez de l'eau tiède et du liquide vaisselle dedans.
- Placez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche pendant quelques instants.
- Débranchez l'appareil.
- Enlevez le bol du mélangeur et rincez-le à l'eau claire.
- Prenez garde aux tranchants de la lame.

Le moulin (uniquement pour types HR1701 et HR1707)

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez le moulin du bloc moteur.
- Nettoyez le bol et la lame à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Prenez garde aux tranchants de la lame !
- Après avoir nettoyé les éléments, rincez-les à l'eau claire et séchez-les parfaitement.

Le filtre (uniquement pour types HR1704 et HR1707)

- Enlevez le filtre du bol mélangeur.
- Maintenez le filtre au-dessus d'un sac poubelle et videz-le en le secouant doucement.
- Rincez le filtre à l'eau claire.

Flan au fromage blanc

Ingrédients.

Mettez les ingrédients suivants dans des bols différents, sans les mélanger:

- 3 oeufs
- 350 ml de lait
- 40 g margarine
- 90 g parmesan
- 270 g sucre

Mettez les ingrédients suivants dans autres bols, sans les mélanger:

- 190 g semoule de maïs
- 160 g farine de blé
- 15 g de levure

Mettez tous les ingrédients du premier bol dans le bol mixer.

Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner pendant 15 secondes.

Ajoutez graduellement la semoule de maïs à l'aide d'une cuillère et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes. Ensuite

ajoutez-y graduellement la farine de blé et la levure et laissez l'appareil fonctionner encore 30 secondes. Laissez fonctionner l'appareil pendant 25 secondes encore, ensuite arrêtez-le. La durée de préparation est de 90 secondes.

Préchauffez le four à 200-210°C. Mettez la composition dans un moule graissé d'huile ou de margarine. Faites cuire le flan au four pendant environ 35-40 minutes.

Suggestion: Ne préparez pas cette recette plus d'une fois sans interruption. Si vous voulez préparer plusieurs fournées, laissez l'appareil refroidir avant de continuer.

Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones.
- Para evitar deterioros, antes de conectarlo comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar (110-120 ó 127 V ; 220-230).
- No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o aquellos que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si se han usado tales accesorios o piezas.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen el aparato en marcha y sin vigilancia.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido y no la limpien bajo el grifo. Para limpiarla, usen solo un paño húmedo.
- No limpien nunca los accesorios o las piezas en un lavavajillas.
- No usen el aparato cuando el cable de red, la clavija, la unidad de cuchillas u otros componentes estén deteriorados.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.

Batidora de Vaso

- No llenen la jarra batidora con ingredientes a una temperatura superior a los 80 °C.
- Para evitar los derrames, no llenen la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (por ejemplo, 1 litro). Cuando batan líquidos, no llenen la jarra por encima de 0'5 litros. Coloquen siempre la tapa.
- No quiten nunca la jarra mientras la Batidora de Vaso esté funcionando.
- No pongan nunca su mano o cualquier objeto en la jarra batidora mientras el aparato esté conectado. Si es necesario, usen una espátula para quitar los alimentos de los laterales de la jarra después de desconectar la Batidora de Vaso.
- Cuando procesen ingredientes, asegúrense de que la tapa esté en posición cerrada (Closed position).

Molinillo (Solo en modelos HR 1701 y HR 1707)

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

Filtro (Solo en modelos HR 1704 y HR 1707)

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

Descripción general (fig. 1)

Batidora de Vaso

- A** Tapa
- B** Pico para verter
- C** Jarra batidora con unidad de cuchillas

- D** Indicación de nivel
- E** Eje conductor
- F** Unidad motora
- G** Interruptor Marcha/Paro (On/Off)
- H** Compartimento de almacenamiento del cable de red

Molinillo (Solo modelos HR 1701 y HR 1707)

- I Vaso**
- J Unidad de cuchilla del Molinillo**
- K Anillo de seguridad**

Filtro (Solo modelos HR 1704 y HR 1707)

- L Filtro**

Almacenamiento del cable de red

Pueden almacenar el exceso del cable de red volviéndolo a introducir en el compartimento de almacenamiento del cable de red de la parte trasera del aparato (fig. 2).

Batidora de Vaso

Cómo prepararla para el uso

- Primero laven todas las piezas desmontables (Vean la sección "Limpieza").
- Coloquen la jarra batidora sobre el alojamiento del motor y gírenla en la dirección de la flecha hasta que quede trabada (fig. 3).
- ¡ **No fuercen la empuñadura de la jarra !**
- Después de poner los ingredientes en la jarra, coloquen la tapa sobre ella y gírenla en la dirección de la flecha hasta que quede trabada (fig. 4).
- Para desmontar la Batidora de Vaso, procedan en orden inverso y en dirección opuesta.
- La tapa tiene dos posiciones :
 - Para preparar recetas **CON** el accesorio Filtro (Sieve Position = Posición Tamiz) (fig 5a) y
 - Para preparar recetas **SIN** el accesorio Filtro (Closed Position = Posición Cerrada) (fig 5b).

Procesado

- Para poner en marcha, lleven el interruptor a la posición **I** (fig. 6).
- Para parar, lleven el interruptor a la posición **O** (fig. 7).

Consejos

- Pueden añadirse ingredientes líquidos (Por ejemplo, aceite en la preparación de mayonesa) a través de la pequeña abertura de la tapa mientras el motor está girando (fig. 8).
- Si el proceso es prolongado (Máximo 4 minutos) generalmente los resultados serán más finos. Sin embargo, 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 batidora.
- Para un óptimo procesado de ingredientes sólidos procesen en la jarra una serie de

- pequeñas porciones en lugar de procesar una gran cantidad de una sola vez.
- Si el proceso no se lleva a cabo rápidamente, paren el aparato y :
 - Pongan en marcha y paren el aparato unas pocas veces o
 - Remuevan los ingredientes con una espátula (¡ Después de haber parado el motor !) o
 - Reduzcan el contenido de la jarra.
- Para triturar cubitos de hielo, déjenlos caer en la jarra mientras el motor esté girando. Durante el proceso, mantengan la tapa en la jarra.
- Para zumo de tomate, corten los tomates a cuartos y dejen caer, los trozos, uno después de otro, en la jarra mientras el motor esté funcionando. Durante el proceso, mantengan la tapa en la jarra.

Molinillo (Solo modelos HR 1701 y HR 1707)

Cómo prepararlo para el uso

- Pongan los ingredientes en el vaso invertido (fig. 9).
- Procesen solo ingredientes secos. No llenen el vaso por encima de la indicación "MAX".
- Cojan la unidad de cuchillas por el anillo de seguridad (fig. 10).
- Coloquen la unidad de cuchillas en el vaso. Tengan cuidado de que todas las ranuras ajusten con los rebordes interiores del vaso. Presionen y giren en sentido horario hasta que la unidad de cuchillas esté adecuadamente fijada (fig. 11).
- Inviertan el Molinillo ya montado y fíjenlo (girando) en la unidad motora (fig. 12).
- Después del procesado, desmonten (Girando) el molinillo del alojamiento del motor.
- Coloquen el Molinillo invertido.
- Estiren del anillo de seguridad y gírenlo en sentido antihorario.
- Quiten la unidad de cuchillas.

¿ Para que usar el Molinillo ?

El Molinillo es adecuado para moler , por ejemplo, :

- Granos de pimienta (25 - 50 g)
- Semillas de sésamo (25 - 50 g)
- Arroz, trigo (25 - 50 g)
- Granos de soja (25 - 50 g)
- Guisantes secos (25 - 50 g)
- Pulpa de coco (25 - 50 g)
- Queso duro (Por ejemplo, Parmesano) (25 - 50 g)
- Migas de pan (Una rebanada de pan seco)
- Terrones de azúcar (50 g)
- Frutos secos (sin cáscara) (25-50 g)
- Café en grano (25-50 g)

Las cantidades óptimas para el proceso son las indicadas.

Filtro (Solo modelos HR 1704 y HR 1707)

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

Cómo prepararlo para el uso

- Monten la jarra batidora.
- Pongan el Filtro en la jarra batidora ya montada (fig. 13). Asegúrense de que las ranuras del Filtro se ajusten exactamente en los rebordes interiores de la jarra batidora.
- Pongan los ingredientes en el Filtro (fig. 14).
- Añadan agua u otro líquido (Para cócteles, por ejemplo).
- Coloquen la tapa en posición tamiz (Sieve position) (fig. 5a).
- Pongan en marcha el aparato. Dejen que funcione durante unos 40 segundos.
- Paren el aparato y saquen la jarra batidora.
- Viertan la bebida a través del pico de la jarra batidora (fig. 15).
- Para unos resultados óptimos, vuelvan a poner la jarra, con los restos de los ingredientes, en el aparato y háganlo funcionar unos pocos segundos más.
- Viertan el resto de la bebida.

Consejos

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

Para leche de soja

- Cada vez, un máximo de 50 g de granos de soja secos pueden ser procesados con 500 ml de agua.
- Antes de procesarlos, pongan en remojo los granos de soja durante 4 horas.
- Deje que el aparato funcione durante 40 segundos como máximo cada vez.
- No procese más de dos lotes seguidos sin interrupción. Si desea procesar más alimentos, deje que primero se enfríe el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente y luego continúe con el proceso.

Para zumos de frutas y cócteles

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

Limpieza

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

Batidora de Vaso

- Monten la jarra batidora y viertan en ella agua tibia con un poco de detergente líquido.
- Monten la tapa.
- Dejen que el aparato funcione unos pocos momentos.
- Desenchufen el aparato.
- Quiten la jarra batidora y enjuáguela con agua limpia.
- ¡ Tengan cuidado con los filos cortantes de la unidad de cuchillas !

Molinillo (Solo modelos HR 1701 y HR 1707)

- Desenchufen el aparato.
- Desmonten el Molinillo de la unidad motora.
- Limpien el vaso y la unidad de cuchillas bajo el grifo, con agua tibia y con algún detergente líquido.
 - ¡ Tengan cuidado con los filos cortantes de la unidad de cuchillas !
- Después de lavar las piezas, enjuáguelas con agua limpia y séquenlas cuidadosamente.

Filtro (Solo modelos HR 1704 y HR 1707)

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

Tarta de queso

Ingredientes.

Ponga en recipientes separados los siguientes ingredientes sin mezclarlos:

- 3 huevos
- 350 ml de leche
- 40 g de margarina
- 90 g de queso parmesano
- 270 g de azúcar

Reserve en otros recipientes separados los siguientes ingredientes, sin mezclarlos:

- 190 g de harina de maíz
- 160 g de harina de trigo
- 15 g de levadura

Eche todos los ingredientes del primer recipiente en la jarra de la batidora en el orden mencionado. Conecte el aparato y déjelo funcionar durante 15 segundos.

Con el aparato funcionando, añada poco a poco y con una cuchara la harina de maíz durante 20 segundos. También poco a poco y con una cuchara, añada la harina de trigo y la levadura durante 30 segundos. Deje el aparato funcionar durante 15 segundos más y después desconéctelo. El tiempo total de procesado es de 90 segundos.

Caliente el horno previamente a 200-210°C. Eche la mezcla en un recipiente para horno untado con aceite o margarina y enharinado. Colóquelo en el horno y déjelo durante 35- 40 minutos.

Nota: No prepare esta receta más de una vez sin interrupción. Si desea procesar más veces, deje que primero se enfríe el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente y luego continúe con el proceso.

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 (110-120 V ou 127V, ou 220-230V).
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças doutros fabricantes ou que não lhe tenham sido especificamente recomendados pela Philips. Em caso de utilização de tais acessórios ou peças, a sua garantia será considerada nula.
- Mantenha fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe a máquina a trabalhar sozinha.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. A limpeza deverá ser efectuada com um pano húmido.
- Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.

Liquidificadora

- Não encha o copo misturador com ingredientes cuja temperatura exceda os 80° C.
- Evite derrames. Não encha o copo até um nível superior ao indicado como nível máximo (isto é: 1 litro). Quando estiver a processar líquidos, não encha o copo acima da indicação 0.5 litros. Coloque sempre a tampa.
- Nunca retire o copo com a máquina a trabalhar.
- Nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do copo misturador quando o aparelho estiver ligado. Se for necessário, sirva-se numa espátula para retirar algum alimento que se tenha acumulado nas paredes do copo, mas só depois de desligar a máquina.
- Quando estiver a processar os ingredientes, verifique sempre se a tampa está na posição "closed" (fechada).

Moinho (apenas nos modelos HR 1701 e HR 1707)

- O rebordo das lâminas é muito afiado: evite tocar-lhes!
- Nunca deixe o moinho a trabalhar durante mais de 30 segundos sem interrupção.
- Antes de começar, verifique se a unidade de corte está devidamente colocada no seu lugar.
- Não se sirva do moinho para processar ingredientes líquidos.
- O moinho não deve ser utilizado para moer ingredientes muito duros como, por exemplo, noz moscada ou cubos de gelo.
- Os alhos e o anis estrelado devem ser trabalhados em conjunto com outros ingredientes. Se forem trabalhados sozinhos, poderão danificar as peças em plástico que compõem o moinho.

Filtro (apenas nos modelos HR 1704 e HR 1707)

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

Descrição geral (fig. 1)

Liquidificadora

- A** Tampa
- B** Bico
- C** Copo misturador com unidade de corte
- D** Indicador de nível
- E** Veio motor

- F** Unidade do motor
- G** Interruptor "On/Off" - ligar/desligar
- H** Compartimento do cabo de alimentação

Moinho

- (apenas nos modelos HR 1701 e HR 1707)
- I** Taça
- J** Lâmina de corte

K Anel de segurança

Filtro (apenas nos modelos HR 1704 e HR 1707)

L Filtro

Arrumação do cabo

O cabo em excesso pode ser puxado para o compartimento respectivo situado na base do aparelho (fig. 2).

Liquidificadora

Preparação da liquidificadora para utilização

- Lave primeiro todas as peças removíveis. (Consulte a secção "Limpeza").
- Coloque o copo sobre a unidade do motor e rode-o na direcção da seta até prender (fig. 3).
- Não force a pega do copo misturador!**
- Depois de colocar os ingredientes dentro do copo, ponha a tampa no copo e rode na direcção da seta até prender (fig. 4).
- Para retirar, proceda de forma e na direcção inversa.
- A tampa tem duas posições: uma para preparar receitas com o filtro colocado (posição "crivo", fig. 5a) e outra para preparar receitas sem o filtro (posição "fechado", fig. 5b).

Processamento

- Coloque o selector de velocidade na posição **I** (fig. 6).
- Para parar o motor, coloque o selector na posição **O** (fig. 7).

Sugestões

- A pequena abertura da tampa pode ser utilizada para adicionar ingredientes líquidos (p.ex. o óleo para a preparação de maionese) quando o motor está em funcionamento (fig. 8).
- Se o processamento for mais demorado (máx. 4 minutos), os alimentos ficarão mais finos. Porém, os ingredientes sólidos não devem ser processados durante mais de 1 minuto seguido.
- Corte a carne ou outros alimentos sólidos em pequenos pedaços antes de colocar no copo.
- Para obter melhores resultados ao processar ingredientes sólidos, deite pequenas porções de cada vez, em vez de colocar grandes quantidades duma só vez.
- Se a mistura não se processar tão rapidamente como pretende, desligue o aparelho e
 - ligue e desligue a máquina várias vezes, ou
 - mexa os ingredientes com uma espátula (mas nunca antes de desligar o motor!), ou
 - reduza o conteúdo do copo.

- Para picar gelo, deite os cubos de gelo dentro do copo com o motor em funcionamento. Conserve a tampa colocada.
- Para fazer sumo de tomate, corte o tomate em quartos e deite-os um a um para o copo com a máquina em funcionamento. Conserve a tampa colocada.

Moinho

(apenas nos modelos HR 1701 e HR 1707)

Preparação do moinho para utilização

- Coloque os ingredientes na taça (fig. 9). Trabalhe apenas ingredientes secos. Não encha a taça para além da indicação "MAX".
- Segure a unidade de corte pelo anel de segurança (fig. 10).
- Coloque a unidade de corte na taça. Certifique-se que todas as ranhuras se encaixam perfeitamente na taça. Empurre e rode para a direita até fixar a unidade de corte (fig. 11).
- Vire o moinho já montado para baixo e enrosque na unidade do motor (fig. 12).
- Quando terminar o trabalho, desaperte o moinho e retire-o da unidade do motor rodando para a esquerda.
- Vire o moinho de cabeça para baixo.
- Retire o anel de segurança e rode para a esquerda.
- Retire a unidade de corte

Aplicações do moinho

O moinho é apropriado para moer, por ex.:

- pimenta em grão (25-50 gr)
- sementes de sésamo (25-50 gr)
- arroz, trigo (25-50 gr)
- sementes de soja (25-50 gr)
- ervilhas secas (25-50 gr)
- côco fresco (25-50 gr)
- queijo duro (p.ex. Parmesão) (25-50 gr)
- pão ralado (uma fatia de pão duro)
- cubos de açúcar (50 gr)
- nozes (com casca) (25-50 gr)
- café em grão (25-50 gr)

Obtém-se melhores resultados com as quantidades indicadas entre parêntesis.

Filtro (apenas nos modelos HR 1704 e HR 1707)

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

Preparação do filtro para utilização

- Monte o copo misturador.
- Coloque o filtro no copo já montado (fig. 13). Verifique se as ranhuras do filtro se encaixam nas saliências do copo misturador.
- Coloque os ingredientes no filtro (fig. 14).
- Junte água ou outro líquido (no caso dos cocktails, p.ex.).
- Coloque a tampa na posição de "crivo" (fig. 5a).
- Ligue a máquina. Deixe a máquina trabalhar durante 40 segundos, aprox.
- Desligue a máquina e retire o copo misturador.
- Deite a bebida que preparou através do bico do copo (fig. 15).
- Para obter melhores resultados, volte a colocar o copo misturador com os ingredientes restantes na máquina e trabalhe-os por mais alguns segundos.
- Sirva o resto da bebida.

Sugestões

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

Leite de soja

- Por cada 50 gr de sementes de soja secas junte um máximo de 5 dl de água.
- Coloque as sementes de soja a demolhar 4 horas antes.
- Deixe trabalhar durante o tempo máximo de 40 segundos de cada vez.
- Não efectue mais do que dois processamentos seguidos sem interrupção. Se quiser continuar, deverá primeiro deixar arrefecer a máquina à temperatura ambiente e só depois prosseguir o trabalho.

Sumos de fruta e cocktails

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

Limpeza

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

Liquidificadora

- Monte o copo misturador e deite água tépida com um pouco de detergente da loiça para dentro do copo.
- Coloque a tampa.
- Ponha a máquina a trabalhar por alguns instantes.
- Retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire o copo e enxague com água limpa.
- Tenha muito cuidado com as lâminas afiadas da unidade de corte!

Moinho

(apenas nos modelos HR 1701 e HR 1707)

- Desligue a máquina da corrente.
- Separe o moinho da unidade do motor.
- Lave a taça e a unidade de corte debaixo da torneira com água morna e um pouco de detergente líquido.
- Tenha muito cuidado com as lâminas afiadas!
- Quando terminar, enxague tudo muito bem com água limpa e seque cuidadosamente.

Filtro (apenas nos modelos HR 1704 e HR 1707)

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

Cheese Cake (Bolo de queijo)

Ingredientes.

Coloque os seguintes ingredientes em taças separadas, sem os bater:

- 3 ovos
- 3.5 dl de leite
- 40 gr de margarina
- 90 gr de queijo Parmesão
- 270 gr de açúcar

Reserve, noutras taças separadas e sem bater, os seguintes:

- 190 gr de fubá (farinha de milho)
- 160 gr de farinha de trigo
- 15 gr de fermento em pó

Deite todos os ingredientes da primeira taça no copo da liquidificadora, pela ordem indicada na relação. Ligue a máquina e deixe trabalhar durante 15 segundos.

Mantenha a máquina a trabalhar e, com uma colher, vá deitando aos poucos a farinha de milho, durante 20 segundos. Utilizando o mesmo processo, junte a farinha de trigo e o fermento, durante 30 segundos. Deixe trabalhar por mais 25 segundos e depois desligue. O tempo total do processamento é de 90 segundos.

Aqueça previamente o forno a 200-210°C. Deite

a mistura numa forma já untada com óleo ou margarina e polvilhada com farinha. Coloque-a no forno e deixe cozer durante 35-40 minutos.

Nota: Não faça esta receita de uma só vez sem interrupção. Se quiser efectuar mais do que um processamento, deixe a máquina arrefecer à temperatura ambiente antes de continuar.

- نظف الكوب الصغير ووحدة السكنين في ماء دافئ والقليل من مادة تنظيف.
- إحترس من الحواف الحادة لوحدة السكنين!
- أشطف الأجزاء بماء نقي بعد غسلها وجففها جيداً.
- المرشح (لأطرزة HR 1704 و HR 1707 فقط)
 - أخرج المرشح من كوب الخلط.
 - أمسك بالمرشح فوق صندوق الزبالة ورجّه برفق لتنفذ منه محتوياته.
 - أشطف المرشح تحت حنافية الماء.

ج) كعكة الجبن

- المحتويات
 - ضعي المحتويات التالية في وعاء دون أن تخلطيهما:
 - ٣ بيضات
 - ٣٥٠ مل حليب
 - ٤٠ غ زبدة المرجرين
 - ٩٠ غ جبن بارميسان
 - ٢٧٠ غ سكر
- قومي بتحضير المحتويات التالية في وعاء آخر دون أن تخلطيهما أيضاً:
 - ١٩٠ غ دقيق الذرة
 - ١٦٠ غ دقيق القمح
 - ١٥ غ بيكينج باودر

ضعي جميع محتوياتها في الوعاء الأول في البيروق الخلاط بحسب تسلسلها الوارد أعلاه. شغلي الجهاز ودعيه يعمل لمدة ١٥ ثانية. دعي الجهاز يعمل ثم أضيفي دقيق الذرة تدريجياً لمدة ٢٠ ثانية. ثم أضيفي دقيق القمح والبيكينج باودر تدريجياً باستخدام الملقعة على فترة ٣٠ ثانية ودعي الجهاز يعمل لمدة ٢٥ ثانية ثم أوقف الجهاز عن العمل. يستغرق الوقت الإجمالي لعملية الخلط ٩٠ ثانية.

جهزي الفرن مسبقاً إلى أن تصل درجة حرارته إلى ٢٠٠ - ٢١٠ درجة مئوية. ضعي المزيج في صينية الخبز بعد دهنها بالزيت أو زبدة المرجرين ومن ثم الطحين. ضعي الصينية في الفرن واخبرني الكعكة لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة.

ملاحظة: لا تخلطي هذه الوصفة أكثر من مرة دون توقف. إذا رغبت في خلط دفعات أكثر، دعي حرارة الجهاز تبرد قليلاً إلى أن تصل إلى درجة حرارة الغرفة أولاً، ثم تابعي عملية الخلط.

- نتوءات المرشح تماماً في الضلوع الموجودة في داخل كوب الخلط.
- أدخل المكونات في المرشح (الرسم ١٤).
- أضف ماءً أو سائلاً آخرًا (للكوكيتيلات مثلاً).
- أضيف الغطاء في وضع المصفاة (الرسم ١٥).
- شغل الجهاز. وأتركه يعمل لمدة ٤٠ ثانية.
- أوقف الجهاز وإرفع كوب الخلط.
- صب المشروب من بزبان كوب الخلط (الرسم ١٥).
- لتحصل علي أكبر كمية أرجع الكوب وباقي المكونات في الجهاز من جديد وأتركه يعمل لعدد إضافي من التوان.
- صب باقي المشروب.

أفكار مفيدة

- إن كنت ستحضر كمية كبيرة نوصيك بألا تضع كل المكونات في المرشح في نفس الوقت. وإبدأ أولاً بكمية صغيرة وشغل الجهاز لفترة ثم أوقفه ويدها أضف كمية صغيرة أخرى. ركب الغطاء دائماً على الجهاز! كرر هذه العملية حتى تعالج الكمية كلها.
- لصنع حليب الصويا
 - إخلط ما لا يزيد عن ٥٠ جم من الصويا الجافة بما لا يزيد عن ٠,٥ لتر من الماء في المرة الواحدة.
 - إنقع حب الصويا لمدة ٤ ساعات قبل معالجته.
 - دعي الجهاز يعمل لمدة أقصاها ٤٠ ثانية لكل دفعة في كل مرة.
 - لا تخلطي أكثر من دفعتين دون توقف. إذا رغبت بالقيام بذلك، دعي حرارة الجهاز تبرد قليلاً إلى أن تصل إلى درجة حرارة الغرفة أولاً، ثم تابعي عملية الخلط.

- لصنع عصائر الفواكه والكوكيتيلات
 - أضف حوالي ٠,٣ لتر من الماء (أو أي سائل آخر للكوكتيلات) لكل ١٥٠ جم من الفواكه لتحصل علي عصير لذيذ.

التنظيف

- أسهل طريقة لتنظيف الجهاز وأجزائه وقطعه الإضافية هي فوراً بعد الاستخدام.
- لا تنظف أبداً القطع الإضافية أو الجهاز أو أجزاءه في غسالة اليواجين.
- نظف وحدة المحرك بغفوة مبللة ولا تستخدم المواد الكاشطة أو الحاكة أو الكحول أو غيرها.

الخلط

- جمع كوب الخلط وصب ماءً دافئاً فيه به القليل من مادة منظفة.
- ركب الغطاء.
- أترك الجهاز يعمل لفترة.
- إخلع القابس من المقبس.
- إرفع كوب الخلط من الجهاز وأشطفه بماء نظيف.
- إحترس من الحواف الحادة لوحدة السكنين!

الطاحونة (لأطرزة HR و HR 1701 طرزة فقط)

- إخلع القابس من المقبس.
- فكك الطاحونة من وحدة المحرك.

الوصف العام (الرسم ١)

- كميات كبيرة في المرة لتحصل على أفضل النتائج.
 - إن كان الخلط بطيء فإفصل الجهاز ثم
 - شغله عدة مرات لمدة قصيرة أو
 - أوقف الجهاز وقلب المكونات بملوق أو
 - قلل المكونات الموجودة في الكوب.
 - لكسر مكبات الثلج أسقطها في الكوب أثناء دوران المحرك. أبقِ الغطاء على الكوب أثناء المعالجة.
 - لتحضير عصير الطماطم، قطع الطماطم إلى أربعة أجزاء وإسقطها واحدة وراء الأخرى في الكوب أثناء دوران المحرك. أبقِ الغطاء على الكوب أثناء المعالجة.
- الخلاط
A غطاء
B البريزاب
C كوب الخلاط ووحدة السكين
D مؤشر المستوى
E محور التدوير
F وحدة المحرك
G مفتاح التشغيل والوقف
H مكان خزن السلك

الطاحونة

الطاحونة (للأطرزة HR 1701 و HR 1707 فقط)

- I كوب
- J وحدة سكين الطاحونة
- K حلقة الأمان

تحضير الطاحونة للاستخدام

- ضع المكونات في الكوب المقلوب (الرسم ٩).
- لا تلحن إلا المكونات الناشفة ولا تملأ الكوب أكثر من العلامة "MAX".
- أمسك بوحدة السكين من حلقة الأمان (الرسم ١٠).
- ركب وحدة السكين في الكوب. راع أن تركيب جميع النتوءات في الضلوع الموجودة في داخل الكوب.
- إضغط وأدر في إتجاه عقارب الساعة حتى تثبت وحدة السكين كما يجب (الرسم ١١).
- إقلب الطاحونة وركبها في وحدة المحرك بواسطة لوابها (الرسم ١٢).
- بعد الإنتهاء من المعالجة فكك الطاحونة من بيت المحرك بإدارتها في إتجاه ضد عقارب الساعة.
- إقلب الطاحونة عاليها وأطيها.
- إسحب حلقة الأمان وأدريتها في إتجاه ضد عقارب الساعة.
- إخلع وحدة السكين.

المرشح (للأطرزة HR 1704 و HR 1707 فقط)

خزن السلك

يمكن خزن السلك الزائد بحشره في حيز خزن السلك الموجود في خلف الجهاز (الرسم ٢).

الخلاط

تحضير الخلاط للاستخدام

- إغسل أولاً جميع الأجزاء المنفصلة (أنظر في فقرة «التنظيف»).
- ركب كوب الخلاط على بيت المحرك وأدره في اتجاه السهم حتى يتربس (الرسم ٣).
- راع ألا تقحم مقبض الكوب!
- بعد إدخال المكونات في الكوب إخلط ركب الغطاء على الكوب وإدره في إتجاه السهم حتى يتربس (الرسم ٤).
- أدخل السداة في فتحة الغطاء (الرسم ٦).
- يتم تفكيك الجهاز بالعكس من حيث الترتيب والإتجاه.
- للغطاء وضمان: الأول خاص بتحضير الوصفات التي تحتاج إلي المرشح «وضع المصفاة»، الرسم ١٥) والآخر لتحضير الوصفات التي لا تحتاج إلي المرشح «الوضع المغلق»، الرسم ٥ب).

المعالجة

- أضبط المنتقي على الوضع I للتشغيل (الرسم ٦).
- لوقف المحرك أضبط المنتقي على الوضع O (الرسم ٧).

أفكار مفيدة

- يمكنك استخدام الفتحة الصغيرة الموجودة في الغطاء لإضافة المكونات السائلة (مثل الزيت لتحضير الميونيز) منها أثناء دوران المحرك (الرسم ٨).
- إن أطلت في الخلط (المدة القصوى ٤ دقائق) ستكون النتيجة عامة أنعم، وإنما لا يجب خلط المكونات الجافة أكثر من دقيقة وإحدة.
- قطع اللحم والمكونات الصلبة الأخرى قبل وضعها في كوب الخلط.
- أدخل المكونات الصلبة بكميات صغيرة في الكوب فضلاً عن

المرشح (للأطرزة HR 1704 و HR 1707 فقط)

تحضر عصائر فواكه طازجة لذيذة وكوكيتلات شهية وحليب الصويا في لمح البصر بهذا المرشح. يحجز البذر واللباب في المرشح.

تحضير المرشح للاستخدام

- ركب كوب الخلط.
- أدخل المرشح في كوب الخلط الموكب (الرسم ١٣). راع أن تدخل

ملاحظات هامة

- اقرأ طريقة الاستخدام بعناية وتعمن في الرسومات قبل أن تشرع في استخدام هذا الجهاز.
- لتجنب الضرر تأكد قبل توصيل الجهاز من أن الفولطية المذكورة على الجهاز تتوافق مع فولطية منزلك (١١٠ - ١٢٠ أو ١٢٧ فولط أو ٢٢٠-٢٣٠).
- لا تستخدم أبدا قطع إضافية أو قطع غيار من مصنعين آخرين أو التي لم توصي بها فيليبس صراحة. يلغى الضمان إن استخدمت مثل قطع الغيار هذه أو تلك الإضافات.
- أبعد الجهاز عن متناول أيدي الأطفال.
- لا تترك الجهاز دون إشراف أثناء عمله.
- لا تغس الجهاز أبدا في الماء أو في أي سائل آخر ولا تشطفه تحت الحنفية. إن رغبت في تنظيفه فلا تستخدم إلا فوطة مبللة.
- لا تنظف الجهاز أو قطعه الإضافية في غسالة المواعين.
- إذا تلف السلك الكهربائي لهذا الجهاز فلا يجب استبداله إلا بالنوع الأصلي فقط.
- الرجاء اللجوء لمورد أجهزة فيليبس أو إلى منظمة فيليبس في بلدك لهذا الغرض.

الخلاط

- لا تملأ كوب الخلط بمكونات أسخن من ٨٠ درجة مئوية.
- لا تملأ الكوب أكثر من مؤشر المستوى الأقصى لمنع الطرشة (يعني ١,٠ لتر). وبالخصوص عند خلط السوائل لا تملأ الكوب أكثر من ٠,٥ لتر. وراع أن تركيب الغطاء قبل التشغيل.
- لا ترفع الكوب من الجهاز أبدا أثناء تشغيل الخلاط.
- لا تدخل يدك أو أي أداة أخرى في كوب الخلط أثناء دوران الجهاز. استخدم ملوقا عند الضرورة لتحرير الطعام من الجدار بعد وقف الجهاز.
- تأكد دائما من أن الغطاء في «الوضع المغلق» عند معالجة المكونات.

الطاحونة (للأطرزة HR 1701 و HR 1707 فقط)

- الحدود القاطعة لوحدة السكاكين حادة جدا. لا تلمسها!
- لا تترك الطاحونة تدور لمدة أطول من ٣٠ ثانية أبدا بدون إنقطاع.
- تحقق دائما من أن وحدة السكين مركبة بالطريقة الصحيحة قبل استخدام الجهاز.
- لا تدخل أبدا أي مكونات سائلة في قطعة الطاحونة الإضافية.
- إن قطعة الطحن الإضافية غير صالحة لطحن المكونات الصلدة جدا مثل جوزة الطيب أو مكعبات الثلج.
- لطحن الثوم ويزر اليانسون واليانسون النجمي دائما مع مكونات أخرى. لأنها إن طحنت بمفردها فقد تتآكل المواد الإصطناعية المصنوعة منها الطاحونة.

المرشح (للأطرزة HR 1704 و HR 1707 فقط)

- لا تستخدم المرشح لمعالجة المكونات الساخنة.
- تأكد من أن المرشح مركب جيدا وركب الغطاء على الجهاز قبل تشغيله.

سر را از فیپل تا دمای ۱۱۰-۱۰۰ حریم نسید. مخلوط را در سینی فر که با روغن و کره مارگارین چرب و آرد روی آن پاشیده شده بریزید. کیک را در داخل فر قرار دهید و بمدت ۴۰-۳۵ دقیقه بپزید.

ملاحظه: این دستور غذا را بدون وقفه بیش از یکبار تکرار نکنید. اگر قصد بعمل آوردن مواد بیشتری را دارید، اجازه دهید دستگاه تا دمای محیط خنک شود و سپس ادامه دهید.

فیلتر (فقط مدل‌های HR 1704 و HR 1707)

- پارچ مخلوط کن را سوار نموده، آب ولرم و مقداری مایع ظرفشویی در آن بریزید.
 - سرپوش را روی پارچ قرار دهید.
 - بگذارید دستگاه چند ثانیه کار کند.
 - دوشاخه را از برق بکشید.
 - پارچ را خارج ساخته با آب تمیز آبکشی کنید.
 - مراقب لبه های تیز تیغه باشید.
- آماده سازی فیلتر برای استفاده
- پارچ مخلوط کن را سوار کنید.
 - فیلتر در در پارچ سوار شده قرار دهید (شکل ۱۳). دقت کنید تا شیارهای فیلتر دقیقاً در دنده های داخل پارچ مخلوط کن جاافتاده باشد.
 - مواد را داخل فیلتر بریزید (شکل ۱۴).
 - آب یا ماده دیگری (مثلاً برای تهیه کوکتل ها) را به آن اضافه کنید.
 - سرپوش را در وضعیت اَلک قرار دهید (شکل ۱۵).
 - دستگاه را روشن نموده، بگذارید بمدت ۴ ثانیه کار کند.
 - دستگاه را خاموش نموده و پارچ را خارج سازید.
 - نوشیدنی را از طریق دهانه کوچک پارچ در ظرفی بریزید (شکل ۱۵).
 - بمنظور حصول نتایج عالی، پارچ را با مواد باقیمانده در آن به دستگاه برگردانده و بگذارید چند ثانیه دیگر کار کند.
 - سپس بقیه نوشیدنی را در ظرفی خالی کنید.
- فیلتر (فقط مدل‌های HR 1704 و HR 1707)
- فیلتر را از پارچ مخلوط کن خارج سازید.
 - فیلتر را بالای سطل زباله گرفته با آرمی تکان دهید تا محتوای آن خالی شود.
 - فیلتر را زیر شیر آب، آبکشی کنید.

توصیه ها

بخصوص هنگام آسیاب کردن مواد با حجم زیاد، توصیه میشود کلیه مواد را همزمان در آسیاب نریزید. از مقدار کم شروع نموده بگذارید دستگاه برای چند لحظه کار کند. سپس دستگاه را خاموش نموده و مقداری دیگر از مواد به آن اضافه کنید. همواره سرپوش را روی پارچ قرار دهید. مراحل فوق را تا آسیاب شدن کامل مواد تکرار نمائید.

برای شیر سویا SOY MILK

- هر بار حداکثر ۵۰ گرم دانه های سبوس خشک باضافه ۵۰۰ میلیلیتر آب را میتوان آسیاب نمود.
- دانه های سبوس را ۴ ساعت قبل از آسیاب نمودن در آب خیس کنید.
- دستگاه را هر دفعه حداکثر ۴۰ ثانیه روشن کنید.
- دستگاه را بدون وقفه بیش از دو بار استفاده نکنید.
- اگر قصد بعمل آوردن مواد بیشتری را دارید، اجازه دهید دستگاه تا دمای محیط خنک شود و سپس ادامه دهید.

تهیه آبمیوه و کوکتل

- بهترین نتایج، با افزودن تقریبی ۳۰۰ میلیلیتر آب (یا ماده دیگری برای کوکتل ها و غیره) به ۱۵۰ گرم میوه حاصل میگردد.

نظافت

- سهل ترین کار برای تمیز نمودن دستگاه، لوازم و قطعات آن، انجام آن بلافاصله پس از استفاده میباشد.
 - هیچگاه دستگاه، لوازم و قطعات آنرا برای تمیز نمودن در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
 - موتور را با یک دستمال مرطوب میتوانید تمیز کنید. از بکار بردن مواد ساینده، پاک کننده و الکل خودداری کنید.
- در حالیکه دستگاه کار میکند آرد ذرت را کم کم با یک قاشق بمدت ۲۰ ثانیه به آن اضافه کنید.
- همچنین آرد گندم و بکین پودر را کم کم با یک قاشق بمدت ۳۰ ثانیه به آن اضافه کنید و بگذارید که دستگاه ۲۵ ثانیه دیگر کار کند سپس آن را خاموش کنید.
- کل زمان آماده سازی ۹۰ ثانیه است.

شرح قطعات (شکل ۱)

- مقدار زیاد آن در پارچ خودداری نموده، بلکه هر بار مقدار کمی از آنرا داخل پارچ بریزید.
- چنانچه امر مخلوط نمودن بسرعت انجام نمیگیرد، دستگاه را خاموش نموده و:
- دستگاه را چند بار روشن نمخاموش کنید یا،
- مواد داخل پارچ را (پس از خاموش نمودن دستگاه) با یک کاردک بهم بزنید یا،
- محتوای داخل پارچ را کاهش دهید.
- قطعات یخ را برای خردشدن در هنگام روشن بودن موتور در پارچ انداخته و سرپوش آنرا در طول انجام کار بسته نگاهدارید.
- برای آب گوجه فرنگی، آنها را به ۴ قسمت بریده و تکه های آنرا یک به یک در هنگام روشن بودن موتور داخل پارچ نموده و سرپوش را در طول انجام کار بسته نگاهدارید.

- مخلوط کن
- A سرپوش
- B دهانه
- C پارچ مخلوط کن همراه با تیغه
- D شاخص سطح مواد غذایی
- E محور دوار
- F موتور
- G دگمه روشن/خاموش
- H اطاقه سیم برق جمع شده

آسیاب (فقط مدل‌های HR 1701 و HR 1707)

- I جام (پیاله)
- J تیغه آسیاب
- K حلقه ایمنی

آسیاب (فقط مدل‌های HR 1701 و HR 1707)

فیلتر (فقط مدل‌های HR 1704 و HR 1707)

- L مفیلتر

- آماده سازی آسیاب برای استفاده
- مواد را داخل جام (پیاله) معکوس بریزید (شکل ۹). تنها از مواد خشک استفاده نموده و پیاله را بیش از خط نشانه ست‌شنز پر نکنید.
- تیغه را بکمک حلقه ایمنی بردارید (شکل ۱۰).
- تیغه را داخل پیاله قرار داده، دقت کنید تا کلیه شیارهای آن در دنده های داخل پیاله جاافتاده باشد. سپس با فشار در جهت عقربه های ساعت چرخانده تا قسمت تیغه بنحو صحیح قرار گیرد (شکل ۱۱).
- آسیاب آماده شده را برگردانده و بر روی قسمت موتور چرخانده و ببندید (شکل ۱۲).
- پس از انجام کار، آسیاب را در جهت عکس عقربه های ساعت چرخانده و از قسمت موتور باز کنید.
- آسیاب را وارونه قرار دهید.
- حلقه ایمنی را بیرون کشیده و در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید.
- تیغه را خارج سازید.
- موارد استفاده از آسیاب

نگاهداری سیم برق

- سیم اضافه را میتوانید با فشار آن به عقب، بداخل اطاقه سیم جمع شده در پشت دستگاه هدایت کنید (شکل ۲).

مخلوط کن

- آماده سازی مخلوط کن برای استفاده
- ابتدا کلیه قسمت‌های جداشدنی دستگاه را بشوئید (به قسمت نظافت مراجعه شود).
- پارچ را بر روی قسمت موتور قرارداده و در جهت مسیر فلش بچرخانید تا بسته شود (شکل ۳).
- به دسته پارچ فشار وارد نکنید.
- پس از ریختن مواد در داخل پارچ، سرپوش آنرا گزارده و در جهت فلش بچرخانید تا بسته شود (شکل ۴).
- برای جداسازی قطعات دستگاه از هم، در عکس جهت فوق عمل کنید.
- سرپوش دارای دو وضعیت میباشدم ۱ - دستورالعمل تهیه با فیلتر (وضعیت الک نمودن شکل ۱۵)، ۲ - دستورالعمل تهیه بدون فیلتر (وضعیت بسته شکل ۵ ب)
- طرز کار
- درجه را در وضعیت قراردهید تا دستگاه شروع به کار کند (شکل ۶).
- برای متوقف ساختن موتور درجه را در وضعیت صفر قرار دهید (شکل ۷).
- توصیه ها
- مایعاتی (مثل روغن برای تهیه سس مایونز) را میتوانید زمانیکه موتور روشن است از طریق دهانه کوچک سرپوش، داخل پارچ بریزید (شکل ۸).
- معمولاً با طولانیتر نمودن کار دستگاه بمدت (حداکثر ۴ دقیقه)، نتایج بهتری حاصل میگردد ولی در مورد اقلام خشک، زمان کار دستگاه نباید از ۱ دقیقه تجاوز کند .
- گوشت یا غذای جامد دیگر را قبل از وارد نمودن در پارچ مخلوط کن، به قطعات کوچکتری ببرید.
- برای مخلوط نمودن مواد جامد به بهترین نحو، از ریختن

آسیاب برای سائیدن مواد زیر مناسب میباشدلمج

- دانه های فلفل (۲۵ - ۷۵ گرم)
- تخم کنجد (۲۵ - ۷۵ گرم)
- برنج، گندم (۲۵ - ۷۵ گرم)
- دانه های سویا (۲۵ - ۷۵ گرم)
- نخود خشک (۲۵ - ۷۵ گرم)
- مغز نارگیل (۲۵ - ۵۰ گرم)
- پنیر سفت (مثلاً PARMESAN) (۲۵ - ۵۰ گرم)
- خرده نان (یک برش نان خشک)
- حبه های قند (۵۰ گرم)
- اجیل (پوست کنده) (۲۵ - ۷۵ گرم)
- دانه های قهوه (۲۵ - ۷۵ گرم)
- مقادیر صحیح مواد برای آسیاب نمودن، در داخل پرانتزها نشان داده شده است.

مهم

- قبل از استفاده از دستگاه دستورات مربوطه را با در نظر گرفتن تصاویر بدقت مطالعه کنید.
- بمنظور جلوگیری از آسیب دیدن دستگاه، قبل از اتصال آن به برق، کنترل کنید تا ولتاژ مندرج بر روی دستگاه با ولتاژ برق منزل شما (۱۱۰ تا ۱۲۰ ولت یا ۱۲۷ ولت، یا ۲۲۰ تا ۲۳۰ ولت یا) مطابقت کند.
- هیچگاه از لوازم یا قطعات ساخت کارخانجات دیگر، یا لوازمی که بخصوص توسط فیلیپس توصیه نشده اند استفاده نکنید. در صورت استفاده از چنان قطعات یا لوازم، اعتبار گارانتی شما ساقط میگردد.
- دستگاه را از دسترس اطفال دور نگاهدارید.
- هیچگاه از دستگاه، بدون تحت نظر داشتن آن استفاده نکنید.
- از تماس موتور دستگاه با آب یا هر ماده سیالی، یا گرفتن آن زیر شیر آب خودداری نموده، برای نظافت آن فقط از یک دستمال مرطوب استفاده کنید.
- هیچگاه قطعات یا لوازم دستگاه را برای نظافت در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- در صورت آسیب دیدگی سیم برق این دستگاه، میباید توسط نوع اصلی آن جایگزین گردد. برای تعویض لطفاً به نماینده محل یا نمایندگی کل فیلیپس در کشور خود مراجعه نمائید.

مخلوط کن

- از پرمودن پارچ مخلوط کن با موادی که درجه حرارت آنها بیش از ۸۰ درجه سانتیگراد باشد، خودداری ورزید.
- بمنظور جلوگیری از لبریز شدن مایعات، از پر نمودن پارچ بیش از خط نشانه حداکثر (مثلاً ۱ لیتر) خودداری کنید.
- هنگام مخلوط نمودن مایعات، پارچ را بیش از نیم لیتر پر ننموده و سرپوش آنرا همواره بسته نگاهدارید.
- در هنگام کار تیغه از خارج ساختن پارچ خودداری کنید.
- در هنگام روشن بودن دستگاه از داخل نمودن دست خود یا هر شیئی دیگری در پارچ خودداری ورزید. در صورت لزوم پس از خاموش نمودن دستگاه، با استفاده از یک کاردک کفگیر مانند، مواد غذایی را از دیواره پارچ جدا کنید.
- همواره دقت کنید در طول مرحله مخلوط نمودن مواد، سرپوش دستگاه، در وضعیت بستنس قرار گرفته باشد.

آسیاب (فقط مدل‌های HR 1701 و HR 1707)

- لبه های برنده تیغه، بسیار تیز میباشند. لاج از لمس نمودن آنها خودداری کنید.
- هیچگاه لوازم آسیاب را بیش از ۳۰ ثانیه بدون وقفه روشن نگذارید.
- قبل از استفاده از دستگاه همواره دقت کنید که تیغه ها بنحو صحیح جایگذاری شده باشند.
- از ریختن هر گونه مایعات در داخل لوازم آسیاب خودداری کنید.
- اجزاء آسیاب برای سائیدن اقلام بسیار سخت از قبیل میوه درخت جوز غظنی‌له و قطعات یخ مناسب نمیباشد.
- ادویه هائی مانند گل میخک، بادیان رومی ستاره ای و تخم بادیان رومی را همواره با اقلام دیگر مخلوط و آسیاب کنید. آسیاب نمودن جداگانه، موجب آسیب پذیری قسمتهای پلاستیکی دستگاه میگردد.

فیلتر (فقط مدل‌های HR 1704 و HR 1707)

- هنگام مخلوط نمودن مواد غذایی داغ، از فیلتر استفاده نکنید.
- قبل از استفاده از دستگاه، دقت کنید فیلتر بنحو صحیح جاافتاده و سرپوش آن را گزاردید.

