

PHILIPS

HR 1700/01/04/07



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep page 3 and 34 open when reading these operating instructions.

Français **Page 7**

- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3 et 34.

Deutsch **Seite 10**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und 34 auf.

Nederlands **Pagina 13**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 en 34 op.

Italiano **Pagina 16**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e 34 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

Español **Página 19**

- Desplegar la página 3 y 34 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 22**

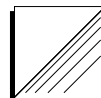
- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e 34.

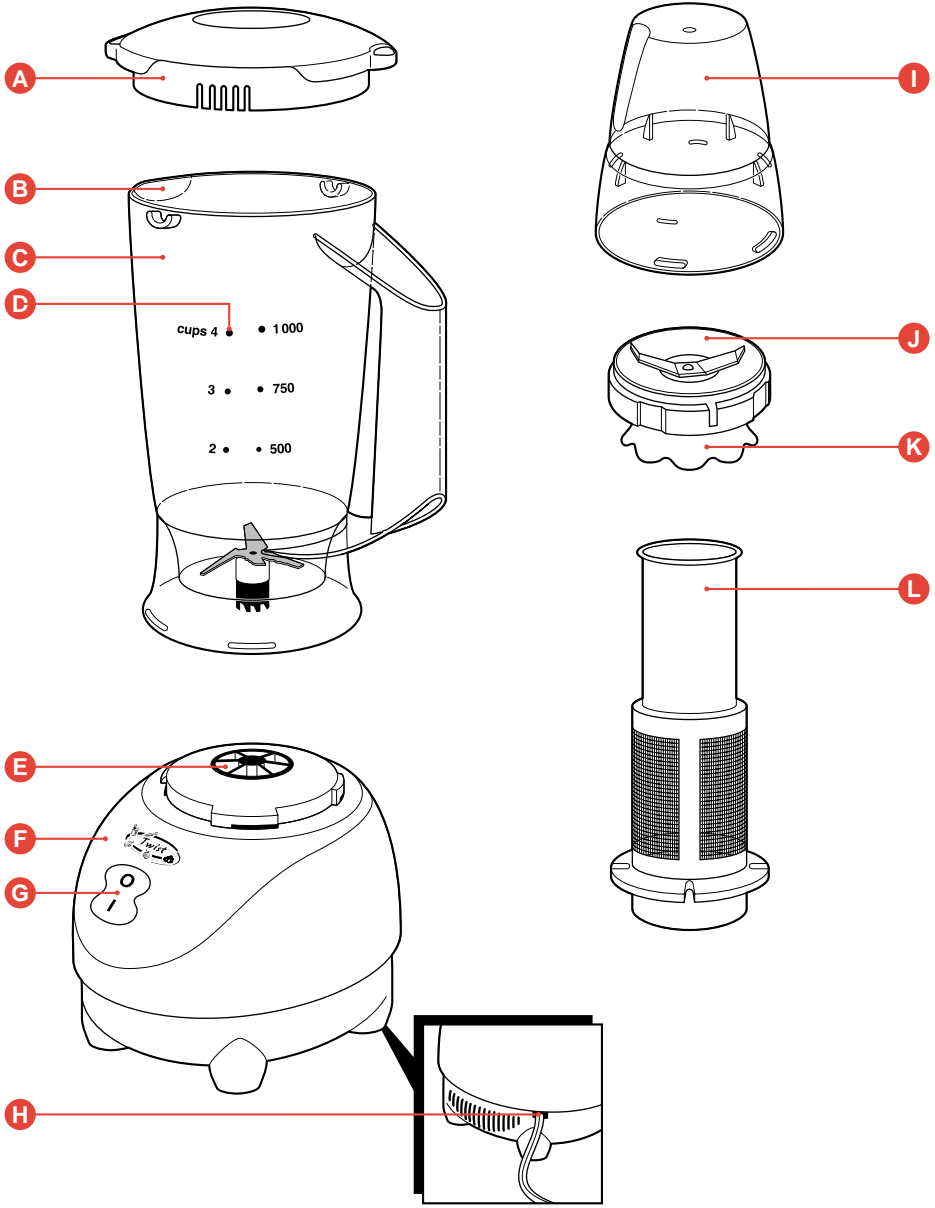
Ελληνικά **Σελίδα 25**

- Για τις οδηγίες χρήσεως, ανοίξτε τις σελίδες 3 και 34.

Türkçe **Sayfa 29**

- Kullanım kılavuzunu okurken 3. 34 sayfaları açık tutunuz.





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 or 240V) 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 anticlockwise.
- Remove the blade unit.

What to use the mill for?

The mill is suitable for grinding e.g.:

- pepper corns (25-75 g)
- sesame seed (25-75 g)
- rice, wheat (25-75 g)
- soya beans (25-75 g)
- dried peas (25-75 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) (25-75 g)
- coffee beans (25-75 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.

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.

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 ou 240V).
- 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 nettoyer, 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

Filtre :

(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 mixés 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 mouder par exemple :

- Grains de poivre (25-75 g).
- Graines de sésame (25-75 g).
- Riz, blé (25-75 g).
- Graines de soja (25-75 g).
- Petits pois séchés (25-75 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 (25-75 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.

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.

Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Prüfen Sie vor Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild (110-120 V oder 220-230 V bzw. 240 V) mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Versuchen Sie niemals, Geräteteile anderer Hersteller zu verwenden, die nicht ausdrücklich von Philips empfohlen werden. Die Garantie wird dadurch hinfällig.
- Achten Sie darauf, daß Kinder nicht mit dem Gerät hantieren.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät oder eines seiner Teile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf etwas Spülmittel auftragen können.
- Das Gerät, seine Teile und das Zubehör sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

Mixer-Aufsatz

- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer sind als 80° C.
- Füllen Sie den Mixbecher niemals höher als bis zur Markierung 1,0 l bzw. 0,5 l, wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten. Setzen Sie stets den Deckel auf, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Lassen Sie das Gerät stets zum Stillstand kommen, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände in den Mixbecher. Haben sich Zutaten an den Wänden des Mixbechers angesammelt, so schalten Sie das Gerät aus und schieben erst dann den Inhalt mit dem Spatel zur Mitte hin.
- Achten Sie darauf, daß der Deckel verriegelt ist, wenn Sie Zutaten verarbeiten.

Zerkleinerer (Nur Typen HR 1701 und HR 1707)

- Vorsicht im Umgang mit der Messereinheit: die Schneiden sind sehr scharf.
- Betreiben Sie den Zerkleinerer niemals länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung.
- Achten Sie vor Einschalten des Geräts darauf, daß die Messereinheit korrekt aufgesetzt ist.
- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht zur Verarbeitung flüssiger Zutaten.
- Der Zerkleinerer ist nicht zur Verarbeitung von harten Zutaten, z.B. von Muskatnüssen oder Eiswürfeln, geeignet.
- Nelken und Anis sollten nur zusammen mit anderen Zutaten verarbeitet werden. Alleine bearbeiten können diese Gewürze die Kunststoffteile angreifen.

Filter-Aufsatz (Nur Typen HR 1704 und HR 1707)

- Verwenden Sie den Filter nicht bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
- Achten Sie darauf, daß der Filter korrekt eingesetzt ist, und setzen Sie stets den Deckel auf, bevor Sie das Gerät einschalten.

Allgemeine Beschreibung (Abb.1)

Mixer-Aufsatz

- A** Deckel
- B** Ausguß
- C** Mixbecher mit integrierter Messereinheit
- D** Maßeinteilung

- E** Antriebsachse
- F** Motorgehäuse
- G** Ein-/Ausschalter
- H** Kabelaufwicklung

Zerkleinerer

(Nur Typen HR 1701 und HR 1707)

- I** Mixbecher
- J** Messereinheit
- K** Schutzring

Filter-Aufsatz

(Nur Typen HR 1704 und HR 1707)

- L** Filter

Die Unterbringung des Netzkabels

Überschüssiges Netzkabel können Sie an der Rückseite des Geräts in die Kabelaufwicklung zurückstoßen (Abb. 2).

Der Mixer-Aufsatz

Vorbereitung zum Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile. Vgl. den Abschnitt "Reinigen".
- Setzen Sie den Mixbecher unter Drehen im Uhrzeigersinn auf das Motorgehäuse (Abb.3). Drehen Sie nicht zu stark am Griff des Mixbechers.
- Füllen Sie die Zutaten ein, und setzen Sie den Deckel (A) mit einer Drehung bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf den Mixbecher (Abb.4).
- Zum Auseinandernehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge und Richtung.
- Der Deckel wird in zwei Positionen verwendet:
 1. Mit dem Filter-Aufsatz in Siebposition (Abb. 5a).
 2. Ohne den Filter-Aufsatz in geschlossener Position (Abb. 5b).

Der Gebrauch des Mixer-Aufsatzes

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf Position **I** stellen (Abb. 6).
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf Position **O** stellen (Abb. 7).

Hinweise

- Flüssige Zutaten, z.B. Öl zur Mayonnaise, können Sie bei laufendem Motor durch das Loch im Deckel zufügen (Abb. 8).
- Im allgemeinen erhalten Sie ein feineres Ergebnis, je länger Sie den Motor laufen lassen (max. 4 Minuten). Trockene Zutaten sollten allerdings nicht länger als 1 Minute im Mixer-Aufsatz bearbeitet werden.
- Schneiden Sie trockene und feste Zutaten in kleine Stücke vor, die Sie nach und nach verarbeiten.
- Wenn das Gerät nicht schnell genug arbeitet, so ...
 - schalten Sie einige Male aus und wieder ein oder
 - schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Spatel durch, oder
 - gießen Sie einen Teil des Inhalts ab.
- Wollen Sie Eiswürfel zerkleinern, so lassen Sie sie bei eingeschaltetem Gerät auf die rotierende Messereinheit fallen.
- Zur Zubereitung von Tomatensaft schneiden Sie die Tomaten in vier Teile und lassen diese Stücke durch die Einfüllöffnung auf die rotierenden Messer fallen.

Der Zerkleinerer-Aufsatz

(Nur Typen HR 1701 und HR 1707)

Vorbereitung des Zerkleinerers zum Gebrauch

- Drehen Sie den Becher um, und geben Sie die Zutaten hinein (Abb. 9). Verarbeiten Sie nur trockene Zutaten. Füllen Sie nicht mehr ein als bis zur Markierung „MAX“.
- Fassen Sie die Messereinheit am Schutzring an (Abb. 10).
- Setzen Sie die Messereinheit in den Becher. Achten Sie darauf, daß die Rillen an der Messereinheit in die Führung in dem Becher korrekt eingreifen. Schrauben Sie die Messereinheit unter leichtem Druck in den Becher (Abb. 11).
- Drehen Sie dieses zusammengesetzte Teil um, und schrauben Sie es im Uhrzeigersinn auf das Grundgerät (F) (Abb. 12).

- Schrauben Sie diese zusammengesetzte Teil nach Gebrauch gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Drehen Sie den Aufsatz um.
- Ziehen Sie den Schutzring heraus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
- Nehmen Sie die Messereinheit ab.

Zu bearbeitende Zutaten und Mengen

Zutaten, die mit diesem Aufsatz bearbeitet

werden können, sind z.B. die folgenden:

Zutaten	Mengen
- Pfefferkörner	25 – 75 g
- Sesamkörner	25 – 75 g
- Reis, Weizen	25 – 75 g
- Sojabohnen	25 – 75 g
- Trockenerbsen	25 – 75 g
- Nußkerne	25 – 75 g
- Kaffeebohnen	25 – 75 g
- Kokosfleisch	25 – 50 g
- Hartkäse (z.B. Parmesan)	25 – 50 g
- Zuckerwürfel	50 g
- Brot für Paniermehl	1 Scheibe

Der Filter-Aufsatz

(Nur Typen HR 1704 und HR 1707)

Mit diesem Aufsatz bereiten Sie im Handumdrehen köstliche frische Fruchtsäfte und Cocktails zu. Alle Kerne und Schalen werden durch den Filter zurückgehalten.

Vorbereitung zum Gebrauch

- Setzen Sie den Mixer-Aufsatz zusammen.
- Setzen Sie den Filter (L) in den Mixbecher (Abb.13). Achten Sie darauf, daß die Rillen an dem Filter-Aufsatz in die Führung in dem Becher korrekt eingreifen (Abb. 14).
- Geben Sie die Zutaten in den Filter (Abb. 14).
- Geben Sie nach Belieben Wasser oder eine andere Flüssigkeit (z.B. für Cocktails) hinzu.
- Setzen Sie den Deckel in Siebposition (Abb. 5a) auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie es ca. 40 Sekunden laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus, und nehmen Sie den Mixer-Aufsatz ab.
- Gießen Sie das Getränk durch den Ausguß im Mixbecher ab (Abb. 15).
- Sie können den verbliebenen Rest ausnutzen, indem Sie den Mixer-Aufsatz auf das Grundgerät zurücksetzen und den Motor nochmals einige Sekunden laufen lassen.
- Schenken Sie den so gewonnenen Rest aus.

Hinweise

Geben Sie, besonders bei der Verarbeitung größerer Mengen, nicht alle Zutaten zugleich in den Filter. Füllen Sie zunächst nur eine kleinere Menge ein. Lassen Sie das Gerät einige Sekunden arbeiten, schalten Sie es aus, und füllen Sie den Filter erneut. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie alle Zutaten verarbeitet haben. Gießen Sie, falls erforderlich das Getränk ab. Setzen Sie immer wieder den Deckel auf!

Sojamilch

- Sojabohnen können in Partien zu 50 g,

zusammen mit 500 ml Wasser, verarbeitet werden.

- Weichen Sie die Sojabohnen vor der Verarbeitung ca. 4 Stunden ein.

Fruchtsäfte und Cocktails

- Das beste Resultat erhalten Sie, wenn Sie ca. 300 ml Wasser, bzw. andere Flüssigkeiten, auf jeweils 150 g Obst geben.

Reinigen

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Sie reinigen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, am leichtesten sofort nach Gebrauch.
- Das Gerät und seine einzelnen Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Lösungsmittel wie Alkohol und Azeton. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser!

Reinigen des Mixer-Aufsatzes

- Setzen Sie das Gerät so zusammen, wie im Abschnitt "Vorbereitung zum Gebrauch" beschrieben. Geben Sie lauwarmes Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Lassen Sie den Motor einige Sekunden laufen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Mixbecher zum Reinigen ab. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Messereinheit; die Schneiden sind sehr scharf!

Reinigen des Zerkleinerer-Aufsatzes

(Nur Typen HR 1701 und HR 1707)

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Aufsatz vom Grundgerät ab.
- Reinigen Sie den Mixbecher und die Messereinheit in lauwarmem Wasser, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel hinzufügen können.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Messereinheit; die Schneiden sind sehr scharf!
- Spülen Sie die einzelnen Teile ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

Reinigen des Filter-Aufsatzes

(Nur Typen HR 1704 und HR 1707)

- Nehmen Sie den Filter aus dem Mixbecher.
- Halten Sie den Filter über einen Müllbehälter, und schütteln Sie ihn vorsichtig aus.
- Reinigen Sie den Filter unter fließendem Wasser.

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle plaatjes voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Voorkom schade. Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de aanduiding van het voltage op het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw woning (110-127 V of 220-240 V).
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van ander fabrikaat of die niet uitdrukkelijk door Philips zijn geadviseerd. Uw garantie vervalt indien u zulke accessoires of onderdelen gebruikt.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Blijf bij het apparaat als het is ingeschakeld.
- Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of een andere vloeistof. Reinig het ook niet onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om het apparaat te reinigen.
- Maak de accessoires en de onderdelen nooit schoon in de afwasmachine.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

Mengbeker

- Vul de beker niet met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Voorkom morsen. Vul de beker nooit verder dan tot de hoogste niveau-aanduiding (d.i. 1 liter). Wanneer u vloeistof mengt, vul dan nooit verder dan 0,5 liter. Plaats altijd het deksel.
- Steek niet uw hand of een voorwerp in de mengbeker wanneer het apparaat ingeschakeld is. Zonodig gebruikt u een spatel om voedsel los te maken van de beker. Schakel dan eerst de motor uit.
- Zorg er altijd voor dat het deksel in de 'dicht-stand' staat wanneer u ingrediënten verwerkt.

Kruidentmolen (alleen types HR 1701 en HR 1707)

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

Filter (alleen types HR 1704 en HR 1707)

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

Mengbeker

- A** Deksel
- B** Tuit
- C** Mengbeker met messenblok
- D** Niveau-aanduidingen
- E** Aandrijfas
- F** Motorgedeelte
- G** Aan/uit knop
- H** Snoeropbergmogelijkheid

Kruidenmolen

(alleen types HR 1701 en HR 1707)

- I** Beker
- J** Messenblok voor de kruidenmolen
- K** Veiligheidsring

Filter

(alleen types HR 1704 en HR 1707)

- L** Filter

Snoer opbergen

Het overvallige gedeelte van het snoer kunt terugduwen in het snoeropbergvakje aan de achterzijde van het apparaat (fig. 2).

Mengbeker

Mengbeker klaarmaken voor gebruik

- Was eerst alle afneembare onderdelen af (zie "Schoonmaken").
- Zet de beker op het messenblok en draai de beker vast in de richting van de pijl (fig. 3).
Forceer de handgreep van de mengbeker niet.
- Nadat u de ingrediënten in de mengbeker heeft gedaan, plaats het deksel en draai in de richting van de pijl tot het deksel stevig vastzit (fig. 4). Het uit elkaar nemen verloopt in omgekeerde volgorde en richting.
- Het deksel heeft twee standen: één voor bij het bereiden van recepten met het filter ('zeef-stand', fig. 5a) en één voor bij het bereiden van recepten zonder het filter ('dicht-stand', fig. 5b).

Verwerken

- Zet, om het apparaat in te schakelen, de schakelaar op **I** (fig. 6).
- Om de motor uit te schakelen: zet de schakelaar op **O** (fig. 7).

Tips

- Vloeibare ingrediënten (bijv. olie voor het bereiden van mayonaise) kunt u door de kleine opening in het deksel gieten terwijl de motor draait (fig. 8).
- Hoe langer u het apparaat laat werken (maximaal 4 minuten), hoe fijner het resultaat. Laat bij het bereiden van droge ingrediënten het apparaat echter niet langer dan 1 minuut onafgebroken werken.
- Snijd vlees en andere vaste ingrediënten in stukjes voordat u ze in de mengbeker doet.
- Vaste ingrediënten kunt u het best in kleine porties in de beker doen.
- Als het apparaat niet naar wens functioneert, schakel het dan uit en
 - schakel een paar keer uit en aan, of
 - roer de ingrediënten met een spatel (terwijl de motor niet werkt!), of
 - verwijder 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. Houd het deksel op de beker terwijl het apparaat werkt.
- Voor tomatensap: snijd de tomaten in vier stukken en die ze in de mengbeker terwijl de motor werkt. Houd het deksel op de beker terwijl het apparaat werkt.

Kruidenmolen

(alleen types HR 1701 en HR 1707)

Klaarmaken voor gebruik

- Keer de beker om en doe de ingrediënten in de beker (fig. 9). Verwerk alleen droge ingrediënten. Vul de beker niet verder dan de aanduiding "MAX".
- Pak het messenblok op met de veiligheidsring (fig. 10).
- Zet het messenblok in de beker. Let op dat de ribben aan de binnenzijde van kruidenmolen precies in de uitsparingen van de veiligheidsring vallen. Druk en draai rechtsom zodat het messenblok stevig vast komt te zitten (fig. 11).
- Keer de molen om en schroef het vast op het motorgedeelte (fig. 12).
- Na bereiding schroeft u de kruidenmolen los van het motorgedeelte door de molen tegen de klok in te draaien.
- Zet de kruidenmolen omgekeerd neer.
- Trek aan de veiligheidsring en draai tegen de klok in.
- Verwijder het messenblok.

Wat kunt u malen?

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

- peperkorrels (25-75 g)
- sesamzaad (25-75 g)
- rijst, tarwe (25-75 g)
- sojabonen (25-75 g)
- gedroogde erwten (25-75 g)
- kokos (25-50 g)
- harde (bijv. parmezaanse) kaas (25-50 g)
- paneermeel (1 gedroogde boterham)
- suikerklontjes (50 g)
- noten (gepeld) (25-75 g)
- koffiebonen (25-75 g)

De aangegeven hoeveelheden geven de beste resultaten.

Filter (alleen types HR 1704 en HR 1707)

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

Klaarmaken voor gebruik

- Monteer de mengbeker.
- Zet het filter in de gemonteerde mengbeker (fig. 13). Let op dat de ribben aan de binnenzijde van mengbeker precies in de uitsparingen van het filter vallen.
- Doe de ingrediënten in het filter (fig. 14).
- Voeg water of een andere vloeistof (voor bijv. cocktails) toe.
- Plaats het deksel in de 'zeef-stand' (fig. 5a).
- Schakel het apparaat in. Laat het ongeveer 40 seconden werken.
- Zet het apparaat uit en verwijder de mengbeker (fig. 15).
- Voor een optimaal resultaat: zet de mengbeker met de achtergebleven ingrediënten nogmaals op het apparaat en schakel het apparaat enkele seconden in.
- Schenk de resterende drank uit.

Tips

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

Voor soyamelk

- Verwerk per portie telkens maximaal 50 gram droge sojabonen met 500 ml water.

- Week sojabonen gedurende vier uur voordat u ze verwerkt.

Voor vruchtensappen/-cocktails

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

Schoonmaken

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

Mengbeker

- Monteer de mengbeker en giet lauwwarm water met wat afwasmiddel in de mengbeker.
- Plaats het deksel.
- Schakel het apparaat enige tijd in.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de mengbeker en spoel deze om met schoon water.
- Wees voorzichtig als u de scherpe messen aanraakt.

Kruidenmolen

(alleen types HR 1701 en HR 1707)

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak de kruidenmolen los van het motorgedeelte.
- Spoel de beker en het messenblok schoon onder een kraan met lauwwarm water en wat afwasmiddel.
- Wees voorzichtig met de de scherpe messen van het messenblok.
- Na het afwassen afspoelen met schoon water en goed afdrogen.

Filter (alleen types HR 1704 en HR 1707)

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

Importante

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Per evitare eventuali danni all'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale (110-120V o 127V o 220-230V o 240V).
- Non utilizzate mai accessori o pezzi non originali e comunque non specificatamente autorizzati dalla Philips. La garanzia verrà invalidata nel caso vengano utilizzati altri accessori o pezzi.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente. Per la pulizia, usata soltanto un panno umido.
- Non lavate gli accessori o i pezzi nella lavastoviglie.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perchè occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.

Frullatore

- Non introducete nel vaso del frullatore ingredienti con una temperatura superiore a 80°C.
- Per evitare gli schizzi, non riempite il vaso oltre il limite massimo indicato (1 litro). Nel caso di ingredienti liquidi, non superate la dose di 0,5 l. Mettete sempre il coperchio.
- Non togliete mai il vaso mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non infilare mai la mano o altri oggetti nel vaso del frullatore mentre l'apparecchio è in funzione. Se necessario, utilizzate una spatola per togliere il cibo dalle pareti del vaso, dopo aver spento l'apparecchio.
- Controllate che il coperchio sia in posizione "chiuso" prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Accessorio per tritare (solo mod. HR1701 e HR1707)

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

Filtro (solo mod. HR1704 e HR1707)

- Non usate il filtro per frullare ingredienti caldi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllate sempre che il filtro e il coperchio siano inseriti correttamente.

Descrizione generale (fig 1)

Frullatore

- A** Coperchio
- B** Beccuccio
- C** Vaso del frullatore con lama
- D** Indicazione di livello

- E** Albero motore
- F** Gruppo motore
- G** Interruttore ON/OFF
- H** Scomparto per riporre il cavo

Accessorio per tritare

(solo mod. HR1701 e HR 1707)

- I** Contenitore
- J** Gruppo di lame per tritare
- K** Anello di sicurezza

Filtro (solo mod. HR1704 e HR1707)

- L** Filtro

Come riporre il cavo

Il cavo in eccedenza può essere riposto infilandolo nello scomparto sul retro dell'apparecchio (fig. 2).

Frullatore

Come preparare il frullatore

- Lavate tutte le parti asportabili dell'apparecchio (vedere "Pulizia").
- Montate il vaso del frullatore sulla blocco motore e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando è ben fissato (fig. 3).
- Non forzate la maniglia del vaso!**
- Dopo aver introdotto gli ingredienti nel vaso, appoggiate il coperchio e ruotatelo nella direzione della freccia fino al suo fissaggio (fig. 4).
- Per smontare il frullatore, procedete in ordine e senso inverso.
- Il coperchio può essere messo in due posizioni diverse: la prima per lavorare con il filtro inserito (posizione "setaccio" – fig. 5a) e la seconda per frullare senza filtro (posizione "chiusa" – fig. 5b).

Come usare il frullatore

- Per mettere in funzione l'apparecchio, selezionate **I** (fig. 6).
- Per spegnere l'apparecchio, selezionate **O** (fig. 7).

Consigli

- Gli ingredienti liquidi (ad es. l'olio per la preparazione della maionese) possono essere aggiunti attraverso la piccola apertura posta nel coperchio anche mentre l'apparecchio è in funzione (fig. 8).
- Utilizzando l'apparecchio per un periodo prolungato (max. 4 minuti), si otterranno composti più fini. Nel caso di prodotti secchi, non usate l'apparecchio per più di un minuto.
- Tagliate la carne e gli altri ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di introdurli nel vaso del frullatore.
- Per ottenere risultati ottimali con gli ingredienti solidi, frullate piccole quantità alla volta invece di riempire il vaso.
- Se il risultato ottenuto non è quello desiderato, spegnete l'apparecchio e:
 - accendete e spegnete più volte l'apparecchio, oppure
 - mescolate gli ingredienti con una spatola (dopo aver spento il motore) oppure
 - riducete il contenuto del vaso e frullate piccole quantità alla volta.
- Per tritare i cubetti di ghiaccio, fateli cadere direttamente nel vaso, con l'apparecchio in funzione e senza mai togliere il coperchio.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in spicchi e introduceteli uno alla volta nel vaso, con l'apparecchio in funzione. Non togliete mai il coperchio!

Accessorio per tritare

(solo mod. HR 1701 e HR 1707)

Come preparare l'accessorio per tritare

- Introducete gli ingredienti nell'apposito contenitore (fig. 9).
- Tritate soltanto ingredienti secchi e asciutti. Non superate il livello MAX riportato sul contenitore.
- Per afferrare le lame, usate esclusivamente l'anello di sicurezza (fig. 10).
- Mettete il gruppo lame nel contenitore, facendo in modo che le scanalature coincidano con le nervature. Premete e ruotate in senso orario fino a bloccare le lame (fig. 11).
- Rovesciate l'accessorio così montato e avvitatelo sul blocco motore (fig. 12).

- Dopo l'uso, svitate l'accessorio dal gruppo motore ruotando in senso antiorario.
- Capovolgete l'accessorio.
- Estraiete l'anello di sicurezza e ruotate in senso antiorario.
- Togliete il gruppo lame.

Per che cosa utilizzare l'accessorio per tritare?

Questo accessorio è particolarmente indicato per tritare:

- grani di pepe (25-75 g)
- semi di sesamo (25-75 g)
- riso, grano (25-75 g)
- semi di soia (25-75 g)
- piselli secchi (25-75 g)
- polpa di noce di cocco (25-50 g)
- formaggio stagionato (es. parmigiano) (25-50 g)
- pane secco (una fetta)
- zollette di zucchero (50 g)
- noci (sgusciate) (25-75 g)
- chicchi di caffè (25-75 g)

I migliori risultati verranno ottenuti tritando le quantità sopra indicate.

Filtro (solo mod. HR1704 e HR1707)

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

Come preparare il filtro

- Montate il vaso del frullatore.
- Mettete il filtro nel vaso (fig. 13). Controllate che le scanalature del filtro combacino perfettamente con le nervature all'interno del vaso.
- Introducete gli ingredienti nel filtro (fig. 14).
- Aggiungete dell'acqua o un altro liquido (nel caso dei cocktail).
- Mettete il coperchio in posizione "setaccio" (fig. 5a).
- Accendete l'apparecchio e fatelo funzionare per circa 40 secondi.
- Spegnete l'apparecchio e togliete il vaso.
- Versate la bevanda ottenuta attraverso il beccuccio del vaso (fig. 15).
- Per ottenere risultati ottimali, rimettete il vaso sul blocco motore e frullate gli ingredienti rimasti nel filtro ancora per qualche secondo.
- Versate il resto della bevanda.

Consigli

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

Latte di soia

- Frullate 50 g di semi di soia alla volta, aggiungendo una quantità d'acqua di 500 ml.
- Mettete in ammollo i semi di soia per circa 4 ore prima di frullarli.

Succhi di frutta e cocktail

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

Pulizia

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

Frullatore

- Montate il vaso del frullatore e riempitelo con acqua tiepida saponata.
- Montate il coperchio.
- Fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi.
- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Togliete il vaso del frullatore e sciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Fate attenzione ai bordi taglienti delle lame!

Accessorio per tritare

(solo mod. HR1701 e HR1707)

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Togliete l'accessorio per tritare dal blocco motore.
- Lavate il contenitore, il coperchio e il gruppo lame con acqua calda saponata. Fate attenzione ai bordi taglienti delle lame!
- Dopo aver lavato tutte le parti, risciacquatele con acqua corrente e asciugatele accuratamente.

Filtro (solo mod. HR1704 e HR1707)

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

Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones.
- Para evitar deterioros, antes de enchufarlo comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar (110-120 ó 127 V ; 220-230 ó 240 V).
- No usen nunca cualesquiera accesorios o piezas de otros fabricantes o aquellos que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Su garantía quedará invalidada si se han usado tales accesorios o piezas.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen nunca 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 fillos 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 separadamente 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 cuantas 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 en sentido antihorario) 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, :

Ingredientes	Cantidades
- Granos de pimienta	25 - 75 g
- Semillas de sésamo	25 - 75 g
- Arroz, trigo	25 - 75 g
- Granos de soja	25 - 75 g
- Guisantes secos	25 - 75 g
- Pulpa de coco	25 - 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 - 75 g
- Café en grano	25 - 75 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.

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.

Limpeza

- 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.
- Quiteen 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.

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 ou 240V).
- 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 80º 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 duma 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 de uma 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 (25-75 gr)
- sementes de sésamo (25-75 gr)
- arroz, trigo (25-75 gr)
- sementes de soja (25-75 gr)
- ervilhas secas (25-75 gr)
- côco 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) (25-75 gr)
- café em grão (25-75 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, deixe 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.

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.

Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά και κοιτάξτε τις αντίστοιχες εικόνες πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Για να αποφευχθεί ζημία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος που αναγράφεται πάνω στη συσκευή αντιστοιχεί με την τάση του ρεύματος της εγκατάστασής σας (110-127V ή 127V, 220-230V ή 240V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές τα οποία δεν έχουν εγκριθεί ειδικά από την Philips. Η εγγύησή σας θα είναι άκυρη εάν έχουν χρησιμοποιηθεί τέτοια εξαρτήματα.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό ούτε να το ξεπλύνετε κάτω από τη βρύση. Για να το καθαρίσετε χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί.
- Μη καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα σε πλυντήριο πιάτων.
- Αν το καλώδιο τάσεως της συσκευής αυτής υποστεί βλάβη, πρέπει να αποκατασταθεί αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο επισκευαστή της Philips, διότι για την επισκευή απαιτούνται ειδικά εργαλεία και εξαρτήματα.

Μπλέντερ

- Μη γεμίζετε τη κανάτα του μπλέντερ με συστατικά τα οποία είναι θερμότερα από 80°C.
- Για να αποφύγετε το ξεχείλισμα, μη γεμίζετε την κανάτα πάνω από την ένδειξη του μέγιστου επιπέδου (π.χ 1 λίτρο). Όταν αναμινύετε υγρά, μη γεμίζετε την κανάτα περισσότερο από 0,5 λίτρα. Τοποθετείτε πάντα το καπάκι.
- Μην βγάζετε την κανάτα κατά τη διάρκεια λειτουργίας του μπλέντερ.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο μέσα στην κανάτα του μπλέντερ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Εάν είναι απαραίτητο χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να αφαιρέσετε την τροφή από τα τοιχώματα της κανάτας εφόσον έχετε σβήσει το μπλέντερ.
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι βρίσκεται πάντα στην "κλειστή θέση" όταν επεξεργάζεστε υλικά.

Μύλος (μόνο για τους τύπους HR 1701 και HR 1707)

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

Φίλτρο (μόνο για τους τύπους HR 1704 και HR 1707)

- Μη χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να επεξεργαστείτε ζεστά συστατικά.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει το φίλτρο κανονικά και τοποθετήστε το καπάκι πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Γενική περιγραφή (εικ.1)

Μπλέντερ

- A** Καπάκι
- B** Στόμιο
- C** Κανάτα του μπλέντερ με μαχαίρι
- D** Ενδειξη στάθμης

E Αξονας οδηγός

F Μοτέρ

G Διακόπτης λειτουργίας on/off

H Χώρος αποθήκευσης καλωδίου

Μύλος

(μόνο για τους τύπους HR 1701 και HR 1707)

I Δοχείο ανάμιξης

J Μαχαίρι του μύλου

K Δακτύλιος ασφαλείας

Φίλτρο

(μόνο για τους τύπους HR 1704 και HR 1707)

L Φίλτρο

Αποθήκευση καλωδίου

Μπορείτε να αποθηκεύσετε το περίσσιο καλώδιο της ηλεκτρικής συσκευής σπρώχνοντας το μέσα στο χώρο αποθήκευσης στο πίσω μέρος της συσκευής (εικ. 2).

Μπλέντερ

Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση

- Πρώτα πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (ανατρέξτε στο κεφ. "Καθάρισμα").
- Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ πάνω στην υποδοχή του μοτέρ και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει (εικ 3). Μη πιέζετε δυνατά τη λαβή της κανάτας!
- Αφού τοποθετήσετε τα συστατικά στην κανάτα, βάλτε το καπάκι πάνω στην κανάτα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει (εικ 4). Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, συνεχίστε με την αντίθετη σειρά και αντίθετη κατεύθυνση.
- Το καπάκι έχει δύο θέσεις: μία για συνταγές που χρειάζονται το εξάρτημα του φίλτρου ("θέση αποστράγγισης", εικ. 5a) και μία για συνταγές που δεν χρειάζονται το εξάρτημα του φίλτρου ("κλειστή θέση", εικ. 5b).

Επεξεργασία

- Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση λειτουργίας **I** (εικ. 6).
- Για να σταματήσετε το μοτέρ ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση **O** (εικ. 7).

Υποδείξεις

- Μπορείτε να βάλετε υγρά συστατικά (π.χ λάδι για να φτιάξετε μαγιονέζα) μέσα από το μικρό άνοιγμα στο καπάκι ενώ λειτουργεί το μοτέρ (εικ. 8).
- Εάν η επεξεργασία διαρκέσει περισσότερο (4 λεπτά το μέγιστο) τα αποτελέσματα θα είναι καλύτερα. Όμως δεν πρέπει να επεξεργάζεστε ξηρά συστατικά περισσότερο από 1 λεπτό.
- Κόψτε το κρέας ή άλλα στερεά συστατικά σε μικρά κομματάκια πριν τα βάλετε μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για να επεξεργαστείτε καλύτερα στερεά συστατικά βάλτε διαδοχικά μικρές ποσότητες μέσα στην κανάτα από το να βάλετε (από την αρχή της επεξεργασίας) μία μεγάλη ποσότητα.
- Εάν η επεξεργασία δεν γίνεται γρήγορα, σβήστε τη συσκευή και:
 - ανάψτε και σβήστε τη συσκευή αρκετές φορές, ή ανακατέψτε τα συστατικά με μία σπάτουλα (αφού έχετε σβήσει το μοτέρ), ή
 - ελαττώστε το περιεχόμενο της κανάτας.
- Για να σπάσετε παγάκια ρίξτε τα μέσα στην κανάτα ενώ το μοτέρ λειτουργεί. Κρατήστε το καπάκι επάνω στην κανάτα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να κάνετε χυμό τομάτας κόψτε τις τομάτες σε κομμάτια και ρίξτε ένα ένα κομμάτι μέσα στην κανάτα ενώ το μοτέρ λειτουργεί. Κρατήστε το καπάκι επάνω στην κανάτα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Μύλος

(μόνο για τους τύπους HR 1701 και HR 1707)

Προετοιμασία του μύλου για χρήση

- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο δοχείο ανάμιξης (εικ. 9).
- Επεξεργαστείτε μόνο ξερά συστατικά. Μη γεμίζετε το δοχείο ανάμιξης πάνω από την ένδειξη "MAX".
- Σηκώστε το μαχαίρι κρατώντας το από τον προστατευτικό δακτύλιο. (εικ. 10)
- Τοποθετήστε το μαχαίρι μέσα στο δοχείο ανάμιξης. Φροντίστε όλες οι ραβδώσεις να ταιριάζουν στις ραβδώσεις μέσα στο δοχείο ανάμιξης. Πιέστε και γυρίστε δεξιόστροφα μέχρι το μαχαίρι να εφαρμόσει εντελώς (εικ. 11).

- Γυρίστε το συναρμολογημένο μύλο ανάποδα και βιδώστε το πάνω στο μοτέρ (εικ. 12).
- Μετά την επεξεργασία, ξεβιδώστε το μύλο από το μοτέρ γυρίζοντάς τον αριστερόστροφα.
- Βάλτε το μύλο ανάποδα.
- Τραβήξτε τον προστατευτικό δακτύλιο προς τα έξω και γυρίστε το αριστερόστροφα.
- Βγάλτε το μαχαίρι.

Σε ποιες περιπτώσεις να χρησιμοποιήσετε το μύλο σας

Ο μύλος χρησιμοποιείται για να αλέθει π.χ.

- πιπέρι (25-75 g)
- σουσάμι (25-75 g)
- ρύζι, σιτάρι (25-75 g)
- φασόλια σόγιας (25-75 g)
- ξερά μπιζέλια (25-75 g)
- καρύδα (25-50 g)
- σκληρό τυρί (π.χ. Παρμεζάνα) (25-50 g)
- γαλέτα μία φέτα ψωμί 2 ή 3 ημερών
- κύβους ζάχαρης (50 g)
- καρύδια (με φλούδα) (25-75 g)
- κόκκους καφέ (25-75 g)

Οι βέλτιστες ποσότητες για την επεξεργασία αναγράφονται μέσα στις παρενθέσεις.

Φίλτρο

(μόνο για τους τύπους HR 1704 και HR 1707)

Με αυτό το φίλτρο θα κάνετε υπέροχους, φρέσκους χυμούς φρούτων, κοκτέιλ ή ακόμη και γάλα σόγιας. Όλες οι φλούδες και οι σπόροι θα παραμείνουν πίσω από το φίλτρο.

Προετοιμασία του φίλτρου για χρήση

- Συναρμολογήστε την κανάτα του μπλέντερ.
- Τοποθετήστε το φίλτρο στη συναρμολογημένη κανάτα του μπλέντερ (εικ. 13). Βεβαιωθείτε ότι οι ραβδώσεις του φίλτρου εφαρμόζουν ακριβώς πάνω στις ραβδώσεις μέσα στην κανάτα.
- Βάλτε τα συστατικά μέσα στο φίλτρο (εικ. 14).
- Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό (π.χ. για κοκτέιλ).
- Τοποθετήστε το καπάκι στη θέση αποστράγγισης (εικ. 5a).
- Ανάψτε τη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει περίπου για 40 δευτερόλεπτα.
- Τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ.
- Ρίξτε το ποτό μέσα από το στόμιο της κανάτας του μπλέντερ (εικ. 15).

- Για άριστα αποτελέσματα, τοποθετήστε την κανάτα με τα συστατικά που έχουν απομείνει πάνω στη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για ακόμη λίγα δευτερόλεπτα.
- Αφαιρέστε το υπόλοιπο ποτό.

Υποδείξεις

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

Για γάλα σόγιας

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

Για χυμούς φρούτων και κοκτέιλ

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

Καθάρισμα

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

Μπλέντερ

- Συναρμολογήστε την κανάτα του μπλέντερ και ρίξτε χλιαρό νερό και λίγο υγρό πιάτων μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα.
- Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Προσέξτε τις κοφτερές άκρες του μαχαιριού!

Μύλος

(μόνο για τους τύπους HR 1701 και HR 1707)

- Βγάλτε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Αφαιρέστε το μύλο από το μοτέρ
- Καθαρίστε το δοχείο ανάμιξης, και το μαχαίρι κάτω από τη βρύση με χλιαρό νερό και λίγο υγρό πιάτων.
- Προσέξτε τις κοφτερές άκρες του μαχαιριού!
- Μετά το πλύσιμο όλων των εξαρτημάτων, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και σκουπίστε τα προσεκτικά.

Φίλτρο

(μόνο για τους τύπους HR 1704 και HR 1707)

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

Önemli

- Cihazınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu şekillere bakarak dikkatle okuyunuz.
- Kullanmadan önce cihazın üzerinde belirtilen voltajın (110-120V veya 220-230V) ülkenizdeki voltaja uyup uymadığını kontrol ediniz.
- Philips tarafından önerilmeyen hiçbir aksesuarı kullanmayınız. Philips tarafından önerilmeyen aksesuarları yada parçaları kullandınız takdirde garanti belgeniz geçersiz olacaktır.
- Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihaz çalışır durumdayken başından ayrılmayınız.
- Motor ünitesini su ile çalkalamayınız ya da suyun altına tutmayınız. Nemli bir bezle temizleyebilirsiniz.
- Asla cihazın aksesuarlarını ve parçalarını bulaşık makinasında yıkamayınız.
- Eğer bu cihazın kablosu zarar görmüşse, bu ancak Philips tarafından yetkili bir tamir servisi aracılığı ile değiştirilecektir. Çünkü tamir için özel araç-araç veya yedek parça gerekir.

Blender

- 80 dereceden sıcak yiyecekleri hazneye koymayınız.
- Taşmayı önlemek için hazneyi maksimum seviyeden fazla doldurmayınız.(1.0 Litre) Özellikle sıvıları karıştırırken, taşmayı önlemek için, hazneyi öngörülen maksimum miktardan daha fazla doldurmayınız.(0.5 litre) Cihazı çalıştırmaya başlamadan önce mutlaka kapağını kapatınız.
- Asla cihaz çalışır konumdayken hazneyi motor ünitesinden ayırmayınız.
- 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 mutlaka haznenin kapağının kapalı pozisyonunda olduğundan emin olunuz.

Öğütücü (Sadece HR 1701 ve HR 1707 için geçerlidir)

- Bıçak ünitesi keskin olduğundan dikkatli olunuz.
- Öğütücü döndürme ünitesini 30 dakikadan fazla durmadan çalıştırmayınız.
- Cihazı kullanmadan önce bıçak ünitesinin yerine iyice yerleştiğinden emin olunuz.
- Asla öğütücü ünitesine sulu içerikli maddeler doldurmayınız.
- Öğütücü ünitesi çok katı yiyecekleri karıştırmak için deildir. (fındık , ceviz, buz parçaları gibi)
- Sarımsak gibi kokusu kalıcı yiyecekleri karıştırırken, kokusu cihazın parçalarına sineceinden diğer yiyecek maddeleri ile karıştırınız.

Filtre (sadece HR 1704 ve HR 1707 için geçerlidir)

- Sıcak yiyecekleri karıştırırken filtreyi kullanmayınız.
- Daima filtrenin doğru yerleştiğinden emin olunuz. Cihazı çalıştırmadan önce daima kapağını kapatınız.

Genel Açıklamalar (Şekil 1)

Blender aksesuarları

- A** **Kapak**
- B** **Cam hazne ağı**
- C** **Cam hazne** ; kesme ünitesi ile
- D** **Ölçek**
- E** **Motor devir aksı**
- F** **Motor ünitesi**
- G** **Açma/kapama düğmesi**
- H** **Kordon saklama bölümü**

Öğütücü aksesuarları

(sadece HR 1701 ve HR 1707 için geçerlidir)

- I** **Öğütücü haznesi**
- J** **Kesici bıçakları döndürme mili**
- K** **Emniyet halkası**

Filtre aksesuarları

(sadece HR 1704 ve HR 1707 için geçerlidir)

- L** **Filtre**

Kordon saklama

Kordonun uzun gelen bölümünü cihazın arka kısmında bulunan kordon saklama bölümünde içerisine doğru iterek saklayabilirsiniz.(şekil 2)

Blender

- Cihazı kullanıma hazırlama
- Cihazın tüm yıkanabilen parçalarını kullanmadan önce yıkayınız. (Temizlik bölümünü okuyunuz)
Hazneyi motor ünitesi üzerine oturtup ok yönünde kilitlene kadar çeviriniz.(şekil 3)
Haznenin tutma sapını zorlamayınız.
- Hazneyi doldurduktan sonra , kapağı ok yönünde çevirerek kapatınız.(şekil 4)
Blenderi demonte etmek için aynı işlemleri sondan başlayarak ve ters yönde uygulayınız.
- Kapak iki pozisyonda kullanılmaktadır. Birisi filtre kullanılarak hazırlanan tarifler için (şekil 5a), diğeri filtre kullanmaya gerek olmayan tarifler için (şekil 5b)

Kullanım

- Cihazı çalıştırmak için ayar düğmesini **I** pozisyonuna getiriniz.(şekil 6).
- Cihazı durdurmak için ayar düğmesini **0** pozisyonuna getiriniz. (şekil 7).

İpuçları

- Blender çalışır konumda iken yiyecek doldurma deliğini kullanarak hazneye sıvı malzemeler (örneğin mayonezi hazırlamak için ya dökmek gibi) ilave edebilirsiniz.(şekil 8)
- Blenderi biraz uzun çalıştırdınız takdirde daha ince bir karışım elde edebilirsiniz (En fazla 4 dakika) Kuru maddeler 1 dakikadan fazla işlenmemelidir.
- Et ve benzeri katı yiyecekleri hazneye koymadan önce küçük küçük kesiniz.
- Katı yiyeceklerin iyi işlenmesi için yiyecekleri ufak porsiyonlar halinde hazneye koyunuz.
- Eğer cihaz çok yavaş çalışmaya başlarsa, cihazı kapatınız ve
 - Birkaç kez cihazı çalıştırıp durdurunuz, veya
 - Spatula ile malzemeleri karıştırınız. (cihaz kapalı durumda iken)
 - Malzemenin bir kısmını haznedan alınız.
- Buz küplerini ufalamak için, motor çalışırken haznenin içine atınız. Daima haznenin kapağını kapalı tutunuz.
- Domates suyu için domatesi çeyrek dilimler halinde kesiniz ve motor çalışırken teker teker hazneye atınız. Cihaz çalışırken mutlaka haznenin kapağının kapalı pozisyonda olduğundan emin olunuz.,

Öğütücü

(Sadece HR 1701 ve HR 1707 için geçerlidir)

Kullanıma hazırlama

- Malzemeleri öğütücü haznesinin içine koyunuz.(şekil 9)
- Sadece kuru malzemeleri karıştırınız. Hazneyi maksimum göstergesinden fazla doldurmayınız.
- Bıçak ünitesini güvenlik halkası ile birlikte tutunuz.(şekil 10)
- Bıçak ünitesini haznenin içerisine yerleştiriniz. Bastırarak ve saat yönünde çevirerek iyice yerleştiğinden emin olunuz.(şekil 11)
- Öğütücüyü ters çevirerek motor ünitesi üzerine oturtunuz.(şekil 12)
- İşiniz bitince öğütücüyü saat yönünün aksine çevirerek motor ünitesinden ayırınız.
- Öğütücüyü ters çeviriniz.
- Güvenlik halkasını çekerek saat yönü tersinde çeviriniz.
- Bıçak ünitesini yerinden çıkarınız.

Öğütücü ne amaçla kullanılır?

- Tane karabiber (25-75 g)
- Susam taneleri (25-75 g)
- Soya fasulyesi (25-75 g)
- Kuru fasulye (25-75 g)
- Hindistancevizi (25-75 g)
- Sert peynir parmesan gibi (25-75 g)
- Küp şeker (25-75 g)
- Kabuklu fıstık (25-75 g)
- Kahve (25-75 g)
- Öğütücü örnek gösterilen çeşitlerde malzemeleri öğütmek için idealdir.

Miktarlarda malzemelerin yanlarında belirtilmiştir.

Filtre

(sadece HR 1704 ve HR1707 için geçerlidir)

Bu filtre yardımı ile kendinize lezzetli meyva suları, kokteyl veya soya sütleri hazırlayabilirsiniz. Hazırlarken bütün posa ve artık malzemeler filtrede kalacaktır.

Filtreyi kullanıma hazırlama

- Blender haznesini hazırlayınız.
- Filtreyi haznenin içerisine yerleştiriniz.(şekil 13) Filtrenin, haznenin içerisine iyice oturduğundan emin olunuz.
- Malzemeleri filtrenin içerisine yerleştiriniz.(şekil 14)
- Hazneye su veya başka bir sıvı ekleyiniz.(örneğin kokteyl yapmak için)
- Haznenin kapağını kapatınız.(şekil 5a)
- Cihazı yaklaşık 40 saniye çalıştırınız.
- Cihazı durdurunuz ve hazneyi yerinden çıkarınız.
- Hazırlanan içeceği haznenin azında bulunan küçük delikten dökebilirsiniz.(şekil 15)
- En iyi sonucu almak için içinde kalan malzeme ile hazneyi geri koyarak cihazı birkaç saniye daha çalıştırınız.
- Hazırlanan içeceğe geri kalan kısmı da dökabilirsiniz.

İpuçları

Genellikle, çok miktarlarda malzemeyi işleme sokarken tüm malzemeyi filtrenin içerisine koymamanızı öneriyoruz. İşleme küçük miktarlarla başlayınız. Cihazı biraz çalıştırıp kapatarak, tekrar malzeme koyunuz. Daima haznenin kapağını kapatınız. Bu işlemi tüm malzeme bitene kadar devam ettiriniz.

Soya sütü için;

- 500 ml su ile 50 gr kuru soya fasuyesini karıştırabilirsiniz.
- Soya fasulyelerini işleme sokmadan önce 4 saat suda bırakınız.

Meyva suları ve kokteyller için;

- En iyi sonucu almak için 300 ml suya .(veya başka bir sıvıyı kokteyl yapmak için kullanabilirsiniz.) 150 gr meyva kullanınız

Temizleme

- Cihazı hemen kullandıktan sonra temizlemek daha kolay olacaktır.
- Asla cihazın aksesuarlarını ve parçalarını bulaşık makinasında yıkamayınız.
- Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyebilirsiniz. Asla çizici, alkol içeren temizlik maddeleri kullanmayınız.

Blender

- Hazneyi kullanıma hazırlar gibi hazırlayınız. Haznenin içerisine bir miktar sıcak su ve deterjan koyunuz.
- Haznenin kapağını kapatınız.
- Cihazı birkaç saniye çalıştırınız.
- Cihazın fişini prizden çekiniz.
- Hazneyi yerinden ayırarak temiz su ile durulayınız.
- Bıçak keskin olduğundan dikkatli olunuz.

Öğütücü (sadece HR 1701 ve HR 1707 modelleri için geçerlidir.)

- Cihazın fişini prizden çekiniz.
- Öğütücü bölümünü motor ünitesinden ayırınız.
- Hazneyi ve kesici bıçakları ılık ve deterjanlı su ile musluğun altında yıkayınız.
- Bıçak keskin olduğundan dikkatli olunuz.
- Aksesuar ve parçaları yıkadıktan ve duruladıktan sonra hemen kurulayınız.

Filtre (sadece HR 1704 ve HR 1707 modelleri için geçerlidir.)

- Filtreyi hazneden çıkarınız.
- Filtreyi çöp sepetine hafifçe silkeleyerek boşaltınız.
- Filtreyi musluğun altında yıkayıp durulayınız.

