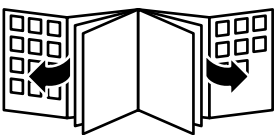


*Cucina*

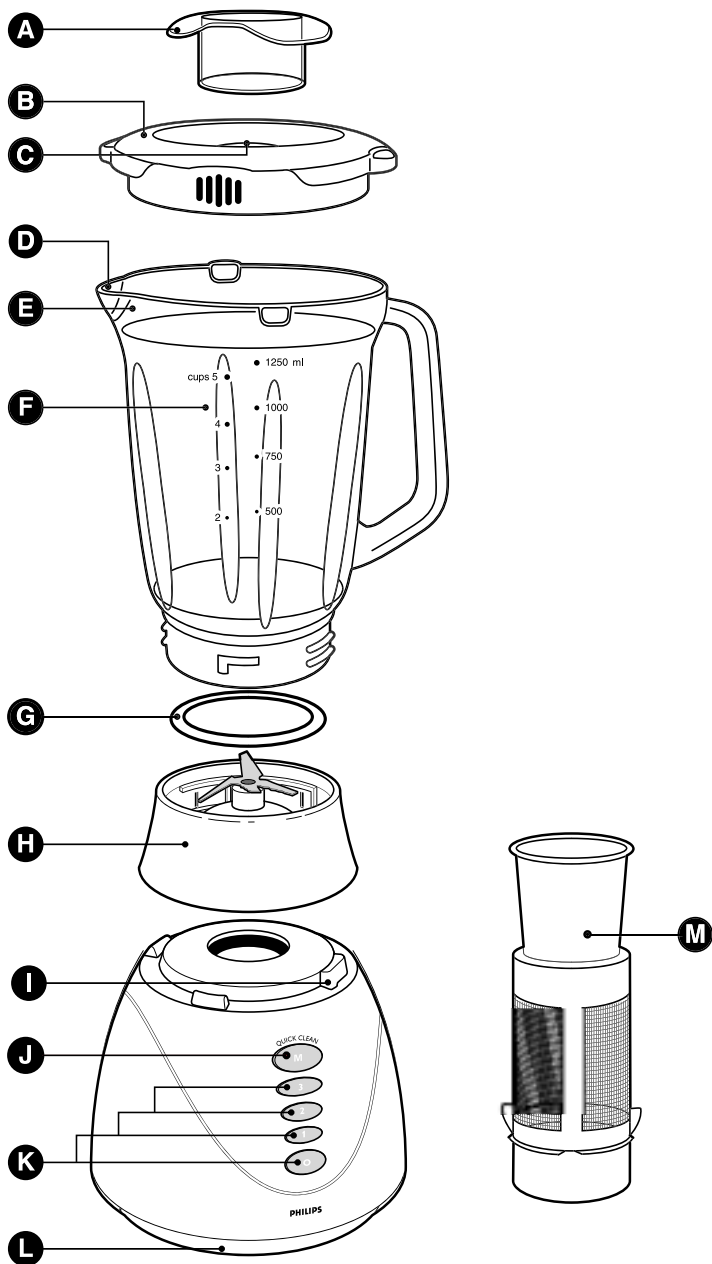
HR1747, HR1744, HR1741



**PHILIPS**



1





**ENGLISH 6**

**DEUTSCH 13**

**FRANÇAIS 20**

**NEDERLANDS 27**

**ESPAÑOL 34**

**ITALIANO 41**

**PORTUGUÊS 48**

**NORSK 55**

**SVENSKA 62**

**SUOMI 69**

**DANSK 76**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ 83**

**TÜRKÇE 91**

## Introduction

The appliance is equipped with built-in safety systems:

- The appliance does not function if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.
- Never switch the appliance on or off by turning the accessories.

## General description

► *Blender:*

- A** Stopper
- B** Lid
- C** Opening in lid
- D** Pouring spout
- E** Blender jar
- F** Level indications
- G** Rubber sealing ring
- H** Blade unit
- I** Safety lock
- J** M = Pulse ("Moment")/Quick Clean button
- K** Speed buttons
  - 3: high speed
  - 2: normal speed
  - 1: low speed
  - 0 : Off
- L** Rubber suction feet/cord storage facility

► *Fruit Filter:*

- M** Fruit filter

## Safety notice

- Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- The motor only starts if the blender jar attachment has been correctly assembled onto the motor unit.
- Make sure the blade unit is securely fastened onto the blender jar before you screw the attachment onto the motor unit.
- Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in.
- Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- **To reduce the risk of injury, never place the blade unit onto the motor unit without having attached the blender jar or mill beaker properly.**

## Important

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

### General

- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127 volts or 220-240 volts) before you connect the appliance.
- D** Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

- ⓓ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ⓓ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓓ Never let the appliance run unattended.
- ⓓ Never switch the appliance on or off by turning the accessories.
- ⓓ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ⓓ Do not exceed the quantities and preparation times recommended at the recipes.
- ⓓ Always make sure the lid is properly closed and the stopper has been properly inserted into the lid before you switch the appliance on.
- ⓓ To avoid leakage, always make sure the rubber sealing ring has been correctly placed before you start using the blender.
- ⓓ To reduce the risk of injury, never place the blade unit onto the motor unit without having attached the blender jar or mill beaker properly.
- ⓓ Avoid touching the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp!
- ⓓ Always make sure that the blade unit is correctly assembled before you plug the appliance in and switch it on.
- ⓓ If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.

#### Blender

- ⓓ To avoid spillage, always make sure the lid is properly closed and the stopper has been properly inserted into the lid before you switch the appliance on.
- ⓓ If the ingredients stick to the wall of the blender jar, switch the appliance off, unplug it and loosen the ingredients from the wall with a spatula or by adding liquid.
- ⓓ The jar is made of glass and therefore breakable. Do not drop the jar on a hard floor. Also avoid extreme thermal shocks. If the jar is very cold, rinse it well with lukewarm water before pouring in hot liquid.
- ⓓ If the glass jar cracks, stop using it.

#### Filter

- ⓓ Do not use the filter to process hot ingredients.
- ⓓ Never overload the filter. Do not put more than 75g dried soy beans (unsoaked weight) or 150g fruit in the filter at the same time (see 'Recipes' ).

### Before first use

- ⓓ Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').
- ⓓ Wind excess mains cord round the base of the appliance. (fig. 2)

### Using the appliance

#### Blender

- ⓓ **The blender is intended for:**
  - Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
  - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
  - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

#### Preparing the blender for use

- 1** Place the sealing ring in the blade unit. (fig. 3)
- 2** Mount the blender jar onto the blade unit and turn it in the direction of the arrow until it locks into position. Always make sure that you place the jar onto the blade unit in such a way that the level indications on the blender jar are in line with the ribs on the blade unit. (fig. 4)
- 3** Mount the blender jar with the blade unit attached to it onto the motor unit and turn it in the direction of the arrow until it locks into position. (fig. 5)

Do not to exert too much pressure on the handle of the jar.

**4** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that are hotter than 80°C.

**5** After putting the ingredients in the blender jar, attach the lid to the jar by pressing it down and turning it. Make sure that the sieve in the lid is positioned in front of the spout of the jar to be able to pour out liquids. (fig. 6)

**6** Insert the stopper into the lid. (fig. 7)

**7** To disassemble the blender, follow the instructions in the section above in reverse order.

► Always make sure that you remove the blender jar from the motor unit with the blade unit still attached to the jar.

Using the blender

**1** Place the blender on a flat, dry surface. The rubber suction feet will prevent the appliance from moving across the worktop.

**2** Put the mains plug in the wall socket.

**3** Select the required processing speed by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically. (fig. 8)

- Speed 1: light processing of mainly liquid ingredients, e.g. chocolate milk, milk with fruit or mayonnaise.
- Speed 2: heavier processing of a combination of liquid and solid ingredients, e.g. tomato sauce, soups or pate.
- Speed 3: heavy processing of mainly solid ingredients, e.g. ice cubes or beans.

► *If you are not sure which speed you should use, you can always select the highest speed (speed 3).*

Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished processing after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you let it run again.

**4** Press the pulse button (M) if you want to process ingredients very briefly. (fig. 9)

You can also press the pulse button (M) to obtain a temporary power burst while the blender is running at speed 1, 2 or 3. Once you release the pulse button the blender automatically stops running.

Never press the pulse button (M) longer than a few seconds at a time.

**5** Press the off button (0) to switch the appliance off when it is running at speed 1, 2 or 3. (fig. 10)

Tips

- To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.25 litres). If you are blending hot liquids, do not fill the jar beyond the 1.0 litre indication.
- If you are blending foaming liquids, never fill the jar beyond the 1.0 litre indication.
- The opening in the lid can be used for adding ingredients while the motor is running. (fig. 11)
- Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the



ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or remove some of the contents of the jar and process smaller amounts.

- ▶ To crush ice cubes, drop them through the opening in the lid and switch the appliance ON.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

### Tips for better endresults:

- It is recommended to dry the jar between the processing batches;
- or put the dry jar in the refrigerator or freezer for some minutes.

### Filter

---

You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.

#### Preparing the filter for use

##### 1 Put the filter in the blender jar. (fig. 12)

Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar.

##### 2 Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position. (fig. 13)

#### Using the filter

##### 1 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid. (fig. 14)

**Never overload the filter. Do not put more than 75g dried soy beans (unsoaked weight) or 150g fruit in the filter at the same time.**

Cut fruits into smaller pieces and soak dried ingredients, such as soy beans, before processing them in the filter:

##### 2 Add water or another liquid.

##### 3 Put the stopper in the lid and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.

##### 4 Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar. (fig. 15)

##### 5 For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

##### 6 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. But do not exceed the above mentioned quantities!

##### ▶ For making soy milk:

Soak dried soy beans for 4 hours before processing them.

- ▶ You can process max. 75g dried soy beans with max. 600ml water at a time.

For detailed information: see 'Recipes'.

##### ▶ For making fruit juices and cocktails:

For the best results, add approx. 300ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails) to 150g fruit.

### Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

Always unplug the appliance before cleaning it.

- ▶ *After cleaning the parts and/or accessories, rinse them with clean water and dry them thoroughly.*

#### Motor unit

---

Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap

#### Blender jar

---

Never clean the glass jar with water hotter than 160°F/80°C.

Quick cleaning:

- 1** Assemble the blender jar (see 'Using the appliance').
- 2** Pour warm water and some washing-up liquid into the blender jar.
- 3** Place the lid on the blender jar and insert the stopper into the opening in the lid.
- 4** Let the appliance run for a few moments by pressing the Quick Clean button (M), then release this button. Repeat this process a few times. (fig. 9)
- 5** Press the off button (0).
- 6** Wait until the blades have stopped moving.
- 7** Unplug the appliance.
- 8** Remove the blender jar and rinse it with clean water.
- 9** Thorough cleaning: remove the blade unit and clean all parts separately.

#### Filter

---

- 1** Remove the filter from the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.
- 4** It may be necessary to soak the filter in warm water for a few minutes before rinsing it.
- 5** If necessary, the mesh of the filter may be cleaned with a very soft brush.

## Storage

You can store the mains cord by winding it round the base of the appliance.

## Guarantee & service

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

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter. Please read the different sections for more details. If you are unable to solve the problem, please contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or the nearest Philips service centre.

Problem	Solution
The appliance does not work	This appliance is equipped with safety systems. The appliance will not work if the accessories have not been assembled properly onto the motor unit or have not been assembled at all. Check whether the accessories have been assembled properly (see various sections of these directions for use). Switch off the appliance first!
The blade unit or the motor is blocked.	Switch the appliance off, remove some of the ingredients and start processing a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is normal. If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing, the processing time and the processing speed are correct.
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch, emits smoke, etc.	Switch the appliance off and unplug it. Contact the Philips Customer Care Centre in your country or the nearest Philips service centre.
Although the filter has been assembled, the fruit juice or soy milk contains pulp.	Make sure that the filter has been assembled properly in the blender jar. Check whether the quantity you are processing, the processing time and the processing speed are correct.

\* If the problems persist or if other problems occur, please contact the Philips Customer care Centre or nearest Philips Service Centre.

### Recipes

#### Mayonnaise (about 300ml)

---

Ingredients:

- 2 egg yolks or 1 whole egg
- 1 tsp mustard powder
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp pepper
- 1 tsp sugar
- 30ml vinegar or lemon juice
- 300ml oil

- ▶ *All the ingredients have to be at room temperature.*
- ▶ *Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the opening in the lid until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste. Store in the refrigerator.*

#### Salad dressing

---

Ingredients:

- 1 part vinegar or lemon
- 3 parts oil
- salt, pepper
- ▶ *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the small hole in the stopper with securing clip until a homogeneous dressing has formed.*
- ▶ *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

#### Soy milk (This recipe can only be prepared with the filter.)

---

Ingredients:

- 75g dry soy beans
- 600ml water
- ▶ *Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Pour the soaked soy beans and the water in the filter. Blend for 40 seconds at the maximum speed.*
- ▶ *Bring the soy milk to the boil in a pan, then add sugar and leave to simmer.*
- ▶ *Serve hot or cold!*

Note: Do not process the recipe more than once without interruption. If you need to process more quantities, let the appliance cool down first and then continue the process.

#### Juices & Cocktails (This recipe can only be prepared with the filter.)

---

Ingredients:

- 150g fruit
- 300ml water/milk/or other liquid
- ▶ *Chop up the fruit in little pieces and put the fruit in the filter.*
- ▶ *Pour the liquid in the blender jar.*
- ▶ *Blend for 40 seconds at the maximum speed.*

## Einleitung

Das Gerät ist mit integrierten Sicherheitssystemen ausgestattet:

- Das Gerät arbeitet nicht, wenn die Zubehörteile falsch oder gar nicht aufgesetzt wurden.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen der Zubehörteile ein oder aus.

## Allgemeine Beschreibung

- ▶ *Mixer:*
  - A** Stopfer
  - B** Deckel
  - C** Öffnung im Deckel
  - D** Ausgießer
  - E** Mixbecher
  - F** Füllstandsmarkierungen
  - G** Dichtungsring
  - H** Messereinheit
  - I** Sicherheitssperre
  - J** M = Impulstaste ("Moment")/Schnellreinigungstaste
  - K** Geschwindigkeitstasten
    - 3: Schnell
    - 2: Normal
    - 1: Langsam
    - 0: Aus
  - L** Saugfüße/Kabelaufwicklung
- ▶ *Obstfilter:*
  - M** Obstfilter

## Sicherheitshinweis

Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie Zubehörteile zusammensetzen, auseinander nehmen oder deren Sitz korrigieren.

Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.

Der Motor startet nur, wenn der Mixbecher bzw. die Mühle richtig auf die Motoreinheit gesetzt wurde.

Die Messereinheit muss richtig am Becher der Mühle befestigt sein, bevor Sie die Mühle auf die Motoreinheit schrauben.

Berühren Sie niemals die Messereinheit, wenn sie auf das Gerät gesetzt wurde und der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Berühren Sie bei der Reinigung niemals die scharfen Klingen des Messers. Sie können sich damit leicht in die Finger schneiden.

## Wichtig

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme auf.

### Allgemeines

- ▶ Prüfen Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, ob die örtliche Spannung (110-127 oder 220-240 Volt) der Angabe auf dem Gerät entspricht.
- ▶ Verwenden Sie mit diesem Gerät keine Aufsätze oder Zubehörteile, die nicht von Philips zugelassen sind. Die Verwendung solcher Komponenten führt zum Verlust der Garantie.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen der Zubehörteile ein oder aus.
- Beachten Sie die Höchststandsmarkierungen auf dem Zubehör.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Höchstmengen und Zubereitungszeiten.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig geschlossen und der Stopfer ordnungsgemäß in den Deckel eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Damit keine Substanzen austreten können, muss der Dichtungsring richtig aufgesetzt werden, bevor Sie Mixer oder Mühle benutzen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, darf die Messereinheit erst auf die Motoreinheit gesetzt werden, nachdem der Mixbecher bzw. der Becher der Mühle befestigt wurde.
- Berühren Sie die Klingen nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf!
- Die Messereinheit muss richtig eingesetzt sein, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und einschalten.
- Wenn das Messer blockiert ist, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

#### Mixer

- Damit keine Substanzen austreten können, müssen Deckel und Stopfer richtig aufgesetzt werden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Setzen sich Zutaten an der Wand des Mixbechers fest, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber oder durch Zugabe von Flüssigkeit von der Wand des Mixbechers.
- Der Mixbecher besteht aus Glas, ist also zerbrechlich. Lassen Sie den Mixbecher nicht auf harte Flächen fallen. Vermeiden Sie außerdem extreme Temperaturwechsel. Ist der Mixbecher sehr kalt, spülen Sie ihn mit lauwarmen Wasser, bevor Sie heiße Flüssigkeiten einfüllen.
- Weist der Mixbecher einen Sprung auf, dürfen Sie ihn nicht mehr benutzen.

#### Filter

- Verarbeiten Sie im Filter keine heißen Substanzen.
- Überladen Sie den Filter nicht. Füllen Sie nicht mehr als 75 g getrocknete Sojabohnen (Trockengewicht) oder 150 g Obst gleichzeitig ein (siehe "Rezepte").

### **Vor dem Gebrauch**

- Reinigen Sie die Aufsätze und alle abnehmbaren Teile (siehe "Reinigung").
- Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Gerätebasis. (Abbildung 2)

### **Der Gebrauch des Geräts**

#### Der Mixer

---

- Folgende Arbeiten sind mit dem Mixer möglich:
  - Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke, (Milch-)Shakes.
  - Mixen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig oder Mayonnaise.
  - Pürieren gekochter Zutaten, z. B. zur Zubereitung von Babyahrung.

### Vorbereiten des Mixers

- 1** Legen Sie den Dichtungsring auf die Messereinheit. (Abbildung 3)
- 2** Setzen Sie den Mixbecher auf die Messereinheit und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung, bis er einrastet. Der Mixbecher muss so auf der Messereinheit befestigt werden, dass die Füllstandsmarkierungen am Messbecher an den Rippen der Messereinheit ausgerichtet sind. (Abbildung 4)
- 3** Setzen Sie den Mixbecher mit befestigter Messereinheit auf die Motoreinheit und drehen Sie den Mixbecher in Pfeilrichtung, bis er einrastet. (Abbildung 5)

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff am Mixbecher aus.

- 4** Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.

Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer als 80° C sind.

- 5** Nachdem Sie die Zutaten in den Mixbecher gefüllt haben, setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn nach unten drücken und drehen. Das Sieb im Deckel muss sich über dem Ausgießer des Mixbechers befinden, damit Sie Flüssigkeiten ausgießen können. (Abbildung 6)
  - 6** Setzen Sie den Stopfer in den Deckel. (Abbildung 7)
  - 7** Bauen Sie den Mixer auseinander, indem Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
- Wenn Sie den Mixbecher von der Motoreinheit nehmen, muss die Messereinheit noch im Mixbecher befestigt sein.

### Den Mixer benutzen

- 1** Stellen Sie den Mixer auf eine flache, trockene Fläche. Die Saugfüße verhindern das "Wandern" des Geräts auf der Arbeitsfläche.
  - 2** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
  - 3** Schalten Sie das Gerät mit der gewünschten Geschwindigkeitsstufe ein, indem Sie die entsprechende Taste drücken. (Abbildung 8)
    - Stufe 1: Sanfte Verarbeitung vorwiegend flüssiger Zutaten, z. B. Schokoladenmilch, Fruchtmilch oder Mayonnaise.
    - Stufe 2: Mittelstarke Verarbeitung flüssiger und fester Zutaten, z. B. Tomatensoße, Suppen oder Pastete.
    - Stufe 3: Starke Verarbeitung vorwiegend fester Zutaten, z. B. Eiswürfel oder Bohnen.
- *Sind Sie sich nicht sicher, welche Geschwindigkeit geeignet ist, können Sie jederzeit die höchste Geschwindigkeit (Stufe 3) verwenden.*

Stecken Sie bei laufendem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand, z. B. einen Teigschaber, in den Mixbecher.

Lassen Sie das Gerät nie länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Ist die Verarbeitung nach 3 Minuten noch nicht abgeschlossen, schalten Sie das Gerät mindestens 1 Minute aus, bevor Sie fortfahren.

- 4** Drücken Sie die Impulstaste (M), wenn die Zutaten nur ganz kurz verarbeitet werden sollen. (Abbildung 9)

Mit der Impulstaste (M) können Sie auch kurzfristig die Leistung erhöhen, während der Mixer in Stufe 1, 2 oder 3 betrieben wird. Sobald Sie die Impulstaste loslassen, stoppt der Mixer.

Drücken Sie die Impulstaste (M) immer nur wenige Sekunden.

- 5** Drücken Sie den Aus-Schalter (0), um das Gerät auszuschalten, wenn es in der Stufe 1, 2 oder 3 betrieben wird. (Abbildung 10)

### Hinweise

- ▶ Um ein Auslaufen zu verhindern, müssen Sie die Höchstfüllstandsmarkierung beachten (1,25 l). Beim Mixen heißer Flüssigkeiten dürfen Sie nicht mehr als 1 l einfüllen.
- ▶ Auch beim Mixen schäumender Flüssigkeiten sollten Sie nicht mehr als 1 l einfüllen.
- ▶ Durch die Öffnung im Deckel können bei laufendem Motor Zutaten in den Mixbecher gegeben werden. (Abbildung 11)
- ▶ Trockene Zutaten dürfen in einem Arbeitsgang höchstens 1 Minute lang verarbeitet werden.
- ▶ Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung im Mixbecher in kleinere Stücke. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen.
- ▶ Sind Sie beim Verarbeiten fester Zutaten mit den Ergebnissen nicht zufrieden, schalten Sie den Mixer aus und drücken Sie einige Male die Impulstaste (M), um den Mixer jeweils kurz mit höchster Leistung laufen zu lassen. Sie können die Zutaten auch mit einem Teigschaber umrühren (der Mixer darf dabei nicht laufen!) oder einen Teil der Masse aus dem Mixbecher nehmen und kleinere Portionen verarbeiten.
- ▶ Eiswürfel können Sie zerkleinern, indem Sie sie durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Klingen fallen lassen.
- ▶ Tomatensaft bereiten Sie, indem Sie die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Öffnung im Deckel auf die rotierenden Messer fallen lassen.
- ▶ Wenn Sie gleichzeitig feste und flüssige Zutaten verarbeiten, geben Sie die flüssigen Zutaten bei ausgeschaltetem Gerät in den Mixbecher, die festen Zutaten bei laufendem Motor.

### Filter

---

Mit dem Filter-Einsatz können Sie Kerne und Fruchtschalen ausfiltern, um besonders fein gemixte Soßen, Fruchtsäfte oder Cocktails zuzubereiten.

#### Vorbereiten des Filters

- 1** Setzen Sie den Filter in den Mixbecher ein. (Abbildung 12)

Der Filter muss richtig auf dem Boden des Mixbechers sitzen.

- 2** Setzen Sie den Deckel so auf den Mixbecher, dass er den Filter in der richtigen Position hält. (Abbildung 13)

#### Benutzen des Filters

- 1** Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Filter. (Abbildung 14)

Überladen Sie den Filter nicht. Geben Sie maximal 75 g getrocknete Sojabohnen (Trockengewicht) oder 150 g Obst in den Filter.

Schneiden Sie das Obst in kleinere Stücke und weichen Sie getrocknete Hülsenfrücht (wie Sojabohnen) ein, bevor Sie die Zutaten im Filter verarbeiten.

- 2** Fügen Sie Wasser oder eine andere Flüssigkeit hinzu.
- 3** Setzen Sie den Stopfer in den Deckel und schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe und lassen Sie das Gerät 40 Sekunden laufen.
- 4** Schalten Sie das Gerät aus. Gießen Sie das Getränk über den Ausgießer in ein Gefäß. (Abbildung 15)
- 5** Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie den Mixbecher mit den restlichen Zutaten nochmals auf das Gerät setzen und es noch einige Sekunden laufen lassen.
- 6** Gießen Sie den Rest des Getränks in ein Gefäß.

### Hinweise

- ▶ Insbesondere bei der Verarbeitung größerer Mengen sollten Sie nicht alle Zutaten gleichzeitig in den Filter geben. Beginnen Sie mit einer kleineren Menge, lassen Sie das Gerät einige Sekunden laufen, schalten Sie es aus und geben Sie weitere Zutaten hinzu. Achten Sie aber darauf, die oben erwähnten Höchstmengen nicht zu überschreiten!



**D Zubereitung von Sojamilch:**

Weichen Sie die Sojabohnen vor der Verarbeitung 4 Stunden ein.

- ▶ *Sie können bis zu 75 g Sojabohnen mit maximal 600 ml Wasser gleichzeitig verarbeiten.*  
Ausführliche Informationen finden Sie unter "Rezepte".

**D Zubereitung von Fruchtsäften und Cocktails:**

Optimale Ergebnisse liefert ein Verhältnis von 300 ml Wasser (oder eine andere Flüssigkeit bei Cocktails) und 150 g Obst.

## Reinigung

Die benutzten Teile lassen sich unmittelbar nach Gebrauch am leichtesten reinigen.

Reinigen Sie die Teile des Geräts oder das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Alkohol usw.

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.

- ▶ *Spülen Sie Zubehör und Aufsätze nach dem Reinigen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie sorgfältig.*

### Motoreinheit

---

Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.

### Mixbecher

---

Reinigen Sie den Mixbecher mit maximal 60° C heißem Wasser.

Schnellreinigung:

- 1** Bauen Sie den Mixbecher zusammen (siehe "Der Gebrauch des Geräts").
- 2** Geben Sie warmes Wasser und etwas Spülmittel in den Mixbecher.
- 3** Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und den Stopfer in die Öffnung im Deckel.
- 4** Starten Sie das Gerät, indem Sie die Schnellreinigungstaste (M) einige Sekunden drücken. Wiederholen Sie dies einige Male. (Abbildung 9)
- 5** Drücken Sie den Aus-Schalter (O).
- 6** Warten Sie, bis die Klingen stoppen.
- 7** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- 8** Nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.
- 9** Gründliche Reinigung: Nehmen Sie die Messereinheit heraus und reinigen Sie alle Teile einzeln.

### Filter

---

- 1** Nehmen Sie den Filter aus dem Mixbecher.
- 2** Halten Sie den Filter über den Abfalleimer und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig heraus.
- 3** Spülen Sie den Filter unter fließendem Wasser aus.
- 4** Weichen Sie den Filter gegebenenfalls einige Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie ihn spülen.

- 5 Sofern das erforderlich ist, können Sie die Maschen des Filters vorsichtig mit einer ganz weichen Bürste reinigen.

**Kabelaufwicklung**

Sie können das Netzkabel um die Basis des Geräts wickeln.

**Garantie und Kundendienst**

Wenn Sie Fragen, Wünsche oder Probleme haben, besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com** oder setzen Sie sich mit dem Philips Service Center in Ihrem Land in Verbindung (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift). Gibt es in Ihrem Land kein Philips Service Center; wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an die Kundendienstabteilung (Service Department) von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Problemlösungen**

Dieses Kapitel beschreibt einige Probleme, die gelegentlich bei der Benutzung des Geräts auftreten können. Details finden Sie in den jeweiligen Abschnitten.

**Können Sie ein Problem nicht beheben, setzen Sie sich mit Ihrem Philips Service Center in Verbindung (die Telefonnummer finden Sie im Beiblatt zur weltweiten Garantie). Alternativ können Sie sich an Ihren Philips Händler wenden.**

**Problem Lösung**

Das Gerät arbeitet nicht.	Dieses Gerät ist mit Sicherheitssystemen ausgestattet. Das Gerät arbeitet nicht, wenn die Aufsätze nicht oder nicht richtig auf die Motoreinheit gesetzt wurden. Prüfen Sie, ob Sie alle Zubehörteile ordnungsgemäß angebracht haben (Details finden Sie in den entsprechenden Abschnitten dieser Gebrauchsanweisung). Schalten Sie das Gerät zuvor aus!
Die Messereinheit oder der Motor blockiert.	Schalten Sie das Gerät aus, entnehmen Sie einen Teil des Inhalts und verarbeiten Sie eine kleinere Menge.
Bei den ersten Benutzungen gibt das Gerät einen unangenehmen Geruch von sich.	Das ist normal. Tritt das Phänomen auch nach mehreren Benutzungen auf, prüfen Sie, ob verarbeitete Menge, Verarbeitungszeit und Verarbeitungsgeschwindigkeit richtig gewählt wurden.
Das Gerät ist sehr laut, gibt unangenehme Gerüche von sich, läuft heiß, raucht usw.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Setzen Sie sich mit Ihrem Philips Service Center in Verbindung.
Der Saft enthält Fruchtfleisch, obwohl der Filter angebracht ist.	Überprüfen Sie den Sitz des Filters im Mixbecher: Prüfen Sie, ob verarbeitete Menge, Verarbeitungszeit und Verarbeitungsgeschwindigkeit richtig gewählt wurden.

## Rezepte

### Mayonnaise (ca. 300 ml)

- 1 ganzes Ei oder das Eigelb von 2 Eiern
  - 1 TL Senfpulver
  - 1 TL Salz
  - 1/2 TL Pfeffer
  - 1 TL Zucker
  - 30 ml Essig oder Zitronensaft
  - 300 ml Öl
- ▶ *Verarbeiten Sie alle Zutaten bei Zimmertemperatur.*
  - ▶ *Geben Sie das Ei oder Eigelb in den Mixbecher. Geben Sie Salz, Pfeffer und Senfpulver sowie die Hälfte des Essigs oder Zitronensafts zu und mixen Sie die Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit. Gießen Sie Öl durch die Öffnung im Deckel, bis die Mayonnaise dick wird. Geben Sie dann den restlichen Essig bzw. Zitronensaft hinzu und würzen Sie nach Bedarf. Bewahren Sie die Mayonnaise im Kühlschrank auf.*

### Salat-Dressing

- 1 Teil Essig oder Zitronensaft
  - 3 Teile Salatöl
  - Salz und Pfeffer
- ▶ *Gießen Sie Essig oder Zitronensaft in den Mixbecher, und geben Sie Salz und Pfeffer hinzu. Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie den Motor laufen, bis sich Salz und Pfeffer aufgelöst haben. Geben Sie dann durch das kleine Loch im Sicherheitsverschluß das Öl hinzu, bis sich ein homogenes Dressing gebildet hat.*
  - ▶ *Sie können auch eine größere Menge zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Schütteln Sie dieses Dressing jeweils vor Entnahme, damit sich alle Bestandteile gut mischen.*

### Sojamilch (Für dieses Rezept muss der Filter benutzt werden.)

- 75 g getrocknete Sojabohnen
  - 600 ml Wasser
- ▶ *Weichen Sie die Sojabohnen vor dem Verarbeiten 4 Stunden ein.*
  - ▶ *Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen und das Wasser in den Filter. Mixen Sie 40 Sekunden auf höchster Stufe.*
  - ▶ *Kochen Sie die Sojamilch in einem Topf auf, geben Sie Zucker hinzu und lassen Sie das Gemisch köcheln. Servieren Sie heiß oder kalt!*

Hinweis: Bereiten Sie dieses Rezept höchstens zweimal ohne Unterbrechung zu. Lassen Sie das Gerät vor der Verarbeitung weiterer Portionen abkühlen.

### Säfte und Cocktails (Für dieses Rezept muss der Filter benutzt werden.)

- 150 g Obst
  - 300 ml Wasser, Milch oder andere Flüssigkeit
- ▶ *Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke und geben Sie es in den Filter.*
  - ▶ *Gießen Sie die Flüssigkeit in den Mixbecher.*
  - ▶ *Mixen Sie die Zutaten 40 Sekunden bei höchster Geschwindigkeit.*

## Introduction

L'appareil est doté de systèmes de sécurité incorporés:

- L'appareil ne fonctionne pas si les accessoires n'ont pas été correctement fixés, ou si vous ne les avez pas du tout montés.
- N'utilisez jamais les accessoires pour mettre en marche ou pour arrêter l'appareil!

## Description générale

► *Mixer:*

- A** Bouchon
- B** Couvercle
- C** Ouverture du couvercle
- D** Bec verseur
- E** Bol mixer
- F** Indications du niveau
- G** Anneau en caoutchouc
- H** Ensemble couteau
- I** Système de verrouillage
- J** M = Impulse /Bouton Nettoyage Rapide
- K** Boutons de vitesse
  - 3: vitesse maximale
  - 2: vitesse normale
  - 1: vitesse minimale
  - 0: Arrêt
- L** Ventouses en caoutchouc/compartiment de rangement cordon

► *Filtre fruits:*

- M** Filtre fruits

## Mesures de sécurité

Débranchez toujours l'appareil avant d'assembler, désassembler ou de retirer les accessoires.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le moteur ne peut se mettre en marche que si le bol mixer ou le moulin ont été correctement assemblés sur le bloc moteur.

Avant de visser le moulin sur le bloc moteur, assurez-vous que l'ensemble couteau est fermement fixé sur le verre.

Ne touchez jamais les lames si l'ensemble couteau est monté sur l'appareil et que celui-ci est branché.

Faites attention à ne jamais toucher les lames de l'ensemble couteau pendant le nettoyage. Vous pourriez vous couper les doigts.

## Important

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

### Informations générales

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement (110-127V ou 220-240V).
- N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes de sécurité et la garantie dans ce cas ne pourrait être considérée comme valable.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont détériorés.

- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par des personnes qualifiées pour éviter tout accident.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil en marche et ne l'arrêtez pas non plus en tournant les accessoires.
- ▶ Ne dépassez pas le repère de remplissage maximum indiqué sur les accessoires.
- ▶ Ne dépassez pas les quantités maximum et les temps d'utilisation indiqués dans le tableau.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le bouchon a été correctement fixé avant de mettre l'appareil en marche.
- ▶ Avant de monter le bol mixer, assurez-vous que l'anneau en caoutchouc a été correctement positionné, pour éviter toute fuite pendant le fonctionnement.
- ▶ Pour éviter tout accident, ne placez jamais l'ensemble couteau sur le bloc moteur sans avoir au préalable fermement fixé le verre du moulin ou le bol mixer.
- ▶ Évitez de toucher les couteaux, surtout lorsque l'appareil est branché. Ils sont très aiguisés!
- ▶ Avant de brancher l'appareil et de le mettre en marche, assurez-vous que l'ensemble couteau est fermement fixé.
- ▶ Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients.

#### Mixer

- ▶ Pour éviter tout débordement, assurez-vous que le couvercle est bien fermé et que le bouchon a été correctement fixé dans le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
- ▶ Si les ingrédients collent à la paroi du bol mixer, arrêtez l'appareil, débranchez-le et enlevez les ingrédients à l'aide d'une spatule en bois ou en ajoutant un peu de liquide.
- ▶ Le bol mixer est en verre, il peut donc se briser. Ne laissez pas tomber le bol en verre sur le sol ou sur une surface dure. Évitez les températures extrêmes. Si le verre est trop froid, rincez-le à l'eau chaude avant d'y verser un ingrédient liquide très chaud.
- ▶ Si le verre se casse, ne l'utilisez plus.

#### Filtre

- ▶ N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients très chauds.
- ▶ Ne surchargez pas le filtre. Ne préparez pas plus de 75 g de germes de soja secs ou 150 g de fruits en une fois (voir "Recettes").

#### Moulin

- ▶ Avant d'utiliser le verre du moulin, assurez-vous que l'anneau en caoutchouc a été correctement positionné sur l'ensemble couteau.
- ▶ N'utilisez jamais le moulin pour préparer des ingrédients liquides.
- ▶ Le verre du moulin peut se décolorer lorsque vous utilisez le moulin pour traiter des ingrédients tels que les clous de girofle, les graines d'anis et la cannelle.

### Avant la première utilisation

- ▶ Lavez tous les accessoires et pièces détachables (voir 'Nettoyage').
- ▶ Enroulez le cordon d'alimentation autour de la base de l'appareil. (fig. 2)

### Utilisation de l'appareil

#### Mixer

- ▶ **Le mixer est destiné à:**
  - Mélanger des ingrédients liquides, tels que les produits laitiers, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les cocktails, et les milk-shakes.
  - Mixer des ingrédients mous comme la pâte à crêpes ou la mayonnaise.
  - Réduire en purée des aliments cuits, pour les nourrissons par exemple.

Préparation du mixer à l'emploi

- 1** Placez l'anneau en caoutchouc sur l'ensemble couteau. (fig. 3)
- 2** Montez le bol mixer sur l'ensemble couteau et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Placez le bol sur l'ensemble couteau ainsi que les indications de niveau soient en ligne avec les rainures du couteau. (fig. 4)
- 3** Montez le bol mixer avec l'ensemble couteau attaché sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic. (fig. 5)

N'exercez pas trop de pression sur la poignée du bol.

- 4** Mettez les ingrédients dans le bol.

Ne remplissez jamais le bol avec des ingrédients dont la température dépasse 80°C.

- 5** Après avoir ajouté les ingrédients dans le bol mixer, fermez le couvercle en appuyant dessus et en le tournant. Assurez-vous que le tamis du couvercle est positionné devant le bec verseur du bol pour pouvoir verser les liquides. (fig. 6)
  - 6** Insérez le bouchon dans le couvercle. (fig. 7)
  - 7** Pour démonter le mixer, suivez les instructions ci-dessus en sens inverse.
- Assurez-vous de retirer le bol mixer avec l'ensemble couteau attaché sur le bloc moteur.

Utilisation du mixer

- 1** Placez le mixer sur une surface stable et sèche.
  - 2** Branchez à nouveau l'appareil.
  - 3** Sélectionnez la vitesse nécessaire en appuyant sur le réglage approprié et l'appareil se mettra en marche automatiquement. (fig. 8)
    - Vitesse 1: opération légère avec des ingrédients liquides, par ex. lait chocolaté, lait aux fruits ou mayonnaise.
    - Vitesse 2: opération plus difficile avec des ingrédients liquides et solides, par ex. sauce tomate, soupes ou pâté.
    - Vitesse 3: opération difficile avec des ingrédients solides, par ex. glaçons ou haricots.
- *Si vous ne savez pas quelle vitesse vous devez choisir, sélectionnez la vitesse maximale (vitesse 3).*

N'introduisez jamais vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le bol pendant le fonctionnement.

Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 3 minutes sans interruption. Si vous n'avez pas fini l'opération après 3 minutes, arrêtez l'appareil pendant une minute avant de continuer.

- 4** Appuyez brièvement sur le bouton impulse (M) pour traiter les ingrédients brièvement. (fig. 9) Vous pouvez utiliser le bouton impulse (M) pour une préparation courte et rapide pendant que le mixer fonctionne à la vitesse 1, 2 ou 3. Après avoir relâché le bouton impulse, le mixer s'arrête automatiquement.

Ne maintenez pas appuyé le bouton impulse (M) pendant plus de quelques secondes.

- 5** Si vous utilisez les vitesses 1, 2 ou 3 appuyez sur le bouton arrêt (0) pour arrêter l'appareil. (fig. 10)

Suggestions

- Pour éviter tout débordement, ne remplissez jamais le bol au-delà du niveau maximum (1,25 litres). Réduisez cette quantité à 1 litre si vous préparez des ingrédients liquides chauds.
- Si vous préparez des ingrédients qui tendent à mousser ne versez jamais plus de 1 litre.

- Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil. (fig. 11)
- Les ingrédients solides ne doivent pas être préparés plus d'une minute.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat lorsque vous traitez des ingrédients solides, arrêtez le mixer et appuyez brièvement sur le bouton impulse (M) plusieurs fois. Vous pouvez également mélanger les ingrédients avec une spatule (pas pendant le fonctionnement du mixer!) ou versez un peu du contenu pour préparer une quantité plus faible.
- Si vous voulez hacher des glaçons, laissez-les tomber un par un par l'ouverture du couvercle sur les couteaux en rotation.
- Pour faire du jus de tomate, découpez les tomates en quatre et laissez les morceaux tomber par l'ouverture du couvercle sur les couteaux rotatifs.
- Si vous mélangez des ingrédients solides et liquides en même temps, versez les ingrédients liquides dans le bol avant de mettre l'appareil en marche. Ajoutez les ingrédients solides tandis que l'appareil fonctionne.

### Filter

---

Vous pouvez utiliser l'accessoire filtre pour obtenir des sauces plus onctueuses, des jus de fruits ou des cocktails. Tous les pépins et peaux resteront dans le filtre.

#### Préparation du filtre à l'emploi

- 1** Mettez le filtre dans le bol mixer. (fig. 12)

Assurez-vous que le filtre a été correctement fixé au fond du bol.

- 2** Placez le couvercle sur le bol pour fixer le filtre en place. (fig. 13)

#### Utilisation du filtre

- 1** Introduisez les ingrédients dans le filtre par l'orifice du couvercle. (fig. 14)

**Ne surchargez pas le filtre. Ne mettez pas plus de 75 g de germes de soja secs ou 150 g de fruits dans le filtre en une fois.**

Coupez les fruits en morceaux et faites tremper les germes de soja avant de les traiter dans le filtre.

- 2** Ajoutez de l'eau ou un autre liquide.

- 3** Placez le bouchon dans le couvercle et mettez l'appareil en marche. Sélectionnez la vitesse maximale et laissez l'appareil fonctionner 40 secondes au maximum.

- 4** Arrêtez l'appareil. Versez la boisson par le bec verseur du bol mixeur. (fig. 15)

- 5** Pour obtenir les meilleurs résultats, remplacez le bol mixer avec les ingrédients restants sur l'appareil et laissez-le fonctionner encore quelques secondes.

- 6** Versez le reste de la boisson.

#### Suggestions

- Surtout si vous traitez d'importantes quantités d'ingrédients, il n'est pas recommandé de mettre tous les ingrédients à la fois. Commencez à préparer une petite portion et laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants. Arrêtez-le et ajoutez une autre portion. Ne dépassez pas les quantités mentionnées ci-dessus!

- Pour préparer du lait de soja:

Faites tremper les germes de soja pendant 4 heures avant de les mettre dans le filtre.

► Vous pouvez traiter 75 g de germes de soja secs au maximum avec 600 ml d'eau en une fois.

Pour plus de détails: voir "Recettes".

### ► Pour faire des jus de fruits et cocktails:

Pour obtenir les meilleurs résultats ajoutez environ 300 ml d'eau (ou un autre liquide si vous préparez des cocktails) à 150 g de fruits.

### **Nettoyage**

Il est plus facile de laver l'appareil, les composants et les accessoires immédiatement après utilisation.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponges ou produits abrasifs, alcool, etc.

Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage.

► *Après avoir nettoyé les composants et/ou les accessoires, rincez-les à l'eau et essuyez-les bien.*

#### Bloc moteur

---

Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide.

N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez non plus.

#### Bol mixer

---

Ne nettoyez pas le bol en verre à l'eau dont la température est de plus de 140°F/60°C.

Nettoyage rapide:

- 1** Assemblez le bol mixer (voir 'Utilisation de l'appareil').
- 2** Versez un peu d'eau chaude et de détergent dans le bol mixer.
- 3** Placez le couvercle sur le bol mixer et fixez le bouchon dans l'orifice du couvercle.
- 4** Laissez l'appareil fonctionner pendant quelques instants en appuyant sur le bouton Nettoyage Rapide (M), puis relâchez le bouton. Répétez la procédure plusieurs fois. (fig. 9)
- 5** Appuyez sur le bouton arrêt (0).
- 6** Attendez jusqu'à ce que les couteaux s'arrêtent.
- 7** Débranchez l'appareil.
- 8** Retirez le bol mixer et rincez-le à l'eau claire.
- 9** Nettoyage à fond: retirez l'ensemble couteau et nettoyez chaque composant à part.

#### Filter

---

- 1** Retirez le filtre du bol mixer.
- 2** Secouez le filtre au dessus d'une poubelle.
- 3** Rincez le filtre à l'eau du robinet.
- 4** Il peut être nécessaire de faire tremper le filtre dans de l'eau chaude pendant quelques minutes avant de le rincer.
- 5** Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le tamis du filtre avec une brosse douce.



## Rangement

Vous pouvez ranger le cordon d'alimentation en l'enroulant autour de la base de l'appareil.

## Garantie et service

Pour toute réparation/information, ou en cas de problème, visitez notre website: **www.philips.com**. Ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Dépannage

Vous trouverez dans ce chapitre les problèmes que vous pouvez rencontrer le plus souvent pour plus de détails veuillez lire tous les chapitres. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adressez-vous au Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez les numéros de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil est doté d'un système de sécurité. L'appareil ne fonctionne pas si les accessoires n'ont pas été correctement fixés, ou si vous ne les avez pas du tout montés. Vérifiez si vous avez monté correctement les accessoires (consultez les différents chapitres de ce mode d'emploi). Arrêtez l'appareil d'abord!
L'ensemble couteau ou le moteur est bloqué.	Arrêtez l'appareil, enlevez un peu des ingrédients et préparez une quantité plus petite.
Du bloc moteur émane une mauvaise odeur lors des premières utilisations.	C'est tout à fait normal. Si les émanations d'odeurs continuent après plusieurs utilisations, vérifiez les quantités que vous préparez, le temps de préparation et la vitesse appropriée.
L'appareil est très bruyant, émane une mauvaise odeur, chauffe, dégage de la fumée, etc.	Arrêtez l'appareil et débranchez-le. Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays ou un Centre Service Agréé Philips.
Bien que le filtre ait été assemblé, il y a de la pulpe de fruits ou de germes de soja dans la boisson.	Assurez-vous que le filtre est fixé correctement dans le bol mixer. Vérifiez les quantités que vous préparez, le temps de préparation et la vitesse appropriée.

\* Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adressez-vous au Service Consommateurs Philips de votre pays. S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

### Recettes

#### Mayonnaise (environ 300ml)

---

Ingrédients:

- 2 jaunes d'oeufs ou 1 oeuf
- 1 c. à c. de farine de moutarde
- 1 c. à c. de sel
- 1/2 c. à c. de poivre
- 1 c. à c. de sucre
- 300 ml vinaigre ou jus de citron
- 300 ml huile

- ▶ *Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.*
- ▶ *Mettez l'oeuf ou les jaunes d'oeufs dans le bol mixer, ajoutez le sel, la poivre, la farine de moutarde et une demi de la quantité de vinaigre ou de jus de citron et mixez-les à vitesse moyenne. Versez l'huile à travers l'orifice du couvercle jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse. Ensuite ajoutez le reste de vinaigre ou de jus de citron et assaisonnez au goût. A garder au frais dans le réfrigérateur.*

#### Sauce pour salades

---

Ingrédients:

- 1 dose de vinaigre ou jus de citron
- 3 doses d'huile
- sel, poivre
- ▶ *Versez le vinaigre ou le jus de citron dans le bol mixer, ajoutez le sel et le poivre, et mettez l'appareil en marche. Mélangez jusqu'à ce que le sel et le poivre soient dissouts. Ajoutez-y l'huile graduellement par l'orifice du bouchon avec dispositif de verrouillage jusqu'à ce que vous obteniez une sauce homogène.*
- ▶ *Vous pouvez préparer une plus grande quantité de sauce à partir des quantités données et les ranger au réfrigérateur. Agitez toujours avant usage pour mixer les ingrédients.*

**Lait de soja** (Pour préparer cette recette vous devez utiliser le filtre.)

---

Ingrédients:

- 75 g germes de soja secs
- 600 ml d'eau
- ▶ *Faites tremper les germes de soja pendant au moins 4 heures avant de les traiter.*
- ▶ *Mettez les germes de soja et l'eau dans le filtre. Mélangez pendant 40 secondes à la vitesse maximale.*
- ▶ *Faites bouillir le lait de soja dans une casserole, ajoutez du sucre et laissez cuire à feu doux.*
- ▶ *Servir chaud ou froid!*

Ne préparez pas cette recette plus de deux fois sans interruption. Si vous voulez préparer une quantité plus grande, laissez d'abord l'appareil refroidir et ensuite continuez la préparation.

**Jus et Cocktails** (Pour préparer cette recette vous devez utiliser le filtre.)

---

Ingrédients:

- 150 g de fruits
- 300 ml d'eau/lait ou tout autre liquide
- ▶ *Coupez le fruit en morceaux et mettez-les dans le filtre.*
- ▶ *Versez le liquide dans le bol mixer.*
- ▶ *Mixez pendant 40 secondes à la vitesse maximale.*

## Inleiding

Dit apparaat is uitgerust met een ingebouwd veiligheidssysteem:

- Het apparaat functioneert niet indien de accessoires onjuist bevestigd zijn of niet bevestigd zijn.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door aan de accessoires te draaien.

## Algemene beschrijving

► *Blender:*

- A** Stop
- B** Deksel
- C** Opening in deksel
- D** Schenktuit
- E** Blenderkan
- F** Maataanduidingen
- G** Rubberen afdichtingsring
- H** Mesunit
- I** Veiligheidsvergrendeling
- J** M = Pulsknop ("Moment")/Quick Clean knop
- K** Snelheidsknoppen
  - 3: hoge snelheid
  - 2: normale snelheid
  - 1: lage snelheid
  - 0: uit
- L** Rubberen voetjes/snoeropbergmogelijkheid

► *Fruitfilter:*

- M** Fruitfilter

## Waarschuwing

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires plaatst, verwijdt of bijstelt.

Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.

De motor werkt alleen wanneer de blenderkan of de maalmolen goed op de motorunit bevestigd is.

Zorg ervoor dat de mesunit goed aan de beker van de maalmolen bevestigd is voordat u de maalmolen op de motorunit schroeft.

Raak het messenblok nooit aan als deze op het apparaat gemonteerd is en de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.

Raak de snijvlakken van de messen niet aan als u de mesunits schoonmaakt. Deze snijvlakken zijn erg scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.

## Belangrijk

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

- **Algemeen**
- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning (110-127 volt of 220-240 volt) voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.

- Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat nooit in of uit door aan de accessoires te draaien.
- Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de accessoires niet.
- Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Zorg ervoor dat het deksel altijd goed dicht zit en dat de stop goed in het deksel geplaatst is voordat u het apparaat inschakelt.
- Controleer vóór het gebruik van de blender of de maalmolen altijd of de rubberen afdichtingsring goed geplaatst is om lekkage te voorkomen.
- Plaats de mesunit van de blender of de maalmolen nooit op de motorunit zonder de blenderkan of de beker van de maalmolen goed aan de mesunit bevestigd te hebben om het risico op verwonding te verkleinen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp!
- Zorg er altijd voor dat de mesunit goed bevestigd is voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Als de messen vastlopen, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

#### Blender

- Zorg ervoor dat het deksel altijd goed dicht zit en dat de stop goed in het deksel geplaatst is voordat u het apparaat inschakelt om morsen te voorkomen.
- Als de ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven, schakel het apparaat dan uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de ingrediënten van de wand met een spatel of door wat vloeistof toe te voegen.
- De blenderkan is gemaakt van glas en dus breekbaar. Laat de kan niet op een harde vloer vallen. Vermijd tevens extreme temperatuurschokken. Als de kan erg koud is, spoel deze dan eerst goed met lauw water voordat u hem met een hete vloeistof vult.
- Als de glazen kan barst, gebruik deze dan niet langer.

#### Filter

- Gebruik het filter niet om hete ingrediënten te verwerken.
- Verwerk per keer niet meer dan 75 g sojabonen (gewicht van ongeweeekte bonen) of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen (zie 'Recepten').

### Het apparaat klaarmaken voor gebruik

- Was alle accessoires en afneembare onderdelen af (zie 'Schoonmaken').
- Wind overtollig snoer rond de voet van het apparaat. (fig. 2)

### Gebruik van het apparaat

#### Blender

- De blender is bedoeld voor:
  - het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes.
  - het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise.
  - het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

#### De blender klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats de afdichtingsring in de mesunit. (fig. 3)

- 2** Plaats de blenderkan op de mesunit en draai de kan in de richting van de pijl totdat de kan goed op de motorunit vergrendeld zit. Plaats de blenderkan altijd zo op de mesunit dat de maataanduidingen op de kan zich recht boven de ribbeltjes op de mesunit bevinden. (fig. 4)
- 3** Plaats de blenderkan met de mesunit daaraan bevestigd op de motorunit en draai de kan in de richting van de pijl totdat de mesunit goed op de motorunit vergrendeld zit. (fig. 5)

Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de kan.

- 4** Doe de ingrediënten in de kan.

Vul de kan niet met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.

- 5** Doe de ingrediënten in de kan en bevestig daarna het deksel op de kan door het deksel naar beneden te duwen en te draaien. Om vloeistoffen te kunnen uitschenken moet u het deksel zo op de blenderkan plaatsen dat het zeefje in het deksel zich recht voor de opening van de schenktuit bevindt. (fig. 6)
  - 6** Plaats de stop in het deksel. (fig. 7)
  - 7** Volg de bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde en richting om de blender te demonteren.
- D** Zorg er altijd voor dat de mesunit nog aan de blenderkan bevestigd is wanneer u de kan van de motorunit afneemt.

De blender gebruiken

- 1** Plaats de blender op een vlakke, droge ondergrond. De rubberen voetjes voorkomen dat het apparaat gaat schuiven.
  - 2** Steek de stekker in het stopcontact.
  - 3** Kies de gewenste snelheid door op de juiste knop te drukken. Het apparaat gaat dan automatisch aan. (fig. 8)
    - Snelheid 1: voor het verwerken van voornamelijk vloeibare ingrediënten, bijv. chocolademelk, melk met fruit of mayonaise.
    - Snelheid 2: voor het verwerken van een combinatie van vloeibare en vaste ingrediënten, bijv. tomatensaus, soepen of paté.
    - Snelheid 3: voor het verwerken van voornamelijk vaste ingrediënten, bijv. ijsblokjes of bonen.
- *Als u niet zeker weet welke snelheid u moet gebruiken, dan kunt u altijd de hoogste snelheid (3) kiezen.*

Steek nooit uw vingers of een voorwerp (bijv. een spatel) in de blenderkan terwijl het apparaat werkt.

Laat het apparaat nooit meer dan 3 minuten onafgebroken werken. Als u na 3 minuten nog niet klaar bent met het verwerken van de ingrediënten, schakel het apparaat dan één minuut uit voordat u het verder laat werken.

- 4** Druk op de pulsknop (M) als u het apparaat slechts kort wilt laten werken. (fig. 9)  
U kunt de pulsknop (M) ook gebruiken om een tijdelijke toename in snelheid te verkrijgen wanneer de blender op snelheid 1, 2 of 3 werkt. Op het moment dat u de pulsknop loslaat, houdt het apparaat automatisch op met werken.

Houdt de pulsknop (M) nooit langer dan enkele seconden achterelkaar ingedrukt.

- 5** Druk op de uitknop (0) om het apparaat uit te schakelen wanneer het op snelheid 1, 2 of 3 werkt. (fig. 10)

Tips

- Vul de blenderkan nooit verder dan de maximumniveau-aanduiding (1,25 liter) om morsen te voorkomen. Als u hete vloeistoffen verwerkt, vul de kan dan niet verder dan 1,0 liter.
- Als u schuimende vloeistoffen verwerkt, vul de kan dan nooit verder dan de 1,0 liter aanduiding.
- De opening in het deksel kunt u gebruiken om ingrediënten toe te voegen terwijl het apparaat werkt. (fig. 11)
- Verwerk droge ingrediënten nooit langer dan 1 minuut.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blender doet. Wanneer u een grote hoeveelheid vaste ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kan, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat wanneer u vaste ingrediënten verwerkt, schakel de blender dan uit en druk een paar keer op de pulsknop (M) om de blender enkele keren kort te laten werken. U kunt de ingrediënten ook met een spatel doorroeren (schakel dan wel eerst de blender uit!) of een deel van de inhoud uit de kan verwijderen en kleinere hoeveelheden gaan verwerken.
- Ijsblokjes kunt u vermalen door ze door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.
- Tomatensap kunt u maken door de tomaten in vieren te snijden en de stukken door de opening in het deksel op de draaiende messen te laten vallen.
- Als u vaste en vloeibare ingrediënten tegelijkertijd wilt verwerken, giet dan de vloeibare ingrediënten in de kan voordat u het apparaat inschakelt. Voeg de vaste ingrediënten toe terwijl het apparaat werkt.

Filter

---

U kunt het filteraccessoire gebruiken om extra fijngepureerde sauzen, verse vruchtensappen of cocktails te bereiden. Alle pitjes en velletjes zullen dan in het filter achterblijven.

Het filter klaarmaken voor gebruik

- 1** Plaats het filter in de blenderkan. (fig. 12)

Zorg ervoor dat het filter goed op de bodem van de kan bevestigd is.

- 2** Sluit het deksel om het filter goed op zijn plaats vast te zetten. (fig. 13)

Het filter gebruiken

- 1** Doe de ingrediënten in het filter via de opening in het deksel. (fig. 14)

Verwerk per keer niet meer dan 75 g sojabonen (gewicht van ongeweepte bonen) of 150 g fruit in het filter om overbelasting te voorkomen.

Snijd fruit in kleine stukjes en week gedroogde peulvruchten, zoals sojabonen, voordat u ze in het filter verwerkt.

- 2** Voeg water of een andere vloeistof toe.

- 3** Plaats de stop in het deksel en schakel het apparaat in door de hoogste snelheidsstand te kiezen. Laat het apparaat maximaal 40 seconden werken.

- 4** Schakel het apparaat uit. Schenk de drank via de tuit uit de kan. (fig. 15)

- 5** Plaats de kan met de overgebleven drank terug op het apparaat en laat deze nogmaals enkele seconden werken voor een optimaal resultaat.

- 6** Schenk de rest van de drank uit.

### Tips

- ▶ Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in het filter. Doe een kleine hoeveelheid ingrediënten in het filter en laat het apparaat enkele seconden werken. Schakel het apparaat dan uit en voeg een volgende kleine hoeveelheid toe. Herhaal deze procedure totdat u alle ingrediënten verwerkt heeft. Overschrijd hierbij niet de hierboven genoemde hoeveelheden!

### ▶ Voor het maken van sojamelk:

Laat gedroogde sojabonen 4 uur weken voordat u ze verwerkt.

- ▶ *U kunt per keer maximaal 75 g gedroogde sojabonen en 600 ml water verwerken.*

Zie 'Recepten' voor gedetailleerde informatie.

### ▶ Voor het maken van vruchtensappen en cocktails:

Voeg ongeveer 300 ml water (of een andere vloeistof als u bijv. cocktails maakt) toe aan 150 g fruit voor het beste resultaat.

## Schoonmaken

Het apparaat, de onderdelen en de accessoires zijn het makkelijkst schoon te maken direct na gebruik.

De accessoires en onderdelen van het apparaat mogen niet in de afwasmachine gereinigd worden.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen, alcohol enz.

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

- ▶ *Spoel de onderdelen/accessoires na het schoonmaken af met schoon water en droog ze grondig af.*

### Motorunit

Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit onder in water en spoel hem niet af onder de kraan!

### Blenderkan

Maak de glazen kan nooit schoon met water dat heter is dan 60°C.

Snel reinigen:

- 1** Bevestig de mesunit aan de blenderkan (zie 'Gebruik').
- 2** Giet warm water en een beetje afwasmiddel in de blenderkan.
- 3** Bevestig het deksel op de blenderkan en plaats de stop in de opening in het deksel.
- 4** Druk op de Quick Clean knop (M), laat het apparaat enkele seconden werken en laat dan de knop weer los. Herhaal deze procedure een paar keer. (fig. 9)
- 5** Druk op de uitknop (0).
- 6** Wacht tot de messen zijn opgehouden met draaien.
- 7** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 8** Verwijder de blenderkan van de motorunit en spoel de kan met schoon water.
- 9** Grondig reinigen: verwijder de mesunit en maak alle onderdelen apart schoon.

## Filter

- 1** Neem het filter uit de blenderkan.
- 2** Houd het filter boven een afvalbak en schud de inhoud er voorzichtig uit.
- 3** Spoel het filter af onder de kraan.
- 4** Het kan nodig zijn om het filter enkele minuten in warm water te laten weken voordat u het afspoelt.
- 5** Indien nodig, kunt u het filtergas schoonmaken met een zeer zachte borstel.

**Opbergen**

Het snoer kunt u opbergen door het rond de voet van de motorunit te wikkelen.

**Informatie & service**

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Problemen oplossen**

Dit hoofdstuk beschrijft de voornaamste problemen die u tegen kunt komen. Lees de relevante hoofdstukken voor meer details. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen, neem dan contact op met het Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.

<b>Probleem</b>	<b>Oplossing</b>
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem. Het apparaat werkt niet indien de accessoires niet of niet goed op de motorunit bevestigd zijn. Controleer of de accessoires goed zijn bevestigd (zie de verschillende hoofdstukjes in deze gebruiksaanwijzing). Schakel het apparaat eerst uit!
De mesunit of de motor is geblokkeerd.	Schakel het apparaat uit, verwijder een deel van de ingrediënten en ga kleinere hoeveelheden verwerken.
De motor produceert een onaangename geur de eerste paar keer dat het apparaat wordt gebruikt.	Dit is normaal. Als het apparaat dit blijft doen nadat u het een paar keer heeft gebruikt, controleer dan eerst of de hoeveelheid die u aan het verwerken bent, de verwerkingstijd en de gekozen snelheid de juiste zijn.
Het apparaat maakt veel lawaai, produceert een onaangename geur; voelt heet aan, produceert rook enz.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land of the dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.
Hoewel het filter is bevestigd, zitten er velletjes of pitjes in het vruchtsap of de sojamelk.	Controleer of het filter op de juiste wijze in de blenderkan is gemonteerd en controleer of de hoeveelheid die u aan het verwerken bent, de verwerkingstijd en de gekozen snelheid de juiste zijn.

\* Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen, neem dan contact op met het Customer Care Centre in uw land. Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met het dichtstbijzijnde Philips servicecentrum.



## Recepten

### Mayonaise (ongeveer 300 ml)

---

- 2 eidooiers of 1 heel ei
- 1 theel. mosterdpoeder
- 1 theel. zout
- 1/2 theel. peper
- 1 theel. suiker
- 30 ml azijn of citroensap
- 300 ml olie

- ▶ *Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.*
- ▶ *Doe het ei of de eidooiers in de blenderkan. Voeg het zout, de peper, het mosterdpoeder en de helft van de azijn of citroensap toe en meng op gemiddelde snelheid. Voeg olie toe door de opening in het deksel totdat de mayonaise dik wordt. Voeg dan de rest van de azijn of het citroensap toe en breng op smaak. Bewaar de mayonaise in de koelkast.*

### Sladressing

---

- 1 deel azijn of citroensap
- 3 delen olie
- zout, peper
- ▶ *Giet de azijn of het citroensap in de blenderkan, voeg zout en peper toe en schakel het apparaat in. Laat het apparaat werken totdat het zout en de peper niet meer zichtbaar zijn. Voeg dan de olie toe door het gaatje in de stop met vergrendelingsbeugel en laat het apparaat werken totdat een homogene dressing is ontstaan.*
- ▶ *U kunt ook een grotere hoeveelheid van deze basisdressing maken en in de koelkast bewaren. Schud de dressing dan wel voor gebruik om de ingrediënten te vermengen.*

### Sojamelk (Dit recept kan alleen bereid worden met het filter.)

---

- 75 g gedroogde sojabonen
- 600 ml water
- ▶ *Week de sojabonen 4 uur voordat u ze gaat verwerken.*
- ▶ *Doe de geweekte bonen in het filter. Giet het water in de blenderkan en laat het apparaat 40 seconden op de hoogste snelheid werken.*
- ▶ *Giet de sojamelk in een pan en breng aan de kook. Voeg suiker toe en laat de melk zachtjes doorkoken. Serveer warm of koud.*

NB: Als u van dit recept grotere hoeveelheid wilt bereiden, laat de blender dan niet meer dan twee keer achtereen de aangegeven hoeveelheden verwerken. Als u nog meer ingrediënten wilt verwerken, laat het apparaat dan eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verder gaat.

### Sappen & cocktails (Dit recept kan alleen bereid worden met het filter.)

---

- 150 g fruit
- 300 ml water, melk of andere vloeistof
- ▶ *Snijdt het fruit in kleine stukjes en doe ze in het filter.*
- ▶ *Giet de vloeistof in de blenderkan.*
- ▶ *Laat het apparaat 40 seconden op de hoogste snelheid werken.*

## Introducción

Este aparato está equipado con sistemas de seguridad integrados:

- El aparato no funciona si los accesorios no se han colocado correctamente o si sencillamente no se han colocado.
- Nunca conecte o desconecte el aparato girando los accesorios.

## Descripción general

- ▶ *Batidora:*
  - A** Obturador
  - B** Tapa
  - C** Abertura de la tapa
  - D** Boquilla
  - E** Jarra de la batidora
  - F** Indicaciones de nivel
  - G** Junta de goma
  - H** Cuchilla
  - I** Cierre de seguridad
  - J** M = impulsos ("Momento")/botón de limpieza rápida
  - K** Botones de velocidad
    - 3: velocidad rápida
    - 2: velocidad normal
    - 1: velocidad lenta
    - 0: Desconectado
  - L** Pie con ventosas de goma/recogecable
- ▶ *Filtro de fruta:*
  - Q** Filtro de fruta

## Advertencias de seguridad

Antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de los accesorios, desenchufe siempre el aparato de la red.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

El motor sólo funciona si la jarra de la batidora o el molinillo se han colocado correctamente en la unidad motora.

Asegúrese de que la cuchilla está bien encajada en el recipiente del molinillo antes de enroskar el molinillo a la unidad motora.

No toque nunca la unidad de cuchillas cuando esté montada en el aparato y el aparato esté enchufado.

Al limpiarlas, evite tocar los filos cortantes de las unidades de cuchillas. Están muy afilados y podría, fácilmente, cortarse con ellas.

## Importante

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

### General

- ▶ **Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con el voltaje de la red local (110-127V ó 220-240V)**

- ⓓ No use nunca ningún accesorio o pieza de otros fabricantes o que no haya sido específicamente aconsejado por Philips. Su garantía quedará invalidada si ha usado tales accesorios o piezas.
- ⓓ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ⓓ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips para evitar situaciones de peligro.
- ⓓ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ⓓ Nunca conecte o desconecte el aparato girando los accesorios.
- ⓓ No exceda el nivel máximo indicado en los accesorios.
- ⓓ No exceda las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- ⓓ Antes de conectar el aparato, asegúrese siempre de que la tapa está bien cerrada y de que el obturador se ha insertado correctamente en la tapa.
- ⓓ Antes de comenzar a usar la batidora o el molinillo, asegúrese siempre de que la junta se ha colocado correctamente para evitar fugas.
- ⓓ Para reducir el riesgo de accidente, no coloque nunca la cuchilla en la unidad motora sin haber colocado correctamente la jarra de la batidora o el recipiente del molinillo.
- ⓓ No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ⓓ Compruebe siempre que la cuchilla está correctamente colocada antes de enchufar el aparato y conectarlo.
- ⓓ Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.

#### Batidora

- ⓓ Para evitar que se derrame líquido, asegúrese siempre de que la tapa está bien cerrada y de que el obturador se ha colocado correctamente en la tapa antes de conectar el aparato.
- ⓓ Si quedan ingredientes pegados a las paredes de la jarra de la batidora, desconecte el aparato, desenchúfelo y quite los ingredientes de la pared con una espátula o añadiendo líquido.
- ⓓ La jarra es de cristal y por lo tanto se puede romper. No deje caer la jarra sobre una superficie dura. Evite también los cambios térmicos extremos. Si la jarra está muy fría, aclárela con agua tibia antes de echar líquido caliente.
- ⓓ Si aparecen grietas en la jarra de cristal, deje de usarla.

#### Filtro

- ⓓ No utilice el filtro para procesar ingredientes calientes.
- ⓓ No sobrecargue el filtro. No ponga más de 75 g de soja deshidratada y seca (peso sin mojar) o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo (consulte "Recetas").

### Antes de utilizarla por primera vez

- ⓓ Lave todos los accesorios y piezas desmontables (consulte "Limpieza").
- ⓓ Enrolle el cable de red sobrante alrededor de la base del aparato. (fig. 2).

### Cómo usar el aparato

#### Batidora

- ⓓ La batidora está pensada para :
  - Batir líquidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
  - Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
  - Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar papillas para bebés.

#### Cómo preparar la batidora

- 1 Coloque la junta en la cuchilla. (fig. 3)

- 2** Monte la jarra de la batidora en la cuchilla y gírela en la dirección de la flecha hasta que encaje en su posición. Asegúrese siempre de que coloca la jarra en la cuchilla de manera que las indicaciones de nivel de la jarra coincidan con las varillas de la cuchilla. (fig. 4)
- 3** Monte la jarra de la batidora con la cuchilla sobre la unidad motora y gírela en la dirección de la flecha hasta que encaje en su posición. (fig. 5)

No ejerza demasiada presión en el asa de la jarra.

- 4** Ponga los ingredientes en la jarra.

Nunca llene la jarra con ingredientes que superen los 80°C de temperatura.

- 5** Tras poner los ingredientes en la jarra, coloque la tapa en la jarra empujándola hacia abajo y girándola. Asegúrese de que el tamiz de la tapa está colocado en frente de la boquilla de la jarra para que se pueda verter el líquido. (fig. 6)
  - 6** Coloque el obturador en la tapa. (fig. 7)
  - 7** Para desmontar la batidora, siga las instrucciones de la sección anterior en sentido inverso.
- Asegúrese siempre de que quita la jarra de la unidad motora con la cuchilla aún colocada en la jarra.

Cómo usar la batidora

- 1** Coloque la batidora en una superficie plana y seca. El pie con ventosas de goma evitará que el aparato se mueva por la encimera.
  - 2** Enchufe el aparato a la red.
  - 3** Presionando el botón adecuado, seleccione la posición requerida y el aparato se pondrá automáticamente en marcha. (fig. 8)
    - Velocidad 1: velocidad suave para procesar principalmente líquidos, como batido de chocolate, leche con fruta o mayonesa.
    - Velocidad 2: velocidad algo mayor para procesar líquidos con ingredientes sólidos, como salsa de tomate, sopas o paté.
    - Velocidad 3: velocidad mayor para procesar principalmente ingredientes sólidos, como cubitos de hielo o judías.
- *Si no está seguro de qué velocidad utilizar, siempre puede seleccionar la velocidad más alta (velocidad 3).*

No introduzca nunca los dedos o un objeto (p.ej., una espátula) en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos. Si transcurridos 3 minutos no ha terminado de procesar, desconecte el aparato durante un minuto antes de ponerlo de nuevo en marcha.

- 4** Presione el botón de impulsos (M) si quiere procesar ingredientes muy brevemente. (fig. 9)  
También puede presionar el botón de impulsos (M) para conseguir más potencia temporalmente mientras la batidora funciona a velocidad 1, 2 ó 3. Cuando suelte el botón de impulsos, la batidora dejará de funcionar automáticamente.

No presione nunca el botón de impulsos (M) durante más de unos pocos segundos seguidos.

- 5** Pulse el botón de desconexión (0) para desconectar el aparato cuando esté funcionando a velocidad 1, 2 ó 3. (fig. 10)

### Consejos

- ▶ Para evitar que se derrame líquido, no llene nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (1,25 litros). Si está batiendo líquidos calientes, no llene la jarra por encima de la indicación de 1 litro.
- ▶ Si está batiendo líquidos espumosos, no llene nunca la jarra por encima de la indicación de 1 litro.
- ▶ La abertura de la tapa se puede utilizar para añadir ingredientes mientras el motor está funcionando. (fig. 11)
- ▶ Los ingredientes secos no deben procesarse durante más de 1 minuto.
- ▶ Antes de ponerlos en la jarra batidora, corte los ingredientes sólidos en trozos más pequeños. No procese una gran cantidad de ingredientes sólidos al mismo tiempo. Procese los ingredientes en varias tandas pequeñas.
- ▶ Si al procesar ingredientes sólidos, no está satisfecho con el resultado, desconecte la batidora y pulse el botón de impulsos (M) unas cuantas veces para que la batidora funcione brevemente. También puede remover los ingredientes con una espátula (¡no mientras la batidora está en funcionamiento!) o sacar parte del contenido de la jarra y procesar cantidades más pequeñas.
- ▶ Para picar cubitos de hielo, échelos por la abertura de la tapa mientras las cuchillas estén girando.
- ▶ Para hacer zumo de tomate, corte los tomates en 4 trozos y déjelos caer a través de la abertura de la tapa sobre las cuchillas mientras estas están girando.
- ▶ Si va a procesar ingredientes líquidos y sólidos al mismo tiempo, vierta los ingredientes líquidos en la jarra antes de conectar el aparato. Añada los ingredientes sólidos mientras el aparato esté funcionando.

### Filtro

---

Puede usar el accesorio filtro para obtener salsas, zumos de fruta fresca o cócteles batidos de forma extraordinariamente fina. Todas las semillas y las pieles quedarán retenidas por el filtro.

#### Cómo preparar el filtro

- 1** Ponga el filtro en la jarra batidora. (fig. 12)

Asegúrese de que el filtro está bien colocado en la base de la jarra.

- 2** Ponga la tapa en la jarra para fijar el filtro en su posición adecuada. (fig. 13)

#### Cómo utilizar el filtro

- 1** Introduzca los ingredientes en el filtro a través de la abertura de la tapa. (fig. 14)  
No sobrecargue el filtro. No ponga más de 75 g de soja deshidratada y seca (peso sin mojar) o 150 g de fruta en el filtro al mismo tiempo.

Corte la fruta en trozos pequeños y ponga a remojo las legumbres, como la soja, antes de procesarlas en el filtro.

- 2** Añada agua u otro líquido.
- 3** Coloque el obturador en la tapa y conecte el aparato. Seleccione la velocidad más alta y deje que el aparato funcione durante 40 segundos como máximo.
- 4** Desconecte el aparato. Vierta la bebida a través de la boquilla de la jarra batidora. (fig. 15)
- 5** Para obtener un resultado óptimo, vuelva a poner la jarra con el resto de los ingredientes en el aparato y deje que funcione durante unos pocos segundos más.
- 6** Vierta el resto de la bebida.

Consejos

- ▶ Especialmente cuando procese cantidades grandes, le aconsejamos que no ponga todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo. Comience a procesar una cantidad pequeña, deje que el aparato funcione un momento, desconéctelo y luego añada otra cantidad pequeña. ¡No sobrepase las cantidades mencionadas anteriormente!

- ▶ Para preparar leche de soja :

Ponga en remojo la soja durante 4 horas antes de procesarla.

- ▶ Puede procesar de una vez un máximo de 75 g de semillas de soja secas con un máximo de 600 ml de agua.

Si desea más información, consulte el capítulo "Recetas".

- ▶ Para hacer zumos de fruta y cócteles :

Para obtener mejores resultados, añada aproximadamente 300 ml de agua (u otro líquido si va a hacer cócteles, por ejemplo) para 150 g de fruta.

## Limpeza

La limpieza del aparato, sus piezas y los accesorios es más fácil inmediatamente después del uso.

No limpie nunca los accesorios o las piezas del aparato en un lavavajillas.

No use abrasivos, desengrasantes, alcohol, etc.

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre.

- ▶ Después de limpiar las piezas y/o accesorios, aclárelos con agua limpia y séquelos bien.

### Unidad motora

---

Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la aclare bajo el grifo.

### Jarra de la batidora

---

Nunca limpie la jarra de cristal con agua que sobrepase los 140°F/60°C de temperatura.

Limpieza rápida:

- 1 Monte la jarra batidora (consulte 'Cómo utilizar el aparato').
- 2 Eche un poco de agua caliente y detergente en la jarra.
- 3 Coloque la tapa en la jarra e inserte el obturador en la abertura de la tapa.
- 4 Deje funcionar el aparato durante un momento pulsando el botón de limpieza rápida (M) y luego suéltelo. Repita este proceso un par de veces. (fig. 9)
- 5 Pulse el botón de desconexión (0).
- 6 Espere hasta que las cuchillas hayan dejado de moverse.
- 7 Desenchufe el aparato.
- 8 Saque la jarra y aclárela con agua limpia.
- 9 Limpieza a fondo: quite la unidad de cuchillas y limpie las piezas por separado.

Filtro

- 1** Quite el filtro de la jarra de la batidora.
- 2** Sostenga el filtro sobre un cubo de basura y sacuda suavemente su contenido.
- 3** Enjuague el filtro bajo el grifo.
- 4** Puede que sea necesario poner el filtro a remojo en agua caliente durante unos minutos antes de limpiarlo.
- 5** Si fuera necesario, la malla del filtro se puede limpiar con un cepillo muy suave.

**Almacenamiento**

Puede recoger el exceso de cable enrollándolo en la base del aparato.

**Garantía y servicio**

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://www.philips.com) o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, póngase en contacto con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Guía de problemas y soluciones**

Este capítulo resume los problemas más comunes con los que se puede encontrar: Lea las diferentes secciones para obtener más información. Si es incapaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Philips de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial). Si en su país no hubiera Centro de Atención al Cliente, dirjase a su distribuidor local de Philips o al centro de servicio Philips más cercano.

Problema	Solución
El aparato no funciona	Este aparato tiene sistemas de seguridad. El aparato no funcionará si no se han colocado los accesorios correctamente en la unidad motora o si sencillamente no se han colocado. Compruebe si los accesorios se han colocado correctamente (consulte varios capítulos de estas instrucciones). Desconecte primero el aparato.
La unidad de cuchillas o el motor están bloqueados.	Desconecte el aparato, retire parte de los ingredientes y vuelva a procesar una cantidad menor.
La unidad motora despidе un desagradable olor las primeras veces que se usa el aparato.	Es normal. Si el aparato continúa emitiendo ese olor después de haberlo usado unas cuantas veces, compruebe si la cantidad que está procesando, los tiempos y la velocidad son los adecuados.
El aparato hace mucho ruido, emite un olor desagradable, se calienta mucho, desprende humo, etc.	Desconecte y desenchufe el aparato. Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Philips de su país o con el centro de servicio Philips más cercano.
A pesar de que el filtro está montado, el zumo de fruta o la leche de soja contienen pulpa.	Asegúrese de que se ha colocado correctamente el filtro en la jarra batidora. Compruebe si la cantidad que está procesando, los tiempos y la velocidad son los adecuados.

\* Si es incapaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Philips de su país. Si en su país no hubiera Centro de Atención al Cliente, dirjase a su distribuidor local de Philips o al centro de servicio Philips más cercano.

**Recetas****Mayonesa (unos 300 ml)**

---

## Ingredientes

- 2 yemas de huevo o un huevo entero
- 1 cucharilla de mostaza en polvo
- 1 cucharilla de sal
- 1/2 cucharilla de pimienta
- 1 cucharilla de azúcar
- 30 ml de vinagre o de zumo de limón
- 300 ml de aceite

- ▶ *Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente*
- ▶ *Ponga los huevos o las yemas en la jarra de la batidora, añada sal, pimienta y mostaza en polvo y la mitad del vinagre o del zumo de limón. Bata a velocidad media. Eche aceite a través de la abertura de la tapa hasta que la mayonesa espese. Después añada el vinagre o el zumo de limón restante y condimente a su gusto. Guárdela en el frigorífico.*

**Salsa para ensalada**

---

## Ingredientes

- 1 parte de vinagre o limón
- 3 partes de aceite
- Sal, pimienta

- ▶ *Viertan el vinagre o el zumo de limón en la jarra batidora, añadan sal y pimienta y pongan el aparato en marcha. Procesen hasta que la sal y la pimienta se hayan disuelto. Añadan, entonces, el aceite a través del pequeño agujero del obturador con brida de seguridad hasta que se haya formado un condimento homogéneo.*
- ▶ *Pueden preparar una gran cantidad de esta salsa básica y guardarla en el refrigerador. Para mezclar los ingredientes, agítenla siempre antes de usarla.*

**Leche de soja (Esta receta sólo se puede preparar con el filtro.)**

---

## Ingredientes

- 75 g de semillas de soja secas
- 600 ml de agua

- ▶ *Ponga en remojo la soja durante 4 horas antes de procesarla.*
- ▶ *Ponga la soja y el agua en el filtro. Bata durante 40 segundos a velocidad máxima.*
- ▶ *Eche la leche de soja en una cacerola y deje que llegue a su punto de ebullición, añada azúcar y deje que cueza a fuego lento. Sírvala caliente o fría.*

Nota: No prepare esta receta más de dos veces seguidas. Si necesita procesar una cantidad mayor, espere a que se enfríe el aparato y luego continúe procesando.

**Zumos y cócteles (Esta receta sólo se puede preparar con el filtro.)**

---

## Ingredientes

- 150 g de fruta
- 300 ml de agua, leche u otro líquido

- ▶ *Corte la fruta en trozos pequeños y póngala en el filtro.*
- ▶ *Vierta el líquido en la jarra de la batidora.*
- ▶ *Bata durante 40 segundos a velocidad máxima.*



## Introduzione

L'apparecchio è fornito di sistemi di sicurezza incorporati:

- L'apparecchio non funziona se gli accessori non sono stati inseriti o sono stati montati in modo errato.
- Non ruotate gli accessori per accendere o spegnere l'apparecchio.

## Descrizione generale

► *Frullatore:*

- A** Stopper
- B** Coperchio
- C** Apertura nel coperchio
- D** Beccuccio per versare
- E** Vaso del frullatore
- F** Indicazioni di livello
- G** Guarnizione in gomma
- H** Gruppo lame
- I** Blocco di sicurezza
- J** M = Pulse ("Moment")/pulsante Quick Clean
- K** Pulsanti velocità
  - 3 = velocità massima
  - 2 = velocità normale
  - 1 = velocità minima
  - 0 = off
- L** Piedini in gomma/scomparto per riporre il cavo

► *Tritatutto:*

- M** Bicchiere
- N** Guarnizione in gomma
- O** Gruppo lame
- A** Coperchio shaker con foro richiudibile

► *Filtro frutta:*

- P** Filtro frutta

## Avvertenze

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di montare, smontare o regolare gli accessori.

Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

Il motore entra in funzione solo se sul gruppo motore sono stati montati correttamente il vaso del frullatore o il tritatutto.

Controllate che il gruppo lame sia stato fissato correttamente sul bicchiere del tritatutto prima di avvitare il tritatutto sul gruppo motore.

Non toccate mai il gruppo lame quando è montato sull'apparecchio e quando la spina è inserita nella presa.

Evitate di toccare le lame affilate quando dovete pulirle. Sono estremamente affilate e rischiereste di tagliarvi.

## Importante

Prima di usare l'apparecchio leggete con attenzione le istruzioni e conservatele per futuri riferimenti.

### Generale

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale (110-127 volt oppure 220-240 volt).

- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un Centro Autorizzato Philips o personale comunque qualificato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Non ruotate gli accessori per accendere o spegnere l'apparecchio.
- ▶ Non superate mai il livello massimo riportato sugli accessori.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione riportati nella tabella.
- ▶ Prima di accendere l'apparecchio controllate sempre che il coperchio sia ben chiuso e che lo stopper sia inserito correttamente nel coperchio.
- ▶ Per evitare perdite, controllate che la guarnizione in gomma sia inserita correttamente prima di iniziare a usare il frullatore o il tritatutto,.
- ▶ Per ridurre il rischio di incidenti, non inserite mai il gruppo lame sul gruppo motore senza prima aver montato correttamente il vaso del frullatore o il bicchiere del tritatutto.
- ▶ Evitate di toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Prima di inserire la spina nella presa e prima di accendere l'apparecchio, controllate sempre che il gruppo lame sia montato correttamente.
- ▶ Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di smuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

#### Frullatore

- ▶ Per evitare schizzi, controllate che il coperchio sia chiuso e che lo stopper sia inserito correttamente nel coperchio prima di accendere l'apparecchio.
- ▶ Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso, spegnete l'apparecchio, togliete la spina dalla presa e staccate gli ingredienti usando una spatola o aggiungendo un po' di liquido.
- ▶ Il vaso è fatto di vetro e quindi potrebbe rompersi. Attenzione a non farlo cadere su superfici dure! Evitate anche choc termici eccessivi. Se il vaso è molto freddo, risciacquatelo con acqua tiepid prima di riempirlo con liquidi bollenti.
- ▶ Se il vaso risulta incrinato o crepato, evitate di usarlo.

#### Filtro

- ▶ Non usate il filtro con gli ingredienti bollenti-
- ▶ Non sovraccaricate mai il filtro. Non mettete più di 75 g di semi di soya (peso a secco) o di 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente (vedere "Ricette").

### Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- ▶ Lavate tutti gli accessori e le parti staccabili (vedere "Pulizia").
- ▶ Avvolgere il cavo in eccesso attorno alla base dell'apparecchio. (fig. 2)

### Come usare l'apparecchio

#### Frullatore

- ▶ Il frullatore è particolarmente adatto per:
  - Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
  - Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
  - Ridurre in puré cibi cotti (ad esempio le pappe per i bambini).

#### Come preparare il frullatore

- 1** Inserite la guarnizione nel gruppo lame, (fig. 3)

- 2** Montate il vaso del frullatore sul gruppo lame e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando risulta bloccato. Controllate sempre di mettere il vaso sul gruppo lame in modo tale che le indicazioni di livello sul vaso del frullatore siano allineate con le nervature del gruppo motore. (fig. 4)
- 3** Montate il vaso del frullatore, con il gruppo lame inserito, sul gruppo motore e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando risulta bloccato. (fig. 5)

Non esercitate una pressione eccessiva sul manico del vaso.

- 4** Inserite gli ingredienti nel vaso.

Non riempite mai il vaso con ingredienti di temperatura superiore a 80°C.

- 5** Dopo aver inserito gli ingredienti nel vaso, mettete il coperchio sul vaso, premendolo e ruotandolo leggermente. Controllate che il setaccio del coperchio sia posto di fronte al beccuccio del vaso, per poter versare il composto ottenuto. (fig. 6)

- 6** Inserite lo stopper nel coperchio. (fig. 7)

- 7** Per smontare il frullatore, seguite le istruzioni sopra riportate in ordine inverso.

- Ricordate di togliere sempre il vaso del frullatore dal gruppo motore con il gruppo lame ancora inserito.

Come usare il frullatore.

- 1** Appoggiate il frullatore su una superficie piana e asciutta. I piedini in gomma impediscono all'apparecchio di muoversi sul piano di lavoro.

- 2** Inserite la spina nella presa.

- 3** Scegliete l'impostazione desiderata premendo l'apposito pulsante: l'apparecchio si accenderà automaticamente. (fig. 8)

- Velocità 1: per frullare ingredienti per lo più liquidi, come latte al cioccolato, frullati o maionese.
- Velocità 2: per composti più pesanti, formati da ingredienti solidi e liquidi, come salsa di pomodoro, zuppe o patè.
- Velocità 3: per frullare ingredienti per lo più solidi, come semi o cubetti di ghiaccio.

- *Se non sapete esattamente quale velocità utilizzare, optate sempre per la più alta (velocità 3).*

Non infilate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso mentre l'apparecchio è in funzione.

Non fate funzionare l'apparecchio per più di 3 minuti senza interruzione. Se dopo 3 minuti non avete ancora finito, spegnete l'apparecchio per un minuto prima di continuare.

- 4** Premete il pulsante pulse (M) se volete frullare gli ingredienti solo per un attimo. (fig. 9)

Potete anche premere il pulsante pulse (M) per ottenere una maggior potenza mentre il frullatore sta funzionando a velocità 1, 2, o 3. Una volta lasciato andare il pulsante pulse, il frullatore si fermerà automaticamente.

Non premete mai il pulsante pulse (M) per più di qualche secondo alla volta.

- 5** Premete il pulsante off (0) per spegnere l'apparecchio in funzione (velocità 1, 2 o 3). (fig. 10)

Consigli

- Per evitare schizzi, non riempite mai il vaso oltre l'indicazione di livello massimo (1,25 l). Nel caso di liquidi bollenti, non superate l'indicazione pari a 1 litro.
- Nel caso di ingredienti che fanno schiuma, non riempite mai il vaso oltre l'indicazione pari a 1 l.
- L'apertura nel coperchio può essere usata per aggiungere gli ingredienti con il motore in funzione. (fig. 11)

- Nel caso di ingredienti secchi, non tenete in funzione l'apparecchio per più di un minuto senza interruzioni.
- Tagliate a pezzetti i cibi solidi prima di metterli nel vaso del frullatore. Non frullate quantitativi troppo grossi di ingredienti solidi: procedete in modo graduale, con pochi pezzi alla volta.
- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto, spegnete il frullatore e premete alcune volte il pulsante pulse (M) per far funzionare l'apparecchio a intermittenza. Potete anche mescolare gli ingredienti con una spatola (non mentre l'apparecchio è in funzione!) oppure togliere parte del contenuto del vaso e frullare quantità più piccole.
- Per tritare i cubetti di ghiaccio, lasciateli cadere sulle lame in funzione, attraverso l'apertura nel coperchio.
- Per preparare il succo di pomodoro, tagliate i pomodori in quattro e lasciate cadere i pezzi direttamente sulle lame rotanti attraverso l'apertura del coperchio.
- Se dovete frullare alimenti solidi e liquidi insieme, versate nel vaso gli ingredienti liquidi prima di accendere l'apparecchio. Aggiungete poi gli ingredienti solidi mentre l'apparecchio è in funzione.

---

#### Filtro

Potete usare lo speciale filtro per ottenere un composto ancora più liscio e omogeneo e preparare salse, succhi di frutta o cocktail. Tutti i semi e le bucce verranno infatti trattenuti dal filtro.

Come preparare il filtro

**1** Inserite il filtro nel vaso del frullatore. (fig. 12)

Controllate che il filtro sia inserito correttamente alla base del vaso.

**2** Mettete il coperchio sul vaso per fissare il filtro in posizione corretta. (fig. 13)

Come usare il filtro

**1** Mettete gli ingredienti nel vaso, attraverso l'apposita apertura nel coperchio. (fig. 14)

**Non sovraccaricate il filtro. Non mettete più di 75 g di semi di soya (peso a secco) o 150 g di frutta nel filtro contemporaneamente.**

Tagliate a pezzetti la frutta e ammolate i semi secchi, come quelli di soya, prima di metterli nel filtro.

**2** Aggiungete dell'acqua o altro liquido.

**3** Mettete lo stopper nel coperchio e accendete l'apparecchio. Selezionate la velocità più alta e fate funzionare l'apparecchio per circa 40 secondi.

**4** Spegnete l'apparecchio. Versate il composto ottenuto attraverso il beccuccio. (fig. 15)

**5** Per ottenere un risultato ottimale, frullate ancora per qualche secondo gli ingredienti rimasti all'interno del vaso.

**6** Versate la bevanda ottenuta.

Consigli

- Soprattutto se dovete frullare grossi quantitativi, evitate di mettere troppi ingredienti insieme nel filtro. Iniziate con una piccola quantità, fate funzionare l'apparecchio per qualche secondo, poi spegnetelo e aggiungete altri ingredienti (sempre pochi alla volta). Non superate le quantità sopra riportate!
- Per preparare il latte di soia:

Ammolate i semi di soia per 4 ore prima di frullarli.

► Potete frullare al massimo 75 g di semi di soia e max. 600 ml d'acqua alla volta.

Per informazioni più dettagliate, vedere "Ricette".

### ► Per preparare succhi di frutta e cocktail:

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

#### **Pulizia**

Pulite l'apparecchio e tutti gli accessori subito dopo l'uso: la pulizia risulterà ancora più facile.

Non lavate gli accessori o le altre parti in lavastoviglie.

Non usate sostanze abrasive, pagliette, alcool ecc.

Togliete sempre la spina dalla presa prima di procedere alla pulizia.

- *Dopo aver lavato le parti e/o gli accessori, risciacquateli sempre con acqua pulita e asciugateli con cura.*

#### Gruppo motore

---

Pulite il blocco motore con un panno umido.

Non immergete mai il blocco motore nell'acqua nè risciacquatelo sotto l'acqua corrente.

#### Vaso del frullatore

---

NON lavate il vaso del frullatore con acqua bollente, ad una temperatura superiore a 140°F/60°C.

Pulizia rapida:

- 1** Montate il vaso del frullatore (vedere "Come usare l'apparecchio").
- 2** Versate dell'acqua tiepida e un po' di detersivo liquido nel vaso del frullatore.
- 3** Mettete il coperchio sul vaso del frullatore e inserite lo stopper nell'apertura del coperchio.
- 4** Fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi, premendo il pulsante Quick Clean (M), poi lasciatelo andare. Ripetete alcune volte. (fig. 9)
- 5** Premete il pulsante off (0).
- 6** Aspettate fino a quando le lame si fermano.
- 7** Togliete la spina dalla presa.
- 8** Togliete il vaso del frullatore e risciacquatelo con acqua pulita.
- 9** Pulizia a fondo: togliete il gruppo lame e pulite le varie parti separatamente.

#### Filtro

---

- 1** Togliete il filtro dal vaso del frullatore.
- 2** Scuotete leggermente il filtro per svuotarlo, tenendolo sopra il bidone dell'immondizia.
- 3** Risciacquate il filtro sotto l'acqua del rubinetto.
- 4** Potrebbe essere necessario lasciare il filtro a mollo nell'acqua per alcuni minuti prima di risciacquarlo.
- 5** Se necessario, la rete del filtro può essere pulita con uno spazzolino morbido.

### Come riporre l'apparecchio.

Potete avvolgere il cavo di alimentazione attorno alla base dell'apparecchio.

### Garanzia & Assistenza

Se avete bisogno di ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) oppure contattate il Centro Assistenza Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia.) Qualora nel vostro Paese non ci sia un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia oppure il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Localizzazione guasti

In questo capitolo vengono riassunti i problemi più frequenti che potreste incontrare. Per ulteriori dettagli, vi preghiamo di leggere i diversi capitoli. Nel caso non riuscite a risolvere un problema, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci fosse un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia o il centro assistenza Philips più vicino.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio è provvisto di sistemi di sicurezza e funziona soltanto se gli accessori sono stati montati correttamente sul gruppo motore. Controllate quindi che gli accessori siano stati montati in modo corretto (vedere le istruzioni per l'uso). E ricordate di spegnere per prima cosa l'apparecchio!
Il gruppo lame o il gruppo motore è bloccato.	Spegnete l'apparecchio, togliete parte degli ingredienti e frullate piccole quantità alla volta.
Le prime volte che viene usato l'apparecchio, dal gruppo motore fuoriesce un odore sgradevole.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Nel caso il problema non si risolva dopo il periodo iniziale, controllate le quantità dei cibi che utilizzate, i tempi di preparazione e la velocità.
L'apparecchio produce molto rumore, emana un odore sgradevole, è bollente al tatto, fuma ecc.	Spegnete l'apparecchio e togliete la spina. Contattate il Centro Assistenza Clienti del vostro paese oppure il centro assistenza Philips più vicino.
Nonostante sia stato inserito il filtro, il succo di frutta o il latte di soia contiene della polpa.	Controllate di aver inserito correttamente il filtro nel vaso e controllate le quantità dei cibi che utilizzate, i tempi di preparazione e la velocità.

\* Nel caso non riuscite a risolvere un problema, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti del vostro paese. Qualora nel vostro paese non ci fosse un Centro Assistenza Clienti, contattate il vostro rivenditore di fiducia o il centro assistenza Philips più vicino.

**Ricette****Maionese (circa 300 ml)**

---

ingredienti:

- 2 tuorli oppure un uovo intero
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di zucchero
- 30 ml di aceto o succo di limone
- 300 ml d'olio

- ▶ *Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.*
- ▶ *Mettete i tuorli nel vaso del frullatore, aggiungete sale e pepe, la senape e metà dell'aceto o del succo di limone, poi frullate a velocità media. Versate l'olio attraverso l'apertura del coperchio fino ad ottenere una maionese spessa. Aggiungete poi l'aceto o il succo di limone rimasti e regolate di sale e pepe. Conservate la maionese in frigorifero.*

**Condimento per insalata**

---

ingredienti:

- 1 parte di aceto o limone
- 3 parti di olio
- sale, pepe

- ▶ *Versate l'aceto o il succo di limone nel vaso, aggiungete il sale e il pepe e accendete l'apparecchio. Frullate fino a quando il sale e il pepe sono perfettamente sciolti, poi aggiungete l'olio attraverso il piccolo foro nel tappo e frullate fino ad ottenere un condimento ben miscelato.*
- ▶ *Potete preparare più dosi di condimento e conservarle in frigorifero. Scuotete sempre il barattolo prima dell'uso per miscelare gli ingredienti.*

**Latte di soia** (Questa ricetta può essere preparata solo con il filtro.)

---

ingredienti:

- 75 g di semi di soia
- 600 ml d'acqua

- ▶ *Ammollate i semi di soia in acqua per 4 ore prima di frullarli.*
- ▶ *Versate i semi ammorlati e l'acqua nel filtro. Frullate per 40 secondi alla velocità massima,*
- ▶ *Portate a ebollizione il latte di soia, poi aggiungete lo zucchero e lasciate sobbolire. Servite caldo o freddo!*

Nota: non frullate gli ingredienti per più di due volte senza interruzioni. Se volete prepararne una quantità maggiore, lasciate raffreddare l'apparecchio prima di ricominciare a frullare.

**Succhi e Cocktail** (Questa ricetta può essere preparata solo con il filtro.)

---

ingredienti:

- 150 g di frutta
- 30 ml d'acqua/latte o altro liquido

- ▶ *Tagliate la frutta a pezzetti e mettetela nel filtro.*
- ▶ *Versate il liquido nel vaso del frullatore.*
- ▶ *Frullate per 40 secondi alla massima velocità.*

## Introdução

Este aparelho está equipado com sistemas de segurança integrados:

- O aparelho não funciona se os acessórios não estiverem montados correctamente ou se não estiverem colocados.
- Nunca ligue ou desligue através da rotação dos acessórios.

## Descrição geral

► *Liquidificadora:*

- A** Tampão
- B** Tampa
- C** Abertura da tampa
- D** Bico para servir
- E** Copo misturador
- F** Indicações de nível
- G** Anel vedante de borracha
- H** Lâmina
- I** Fecho de segurança
- J** M = Pulse (Batimento)/botão 'Quick Clean' (limpeza rápida)
- K** Velocidade
  - 3: alta
  - 2: normal
  - 1: baixa
  - 0: desligado
- L** Pés de borracha/enrolador do fio

► *Filtro da fruta:*

- Q** Filtro

## Segurança

Antes de montar, desmontar ou ajustar qualquer um dos acessórios, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica.

Mantenha fora do alcance das crianças.

O motor só arranca se o copo misturador da liquidificadora ou o copo do moinho estiverem correctamente colocados na unidade do motor.

Certifique-se que a unidade de corte (lâmina) está bem apertada sobre o copo do moinho antes de o colocar sobre a unidade do motor.

Nunca toque na lâmina quando estiver colocada na máquina e esta estiver ligada à corrente.

Evite tocar nas arestas da lâmina quando as limpar. São muito afiadas e podem facilmente cortar-lhe os dedos.

## Importante

Antes de usar pela primeira vez, leia estas instruções com atenção e guarde-as para uma eventual consulta futura.

**Geral**

- D** Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem local (110-127 volts ou 220-240 volts) antes de ligar o aparelho à corrente.
- D** Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.



- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio se estragar, deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações gravosas para o utilizador.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Nunca ligue ou desligue o aparelho através da rotação dos acessórios.
- ▶ Não exceda o nível máximo indicado nos acessórios.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Certifique-se sempre que a tampa está bem fechada e que o tampão está bem introduzido na tampa antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- ▶ Para evitar fugas, certifique-se sempre que o anel vedante de borracha foi colocado correctamente antes de se servir da liquidificadora ou do moinho.
- ▶ Para reduzir o risco de se magoar, nunca coloque a unidade de corte (lâmina) sobre a unidade do motor sem ter montado primeiro correctamente o copo misturador ou o copo do moinho.
- ▶ Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas!
- ▶ Certifique-se sempre que a unidade de corte está montada correctamente antes de ligar a máquina à corrente e de a pôr em funcionamento.
- ▶ Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.

#### Liquidificadora

- ▶ Para evitar fugas, certifique-se sempre que a tampa está bem fechada e que o tampão está correctamente introduzido na tampa antes de ligar o aparelho.
- ▶ Se os ingredientes se agarrarem às paredes do copo misturador, desligue o aparelho, retire a ficha da corrente e solte os ingredientes com uma espátula ou juntando um pouco de líquido.
- ▶ O copo misturador é de vidro e, portanto, pode partir-se. Não deixe cair o copo no chão. Evite, também, choques térmicos extremos. Se o copo misturador estiver muito frio, passe-o bem por água morna antes de lhe deitar um líquido quente.
- ▶ Se o copo estalar, deixe de o usar.

#### Filtro

- ▶ Não se sirva do filtro para processar ingredientes quentes.
- ▶ Nunca encha demasiado o filtro. Não deite mais do que 75g de sementes de soja seca (peso a seco) ou 150g de fruta no filtro de uma só vez (vidé 'Receitas').

### Antes de usar

- ▶ Lave todos os acessórios e peças desmontáveis (vidé 'Limpeza').
- ▶ Enrole o fio em excesso à volta da base do aparelho. (fig. 2)

### Como usar

#### Liquidificadora

- ▶ A liquidificadora pode ser usada para:
  - Bater líquidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
  - Misturar ingredientes macios, como polme para panquecas ou maionese.
  - Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

Preparação da liquidificadora

- 1** Coloque o anel de borracha na unidade de corte (lâmina). (fig. 3)
- 2** Monte o copo da liquidificadora sobre a unidade de corte e rode na direcção da seta até ficar preso na posição correcta. Deve colocar sempre o copo sobre a unidade de corte de maneira que as indicações de nível do copo fiquem alinhadas com os encaixes da unidade de corte. (fig. 4)
- 3** Coloque o copo com a unidade de corte acoplada sobre a unidade do motor e rode na direcção da seta até ficar fixo na posição correcta. (fig. 5)

Não faça demasiada força sobre a pega do copo.

- 4** Deite os ingredientes dentro do copo.

Nunca encha o copo com ingredientes que estejam numa temperatura superior a 80°C.

- 5** Depois de deitar os ingredientes no copo, coloque-lhe a tampa, fazendo um pouco de pressão e rodando. Certifique-se que o coador da tampa fica posicionado em frente do bico do copo para poder servir os líquidos. (fig. 6)
  - 6** Introduza o tampão na tampa. (fig. 7)
  - 7** Para desmontar a liquidificadora, siga as instruções dadas anteriormente, mas pela ordem inversa.
- Certifique-se sempre que retira o copo para fora da unidade do motor com a lâmina ainda acoplada.

Utilização da liquidificadora

- 1** Coloque a liquidificadora sobre uma superfície plana e seca. Os pés de borracha evitam que o aparelho se desloque sobre a bancada da cozinha.

- 2** Introduza a ficha na tomada eléctrica.

- 3** Seleccione a velocidade pretendida, premindo o botão apropriado, e o aparelho começará a trabalhar automaticamente. (fig. 8)

- Velocidade 1: processamento ligeiro, sobretudo de ingredientes líquidos, como leite com chocolate, leite com fruta ou maionese.
  - Velocidade 2: processamento mais pesado de uma combinação de ingredientes líquidos e sólidos, como molho de tomate, sopas ou paté.
  - Velocidade 3: processamento pesado sobretudo de ingredientes sólidos, como cubos de gelo e leguminosas.
- *Se não estiver segura da velocidade a usar, poderá usar a velocidade mais alta (velocidade 3).*

Nunca meta os dedos ou outros objectos (por ex. uma espátula) dentro do copo com o motor em funcionamento.

Não deixe o aparelho trabalhar mais do que 3 minutos seguidos sem parar. Se, passados 3 minutos, ainda não tiver terminado o processamento, desligue o aparelho durante um minuto antes de voltar a ligar.

- 4** Prima o botão (M) 'pulse' (batimento) se quiser processar os ingredientes de uma forma muito breve (momentânea). (fig. 9)

Também poderá premir o botão (M) 'pulse' para obter uma potência temporária maior com a liquidificadora regulada numa das velocidades 1, 2 ou 3. Assim que soltar o botão 'pulse', a liquidificadora pára automaticamente.

Nunca prima o botão (M) 'pulse' durante mais do que uns segundos de cada vez.

- 5** Prima o botão (0) para desligar o aparelho quando a liquidificadora estiver nas velocidades 1, 2 ou 3. (fig. 10)

#### Sugestões

- ▶ Para evitar salpicos, nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo (1.25 litros). Se estiver a processar líquidos quentes, não encha o copo acima da indicação de 1 litro.
- ▶ Se estiver a processar líquidos que façam espuma, nunca encha o copo acima da indicação de 1 litro.
- ▶ A abertura da tampa pode ser usada para juntar ingredientes com o motor em funcionamento. (fig. 11)
- ▶ Os ingredientes sólidos não devem ser processados por mais de 1 minuto.
- ▶ Corte os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Não processe uma grande quantidade de ingredientes sólidos de uma só vez. Faça várias séries de processamentos com pequenas quantidades de cada vez.
- ▶ Se não ficar satisfeita com os resultados quando processar ingredientes sólidos, desligue a liquidificadora e prima o botão 'pulse' (M) algumas vezes para fazer trabalhar o aparelho de forma rápida e breve. Também poderá mexer os ingredientes com uma espátula (mas nunca com o aparelho a trabalhar!) ou retirar algum do conteúdo do copo e processar quantidades mais pequenas.
- ▶ Para esmagar cubos de gelo, deite-os pela abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.
- ▶ Para fazer sumo de tomate, corte os tomates em quartos e deite-os pela abertura da tampa sobre as lâminas em movimento.
- ▶ Se estiver a processar ingredientes sólidos e líquidos ao mesmo tempo, deite os ingredientes líquidos no copo antes de ligar a liquidificadora. Junte os ingredientes sólidos depois de pôr o aparelho a trabalhar.

#### Filtro

---

O filtro pode ser usado para fazer molhos muito macios e aveludados, sumos de fruta fresca ou cocktails. Todas as sementes, caroços e peles ficam retidos no filtro.

#### Preparação do filtro

- 1** Coloque o filtro no copo misturador. (fig. 12)

Certifique-se que o filtro está correctamente encaixado na base do copo.

- 2** Coloque a tampa no copo para fixar o filtro na posição correcta. (fig. 13)

#### Utilização do filtro

- 1** Coloque os ingredientes no filtro através da abertura da tampa. (fig. 14)

Nunca encha demasiado. Não deite mais do que 75g de sementes de soja seca (peso a seco) ou 150g de fruta no filtro de uma só vez.

Corte os frutos em pedaços mais pequenos e ponha as sementes de molho, como as da soja, antes de as processar no filtro.

- 2** Junte água ou outro líquido.

- 3** Introduza o tampão na tampa e ligue o aparelho. Seleccione a velocidade mais alta e ponha o aparelho a trabalhar durante um máx. de 40 segundos.

- 4** Desligue a máquina. Sirva a bebida através do bico do copo da liquidificadora. (fig. 15)

- 5** Para obter óptimos resultados, volte a colocar o copo com os ingredientes restantes no aparelho e deixe trabalhar durante mais alguns segundos.

- 6** Sirva o resto da bebida.

### Sugestões

- ▶ **Sobretudo quando processar quantidades grandes, é aconselhável não deitar todos os ingredientes no filtro de uma só vez. Comece por uma quantidade pequena, deixe o aparelho trabalhar um pouco, desligue e junte outra pequena quantidade. Mas nunca exceda as quantidades mencionadas acima!**

- ▶ **Para preparar leite de soja:**

Porque as sementes de molho durante 4 horas antes de as processar.

- ▶ *Pode processar um máx. de 75g de sementes com um máx. de 6 dl de água de cada vez.*

Para informações mais detalhadas: vide 'Receitas'.

- ▶ **Para preparar sumos de fruta e cocktails:**

Para obter melhores resultados, junte aprox. 3 dl de água (ou outro líquido, no caso de estar a preparar um cocktail) a 150g de fruta.

### Limpeza

Se limpar a máquina, as peças e os acessórios logo a seguir à sua utilização é muito mais simples.

Nunca lave os acessórios ou as peças na máquina da loiça.

Não utilize abrasivos, esfregões, álcool, etc.

Antes de limpar, desligue sempre da corrente.

- ▶ *Depois de limpar as peças e/ou os acessórios, enxague-os muito bem com água limpa e seque-os.*

### Unidade do motor

---

Limpe a unidade do motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe a unidade do motor em água nem enxague à torneira.

### Copo misturador

---

Nunca lave o copo da liquidificadora com água que esteja numa temperatura superior a 140°F/60°C.

Limpeza rápida:

- 1** Monte o copo (vide 'Como usar').
- 2** Deite água quente e um pouco de detergente líquido no copo da liquidificadora.
- 3** Coloque a tampa no copo e introduza o tampão na abertura da tampa.
- 4** Deixe trabalhar durante alguns momentos, pressionando o botão 'Quick Clean' (M). Depois, liberte o botão. Repita este procedimento várias vezes. (fig. 9)
- 5** Prima o botão para desligar (0).
- 6** Aguarde que as lâminas párem.
- 7** Desligue da corrente
- 8** Retire o copo da liquidificadora e passe-o por água limpa.
- 9** Limpeza profunda: retire a unidade de corte e lave todas as peças separadamente.

### Filtro

---

- 1** Retire o filtro do copo misturador.
- 2** Segure-o sobre o caixote do lixo e agite para retirar o conteúdo.

- 3** Passe o filtro à torneira.
- 4** Poderá ser necessário pôr o filtro de molho em água quente durante alguns minutos antes de o enxaguar.
- 5** Se for necessário, a rede do filtro pode ser limpa com uma escova muito macia.

### Arrumação

O fio pode ser enrolado à volta da base do aparelho.

### Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página Philips na Internet em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (os números de telefone encontram-se no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, dirija-se a um agente Philips ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que poderá encontrar. Por favor, leia as diferentes secções para obter mais informação. Se não conseguir resolver o problema sozinha, queira contactar o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor no seu país, dirija-se ao agente Philips local ou ao concessionário mais próximo.

Problema	Solução
O aparelho não trabalha	Este aparelho está equipado com sistemas de segurança. O aparelho não funciona se os acessórios não estiverem correctamente colocados na unidade do motor ou se não tiverem sido colocados. Verifique se os acessórios foram montados correctamente (consulte os vários capítulos deste modo de emprego). Primeiro desligue da corrente!
A unidade de corte ou o motor estão bloqueados.	Desligue da corrente, retire parte dos ingredientes e recomece o processamento mas com menor quantidade.
O motor liberta um cheiro desagradável nas primeiras utilizações do aparelho.	É normal. Se o aparelho continuar a libertar mau cheiro ao fim de algumas utilizações, verifique se a quantidade que está a processar; o tempo de processamento e a velocidade são os adequados.
O aparelho faz muito barulho, liberta um cheiro desagradável, fica quente por fora, sai fumo, etc.	Desligue e retire a ficha da tomada eléctrica. Contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país ou o concessionário Philips autorizado mais próximo de si.
Embora o filtro esteja bem colocado, o sumo de fruta ou o leite de soja têm polpa.	Verifique se o filtro está correctamente montado no copo misturador e verifique se a quantidade que está a processar; o tempo de processamento e a velocidade são os adequados.

\* Se não conseguir resolver o problema sozinha, queira contactar o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país. Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor no seu país, dirija-se ao agente Philips local ou ao concessionário mais próximo.

### Receitas

#### Maionese (cerca de 3 dl)

---

Ingredientes:

- 2 gemas ou 1 ovo inteiro
- 1 colher de chá de mostarda em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 1 colher de chá de açúcar
- 0.3 dl de vinagre ou sumo de limão
- 3 dl de azeite ou óleo

- ▶ *Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.*
- ▶ *Deite o ovo ou as gemas no copo misturador, junte sal, pimenta e a mostarda e metade do vinagre ou do sumo de limão e misture na velocidade média. Vá deitando o azeite/óleo aos poucos, através da abertura da tampa, até a maionese ficar com a consistência desejada. Depois junte o resto do vinagre ou do sumo de limão e tempere a seu gosto. Guarde no frigorífico.*

#### Molho para saladas

---

Ingredientes:

- 1 parte de vinagre ou de limão
- 3 partes de óleo
- sal, pimenta

- ▶ *Deite vinagre ou sumo de limão no copo misturador, junte sal e pimenta e ligue a máquina. Trabalhe estes ingredientes até o sal e a pimenta dissolverem. Junte, então, o óleo através do orifício do tampão até o molho ficar com uma textura homogênea.*
- ▶ *Também pode preparar uma quantidade maior deste molho base e guardar no frigorífico. Agite antes de usar para misturar os ingredientes.*

#### Leite de soja (Esta receita só pode ser preparada com o filtro.)

---

Ingredientes:

- 75g de sementes de soja seca
- 6 dl de água

- ▶ *Ponha as sementes de soja de molho durante 4 horas antes de as processar.*
- ▶ *Deite as sementes de soja demolidas e a água no filtro. Misture durante 40 segundos na velocidade máxima.*
- ▶ *Coloque o leite de soja numa panela e leve a ferver, junte açúcar e deixe ferver.*
- ▶ *Sirva quente ou frio!*

Nota: Não faça esta receita mais do que duas vezes sem uma pausa. Se precisar de processar mais quantidades, deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de continuar.

#### Sumos e Cocktails (Esta receita só pode ser preparada com o filtro.)

---

Ingredientes:

- 150 g de fruta
- 3 dl de água/leite/ou outro líquido

- ▶ *Corte a fruta em pequenos pedaços e coloque-a no filtro.*
- ▶ *Deite o líquido no copo.*
- ▶ *Bata durante 40 segundos na velocidade máxima.*

## Innledning

Apparatet er utstyrt med innebygde sikkerhetssystemer:

- Apparatet virker ikke hvis tilbehøret ikke er festet ordentlig eller mangler.
- Skru aldri på og av apparatet ved å vri på tilbehøret.

## Generell beskrivelse

► *Hurtigmikser:*

- A** Propp
- B** Lokk
- C** Åpning i lokket
- D** Helletut
- E** Hurtigmikserkanne
- F** Måleangivelser
- G** Tetningsring av gummi
- H** Knivenhet
- I** Låsemekanisme
- J** M = Puls ("Moment")/knapp for hurtigrengjøring
- K** Knapper for innstilling av hastighet
  - 3: Høy hastighet
  - 2: Middels hastighet
  - 1: Lav hastighet
  - 0: Av
- L** Sugekoppføtter av gummi/rom for oppbevaring av ledning

► *Fruktfilter:*

- O** Fruktfilter

## Sikkerhetsinstrukser

Ta alltid støpselet ut av kontakten før De setter på, tar av eller endrer tilbehør.

Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.

Motoren starter bare hvis festet på mikserkannen eller kvernen er riktig montert på motorenheten.

Kontroller at knivenheten er festet ordentlig til kvernbeget før De skrur kvernfestet fast på motorenheten.

Ta aldri på knivenheten når den er festet på apparatet og støpselet er i kontakten.

Ikke ta på knivseggene på knivenheten under rengjøringen. De er svært skarpe og man kan lett skjære seg på dem.

## Viktig

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

### Generelt

- Før De kobler til apparatet, kontrollerer De at spenningen som er angitt på apparatet, svarer til nettspenningen i Deres hjem (110-127V eller 220-240V).
- Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettleddningen, støpselet eller andre deler.
- Dersom nettleddningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter autorisert av Philips eller liknende kvalifisert personell slik at man unngår farlige situasjoner.
- La aldri apparatet arbeide uten tilsyn.
- Slå aldri på og av apparatet ved å vri på tilbehøret.

- Overstig ikke maksimalnivået som er angitt på tilbehøret.
- Overstig ikke mengdene og behandlingstidene som er angitt i tabellen.
- Kontroller alltid at lokket er ordentlig lukket og at proppen er satt riktig på plass i lokket før De slår på apparatet.
- Unngå lekkasje ved å kontrollere at gummitetningsringen er satt riktig på, før De tar i bruk hurtigmikseren eller kvernen.
- Reduser faren for skade ved å unngå å plassere knivenheten på motorenheten uten at mikserkannen eller kvernbeholderen er festet ordentlig.
- Unngå å berøre knivene, spesielt når apparatet er tilkoblet. Knivbladene er veldig skarpe!
- Kontroller alltid at knivenheten er satt riktig på før De kobler til apparatet og slår det på.
- Dersom knivene setter seg fast, må De trekke stikkkontakten ut av støpselet før De fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

### Hurtigmikser

- Unngå lekkasje ved å kontrollere at lokket er ordentlig lukket og at proppen er satt riktig i lokket, før De skrur på apparatet.
- Hvis ingrediensene fester seg til veggen i hurtigmikserkannen, skrur De av apparatet, trekker ut støpselet og løsner ingrediensene med en slikkepott eller ved å tilsette væske.
- Kannen er laget av glass og kan derfor knuses. Mist ikke kannen ned på et hardt underlag. Unngå også ekstreme temperatursvingninger. Hvis kannen er veldig kald, bør den skylles i lunkent vann før varm væske tilsettes.
- Hvis det oppstår sprekker i glasskannen, må De slutte å bruke den.

### Filter

- Bruk ikke filteret ved tilberedning av varme ingredienser.
- Ha aldri for mye i filteret. Ha ikke mer enn 75 g tørkede soyabønner (vekt før bløtlegging) eller 150 g frukt i filteret på én gang (se "Oppskrifter").

## Før apparatet tas i bruk

- Vask alt tilbehør og alle avtakbare deler (se "Rengjøring").
- Overflødig strømledning vikles rundt den nedre delen av apparatet. (figur 2)

## Bruk av apparatet

### Hurtigmikser

- Hurtigmikseren er beregnet for:
  - Å mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktdrikker, supper, drinker og shaker.
  - Å mikse myke ingredienser, slik som pannekakerøre eller majones.
  - Å lage puré av kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat.

### Klargjøre hurtigmikseren for bruk

- 1 Plasser tetningsringen på knivenheten. (figur 3)
- 2 Fest mikserkannen på knivenheten og vri den i pilens retning til den faller i lås. Sørg alltid for at De plasserer kannen på knivenheten slik at måleangivelsene på hurtigmikserkannen er i flukt med rillene på knivenheten. (figur 4)
- 3 Fest mikserkannen med knivenheten på motorenheten og vri den i pilens retning til den faller i lås. (figur 5)

Ikke press for hardt på kannens håndtak når De vrir.

- 4 Ha ingrediensene i kannen.

Ha aldri ingredienser som er varmere enn 80° C i kannen.



- 5** Når De har hatt ingrediensene i mikserkannen, festes lokket til kannen ved å trykke det ned samtidig som det vris. Pass på at silen i lokket er plassert foran kannens hellelut, slik at væske kan helles ut av kannen. (figur 6)
- 6** Sett proppen på plass i lokket. (figur 7)
- 7** Når De skal demontere hurtigmikseren, følger De instruksene i ovenfor i omvendt rekkefølge.
- Sørg alltid for at knivenheten er festet til kannen når De fjerner mikserkannen fra motorenheten.

Slik brukes hurtigmikseren

- 1** Plasser hurtigmikseren på et flatt, tørt underlag. Sugekoppføttene av gummi forhindrer at apparatet beveger seg på arbeidsflaten.
- 2** Sett støpselet i stikkontakten.
- 3** Velg innstilling ved å trykke på den aktuelle knappen, og apparatet startes automatisk. (figur 8)
- Hastighet 1: Lett tilbereding hovedsakelig av flytende ingredienser; f.eks. sjokolademelk, melk med frukt eller majones.
  - Hastighet 2: Tyngre tilbereding av en blanding av flytende og faste ingredienser; f.eks. tomatsaus, supper eller paté.
  - Hastighet 3: Tung tilbereding hovedsakelig av faste ingredienser; f.eks. isbiter eller bønner.
- Hvis De er usikker på hvilken hastighet De skal bruke, kan De alltid velge den hurtigste (hastighet 3).

Stikk aldri fingre eller gjenstander (f.eks. en slikkepott) ned i kannen mens apparatet er i gang.

La ikke apparatet kjøre mer enn 3 minutter sammenhengende. Hvis tilberedingen ikke er ferdig etter 3 minutter, slår De apparatet av i noen minutter før det slås på igjen.

- 4** Trykk på pulsknappen (M) hvis ingrediensene bare trenger en kort tilbereding. (figur 9)
- De kan også trykke på pulsknappen (M) hvis De ønsker en kort og ekstra kraftig miksing mens apparatet kjører ved hastighet 1, 2 eller 3. Når De slipper pulsknappen, stopper hurtigmikseren automatisk.

Hold aldri pulsknappen (M) inne i mer enn et par sekunder om gangen.

- 5** Trykk på knappen (0) for å skru av apparatet mens det kjører ved hastighet 1, 2 eller 3. (figur 10)

Tips

- Unngå søl ved aldri å fylle kannen over maksimumsmerket (1,25 liter). Hvis varm væske tilberedes, må De ikke ha mer enn 1 liter i kannen.
- Hvis De tilbereder væske som skummer, må De aldri ha mer enn 1 liter i kannen.
- Åpningen i lokket kan brukes til å tilsette ingredienser mens apparatet kjører. (figur 11)
- Tørre ingredienser må ikke behandles i mer enn 1 minutt.
- Faste ingredienser skjæres i biter før de has i mikserkannen. Unngå å tilberede store mengder faste ingredienser samtidig. Fordel det heller på flere mindre partier.
- Hvis De ikke er fornøyd med tilberedingen av de faste ingrediensene, slår De av hurtigmikseren og trykker på pulsknappen (M) et par ganger for å la apparatet kjøre kort tid. De kan også røre i ingrediensene med en slikkepott (ikke mens hurtigmikseren kjører!), eller ta ut litt av innholdet i kannen og tilberede mindre mengder.
- Isbiter kan knuses ved å slippe dem ned på de roterende knivene gjennom åpningen i lokket.
- Tomatjuice lages ved å dele tomatene i fire og slippe bitene ned på de roterende knivene gjennom åpningen i lokket.
- Ved tilbereding av faste og flytende ingredienser samtidig, helles de flytende ingrediensene i kannen før apparatet slås på. Ha i de faste ingrediensene mens apparatet arbeider.

**Filter**

Filtertilbehøret kan brukes til å lage ekstra godt blandede sauser, nypresset fruktjuice og cocktails. Steinene og skallet fanges opp av filteret.

**Klargjøre filteret for bruk**

**1** Sett filteret i mikserkannen. (figur 12)

Kontroller at filteret er godt festet i bunnen av kannen.

**2** Sett lokket på kannen for å feste filteret i riktig stilling. (figur 13)

**Slik brukes filteret**

**1** Ha ingrediensene i filteret gjennom åpningen i lokket. (figur 14)

**Overbelast aldri filteret. Ha ikke mer enn 75 g tørkede soyabønner (vekt før bløtlegging) eller 150 g frukt i filteret samtidig.**

Del frukten i mindre biter og legg tørkede ingredienser; for eksempel soyabønner; i bløt før de has i filteret.

**2** Ha i vann eller annen væske.

**3** Plasser proppen i lokket og slå på apparatet. Velg høyeste hastighet og la apparatet kjøre i maks. 40 sekunder.

**4** Slå apparatet av. Hell drikken ut gjennom tuten på mikserkannen. (figur 15)

**5** For best mulig resultat settes kannen med resten av ingrediensene tilbake på apparatet og behandles noen sekunder til.

**6** Hell ut resten av drikken.

**Tips**

- ▶ Når større mengder tilberedes, anbefaler vi at ingrediensene legges i filteret i omganger. Start med en mindre mengde og la apparatet kjøre noen sekunder. Skru deretter apparatet av og tilsett en liten mengde til, men ikke ha i mer enn de mengdene som er nevnt ovenfor.

▶ **Slik lages soyamelk:**

Legg tørkede soyabønner i bløt i 4 timer før de tilberedes.

- ▶ *De kan tilberede maks. 75 g tørkede soyabønner og maks. 6 dl vann om gangen.*

Se "Oppskrifter" for mer informasjon.

▶ **Slik lages fruktjuice og cocktails:**

Det beste resultatet oppnår De ved å blande 3 dl vann (eller annen væske hvis De f.eks. lager cocktails) med 150 g frukt.

## **Rengjøring**

Rengjøringen av apparatet med deler og tilbehør går lettest umiddelbart etter bruk.

Tilbehøret og delene må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Bruk ikke slipemidler, skuremidler, alkohol e.l.

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.

- ▶ *Når delene og/eller tilbehøret er rengjort, skylles de i rent vann og tørkes grundig.*

## **Motorenhet**

Motorenheten rengjøres med en fuktig klut.

Senk aldri motorenheten i vann og skyll den aldri under springen.

## Hurtigmikserkanne

---

Rengjør aldri glasskannen i vann som er varmere enn 140°F/60° C.

Hurtigrengjøring:

- 1** Monter hurtigmikserkanne (se "Slik brukes hurtigmikseren").
- 2** Hell varmt vann og litt flytende oppvaskmiddel i mikserkanne.
- 3** Sett på lokket og plasser proppen i åpningen på lokket.
- 4** La apparatet kjøre et øyeblikk ved å trykke inn hurtigrengjøringsknappen (M), og slipp deretter knappen. Gjenta dette et par ganger. (figur 9)
- 5** Trykk på Av-knappen (0).
- 6** Vent til knivene har stoppet opp.
- 7** Trekk apparatets stikkontakt ut av støpselet.
- 8** Ta av mikserkanne og skyl den i rent vann.
- 9** Grundig rengjøring: Ta av knivenheten og rengjør alle delene for seg.

## Filter

---

- 1** Ta filteret ut av mikserkanne.
- 2** Hold filteret over en søppelbøtte og rist forsiktig ut innholdet.
- 3** Skyll filteret under springen.
- 4** De kan bli nødvendig å legge filteret i bløt i varmt vann et par minutter før det skylles.
- 5** Filterduken kan om nødvendig rengjøres med en svært myk børste.

## Oppbevaring

Ledningen kan oppbevares ved å vikle den rundt apparatets sokkel.

## Garanti og service

Hvis De trenger service eller informasjon, kan De se Philips' webområde på [www.philips.com](http://www.philips.com) eller kontakte Philips Kundtjeneste (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke er noe Philips Kundtjenestesenter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Feilsøking

I dette kapitlet finner De de mest vanlige problemene som kan oppstå. Se de ulike avsnittene for flere detaljer. Hvis De ikke klarer å løse problemet, kontakter De Philips Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem (se telefonnummer i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noe Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller det nærmeste Philips-servicesenteret.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke	<p>Dette apparatet er utstyrt med sikkerhetssystemer: Apparatet virker ikke hvis tilbehøret ikke er festet ordentlig til motorenheten eller mangler. Kontroller at tilbehøret er festet ordentlig (se de ulike avsnittene for veiledning). Slå av apparatet først!</p>
Knivenheten eller motoren er blokkert.	<p>Slå av apparatet, ta ut litt av innholdet og start tilberedning av en mindre mengde.</p>
Motorenheten avgir en ubehagelig lukt de første gangene apparatet brukes.	<p>Dette er normalt. Hvis apparatet forsetter med dette etter at De har brukt det et par ganger; kontrollerer De at mengden De tilbereder; tidberedningstiden og hastigheten er riktig.</p>
Apparatet bråker mye, avgir en ubehagelig lukt, føles varmt ved berøring, avgir røyk e.l.	<p>Slå av apparatet og trekk ut støpselet. Kontakt Philips Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem eller det nærmeste Philips-servicesenteret.</p>
Selv om filter er satt på, inneholder fruktjuicen eller soyamelken masse.	<p>Kontroller at filteret er plassert riktig i hurtigmikserkannen og kontrollerer De at mengden De tilbereder; tidberedningstiden og hastigheten er riktig.</p>

\* Hvis De ikke klarer å løse problemet, kontakter De Philips Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem. Hvis det ikke finnes noe Kundetjenestesenter i landet hvor De befinner Dem, kan De kontakte Deres lokale Philips-forhandler eller det nærmeste Philips-servicesenteret.

## Oppskrifter

### Majones (ca. 3 dl)

Ingredienser:

- 2 eggeplommer eller 1 (helt) egg
- 1 ts sennepspulver
- 1 ts salt
- 1/2 ts pepper
- 1 ts sukker
- 30 ml eddik eller sitronsaft
- 3 dl olje

- ▶ *Alle ingrediensene skal ha romtemperatur.*
- ▶ *Ha egget eller eggeplommene i mikserkannen, tilsett salt, pepper, sennepspulver og halvparten av eddiken eller sitronsaften. Miks ved middels hastighet. Tilsett olje gjennom åpningen i lokket til majonesen tykner. Tilsett deretter resten av eddiken eller sitronsaften og smak majonesen til.*
- ▶ *Oppbevares i kjøleskap.*

### Salatdressing

Ingredienser:

- 1 del eddik eller sitronsaft
- 3 deler olje
- salt, pepper

- ▶ *Hell eddik eller sitronjuice i hurtigmikseren, ha i salt og pepper og slå apparatet på. Behandle til salt og pepper har løst seg opp. Ha deretter i oljen gjennom det lille hullet i proppen med festeklemme til De får en jevn dressing.*
- ▶ *De kan også lage denne grunndressingen i større mengder og lagre den i kjøleskap. Den må alltid ristes før bruk, slik at ingrediensene blandes godt.*

**Soyamelk** (Denne oppskriften kan bare tilberedes med filteret.)

Ingredienser:

- 75 g tørkede soyabønner
- 6 dl vann

- ▶ *Legg soyabønnene i bløt i 4 timer før de tilberedes.*
- ▶ *Ha de oppbløtte soyabønnene og vannet i filteret. Miks i 40 sekunder ved høyeste hastighet.*
- ▶ *Gi soyamelken et oppkok i en gryte, tilsett sukker og la småkoke. Serveres varm eller kald.*

Merk: Ikke lag mer enn to porsjoner etter hverandre uten opphold. Skal større mengder tilberedes, lar De først apparatet kjøle seg ned før De fortsetter.

**Juice og drinker** (Denne oppskriften kan bare tilberedes med filteret.)

Ingredienser:

- 150 g frukt
- 3 dl vann/melk/annen væske

- ▶ *Del frukten opp i mindre biter og ha bitene i filteret.*
- ▶ *Ha væsken i hurtigmikseren.*
- ▶ *Miks i 40 sekunder ved høyeste hastighet.*

## Inledning

Produkten har inbyggda säkerhetssystem:

- Apparaten fungerar inte om tillbehören har monterats på fel sätt eller inte har monterats alls.
- Slå inte av eller på apparaten genom att vrida tillbehören.

## Allmän beskrivning

- ▶ *Mixer:*
- A** Plugg
- B** Lock
- C** Lockets öppning
- D** Hällpip
- E** Mixerkanna
- F** Måttstreck
- G** Tätningsring i gummi
- H** Knivenhet
- I** Säkerhetsspärr
- J** M = Puls ("moment")/ knapp för snabbrengöring
- K** Hastighetsknappar
  - 3: hög hastighet
  - 2: medelhög hastighet
  - 1: låg hastighet
  - 0: av
- L** Sugkopsfötter/lagringsplats för kabel
- ▶ *Fruktfilter:*
- Q** Fruktfilter

## Säkerhetsanvisningar

Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du monterar, tar bort eller justerar tillbehören.

Håll apparaten utom räckhåll för barn.

Motorn startar bara om mixerkannan eller kvarnen har monterats på rätt sätt på motorenheten.

Kontrollera att knivenheten sitter ordentligt fast på kvarnbägaren innan du skruvar på kvarnen på motorenheten.

Rör aldrig vid knivenheten när den är monterad och apparaten är ansluten till elnätet.

Undvik att röra knivarnas egg när du rengör dem. De är mycket vassa och du kan lätt skära dig på dem.

## Viktigt

Läs följande instruktioner noggrant innan du använder apparaten, och spara dem för framtida referens.

### Allmänt

- Kontrollera att spänningen som är angiven på apparaten motsvarar spänningen i eluttaget (110 till 127 volt eller 220 till 240 volt) innan du ansluter apparaten.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har godkänts av Philips. Din garanti gäller inte om du gör det.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad, måste den bytas av Philips, ett av Philips auktoriserat serviceombud eller en likaledes kvalificerad person för att fara inte ska uppstå.
- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den är igång.

- Slå aldrig av eller på apparaten genom att vrida tillbehören.
- Överskrid inte den maximinivå som anges på tillbehören.
- Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
- Kontrollera alltid att locket är ordentligt stängt och att proppen sitter ordentligt i locket innan du slår på apparaten.
- Undvik läckage genom att alltid kontrollera att tätningringen sitter rätt innan du börjar använda mixern eller kvarnen.
- Minska skaderisken genom att aldrig sätta knivenheten på motorenheten utan att först ha monterat mixer kannan eller kvarnbägaren ordentligt.
- Undvik att röra vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa!
- Kontrollera alltid att knivenheten är rätt monterad innan apparaten kopplas in och används.
- Om knivarna fastnar tar du ut stickproppen ur vägguttaget innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

#### Mixer

- Undvik spill genom att alltid se till att locket är ordentligt stängt och att proppen sitter ordentligt i locket innan du slår på apparaten.
- Om ingredienserna fastnar på mixer kannans insida stänger du av apparaten och kopplar ur den innan du avlägsnar ingredienserna med en slickepott eller genom att hälla i mer vätska.
- Kannan är av glas och kan gå sönder. Tappa inte kannan på hårda golv. Undvik också snabba temperaturförändringar. Om kannan är mycket kall, ska den sköljas i ljummet vatten innan hett vätska hälls i.
- Om glaskannan spricker ska du inte använda den igen.

#### Filter

- Använd inte filtret för varma ingredienser.
- Överbelasta inte filtret. Lägg inte mer än 75 g torkade sojabönor (torr vikt) eller 150 g frukt i filtret åt gången (se 'Recept').

### Före första användningen

- Diska alla tillbehör och löstagbara delar (se 'Rengöring').
- Linda överflödigt nätsladd runt apparatens nederdel. (fig. 2)

### Använda apparaten

#### Mixer

- Mixern används till följande:
  - Att blanda vätskor - t ex mejerivaror; såser; fruktjuicer; soppor; drinkar och andra drycker.
  - Att mixa mjuka ingredienser - t ex pannkakssmet och majonnäs.
  - Att mosa kokta ingredienser - för att göra t ex barnmat.

#### Innan du använder mixern

- 1** Sätt tätningringen i knivenheten. (fig. 3)
- 2** Montera mixer kannan på knivenheten och vrid den i pilens riktning tills den låses på plats. Kontrollera alltid att kannan sitter så att måttstrecken på mixer kannan är parallella med ribborna på knivenheten. (fig. 4)
- 3** Montera mixer kannan med knivenheten på motorenheten och vrid den i pilens riktning tills den låses på plats. (fig. 5)

Tryck inte för hårt på kannans handtag.

- 4** Lägg i ingredienserna.

Fyll aldrig kannan med ingredienser som är hetare än 80°C.

**5** När du har lagt ingredienserna i mixerkannan sätter du på locket genom att trycka ned och vrida det. Kontrollera att lockets sil sitter mot kannans hållpip så att det går att hälla av vätska. (fig. 6)

**6** Sätt pluggen i locket. (fig. 7)

**7** Följ instruktionerna i det här avsnittet baklänges om mixern ska monteras isär.

► Kontrollera att knivenheten följer med mixerkannan när mixerkannan tas bort från motorenheten.

Använda mixern

**1** Placera mixern på ett plant, torrt underlag. Sugfötterna förhindrar att apparaten rör sig på arbetsytan.

**2** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

**3** Välj önskad inställning genom att trycka på lämplig knapp. Apparaten startar då automatiskt. (fig. 8)

- Fart 1: lätt mixning av huvudsakligen flytande ingredienser, till exempel drickchoklad, mjölk utan frukt eller majonnäs.
- Fart 2: tyngre mixning av kombinationer av flytande och fasta ingredienser, till exempel tomatsås, soppor eller paté.
- Fart 3: tyngre mixning av huvudsakligen fasta ingredienser, till exempel isbitar eller bönor.

► *Om du inte är säker på vilken hastighet du ska använda, kan du alltid välja den högsta hastigheten (fart 3).*

Stoppa aldrig ner fingrarna eller något föremål (t ex en slickepott) i bägaren när apparaten är igång.

Låt inte apparaten vara på i mer än 3 minuter åt gången. Om du inte har mixat färdigt efter 3 minuter, stänger du av apparaten i en minut innan du slår på den igen.

**4** Tryck på pulsknappen (M) om du vill mixa ingredienserna en kort stund. (fig. 9)

Du kan också trycka på pulsknappen (M) om du vill höja hastigheten tillfälligt när mixern körs på hastighet 1, 2 eller 3. När du släpper pulsknappen, stannar mixern automatiskt.

Tryck aldrig på pulsknappen (M) i mer än ett par sekunder åt gången.

**5** Tryck på av-knappen (0) om du vill stänga av apparaten när den körs på hastighet 1, 2 eller 3. (fig. 10)

Tips

- Undvik spill genom att aldrig fylla kannan över maxnivån (1,25 liter). Om du blandar heta vätskor ska kannan inte fyllas över markeringen för 1,0 liter.
- Om du blandar vätskor som skummar sig, ska kannan inte fyllas över markeringen för 1,0 liter.
- Du kan lägga till ingredienser genom lockets öppning när motorn är igång. (fig. 11)
- Torra ingredienser ska inte köras i mer än 1 minut.
- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i kannan. Kör inte stora mängder fasta ingredienser åt gången. Ta i stället mindre mängder och kör dem i flera omgångar.
- Om du inte är nöjd med resultatet när du mixar fasta ingredienser, stänger du av mixern och trycker på pulsknappen (M) några gånger så att mixern körs i korta stötar. Du kan också röra om med en slickepott (när motorn inte är igång!) eller ta bort lite av innehållet och mixa mindre ingredienser åt gången.
- Om du vill krossa isbitar, släpper du ner dem genom lockets öppning medan motorn är igång.
- Om du vill göra tomatjuice skär du först tomaterna i fyra delar och släpper sedan bitarna genom lockets öppning och ner på de roterande knivarna.



- Om du vill mixa fasta och flytande ingredienser samtidigt håller du först de flytande ingredienserna i kannan innan du startar. Tillsätt de fasta ingredienserna under körning.

## Filter

Du kan använda filtertilbehöret för extra släta såser, färsk fruktjuice eller cocktails. Alla kärnor och skal fastnar i filtret.

Innan du använder filtret

- 1** Sätt filtret i kannan. (fig. 12)

Kontrollera att filtret sitter ordentligt i kannans botten.

- 2** Sätt på locket på kannan för att låsa fast filtret i rätt position. (fig. 13)

Använda filtret

- 1** Lägg ingredienserna i filtret genom lockets öppning. (fig. 14)

Överbelasta inte filtret. Lägg inte mer än 75 g torkade sojabönor (torr vikt) eller 150 g frukt i filtret åt gången.

Skär frukten i mindre bitar och blötlägg torra varor som sojabönor innan du lägger dem i filtret.

- 2** Tillsätt vatten eller annan vätska.

- 3** Sätt proppen i locket och slå på apparaten. Kör apparaten på högsta hastigheten i högst 40 sekunder.

- 4** Stäng av. Häll ut drycken genom kannans pip. (fig. 15)

- 5** För bäst resultat ställer du tillbaka kannan med de återstående ingredienserna på motorenheten och kör den några sekunder.

- 6** Häll ut resten av drycken.

Tips

- Framförallt när du mixar stora mängder rekommenderar vi att du inte lägger i alla ingredienser i filtret samtidigt. Börja med att mixa en mindre mängd, låt apparaten gå en stund, stäng av den och lägg i lite till. Överskrid aldrig de ovan nämnda mängderna!

- Att göra sojamjök

Lägg de torkade sojabönorna i blöt i 4 timmar.

- *Högst 75 g torkade sojabönor med högst 600 ml vatten kan mixas åt gången.*

Mer ingående information finns i avsnittet 'Recept'.

- Att göra fruktjuicer och cocktails:

Bäst resultat får du med ungefär 300 ml vatten (eller annan vätska om du till exempel gör cocktails) och 150 gram frukt.

## Rengöring

Det går lättast att rengöra apparaten och tillbehören om du gör det direkt efter användningen.

Diska aldrig tillbehören eller delarna i diskmaskin.

Använd inte nötande föremål, stålull, alkohol eller liknande.

Koppla alltid ur apparaten före rengöring.

- *När delarna och/eller tillbehören har gjorts rena, ska de sköljas av med rent vatten och torkas ordentligt.*

## Motorenhet

---

Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Sänk inte ner motorenheten i vatten och skölj den inte under rinnande vatten.

## Mixerkanan

---

Rengör aldrig glaskannan med vatten som är varmare än 140°F/ 60°C.

Snabbrengöring:

- 1** Montera mixerkannan (se under 'Använda apparaten').
- 2** Häll varmt vatten och diskmedel i mixerkannan.
- 3** Sätt på locket och sätt pluggen i lockets öppning.
- 4** Låt apparaten gå en stund genom att trycka på snabbrengöringsknappen (M) och sedan släppa den. Upprepa detta några gånger: (fig. 9)
- 5** Tryck på av-knappen (0).
- 6** Vänta tills knivarna har stannat helt.
- 7** Dra ur stickkontakten.
- 8** Ta loss mixerkannan och skölj den med rent vatten.
- 9** Noggrann rengöring: ta bort knivenheten och rengör alla delar separat.

## Filter

---

- 1** Ta bort filtret från mixerkannan.
- 2** Håll filtret över en soppåse och skaka det försiktigt så att innehållet faller ut.
- 3** Skölj filtret under kranen.
- 4** Filtret kan behöva blötläggas i varmt vatten några minuter innan det sköljs av.
- 5** Vid behov kan filtrets nät rengöras med en mycket mjuk borste.

## Förvaring

Sladden kan förvaras genom att den lindas runt apparatens nederdel.

## Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem ska du söka upp Philips webbsida på adressen [www.philips.com](http://www.philips.com), eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen du kan stöta på. Läs de olika avsnitten om du vill veta mer. Om du inte kan lösa problemet, kontaktar du Philips kundtjänst (telefonnumret finns i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land, vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller Philips-serviceverkstad.

### Problem

### Lösning

Apparaten startar inte

Apparaten är utrustad med säkerhetssystem. Den går inte att starta om tillbehören inte är monterade på rätt sätt på motorenheten, eller om de inte har monterats alls. Kontrollera att tillbehören har monterats på rätt sätt (se motsvarande avsnitt i de här instruktionerna). Stäng av apparaten först!

Knivenheten eller motorn är spärrad.

Stäng av apparaten, ta bort lite ingredienser och börja med en mindre mängd.

Motorenheten avger en otrevlig lukt de första gångerna apparaten används.

Detta är helt normalt. Om apparaten fortfarande avger lukten när du har använt den några gånger, kontrollerar du att du mixar rätt mängd vid rätt hastighet lagom länge.

Apparaten för mycket oväsen, avger en obehaglig lukt, blir varm, ryker, mm.

Stäng av apparaten och koppla ur den. Kontakta Philips kundtjänstavdelning eller närmaste Philips-serviceverkstad.

Trots att filtret sitter på plats är det fruktkött i juicen och klumpar i sojamjölken.

Kontrollera att filtret sitter ordentligt på plats i bägaren och kontrollerar du att du mixar rätt mängd vid rätt hastighet lagom länge.

\* Om du inte kan lösa problemet, kontaktar du Philips kundtjänst. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land, vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller Philips-serviceverkstad.

**Recept****Majonnäs (cirka 300 ml)**

Ingredienser:

- 2 äggulor eller 1 helt ägg
- 1 tesked senapspulver
- 1 tesked salt
- 1/2 tesked peppar
- 1 tesked socker
- 30 ml vinäger eller citronjuice
- 300 ml olja

- ▶ *Alla ingredienserna ska vara rumstempererade*
- ▶ *Lägg äggen eller äggulorna i mixerbägaren. Tillsätt salt, peppar, senapspulver och hälften av vinägern eller citronjuicen och mixa på medeleffekt. Häll i oljan genom lockets öppning tills majonnäsen blir tjock. Blanda sedan i resten av vinägern eller citronjuicen och krydda efter smak. Förvara i kylan.*

**Salladsdressing**

Ingredienser:

- 1 del vinäger eller citronsaft
- 3 delar olja
- salt, peppar

- ▶ *Häll vinägern/citronsaften i bägaren, tillsätt salt och peppar och starta mixern. Kör tills saltet och pepparn har lösts upp. Tillsätt då oljan genom det lilla hålet i stänkskyddet tills dressingen blivit jämn.*
- ▶ *Du kan även göra större kvantiteter av den här basdressing och förvara i kylan. Skaka före användning för att blanda samman ingredienserna.*

**Sojajölk (Till detta recept måste du använda filtret.)**

Till detta recept måste du använda filtret.

Ingredienser:

- 75 g torkade sojabönor
- 600 ml vatten

- ▶ *Lägg sojabönorna i blöt i 4 timmar innan du mixar dem.*
- ▶ *Lägg de uppblötta sojabönorna och vattnet i filtret. Mixa i 40 sekunder på högsta hastigheten.*
- ▶ *Koka upp sojajölk i en kastrull, sockra och låt sjuda. Serveras varm eller kall!*

Obs! Kör inte mer än två omgångar utan avbrott. Om du vill mixa mer, ska du låta apparaten svalna först och sedan fortsätta.

**Juice & Cocktails (Till detta recept måste du använda filtret.)**

Ingredienser:

- 150 g frukt
- 300 ml vatten/mjölk/annan vätska
- ▶ *Skär frukten i småbitar och lägg den i filtret.*
- ▶ *Häll vätskan i mixerkanan.*
- ▶ *Mixa i 40 sekunder på full effekt.*

## Johdanto

Tässä laitteessa on sisäänrakennettu turvajärjestelmä:

- Laite ei toimi, jos lisäosat on asennettu väärin tai niitä ei ole asennettu lainkaan.
- Älä käynnistä tai pysäytä laitetta lisäosaa kääntämällä.

## Laitteen osat

- ▶ *Tehosekoitin*
- A** Kannen tulppa
- B** Kansi
- C** Kannen aukko
- D** Kaatonokka
- E** Tehosekoittimen kannu
- F** Mitta-asteikko
- G** Kumitiiviste
- H** Teräyksikkö
- I** Turvakytkin
- J** M = Pitoasennon/pikapuhdistuksen painike
- K** Nopeudenvaihtopainikkeet
  - 3: suuri nopeus
  - 2: normaalinopeus
  - 1: pieni nopeus
  - 0: katkaistu
- L** Imukuppijalat/johdon säilytystila
- ▶ *Siivilä:*
- O** Siivilä

## Turvaohjeita

Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta aina ennen osien kokoamista, irrottamista ja lisäosien säätämistä.

Pida laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.

Moottori käynnistyy vain silloin, kun tehosekoitin tai mausteleikkuri on asennettu oikein runkoon.

Varmista, että teräyksikkö on kiinnitetty kunnolla mausteleikkurin hienonnuksastiaan, ennen kuin kierrät hienonnuksastian kiinni runkoon.

Älä koske terään, silloin kun se on asennettu laitteeseen ja laite on liitetty pistorasiaan.

Varo terän leikkureunoja puhdistassasi terää. Ne ovat hyvin terävät ja voit helposti saada sormiisi haavan.

## Tärkeää

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

### Yleistä

- ▶ Tarkasta, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä (220-240 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- ▶ Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai muita osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- ▶ Jos verkkoliitosjohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.

- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä käynnistä tai pysäytä laitetta lisäosaa kääntämällä.
- Älä ylitä lisäosiin merkittyjä enimmäismääriä.
- Älä ylitä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Varmista aina, että kansi on suljettu kunnolla ja että tulppa on painettu paikalleen kanteen, ennen kuin käynnistät laitteen.
- Varmista vuotamisen välttämiseksi, että kumitiiviste on oikein paikallaan, ennen kuin alat käyttää tehosekoitinta tai mausteleikkuria.
- Vahinkojen välttämiseksi älä koskaan aseta teräyksikköä rungolle ilman, että olet kiinnittänyt tehosekoittimen kannun tai mausteleikkurin hienonnuastian.
- Varo koskemasta teriä, varsinkin laitteen ollessa liitettynä pistorasiaan. Terät ovat hyvin teräviä!
- Varmista aina, että teräyksikkö on asennettu oikein paikalleen, ennen kuin liität pistotulpan pistorasiaan ja käynnistät laitteen.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistotulppa pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet aineet.

#### Tehosekoitin

- Varmista roiskumisen välttämiseksi, että kansi on suljettu kunnolla ja että tulppa on painettu paikalleen kanteen, ennen kuin käynnistät laitteen.
- Jos aineet tarttuvat kannun reunoihin, katkaise toiminta, irrota pistotulppa pistorasiasta ja irrota reunoihin tarttuneet aineet käyttämällä kaavinta tai lisäämällä nestettä.
- Kannu on lasia ja siten särkyvä. Älä pudota kannua kovalle lattialle. Vältä myös äkillisiä lämpötilanvaihteluja. Jos kannu on hyvin kylmä, huuhtelee sitä haalealla vedellä, ennen kuin kaadat siihen kuumaa nestettä.
- Jos lasikannuun tulee säröjä, älä käytä sitä.

#### Siivilä

- Älä käytä siivilää kuumien aineiden kanssa.
- Älä täytä siivilää liikaa. Laita siivilään kerralla enintään 75 g kuivattuja soijapapuja (paino liottamattomana) tai 150 g hedelmiä (ks. Ruokaohjeita).

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese kaikki lisäosat ja irrotettavat osat (katso Puhdistus).
- Kierrä liika johto laitteen pohjan ympärille. (kuva 2)

### Käyttö

#### Tehosekoitin

- Tehosekoitin on tarkoitettu:
  - Nesteiden sekoittaminen, esim. maitotuotteet, kastikkeet, hedelmämehut, keitot, juomat, pirtelöt.
  - Kevyiden aineiden sekoittamiseen, esim. ohukaistaikina tai majoneesi.
  - Keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esim. vauvanruoka.

#### Tehosekoittimen käyttöönotto

- 1** Aseta tiiviste teräyksikön päälle. (kuva 3)
- 2** Aseta tehosekoittimen kannu teräyksikön päälle ja kierrä sitä nuolen suuntaan, kunnes se napsahtaa paikalleen. Aseta kannu teräyksikön päälle siten, että kannun mitta-asteikko on teräyksikön ripojen kohdalla. (kuva 4)
- 3** Asenna tehosekoittimen kannu teräyksikön kanssa rungon päälle ja käännä sitä nuolen suuntaan, kunnes se napsahtaa paikalleen. (kuva 5)

Älä käytä liikaa voimaa kannun kahvan kääntämiseen.**4** Mittaa aineet kannuun.Älä kaada kannuun kuumia, yli 80-asteisia aineita.**5** Kun olet mitannut aineet kannuun, paina kansi kannun päälle ja kierrä kiinni. Varmista, että kannen siivilä asettuu kannun kaatonokan kohdalle, niin että voit kaataa kannusta. (kuva 6)**6** Aseta tulppa kannen aukkoon. (kuva 7)**7** Pura kannu osiin noudattaen edellä olevia ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

- ▷ Irrota tehosekoittimen kannu rungosta aina niin että teräyksikkö on kiinni kannussa.

## Tehosekoittimen käyttö

**1** Aseta tehosekoitin tasaiselle, kuivalle alustalle. Imukuppijalat estävät laitetta liikkumasta työtasolla.**2** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.**3** Valitse nopeus painamalla vastaavaa painiketta. Laitte käynnistyy automaattisesti. (kuva 8)

- Nopeus 1: kevyt käsittely pääasiassa nestemäisille aineille, esim. kaakao, marjamaito tai majoneesi.
- Nopeus 2: keskivoimakas käsittely nestemäisille ja kiinteille aineille yhdessä, esim. tomaattikastike, keitot tai pate.
- Nopeus 3: voimakas käsittely pääasiassa kiinteille aineille, esim. jääpalat tai pavut.
- ▶ *Ellet ole varma siitä mitä nopeutta tulisi käyttää, voit aina valita suurimman nopeuden (nopeus 3).*

Älä työnnä sormia tai esim. kaavinta kannuun moottorin käydessä.Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti kauemmin kuin 3 minuuttia. Ellet ole tyytyväinen lopputulokseen 3 minuutin kuluttua, pysäytä laite yhdeksi minuutiksi, ennen kuin käynnistät sen uudelleen.**4** Paina pitopainiketta (M), jos haluat käsitellä aineita vain lyhyen hetken. (kuva 9)

Voit myös saada hetkellistä lisätehoa painamalla pitopainiketta (M) tehosekoittimen käydessä nopeudella 1, 2 tai 3. Kun vapautat pitopainikkeen, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.

Älä koskaan paina pitopainiketta (M) pidempään kuin muutaman sekunnin kerralla.**5** Pysäytä laitteen toiminta painamalla katkaisupainiketta (0), kun laite käy nopeudella 1, 2 tai 3. (kuva 10)

## Vinkkejä

- ▷ Täytä roiskumisen välttämiseksi kannu korkeintaan enimmäismäärää osoittavaan viivaan asti (1,25 l). Jos sekoitat kuumia nesteitä, täytä kannu enintään 1,0 litran viivaan asti.
- ▷ Jos sekoitat vaahtoavia nesteitä, täytä kannu enintään 1,0 litran viivaan asti.
- ▷ Kannessa olevan aukon kautta voidaan lisätä aineita moottorin käydessä. (kuva 11)
- ▷ Kuivia aineita ei saa hienontaa pidempään kuin 1 minuutti.
- ▷ Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi, ennen kuin laitat ne tehosekoittimen kannuun. Älä laita kannuun kerralla suurta määrää kiinteitä aineita. Hienonnan kiinteät aineet pieninä annoksina.
- ▷ Ellet ole tyytyväinen kuivien aineiden hienontamistulokseen, pysäytä moottori ja paina pitopainiketta (M) muutama kerta. Voit myös sekoittaa aineita kaapimella (ei moottorin käydessä!) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa hienontamista pienempinä annoksina.
- ▷ Kun murskaat jääpaloja, pudota jääpalat kannen aukon kautta moottorin käydessä.
- ▷ Kun valmistat tomaattimehua, leikkaa tomaatit neljään osaan ja pudota palat kannuun kannen aukon kautta moottorin käydessä.
- ▷ Jos hienonnat yhdessä kiinteitä ja nestemäisiä aineita, laita nestemäiset aineet kannuun ennen käynnistämistä. Lisää kiinteät aineet moottorin käydessä.

### Siivilä

---

Siivilän kanssa voit valmistaa herkullisia tuoremehuja ja cocktaileja. Kaikki kivet ja kuoret jäävät siivilään.

#### Siivilän käyttöönotto

**1** Laita siivilä tehosekoittimen kannuun. (kuva 12)

Varmista, että siivilä on kunnolla paikallaan kannun pohjalla.

**2** Laita kansi kannun päälle, niin että siivilä pysyy kunnolla paikallaan. (kuva 13)

#### Siivilän käyttö

**1** Laita aineet siivilään kannen aukon kautta. (kuva 14)

**Älä täytä siivilää liikaa. Laita siivilään kerralla enintään 75 g kuivattuja soijapapuja (paino liottamattomana) tai 150 g hedelmiä.**

Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi ja liota kuivatut palkokasvit, kuten soijapavut, ennen kuin käsittelet niitä siivilässä.

**2** Lisää vettä tai muuta nestettä.

**3** Laita tulppa kannen aukkoon ja käynnistä laite. Valitse suurin nopeus ja anna laitteen käydä enintään 40 sekuntia.

**4** Katkaise toiminta. Kaada juoma kannun kaatonokan kautta. (kuva 15)

**5** Laita kannu vielä kerran laitteeseen ja anna käydä muutama sekunti, niin saat talteen lopunkin mehun.

**6** Kaada loppu juoma.

#### Vinkkejä

- Älä laita kaikkia aineita yhtäkkiä siivilään, varsinkaan silloin kun käsittelet suuria määriä. Aloita pienellä määrällä, anna koneen käydä hetki, pysäytä toiminta ja lisää taas pieni määrä. Älä kuitenkaan ylitä edellä mainittuja enimmäismääriä!

- Soijamaito:

Liota soijapapuja 4 tuntia ennen hienontamista.

- ▶ *Kerralla voit käsitellä enintään 75 g kuivattuja soijapapuja yhdistettynä enintään 6 dl:aan vettä. Tarkemmat ohjeet: katso Ruokaohjeita*

- Tuoremehut ja cocktailit:

Tulos on parempi, jos lisää noin 3 dl vettä (tai muuta nestettä esim. cocktaileja valmistettaessa) 150 grammaan hedelmiä tai marjoja.

### Puhdistus

Laitteen, sen osien ja lisäosien puhdistaminen on helpointa heti käytön jälkeen.

**Älä pese lisäosia tai mitään osia astianpesukoneessa.**

**Älä käytä hankausjauheita, hankaustyynyjä, alkoholia yms.**

**Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta.**

- ▶ *Kun olet pessyt osat jaltai lisäosat, huuhtelee ne vedellä ja kuivaa huolellisesti.*

### Runko

---

Pyysi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

**Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla.**



## Tehosekoittimen kannu

---

### Älä pese lasikannua yli 60-asteisella vedellä.

Pikapuhdistus:

- 1** Kokoa tehosekoitin (ks. Laitteen käyttö).
- 2** Kaada tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta.
- 3** Laita kansi kannun päälle ja sulje kannen aukko tulpalla.
- 4** Käytä laitetta muutama hetki painamalla pikapuhdistuspainiketta (M) ja vapauta sitten painike. Toista tämä muutaman kerran. (kuva 9)
- 5** Paina katkaisupainiketta (0).
- 6** Odota, kunnes terät ovat lakanneet liikkumasta.
- 7** Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 8** Irrota tehosekoittimen kannu ja huuhtelee vedellä.
- 9** Perusteellinen puhdistus: irrota teräyksikkö ja pese kaikki osat erikseen.

### Siivilä

---

- 1** Irrota siivilä tehosekoittimen kannusta.
- 2** Pidä siivilää jäteastian päällä ja ravistelee varovasti tyhjäksi.
- 3** Huuhtelee siivilä juoksevilla vedellä.
- 4** Voi olla tarpeen liottaa siivilää lämpimässä vedessä muutama minuutti ennen huuhtelemista.
- 5** Tarvittaessa voit käyttää siivilän verkon puhdistamiseen hyvin pehmeää harjaa.

## Säilytys

Voit kiertää liitosjohdon liian pituuden laitteen pohjan ympärille.

## Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivustoa](http://www.philips.com) osoitteesta **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myyjän tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

## Tarkistusluettelo

Tähän osaan on koottu tavallisimmat ongelmat, joita laitteen käytössä saattaa ilmetä. Lue tarkemmat ohjeet käyttöohjeen vastaavista kohdista. Ellet pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (numero löytyy kansainvälisestä takuulehtisestä). Tarvittaessa voit ottaa yhteyden lähimpään Philips-jälleenmyyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei toimi	Laitteessa on sisäänrakennettu turvajärjestelmä. Laite ei käynnisty, jos lisäosia ei ole asennettu oikein rungolle tai niitä ei ole asennettu lainkaan. Tarkista, onko lisäosat asennettu kunnolla (katso vastaavaa kohtaa käyttöohjeesta). Katkaise ensin laitteesta virta!
Terät tai moottori pysähtyvät.	Katkaise laitteen toiminta, poista osa aineista ja jatka käsittelyä pienemmällä määrällä.
Moottorista tulee epämiellyttävä hajua ensimmäisillä käyttökertoilla.	Tämä on normaalia. Jos laitteesta tulee edelleen hajua muutaman käyttökerran jälkeen, tarkista, että määrä on oikea, käsittelyaika on oikea ja käytät oikeaa nopeutta.
Laite pitää kovaa ääntä, siitä lähtee epämiellyttävää hajua tai käryä, se tuntuu käteen kuumalta jne.	Katkaise laitteen toiminta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun tai lähimpään Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Vaikka siivilä on paikallaan, mehussa tai soijamaidossa on kiinteitä palasia.	Varmista, että siivilä on oikein paikallaan tehosekoittimen kannussa. Tarkista, että määrä on oikea, käsittelyaika on oikea ja käytät oikeaa nopeutta.

\* Ellet pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun. Tarvittaessa voit ottaa yhteyden lähimpään Philips-jälleenmyyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

## Ruokaohjeita

### Majoneesi (noin 3 dl)

Aineet:

- 3 munankeltuista
  - 1 tl sinappia
  - 1 maustemitta suolaa
  - 1/2 maustemittaa pippuria
  - 1 rkl viinietikkaa tai sitruunamehua
  - 3 dl ruokaöljyä
- Käytä mieluiten huoneenlämpöisiä aineita.
- Laita munankeltuaiset tehosekoittimen kannuun ja lisää suola, pippuri, sinappi ja viinietikka. Käynnistä kone ja anna käydä 15 sekuntia. Kaada öljy hitaasti kannen tulpan reiän kautta koneen käydessä koko ajan, kunnes kaikki öljy on sekoittunut ja majoneesi on tasaista ja paksua. Säilytä jääkaapissa.

### Salaattikastike

Aineet:

- 1 osa viinietikkaa tai sitruunamehua
  - 3 osaa ruokaöljyä
  - suolaa, pippuria
- Kaada viinietikka tai sitruunamehu tehosekoittimen kannuun, lisää suola ja pippuri ja käynnistä laite. Lisää öljy kannensulkimen aukon kautta. Anna koneen käydä, kunnes kastike on tasaista.
- Voit valmistaa kerralla suuremman määrän peruskastiketta ja säilyttää sitä jääkaapissa. Ravistele aina ennen käyttöä, niin että aineet sekoittuvat.

### Soijamaito (Tämän ohjeen valmistuksessa käytetään siivilää.)

Aineet:

- 75 g kuivattuja soijapapuja
  - 6 dl vettä
- Liota soijapapuja 4 tuntia ennen käsittelyä. Valuta vesi pois.
- Laita liotetut soijapavut ja vesi siivilään. Sekoita 40 sekuntia suurimmalla nopeudella.
- Kuumenna soijamaito kiehuksi, lisää sitten sokeria ja anna kiehua hiljalleen.
- Tarjoa kuumana tai jäähdytettynä!

Huomaa: Älä valmista tätä ohjetta enempiä kuin kaksi annosta peräkkäin ilman taukoa. Jos haluat vielä jatkaa, anna laitteen jäähtyä välillä.

### Tuoremehut & cocktailit (Tämän ohjeen valmistuksessa käytetään siivilää.)

Aineet:

- 150 g hedelmiä
  - 3 dl vettä, maitoa tai muuta nestettä
- Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi ja laita siivilään.
- Kaada neste tehosekoittimen kannuun.
- Sekoita 40 sekuntia suurimmalla nopeudella.

**Introduktion**

Apparatet er udstyret med et indbygget sikkerhedssystem:

- Apparatet virker ikke, hvis tilbehørsdelene er samlet forkert eller slet ikke er samlet.
- Apparatet må ikke tændes eller slukkes ved at dreje tilbehøret.

**Generel beskrivelse**

► *Blender:*

- A** Prop
- B** Låg
- C** Åbning i låg
- D** Hældetud
- E** Blenderglas
- F** Indikator for måle/vægtenhed
- G** Gummi tætningsring
- H** Knivenhed
- I** Sikkerhedslås
- J** M = Pulse ("Moment")/Quick Clean knap
- K** Hastighedsknapper
  - 3: Høj hastighed
  - 2: Normal hastighed
  - 1: Lav hastighed
  - 0: Off (slukket)
- L** Skridsikre gummifødder/ledningsopbevaring

► *Frugtfilter:*

- M** Frugtfilter

**Advarsel**

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden de forskellige dele samles, adskilles eller udskiftes/justeres.

Sørg for, at børn ikke kan få fat i apparatet.

Motoren starter kun, hvis blenderglas eller mælleværn er korrekt samlet med motorenheden.

Sørg for, at knivenheden er sat godt fast på mællebægeret, inden mælleværnen skrues på motorenheden.

Rør aldrig ved knivenheden, når den sidder i apparatet, og stikket er sat i stikkontakten.

Undgå berøring af knivenes skarpe sider, når knivenheden rengøres. De er utroligt skarpe, så man kan nemt komme til at skære sig.

**Vigtigt**

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

**Generelt**

- **Inden apparatet tages i brug, kontrolleres det, om den indikerede netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding (110-127V eller 220-240V).**
- **Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.**
- **Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.**
- **Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips - autoriseret Philips serviceværksted - eller af tilsvarende kvalificerede personer for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug af apparatet.**

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Tænd og sluk aldrig apparatet ved at dreje tilbehøret.
- Overskrid ikke den angivne maximum-markering på tilbehørsdelene.
- Overskrid ikke de i tabellen anbefalede kvantiteter og tilberedningstider.
- Sørg altid for, at låget er rigtigt lukket, og at proppen er sat rigtigt på låget, inden apparatet tændes.
- Sørg altid for, at gummi tætningsringen er korrekt sat på, inden du bruger blender eller møllekværn, så du ikke risikerer lækage.
- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden blenderglas eller møllekværn, da du derved øger risikoen for at komme til skade.
- Undgå at berøre knivene, specielt når stikket sidder i stikkontakten. Knivene er meget skarpe!
- Kontrollér altid, om knivenheden er korrekt samlet, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Hvis knivenheden er blokeret, skal stikket først tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

#### Blender

- Kontrollér altid, om låget er rigtigt lukket, og proppen sidder korrekt ned i låget, inden du tænder for apparatet. Derved undgår du eventuelt spild og sprøjt.
- Hvis ingredienserne sætter sig fast på blenderglassets inderside, skal du slukke apparatet, tage stikket ud af stikkontakten og løsne ingredienserne med en spatel eller ved at tilsætte lidt væske.
- Blenderglasset er fremstillet af glas og kan derfor gå i stykker. Pas på, at du ikke taber det på et hårdt gulv. Undgå også ekstreme temperaturchok. Hvis blenderglasset er meget koldt, skylles det med lunkent vand, inden der kommer varme ingredienser i.
- Hvis blenderglasset revner, må det ikke bruges mere.

#### Filter

- Brug ikke filteret til tilberedning af varme ingredienser.
- Fyld ikke for meget i filteret. Kom højst 75 g tørrede sojabønner (vægt inden de lægges i blød) eller 150 g frugt i filteret på een gang (se afsnittet "Opskrifter").

### Inden apparatet tages i brug første gang

- Vask først alt tilbehør og løse dele (se afsnittet "Rengøring").
- Overskydende netledning rulles op omkring apparatets basisenhed. (fig. 2)

### Sådan bruges apparatet

#### Blender

- **Blenderen er beregnet til:**
  - at blende flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
  - at mixe lette ingredienser som f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
  - at purere kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

#### Klargøring af blenderen

- 1** Sæt gummitætningsringen på knivenheden. (fig. 3)
- 2** Sæt blenderglasset på knivenheden og drej det i pilens retning, indtil det er fastlåst. Sørg altid for, at blenderglasset sættes på knivenheden, således at mål/vægt indikationerne på blenderglasset er på linie med ribberne på knivenheden. (fig. 4)
- 3** Montér blenderglasset med påsat knivenhed på motorenheden og drej det i pilens retning, til det er fastlåst. (fig. 5)

Brug ikke for mange kræfter, når du tager fat i blenderglassets håndtag.

**4** Kom ingredienserne op i blenderglasset.

Kom aldrig ingredienser der er varmere end 80°C op i blenderglasset.

**5** Når ingredienserne er hældt op i blenderglasset, sættes låget på ved at trykke det ned og dreje det. Sørg for, at sien i låget er lige ud for hældetuden på blenderglasset, så de flydende ingredienser kan hældes ud. (fig. 6)

**6** Sæt proppen i låget. (fig. 7)

**7** Blenderen adskilles på samme måde, blot i omvendt rækkefølge.

► Tag altid kun blenderglasset af motorenheden, mens knivenheden stadig sidder i blenderglasset.

Sådan bruges blenderen

**1** Stil blenderen på et fladt, tørt underlag. Gummifødderne sikrer, at apparatet ikke skrider.

**2** Sæt netstikket i stikkontakten (som tændes).

**3** Apparatet tændes automatisk ved tryk på den ønskede hastighedsknap. (fig. 8)

- Hastighed 1: let forarbejdning fortrinsvist beregnet til flydende ingredienser, f.eks. chokolademælk, mælk med frugt eller til mayonaise.
  - Hastighed 2: kraftigere forarbejdning til en blanding af flydende og faste ingredienser, f.eks. tomatsose, suppe eller paté.
  - Hastighed 3: kraftig forarbejdning fortrinsvist til faste ingredienser, f.eks. isterninger eller bønner.
- *Ved du ikke, hvilken hastighed du skal vælge, kan du altid vælge højeste hastighed (hastighed 3).*

Stik aldrig fingrene eller nogle former for genstande (f.eks. en spatel) ned i blenderglasset, når blenderen kører.

Lad ikke apparatet køre i mere end 3 minutter ad gangen. Er tilberedningen ikke færdig efter 3 minutter, afbrydes apparatet i ca. 1 minut, inden processen fortsættes.

**4** Benyt pulse knappen (M), hvis ingredienserne kun blendes meget kortvarigt. (fig. 9)

Du kan også benytte pulse knappen (M) til midlertidig ekstra kraft, når blenderen kører ved hastighed 1, 2 eller 3. Så snart pulse knappen slippes, stopper blenderen automatisk.

Tryk aldrig på pulse knappen længere end et par sekunder ad gangen.

**5** Tryk på off (afbryder) knappen (0) for at slukke apparatet, når det kører ved hastighed 1, 2 eller 3. (fig. 10)

Tips

- Fyld aldrig blenderglasset højere op end til max. indikeringen (1,25 liter). Blender du varme, flydende ingredienser, må blenderglasset dog højst fyldes med 1 liter.
- Ved skummende, flydende ingredienser, må blenderglasset ikke fyldes med mere end 1 liter.
- Der kan tilsættes yderligere ingredienser gennem åbningen i låget, mens motoren kører. (fig. 11)
- Tørre ingredienser må højst blendes i 1 minut.
- Faste ingredienser skæres ud i passende mindre stykker, før de kommer i blenderglasset. Kom ikke for store kvantiteter faste ingredienser i blenderglasset på én gang, men blend lidt ad gangen.
- Er resultatet ikke tilfredsstillende, når du blander faste ingredienser, sluk blenderen og tryk et par gange på pulse knappen (M). Du kan også røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke mens blenderen kører) eller tage lidt af indholdet op af blenderglasset og tilberede mindre portioner.
- Når du skal knuse isterninger, kommer disse ned gennem åbningen i låget, mens kniven roterer.

- Ved fremstilling af tomatjuice skæres tomaterne først i kvarter, som derefter kommer ned gennem åbningen i låget, medens apparatet kører.
- Skal man blende faste og flydende ingredienser på samme tid, hældes de flydende ingredienser i først. Derefter tilsættes de faste ingredienser, medens apparatet kører.

## Filter

Filtertilbehøret kan bruges til tilberedning af ekstra fint blendede saucer, frugtjuice eller cocktails. Alle kerner og skræller opsamles i filteret.

### Klargøring af filteret

#### 1 Kom filteret i blenderglasset. (fig. 12)

Sørg for, at filteret sættes godt fast i bunden af blenderglasset.

#### 2 Sæt låget på blenderglasset, så filteret fastholdes. (fig. 13)

### Sådan bruges filteret

#### 1 Kom ingredienserne ned i filteret gennem åbningen i låget. (fig. 14)

Overfyld ikke filteret. Kom højst 75g tørrede sojabønner (vægt inden de lægges i blød) eller 150 g frugt i filteret ad gangen.

Skær frugten i mindre stykker og læg hårde bælgfrugter som f.eks. sojabønner i blød, inden de kommer op i filteret.

#### 2 Tilsæt vand eller anden væske.

#### 3 Sæt proppen i låget og tænd apparatet. Vælg højeste hastighed og lad apparatet køre i ca. 40 sekunder.

#### 4 Sluk for blenderen. Blenderglassets praktiske hældetud gør det nemt at skænke den færdige drik. (fig. 15)

#### 5 For at opnå fuld udnyttelse sættes blenderglasset med de resterende ingredienser tilbage på apparatet, som man derefter lader køre i endnu et par sekunder.

#### 6 Skænk den resterende drik.

### Tips

- Specielt ved tilberedning af store kvantiteter anbefales det, at undlade at komme alle ingredienserne i filteret på een gang. Begynd med en mindre portion, lad apparatet køre et øjeblik, sluk apparatet og gentag processen. Ovennævnte max. kvantiteter må ikke overskrides!

#### • Tilberedning af soymælk:

Læg sojabønnerne i blød i 4 timer, inden de tilberedes.

- ▶ *Du kan max. tilberede 75 g tørrede sojabønner med max. 6 dl vand ad gangen.*

For mere detaljeret information: se afsnittet "Opskrifter".

#### • Tilberedning af frugtjuice og cocktails:

Det bedste resultat opnås ved at tilsætte 3 dl vand (eller anden væske - f.eks. til cocktails) til 150 g frugt.

## Rengøring

Rengøring af apparat, dele og tilbehør er lettest, når det gøres umiddelbart efter brug.

Kom aldrig tilbehør eller andre dele i opvaskemaskine.

Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler, sprit etc.

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøringen.

- ▶ *Efter rengøring af dele og/eller tilbehør, skylles de med rent vand og tørres grundigt.*

## Motorenhed

---

Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Motorenheden må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

## Blenderglas

---

Blenderglasset må ikke rengøres med vand, der er varmere end 60°C.

Quick cleaning/rengøring:

- 1** Saml blenderglasset (se afsnittet "Sådan bruges apparatet").
- 2** Kom varmt vand og lidt opvaskemiddel i blenderglasset.
- 3** Sæt låget på blenderglasset og proppen i låget.
- 4** Lad apparatet køre et øjeblik ved at trykke og slippe Quick Clean knappen (M). Gentag processen et par gange. (fig. 9)
- 5** Tryk på off knappen (0).
- 6** Vent til knivene ikke bevæger sig mere.
- 7** Tag stikket ud af stikkontakten.
- 8** Tag blenderglasset af og skyl det med rent vand.
- 9** Grundig rengøring: tag knivene af og rengør alle dele separat.

## Filter

---

- 1** Tag filteret op af blenderglasset.
- 2** Hold filteret over en affaldsspand og ryst forsigtigt indholdet ud.
- 3** Skyl filteret under vandhanen.
- 4** Læg eventuelt filteret i blød i varmt sæbevand et par minutter, inden det skylles.
- 5** Om nødvendigt, rengøres filteret med en meget blød børste.

## Opbevaring

Netledningen kan opbevares ved at vikle den op omkring basisenheden.

## Reklamationsret & service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside på adressen: [www.philips.com](http://www.philips.com) eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.



## Fejlsøgnings Guide

Dette afsnit opsummerer de mest almindelige problemer, der kan opstå. Venligst læs de enkelte afsnit for yderligere information. Hvis du ikke selv kan løse problemet, venligst kontakt nærmeste Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Er der ikke noget Kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips forhandler.

Problem	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er udstyret med et indbygget sikkerhedssystem. Apparatet virker ikke, hvis tilbehøret ikke er sat rigtigt på motorenheden, eller det slet ikke er samlet. Kontrollér; om tilbehøret er korrekt samlet (se de enkelte afsnit i brugsvejledningen). Sluk først for apparatet!
Knivenheden eller motorenheden er blokeret.	Sluk apparatet, fjern nogle af ingredienserne og fortsæt med en mindre portion.
Motorenheden udsender en ubehagelig lugt, de første par gange apparatet bruges.	Dette er helt normalt. Hvis lugten ikke forsvinder efter de første par gange, kontrolleres det, om det er korrekt kvantitet, tilberedningstid og hastighed, der anvendes.
Hvis apparatet larmer; lugter ubehageligt, er varmt at røre ved, ryger ell. lign.	Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt Philips Kundecenter eller nærmeste Philips forhandler.
Selvom filteret er isat, er der frugtkød/bønner i juicen/soyamælken.	Kontrollér; at frugtfileret er sat korrekt i blenderglasset og kontrolleres det, om det er korrekt kvantitet, tilberedningstid og hastighed, der anvendes.

\* Hvis du ikke selv kan løse problemet, venligst kontakt nærmeste Philips Kundecenter. Er der ikke noget Kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips forhandler.

**Opskrifter****Mayonnaise (ca. 3 dl)**

---

Ingredienser:

- 2 æggeblommer eller 1 helt æg
- 1 tsk. senneps-pulver
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk. peber
- 1 tsk. sukker
- 3 ml eddike eller citronsaft
- 3 dl olie

- ▶ *Alle ingredienser skal have stuetemperatur.*
- ▶ *Kom æg eller æggeblommer i blenderglasset. Tilsæt salt, peber, sennepsulver og halvdelen af eddiken/citronsaften og blend ved moderat hastighed. Tilsæt olie gennem åbningen i låget, indtil mayonnaisen bliver tyk. Herefter tilsættes den resterende eddike/citronsaft. Smages til efter behag. Opbevares i køleskab.*

**Salatdressing**

---

Ingredienser:

- 1 del vineddike eller citronsaft
- 3 dele olie
- salt, peber
- ▶ *Kom vineddike eller citronsaft i blenderglasset, tilsæt salt og peber, tænd for apparatet og lad det køre, indtil krydderierne er opløste. Tilsæt herefter olie gennem det lille hul i proppen/sikkerheds-klemmen, indtil dressingen har den ønskede konsistens.*
- ▶ *Tilbered eventuelt en større portion af denne basisdressing og opbevar den i køleskab. Ryst altid blandingen før brug, så ingredienserne blandes godt.*

**Sojamælk (Denne opskrift kan kun tilberedes ved brug af filteret.)**

---

Ingredienser:

- 75 g tørre sojabønner
- 6 dl vand
- ▶ *Læg sojabønnerne i blød i 4 timer inden tilberedningen.*
- ▶ *Hæld de udblødte sojabønner og vandet op i filteret. Blendes i 40 sekunder ved max. hastighed.*
- ▶ *Bring sojamælken i kog i en gryde, tilsæt sukker og lad det simre. Serveres varm eller kold!*

Bemærk: Denne opskrift må kun tilberedes 2 gange uden pause. Skal du tilberede større kvantiteter, skal apparatet afkøles, inden processen gentages.

**Juice & Cocktails (Denne opskrift kan kun tilberedes ved brug af filteret.)**

---

Ingredienser:

- 150g frugt
- 3 dl vand/mælk eller anden væske
- ▶ *Skær frugten i små stykker og kom den op i filteret.*
- ▶ *Kom den ønskede væske op i blenderglasset.*
- ▶ *Blend i 40 sekunder ved max. hastighed.*

## Εισαγωγή

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ενσωματωμένα συστήματα ασφαλείας:

- Η συσκευή δεν λειτουργεί αν τα εξαρτήματα δεν έχουν συνδεθεί σωστά ή δεν έχουν συνδεθεί καθόλου.
- Μην ανάβετε ή μη σβήνετε ποτέ τη συσκευή γυρίζοντας τα εξαρτήματα.

## Γενική περιγραφή

► Μπλέντερ:

- A** Τάπα
- B** Καπάκι
- C** Άνοιγμα στο καπάκι
- D** Στόμιο
- E** Κανάτα μπλέντερ
- F** Ένδειξη στάθμης
- G** Δακτύλιος στεγανοποίησης
- H** Λεπίδα
- I** Κλειδαριά ασφαλείας
- J** M = Στιγμιαία λειτουργία / κουμπί Γρήγορου Καθαρισμού
- K** Κουμπιά ταχύτητας
  - 3: υψηλή ταχύτητα
  - 2: κανονική ταχύτητα
  - 1: χαμηλή ταχύτητα
  - 0: Off
- L** Λαστιχένια ποδαράκια / χώρος αποθήκευσης καλωδίου

► Φίλτρο φρούτων:

- M** Φίλτρο φρούτων

## Προειδοποίηση ασφαλείας

Βγάξτε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή κάνετε ρυθμίσεις σε κάποιο από τα εξαρτήματα.

Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

Ο κινητήρας θα ξεκινήσει μόνο αν η κανάτα του μπλέντερ ή του εξαρτήματος του μύλου έχουν συνδεθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα.

Βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα είναι καλά στερεωμένη στο δοχείο του μύλου πριν βιδώσετε το εξάρτημα του μύλου πάνω στη μονάδα κινητήρα.

Μην αγγίζετε ποτέ τα μαχαίρια όταν τα τοποθετείτε στη συσκευή και η συσκευή είναι στην πρίζα.

Αποφύγετε την επαφή με τα κοφτερά άκρα των μαχαιριών όταν τα καθαρίζετε. Είναι πολύ κοφτερά και μπορεί να κόψετε τα δάκτυλά σας πολύ εύκολα.

## Σημαντικό

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Γενικά

- Ελέγξτε αν η τάση που εμφανίζεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση (110-127 βολτ ή 220-240 βολτ) πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φιλτράκι ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Philips, από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips ή από παρόμοιο ξιδικυμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφυχθεί ηλεκτροπληξία.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Μην ανάβετε ή μη σβήνετε τη συσκευή γυρίζοντας τα εξαρτήματα.
- ▶ Μην υπερβείτε το μέγιστο επίπεδο που αναφέρεται στα εξαρτήματα.
- ▶ Μην υπερβείτε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που ενδείκνυται στον πίνακα.
- ▶ Να βεβαιώνετε πάντα ότι το καπάκι έχει κλείσει καλά και η τάπα έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι πριν ανάψετε τη συσκευή.
- ▶ Για να αποφύγετε διαρροές, να βεβαιώνετε πάντα ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ή το μύλο.
- ▶ Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμών, μην βάζετε ποτέ τη λεπίδα στη μονάδα κινητήρα χωρίς να έχετε συνδέσει σωστά την κανάτα του μπλέντερ ή το δοχείο του μύλου.
- ▶ Μην ακουμπάτε τις λεπίδες, ιδιαίτερα όταν η συσκευή βρίσκεται στο ρεύμα. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές!
- ▶ Να βεβαιώνετε πάντα ότι οι λεπίδες είναι σωστά τοποθετημένες πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα και την ανάψετε.
- ▶ Αν οι λεπίδες μπλοκάρουν, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

#### Μπλέντερ

- ▶ Για να αποφύγετε τις διαρροές, να βεβαιώνετε πάντα ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά και η τάπα έχει τοποθετηθεί καλά στο καπάκι πριν ανάψετε τη συσκευή.
- ▶ Αν τα υλικά κολλάνε στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη από την πρίζα και αφαιρέστε τα υλικά από τα τοιχώματα με μια σπάτουλα ή προσθέτοντας υγρό.
- ▶ Η κανάτα είναι από γυαλί και επομένως εύθραυστη. Μην πετάξετε την κανάτα σε σκληρό δάπεδο. Επίσης αποφύγετε ακραίες εναλλαγές θερμοκρασίας. Αν η κανάτα είναι πολύ κρύα, πλύνετε τη καλά με χλιαρό νερό πριν βάλτε μέσα ζεστό υγρό.
- ▶ Αν το γυαλί ραγίσει, μην την χρησιμοποιείτε.

#### Φίλτρο

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε το φίλτρο για να επεξεργαστείτε ζεστά υλικά.
- ▶ Μην υπερφορτώνετε το φίλτρο. Μην βάζετε περισσότερα από 75 γρ. καρπούς σόγιας (βάρος ξηρών καρπών) ή 150 γρ. φρούτα στο φίλτρο ταυτόχρονα (δείτε 'Συνταγές').

### Πριν την πρώτη χρήση

- ▶ Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και τα μέρη που αφαιρούνται (βλέπε 'Καθαρισμός').
- ▶ Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από τη βάση της συσκευής. (εικ. 2)

### Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

#### Μπλέντερ

- ▶ Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:
  - Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ, μιλκσείκ.
  - Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
  - Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.

Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση

- 1** Τοποθετείστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στη λεπίδα. (εικ. 3)
- 2** Τοποθετείστε την κανάτα του μπλέντερ πάνω στη λεπίδα και γυρίστε τη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να κλειδώσει στη θέση της. Να βεβαιώνετε πάντα ότι τοποθετείτε την κανάτα πάνω στη λεπίδα έτσι ώστε οι ενδείξεις στάθμης στην κανάτα του μπλέντερ να ευθυγραμμίζονται με τις εσοχές της λεπίδας. (εικ. 4)
- 3** Τοποθετείστε την κανάτα του μπλέντερ με τη λεπίδα συνδεδεμένη πάνω στη μονάδα κινητήρα και γυρίστε τη προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να κλειδώσει στη θέση του. (εικ. 5)

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στη λαβή της κανάτας.

- 4** Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.

Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα με υλικά πιο ζεστά από τους 80°C.

- 5** Αφού τοποθετήσετε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ, βάλτε το καπάκι στην κανάτα πιέζοντάς το προς τα κάτω και γυρνώντας το. Βεβαιωθείτε ότι το κόσκινο στο καπάκι βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του στομίου της κανάτας για να μπορείτε να σερβίρετε τα υγρά. (εικ. 6)
  - 6** Βάλτε την τάπα στο καπάκι. (εικ. 7)
  - 7** Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, ακολουθείστε τις οδηγίες της παραπάνω παραγράφου με αντίστροφη σειρά.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχετε αφαιρέσει την κανάτα του μπλέντερ από τη μονάδα κινητήρα με τη λεπίδα ακόμη τοποθετημένη στην κανάτα.

Χρήση του μπλέντερ

- 1** Τοποθετείστε το μπλέντερ σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια. Τα λαστιχένια ποδαράκια θα εμποδίσουν τη συσκευή από το να κινείται πάνω στην επιφάνεια εργασίας.
  - 2** Τοποθετήστε το φιλτράκι του καλωδίου στην πρίζα.
  - 3** Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση πιέζοντας το κατάλληλο κουμπί και η συσκευή θα ανάψει αυτόματα. (εικ. 8)
    - Ταχύτητα 1: ελαφρά επεξεργασία κυρίως υγρών υλικών, π.χ. σοκολατούχο γάλα, γάλα με φρούτα ή μαγιονέζα.
    - Ταχύτητα 2: πιο δυνατή επεξεργασία συνδυασμού υγρών και στερεών υλικών, π.χ. σάλτσα τομάτα, σουπές ή πατέ.
    - Ταχύτητα 3: Δυνατή επεξεργασία στερεών κυρίως υλικών, π.χ. παγάκια ή σπόροι.
- Αν δεν είστε σίγουροι για ποια ταχύτητα να χρησιμοποιήσετε, μπορείτε πάντα να επιλέξετε την υψηλότερη ταχύτητα (ταχύτητα 3).

Μη βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στην κανάτα όταν το μπλέντερ είναι σε λειτουργία.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει περισσότερο από 3 λεπτά τη φορά. Αν δεν έχετε τελειώσει με τη επεξεργασία μετά από 3 λεπτά, σβήστε τη συσκευή για ένα λεπτό πριν την ξαναλειτουργήσετε.

- 4** Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (M) αν θέλετε να επεξεργαστείτε υλικά για σύντομο διάστημα. (εικ. 9)

Μπορείτε επίσης να πατήσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (M) για να επιτύχετε προσωρινή μεγάλη ισχύ ενώ το μπλέντερ λειτουργεί σε ταχύτητα 1, 2 ή 3. Μόλις αφήσετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας το μπλέντερ θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί.

Μην πατάτε ποτέ το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (M) περισσότερο από μερικά δευτερόλεπτα τη φορά.

**5** Πιέστε το κουμπί off (0)για να σβήσετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί σε ταχύτητα 1, 2 ή 3. (εικ. 10)

Συμβουλές

- Για να αποφύγετε διαρροές, μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (1.25 λίτρα). Εάν αναμειγνύετε ζεστά υγρά, μην γεμίζετε την κανάτα παραπάνω από την ένδειξη 1.0 λίτρου.
- Αν αναμειγνύετε υγρά που αφρίζουν, μην γεμίζετε την κανάτα πάνω από την ένδειξη 1.0 λίτρου.
- Το άνοιγμα του καπακιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε υλικά ενώ λειτουργεί ο κινητήρας. (εικ. 11)
- Τα στεγνά υλικά δεν πρέπει να ανακατεύονται πάνω από 1 λεπτό.
- Κόψτε τα στέρεα υλικά σε μικρά κομμάτια πριν τα τοποθετήσετε στην κανάτα του μπλέντερ. Μην ανακατεύετε μεγάλες ποσότητες στερεών υλικών την ίδια στιγμή. Επεξεργαστείτε αυτά τα υλικά αρκετές φορές.
- Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα όταν αναμειγνύετε στερεά υλικά, σβήστε το μπλέντερ και πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (M) μερικές φορές για να λειτουργήσει σύντομα το μπλέντερ. Μπορείτε επίσης να ανακατέψετε τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι ενώ λειτουργεί το μπλέντερ!) ή να βγάλετε λίγα από τα περιεχόμενα της κανάτας και να επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες.
- Για να θρυματίσετε παγάκια, ρίξτε τα μέσα από το άνοιγμα του καπακιού πάνω στις λεπίδες.
- Για να φτιάξετε τοματοχυμό, κόψτε τις τομάτες στα τέσσερα και ρίξτε τα κομμάτια μέσα στο άνοιγμα πάνω στα περιστρεφόμενα μαχαίρια.
- Αν ανακατεύετε στερεά και υγρά υλικά ταυτόχρονα, ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά στην κανάτα πριν ανάψετε τη συσκευή. Προσθέστε τα στερεά υλικά όταν λειτουργεί η συσκευή.

Φίλτρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα του φίλτρου για να έχετε ρευστές σάλτσες, φρέσκους φρουτοχυμούς ή κοκτέιλ. Όλα τα κουκούτσια και οι φλούδες θα μείνουν στο φίλτρο.

Προετοιμασία του φίλτρου για χρήση

**1** Τοποθετήστε το φίλτρο στην κανάτα του μπλέντερ. (εικ. 12)

Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά στο κάτω μέρος της κανάτας.

**2** Βάλτε το καπάκι στο μπλέντερ για να εφαρμόσετε το φίλτρο στη σωστή θέση. (εικ. 13)

Χρήση του φίλτρου

**1** Βάλτε τα υλικά στο φίλτρο από το άνοιγμα στο καπάκι. (εικ. 14)

Μην υπερφορτώνετε το φίλτρο. Μην βάζετε περισσότερα από 75 γρ. ξηρούς καρπούς σόγιας (βάρους ξερών καρπών) ή 150 γρ. φρούτα στο φίλτρο ταυτόχρονα.

Κόψτε τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια και μουλιάστε τα ξερά όσπρια, όπως καρπούς σόγιας, πριν τα επεξεργαστείτε στο φίλτρο.

**2** Προσθέστε νερό ή κάποιο άλλο υγρό.

**3** Βάλτε την τάπα στο καπάκι και ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε την υψηλότερη ταχύτητα και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 40 δευτερόλεπτα το ανώτερο.

**4** Σβήστε τη συσκευή. Βγάλτε το ποτό από το στόμιο της κανάτας του μπλέντερ. (εικ. 15)

**5** Για άριστα αποτελέσματα, βάλτε την κανάτα με τα υπόλοιπα υλικά πάλι πάνω στη συσκευή και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά δευτερόλεπτα ακόμη.

**6** Βγάλτε το υπόλοιπο ποτό.

Συμβουλές

► Ιδιαίτερα όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες, σας συνιστούμε να μην βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο φίλτρο ταυτόχρονα. Αρχίστε την επεξεργασία με μια μικρή ποσότητα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγο, σβήστε τη και μετά προσθέστε κι άλλη μικρή ποσότητα. Αλλά μην υπερβείτε τις ποσότητες που αναφέρονται παραπάνω!

► Για να φτιάξετε γάλα σόγιας:

Μουλιάστε τους ξηρούς καρπούς σόγιας για 4 ώρες πριν τους επεξεργαστείτε.

► Μπορείτε να επεξεργαστείτε 75 γρ. ξερών καρπών σόγιας το ανώτερο με 600ml νερό τη φορά.

Για λεπτομερείς πληροφορίες: δείτε 'Συνταγές'.

► Για να φτιάξετε φρουτοχυμούς και κοκτέιλ:

Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε περίπου 300ml νερό (ή κάποιο άλλο υγρό αν φτιάχνετε π.χ. κοκτέιλ) για 150γρ. φρούτα.

## Καθαρισμός

Ο καθαρισμός της συσκευής, των μερών και των εξαρτημάτων είναι ευκολότερος αμέσως μετά τη χρήση.

Μην καθαρίζετε ποτέ τα εξαρτήματα ή τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, συρμάτινα σφουγγαράκια, οινόπνευμα, κτλ.

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

► Αφού καθαρίσετε τα μέρη και τη εξαρτήματα, πλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά.

Μονάδα κινητήρα

---

Καθαρίστε το μοτέρ με ένα νωπό πανί.

Μην βυθίζετε ποτέ τον κινητήρα σε νερό ούτε να τον πλένετε στη βρύση.

Κανάτα μπλέντερ

---

Μην καθαρίζετε ποτέ την κανάτα με νερό πιο ζεστό από τους 140°F/60C.

Γρήγορο καθάρισμα:

**1** Συναρμολογείστε την κανάτα του μπλέντερ (δείτε 'Χρήση της συσκευής').

**2** Ρίξτε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.

**3** Τοποθετείστε το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ και βάλτε την τάπα στο άνοιγμα του καπακιού.

**4** Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μερικά πιέζοντας το κουμπί Γρήγορο Καθάρισμα (M), μετά αφήστε το κουμπί. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μερικές φορές. (εικ. 9)

- 5** Πιέστε το κουμπί off (0).
- 6** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι λεπίδες.
- 7** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- 8** Βγάλτε την κανάτα του μπλέντερ και πλύντε τη με καθαρό νερό.
- 9** Σχολαστικό καθάρισμα: βγάλτε τη λεπίδα και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα ξεχωριστά.

#### Φίλτρο

---

- 1** Βγάλτε το φίλτρο από την κανάτα του μπλέντερ.
- 2** Κρατήστε το φίλτρο πάνω από ένα καλάθι απορριμάτων και πετάξτε τα περιεχόμενά του.
- 3** Ξεπλύνετε το φίλτρο κάτω από τη βρύση.
- 4** Μπορεί να χρειαστεί να μουλιάσετε το φίλτρο σε ζεστό νερό για μερικά λεπτά πριν το καθαρίσετε.
- 5** Αν είναι απαραίτητο, το πλέγμα του φίλτρου μπορεί να καθαριστεί με μια πολύ μαλακή βούρτσα.

#### Αποθήκευση

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

#### Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση [www.philips.com](http://www.philips.com) ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.



## Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να συναντήσετε. Παρακαλούμε διαβάστε τις διάφορες παραγράφους για περισσότερες λεπτομέρειες. Αν δεν μπορείτε να λύσετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Αν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στην τοπική αντιπροσωπεία της Philips ή στο πλησιέστερο κέντρο Philips.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με συστήματα ασφαλείας. Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά πάνω στον κινητήρα ή δεν έχουν τοποθετηθεί καθόλου. Ελέγξτε εάν αυτά τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά (δείτε τις διάφορες παραγράφους αυτών των οδηγιών χρήσης). Σβήστε πρώτα τη συσκευή!
Η λεπίδα ή ο κινητήρας έχουν μπλοκάρει.	Σβήστε τη συσκευή, βγάλτε κάποια από τα υλικά και αρχίστε την επεξεργασία με μικρότερη ποσότητα.
Το μοτέρ αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή τις πρώτες φορές που χρησιμοποιείτε τη συσκευή.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Αν η συσκευή συνεχίσει να αναδίδει αυτήν την οσμή αφού την έχετε χρησιμοποιήσει μερικές φορές, ελέγξτε αν η ποσότητα που επεξεργάζεστε, ο χρόνος επεξεργασίας και η ταχύτητα επεξεργασίας είναι σωστά.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει δυσάρεστη οσμή, είναι ζεστή όταν την ακουμπάτε, βγάζει καπνό, κτλ.	Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips ή το πλησιέστερο κέντρο σέρβις Philips.
Παρόλο που έχει τοποθετηθεί το φίλτρο, οι φρουτοχυμοί ή το γάλα σόγιας περιέχουν πολλό.	Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σωστά στην κανάτα του μπλέντερ. Ελέγξτε αν η ποσότητα που επεξεργάζεστε, ο χρόνος επεξεργασίας και η ταχύτητα επεξεργασίας είναι σωστά.

\* Αν δεν μπορείτε να λύσετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας. Αν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στην τοπική αντιπροσωπεία της Philips ή στο πλησιέστερο κέντρο Philips.

**Συνταγές****Μαγιονέζα (περίπου 300ml)**

- 2 ασπράδια αυγών ή 1 ολόκληρο αυγό
  - 1 κ.γ. σκόνη μουστάρδας
  - 1 κ.γ. αλάτι
  - 1/2 κ.γ. πιπέρι
  - 1 κ.γ. ζάχαρη
  - 300ml ξύδι ή χυμό λεμονιού
  - 300ml λάδι
- ▶ Όλα τα υλικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Βάλτε τα αυγά ή τους κρόκους στην κανάτα του μπλέντερ, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και σκόνη μουστάρδας και μισό από το ξύδι ή το χυμό λεμονιού και αναμειξτε σε μεσαία ταχύτητα. Ρίξτε λάδι από το άνοιγμα στο καπάκι μέχρι να πήξει η μαγιονέζα. Μετά προσθέστε το υπόλοιπο ξύδι ή χυμό λεμονιού και προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με το γούστο σας. Τοποθετήστε τη στο ψυγείο.

**Σάλτσα για σαλάτα**

- 1 μέρος ξύδι ή λεμόνι
  - 3 μέρη λάδι
  - αλάτι, πιπέρι
- ▶ Βάλτε ξύδι ή χυμό λεμονιού στην κανάτα του μπλέντερ, προσθέστε αλάτι και πιπέρι και λειτουργήστε τη συσκευή. Επεξεργαστείτε το μίγμα μέχρι να διαλυθεί το αλάτι και το πιπέρι. Μετά προσθέστε το λάδι από το μικρό άνοιγμα του εξαρτήματος ασφάλισης μέχρι να γίνει μια ομοιογενής σάλτσα.
- ▶ Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε μεγαλύτερη ποσότητα αυτής της βασικής σάλτσας και να την φυλάξετε στο ψυγείο. Πάντα ανακινείτε πριν τη χρήση για να ανακατευθούν τα υλικά.

**Γάλα σόγιας (Αυτή η συνταγή μπορεί να γίνει μόνο με το φίλτρο.)**

- 75 γρ. ξεροί καρποί σόγιας
  - 600 ml νερό
- ▶ Μουλιάστε τους καρπούς σόγιας για 4 ώρες πριν τους επεξεργαστείτε.
- ▶ Ρίξτε τους μουλιασμένους καρπούς και το νερό στο φίλτρο. Αναμείξτε για 40 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
- ▶ Βράστε το γάλα σόγιας σε μια κατσαρόλα, μετά προσθέστε ζάχαρη και αφήστε το να σιγοβράσει. Σερβίρεται κρύο ή ζεστό!

Σημείωση: μην επεξεργάζεστε τη συνταγή παραπάνω από δύο φορές χωρίς διακοπή. Αν θέλετε να αναμείξετε περισσότερη ποσότητα, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πρώτα και μετά συνεχίστε την επεξεργασία.

**Χυμοί & Κοκτέιλ (Αυτή η συνταγή μπορεί να γίνει μόνο με το φίλτρο.)**

- 150 γρ. φρούτα
  - 300 ml νερό/γάλα/ή άλλο υγρό
- ▶ Κόψτε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα φρούτα στο φίλτρο.
- ▶ Ρίξτε το υγρό στην κανάτα του μπλέντερ.
- ▶ Αναμείξτε για 40 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.

**Giriş**

Cihaz dahili güvenlik sistemleriyle donatılmıştır:

- Aksesuarlar yanlış takıldıklarında veya hiç takılmadıklarında cihaz çalışmaz.
- Cihazı aksesuarları çevirerek açmayın veya kapatmayın.

**Genel tanım**

► *Blender:*

- A** Durdurucu
- B** Kapak
- C** Kapak içindeki boşluk
- D** Boşaltma ağızlığı
- E** Blender sürahisi
- F** Seviye göstergeleri
- G** Lastik koruma halkası
- H** Bıçak ünitesi
- I** Güvenlik kilidi
- J** M = Pulse ("Moment")/Hızlı Temizlik düğmesi
- K** Hız düğmeleri
  - 3: yüksek hız
  - 2: normal hız
  - 1: düşük hız
  - 0: kapalı
- L** Lastik taban/kordon saklama bölmesi

► *Meyve Filtresi:*

- M** Meyve filtresi

**Güvenlik önlemleri**

Cihazın aksesuarlarını takmadan, sökmeden ve ayarlamalarını yapmadan önce, mutlaka fişini prizden çekin.

Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.

Motor yalnızca, blender sürahisi veya pres aksesuarı motor ünitesine doğru şekilde takıldığı zaman çalışır.

Pres aksesuarını motor ünitesi üzerine çevirerek takmadan önce, bıçak ünitesinin geniş ağızlı pres bardağına güvenli bir şekilde oturtulduğundan emin olun.

Bıçak ünitesine, bıçak cihaza takılı durumdayken ve cihaz prize takılı durumdayken dokunmayın.

Bıçak ünitelerini temizlerken, kesici köşelerine dokunmaktan kaçının. Çok keskindirler ve parmaklarınızı kolayca kesebilirler.

**Önemli**

Cihazı kullanmadan önce verilen bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

**Genel**

- D** Cihazı prize takmadan önce, cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla (110-127 volt veya 220-240 volt) uygunluğunu kontrol edin.
- D** Kesinlikle diğer üreticilerin parçalarını veya Philips tarafından önerilmeyen parça ve aksesuarları kullanmayın. Bu parçaları kullandığınızda, garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- D** Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasarlı cihazları kesinlikle kullanmayın.
- D** Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, yalnız Philips orjinal cihazlar kullanılarak orjinal parçaları ile yetkili Philips servislerinde değiştirilmelidir.

- Cihazı kendi halinde çalışır durumdayken bırakmayın.
- Cihazı kesinlikle aksesuarlarını çevirerek açmayın veya kapatmayın.
- Aksesuarların üzerlerinde belirtilen maksimum seviyelerini aşmayın.
- Tabloda belirtilen miktar ve hazırlama sürelerini aşmayın.
- Cihazı açmadan önce, her zaman kapağın doğru şekilde kapatıldığından ve durdurucunun kapak içerisine doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Blenderi veya presi kullanmaya başlamadan önce, sızıntıyı engellemek için, lastik koruma halkasının doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Yalanma riskini azaltmak için bıçak ünitesini, blender sürahisini veya geniş ağızlı pres bardağı doğru şekilde takılı olmadan, motor ünitesine yerleştirmeyin.
- Bıçaklara, özellikle cihaz prize takılı durumdayken, dokunmaktan kaçının. Bıçaklar çok keskindir!
- Cihazı prize takmadan ve çalıştırmadan önce, her zaman bıçak ünitesinin doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.

#### Blender

- Dökülmeyi önlemek için, cihazı çalıştırmadan önce, kapağın her zaman doğru şekilde kapatıldığından ve durdurucunun kapağa doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Eğer malzemeler blender sürahisinin duvarlarına yapışırsa, cihazı kapatın, prizden çekin ve malzemeleri duvardan bir spatula ile veya biraz sıvı ekleyerek temizleyin.
- Sürahi camdan yapılmıştır; dolayısıyla kırılabilir. Sürahiyi sert zemine düşürmeyin. Ayrıca yüksek ısı şoklarından kaçının. Eğer sürahi çok soğuksa, içine sıcak su dökmeden önce ılık suyla yıkayın.
- Eğer cam sürahi çatlırsa, sürahiyi bir daha kullanmayın.

#### Filtre

- Filtreyi sıcak malzemelerle kullanmayın.
- Filtreyi asla aşırı doldurmayın. İçerisine aynı anda 75gr'dan fazla (ıslatılmamış hali) kurutulmuş soya fasulyesi veya 150gr meyve koymayın (bkz. 'Tarifler').

### İlk kullanımdan önce

- Cihazın tüm aksesuarlarını ve ayrılabilen parçalarını yıkayın. (Bkz. 'Temizleme')
- Fazla gelen elektrik kordonunu cihazın tabanına sarın. (şek. 2)

### Cihazın Kullanımı

#### Blender

- Blender hangi işlemlerde kullanılır:
  - Sıvıları karıştırmak için, örn. süt ürünleri, soslar, meyve suları, çorba, kanşık içecekler.
  - Mayonez veya krep hamuru gibi yumuşak karışımları hazırlamak için.
  - Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

#### Blender'i kullanıma hazırlama

- 1** Koruma halkasını bıçak ünitesinin içerisine yerleştirin. (şek. 3)
- 2** Blender sürahisini bıçak ünitesine geçirin ve pozisyonuna kilitleninceye kadar ok yönünde çevirin. Sürahiyi bıçak ünitesine, blender sürahisini üzerindeki seviye göstergeleri, bıçak ünitesi üzerindeki omurgalarla hizalanacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olun. (şek. 4)
- 3** Blender sürahisini takılı olan bıçak ünitesiyle birlikte motor ünitesine oturtun ve yerine kilitleninceye kadar ok yönünde çevirin. (şek. 5)

Sürahinin sapına çok fazla bastırmayın.

**4** Malzemeleri sürahiye koyun.

Sürahiyi asla 80°C'den daha yüksek ısıda malzemelerle doldurmayın.

**5** Malzemeleri blender sürahisine koyduktan sonra, kapağı aşağı yönde bastırarak ve çevirerek sürahiye takın. Sıvıları dökebilmek için kapak içindeki elek kısmını sürahinin ağızlığının önüne denk getirin. (şek. 6)

**6** Durdurucuyu kapağın içerisine geçirin. (şek. 7)

**7** Blenderi sökmek için, yukarıdaki talimatları sondan başa doğru takip edin.

**D** Blender sürahisini motor ünitesinden ayırırken, bıçak ünitesinin halen sürahiye takılı olduğundan emin olun.

Blender'in kullanımı

**1** Blenderi düz, kuru bir zemine koyun. Lastik taban cihazın tezgah üzerinde hareket etmesine engel olacaktır.

**2** Elektrik fişini duvar prizine takın.

**3** İstenilen çalışma hızını uygun düğmeye basarak seçin. Cihaz otomatik olarak çalışacaktır. (şek. 8)

- Hız 1: çikolatalı süt, meyveli süt veya mayonez gibi hafif sıvı maddelerin hazırlanışında.
- Hız 2: domates sosu, çorba veya ezme gibi sıvı ve katı malzemelerin karışımının hazırlanışında.
- Hız 3: buz küpleri veya fasulye gibi başlıca katı malzemelerin hazırlanışında.

► *Hangi hızı kullanmanız gerektiğinden emin değilseniz, her zaman en yüksek hızı (hız 3) seçebilirsiniz.*

Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya herhangi bir cismi (örn. spatula) sürahi içerisine sokmayın.

Cihazı bir defada 3 dakikadan fazla çalıştırmayın. Eğer işleminiz 3 dakika içinde bitmediyse, tekrar çalıştırmadan önce cihazı bir dakika süreyle kapatın.

**4** Malzemeleri iyice karıştırmak istiyorsanız, pulse düğmesine (M) basın. (şek. 9)

Blender 1, 2 veya 3 hızında çalışırken geçici bir yüksek güce ihtiyacınız olursa, pulse düğmesine (M) basabilirsiniz. Pulse düğmesini bıraktığınızda, blender da otomatik olarak duracaktır.

Pulse düğmesine (M), bir defada birkaç saniyeden fazla süreyle basmayın.

**5** Cihaz 1,2 veya 3 numaralı hızlarda çalışırken, kapatma düğmesine (0) basarak, cihazı kapalı konuma getirin. (şek. 10)

İpuçları

- D** Dökülmeyi önlemek için, asla sürahiyi maksimum seviye göstergesinin (1,25 litre) üzerinde doldurmayın. Eğer sıcak sıvıları karıştırıyorsanız, sürahiyi 1,0 litre göstergesinin üzerinde doldurmayın.
- D** Eğer köpüren sıvıları karıştırıyorsanız, sürahiyi asla 1,0 litre göstergesinin üzerinde doldurmayın.
- D** Kapak içerisindeki açılan kısım, motor çalışırken malzeme eklemek için kullanılabilir. (şek. 11)
- D** Katı yiyecek malzemeleri 1 dakikadan fazla karıştırılmamalıdır.
- D** Katı yiyecek malzemelerini blender sürahisine koymadan önce küçük parçalara ayırın. Aynı zamanda, fazla miktarlarda katı yiyecek maddesi ile işlem yapmayın. Bunun yerine, malzemeleri gruplara ayırarak karıştırın.
- D** Katı malzemeleri karıştırırken, sonuçlarından memnun olmazsanız, blenderi kapatın ve pulse düğmesine (M) basarak, blenderi sıkı bir şekilde çalıştırın. İçindekileri bir spatula yardımı ile karıştırabilir (blender çalışırken değil!) veya sürahinin içeriğini azaltarak daha az miktarlarla işlem yapabilirsiniz.
- D** Kırmak istediğiniz buz parçalarını, dönen bıçakların üzerindeki kapağın açılan kısmından içeriye atın.

- ▶ Domates suyu hazırlamak için domatesleri dörde bölerek kapağın deliğinden, dönen bıçakların üzerine bırakın.
- ▶ Eğer aynı zamanda katı ve sıvı yiyecek maddeleri karıştırıyorsanız, sıvı malzemeleri haznenin içerisine cihazı çalıştırmadan önce doldurun. Katı malzemeleri daha sonra cihaz çalışırken ekleyin.

### Filtre

Filtreyi kullanarak, tortusuz çok iyi kanşmış soslar, meyve suları ve kokteyller hazırlayabilirsiniz. Tüm posalar ve kabuklar filtrede toplanacaktır.

#### Filtreyi kullanıma hazırlama

- 1** Filtreyi blender sürahisinin içine koyun. (şek. 12)

Filtrenin, sürahisinin tabanına iyice oturduğundan emin olun.

- 2** Filtreyi düzgün şekilde oturtmak için, kapağı sürahiye takın. (şek. 13)

#### Filtreyi kullanma

- 1** Malzemeleri kapağın üzerinde bulunan delikten hazneye doldurun. (şek. 14)

**Filtreyi asla fazla doldurmayın. 75gr kuru soya fasulyesi (ıslatılmamış ağırlığı) veya 150gr meyveden daha fazlasını aynı anda doldurmayın.**

Filtre içinde işlem yapmadan önce, meyveleri küçük parçalara doğrayın ve kuru baklagilleri, fasulye gibi, ıslatın.

- 2** Su veya başka bir sıvı ekleyin.

- 3** Durdurucuyu kapağa takın ve cihazı açık konuma getirin. En yüksek hızı seçin ve cihazı en fazla 40 saniye çalıştırın.

- 4** Cihazı kapatın. İçeceği, blender sürahisinin ağızlık kısmından boşaltın. (şek. 15)

- 5** Daha iyi sonuç almak için, geri kalan malzemeyi hazneye ekleyerek bir kaç saniye daha çalıştırın.

- 6** İçeceğin geri kalanını da boşaltın.

#### İpuçları

- ▶ Özellikle büyük miktarlarla işlem yaparken, tüm malzemeleri aynı anda filtreye koymamanızı öneririz. Küçük bir miktar ile başlayın, cihazı bir süre çalıştırın, daha sonra kapatın ve biraz daha ekleyin. Fakat yukarıda bahsedilen miktarları geçmeyin!

- ▶ Soya sütü elde etmek için:

İşleme başlamadan önce, kuru soya fasulyelerini 4 saat suda bekletin.

- ▶ Bir seferde, en fazla 75gr soya fasulyesini 600ml su ile işleyebilirsiniz.

Detaylı bilgi için: bkz. 'Tarifler'.

- ▶ Meyve suları ve kokteyller yapmak için:

En iyi sonucu elde etmek için, 150gr meyveye, 300ml su (veya örneğin kokteyl yapıyorsanız, farklı bir sıvı) ekleyin.

### Temizlik

Cihazın parçalarını ve aksesuarlarını, kullandıktan hemen sonra temizlemek daha kolaydır.

**Cihazın parçalarını ve aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.**

**Çizici, alkollü deterjan ve kimyevi maddeler kullanmayın.**

**Cihazı temizlemeden önce her zaman fişini çekin.**

- ▶ Parçaları ve/veya aksesuarları temizledikten sonra, bunları temiz su ile durulayın ve iyice kurutun.

## Motor ünitesi

---

Motor ünitesini nemli bir bezle silin.

Motor ünitesini suya batırmayın veya lavaboda yıkamayın

## Blender sürahisı

---

Cam sürahiyi 140°F/60°C üzerindeki ısılarıdaki su ile yıkamayın.

Hızlı temizlik:

- 1** Blender sürahisini takın (bkz. 'Cihazın kullanımı).
- 2** Blender sürahisine ılık su ve biraz temizlik sıvısı dökün.
- 3** Blender sürahisinin kapağını takın ve durdurucuyu kapak içindeki boşluğa takın.
- 4** Hızlı Temizlik düğmesine (M) basarak, cihazı bir süre çalıştırın ardından elinizi düğmeden çekin. Bu işlemi birkaç defa tekrar edin. (şek. 9)
- 5** Off düğmesine (0) basın.
- 6** Bıçaklar durana kadar bekleyin.
- 7** Cihazın fişini çekin.
- 8** Blender sürahisini çıkartın ve temiz suyla durulayın.
- 9** Kapsamlı temizlik: bıçak ünitesini çıkartın ve tüm parçaları ayrı ayrı silin.

## Filtre

---

- 1** Filtreyi blender sürahisinden çıkartın.
- 2** Filtreyi çöp tenekesinin içine silkeleyerek içindekileri boşaltın.
- 3** Filtreyi yıkayarak durulayın.
- 4** Filtreyi durulamadan önce, birkaç dakika ılık suya batırmak gerekebilir.
- 5** Gerekirse, filtrede kalanlar fırça ile temizlenebilir.

## Saklama

Elektrik kablosunu, cihazın alt kısmına sararak saklayabilirsiniz.

**Garanti & Servis**

Bir bilgiye ihtiyacınız olursa veya bir probleminiz olursa, lütfen [www.philips.com.tr](http://www.philips.com.tr) adresinden Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını uluslar arası garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza başvurun veya Philips Ev Ürünleri ve Kişisel Bakım Ürünleri BV'nin Servis Departmanına başvurun. 0800 261 33 02

**Sorun giderme**

Bu bölüm karşılaşılabileceğiniz en genel problemleri özetler. Daha detaylı bilgi için farklı bölümleri okuyun. Eğer problemi çözemiyorsanız, ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın (telefon numarasını uluslar arası garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza veya en yakın Philips servis merkezine başvurun. 0800 261 33 02

**Problem****Çözümü**

Cihaz çalışmıyor

Cihazda bazı güvenlik sistemleri bulunur. Aksesuarlar motor ünitesine doğru şekilde takılmadığında veya hiç takılmadığında, cihaz çalışmaz. Aksesuarların düzgün şekilde takıldığını kontrol edin (bkz. kullanma talimatlarının bölümleri). İlk olarak cihazı kapatın!

Bıçak ünitesi veya motor bloke oldu.

Cihazı kapatın, içindeki malzemelerin bir bölümünü çıkartın ve daha az bir miktarla tekrar deneyin.

Cihaz ilk kez kullanıldığında motor ünitesinden koku geliyor:

Bu normaldir. Eğer cihazı birkaç kez kullanmanıza rağmen halen koku geliyorsa, işlem yaptığınız miktardan, işlem süresinin ve işlem hızının doğru olduğunu kontrol edin.

Cihaz çok fazla ses yapıyor; istenmeyen kokular çıkıyor; dokununca çok sıcak, duman çıkıyor; vb.

Cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi ile veya en yakın Philips servis merkezi ile iletişim kurun.

Filtre kullanıldığı halde, meyve suları veya soya sütü posalı oluyor:

Filtrenin blender sürahisi içine doğru olarak takıldığını kontrol edin. İşlem yaptığınız miktardan, işlem süresinin ve işlem hızının doğru olduğunu kontrol edin.

\* Eğer problemi çözemiyorsanız, ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın. Eğer ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza veya en yakın Philips servis merkezine başvurun. 0800 261 33 02



**Tarifler****Mayonez (yaklaşık 300ml)**

Malzemeler:

- 2 yumurta beyazı ve 1 bütün yumurta
- 1 çay kaşığı hardal tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 30ml sirke veya limon suyu
- 300ml yağ

- ▶ Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- ▶ Yumurtaları veya yumurta sarılarını blender sürahisine koyun, tuz, biber ve hardal tozu ekleyin üzerine sirke veya limon suyunun yansını ilave edin ve ortalama bir hızda karıştırın. Mayonez kalınlaşana kadar kapağın üzerindeki boşluktan sıvı yağ ilave edin. Ardından kalan sirke veya limon suyunu da ekleyin ve damak tadınıza uygun şekilde kullanın. Buzdolabında saklayın.

**Salata sosu**

Malzemeler:

- 1 kaşık sirke veya limon suyu
- sıvı yağ
- tuz, karabiber

- ▶ Blender haznesine sirke veya limon suyunu dökünüz. Tuz ve karabiber ekleyerek cihazı çalıştırınız. Tuz ve karabiber çözününceye kadar karıştırınız. Daha sonra sıvı yağı ekleyiniz. Sos kıvama gelinceye kadar karıştırınız.
- ▶ Bu şekilde daha çok miktarlarda salata sosu hazırlayarak buzdolabında saklayabilirsiniz.

**Soya sütü (Bu tarif sadece filtreyle birlikte hazırlanabilir.)**

Malzemeler:

- 75g kuru soya fasulyesi
- 600ml su

- ▶ Soya fasulyelerini hazırlamadan önce 4 saat suda bekleyin.
- ▶ Soya fasulyelerini ve suyu filtreye dökün. Maksimum hızda 40 saniye karıştırın.
- ▶ Soya sütünü bir tencerede kaynatın, ardından şeker ekleyin ve soğumaya bırakın.
- ▶ İster sıcak ister soğuk servis yapabilirsiniz!

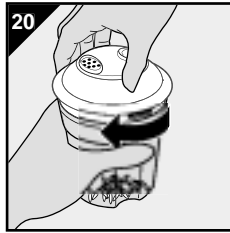
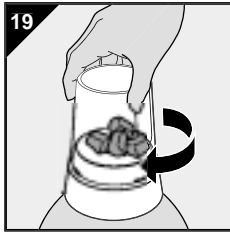
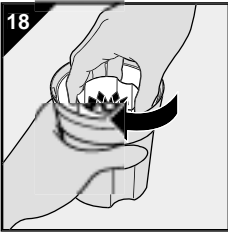
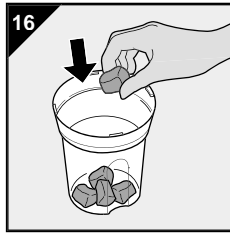
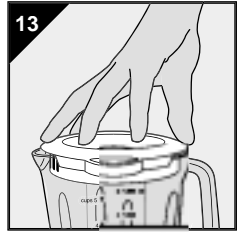
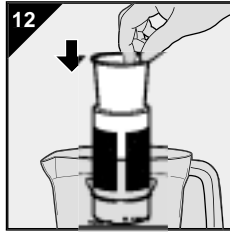
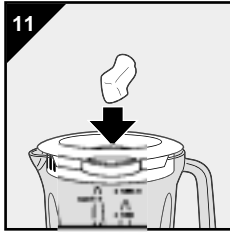
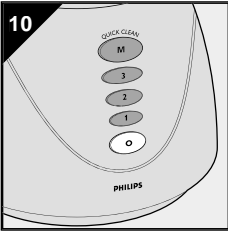
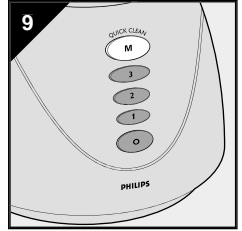
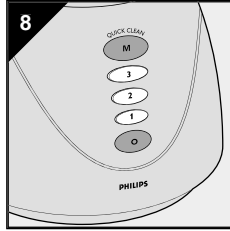
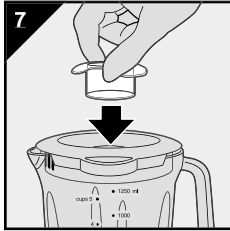
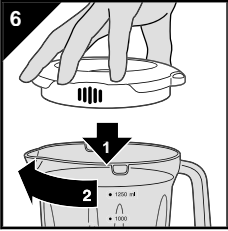
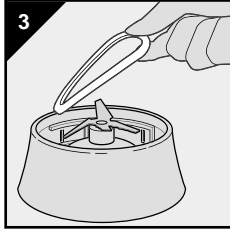
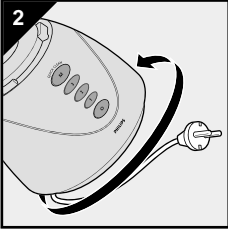
Not: Tarif, ara vermeden iki defadan fazla uygulamayın. Eğer daha fazla miktarda işlem yapmak isterseniz, cihazın soğumasını bekleyin ve daha sonra devam edin.

**Meyve suları & Kokteyller (Bu tarif sadece filtreyle birlikte hazırlanabilir.)**

Malzemeler:

- 150gr meyve
- 300ml su/süt veya başka bir sıvı

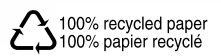
- ▶ Meyveyi küçük parçalar halinde doğrayın ve filtreye koyun.
- ▶ Sıvıyı blender sürahisine dökün.
- ▶ Maksimum hızda 40 saniye karıştırın.







[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222 002 28813