Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question? Contact Philips

HR7759
HR7761
HR7762
HR7763

EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	AR	دليل المستخدم
FR	Mode d'emploi	FA	راهنمای کاربر
IT	Manuale utente		

PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 00431

English

1 Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Be careful when you handle or clean the discs, the blade unit of the food processor, and the blade unit of the blender. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household only.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to **0**.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Before you remove, clean or change the accessories, switch off and unplug the appliance.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- Noise level = 78 dB (A)

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local ruless on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

1 Go to www.philips.com.
2 Click the search button on the homepage.
3 Type the product number "HR7759" in the search box.
4 Find or download the information you need from the searching result.

3 Food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 7.

1 Align the indicator on the bowl edge to the unlocking symbol on the motor unit and attach the bowl to the motor unit.
2 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
3 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
4 Put the ingredients in the bowl.
5 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
   - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.
6 Connect the power plug to the power supply.
7 Check the advised ingredient quantity and setting in Table 1. Turn the knob to the desired speed setting.
8 After use, turn the knob to **0**, and then unplug the appliance.

Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2..
You can use the blade unit to chop, mix, or puree ingredients.
To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.
You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

Discs and Inserts

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

Disc/Insert	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To prepare food like whipped cream through whipping or whisking
	Insert for fine slicing	To cut ingredients into thin flat pieces
	Insert for coarse slicing	To cut ingredients into thick flat pieces
	Insert for fine shredding	To cut or tear cheese or raw vegetables into fine thread
	Insert for coarse shredding	To cut or tear cheese or raw vegetables into thicker thread
	Insert for granulating	To form or crystallize ingredients into grains or granules
	Disc for slicing / shredding (fine):	To cut ingredients into thin flat pieces / fine threads
	Disc for slicing / shredding (coarse):	To cut ingredients into thick flat pieces / thicker threads
	Disc for French fry	To cut ingredients into thicker strips
	Disc for granulating	To form or crystallize ingredients into grains or granules
	Disc for julienne	To cut ingredients into fine strips

To assemble the disc inserts, follow the steps below:

1 Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.
2 Push the opening of the insert over the projection on the shaft.
3 Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Mini chopper

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 6.
You can use the mini chopper to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Note

- You can order a mini chopper jar and a blade unit (under service code number 9965 100 57198/9965 100 52997) from your Philips dealer or a Philips service center as extra accessories.
- Follow the recommendation on Table 1. Do not exceed the maximum level indicated on the mini chopper.

Tip

- For best results when processing beef, please use refrigerated beef cubes. Use max of 100g beef cubes at speed P for 5 sec.
- How to remove the ingredients that stick to the side of the mini chopper? 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Remove the beaker from the blade unit. 3. Remove the ingredients from the blade or from the side of the beaker with a spoon.

4 Blender

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7.
The blender is intended for:

- Blending fluids, like dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, and shakes,
- Mixing soft ingredients, like pancake batter,
- Pureeing cooked ingredients, like baby food.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

5 Cleaning and storage

Caution

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

1 Clean the motor unit with a moist cloth.
2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
3 Store the product in a dry place.

6 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Deutsch

1 Wichtige Hinweise

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnung

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Scheiben, die Messereinheit der Küchenmaschine und die Messereinheit des Mixers verwenden bzw. reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbechers, der Schüssel oder deren Deckel aus. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Geschwindigkeitsregler auf **0**.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Erst, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde, sollten Sie den Deckel abnehmen und Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Schalten Sie vor dem Entfernen, Reinigen oder Wechseln von Zubehör das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Füllen Sie die Schüssel bzw. den Mixbecher nicht über die jeweils oberste Markierung hinaus. Befolgen Sie die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- Geräuschpegel = 78 dB (A)

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern er ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.
Entsorgen Sie Ihr Produkt niemals zusammen mit dem normalen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Die korrekte Entsorgung des nicht mehr benötigten Produkts hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

2 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät und das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Weitere hilfreiche Tipps und einfache Rezepte finden Sie online:

4 Besuchen Sie www.philips.com.
5 Klicken Sie auf die Schaltfläche zum Suchen auf der Website.
6 Geben Sie die Produktnummer «HR7759» in das Suchfeld ein.
7 Suchen Sie in den Suchergebnissen nach den benötigten Informationen, oder laden Sie diese herunter.

3 Küchenmaschine

Allgemeine Montage

Vor dem Gebrauch oder der Montage der Zubehörteile, vergewissern Sie sich, dass Sie die Montage gemäß Abb. 2 bis 7 vornehmen.

1 Richten Sie die Anzeige am Rand der Schüssel am Entsperrsymbol auf der Motoreinheit aus, und setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit.
2 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar auf der Motoreinheit einrastet.
3 Setzen Sie das Zubehör oder das Zubehör mit dem Schaft in die Schüssel ein.
4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
5 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeitersinn, bis er hörbar einrastet. Setzen Sie dann den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
   - Füllen Sie bei den Scheiben die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.
6 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
7 Entnehmen Sie die empfohlene Mengenangabe und Einstellung der Tabelle 1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8 Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Messereinheit

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2. Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, mixen oder pürieren.
Um die Speisen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften bleiben zu entfernen, halten Sie das Gerät zunächst an, schalten Sie es aus, und setzen Sie dann einen Teigschaber ein.

Anmerkung

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumpig.

Knethaken

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3. Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.

Scheiben und Einsätze

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 4 und Abb. 5.

Scheibe/ Einsatz	Name	Zweck
	Emulgierscheibe	Zubereitung von Speisen wie Schlagsahne durch Schlagen
	Einsatz zum feinen Schneiden	Schneiden von Zutaten in kleine, flache Stücke
	Einsatz zum groben Schneiden	Schneiden von Zutaten in größere, flache Stücke
	Einsatz zum feinen Raspeln	Schneiden von Käse oder rohem Gemüse in feine Raspel
	Einsatz zum groben Raspeln	Schneiden von Käse oder rohem Gemüse in grobe Raspel
	Einsatz zum Reiben	Reiben von Zutaten in feine Stückchen
	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (fein):	Schneiden von Zutaten in kleine, flache Stücke/ feine Raspel
	Scheibe zum Schneiden/ Raspeln (grob):	Schneiden von Zutaten in größere, flache Stücke/grobe Raspel
	Pommes-Frites-Scheibe	Schneiden von Zutaten in dicke Streifen
	Scheibe zum Reiben	Reiben von Zutaten in feine Stückchen
	Julienne-Scheibe	Schneiden von Zutaten in feine Streifen

Gehen Sie zum Zusammensetzen der Scheibeneinsätze wie folgt vor:

1 Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über dem Schaft des Einsatzhalters.
2 Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft.
3 Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter, bis er hörbar einrastet.

Vorsicht

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

Anmerkung

- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

Mini Chopper

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 6. Sie können den Mini-Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kräutern, getrockneten Früchten usw. verwenden.

Anmerkung

- Einen Mixbecher für den Mini-Zerkleinerer und eine Messereinheit können Sie (unter Typennummer 9965 100 57198/9965 100 52997) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center als zusätzliches Zubehör bestellen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen in Tabelle 1. Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Füllmenge des Mini-Zerkleinerers.

Tipp

- Für die besten Ergebnisse bei der Verarbeitung von Rindfleisch, verwenden Sie bitte gekühlte Rindfleischwürfel. Verwenden Sie für 5 Sekunden bei Geschwindigkeit P maximal 100 g Rindfleischwürfel.
- Wie entferne ich Zutaten, die an der Wand des Mini-Zerkleinerers haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Becher von der Messereinheit ab. 3. Verwenden Sie einen Löffel, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand des Bechers zu entfernen.

4 Mixer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7. Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. Babynahrung

Anmerkung

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.
- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden: Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.

5 Reinigung und Aufbewahrung

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.

1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.
3 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

6 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei evtl. Problemen, für Service oder Informationen www.philips.com/support, oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Français

1 Important

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Tambours métalliques (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmateur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques ou l'ensemble de lames du robot ménager et l'ensemble de lames du blender. Les bords sont très tranchants!
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, vous devez toujours régler le sélecteur de vitesse sur **0**.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
- Avant d'enlever, de nettoyer ou de changer les accessoires, éteignez et débranchez l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments peuvent altérer la coloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Niveau sonore = 78 dB (A)

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué à partir de matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisables.
La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :
Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.

2 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Pour profiter de plus de conseils utiles et de recettes de base en ligne, vous pouvez :

4 Vous rendre sur www.philips.com.
5 Cliquer sur le bouton de recherche de la page d'accueil.
6 Saisir la référence produit « HR7759 » dans le champ de recherche.
7 Trouver ou télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.

3 Robot ménager

Assemblage général

Avant d'utiliser ou d'assembler un accessoire, assurez-vous que l'assemblage est conforme à la fig. 2 à 7.

1 Alignez la marque du bord du bol sur le symbole de déverrouillage du bloc moteur et fixez le bol au bloc moteur.
2 Pour fixer le bol sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3 Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
4 Placez les ingrédients dans le bol.
5 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le poussoir dans la cheminée de remplissage.
   - Pour les disques, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.
6 Branchez la fiche électrique.
7 Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés dans le tableau 1. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
8 Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.

Lame

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2.
Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.
Pour retirer les aliments qui collent aux lames ou aux parois du bol, éteignez d'abord l'appareil, puis utilisez une spatule.

Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

Accessoire de pétrissage

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.
Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.
Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.

Disques et accessoires

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 4 et 5.

Disque/ insert	Nom	Objet
	Disque émulsionneur	Pour fouetter ou battre des aliments comme de la crème fouettée
	Accessoire à trancher fin	Pour couper des ingrédients en morceaux plats et fins
	Accessoire à trancher épais	Pour couper des ingrédients en morceaux plats et épais
	Accessoire à râper fin	Pour couper ou détacher du fromage ou des légumes crus en fils fins
	Accessoire à râper épais	Pour couper ou détacher du fromage ou des légumes crus en fils plus épais
	Disque à granuler	Pour former ou cristalliser des ingrédients en grains ou granules
	Disque à trancher / râper (fin) :	Pour couper des ingrédients en morceaux plats et fins / fils fins
	Disque à trancher / râper (épais) :	Pour couper des ingrédients en morceaux plats et épais / fils plus épais
	Disque pour frites	Pour couper des ingrédients en lamelles plus épaisses
	Disque à granuler	Pour former ou cristalliser des ingrédients en grains ou granules
	Disque à julienne	Pour couper des ingrédients en fines lamelles

Pour assembler les inserts de disques, suivez les étapes ci-dessous :

1 Placez l'ouverture de l'accessoire sur l'axe du porte-accessoires.
2 Poussez l'ouverture de l'accessoire dans la partie saillante de l'axe.
3 Appuyez sur l'accessoire dans le porte-accessoires jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

Remarque

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

Mini-hachoir

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 6.
Vous pouvez utiliser le mini-hachoir pour hacher des grains de café, des grains de poivre, des noix, des herbes, des fruits secs, etc.

Remarque

- Vous pouvez vous procurer un mini-hachoir et un ensemble lames (codes n° 9965 100 57198/9965 100 52997) auprès de votre revendeur Philips ou d'un Centre Service Agréé Philips en tant qu'accessoires supplémentaires.
- Suivez les recommandations du tableau 1. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le mini-hachoir.

Conseil

- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation du bœuf, veuillez utiliser des cubes de bœuf réfrigéré. Utilisez 100 g de cubes de bœuf maximum à la vitesse P pendant 5 secondes.
- Comment enlever les ingrédients qui s'accumulent sur les parois du mini-hachoir ? 1. Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le. 2. Retirez le bol de l'ensemble lames. 3. Décollez les ingrédients de la lame ou de la paroi du bol à l'aide d'une cuillère.

4 Blender

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 7.
Le blender est destiné à :

- mixer des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mélanger des préparations à consistance molle, telles que la pâte à crêpes ;
- réduire en purée des ingrédients cuits, par exemple pour préparer des repas pour bébés ;

Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.

5 Nettoyage et rangement

Attention

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager, l'ensemble lames du blender et les disques.

1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (

- Non superare le quantità massime indicate sul recipiente o sul vaso del frullatore. Seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello di rumorosità = 78 dB (A)

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

Riciclaggio

Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE. Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sulle modalità di raccolta dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nella zona in cui si desidera smaltire il prodotto. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

2 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori suggerimenti utili e ricette semplici online, è possibile:

4 Visitare il sito Web www.philips.com.
5 Fare clic sul pulsante di ricerca sulla homepage.
6 Digitare il codice del prodotto"HR7759" nel campo di ricerca.
7 Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.

3 Robot da cucina

Montaggio generale

Prima di utilizzare o assemblare una qualsiasi parte degli accessori, eseguire tale operazione secondo le Fig. 2-7.

1 Allineare l'indicazione sul bordo del recipiente al simbolo di sblocco sul gruppo motore e collegare il recipiente a quest'ultimo.
2 Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul gruppo motore.
3 Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.
4 Mettete gli ingredienti nel recipiente.
5 Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che non scatta in posizione. Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
   - Per i dischi, mettere gli ingredienti nell'apertura di alimentazione con il pestello.
6 Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
7 Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella tabella 1. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
8 Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.
Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare o ridurre in purea gli ingredienti.
Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o alle pareti del recipiente, fermare dapprima l'apparecchio e quindi utilizzare una spatola.

Nota

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino grumi.

Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3.
Utilizzare l'accessorio per impastare per preparare pasta per pane e pizze. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.

Dischi e accessori

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. 4 e la Fig. 5.

Disco	Nome	Scopo
	Disco emulsionante	Per alimenti come panna montata tramite fruste o lame per frullare
	Accessorio per affettare finemente	Per tagliare gli ingredienti in pezzi sottili e piatti
	Accessorio per affettare grossolanamente	Per tagliare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti
	Accessorio per grattugiare finemente	Per tagliare o grattugiare formaggio o verdure non cotte in strisce sottili
	Accessorio per grattugiare grossolanamente	Per tagliare o grattugiare formaggio o verdure non cotte in strisce più spesse
	Disco per tritare	Per ridurre in agglomerati più compatti gli ingredienti
	Disco per affettare/ grattugiare (finemente):	Per tagliare gli ingredienti in pezzi sottili e piatti/ strisce sottili
	Disco per affettare/ grattugiare (grossolanamente):	Per tagliare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti/ strisce più spesse
	Disco per patatine fritte	Per tagliare gli ingredienti in strisce più spesse
	Disco per sminuzzare	Per ridurre in agglomerati più compatti gli ingredienti
	Disco per julienne	Per tagliare gli ingredienti in strisce fini

Per inserire i dischi, seguire i passaggi riportati di seguito:

1 Posizionare l'apertura del disco sul perno del portadischi.
2 Premere l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno.
3 Premere il disco sul portadischi fino a quando non scatta in posizione.

Attenzione

- Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata.
- Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.
- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

Nota

- Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme. Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Mini tritatutto

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6.
Il mini tritatutto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, pepe, noci, erbe, frutta secca, ecc...

Nota

- È possibile ordinare un recipiente per mini tritatutto e un gruppo lame (con codice di servizio 9965 100 57198/9965 100 52997) dal proprio rivenditore Philips o da un centro assistenza Philips come accessori extra.
- Seguire le istruzioni sulla tabella 1. Non superare l'indicazione del livello massimo sul mini tritatutto.

Suggerimento

- Per risultati ottimali nella lavorazione della carne, utilizzare cubetti di carne fredda. Lavorare massimo 100 g di cubetti di carne alla velocità P per 5 sec.
- Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alla parete del mini tritatutto? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Staccare il bicchiere dal gruppo lame. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del bicchiere con un cucchiaio.

4 Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7.
Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake.
- Ridurre in purè ingredienti cotti come gli alimenti per bambini.

Nota

- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo.
- Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

5 Pulizia e conservazione

Attenzione

- I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

1 Pulire il gruppo motore con un panno umido.
2 Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.
3 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

6 Garanzia e assistenza

In caso di problemi, per assistenza o per informazioni, consultare la pagina Web www.philips.com/support o contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Nederlands

1 Belangrijk

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Wees voorzichtig wanneer u de schijven, de mesunit van de keukenmachine en de mesunit van de blender beetpakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar de stand **0** te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Wacht altijd tot de bewegende delen stilstaan en schakel het apparaat dan uit. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel opent en uw vingers in de onderdelen steekt die bewegen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Schakel, voor u de accessoires verwijdert, schoonmaakt of verwisselt, het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd nooit de maximumindicatie op de kan of de kom. Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau = 78 dB (A)

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en opnieuw gebruikt.
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG: Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Win informatie in over de lokale wetgeving omtrent de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door u op de juiste wijze van oude producten te ontdoen, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Voorafgaand aan het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

Voor meer praktische tips en basisrecepten online:

4 Ga naar www.philips.com.
5 Klik op de zoekknop op de startpagina.
6 Typ het productnummer "HR7759" in het zoekvak.
7 Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.

3 Keukenmachine

Algemene montage

Voordat u een van de accessoires plaatst of gebruikt, dient u eerst na te gaan of u het apparaat hebt gemonteerd zoals weergegeven in afb. 2 t/m 7.

1 Breng de indicator op de rand van de kom op één lijn met het ontgrendelsymbool op de motorunit en bevestig de kom op de motorunit.
2 Bevestig de kom op de motorunit door deze rechtsom te draaien totdat u een klik hoort.
3 Bevestig het accessoire of het accessoire met de aandrijfas aan de kom.
4 Doe de ingrediënten in de kom.
5 Doe het deksel op de kom en draai het rechtsom totdat u een klik hoort om het vast te zetten. Plaats vervolgens de stamper in de vultrechter.
   - Doe voor de schijven de ingrediënten in de vultrechter met de stamper.
6 Steek de stekker in het stopcontact.
7 Controleer de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en de instelling in tabel 1. Draai de knop naar de gewenste snelheidstand.
8 Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.

Mesunit

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 2.
U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen of pureren.
Als u het voedsel wilt verwijderen dat aan het mes of de wand van de kom kleeft, kunt u dit het beste met een spatel doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

Opmerking

- Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.
- Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes beschadigd worden.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.

Kneedaccessoire

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 3.
U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.

Schijven en inzetschijven

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens afb. 4 en afb. 5.

Inzetschijf	Naam	Doel
	Emulsieschijf	Voor de bereiding van etenswaren zoals slagroom, middels kloppen
	Hulpstuk voor fijn snijden	Om ingrediënten in dunne, platte stukjes te snijden
	Hulpstuk voor grof snijden	Om ingrediënten in dikke, platte stukjes te snijden
	Hulpstuk voor fijn raspen	Om kaas of rauwe groenten in ragfijne stukjes te snijden
	Hulpstuk voor grof raspen	Om kaas of rauwe groenten in grovere stukjes te snijden
	Hulpstuk voor granuleren	Om ingrediënten te granuleren
	Schijf voor snijden / raspen (fijn):	Om ingrediënten in dunne, platte stukjes / ragfijne stukjes te snijden
	Schijf voor snijden / raspen (grof):	Om ingrediënten in dikke, platte stukjes / grovere stukjes te snijden
	Schijf voor frites	Om ingrediënten in dikkere repen te snijden
	Schijf voor granuleren	Om ingrediënten te granuleren
	Schijf voor julienne	Om ingrediënten in fijne reepjes te snijden

Volg deze stappen om de inzetschijven in elkaar te zetten:

1 Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder.
2 Duw de opening van de inzetschijfhouder over het uitsteekseltje van de schacht.
3 Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt.

Let op

- Wees voorzichtig als u het mes van de schijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe snijkant.
- Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

Opmerking

- Doe de ingrediënten met de stamper in de vultrechter. Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat. Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

Minihakmolen

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 6.
U kunt de minihakmolen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te vermalen.

Opmerking

- U kunt als extra accessoires een kan en een mesunit voor uw minihakmolen bestellen (onder codenummer 9965 100 57198/9965 100 52997) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum.
- Volg de aanbevelingen in tabel 1 op. Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de minihakmolen niet.

Tip

- Voor het beste resultaat bij het verwerken van rundvlees gebruikt u gekoelde rundvleesblokjes. Gebruik max. 100 g rundvleesblokjes voor 5 sec. op snelheid P.
- Hoe verwijder ik ingrediënten die aan de zijkant van de minihakmolen kleven? 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. 2. Verwijder de beker van de mesunit. 3. Verwijder de ingrediënten met een lepel van het mes of de zijkant van de beker.

4 Blender

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 7.
De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, dranken en milkshakes;
- het mengen van zachte ingrediënten zoals pannenkoekbeslag;
- het pureren van gekookte ingrediënten zoals babyvoeding.

Opmerking

- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Bevestig de afdichting altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.
- Als u tijdens de bewerking vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, giet deze dan in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.

5 Schoonmaken en opbergen

Let op

- Voorkom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de schijven schoonmaakt.

1 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
2 Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
3 Berg het product op een droge plaats op.

6 Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar www.philips.com/support of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

العربية

1 هام

نهنئكم على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.
اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.

تحذير

- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تعمل إطلاقاً على توصيل هذا الجهاز بمفتاح مزود بمؤقت. لتفادي الوصول إلى حالات خطرة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابس أو غطاء الحماية أو أي قطع أخرى تالفة وتظهر عليها بعض التشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.
- حرصًا على السلامة، لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبة.
- إذا التصق الطعام بدورق الخلاط أو وعائه، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة منبسطة لإزالة الطعام عن الجدار.
- يُرجى توخي الحذر عند حمل الأقراص ووحدة الشفرة في جهاز تحضير الطعام ووحدة الشفرة في الخلاط أو عند تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- إذا علقت الشفرات، فقم بفصل الطاقة عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي تسببت في إعاقة عملها.
- يُرجى توخي الحذر إذا تسرّب سائل ساخن إلى داخل جهاز تحضير الطعام أو الخلاط. إذ يمكن أن يتم قذفه من الجهاز بفعل عملية التبخير المفاجئة.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.

تنبيه

- لا تعمل إطلاقاً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير دورق الخلاط أو الوعاء أو غطائهما. أوقف دائماً تشغيل الجهاز عن طريق تعيين محدد السرعة إلى 0.
- افصل الطاقة عن الجهاز مباشرةً بعد الاستخدام.
- انتظر دائمًا توقف الأجزاء المتحركة عن التشغيل وأوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه قبل فتح الغطاء والوصول إلى أي من الأجزاء التي تتحرك عن الاستخدام.
- قبل إزالة الملحقات أو تنظيفها أو تغييرها، أوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى أو لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الوعاء أو الدورق. اتبع الإرشادات المتعلقة بالكميات ووقت التحضير والسرعة كما هو مبيّن في دليل المستخدم.
- دع المكونات الساخنة تبرد (< 80°C) قبل معالجتها.
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة. بعد كل دفعة تعالجها.
- قد تتسبّب بعض المكونات في تغيير الألوان على سطح الأجزاء. وليس لهذا الأمر أي تأثير سلبي على الأجزاء. يختفي هذا التغيير في الألوان عادةً بعد مرور بعض الوقت.
- مستوى الضجيج = 78 ديسيبل (A)

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز من Philips مع كافة المعايير واللوائح القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرّض للحقول المغناطيسية (EMF). إذا تم استخدام الجهاز بشكل صحيح وبالتوافق مع الإرشادات المبيّنة في دليل المستخدم هذا، فسيكون استخدامه آمناً وفقاً لدلائل العلمي المتوفر اليوم.

إعادة التدوير

تم تصميم منتجك وتصنيعه من مواد ومكونات عالية الجودة يمكن إعادة تصنيعها وإعادة استخدامها.
رؤية رمز الحاوية المدولبة ذات العلامة "X" على أي منتج، فذلك يعني أن هذا المنتج يندرج ضمن المرسوم الأوروبي 2002/96/EC.
لا تتخلص أبدًا من المنتج مع سائر النفايات المنزلية. يرجى الاطلاع على القوانين المحلية المتعلقة بمجموعة المنتجات الكهربائية والإلكترونية المنفصلة. إن التخلص السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على البيئة وصحة الإنسان معاً.

2 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز والملحقات للمرة الأولى، يجب تنظيف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد.

لاكتشاف المزيد من النصيحات المفيدة والوصفات الأساسية عبر إنترنت، يمكنك:

1 الانتقال إلى الموقع www.philips.com.
2 انقر فوق زر البحث على الصفحة الرئيسية.
3 اكتب رقم المنتج "HR7759" في مربع البحث.
4 اعثر على المعلومات التي تحتاج إليها وقم بتنزيلها من نتائج البحث.

3 جهاز تحضير الطعام

التجميع العام

قبل استخدام الملحقات أو تجميعها، تأكد من تجميعها وفقًا للصورة رقم 2 إلى 7.

1 قم بتعيين المؤشر على حافة الوعاء إلى رمز إلغاء التأمين على وحدة المحرك وقم بتركيب الوعاء بوحدة المحرك.
2 قم بتدوير الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة. لتثبيته على وحدة المحرك.
3 قم بتجميع المُلحق أو المُلحق المزوّد بمِحْور وتثبيته في الوعاء.
4 ضع المكونات في الوعاء.
5 ضع الغطاء على الوعاء وقم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لتثبيته حتى تسمع صوت طقطقة. ضع الدافعة في أنبوب التغذية.
   - أما بالنسبة إلى الأقراص، فضع المكونات في أنبوب التغذية بواسطة الدافع.
6 وصّل هذا الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي.
7 تحقق من كمية المكونات التي يوصى بها والإعدادات ذات الصلة في الجدول رقم 1. قم بتدوير المفتاح إلى إعداد السرعات المطلوب.
8 بعد الاستخدام، قم بتدوير المفتاح إلى 0 ثم افصل الجهاز.

وحدة الشفرة

قبل البدء تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 2.
يمكنك استخدام وحدة الشفرة لخلط المكونات أو خلطها أو هرسها.
لإزالة الطعام الذي يلتصق بالشفرة أو جوانب الوعاء، أوقف المزج وأوقف تشغيل الجهاز ثم استخدم ملعقة منبسطة.

ملاحظة

- ضع دائمًا وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكركم وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، لئلا قد يؤدي ذلك إلى التفليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاتة (مكونات صلبة) وإلا فقد تنصهر هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ بالذوبان وتتكتل فيها الكتل.

وسيله تهیه خمیر

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 3.

از وسیله تهیه خمیر برای وز دادن خمیر نان و پیتزا استفاده کنید. شما باید بر اساس شرایط دما و رطوبت مقدار مایع را برای ایجاد خمیر تنظیم کنید.

صفحات برش و صفحات فلزی

قبل از شروع صفحه فلزی مورد نظر را از بین صفحات زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل 4 و شکل 5.

صفحه/فلزی	نام	کاربرد
	صفحه امولسیون کننده مواد	برای آماده‌سازی مواد مثلا برای زدن خامه از طریق هم زدن
	صفحه فلزی برش نازک	برای برش مواد به لایه‌های نازک
	صفحه فلزی برش ضخیم	برای برش مواد به لایه‌های ضخیم
	صفحه فلزی رنده ریز	برای برش یا رنده کردن پنیر یا سبزیجات خام به صورت رشته‌های نازک
	صفحه فلزی رنده درشت	برای برش یا رنده کردن پنیر یا سبزیجات خام به صورت رشته‌های ضخیم
	صفحه فلزی خردکن	برای تبدیل یا کریستال کردن مواد به ذرات یا تاندهای کوچک
	صفحه برش/رنده (ریز):	برای برش مواد به لایه‌های نازک/رشته‌های نازک
	صفحه برش/رنده (درشت):	برای برش مواد به لایه‌های ضخیم/رشته‌های ضخیم
	صفحه خلال سیب‌زمینی	برای برش مواد به خلال‌های ضخیم
	صفحه خرد کن	برای تبدیل یا کریستال کردن مواد به ذرات یا تاندهای کوچک
	صفحه خرد کن سبزیجات	برای برش مواد به رشته‌های نازک.

برای سوار کردن صفحات فلزی مراحل زیر را دنبال کنید:

1 حفره صفحه فلزی را روی میله ظرف نگهداری صفحات فلزی قرار دهید.
2 حفره صفحه فلزی را روی برآمدگی محور فشار دهید.
3 صفحه فلزی را روی ظرف نگهداری صفحات فلزی فشار دهید تا با صدای کلیک در جای خود قفل شود.

احتیاط

- هنگام کار با تیغه برش صفحه مراقب باشید. لبه های آن بسیار تیز و برنده است.
- هرگز از صفحات برش نازک مواد سخت مانند تکه های یخ استفاده نکنید.
- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.

توجه

- با اهرم فشار دهنده مواد را به دخل لوله تغذیه کننده فشار دهید. برای نتیجه بهتر، مواد را به طور یکنواخت در لوله تغذیه کننده وارد کنید. در صورتی که برای مقدار زیادی مواد از دستگاه استفاده می کنید، مواد را به چند قسمت تقسیم کنید و هر بار ظرف را خالی کنید.

خرد کن کوچک

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 6.

از این خردکن کوچک می توانید برای آسیاب کردن دانه های قهوه، دانه های فلفل، آجیل سبزیجات، میوه‌های خشک و غیره استفاده کنید.

- می‌توانید یک مخزن خرد کن کوچک و تیغه (با شماره کد سرویس 9965 100 57198/9965 100 52997) به عنوان لوازم جانبی تهیه کنید. مراجعه کنید.
- به موارد توصیه شده در جدول 1 توجه کنید. خرد کن کوچک را بیشتر از سطح حداکثر از مواد پر نکنید.

نکته

- برای نتایج بهتر برای چرخ کردن گوشت گوساله، از قطعات کوچک گوشت کمک کنید که قبلا در یخچال گذاشته شده است. استفاده کنید. از حداکثر 100 گرم قطعات گوشت گوساله و با سرعت P به مدت 5 ثانیه استفاده کنید.
- چگونه می توان مواد که به تیغه فرز کن کوچک چسبیده اند را پاک کرد؟ 1. دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید. 2. ظرف را از تیغه جدا کنید. 3. با یک قاشق مواد را از تیغه یا دیواره ظرف جدا کنید.

4 مخلوط کن

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 7.

با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:

- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس ها، آبمیوه ها، سوپ ها، نوشیدنی های میکس شده و شیک ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایع پنکیک.
- تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک.

توجه

- وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز دست یا هیچ چیز دیگر در مخزن جای پا نزنید. از چاقو یا پیمانه استفاده کنید.
- همیشه قبل از قرار دادن تیغه در مخزن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشتی، حلقه واشر را روی تیغه سوار کنید.
- برای افزودن ماده‌ای در حین کار، مکمل را از طریق حفره تغذیه، اضافه کنید که همین کار را انجام می دهد.
- قبل از مخلوط کردن مواد، آنها را به قطعات کوچک تبدیل کنید.
- اگر می خواهید مقدار زیادی مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد آن ها را قسمت کنید.
- برای جلوگیری از ریزش مواد، بیشتر از 1 لیتر از مایعاتی که کف می کنند (مانند شیر) را داخل مخزن مخلوط کن نریزید.
- مواد را تا علامت حداکثر، در مخلوط کن نریزید.

5 تمیز کردن و نگهداری دستگاه

احتیاط

- مطمئن شوید که لبه تیز تیغه ها و صفحات فلزی با اشیاء سخت برخورد نکنند. این کار باعث کند شدن تیغه شود.
- لبه های تیغه بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن تیغه ها، تیغه مخلوط کن و صفحات فلزی مراقب باشید.

1 مخفظه موتور را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
2 سایر قسمت ها را در آب گرم (کمتر از 60 درجه سانتی گراد) و مضارری مایع شوینده یا در ماشین ظرفشوی