

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

















HR7775, HR7774



PHILIPS



- EN** | English
- DA** | Dansk
- DE** | Deutsch
- EL** | Ελληνικά
- ES** | Español
- FI** | Suomi
- FR** | Français
- IT** | Italiano
- NL** | Nederlands
- NO** | Norsk
- PT** | Português
- SV** | Svenska
- TR** | Türkçe
- AR** | العربية
- FA** | فارسی

4	
19	
20	
27	
30	
40	
44	
48	
52	
60	
63	
64	
74	
76	
92	
94	

EN | Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them from the food processor bowl or blender jar; when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar; the food processor bowl or the juicer bowl. Always switch off the appliance by turning the speed control knob to OFF.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowls or jar.
- 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 content indicated on the food processor bowl or the blender jar.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- Consult the tables in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Let hot ingredients cool down before you process them (max. temperature 80°C/175°F).
- Noise level: Lc= 78 dB(A).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding 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.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press correctly on the motor unit. If the blender jar with blade unit, the food processor bowl, the juicer bowl with coupling unit or the citrus press is assembled correctly, i.e. when it has been turned in the direction of the 'locked' symbol as far as possible ('click'), the built-in safety lock will be unlocked.

DA | Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Vær meget forsigtig, når du håndterer skiverne, blenderknivene og foodprocessorskniven. Udvis særlig forsigtighed, når du fjerner dem fra skål/blenderglas, når du tømmer skål/blenderglas, og når du rengør dem. Æggene er meget skarpe.

Forsigtig

- Sluk aldrig for apparatet ved at dreje blenderglasset, foodprocessorskålen eller juicerskålen. Sluk kun for apparatet ved at dreje hastighedsknappen til OFF.

- Sluk for apparatet før tilbehør tages af.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før du stikker fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skålen eller blenderglasset.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på foodprocessorskålen eller blenderglasset.
- Brug ikke juiceren, hvis sien er beskadiget.
- Find de korrekte tilberedningstider og mængder i tabellerne i denne brugervejledning.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang.
- Lad varme ingredienser køle ned, før du tilbereder dem (maks. temperatur 80 °C).
- Støjniveau: Lc = 78 dB(A)

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Indbygget sikkerhedslås

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde for apparatet, hvis du har samlet blenderglasset med knivenheden, foodprocessorskålen, juicerskålen med koblingsenheden eller citruspresseren korrekt på motorenheden. Hvis blenderglasset med knivenheden, foodprocessorskålen, juicerskålen med koblingsenheden eller citruspresseren er samlet korrekt, dvs. når de er blevet drejet så langt som muligt i retning af "låst"-symbolet ('klik'), låses den indbyggede sikkerhedslås op.



DE | Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Gehen Sie mit den Scheiben und der Messereinheit von Mixer und Küchenmaschine sehr vorsichtig um. Beim Abnehmen dieser Teile sowie beim Leeren und Reinigen von Schüssel und Mixbecher ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen sehr scharf sind.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät keinesfalls durch Drehen des Mixbechers, der Schüssel oder des Saftbehälters aus. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Drehschalter auf OFF (Aus).
- Schalten Sie das Gerät vor dem Abnehmen von Zubehörteilen immer aus.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher lang.
- Öffnen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Füllen Sie die Schüssel bzw. den Mixbecher nicht über die jeweils oberste Markierung hinaus.
- Benutzen Sie den Entsafter nicht, wenn das Sieb beschädigt ist.
- Halten Sie sich an die Tabelle in dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich der richtigen Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80 °C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- Geräuschpegel: Lc = 78 dB(A)

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Integrierte Sicherheitssperre

Diese Funktion stellt sicher, dass Sie das Gerät erst einschalten können, wenn Sie den Mixbecher mit Messereinheit, die Schüssel, den

- Αφήνετε τα ζεστά υλικά να κρυσώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγ. θερμοκρασία 80°C/175°F).
- Επίπεδο θορύβου: Lc = 78 dB(A).

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας

Η λειτουργία αυτή διασφαλίζει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο εάν έχετε προσαρτήσει σωστά την κανάτα του μπλέντερ με τις λεπίδες, τον κάδο της κουζίνομηχανής, τον κάδο του αποχυμωτή με τη μονάδα σύνδεσης ή το στείφητ στο μοτέρ. Εάν η κανάτα του μπλέντερ με τις λεπίδες, ο κάδος της κουζίνομηχανής, ο κάδος του αποχυμωτή με τη μονάδα σύνδεσης ή ο στείφητ είναι σωστά προσαρτημένα, δηλαδή όταν έχουν περιστραφεί προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από το σύμβολο 'κλειδώματος' όσο το δυνατόν περισσότερο ('κλικ'), το ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας θα ξεκλειδώσει.

ES | Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manipular los discos, la unidad de cuchillas de la batidora o la unidad de cuchillas del robot de cocina. Preste especial atención al quitarlos del recipiente del robot de cocina o de la jarra de la batidora, cuando vacíe éstos y durante su limpieza, ya que los bordes de corte están muy afilados.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente del robot de cocina o el recipiente de la licuadora. Apague siempre el aparato girando el botón de control de velocidad a la posición OFF.
- Apague el aparato antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Antes de quitar la tapa de los recipientes o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente del robot de cocina o en la jarra de la batidora.
- No utilice la licuadora si el tamiz está dañado.

- Consulte las tablas que aparecen en este manual de usuario para conocer las cantidades y los tiempos de procesado correctos.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máx. 80 °C/175 °F).
- Nivel de ruido: Lc = 78 dB (A).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si ha montado correctamente en la unidad motora la jarra de la batidora con la unidad de cuchillas, el recipiente del robot de cocina, el recipiente de la licuadora con la unidad de acoplamiento o el exprimidor. Si estos accesorios están montados correctamente, es decir; cuando se ha girado a tope el accesorio en la dirección del símbolo de "bloqueado" (hasta oír un clic), se desactivará el bloqueo de seguridad.

FI | Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanan alla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkyttimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Käsittele terä, tehosekoittimen teräyksikköä ja monitoimikoneen teräyksikköä varovaisesti. Ole erityisen huolellinen terä irrotettaessa ja monitoimikoneen kulhoa tai kannua tyhjentäessä tai puhdistettaessa. Leikkausterät ovat erittäin teräviä.

Varoitus

- Älä koskaan katkaise laitteesta virtaa kiertämällä sekoituskulhoa tai monitoimikoneen tai mehulingon kulhoa. Katkaise laitteesta aina virta kääntämällä nopeuskytkin OFF-asentoon.
- Katkaise laitteesta virta, ennen kuin irrotat tarvikkeita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun kätesi tai esimerkiksi kaapimen.
- Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhojen tai kannun kannen.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä ylitä monitoimikoneen kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa.
- Älä käytä mehulinkoa, jos siivilä on vahingoittunut.
- Katso tämän käyttöoppaan taulukoista sopivat määrät ja käsittelyajat.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- Anna kuumien aineiden jäähtyä ennen niiden käsittelyä (enimmäislämpötila 80 °C).
- Käyntiääni: Lc = 78 dB (A)





Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laitte vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Sisäänrakennettu turvakytin

Tämä toiminto varmistaa, että voit kytkeä laitteeseen virran vain silloin, kun runkoon on kunnolla kiinnitetty tehosekoittimen kannu, teräyksikkö, monitoimikoneen kulho, mehulingon kulho ja liitinkappale tai sitruspuserrin. Jos ne on kiinnitetty oikein eli niitä on käännetty lukkosymbolin suuntaan niin, että on kuulunut napsahdus, kiinteä turvalukko avautuu.

FR | Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à

l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques, l'ensemble lames du blender ou la lame du robot ménager, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du bol mélangeur, lorsque vous videz le bol ou le bol mélangeur et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol mélangeur; le bol du robot ménager ou le bol de la centrifugeuse. Éteignez toujours l'appareil en réglant le bouton de commande de la vitesse sur OFF.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le bol mélangeur.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du bol mélangeur, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol du robot ménager ou du mélangeur.
- N'utilisez pas la centrifugeuse si le filtre est endommagé.
- Consultez les tableaux de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les verser dans le robot ménager (température max. : 80°C/175°F).

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli (temperatura massima 80°C).
- Livello acustico: Lc = 78 dB(A)

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione consente di accendere l'apparecchio solo dopo aver montato correttamente il vaso del frullatore con il gruppo lame, il recipiente del robot da cucina, il recipiente della centrifuga con l'unità di aggancio o lo spremiagrumi sul gruppo motore. Se tutti i suddetti componenti sono installati correttamente, cioè se sono stati installati ruotandoli nel verso del simbolo di blocco fino a udire un clic, il blocco di sicurezza integrato si sblocca automaticamente.

NL | Belangrijk

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 nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.

- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u de schijven, de mesunit van de blender of de mesunit van de keukenmachine hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u de keukenmachinekom of blenderkan leegt, wanneer u de schijven of mesunits uit de kom of kan verwijdert en wanneer u ze schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de keukenmachinekom of de sapcentrifugekom te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de bedieningsknop naar de OFF-stand te draaien.
- Schakel het apparaat uit voordat u een accessoire verwijdert.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan steekt.
- Wacht tot bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kommen of kan verwijdert.

- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke overskrid maksimumsgrensen for innhold som er angitt på foodprocessorbollen eller hurtigmikserkannen.
- Ikke bruk juiceren hvis silen er skadet.
- Se på tabellen i denne brukerhåndboken for korrekte mengder og bearbeidingsstider.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- La varme ingredienser avkjøles før du kjører dem i foodprocessoren (maks. temperatur: 80 °C).
- Støynivå: Lc = 78 dB(A)

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Innebygd sikkerhetslås

Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på apparatet hvis du har satt hurtigmikserkannen riktig sammen med knivenheten, foodprocessorbollen, juicerbollen med skjøteenhet eller sitruspressen på motorenheten. Hvis hurtigmikserkannen med knivenhet, foodprocessorbollen, juicerbollen med skjøteenhet eller sitruspressen er satt riktig sammen, dvs. når det er vridd så langt som mulig mot symbolet for låst enhet (klikk), er den innebygde sikkerhetslåsen ulåst.

PT | Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou noutro líquido, nem o enxágue à torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído da Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes no tubo de alimentação com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Tenha muito cuidado ao manusear os discos, a lâmina da liquidificadora ou a lâmina do robot. Tenha particular cuidado quando os remover da taça ou copo, quando esvaziar a taça ou copo quando os limpar. As extremidades cortantes são muito afiadas.

Atenção

- Nunca desligue o aparelho rodando o copo misturador, o robot ou a taça. Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo de velocidade para a posição "OFF".
- Desligue o aparelho antes de desmontar qualquer acessório.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Desligue sempre o aparelho da corrente, antes de colocar os dedos ou um objecto (p. ex., uma espátula) dentro do copo misturador.
- Aguarde até que as peças em movimento parem de trabalhar antes de retirar a tampa das taças ou o copo.

- Dra alltid ur nätsladden innan du stoppar ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbehållaren.
- Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket från skålarna eller behållaren.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Överskrid inte maxgränsen för innehåll som anges på matberedarskålen eller mixerbehållaren.
- Använd inte juicern om silen är skadad.
- Mängder och tillredningstider hittar du i tabellerna i den här användarhandboken.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången.
- Låt varma ingredienser svalna innan du tillreder dem (maxtemperatur 80 °C).
- Ljudnivå: Lc = 78 dB(A)

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Inbyggd säkerhetsspärr

Den här funktionen gör att det bara går att slå på apparaten om du har monterat mixerbehållaren med knivenheten, matberedarskålen, juicerskålen med kopplingsenheten eller citruspressen ordentligt på motorenheten. Om mixerbehållaren med knivenheten, matberedarskålen, juicerskålen med kopplingsenheten eller citruspressen har monterats på rätt sätt, d.v.s. när den har vridits mot symbolen för låst så långt det går (ett klickljud hörs), låses det inbyggda säkerhetslåset upp.

TR | Önemi

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.

Uyarı

- Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düğmesini bağlamayın.
- Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar görmüş cihazları kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatları dışında, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Cihaz çalışırken, malzemeleri besleme kanalından içeri bastırmak için asla parmaklarınızı veya başka bir cismi (örn. spatula) kullanmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- Diskler, blender bıçak ünitesi ya da mutfak robotu bıçak ünitesini kullanırken çok dikkatli olun. Bunları mutfak robotu haznesi veya blender kavanozdan çıkartırken, hazneyi veya kavanozu boşaltırken ve temizlerken özellikle dikkat edin. Kesici yüzeyleri son derece keskindir.

Dikkat

- Cihazı kesinlikle blender kavanozu, mutfak robotu haznesi ya da meyve sıkacağı haznesini çevirerek kapatmayın. Cihazı mutlaka hız kontrol düğmesini KAPALI konumuna getirerek kapatın.
- Aksesuarları çıkarmadan önce cihazı kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (örn. spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekin.

3 Benutzen Sie einen Teigschaber, um die Zutaten von der Messereinheit und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

EL | Λεπίδες - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.

Τοποθετείτε πάντα τις λεπίδες της κουζίνομηχανής στον κάδο της κουζίνομηχανής προτού προσθέσετε τα υλικά.

Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες της κουζίνομηχανής για να ψιλοκόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, μοσχοκάρυδο, turmeric και παγάκια, καθώς έτσι μπορεί να αμβλυνθούν οι λεπίδες.

Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX.

- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες κομματιάσματος είναι 30-60 δευτερόλεπτα.
- Εάν ψιλοκόψετε κρεμμύδια, πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας (pulse) μερικές φορές προκειμένου να μην ψιλοκοπούν πάρα πολύ τα κρεμμύδια.

Εάν κολλήσει τροφή στις λεπίδες ή στο εσωτερικό του κάδου της κουζίνομηχανής:

- 1** Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 2** Αφαιρέστε το καπάκι από τον κάδο της κουζίνομηχανής.
- 3** Αφαιρέστε τα υλικά από τις λεπίδες ή από τα τοιχώματα του κάδου με μια σπάτουλα.

ES | Cuchillas - consejos y advertencias

No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.

Coloque siempre las cuchillas del robot de cocina en su recipiente antes de añadir los ingredientes.

No utilice las cuchillas del robot de cocina para picar ingredientes muy duros, como granos de café, nuez moscada, cúrcuma y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de la unidad de cuchillas.

No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

- El tiempo de procesado estándar para picar es de 30 a 60 segundos.
- Si va a picar cebolla, pulse el botón turbo unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina.

Si la comida se pega a la unidad de cuchillas o al interior del recipiente del robot de cocina:

- 1** Apague el aparato.
- 2** Quite la tapa del recipiente del robot de cocina.
- 3** Retire los ingredientes de la unidad de cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.

FI | Terä - vihjeitä ja varoituksia

Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareisiksi.

Aseta aina terä kulhoon ennen raaka-aineiden lisäämistä.

Älä pilko monitoimikoneen terällä kovia aineksia, kuten kahvipapuja, muskottipähkinää, maustekurkumaa tai jääpaloja, sillä teräyksikkö voi tylsyä.

Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

- Normaali käsittelyaika kaikessa hienonnuksessa on 30-60 sekuntia.
- Jos hienonnat sipuleita, paina PULSE-painiketta muutamia kertoja, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi.

Jos aineet tarttuvat teräyksikköön tai kulhon reunoihin:

Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

- De standaardverwerkingstijd voor alle hakbewerkingen is 30 tot 60 seconden.
- Als u uien hakt, druk dan een paar keer op de pulsknop om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.

Als er ingrediënten aan de mesunit of aan de binnenkant van de keukenmachinekom blijven kleven:

- 1 Schakel het apparaat uit.
- 2 Verwijder het deksel van de keukenmachinekom.
- 3 Verwijder de ingrediënten met een spatel van de mesunit of van de wand van de kom.

NO | Kniv – tips og advarsler

Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.

Sett alltid knivenheten for foodprocessor i foodprocessorbollen før du tilsetter ingredienser.

Ikke bruk foodprocessorkniven til å hakke veldig harde ingredienser, f. eks. kaffebønner, muskatnøtt, gurkemeie og isbiter. Dette kan føre til at knivenheten blir sløv.

Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

- Standard bearbeidingstid for all opphaking er 30–60 sekunder.
- Hvis du hakker løk, bør du trykke på pulseringsknappen et par ganger, slik at løken ikke blir for finhakket.

Hvis ingrediensene sitter fast på knivenheten eller på innsiden av foodprocessorbollen:

- 1 Slå av apparatet.
- 2 Fjern lokket fra foodprocessorbollen.

- 3 Fjern ingrediensene fra knivenheten eller innsiden av bollen med en slikkepott.

PT | Lâmina - sugestões e avisos

Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.

Introduza sempre a lâmina do robot na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.

Não utilize a lâmina do robot para cortar ingredientes muito duros como grãos de café, noz-moscada, açafraão-da-índia e cubos de gelo, pois pode fazer com que a lâmina fique bloqueada.

Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

- O tempo de processamento normal para picar ingredientes é de 30-60 segundos.
 - Se estiver a picar cebolas, prima o botão "pulse" algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Se os alimentos se agarrarem à lâmina ou às paredes da taça:

- 1 Desligue o aparelho.
- 2 Retire a tampa da taça.
- 3 Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

SV | Kniv – tips och varningar

Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.

Sätt alltid matberedarens knivenhet i matberedarskålen innan du tillsätter ingredienserna.

Använd inte matberedarkniven till att hacka mycket hårda ingredienser som kaffeböror, muskotnöt, gurkmeja eller isbitar eftersom det kan göra knivenheten slö.

Fyll inte skålen över MAX-nivån.

- Den normala tillredningstiden för all hackning är 30–60 sekunder.
- Om du hackar lök trycker du på pulsknappen några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad.

Gör så här om mat fastnar på knivenheten eller på matberedarskålens insida:

- 1 Stäng av apparaten.
- 2 Ta bort locket från matberedarskålen.
- 3 Ta bort ingredienserna från knivenheten eller från skålens sidor med en slickepott.

TR | Bıçak - ipuçları ve uyarılar

Sert peynir veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlarlar.

Mutfak robotu bıçak ünitesini mutfak robotu haznesine malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.

Kahve çekirdeği, muskat, zerdeçal ve buz küpü gibi çok sert malzemeleri parçalamak için mutfak robotu bıçağını kullanmayın. Bu işlemler bıçak ünitesinin körleşmesine neden olur.

Hazneyi MAX göstergesini aşmayacak şekilde doldurun.

- Tüm doğrama işlemlerinde standart işlem süresi 30-60 saniyedir.
- Soğan doğrarken darbe düğmesine birkaç kez basarak soğanın çok ince doğranmasını önleyin.

Yiyecekleriniz bıçak ünitesine veya mutfak robotu haznesinin iç kısmına yapışır:

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 Mutfak robotu haznesinin kapağını açın.
- 3 Spatula yardımı ile bıçak ünitesine veya haznenin duvarına yapışan malzemeleri sıyırın.

الشفرات - نصائح و تحذيرات | AR

احرصي دائماً على تركيب شفرات جهاز تحضير الطعام في الوعاء قبل إضافة المكونات.

- في حالة فرم البصل، استخدمي وظيفة النبض لعدة دقائق لتجنب الفرغ الشديد للبصل حتى لا يصبح شديد النعومة.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بفرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فسوف تصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحولة إلى كتل.

لا تستخدم شفرات جهاز تحضير الطعام في فرم المكونات شديدة الصلابة مثل حبات القهوة والجوز والكرام ومكعبات الثلج، حيث يمكن أن يتسبب ذلك إتلاف الشفرات.

- إن وقت التحضير القياسي لجميع مهمات الفرغ هو ما بين ٣٠ - ٦٠ ثانية. إذا علق الطعام بالشفرة أو بداخل الوعاء:

١ أوقف تشغيل الجهاز.

٢ انزع الغطاء من الوعاء.

٣ أخرج المكونات من الشفرة أو من جدار الوعاء باستخدام ملعقة.



FA | تیغه - نکات و هشدارها

همیشه قبل از شروع به افزودن مواد تیغه غذا ساز را در کاسه قرار دهید.

- اگر شما از پیاز خرد می کنید، از عملکرد پالس برای چند بار استفاده کرده تا از خرد شده بیش از حد پیازها جلوگیری کنید.

هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلنبه شدن می شوند.

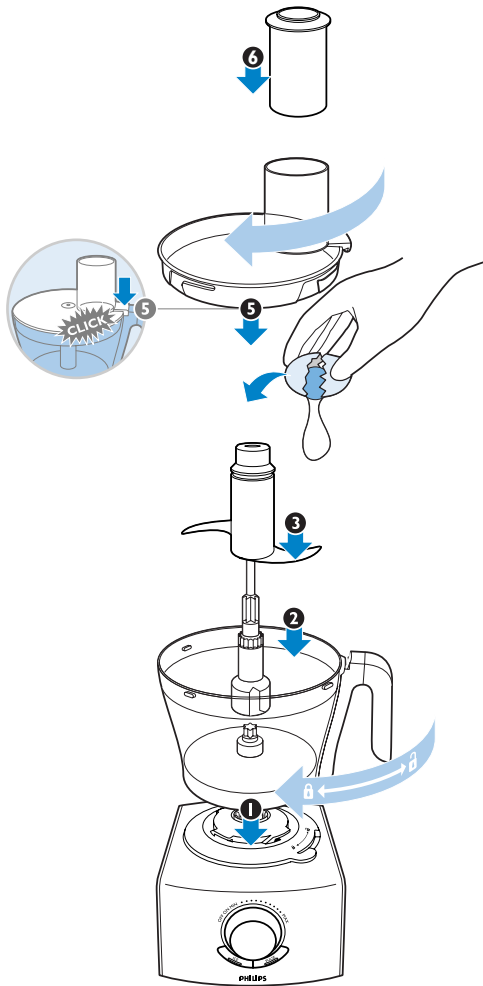
از تیغه غذا ساز برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه های قهوه، جوز هندی، زردچوبه و قطعات یخ استفاده نکنید چون این کار ممکن است تیغه را خراب کند.

- زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور خرد کردن بین ۶۰-۴۰ ثانیه است.
اگر مواد غذایی به تیغه یا داخل کاسه بچسبند، موارد زیر را انجام دهید:

۱ دستگاه را خاموش کنید.

۲ در را از روی کاسه بردارید.

۳ مواد را بوسیله یک کاردک از روی تیغه یا از دیواره کاسه جدا کنید.



EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the food processor bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

DA | Ælteindsats - tips og advarsler

- Montér altid ælteindsatsen i foodprocessorskålen, før du kommer ingredienserne i.
- Normal tilberedningstid for æltning er 30-180 sekunder.

DE | Knethaken: Tipps und Warnhinweise

- Setzen Sie stets den Knethaken in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 bis 180 Sekunden.

EL | Εξάρτημα ζύμωσης - συμβουλές και προειδοποιήσεις

- Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα ζύμωσης στον κάδο της κουζίνομηχανής προτού προσθέσετε τα υλικά.
- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες ζύμωσης είναι 30-180 δευτερόλεπτα.

ES | Accesorio para amasar - consejos y advertencias

- Coloque siempre el accesorio para amasar en el recipiente del robot de cocina antes de añadir los ingredientes.
- El tiempo de procesado estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.

FI | Vaivauslisälaite - vihjeitä ja varoituksia

- Aseta aina vaivauslisälaite monitoimikoneen kulhoon ennen aineiden lisäämistä.
- Normaali käsittelyaika kaikessa vaivauksessa on 30-180 sekuntia.

FR | Accessoire de pétrissage : conseils et avertissements

- Insérez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol du robot ménager avant d'y ajouter des ingrédients.
- La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

IT | Accessorio per impastare - consigli e avvertenze

- Inserite sempre l'accessorio per impastare nel recipiente del robot da cucina prima di aggiungere gli ingredienti.
- Il tempo di lavorazione standard per impastare è di 30-180 secondi.

NL | Kneedaccessoire - tips en waarschuwingen

- Plaats altijd het kneedaccessoire in de keukenmachinekom voordat u de ingrediënten toevoegt.
- De standaardverwerkingstijd voor alle kneedbewerkingen is 30 tot 180 seconden.

NO | Elteutstyr – tips og advarsler

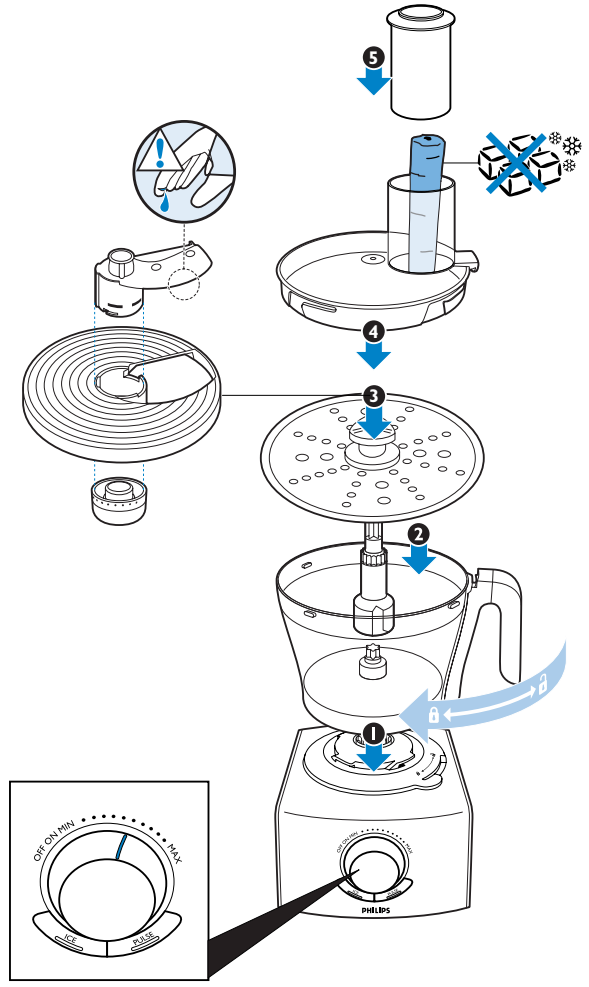
- Sett alltid elteutstyret i foodprocessorbollen før du tilsetter ingrediensene.
- Standard bearbeidingstid for all elting er 30–180 sekunder.

PT | Batedor - sugestões e avisos

- Introduza sempre o batedor na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- O tempo de processamento normal para bater é de 30-180 segundos.

SV | Knådningstillbehör – tips och varningar

- Sätt alltid knådningstillbehöret i matberedarskålen innan du tillsätter ingredienserna.
- Den normala tillredningstiden för all knådning är 30–180 sekunder.



kg	200g	3x	1000g	750g
(MAX)				

HR7774

	1-7mm		1-7mm	1-7mm	1-7mm

HR7775

	1-7mm		1-7mm	1-7mm	1-7mm

EN | Discs - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feeding tube.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the shredding disc to shred chocolate. Only use the food processor blade unit (page 20) for this purpose.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1 Pre-cut large ingredients to make them fit into the feeding tube.

2 Fill the feeding tube evenly for the best results.

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Adjustable slicing disc - tips and warnings

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

The slicing insert has a very sharp cutting edge. Do not touch the cutting edge.

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

1 Insert the slicing insert into the top of the carrier.

2 Attach the adjusting knob to the bottom of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.

3 Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.

DA | Skiver – tips og advarsler

Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.

Lad ikke apparatet køre for længe, når du river (hård) ost. Ellers vil osten blive for varm, begynde at smelte og blive klumpet. Brug ikke riveskiven til at rive chokolade. Brug kun foodprocessorsens knivenhed (side 20) til dette formål.

Fyld aldrig skålen over MAX-markeringen.

1 Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.

2 Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.

- Når du river eller findeler bløde ingredienser, skal du bruge en lav hastighed for at undgå, at ingredienserne bliver til puré.
- Hvis ingredienserne, der skal rives eller snittes har en lille diameter, kan du sætte den ydre nedstopper ned i påfyldningstragten for at gøre påfyldningstragten mindre. Brug derefter den indre nedstopper til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.
- Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

Regulérbar snitteskive – tips og advarsler

















Ved brug af den regulérbare snitteskive kan ingredienserne snittes i den ønskede tykkelse.

Æggene har en meget skarp skæreside. Rør ikke ved den.

Fyld aldrig skålen over MAX-markeringen.

1 Sæt knivenheden ind i toppen af holderen.



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 2** Sæt justeringsknappen fast til skivens bund, og drej den til den prik-markerede position, for at fastlåse den.
- 3** Drej justeringsknappen for at indstille snitteskiven til den ønskede tykkelse.

DE | Einsätze: Tipps und Warnhinweise

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Der Käse wird sonst zu heiß, beginnt zu schmelzen und wird klumpig. Verwenden Sie zum Raspeln von Schokolade nicht die Raspelscheibe, sondern nur die Messereinheit (siehe Seite 20).

Befüllen Sie die Schüssel nicht über die Markierung MAX hinaus.

- 1** Schneiden Sie größere Stücke vor, damit Sie in die Einfüllöffnung passen.
- 2** Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
 - Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit sie nicht zu Brei werden.
 - Wenn Sie Zutaten mit kleinerem Durchmesser schneiden oder raspeln möchten, setzen Sie den äußeren Stopfer in die Einfüllöffnung ein, so dass diese kleiner wird. Befördern Sie dann die Zutaten mit dem inneren Stopfer in die Einfüllöffnung.
 - Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander: Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

Verstellbare Schneidescheibe: Tipps und Warnhinweise

Mit der verstellbaren Schneidescheibe können Sie die Zutaten in die gewünschte Dicke schneiden.

Die Klingen des Schneideinsatzes sind sehr scharf. Berühren Sie die Klingen nicht.

Befüllen Sie die Schüssel nicht über die Markierung MAX hinaus.

- 1** Setzen Sie den Schneideinsatz oben in die Trägerscheibe ein.
- 2** Befestigen Sie den Regler an der Unterseite der Scheibe und drehen Sie ihn in die mit einem Punkt markierte Stellung, um die Scheibe zu fixieren.
- 3** Stellen Sie den Regler dann auf die gewünschte Dicke zum Schneiden der Zutaten ein.

EL | Δίσκοι κοπής - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στο εξάρτημα ώθησης όταν πιέζετε υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν τεμαχίζετε (σκληρό) τυρί. Διαφορετικά, το τυρί θερμαίνεται πολύ, αρχίζει να λιώνει και σβολιάζει. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο κοπής για τεμαχισμό προκειμένου να τεμαχίσετε σοκολάτα. Χρησιμοποιείτε μόνο τις λεπίδες της κουζίνομηχανής (σελίδα 20) για αυτό το σκοπό.

Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX.

- 1** Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά προκειμένου να χωρέσουν μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.
- 2** Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
 - Όταν τεμαχίζετε ή τρίβετε μαλακά υλικά, χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα προκειμένου να μην πολτοποιηθούν τα υλικά.
 - Εάν τα υλικά που θα τεμαχίσετε ή κόψετε σε φέτες έχουν μικρή διάμετρο, τοποθετήστε το εξωτερικό εξάρτημα ώθησης μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ώστε το στόμιο τροφοδοσίας να στενεύσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιείστε το εσωτερικό εξάρτημα ώθησης για να απλώσετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

- Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.

Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Ο ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες σας επιτρέπει να κόβετε υλικά σε οποιοδήποτε πάχος επιθυμείτε.

Ο δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες έχει πολύ κοφτερό σημείο κοπής. Μην αγγίζετε το σημείο κοπής.

Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX.

- 1** Εισαγάγετε το δίσκο κοπής για κοπή σε φέτες στο επάνω μέρος του φορέα.
- 2** Προσαρτήστε το διακόπτη ρύθμισης στο κάτω μέρος του δίσκου κοπής και γυρίστε τον στη θέση με την κουκκίδα προκειμένου να κλειδώσει.
- 3** Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης για να ρυθμίσετε τον δίσκο κοπής για κοπή σε φέτες στο επιθυμητό πάχος.

ES | Discos - consejos y advertencias

No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando corte en tiras queso (duro), ya que éste se calentaría y empezaría a derretirse y a formar grumos. No utilice el disco para cortar en tiras para rallar chocolate. Utilice sólo la unidad de cuchillas del robot de cocina (página 20) para este fin.

No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

- 1** Corte los ingredientes grandes antes de introducirlos por el orificio de entrada.

2 Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.

- Cuando corte en tiras o ralle ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se conviertan en puré.
- Si los ingredientes que va a cortar en tiras o en rodajas tienen un diámetro pequeño, coloque el empujador exterior en el orificio de entrada para hacerlo más pequeño. Luego utilice el empujador interior para empujar los ingredientes por el orificio de entrada.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.

Disco ajustable para cortar en rodajas - consejos y advertencias

El disco ajustable para cortar en rodajas le permite cortar ingredientes con el grosor que desee.

No toque el borde del accesorio para cortar en rodajas, ya que está muy afilado.

No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.


- 1** Inserte el accesorio para cortar en rodajas en la parte superior del soporte.
- 2** Coloque el botón de ajuste en la parte inferior del disco y gírelo hasta la posición marcada con un punto para fijarlo.
- 3** Gire el botón de ajuste para establecer el grosor de corte que desee.

FI | Levyt - vihjeitä ja varoituksia

Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppiloon.

Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa. Juusto saattaa kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiseksi. Älä hienonna





suklaata silppurilevyllä. Käytä tähän tarkoitukseen vain monitoimikoneen teräyksikköä (sivu 20).

Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

- 1** Pilko suurina paloina olevat raaka-aineet siten, että ne mahtuvat syöttösuppiloon.
- 2** Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
 - Käytä pehmeitä raaka-aineita suikaloitaessa tai rakeistettaessa hidasta nopeutta, jotta raaka-aineet eivät soseudu.
 - Jos haluat silputa tai viipaloida pieniä aineksia, pienennä syöttöaukkoa asettamalla ulkötönnön syöttöaukkoon. Työnnä sitten ainekset alas syöttöaukosta sisätyöntimellä.
 - Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

Säädettävä viipalointiterä - vihjeitä ja varoituksia

Säädettävällä viipalointiterällä saat juuri niin paksuja viipaleita kuin haluat.

Viipalointilisäosan terä on erittäin terävä. Älä koske terään.

Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

- 1** Aseta viipalointiterä teräalustan päälle.
- 2** Kiinnitä säätönuppi terän pohjaan ja lukitse terä kääntämällä se pisteellä merkittyyn kohtaan.
- 3** Aseta haluamasi viipaleen paksuus kääntämällä säätönuppia.

FR | Disques : conseils et avertissements

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux. N'employez pas le

disque pour râper du chocolat. Utilisez exclusivement l'ensemble lames du robot ménager (page 20) à cette fin.

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- 1** Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.
- 2** Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
 - Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
 - Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

Disque à trancher réglable : conseils et avertissements

Le disque à trancher réglable vous permet de trancher les ingrédients à l'épaisseur voulue.

Le couteau est extrêmement coupant. Ne touchez pas la lame.

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- 1** Fixez le couteau sur le support.
- 2** Fixez le dispositif de réglage sous le disque, puis tournez-le jusqu'à la position indiquée par un point pour le verrouiller.
- 3** Tournez le dispositif de réglage pour définir l'épaisseur de tranchage souhaitée.

IT | Dischi - consigli e avvertenze

Non esercitate una pressione eccessiva sul pestello quando premete gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

Quando grattugiate formaggi duri, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che il formaggio si riscaldi eccessivamente, inizi a sciogliersi e formi dei grumi. Non utilizzate il disco per grattugiare il cioccolato, ma esclusivamente il gruppo lame (pagina 20).

Non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

- 1 Tagliate a pezzi gli ingredienti affinché siano delle giuste dimensioni per l'apertura di inserimento.
- 2 Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
 - Quando grattugiate o sminuzzate ingredienti morbidi, utilizzate una velocità bassa, al fine di evitare che si riducano in purea.
 - Se gli ingredienti che si stanno per grattugiare o affettare hanno un diametro piccolo, inserite il pestello esterno nell'apertura per l'inserimento del cibo in modo da ridurne l'ampiezza. Utilizzate il pestello interno per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.
 - Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Disco regolabile per affettare - consigli e avvertenze

Il disco regolabile per affettare permette di tagliare gli ingredienti allo spessore desiderato.

Non toccate il disco per affettare poiché ha bordi taglienti estremamente affilati.

Non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

- 1 Inserite il disco per affettare in cima al supporto.
- 2 Collegate la manopola di regolazione alla base del disco e giratela fino a raggiungere la posizione indicata per bloccarla.
- 3 Ruotate la manopola di regolazione in modo da impostare lo spessore del disco per affettare desiderato.

NL | Schijven - tips en waarschuwingen

Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten door de vultrechter naar beneden duwt.

Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas raspt. De kaas wordt anders te heet, waardoor deze gaat smelten en klonteren. Gebruik de raspschijf niet om chocolade te raspen. Gebruik daarvoor alleen de mesunit van de keukenmachine (zie pagina 20).

Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

- 1 Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- 2 Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
 - Kies een lage snelheid wanneer u zachte ingrediënten raspt of granuleert om te voorkomen dat ze tot puree worden vermalen.
 - Als de ingrediënten die u gaat raspen of snijden een kleine diameter hebben, plaatst u de buitenste stamper in de vultrechter om de vultrechter kleiner te maken. Gebruik vervolgens de binnenste stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.
 - Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.



Instelbare snijschijf - tips en waarschuwingen

Met de instelbare snijschijf kunt u ingrediënten op elke gewenste dikte snijden.

De snijschijf heeft een zeer scherpe snijkant. Raak de snijkant niet aan.

Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

- 1 Plaats de snijschijf in de bovenkant van de houder.
- 2 Bevestig de instelknop op de onderkant van de schijf en draai de knop naar de stand die is gemarkeerd met een stip om de knop te vergrendelen.
- 3 Draai de instelknop om de snijschijf op de gewenste snijdikte in te stellen.

NO | Skiver – tips og advarsler

Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene ned i materøret.

Du må ikke la apparatet kjøre for lenge når du river (hard) ost. Osten kan bli for varm, begynne å smelte og bli klumpete. Ikke bruk raspeskiven til å rive sjokolade. Det er bare foodprocessorkniven (side 20) som skal brukes til dette formålet.

Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

- 1 Del opp store ingredienser på forhånd, slik at de passer i materøret.
- 2 Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
 - Når du rasper eller maler myke ingredienser, bør du bruke lav hastighet, slik at ingrediensene ikke blir most.
 - Hvis ingrediensene som du skal raspe eller kutte har liten diameter, må du sette den ytre stapperen i materøret for å gjøre materøret mindre. Deretter bruker du den indre stapperen til å stappe ingrediensene ned i materøret.

- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.

Justerbar kutteskive – tips og advarsler

Ved hjelp av den justerbare kutteskiven kan du kutte ingrediensene i den tykkelsen du ønsker.

Skiveinnlegget har en veldig skarp kniv. Ikke rør kniven.

Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

- 1 Sett i skiveinnlegget på toppen av holderen.
- 2 Fest justeringsbryteren nederst på skiven og vri den til stillingen merket med en prikk for å låse den.
- 3 Vri justeringsbryteren til kutteskiven er på den tykkelsen du foretrekker.

PT | Discos - sugestões e avisos

Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar os alimentos para dentro do tubo de alimentação.

Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando cortar queijo (duro). Caso contrário, o queijo fica demasiado quente, começa a derreter e ganha grumos. Não utilize o disco de cortar para cortar chocolate. Utilize apenas a lâmina do robot (página 20) para este fim.

Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

- 1 Corte previamente os ingredientes maiores de modo a caberem no tubo de alimentação.
- 2 Encha o tubo de alimentação uniformemente para obter os melhores resultados.
 - Quando estiver a cortar ou a granular ingredientes moles, utilize uma velocidade baixa para evitar que os ingredientes se transformem em puré.

- Se os ingredientes que vai cortar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pressor exterior no tubo de alimentação para que o tubo de alimentação fique mais pequeno. Em seguida, utilize o pressor interior para empurrar os ingredientes para baixo no tubo de alimentação.
- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

Discos para fatiar ajustáveis - sugestões e avisos

O disco para fatiar ajustável permite-lhe cortar ingredientes com a espessura que quiser.

O acessório para fatiar tem uma lâmina muito afiada. Não toque na lâmina.

Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

- 1** Introduza o acessório para fatiar na parte superior do transportador.
- 2** Encaixe o botão de ajuste na parte inferior do disco e rode-o na direcção da posição assinalada com um ponto para o fixar.
- 3** Rode o botão de ajuste para regular o disco para fatiar de forma a obter a espessura que pretende.

SV | Insatser – tips och varningar

Tryck inte för mycket på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.

Låt inte apparaten gå för länge när du river hårdost. Osten kan då bli för varm, börja smälta och bli klumpig. Använd inte rivningsinsatsen till att riva choklad. Använd endast matberedarens knivenhet (sidan 20) till det ändamålet.

Fyll inte skålen över MAX-nivån.

1 Dela stora ingredienser så att de går ned i matningsröret.

2 Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.

- När du river eller finfördelar mjuka ingredienser ska du använda en låg hastighet för att förhindra att ingredienserna blir till puré.
- Om ingredienserna du ska riva eller skiva är små sätter du den yttre pressklossen i matningsröret för att göra röret mindre. Använd sedan den inre pressklossen till att trycka ned ingredienserna i matningsröret.
- När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.

Justerbar skivningsinsats – tips och varningar

Med den justerbara skivningsinsatsen kan du skiva ingredienserna i valfri tjocklek.

Skivningsinsatsens egg är mycket vass. Rör inte vid eggen.

Fyll inte skålen över MAX-nivån.

- 1** Sätt i skivningsinsatsen längst upp i hållaren.
- 2** Sätt fast justeringsvredet på insatsens undersida och vrid det till den position som är märkt med en punkt så låses det på plats.
- 3** Vrid på justeringsvredet för att ställa in skivningsinsatsen på den tjocklek du önskar.

TR | Diskler - ipuçları ve uyarılar

Malzemeleri besleme kanalından aşağıya iterken, yiyecek iticiye çok fazla baskı uygulamayın.

Sert peynir doğrarken cihazı çok uzun süreli çalıştırmayın. Aksi takdirde, peynir fazla ısınarak erimeye ve topaklanmaya başlar. Çikolata doğramak için doğrama diskini kullanmayın. Bu işlem için sadece mutfak robotu bıçak ünitesini (sayfa 20) kullanın.

Hazneyi MAX göstergesini aşmayacak şekilde doldurun.



1 Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük boyutlu malzemeleri önceden kesin.

2 En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun.

- Yumuşak malzemeleri rendelerken veya öğütürken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanın.
- Rendeleyeceğiniz ya da dilimleyeceğiniz malzemelerin çapı küçükse, besleme borusunu küçültmek için dış iticiyi besleme borusuna yerleştirin. Ardından, malzemeleri besleme borusundan aşağı itmek için iç iticiyi kullanın.
- Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

Ayarlanabilir dilimleme diski - ipuçları ve uyarılar

Ayarlanabilir dilimleme diski ile tüm yiyecek malzemelerinizi istediğiniz kalınlıkta kesebilirsiniz.

Dilimleme bıçağının kenarı çok keskindir. Keskin kenara dokunmayın.

Hazneyi MAX göstergesini aşmayacak şekilde doldurun.

1 Dilimleme bıçağını taşıyıcının üst kısmına yerleştirin.

2 Ayarlama düğmesini diskin alt kısmına takın ve kilitlemek için noktayla işaretlenmiş konuma getirin.

3 Dilimleme diskini istediğiniz dilimleme kalınlığına ayarlamak için ayarlama düğmesini çevirin.

لا تضغطي بشدة على الضاغطة عند إدخال المكونات في أنبوب التغذية.

1 قطعي المكونات الكبيرة إلى قطع أصغر قبل إدخالها في أنبوب التغذية.

2 للحصول على أفضل النتائج، املئي أنبوب التغذية بالتساوي.

لا تتعدي مؤشر الحد الأقصى (MAX) عند ملء الوعاء.

- عند تقطيع أو غريلة المكونات الناعمة، استخدمي المستوى المنخفض من السرعة لمنع هرس المكونات.
- إذا كانت المكونات التي ترغبين في تقطيعها أو فرمها صغيرة الحجم، ضعي الضاغطة الأخرى في أنبوب التغذية لجعله أقل حيزًا. بعدئذ استخدمي الضاغطة الداخلية لضغط المكونات في أنبوب التغذية.
- عندما ترغبين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة و أفرغي الوعاء بين كل دفعة.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بتقطيع الجبن (الناشف).

وإلا فسوف يصبح الجبن شديد السخونة ويبدأ في الذوبان متحولاً إلى كتل.

لا تستخدمى قرص الفرم في فرم الشيكولاتة. فقط استخدمى شفرة جهاز تحضير الطعام (صفحة ٢٠) في هذا الغرض.

قرص التقطيع القابل للضبط – نصائح وتحذيرات

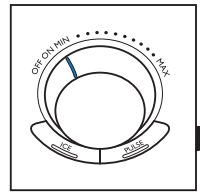
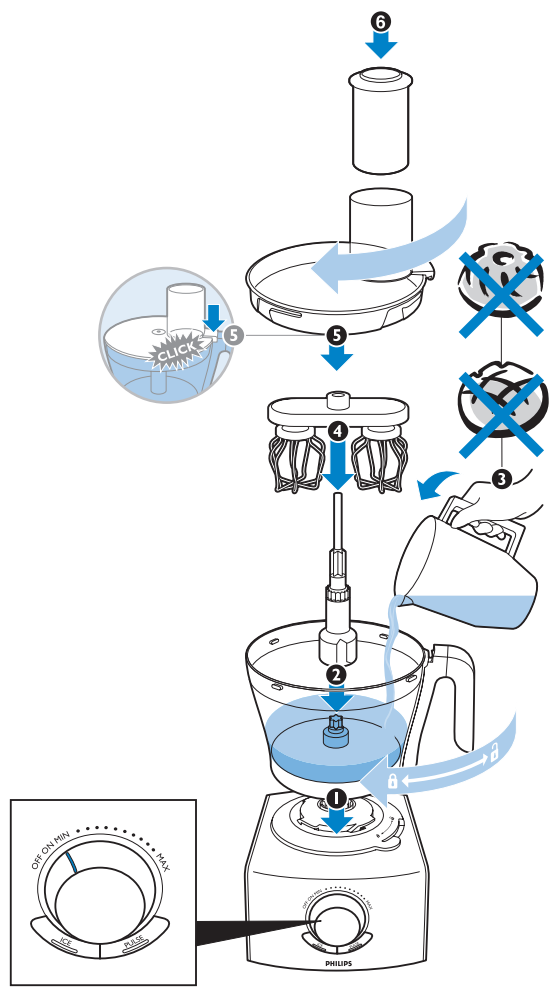
يسمح لك قرص التقطيع القابل للضبط بتقطيع المكونات بالسلك الملائم.

احذري: يحتوي ملحق التقطيع على شفرات حادة للغاية.

1 أدخلني ملحق التقطيع في الجزء العلوي من الحامل.

2 وصلني مفتاح الضبط الجزء السفلي من القرص ثم أدبريه على الوضع المشار إليه بالنقطة للغلق.

3 أدبري مفتاح الضبط لضبط قرص التقطيع على السمك المطلوب للشرائح.



kg (MAX)

2 - 7 60 - 180 sec.

125 - 750 ml 30 - 90 sec.

FI | Vispilä - vihjeitä ja varoituksia

Vispilän avulla voit vaahdottaa kermaa, kananmunia ja munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytekakkutaikinaa.

Älä käytä vispilää voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivauslisälaitetta (katso sivu 27).

Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

- Varmista, että kulho ja vispilä ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Munanvalkuaiasten on oltava huoneenlämpöisiä.
- Puhdista vispilä aina käytön jälkeen.

FR | Fouet : conseils et avertissements

Le fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise et des pâtes à gâteau.

N'utilisez pas le fouet pour mélanger les pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine ou pour pétrir de la pâte à pain. Pour ces opérations, utilisez l'accessoire de pétrissage (voir page 27).

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.
- Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

IT | Frusta a sfera - consigli e avvertenze

Potete usare la frusta a sfera per montare la panna, le uova, gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese e impasti soffici per torte.

Non usate la frusta a sfera per preparare miscele per torte con burro o margarina o per impastare. In questi casi, utilizzate l'accessorio per impastare (vedere pag. 27).

Non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

- Prima di montare gli albumi a neve, controllate sempre che il recipiente e il disco emulsionante siano asciutti e sgrassati. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente.
- Pulite sempre la frusta a sfera dopo l'uso.

NL | Ballonklopper - tips en waarschuwingen

U kunt de ballonklopper gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise en biscuitdeeg te kloppen.

Gebruik de ballonklopper niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire (zie pagina 27).

Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

- Zorg ervoor dat de kom en de ballonklopper droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. De eiwitten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- Maak de ballonklopper na elk gebruik schoon.

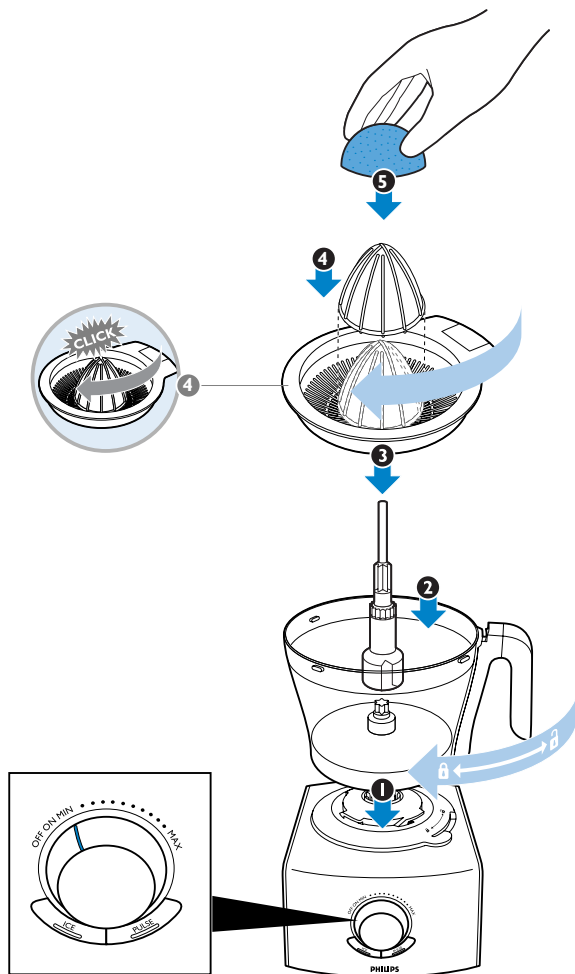
NO | Ballongvisp – tips og advarsler

Du kan bruke ballongvispen til å piske krem, vispe egg og eggehviter og til å lage posepudding, majones og kakeblandinger.

Ikke bruk ballongvispen til å lage kakeblandinger med smør eller margarin eller til å kna deig. Bruk elteustyret til dette (se side 27).

Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

- Kontroller at bollen og ballongvispen er tørre og uten fett når du visper eggehviter. Eggehvitene bør ha romtemperatur.
- Rengjør alltid ballongvispen etter bruk.



EN | Citrus press - tips and warnings

Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

Built-in safety lock: the citrus press only works when the sieve is assembled properly on the motor unit and the cone is assembled properly in the sieve (see picture on page 44).

If all parts have been assembled properly, the cone starts rotating as soon as you turn the switch to the minimum speed setting.

1 Set the control knob to the minimum speed setting.

2 Press the citrus fruit onto the cone.

Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve. When you have finished pressing or when you want to remove the pulp, switch off the appliance and remove the bowl from the appliance with the sieve and cone on it.

DA | Citruspresser - tips og advarsler

Fyld aldrig skålen over MAX-markeringen.

Indbygget sikkerhedslås: Citruspresseren virker kun, når sien er monteret korrekt på motorenheden, og pressekeglen er sat rigtigt i sien (se billede på side 44).

Hvis alle dele er samlet korrekt, begynder pressekeglen at rotere, så snart du tænder for apparatet på den laveste hastighed.

1 Indstil kontrolknappen til laveste hastighed.

2 Pres citrusfrugten ned over keglen.

Bemærk: Hold en pause med jævne mellemrum for at fjerne frugtkødet fra sien.

Når du er færdig med presningen eller ønsker at fjerne frugtkødet, skal du slukke for apparatet og løfte skålen med si og pressekegle af apparatet.

DE | Zitruspresse: Tipps und Warnhinweise

Befüllen Sie die Schüssel nicht über die Markierung MAX hinaus.

Integrierte Sicherheitssperre: Die Zitruspresse funktioniert nur, wenn die Verschlusskappe ordnungsgemäß auf der Motoreinheit und der Presskegel korrekt auf dem Sieb angebracht ist (siehe Abbildung auf Seite 40).

Sind alle Teile korrekt zusammengesetzt, beginnt sich der Presskegel zu drehen, sobald Sie den Drehschalter auf die niedrigste Geschwindigkeit stellen.

1 Stellen Sie den Drehschalter auf die niedrigste Geschwindigkeit.

2 Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel.

Hinweis: Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen.

Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Schüssel mit Sieb und Presskegel vom Gerät.

EL | Στείφτης - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην γεμίζετε τον κάδο ανάμειξης πάνω από την ένδειξη MAX.

Ενσωματωμένο κλειδωμα ασφαλείας: ο στείφτης λειτουργεί μόνο όταν το σουρωτήρι έχει τοποθετηθεί σωστά στο μοτέρ και ο κώνος έχει συναρμολογηθεί σωστά στο σουρωτήρι (δείτε την εικόνα στη σελίδα 44).

Εάν όλα τα μέρη έχουν συναρμολογηθεί σωστά, ο κώνος αρχίζει να περιστρέφεται μόλις γυρίσετε το διακόπτη στη ρύθμιση της χαμηλότερης ταχύτητας.

1 Ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη ρύθμιση της χαμηλότερης ταχύτητας.

2 Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο.

Σημείωση: Κατά διαστήματα να σταματάτε προκειμένου να αφαιρέσετε τον πολτό από το σουρωτήρι.

Όταν τελειώσετε ή όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τον κάδο ανάμειξης, με το σουρωτήρι και τον κώνο ακόμη προσαρτημένα, από τη συσκευή.

ES | Exprimidor - consejos y advertencias

No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

Bloqueo de seguridad: el exprimidor sólo funciona si el tamiz está colocado correctamente en la unidad motora y si el cono está bien puesto en el tamiz (consulte la imagen que aparece en la página 44). Si todas las piezas se han colocado correctamente, el cono comenzará a girar cuando ponga el interruptor en la posición de velocidad mínima.

1 Coloque el botón de control en la posición de velocidad mínima.

2 Presione con la fruta sobre el cono.

Nota: Deje de presionar de vez en cuando para quitar la pulpa del tamiz. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, apague el aparato y quite el recipiente del aparato con el tamiz y el cono puestos.

FI | Sitruspuserrin - vihjeitä ja varoituksia

Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

Sisäänrakennettu turvalukko: sitruspuserrin toimii vain, kun siivilä on kunnolla kiinni rungossa ja puserrinosa kunnolla kiinni siivilässä (katso kuvaa sivulla 44).

Jos kaikki osat on koottu oikein, puserrin alkaa pyöriä heti, kun kytkin käännetään hitaimpaan nopeusasetukseen.

1 Käännä ohjauskytkin hitaimpaan asentoon.


2 Paina hedelmä puserrinta vasten.

Huomautus: Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjätte siivilästä. Kun lopetat mehun puristamisen tai haluat poistaa hedelmäjätteen, katkaise laitteesta virta ja irrota kulho laitteesta siten, että siivilä ja puserrinosa ovat paikallaan sen päällä.

FR | Presse-agrumes : conseils et avertissements

Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).





Verrou de sécurité intégré : le presse-agrumes fonctionne uniquement lorsque le filtre est correctement fixé sur le bloc moteur et lorsque le cône est correctement fixé sur le filtre (voir image page 40).

Si toutes les pièces sont correctement assemblées, le cône tourne dès que la vitesse minimale est sélectionnée.

1 Réglez le bouton de commande sur la vitesse minimale.

2 Pressez l'agrumes sur le cône.

Remarque : De temps à autre, arrêtez-vous de presser les agrumes pour retirer la pulpe du filtre.

Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, arrêtez l'appareil et retirez le bol avec le filtre et le cône.

IT | Spremiagrumi - consigli e avvertenze

non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

Blocco di sicurezza incorporato: lo spremiagrumi funziona soltanto se il setaccio e il cono sono montati in maniera corretta rispettivamente sul gruppo motore e sul setaccio (vedere l'immagine a pagina 44). Se tutte le parti sono state montate correttamente, il cono inizia a ruotare appena l'interruttore si trova sulla velocità minima.

1 Regolate la manopola di controllo sulla velocità minima.

2 Premete l'agrumes sul cono.

Nota: Ogni tanto interrompete l'operazione per togliere la polpa dal setaccio.

Al termine dell'operazione e se volete togliere la polpa dal setaccio, spegnete l'apparecchio e togliete il contenitore con il setaccio e il cono.

NL | Citruspers - tips en waarschuwingen

Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

Ingebouwde beveiliging: de citruspers werkt alleen als de zeef goed op de motorunit is bevestigd en de perskegel goed in de zeef is bevestigd (zie afbeelding op pagina 44).

Als alle onderdelen goed zijn bevestigd, begint de perskegel te draaien

zodra u de knop naar de laagste snelheidsstand draait.

1 Zet de bedieningsknop op de laagste snelheidsstand.

2 Druk de citrusvrucht op de perskegel.

Opmerking: Stop af en toe met persen om pulp uit de zeef te verwijderen.

Schakel het apparaat uit en neem de kom met de zeef en perskegel van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u pulp wilt verwijderen.

NO | Sitruspresse – tips og advarsler

Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

Innebygd sikkerhetslås: Sitruspressen fungerer bare når silen er satt riktig på motorenheten og safttoppen er satt riktig sammen i silen (se bilde på side 44).

Hvis alle delene er satt sammen riktig, begynner safttoppen å rotere straks du setter bryteren på minimumshastigheten.

1 Sett kontrollbryteren på minimumshastigheten.

2 Trykk sitrusfrukt ned i safttoppen.

Merk: Stopp pressingen med jevne mellomrom for å fjerne fruktkjøttet fra silen.

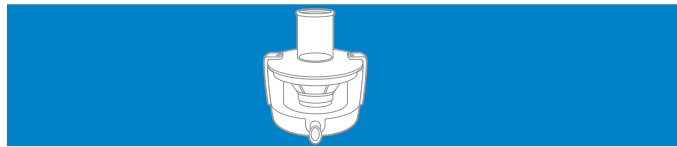
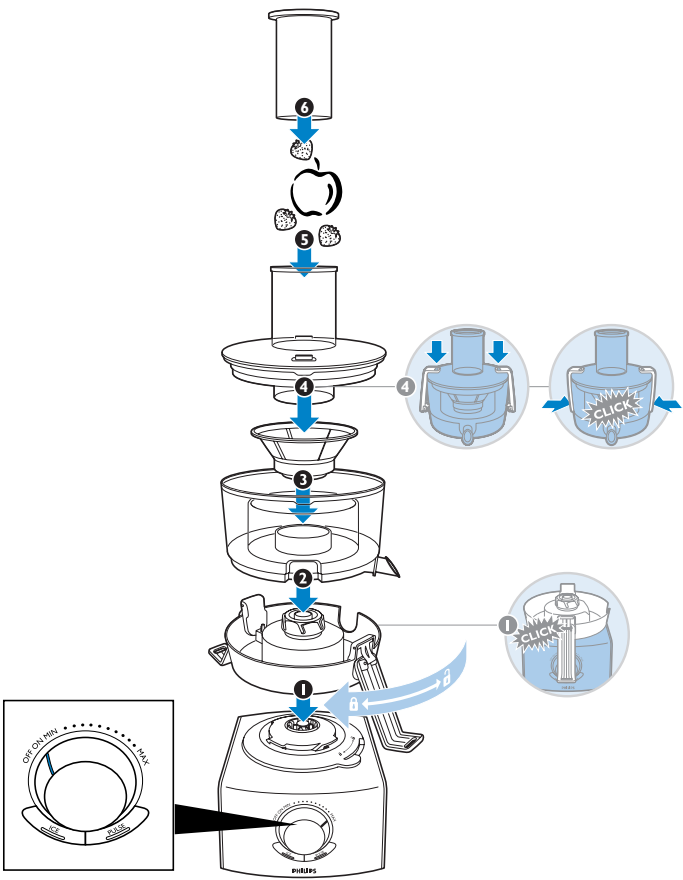
Når du er ferdig med å presse eller når du ønsker å fjerne fruktkjøttet, slår du av apparatet og fjerner bollen med silen og safttoppen fra apparatet.

PT | Espremedor de citrinos - sugestões e avisos

Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

Bloqueio de segurança incorporado: o espremedor de citrinos só funciona se o crivo estiver montado correctamente no motor e se o cone estiver montado correctamente no crivo (consulte a imagem na página 44).

Se todas as peças tiverem sido montadas correctamente, o cone começa a rodar assim que regular o botão para a definição de velocidade mínima.



EN | Juicer - tips and warnings

Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose. Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.

- Always check the sieve before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, crazes or a loose grating disc.
- The standard processing time for all juicing jobs is 30-90 seconds.
- Peel citrus fruits, pineapples, melons, etc. before you juice them.
- Stone cherries, plums, apricots, peaches, etc. before you juice them.

DA | Juicer – tips og advarsler

Stik aldrig din hånd eller andre genstande (f.eks. en gaffel, kniv, ske eller spatel) ned i påfyldningstragten. Brug kun den medfølgende nedstopper til dette formål. Vent, indtil sien er stoppet helt med at rotere, før du fjerner låget.

- Kontroller altid sien før brug. Brug ikke juiceren, hvis du opdager, at den er blevet beskadiget og f.eks. har revner, sprækker eller en løs riveplade.
- Normal tilberedningstid for saftpresning er 30-90 sekunder.
- Skræl citrusfrugter, ananas, meloner osv., før du presser dem til frugtsaft.
- Fjern stenene fra kirsebær, blommer, abrikoser, ferskener osv., før du presser saften ud af dem.

DE | Entsafter: Tipps und Warnhinweise

Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teigschaber) in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfer. Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Sieb zum Stillstand gekommen ist.

- Prüfen Sie das Sieb vor jeder Nutzung. Benutzen Sie den Entsafter nicht, wenn Sie Beschädigungen wie Sprünge, Risse oder eine lose Raspelscheibe feststellen.

- Die normale Verarbeitungszeit zum Entsaften beträgt 30 bis 90 Sekunden.
- Schälen Sie Zitrusfrüchte, Ananas, Melonen usw. vor dem Entsaften.
- Entstemen Sie Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche usw. vor dem Entsaften.

EL | Αποχυμωτής - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο (π.χ. πηρούνι, μαχάιρι, κουτάλι ή σπάτουλα) μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται με τη συσκευή, για αυτό σκοπό. Περιμένετε μέχρι το σουρωτήρι να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται προτού αφαιρέσετε το καπάκι.

- Ελέγχετε πάντα το σουρωτήρι πριν από τη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή εάν παρατηρήσετε οποιαδήποτε φθορά, όπως ρωγμές, ραγίσματα ή έναν χαλαρό δίσκο που τριζει.
- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες αποχύμωσης είναι 30-90 δευτερόλεπτα.
- Ξεφλουδίζετε τα εσπεριδοειδή, τους ανανάδες, τα πεπόνια, κ.λπ. πριν την αποχύμωση.
- Αφαιρείτε τα κουκούτσια από τα κεράσια, τα δαμάσκηνα, τα βερούκοκα, τα ροδάκινα, κ.λπ. πριν την αποχύμωση.

ES | Licuadora - consejos y advertencias

No introduzca la mano ni ningún objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Sólo se debe utilizar el empujador que se suministra con el aparato. Espere a que el tamiz haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa.

- Compruebe siempre el tamiz antes de usarlo. No utilice la licuadora si percibe cualquier daño, grieta o rotura, o si el disco de rallar está flojo o suelto.
- El tiempo de procesado estándar para hacer zumo es de 30 a 90 segundos.



- Pele los cítricos, las piñas, los melones, etc. antes de introducirlos en la licuadora.
- Quite los huesos de las cerezas, ciruelas, albaricoques, melocotones, etc. antes de introducirlos en la licuadora.

FI | Mehulinko - vihjeitä ja varoituksia

Älä laita kättä tai mitään esinettä (esimerkiksi ruokailuvälineitä tai lastaa) syöttösuppiloon. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta. Avaa kansi vasta, kun siivilä on pysähtynyt kokonaan.

- Tarkista siivilä aina ennen käyttöä. Älä käytä mehulinkoa, jos huomaat, että siinä on halkeamia tai muita vaurioita tai irtonaisia osia.
- Normaali käsittelyaika kaikessa mehustuksessa on 30-90 sekuntia.
- Kuori sitruhedelmät, ananakset, melonit jne. ennen niiden mehustamista.
- Irrota kirsikoista, luumuista, aprikooseista, persikoista kivet ennen niiden mehustamista.

FR | Centrifugeuse : conseils et avertissements

Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée. Utilisez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet. Patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre avant de retirer le couvercle.

- Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des craquelures ou des irrégularités.
- La durée d'utilisation standard pour la production de jus est de 30 à 90 secondes.
- Pelez les agrumes, ananas, melons, etc. avant de les presser.
- Dénoyautez les cerises, prunes, abricots, pêches, etc. avant de les presser.

IT | Centrifuga - consigli e avvertenze

Non inserite mai le dita o altri oggetti (forchette, coltelli, cucchiari o spatole) nell'apertura di inserimento del cibo. Servitevi soltanto del

pestello fornito in dotazione. Aspettate che il setaccio sia completamente fermo prima di togliere il coperchio.

- Controllate sempre il setaccio prima dell'uso. Nel caso di rotture, incrinature o dischi allentati, non usate l'apparecchio.
- Il tempo di lavorazione standard per le spremute è di 30-90 secondi.
- Sbucciate gli agrumi, gli ananas, i meloni e altra frutta simile prima di utilizzarla.
- Snocciolate le ciliegie, le prugne, le albicocche, le pesche e altra frutta simile prima di utilizzarla.

NL | Sapcentrifuge - tips en waarschuwingen

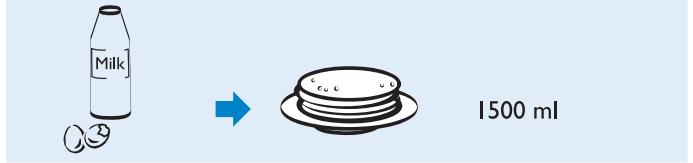
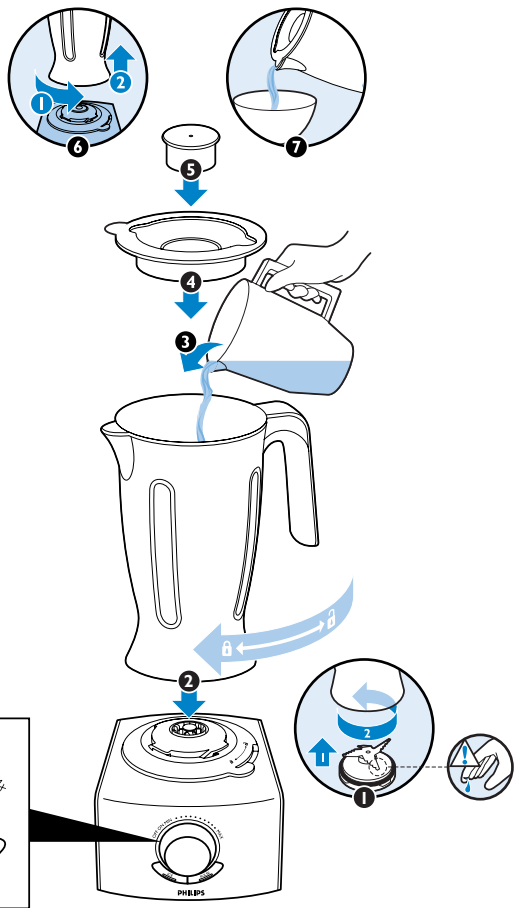
Steek nooit uw hand of een voorwerp (bijv. een vork, mes, lepel of spatel) in de vultrechter. Gebruik hiervoor alleen de bijgeleverde stamper. Wacht tot de zeef volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.

- Controleer de zeef voor ieder gebruik. Gebruik de sapcentrifuge niet als u barstjes, haarscheurtjes of een losse raspschijf ontdekt.
- De standaardverwerkingstijd voor alle bewerkingen voor het maken van sap is 30 tot 90 seconden.
- Fruit zoals citrusvruchten, ananas, meloen enz. moet u schillen voordat u er sap van maakt.
- Fruit zoals kersen, pruimen, abrikozen, perziken enz. moet u ontpitten voordat u er sap van maakt.

NO | Juicer – tips og advarsler

Putt aldri hånden eller et annet objekt (f.eks. en gaffel, kniv, skje eller slikkepott) ned i materøret. Bruk bare stapperen som leveres med apparatet for dette formålet. Vent til silen har stoppet helt å rotere før du fjerner lokket.

- Kontroller alltid silen før bruk. Ikke bruk juiceren hvis du oppdager skader som sprekker, krakelering eller en løs raspekniv.
- Standard bearbeidingsstid for alle jusjobber er 30–90 sekunder.
- Skrell sitrusfrukter, ananas, meloner osv. før du presser dem.
- Fjern steinene i kirsebær, plommer, aprikoser, ferskener osv. før du presser dem.



EN | Blender - tips and warnings

Always assemble the sealing ring onto the blender blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

Never open the lid when the blade rotates.

- ▶ **Built-in safety lock: you can only switch on the appliance when the blender jar has been assembled in such a way that the ridge on the blade unit is aligned with the 'locked' symbol on the motor unit.**
- To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup and pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller 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.
- Use cooked ingredients when you blend a soup.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Remove the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blades.

DA | Blender - tips og advarsler

Monér altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderskallet.

Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur, når du har tilberedt to portioner.

Åbn aldrig låget, når knivene roterer.

- ▶ **Indbygget sikkerhedslås: Du kan kun tænde for apparatet, når blenderskallet er blevet samlet således, at rillen på knivenheden er ud for "låst"-symbolet på motorenheden.**
 - Ønsker du at tilsætte flydende ingredienser under tilberedningen, skal du fjerne målebægeret, og hælde dem ned i blenderskallet gennem det lille hul i låget.
 - Skær store ingredienser i mindre stykker, før du blender dem.
 - Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
 - Brug kogte ingredienser, når du blender en suppe.
 - Når du blender flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme, må du højst hælde 1 liter i blenderskallet for at undgå at spilde.
 - Hvis du ikke er tilfreds med resultatet, skal du slukke for apparatet og røre i ingredienserne med en spatel. Fjern en del af indholdet, så der bliver en mindre mængde at blende, eller tilsæt lidt væske.
- Hvis ingredienserne sætter sig fast på indersiden af blenderskallet, gøres følgende:

- 1 Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Tag låget af, og fjern ingredienserne fra blenderskallets inderside med en spatel.
- 3 Hold spatlen i sikker afstand fra knivenheden, ca. 2 cm.

DE | Mixer: Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Mixermessereinheit, bevor Sie die Messereinheit in den Mixbecher einsetzen.

Lassen Sie das Gerät nach jedem zweiten Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.



Öffnen Sie nicht den Deckel, solange das Messer noch rotiert.

- ▶ **Integrierte Sicherheitssperre:** Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbecher so auf der Motoreinheit angebracht ist, dass sich die Leiste der Messereinheit auf einer Linie mit dem **Sicherungssymbol auf der Motoreinheit befindet.**
- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät entfernen Sie den Messbecher und gießen Sie sie durch die Öffnung im Deckel des Mixbechers.
- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung in kleinere Stücke.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten.
- Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) mixen, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen, damit der Inhalt nicht überläuft.
- Sind Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden, schalten Sie das Gerät aus und rühren die Zutaten um; entnehmen Sie einen Teil des Inhalts, um eine kleinere Menge zu verarbeiten, oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von der Innenwand des Mixbechers.
- 3** Halten Sie den Teigschaber in einem sicheren Abstand von ca. 2 cm zum Messer.

EL | Μπλέντερ - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες του μπλέντερ προτού τις προσαρτήσετε στην κανάτα του μπλέντερ.

Μετά την επεξεργασία δύο παρτίδων, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι ενώ περιστρέφονται οι λεπίδες.

- ▶ **Ενσωματωμένο κλειδώμα ασφαλείας:** μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο όταν η κανάτα μπλέντερ έχει τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε η προεξοχή των λεπίδων να είναι ευθυγραμμισμένη με το σύμβολο 'κλειδώματος' του μοτέρ.
 - Για να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, αφαιρέστε το δοσομετρητή και ρίξτε τα μέσα στην κανάτα του μπλέντερ από το άνοιγμα στο καπάκι.
 - Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια για να τα επεξεργαστείτε.
 - Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές παρτίδες αντί για μια μεγάλη.
 - Χρησιμοποιείτε μαγειρεμένα υλικά όταν αναμιγνύετε στο μπλέντερ μια σούπα.
 - Όταν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή που έχει την τάση να αφρίζει (π.χ. γάλα), μην βάζετε πάνω από 1 λίτρο στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε τη διαρροή.
 - Αν δεν είστε ικανοποιημένοι από το αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα. Αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο για να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα ή προσθέστε λίγο υγρό.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ:

- 1** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 2** Αφαιρέστε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα τοιχώματα της κανάτας.
- 3** Κρατήστε την σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση περίπου 2 εκ. από τις λεπίδες.

ES | Batidora - consejos y advertencias

Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas de la batidora antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar dos lotes.

No abra nunca la tapa si las cuchillas están en movimiento.

- ▶ **Bloqueo de seguridad:** sólo puede encender el aparato si la jarra de la batidora está colocada de tal forma que el saliente de la unidad de cuchillas esté alineado con el símbolo de “bloqueado” de la unidad motora.
- Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, quite el vaso medidor y eche los ingredientes en la jarra de la batidora a través del orificio de la tapa.
- Trocee los ingredientes sólidos antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Utilice ingredientes cocidos para hacer un puré.
- Cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y remueva los ingredientes con una espátula, quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.

Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora:

- 1 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 2 Quite la tapa y utilice una espátula para desprender los ingredientes de las paredes de la jarra.
- 3 Mantenga la espátula a una distancia de seguridad aproximada de 2 cm de las cuchillas.

FI | Tehosekoitin - vihjeitä ja varoituksia

Aseta tiiviste terään aina, ennen kuin kiinnität terän sekoitinkannuun.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämmössä aina kahden käsittelyn jälkeen.

Älä koskaan avaa kantta, kun terä pyörii.

- ▶ **Sisäänrakennettu turvalukko:** voit kytkeä laitteeseen virran vain, kun kannu on asetettu paikalleen niin, että teräyksikön pidike on kohdakkain rungon lukitusmerkin kanssa.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita käsittelyn aikana poistamalla mittamukin ja kaatamalla aineet tehosekoittimen kannuun kannessa olevasta reiästä.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Käytä keitettyjä aineksia, kun sekoitat keittoa.
- Kun käsittelet kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, esimerkiksi maitoa, laita tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä, jotta vaahto ei kuohu kannun reunan yli.
- Jos et ole tyytyväinen tulokseen, sammuta laite ja sekoita aineita lastalla, poista osa sisällöstä ja käsittele aineet pienemmissä erissä tai lisää nestettä.

Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun seinään:

- 1 Katkaise laitteesta virta ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- 2 Poista kansi ja irrota aineet kannun seinästä lastalla.
- 3 Älä vie lastaa kahta senttimetriä lähemmäksi teriä.

FR | Bol mélangeur : conseils et avertissements

















Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames du blender avant de fixer ce dernier au bol mélangeur.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

- ▶ **Verrou de sécurité intégré :** l'appareil ne peut être allumé que lorsque le bol mélangeur est monté de manière à ce que la rainure sur l'ensemble lames s'aligne avec le symbole « verrouillé » du bloc moteur.



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, retirez la mesure graduée afin de les verser dans le bol mélangeur par l'orifice du couvercle.
 - Précoupez les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le bol mélangeur.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
 - Utilisez des ingrédients cuits pour préparer de la soupe.
 - Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le bol mélangeur afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
 - Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et mélangez les ingrédients à l'aide d'une spatule. Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol et ajoutez un peu de liquide.

Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol mélangeur :

- 1** Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- 2** Ouvrez le couvercle et détachez les aliments de la paroi du bol mélangeur à l'aide d'une spatule.
- 3** Veillez à maintenir la spatule à une distance d'environ 2 cm des lames.

IT | Frullatore - consigli e avvertenze

prima di montare il gruppo lame sul vaso del frullatore, montate sempre l'anello di tenuta sul gruppo lame del frullatore.

lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo due utilizzi consecutivi.

non aprite mai il coperchio quando la lama ruota.

- ▮ **Blocco di sicurezza incorporato:** l'apparecchio può essere acceso solo quando il vaso del frullatore è stato inserito in modo tale che la scanalatura sul gruppo lame sia allineata con il simbolo di blocco del gruppo motore.

- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, rimuovete il dosatore e versateli nel vaso del frullatore attraverso il foro del coperchio.
- Prima di introdurli nel frullatore, tagliate gli ingredienti solidi in piccoli pezzetti.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Quando volete preparare una zuppa, utilizzate ingredienti cotti.
- In caso di liquidi caldi o che tendono a formare della schiuma (ad es. il latte), non versate più di un litro nel vaso del frullatore per evitare schizzi.
- Se non siete soddisfatti del risultato, spegnete l'apparecchio e mescolate gli ingredienti con una spatola, togliete un po' del contenuto per frullare un quantitativo minore oppure aggiungete un po' di liquido.

Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso:

- 1** Spegnete l'apparecchio e staccate la spina.
- 2** Rimuovete il coperchio e usate una spatola per staccare gli ingredienti dalle pareti del frullatore.
- 3** Tenete la spatola a una distanza di circa 2 cm dalle lame.

NL | Blender - tips en waarschuwingen

Bevestig de afdichtring altijd op de mesunit van de blender voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.

Laat het apparaat altijd tot kamertemperatuur afkoelen nadat u twee porties hebt verwerkt.

Open het deksel nooit wanneer het mes draait.

- ▮ **Ingebouwde beveiliging:** u kunt het apparaat alleen inschakelen als de blenderkan zo is bevestigd dat de rand van de mesunit zich op één lijn bevindt met het vergrendelingsymbool (gesloten slotje) op de motorunit.

- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Utilize ingredientes cozidos quando preparar sopa.
- Quando processar um líquido que esteja quente ou que tenha tendência para formar espuma (p. ex., o leite), não deite no copo mais do que 1 litro para evitar derramar.
- Se não ficar satisfeito com os resultados, desligue o aparelho e mexa os ingredientes com uma espátula. Retire um pouco do conteúdo para processar uma quantidade mais pequena ou adicione um pouco de líquido.

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1 Pare a máquina e desligue-a da corrente.
- 2 Remova a tampa e utilize uma espátula para retirar os ingredientes das paredes do copo.
- 3 Mantenha a espátula a uma distância segura de cerca de 2 cm das lâminas.

SV | Mixer – tips och varningar

Sätt alltid på tätningsringen på mixerns knivenhet innan du ansluter knivenheten till mixerbehållaren.

Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter att du har tillrett två omgångar.

Öppna aldrig locket när kniven roterar.

- Inbyggd säkerhetslås: du kan bara slå på apparaten när mixerbehållaren har monterats så att upphöjningen på knivenheten är riktad mot symbolen för låst på motorenheten.
- Du tillsätter flytande ingredienser under tillredningen genom att ta bort måtbägaren och hälla dem i mixerbehållaren genom hålet i locket.

- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du tillreder dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- Använd kokta ingredienser när du ska mixa soppa.
- När du tillreder vätska som är varm eller kan skumma (t.ex. mjölk) ska du inte hälla mer än 1 liter i mixerbehållaren för att undvika spill.
- Om du inte är nöjd med resultatet stänger du av apparaten och blandar ingredienserna med en slickepott. Avlägsna lite av innehållet för att tillreda en mindre mängd eller tillsätta lite vätska.

Gör så här om ingredienserna fastnar på behållarens insida:

- 1 Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.
- 2 Ta bort locket och använd en slickepott till att ta bort ingredienserna från behållarens insida.
- 3 Håll slickepotten på ett säkert avstånd på ca 2 cm från knivarna.

TR | Blender - ipuçları ve uyarılar

Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka blender bıçak ünitesine conta takın.

İki defa kullandıktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Bıçak dönerken kapağı kesinlikle açmayın.

- Dahili güvenlik kilidi: cihazı sadece, mikser haznesi bıçak ünitesindeki çıkıntı motor ünitesindeki 'kilitle' simgesiyle hizalanacak şekilde yerleştirilirse çalıştırabilirsiniz.
- İşlem sırasında blender kavanozuna sıvı eklemek için ölçme kabını çıkarın ve sıvıyı kapakta bulunan delikten ekleyin.
- Büyük parçaları işleme sokmadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Çorba kanştırmak için pişirilmiş malzeme kullanın.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdaları işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 1 litreden daha fazla doldurmamaya dikkat edin.

λειτουργίας. Απλά προσθέστε λίγο νερό και υγρό απορρυπαντικό μέσα στον λερωμένο κάδο ανάμειξης ή στην λερωμένη κανάτα και ασφαλίστε το καπάκι. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας μέχρι να καθαρίσει ο κάδος ανάμειξης ή η κανάτα. Όταν προπλένετε τον κάδο ανάμειξης της κουζίνομηχανής με αυτόν τον τρόπο, φροντίστε να έχετε συναρμολογήσει τις λεπίδες στον κάδο ανάμειξης.

ES | Limpieza

- Desenchufe siempre el aparato antes de quitar los accesorios o de limpiar la unidad motora.
- Mediante el botón turbo puede realizar un prelavado fácil y rápido del recipiente del robot de cocina y de la jarra de la batidora. Eche un poco de agua y detergente líquido en el recipiente o jarra sucios y fije la tapa. Luego pulse el botón turbo hasta que el recipiente o la jarra estén limpios. Si va a realizar el prelavado del recipiente del robot de cocina de esta forma, asegúrese de que las cuchillas del robot de cocina estén colocadas en el recipiente.

FI | Puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat lisälaitteita tai puhdistat runkoa.
- Voit esipuhdistaa kulhon ja sekoitinkannun helposti ja nopeasti pulse-painikkeella. Lisää vähän vettä ja astianpesuainetta kulhoon tai kannuun ja sulje kansi tiiviisti. Paina pulse-painiketta, kunnes kulho tai kannu on puhdas. Kun esipuhdistat kulhoa täällä tavoin, varmista, että monitoimikoneen terä on kiinni kulhossa.

FR | Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant d'en retirer des accessoires ou de nettoyer le bloc moteur.
- Vous pouvez facilement et rapidement prénettoyer le bol du robot ménager et le bol mélangeur à l'aide du bouton Pulse. Il vous suffit d'ajouter un peu d'eau et de liquide vaisselle dans le bol sale et de

fermer le couvercle. Actionnez ensuite le bouton Pulse jusqu'à ce que le bol soit propre. Lorsque vous procédez de la sorte, assurez-vous que la lame est fixée au bol.

IT | Pulizia

- Prima di rimuovere gli accessori o pulire il gruppo motore, scollegate sempre l'apparecchio.
- Utilizzando il pulsante della funzione a intermittenza (pulse) potete pre-lavare rapidamente e con facilità il recipiente e il vaso del frullatore. Versate dell'acqua e del detergente nel recipiente o nel vaso sporchi e chiudete il coperchio. Quindi usate il pulsante della funzione a intermittenza fino a quando il recipiente o il vaso non sono pre-lavati. Per eseguire questa operazione di pulizia, accertatevi che la lama sia montata.

NL | Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdert of de motorunit schoonmaakt.
- Met de pulsknop kunt u de kom van de keukenmachine en de blenderkan snel en eenvoudig voorreinigen. Giet wat water en een beetje afwasmiddel in de vuile kom of kan en sluit het deksel. Gebruik vervolgens de pulsknop totdat de kom of kan schoon is. Als u de keukenmachinekom op deze manier voorreinigt, moet het mes van de keukenmachine in de kom zijn bevestigd.

NO | Rengjøring

- Koble alltid apparatet fra strømmettet når du fjerner tilbehør eller rengjør motorenheten.
- Du kan raskt og enkelt forhåndsrengjøre foodprocessorbollen og hurtigmikserkannen med pulseringsknappen. Tiltsett ganske enkelt litt vann og oppvaskmiddel i den skitne bollen eller kannen, og fest lokket. Deretter kan du bruke pulseringsknappen til bollen eller kannen er ren. Når du forhåndsrengjør foodprocessorbollen på denne måten, må du passe på at foodprocessorkniven sitter i bollen.



PT | Limpeza

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de remover acessórios ou limpar a unidade do motor.
- Pode limpar previamente a taça e o copo misturador do robot de forma fácil e rápida com o botão "pulse". Basta adicionar água e um pouco de detergente na taça ou copo sujos e segurar a tampa. Em seguida, utilize o botão "pulse" até a taça ou o copo estarem limpos. Quando limpar previamente o robot desta forma, certifique-se de que a lâmina do robot está montada na taça.

SV | Rengöring

- Dra alltid ur sladden innan du tar bort några tillbehör eller rengör motorenheten.
- Du kan snabbt och enkelt rengöra matberedarskålen och mixerbehållaren med pulsknappen. Håll bara lite vatten och diskmedel i den använda skålen eller behållaren och sätt på locket. Använd sedan pulsknappen tills skålen eller behållaren är ren. Se till att matberedarkniven är isatt i skålen när du rengör skålen på det här sättet

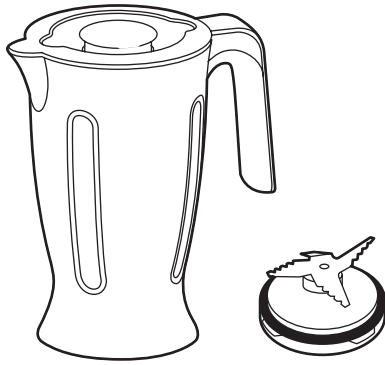
TR | Temizleme

- Aksesuarları çıkarmadan veya motor ünitesini temizledikten önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Pulse (Darbe) düğmesini kullanarak mutfak robotunu ve blender kavanozunu hızla ve kolayca önceden temizleyebilirsiniz. Kirli hazne veya kavanoz içine bir miktar su ve deterjan ekleyin ve kapağı sıkıca kapatın. Ardından, hazne veya kavanoz temizlenene kadar Pulse (Darbe) düğmesine basın. Mutfak robotunu bu şekilde önceden temizlerken, bıçağın hazne içine yerleştirildiğinden emin olun.

- افصلي الكهرياء دوماً عن الجهاز قبل فك الملحقات أو تنظيف وحدة الموتور.
- يمكنك تنظيف وعاء جهاز تحضير الطعام ووعاء الخلاط مسبقاً بسرعة وسهولة باستخدام زر النبض. ليس عليك سوى إضافة بعض الماء وسائل تنظيف للإناء أو الوعاء المتسخ وإحكام غلق الغطاء. ثم اضغطي على زر النبض حتى يصبح الإناء أو الوعاء نظيفاً. إننا قمنا بالتنظيف المسبق لجهاز تحضير الطعام باتباع هذه الطريقة، تأكدي من تركيب شفرات جهاز تحضير الطعام في الوعاء.

FA | تمیز کردن

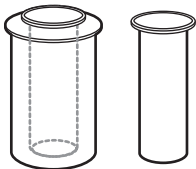
- همیشه دستگاه را قبل از جدا کردن لوازم جانبی یا تمیز کردن موتور از برق جدا کنید.
- شما می توانید به سرعت و بسادگی کاسه غذا ساز و پارچ هم زن دارای دکمه پالس را با استفاده از دکمه تمیز کردن، تمیز کنید. کافی است مقداری آب و مایع ظرف شویی به کاسه یا پارچ کثیف اضافه کرده و در را ببندید. سپس از دکمه پالس استفاده کرده تا کاسه یا پارچ تمیز شود. هنگامی که کاسه غذا ساز را به این صورت تمیز می کنید، مطمئن شوید که تیغه غذا ساز در کاسه سوار شده است.



- EN** Blender jar with lid, measuring cup and detachable blade unit with sealing ring.
- DA** Blenderglas med låg, målebæger og aftagelig knivenhed med tætningsring.
- DE** Mixbecher mit Deckel, Messbecher und abnehmbare Messereinheit mit Dichtungsring.
- EL** Κανάτα μπλέντερ με καπάκι, δοσομετρητής και αποσπώμενες λεπίδες με δακτύλιο σφράγισης.
- ES** Jarra de la batidora con tapa, vaso medidor y unidad de cuchillas desmontable con junta de sellado.
- FI** Kannellinen sekoituskulho, mittamuki sekä irrotettava teräosa, jossa tiiviste
- FR** Bol mélangeur avec couvercle, mesure graduée et ensemble lames amovible avec bague d'étanchéité.
- IT** Vaso del frullatore con coperchio, dosatore e gruppo lame smontabile con anello di tenuta.
- NL** Blenderkan met deksel, maatbeker en verwijderbare mesunit met afdichtring
- NO** Hurtigmikserkanne med lokk, målebeger og demonterbar knivenhet med forseglingsring.
- PT** Copo misturador com tampa, copo medidor e lâmina desmontável com anel vedante.
- SV** Mixerbehållare med lock, mätbägare och löstagbar knivenhet med tätningring.
- TR** Kapaklı blender kavanozu, ölçme kabı ve contalı sökülebilir bıçak ünites

وعاء الخلاط مزود بغطاء وكأس معايرة ووحدة شفرات قابلة للفك مزودة بمانع تسرب حلقي. **AR**

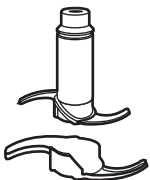
پارچ هم زن با در، پیمانہ اندازه گیری و تیغه جدا شونده با حلقه آب بندی. **FA**



- EN Inner pusher and outer pusher.
DA Indre og ydre nedstopperl
DE Innerer und äußerer Stopferl
EL Εσωτερικό και εξωτερικό εξάρτημα ώθησης.
ES Empujador interior y exterior
FI Sisätyönnin ja ulkotyönnin
FR Poussoir interne et poussoir externe
IT Pestello interno ed esterno.
NL Binnenste stamper en buitenste stamper
NO Indre stapper og ytre stapper
PT Pressor interior e pressor exterior
SV Inre presskloss och yttre presskloss
TR İç itici ve dış itici

الضاغطة الداخلية والخارجية AR

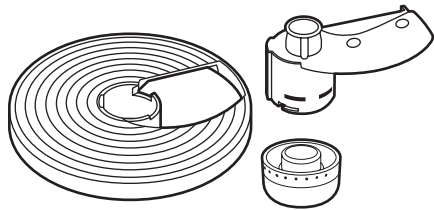
فشار دهنده داخلی و فشار دهنده خارجی FA



- EN Food processor blade unit with protection cap
DA Foodprocessorsens knivenhed med beskyttelseskappe
DE Messereinheit mit Schutzkappe
EL Λεπίδες κουζίνομηχανής με προστατευτικό κάλυμμα .
ES Unidad de cuchillas del robot de cocina con funda protectora
FI Monitoimikoneen teräyksikkö ja suojus
FR Ensemble lames du robot ménager et protection
IT Pestello interno ed esterno.
NL Mesunit van de keukenmachine met beschermkapr
NO Knivenhet med beskyttelsesdeksel for foodprocessor
PT Lâmina do robot com tampa de protecção
SV Knivenhet till matberedare med skyddskåpa
TR Koruma kapaklı mutfak robotu bıçak ünitesi i

وحدة شفرات خاصة بجهاز تحضير الطعام مزودة بغطاء حماية AR

تیغه غذا ساز همراه با سرپوش حفاظتی FA

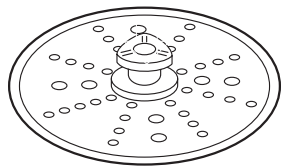


HR7775/HR7774

- EN Adjustable slicing disc
- DA Regulérbar snitteskive
- DE Verstellbare Schneidescheibel
- EL Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες
- ES Disco ajustable para cortar en rodajas
- FI Säädettävä viipalointiterä
- FR Disque à trancher réglable
- IT Disco regolabile per affettare
- NL Instelbare snijschijf
- NO Justerbar kutteskive
- PT Disco para fatiar ajustável
- SV Justerbar skivningsinsats
- TR Ayarlanabilir dilimleyici disk bıçakı

قرص التقطيع القابل للضبط AR

ديسك ورقه زنى قابل تنظيم FA

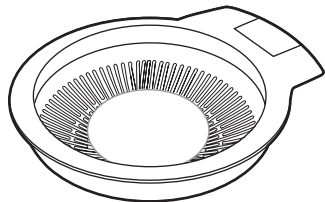


HR7775

- EN Double-sided shredding dis
- DA Dobbeltsidet riveskive
- DE Doppelseitige Raspelscheibe
- EL Δίσκος κοπής για τρίψιμο υλικών διπλής όψης
- ES Disco de doble cara para cortar en tiras
- FI Kaksipuolinen silppurilevy
- FR Disque à râper réversible
- IT Disco doppio per grattugiare
- NL Dubbelzijdige raspeschijf
- NO Dobbelsidig raspeskive
- PT Disco para cortar com dois lados
- SV Tvåsidig rivningsinsats
- TR Çift taraflı doğrama diskı

قرص الغرم مزدوج الجوانب AR

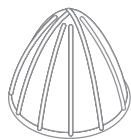
ديسك خرد كردن دو طرفه FA



- EN Sieve for citrus press
DA Sieve for citrus pressr
DE Sieb für Zitruspresse
EL Σουρωτήρι για στείφτη
ES Tamiz del exprimidor
FI Sitruspusertimen siivilä
FR Filtre du presse-agrumes
IT Setaccio dello spremiagrumi
NL Zeef van citruspers
NO Sil til sitruspresse
PT Crivo para o espremedor de citrinosr
SV Sil för citruspress
TR Narenciye sıkacağı süzgeci

مصفاة خاصة بعصارة الموالج AR

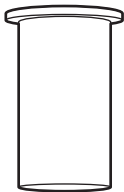
صافی پرس مرکبات FA



- EN Cone for citrus press
DA Pressekegle til citruspresser
DE Pressekegel für Zitruspresse
EL Κώνος για στείφτη
ES Cono del exprimidor
FI Sitruspusertimen puserrinosa
FR Cône du presse-agrumes
IT Cono dello spremiagrumi
NL Perskegel van citruspers
NO Safttopp til sitruspresse
PT Cone para o espremedor de citrinos
SV Kon för citruspress
TR Narenciye sıkacağı hunisi

مخروط خاص بعصارة الموالج AR

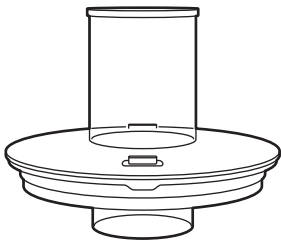
مخروط پرس مرکبات FA



- EN Pusher of juicer
DA Juicerens nedstopper
DE Stopfer (Entsafter)
EL Εξάρτημα ώθησης αποχυματή
ES Empujador de la licuadora
FI Mehulingon syöttöpainin
FR Pousoir de la centrifugeuse
IT Pestello per centrifuga
NL Stamper van sapcentrifuge
NO Stapper til juicer
PT Pressor da máquina de sumos
SV Presskloss till juicer
TR Meyve sıkacağı iticisi

ضاغطة المكونات في العصارة
فشار دهنده آب میوه گیری

AR
FA

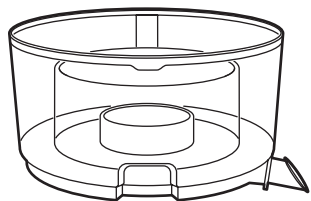


- EN Lid of juicer bowl
DA Juickerskålens låg
DE Deckel (Saftbehälter)
EL Καπάκι κάδου αποχυματή
ES Tapa del recipiente de la licuadora
FI Mehulingon kulhon kansi
FR Couvercle du bol de la centrifugeuse
IT Coperchio del recipiente per centrifuga
NL Deksel van sapcentrifugekom
NO Lokk på juicerbollen
PT Tampa da taça da máquina de sumos
SV Lock till juickerskål
TR Meyve sıkacağı haznesi kapağı

غطاء وعاء العصارة
در کاسه آب میوه گیری

AR
FA





- EN Juicer bowl with integrated spout
DA Juicerskål med indbygget hældetud
DE Saftbehälter mit integriertem Ausgießer
EL Κάδος αποχλωματή με ενσωματωμένο στόμιο εκροής
ES Recipiente de la licuadora con boquilla integrada
FI Mehulingon kulho ja kiinteä kaatonokka
FR Bol de la centrifugeuse avec bec verseur intégré
IT Recipiente per centrifuga con beccuccio integrato
NL Sapcentrifugekom met ingebouwde tuit
NO Juicerbolle med integrert tut
PT Taça da máquina de sumos com bico integrado
SV Juicerskål med inbyggd pip
TR Entegre musluklu meyve sıkacağı haznesi

وعاء العصارة مزوداً بفتحة صب مُدمجة
صافی آب میوه گیری

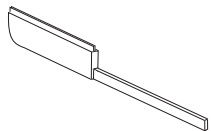
AR
FA



- EN Sieve of juicer
DA Juicerens si
DE Sieb (Entsafter)
EL Σουρωτήρι αποχλωματή
ES Tamiz de la licuadora
FI Mehulingon siivilä
FR Filtre de la centrifugeuse
IT Setaccio per centrifuga
NL Zeef van sapcentrifuge
NO Sil til juicer
PT Filtro da máquina de sumos
SV Sil till juicer
TR Meyve sıkacağı süzgeci

مصفاة العصارة
صافی آب میوه گیری

AR
FA



- EN Spatula
- DA Spatel
- DE Teigschaber
- EL Σπάτουλα
- ES Espátula
- FI Lasta
- FR Spatule
- IT Spatola
- NL Spatel
- NO Slikkepott
- PT Espátula
- SV Spatel
- TR Spatula

ملعقة AR

کاردک FA

NL | Garantie en service

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

NO | Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

PT | Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

SV | Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

TR | Garanti ve servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

AR | الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجد رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصل بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

FA | ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

Problem	Solution
The appliance does not go on.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the blender jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stops running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid properly. The appliance immediately starts working again. The processing job is too heavy. Set the control knob to OFF to switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Then let the appliance cool down to room temperature. Plug in the appliance and switch it on again. Process smaller batches.
The motor of the device runs but one of the citrus press does not turn.	Please check if you have inserted the tool holder. Please check if you have attached the sieve of the citrus press properly. (Indication on the sieve points to indication on the handle of the bowl).

Frequently asked questions

Question	Answer
Can I clean all removable parts in the dishwasher?	Yes, except the motor unit and the protection cap for the blade unit.

Question	Answer
What does 'pulse' mean?	When you press the Pulse button, the appliance will run at its highest speed as long as you keep pressing the button. Using the Pulse button is recommended if you want to have more control over the processing job, for instance when you are chopping.
Can I pour boiling hot ingredients into the blender jar?	No, let the liquids or ingredients cool down to 80°C to avoid damaging the accessories.
Why does the motor produce an unpleasant smell during processing?	It is very common for a new appliance to give off an unpleasant smell or emit some smoke the first few times it is used. This phenomenon will stop after you have used the appliance a number of times. The appliance may also give off an unpleasant smell or emit some smoke if it has been used too long. In that case you have to switch the appliance off and let it cool down for 60 minutes.
What should I do when the blade unit or motor gets blocked during processing?	Switch the appliance off and use a spatula to dislodge the ingredients that block the blade unit. We also recommend processing a smaller quantity.
What should I do if the blender leaks?	Switch the appliance off and pour out the ingredients. Then remove the blade unit interface. Check if the sealing ring has been assembled properly on the blade unit.
Why does the ice function not work?	If you want to use the ice button, first turn the control knob to position ON. Then push the ice button.



DA | Fejlfinding

Problem	Løsning
Apparatet tænder ikke.	Kontrollér, at alle monteringsindikatorerne (på skålens låg, på skålen, på blenderglasset og på motorenheden) er lige ud for hinanden.
Apparatet stopper pludselig.	Skålens låg har måske løsnet sig i løbet af en stor tilberedningsopgave. Luk låget rigtigt. Apparatet begynder at køre igen med det samme. Tilberedningsopgaven er for tung. Stil kontrolknappen på OFF for at slukke for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle ned til rumtemperatur. Sæt stikket i stikkontakten igen, og tænd for apparatet. Tilbered mindre portioner.
Apparatets motor kører, men citruspresserens pressekegle drejer ikke rundt.	Kontrollér, at du har isat den rigtige tilbehørholder. Kontrollér, at du har sat citruspresserens si ordentligt fast. (Et mærke på sien peger på mærket på skålens håndtag).

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Kan jeg komme alle de aftagelige dele i opvaskemaskinen?	Ja, med undtagelse af motorenheden og beskyttelseskappen til knivenheden.
Hvad betyder "pulse"?	Når du trykker på Pulse-knappen, kører apparatet med højeste hastighed, indtil du slipper tasten. Vi anbefaler, at du bruger Pulse-knappen, hvis du vil have mere kontrol over processen, f. eks. ved hakning.
Kan jeg hælde kogende ingredienser i blenderglasset?	Nej, lad ingredienserne afkøle til 80 °C for at undgå beskadigelse af tilbehøret.
Hvorfor kommer der en ubehagelig lugt fra motoren, når den kører?	Det er helt almindeligt, hvis et helt nyt apparat lugter eller ryger lidt de første par gange, det anvendes. Dette fænomen ophører efter et par ganges brug. Apparatet kan imidlertid også lugte eller ryge lidt, hvis det har kørt for længe. Er dette tilfældet, skal apparatet afbrydes og afkøles i 60 minutter.
Hvad gør jeg, hvis knivenhed eller motor blokeres midt i processen?	Sluk for apparatet og brug en spatel til at løsne de ingredienser, der blokerer knivenheden. Det anbefales også at tilberede mindre portioner ad gangen.
Hvad gør jeg, hvis blenderen er utæt?	Sluk for apparatet, og hæld ingredienserne ud. Fjern knivenheden. Kontrollér, om tætningsringen er blevet sat ordentligt fast på knivenheden.

Spørgsmål	Svar
Hvorfor virker isfunktionen ikke?	Hvis du vil bruge isknappen, skal du først stille kontrolknappen på ON. Tryk derefter på isknappen.

DE | Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Vergewissern Sie sich, dass alle Markierungen zum Zusammensetzen (auf dem Deckel der Schüssel, auf der Schüssel, dem Mixbecher und der Motoreinheit) übereinstimmen.
Das Gerät steht plötzlich still.	Der Deckel der Schüssel hat sich möglicherweise beim Verarbeiten schwerer Zutaten gelockert. Schließen Sie den Deckel richtig. Das Gerät läuft sofort wieder an. Die Zutaten sind zu schwer. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehschalter auf OFF (Aus) stellen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Stecken Sie dann den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Verarbeiten Sie kleinere Portionen.
Der Motor läuft, aber der Presskegel der Zitruspresse dreht sich nicht.	Prüfen Sie, ob der Zubehöralter eingesetzt ist.

Problem	Lösung
	Prüfen Sie, ob das Sieb der Zitruspresse ordnungsgemäß eingesetzt ist. (Markierung auf dem Sieb zeigt auf Markierung auf dem Handgriff der Schüssel.)

Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Kann ich alle abnehmbaren Teile im Geschirrspüler reinigen?	Ja, mit Ausnahme der Motoreinheit und der Schutzkappe für die Messereinheit.
Was bedeutet "Impulsfunktion"?	Solange Sie die Puls-Taste gedrückt halten, läuft das Gerät mit Höchstgeschwindigkeit. Diese Taste bietet Ihnen zusätzliche Kontrolle über den Verarbeitungsvorgang, z. B. beim Zerkleinern.
Kann ich kochend heiße Zutaten in den Mixbecher füllen?	Nein, warten Sie, bis sich die Zutaten auf 80 °C abgekühlt haben, damit die Geräteteile nicht beschädigt werden.
Warum gibt der Motor während der Verarbeitung einen unangenehmen Geruch von sich?	Diese Geruchsentwicklung tritt bei der erstmaligen Benutzung neuer Geräte recht häufig auf. Es kann auch etwas Rauch sichtbar werden. Das Phänomen verschwindet, nachdem Sie das Gerät mehrere Male benutzt haben. Gerüche und Rauch können auch nach zu langer Benutzung des Geräts auftreten. In diesem Fall müssen Sie das Gerät ausschalten und mindestens 60 Minuten abkühlen lassen.



Problème	Solution
----------	----------

Impossible de mettre l'appareil en marche.	Veillez à aligner tous les repères d'assemblage (sur le couvercle du bol, le bol, le bol mélangeur et le bloc moteur).
--	--

L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le couvercle du bol s'est peut-être ouvert lors d'une opération difficile. Fermez le couvercle correctement. L'appareil redémarre automatiquement.
--------------------------------------	--

L'opération est trop difficile. Réglez le bouton de commande sur OFF pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante. Branchez à nouveau l'appareil sur le secteur et rallumez-le. Réduisez les quantités à traiter.

Le moteur de l'appareil fonctionne mais le cône du presse-agrumes ne tourne pas.	Vérifiez que vous avez bien inséré le support pour outil.
--	---

Vérifiez que vous avez correctement fixé le filtre au presse-agrumes (repère sur le filtre aligné avec le repère sur la poignée).

Question	Réponse
----------	---------

Puis-je nettoyer toutes les pièces amovibles au lave-vaisselle ?	Oui, à l'exception du bloc moteur et de la protection pour l'ensemble lames.
--	--

En quoi consiste la fonction Pulse ?	L'appareil fonctionne à la vitesse maximale tant que le bouton Pulse est maintenu enfoncé. La fonction Pulse vous offre plus de contrôle sur la préparation, par exemple lorsque vous hachez.
--------------------------------------	---

Puis-je verser des ingrédients très chauds dans le bol mélangeur ?	Non, laissez les ingrédients liquides ou solides refroidir à 80°C pour éviter d'endommager les accessoires.
--	---

Pourquoi une odeur désagréable s'échappe-t-elle du moteur en cours de fonctionnement ?	Il est normal que le moteur dégage de la fumée ou une odeur désagréable lorsqu'il est mis en marche pour la première fois. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations. L'appareil peut dégager de la fumée et une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas vous devez arrêter l'appareil et le laisser refroidir pendant 60 minutes.
--	--

Que dois-je faire si l'ensemble lames ou le moteur se bloquent pendant la préparation ?	Arrêtez l'appareil et utilisez une spatule pour enlever les ingrédients qui bloquent l'ensemble lame. Il est recommandé de traiter une quantité plus petite d'ingrédients.
---	--

Que puis-je faire si le blender fuit ?	Éteignez l'appareil et videz les ingrédients, puis retirez l'ensemble lames. Vérifiez que la bague d'étanchéité est correctement fixée à l'ensemble lames.
--	--

Question	Réponse
Pourquoi la fonction Ice (Glace) ne fonctionne-t-elle pas ?	Si vous souhaitez activer le bouton Ice, tournez le bouton de commande sur ON, puis appuyez sur le bouton Ice.

IT | Risoluzione dei guasti

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	Accertatevi che le tacche di riferimento (sul coperchio del recipiente, sul recipiente, sul vaso e sul gruppo motore) siano allineate.
L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare.	Potrebbe essersi allentato il coperchio del recipiente durante il funzionamento. Chiudete il coperchio in maniera corretta e l'apparecchio ricomincerà subito a funzionare. Il funzionamento richiede uno sforzo eccessivo. Impostate la manopola di controllo su OFF per spegnere l'apparecchio e staccate la spina. Lasciate quindi raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Successivamente collegate nuovamente l'apparecchio e riaccendetelo. Lavorate quantità più piccole.
Il motore dell'apparecchio è in funzione ma il cono dello spremiagrumi non gira.	Controllate di aver inserito il porta-accessori.

Problema	Soluzione
	Controllate di aver inserito correttamente il setaccio dello spremiagrumi (la tacca sul setaccio coincide con quella sull'impugnatura del recipiente).

Domande frequenti

Domanda	Risposta
Posso lavare in lavastoviglie tutti i pezzi staccabili?	Sì, ad eccezione del gruppo motore e del cappuccio di protezione del gruppo lame.
Che cosa significa "pulse"?	Premendo il pulsante della funzione a intermittenza (pulse), l'apparecchio funzionerà alla massima velocità fino a quando terrete premuto il pulsante. Questa funzione è particolarmente indicata per tenere sotto controllo il processo, ad esempio quando volete sminuzzare qualcosa.
Posso versare ingredienti bollenti nel vaso del frullatore?	No, è meglio lasciar raffreddare gli ingredienti o i liquidi bollenti fino a circa 80°C per evitare di danneggiare gli accessori.
Perché durante il funzionamento dal motore fuoriesce uno strano odore?	È del tutto normale che un apparecchio nuovo emetta un odore sgradevole o un po' di fumo le prime volte che viene usato. Il fenomeno è destinato a scomparire dopo alcuni utilizzi. L'apparecchio può produrre un odore sgradevole o un po' di fumo anche in caso di utilizzo prolungato. In questo caso dovete spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 60 minuti.





Domanda	Risposta
Che cosa devo fare se il gruppo motore o il gruppo lame si blocca durante il funzionamento dell'apparecchio?	Spegnete l'apparecchio e usate una spatola per staccare gli ingredienti che bloccano il gruppo lame. Vi consigliamo anche di utilizzare quantità più piccole.
Che cosa devo fare se il frullatore perde?	Spegnete l'apparecchio e svuotatelo, quindi rimuovete il gruppo lame. Controllate che l'anello di tenuta sia stato montato correttamente sul gruppo lame.
Perché la funzione ghiaccio non funziona?	Se volete utilizzare il pulsante per il ghiaccio, impostate per prima cosa la manopola di controllo su ON, quindi premete il pulsante.

NL | Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Zorg dat alle montage-aanduidingen (op het deksel van de kom, de kom, de blenderkan en de motorunit) zich op één lijn bevinden.
Het apparaat stopt opeens.	Mogelijk is het deksel van de kom losgeraakt tijdens een zware bewerking. Sluit het deksel goed. Het apparaat begint meteen weer te werken. De bewerking is te zwaar. Zet de bedieningsknop op OFF om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur. Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat in. Verwerk kleinere porties.

Probleem	Oplossing
De motor van het apparaat werkt maar de perskegel van de citruspers draait niet.	Controleer of u de accessoirehouder hebt geplaatst. Controleer of u de zeef van de citruspers goed hebt bevestigd. (Indicatie op de zeef wijst naar indicatie op het handvat van de kom.)

Veelgestelde vragen

Vraag	Antwoord
Mogen alle verwijderbare onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine?	Ja, behalve de motorunit en de beschermkap van de mesunit.
Waar dient de pulsstand voor?	Wanneer u op de pulsknop drukt, zal het apparaat op de hoogste snelheid gaan werken zolang u de knop ingedrukt houdt. We raden u aan de pulsknop te gebruiken als u meer controle over het verwerkingsproces wilt hebben, bijvoorbeeld wanneer u aan het hakken bent.
Mag ik kokendhete ingrediënten in de blenderkan gieten?	Nee, u moet hete vloeistoffen of ingrediënten eerst laten afkoelen tot een temperatuur van 80°C om beschadiging van de accessoires te voorkomen.

Vraag	Antwoord
Waarom produceert de motor een onaangename geur wanneer het apparaat werkt?	Het is heel normaal dat een nieuw apparaat een onaangename geur of wat rook produceert de eerste paar keren dat het wordt gebruikt. Dit verschijnsel verdwijnt nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt. Het apparaat kan ook een onaangename geur of wat rook produceren wanneer het te lang ingeschakeld is. In dat geval moet u het apparaat uitschakelen en het apparaat 60 minuten laten afkoelen.
Wat moet ik doen wanneer de mesunit of de motor tijdens het verwerken vastloopt?	Schakel het apparaat uit en gebruik een spatel om de ingrediënten die de messen blokkeren los te maken. We raden u ook aan een kleinere hoeveelheid te verwerken.
Wat moet ik doen als de blender lekt?	Schakel het apparaat uit en giet de ingrediënten eruit. Verwijder vervolgens het verbindingstuk van de mesunit. Controleer of de afdichting goed op de mesunit is bevestigd.

Waarom werkt de ijsfunctie niet? Als u de Ice-knop wilt gebruiken, draait u de bedieningsknop eerst naar stand ON. Druk vervolgens op de Ice-knop.

NO | Feilsøking

Problem	Løsning
Apparatet slås ikke på.	Kontroller at alle monteringsmerkene (på lokket til bollen, på bollen, på hurtigmikserkannen og på motorenheten) er på linje.

Problem	Løsning
Apparatet stopper plutselig.	Lokket på bollen kan ha løsnet under tung bearbeiding. Sett lokket skikkelig på. Apparatet begynner umiddelbart å fungere igjen. Bearbeidingen er for tung. Vri kontrollbryteren til AV for å slå av apparatet, og ta støpselet ut av stikkontakten. Deretter lar du apparatet kjøle seg ned til romtemperatur. Koble til apparatet og slå det på igjen. Del opp i mindre mengder.
Motoren går, men safttoppen til sitruspressen går ikke rundt.	Kontroller om du har satt inn utstyrsholderen. Kontroller om du har festet silen til sitruspressen skikkelig. (Merket på silen skal peke mot merket på håndtaket til bollen).

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Kan alle de avtakbare delene vaskes i oppvaskmaskin?	Ja, unntatt motorenheten og beskyttelsesdekslet til knivenheten.
Hva betyr puls?	Når du trykker på pulseringsknappen, vil apparatet gå på høyeste hastighet så lenge du fortsetter å trykke på knappen. Det anbefales å bruke pulseringsknappen hvis du ønsker å ha mer kontroll over jobben, f.eks. når du skal hakke.



موتور دستگاه کار می کند اما مخروط پرس مرکبات نمی چرخد.

لطفا بررسی کنید که نگهدارنده ابزار را وصل کرده باشید.

لطفا بررسی کنید که توری پرس مرکبات بطرز صحیح نصب شده باشد. (علامت روی صافی به طرف علامت روی دستگیره کاسه قرار دارد.)

سوالات محمول

سؤال

آیا می توانم تمامی قطعات جدا شدنی را در ماشین ظرف شویی بشویم؟

بله، بجز واحد موتور و سربوش حفاظتی واحد تیغه.

معنی کلمه "پالس" چیست؟

هنگامی که شما دکمه پالس را فشار می دهید، تا زمانی که دکمه را فشار داده باشید، دستگاه در بالاترین سرعت بکار خود ادامه می دهد. اگر می خواهید کنترل روی آماده سازی داشته باشید استفاده از دکمه پالس توصیه می شود، مثلاً هنگامی که شما دارید عمل خرد کردن را انجام می دهید.

آیا می توانم مواد داغ در حال جوشیدن را در پارچ هم زن بریزم؟

خیر، اجازه دهید تا مواد یا مایعات تا درجه حرارت ۸۰ درجه سانتی گراد خنک شوند تا از آسیب رسیدن به لوازم جلوگیری بعمل آورید.

چرا واحد موتور در حین کار بوی ناخوشایندی را تولید می کند؟

برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع در چند بار اول استفاده بسیار عادی می باشد. این بو بعد از چند بار استفاده از دستگاه تمام می شود. در صورت استفاده طولانی، دستگاه ممکن است بوی نامطبوع یا مقداری دود از خود تولید کند. در این حالت باید دستگاه را خاموش کرد و بگذارید تا برای ۶۰ دقیقه خنک شود.

هنگامی که واحد تیغه یا موتور در حین آماده سازی گیر کرد، چکار باید انجام دهم؟

دستگاه را خاموش کنید و از یک کاردک برای جابجا کردن موادی که واحد تیغه را مسدود کرده اند استفاده کنید. ما همچنین توصیه می کنیم که مقادیر کمتری را با دستگاه آماده کنید.

اگر هم زن نشت کرد چکار باید انجام دهم؟

دستگاه را خاموش کرده و مواد را خارج کنید. سپس واسطه واحد تیغه را باز بررسی کنید که حلقه آب بندی روی واحد تیغه بطور صحیح نصب شده باشد. نوشیدنی را از یک صافی بریزید. برای جلوگیری از ورود تفال و پوست میوه به نوشیدنی، پیمانه اندازه گیری را روی درب قرار دهید، مطمئن شوید که درب و فیلتر در محل خود قرار گرفته اند و درب در محل صحیح نصب شده است (یعنی صافی درست روی لبه ریزش قرار گرفته باشد).

چرا عملکرد یخ کار نمی کند؟

اگر می خواهید یکی از دکمه یخ استفاده کنید، ابتدا دکمه کنترل را روی وضعیت ON قرار دهید. سپس دکمه یخ را فشار دهید.

ما هو المقصود من كلمة "النبض"؟

عندما تضغطين على زر النبض "PULSE"، يعمل الجهاز على أقصى سرعة له مع كل ضغط على الزر. يوصى باستخدام زر النبض إذا كنت ترغبين في مستوى أكبر من التحكم في عملية التحضير، كما هو الحال عند تقطيع المكونات.

هل يمكنني صب المكونات المغلية في وعاء الخلاط؟

لا، بل اتركي السوائل والمكونات حتى تنخفض درجة حرارتها إلى ما لا يزيد عن ۸۰ درجة مئوية لتجنب إتلاف الملحقات.

لماذا تنبعث من الموتور رائحة كريهة أثناء عملية التحضير.

عادة ما تنبعث من الأجهزة الجديدة روائح كريهة أو دخان في المرات القليلة الأولى من استخدام الجهاز. سرعان ما تختفي هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز لعدة مرات. قد تنبعث من الجهاز رائحة كريهة أيضًا أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لفترة طويلة. في هذه الحالة، عليك أن توقف عمل الجهاز واتركه لمدة ۶۰ دقيقة حتى يبرد.

ماذا أفعل عندما تتم إعاقة وحدة الشفرات أو الموتور أثناء عملية التحضير؟

أوقف تشغيل الجهاز واستخدمي ملعقة لإزالة المكونات التي تعيق وحدة الشفرات. يوصى أيضًا بتحضير كميات أصغر.

ماذا أفعل إذا حدث تسرب للمحتويات من الخلاط؟

أوقف تشغيل الجهاز وصبي المكونات منه. بعدئذ قومي بفك واجهة وحدة الشفرات. تأكد من تركيب مانع التسرب الحلقي بالشكل الملائم في وحدة الشفرات. استخدمي مصفاة لتفقيّة السائل. لمنع تسرب اللب والقشر في مشريك، اتركي كأس المعايرة ملحقًا بالغطاء وتأكد من تركيب الغطاء والفلتر بالشكل الملائم ومن تركيب الغطاء في الوضع الصحيح (بحيث تكون المصفاة مواجهة تمامًا لفتحة الصب).

لماذا لا تعمل وظيفة تكسير الثلج؟

إذا كنت ترغبين في استخدام زر تكسير الثلج، قومي أولاً بضبط مفتاح التحكم على وضع التشغيل "ON"، بعدئذ قومي بالضغط على زر تكسير الثلج.

FAQ | عيب يابی

مشکل

راه حل

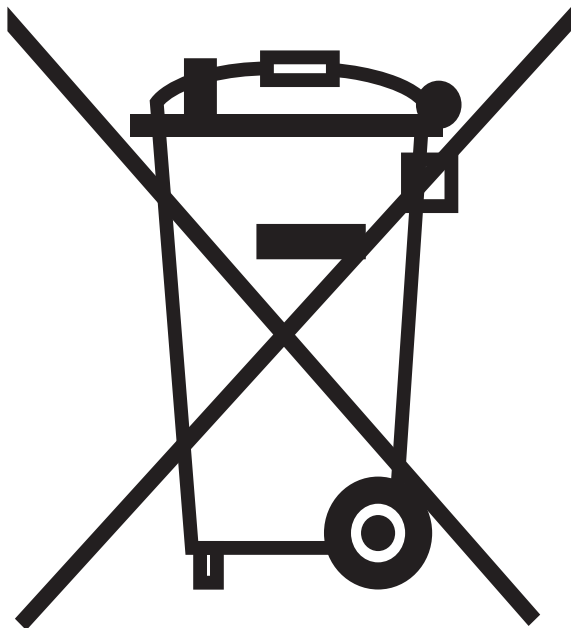
دستگاه روشن نمی شود.

مطمئن شوید که تمامی علائم سوار کردن قطعات (روی در کاسه، روی کاسه، روی پارچ هم زن و واحد موتور) رویروی هم قرار گرفته اند.

دستگاه ناگهان توقف می کند.

در کاسه ممکن است در حین آماده سازی سنگین باز شده باشد. در دستگاه را بطرز صحیح ببندید. دستگاه بلافاصله کار را از سر خواهد گرفت.

کار آماده سازی سنگین است. دکمه کنترل را روی OFF قرار دهید تا دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید. سپس اجازه دهید تا دستگاه به میزان درجه حرارت اتاق خنک شود. دوشاخه دستگاه را در پریز قرار داده و دستگاه را مجددا روشن کنید. دسته های کوچکتر را آماده کنید.



EN | Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

DA | Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet.

DE | Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

EL | Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος.

ES | Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

FI | Ympäristöasiaa

- Älä hävittää vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheuttavia haittavaikutuksia.



FR | Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

IT | Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale.

NL | Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.

NO | Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet.

PT | Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente.

SV | Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente.

TR | Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

AR | البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه. لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

FA | محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید.

Fresh fruit milkshake

Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
 - 200ml fresh milk
 - 50g vanilla ice cream
 - granulated sugar to taste
- ▶ **Peel the bananas or pineapple and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.**
- ▶ **Blend until smooth.**

Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients:

- 240g kohlrabi
 - 240g potatoes
 - 360g celery
 - 120g carrots
 - water (fill up to 1,5-litre indication)
- ▶ **Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.**
- 150g dal (from can)
 - 150g smoked pork
 - 190g crème fraîche
 - 15g parsley
 - salt
 - fresh pepper
 - 1.5 stock cubes
 - 2 bay leaves

- ▶ Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
- ▶ If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

Pizza dough

Ingredients:

- 1000g flour
- 25g yeast
- 600ml warm water

- 1 Put all the dry ingredients into the bowl.
- 2 Pour in the water and knead for 45 seconds. If necessary, e.g. to get a firmer result, you can continue to knead.

DA | Opskrifter

Frisk frugtmilkshake

Blend ikke større mængder end angivet i denne opskrift på én gang. Lad apparatet afkøle til stuetemperatur, før du fortsætter med at blende.

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
 - 2 dl frisk mælk
 - 50 g vaniljeis
 - Sukker efter behag
- ▶ **Skræl bananerne, eller skyl jordbærrene og fjern stilken. Skær frugten i mindre stykker. Kom alle ingredienserne i blenderglasset.**
- ▶ **Blendes til en blød konsistens.**

Tip: Du kan lave din favorit milkshake med frisk frugt af enhver slags.

Nærende grøntsagssuppe fra Budapest

Ingredienser:

- 240 g kålrabi
- 240 g kartofler



- 360 g selleri
- 120 g gulerødder
- vand (fyld op til 1,5 liter-markeringen)
- ▶ **Læg kålrabi, kartofler, selleri, gulerødder i og hæld vand i blenderen i nævnte rækkefølge. Blend ingredienserne i 5 sekunder for en grov suppe og i lidt længere tid for et finere resultat.**
- 150 g dal (fra dåse)
- 150 g røget svinekød
- 190 g cremefraiche
- 15 g persille
- salt
- friskkværnet peber
- 1,5 bouillonterninger
- 2 laurbærblade

▶ **Hæld de blandede ingredienser i en gryde, og bring dem i kog. Tilsæt vand, cremefraiche, dal, svinekød og krydderier. Koges i 30 minutter under konstant omrøring.**

▶ **Hvis du vil tilberede en større mængde suppe, skal du lade apparatet afkøle i 60 minutter efter tilberedningen af hver portion.**

Pizzadej

Ingredienser:

- 1000 g mel
- 25 g gær
- 600 ml varmt vand

1 Kom alle de tørre ingredienser i skålen.

2 Hæld vandet i, og ælt i 45 sekunder. Hvis det er nødvendigt for at få en mere fast dej, kan du ælte i længere tid.

DE | Recepte

Frucht-Milchshake

Verarbeiten Sie keine größeren Mengen als in diesem Rezept angegeben. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Zutaten:

- 100 g Bananen oder Erdbeeren
- 200 ml frische Milch
- 50 g Vanille-Eis
- Nach Belieben: Kristallzucker
- ▶ **Bananen schälen bzw. Erdbeeren abspülen und entstielen. Das Obst in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Mixbecher geben.**
- ▶ **Glatt mixen.**

Tip: Sie können jedes beliebige Obst zum Mixen Ihres Lieblings-Milchshakes verwenden.

Herzhafte Gemüsesuppe aus Budapest

Zutaten:

- 240 g Kohlrabi
- 240 g Kartoffeln
- 360 g Sellerie
- 120 g Karotten
- Wasser (bis zur 1,5-Liter-Markierung auffüllen)
- ▶ **Geben Sie Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Wasser in dieser Reihenfolge in den Mixer. Mixen Sie für eine grob pürierte Suppe die Zutaten 5 Sekunden, oder länger für eine feiner pürierte Suppe.**
- 150 g Dal (aus der Dose)
- 150 g geräuchertes Schweinefleisch
- 190 g Crème Fraîche
- 15 g Petersilie
- Salz
- Frischer Pfeffer
- 1 1/2 Brühwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- ▶ **Geben Sie die Zutaten in einen Topf und bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Fügen Sie Wasser, Crème Fraîche, Dal, Fleisch und Kräuter hinzu. 30 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.**
- ▶ **Wenn Sie eine größere Menge Suppe zubereiten möchten, lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung einer weiteren Füllung fortfahren.**

ES | Recetas

Batido de frutas frescas

No procese de una vez más cantidad de la indicada en la receta. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Ingredientes

- 100 g de plátanos o de fresas
 - 200 ml de leche fresca
 - 50 g de helado de vainilla
 - Azúcar granulado al gusto
- ▶ **Pele los plátanos o lave y quite el rabito a las fresas. Corte la fruta en trozos pequeños. Ponga todos los ingredientes en la jarra de la batidora.**
- ▶ **Bata hasta obtener una mezcla homogénea.**

Consejo: Puede utilizar la fruta que desee para hacer su batido de frutas frescas preferido.

Nutritiva crema de verduras de Budapest

Ingredientes

- 240 g de colirrábano
 - 240 g de patatas
 - 360 g de apio
 - 120 g de zanahorias
 - agua (llene hasta la marca de 1,5 litros)
- ▶ **Ponga el colirrábano, las patatas, el apio, las zanahorias y el agua en la batidora en este orden. Bata los ingredientes durante 5 segundos para obtener una sopa de textura gruesa, o durante más tiempo para una textura más fina.**
- 150 g de legumbres (envasadas)
 - 150 g de carne de cerdo ahumada
 - 190 g de nata fresca
 - 15 g de perejil
 - Sal
 - Pimienta fresca
 - Una pastilla y media de caldo

- 2 hojas de laurel
- ▶ **Ponga los ingredientes batidos en una cacerola y llévelos a ebullición. Añada el agua, la nata fresca, las legumbres, la carne de cerdo y las hierbas. Hierva durante 30 minutos sin dejar de remover.**
- ▶ **Si desea preparar una cantidad mayor de sopa, deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos después de procesar los ingredientes de cada lote.**

Masa para pizza

Ingredientes:

- 1.000 g de harina
- 25 g de levadura
- 600 ml de agua tibia

- 1** Ponga todos los ingredientes secos en el recipiente.
- 2** Vierta el agua y amase durante 45 segundos. Si fuera necesario, por ejemplo para conseguir una textura más firme, puede continuar amasando.

FI | Reseptejä


Pirtelö

Älä käsittele kerralla enempää aineksia kuin tässä ohjeessa mainitaan. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käyttöä.

Aineet:

- 100 g banaania tai mansikoita
 - 2 dl maitoa
 - 50 g vaniljajäätelöä
 - sokeria maun mukaan
- ▶ **Kuori banaanit tai huuhtele mansikat ja poista niistä kannat. Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi. Laita kaikki aineet tehosekoittimen kannuun.**
- ▶ **Sekoita, kunnes juoma on tasaisesti vaahdottunut.**

Vinkki: Voit halutessasi käyttää pirtelössä myös muita tuoreita hedelmiä.

- 
- 2 feuilles de laurier
 - ▶ Placez les ingrédients préparés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez l'eau, la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.
 - ▶ Si vous voulez préparer de plus grandes quantités de soupe, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation.

Pâte à pizza

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 25 g de levure
- 600 ml d'eau chaude

- 1 Versez tous les ingrédients secs dans le bol.
- 2 Versez l'eau et pétrissez le mélange pendant 45 secondes. Si besoin, par exemple si vous souhaitez obtenir un mélange plus solide, vous pouvez continuer à pétrir.

IT | Ricette

Frullato di frutta fresca

non introducete quantità superiori a quelle indicate in questa ricetta. Se desiderate frullare quantità superiori, prima di procedere con un ulteriore carico, lasciate raffreddare l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

Ingrédients:

- 100 g di banane o fragole
 - 200 ml di latte fresco
 - 50 g di gelato alla vaniglia
 - zucchero semolato a piacere
- ▶ Sbucciate le banane o lavate e pulite le fragole. Tagliate la frutta a pezzettini. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso del frullatore.
 - ▶ Frullate fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Consiglio: potete usare la frutta che preferite, per ottenere frullati sempre diversi.

Zuppa di verdure budapestina

Ingrédients:

- 240 g di cavolo rapa
 - 240 g di patate
 - 360 g di sedano
 - 120 g di carote
 - acqua (riempire fino alla tacca di 1,5 litri)
- ▶ Introdurrete nel frullatore il cavolo rapa, le patate, il sedano, le carote e l'acqua nell'ordine indicato. Frullate per 5 secondi in modo da ottenere una miscela grossolana o più a lungo per una miscela più fine.
 - 150 g di ceci in scatola
 - 150 g di maiale affumicato
 - 190 g di crème fraîche
 - 15 g di prezzemolo
 - sale
 - pepe fresco
 - 1,5 dadi
 - 2 foglie di alloro
 - ▶ Versate gli ingredienti frullati in una pentola e portateli a ebollizione. Aggiungete l'acqua, la crème fraîche, i ceci, la carne e le erbe. Fate cuocere per 30 minuti mescolando.
 - ▶ Se desiderate preparare quantità superiori di zuppa, lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti dopo aver lavorato gli ingredienti della dose indicata nella ricetta.

Pasta per pizza

Ingrédients:

- 1000 g di farina
 - 25 g di lievito
 - 600 ml di acqua tiepida
- 1 Inserite gli ingredienti secchi nel recipiente.

- ▶ Skrell bananene eller rens og fjern stilkene på jordbærene. Del frukten opp i mindre biter. Ha alle ingrediensene i hurtigmikserkannen.
- ▶ Bland til du får en jevn blanding.

Tips: Du kan bruke alle typer frukt til å lage frisk frukt milkshake.

Næringsrik grønnsakssuppe fra Budapest

Ingredienser:

- 240 g kålrot
- 240 g poteter
- 360 g selleri
- 120 g gulrøtter
- vann (fyll opp til merket for 1,5 liter)
- ▶ Legg kålrot, poteter, selleri, gulrøtter og vann i hurtigmikseren i denne rekkefølgen. Bland ingrediensene i fem sekunder hvis du vil ha en grov suppe, eller lenger hvis du ønsker et mer finhakket resultat.
- 150 g linser (hermetiske)
- 150 g røkt svinekjøtt
- 190 g crème fraîche
- 15 g persille
- salt
- nykværnet pepper
- 1,5 buljongterning
- 2 laurbærblader
- ▶ Ha de blandede ingrediensene i en kjele og la det koke opp. Tilsett vann, crème fraîche, linser, svinekjøtt og urter. Kok i 30 minutter under omrøring.
- ▶ Hvis du ønsker å tilberede en større mengde suppe, må du la apparatet kjøle seg ned i 60 minutter etter bearbeiding av ingrediensene, for hver omgang.

Pizzadeig

Ingredienser:

- 1 kg mel
- 25 g gjær
- 6 dl varmt vann

- 1 Ha alle de tørre ingrediensene i bollen.
- 2 Hell i vannet, og kna i 45 sekunder. Hvis det er nødvendig, for eksempel hvis du vil ha en fastere deig, kan du fortsette å kna.

PT | Receitas

Batido de leite com fruta fresca

Não processe mais do que as quantidades indicadas nesta receita de cada vez. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de prosseguir com o processo.

Ingredientes:

- 100 g de bananas ou morangos
- 200 ml de leite
- 50 g de gelado de baunilha
- açúcar granulada a gosto
- ▶ Descasque as bananas ou lave e retire a folha aos morangos. Corte a fruta em pedaços mais pequenos. Deite todos os ingredientes no copo misturador.
- ▶ Bata até ficar macio.

Sugestão: Pode utilizar toda a fruta de que gostar para preparar os seus batidos de fruta favoritos.

Sopa nutritiva de vegetais de Budapest

Ingredientes:

- 240 g de couve-rábano
- 240 g de batata
- 360 g de aipo
- 120 g de cenoura
- água (encha até à indicação de 1,5 l)
- ▶ Coloque a couve-rábano, as batatas, o aipo, as cenouras e a água na liquidificadora por esta ordem. Misture os ingredientes durante 5 segundos para uma sopa mais grossa ou por mais tempo para uma sopa mais líquida.
- 150 g de lentilhas (de lata)
- 150 g de porco fumado
- 190 g natas

TR | Tarifler

Taze meyveli milkshake

Burada belirtilen miktarlardan daha fazla malzemeyi bir defada işleme sokmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Malzemeler:

- 100 gr muz veya çilek
- 200 ml taze süt
- 50 gr vanilyalı dondurma
- istediğiniz kadar pudra şekeri
- ▶ **Muzları soyun ve çilekleri yıkayın. Meyveleri küçük parçalar halinde kesin. Tüm malzemeleri blender kavanozuna koyun.**
- ▶ **Yumuşayana kadar karıştırın.**

İpucu: İsteddiğiniz her çeşit meyveyi kullanarak, en sevdiğiniz taze meyveli milkshake'inizi hazırlayabilirsiniz.

Budapeşte usulü besleyici sebze çorbası

Malzemeler:

- 240g lahana
- 240g patates
- 360g kereviz
- 120g havuç
- su (1,5 litre göstergesine dek doldurun)
- ▶ **Sırasıyla yer lahanasını, patatesleri, kereviz saplarını, havucu ve suyu blendere koyun. Malzemeleri, yoğun kıvamlı bir çorba için 5 saniye, daha ince kıvam için daha uzun süre karıştırın.**
- 150 gr mercimek (konserve)
- 150 gr et
- 190 gr taze krema
- 15 gr maydanoz
- tuz
- taze biber
- 1,5 tablet et/tavuk suyu
- 2 adet defne yaprağı

- ▶ **Karıştırılmış malzemeleri bir tavaya alıp kaynatın. Su, taze krema, mercimek, et ve otları ekleyin. Sürekli karıştırarak 30 dakika pişirin.**
- ▶ **Daha büyük miktarda çorba hazırlamak isterseniz, her bir grubun malzemelerini işlemenden geçirdikten sonra, cihazın soğuması için 60 saniye bekleyin.**

Pizza hamuru

Malzemeler:

- 1 kg un
- 25 g maya
- 600 ml ılık su

- 1 Tüm kuru malzemeleri hazneye koyun.
- 2 Suyu ekleyin ve 45 saniye yoğurun. Daha katı olmasını istiyorsanız, gerekirse yoğurmaya devam edebilirsiniz.

ميلك شيك الفاكهة الطازجة

لا تقومي بتحضير أكثر من المقادير الموضحة في هذه الوصفة في آن واحد. اتركي الجهاز ليبرد حتى يصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

المكونات:

- ١٠٠ جم موز أو فراولة
- ٢٠٠ مل حليب طازج
- ٥٠ جم آيس كريم فانيليا
- سكر محبب لإضافة النكهة
- قشري الموز أو اشطفي الفراولة وانزعي قشرة بذرتها. قطعي الفاكهة إلى قطع صغيرة.
- ضعي جميع المكونات في وعاء الخلاط.
- اخلطيهما حتى تصبح ناعمة.

نصيحة: يمكنك استعمال أي فاكهة ترغبينها لتحضير الميلك شيك الطازج المفضل لديك.

شربة الخضار المغذية من بودابست

المكونات:

- ٢٤٠ جرام كرنب ساقي
- ٢٤٠ جرام بطاطس
- ٣٦٠ جرام كرفس
- ١٢٠ جرام جزر
- ماء (املئي الوعاء حتى المؤشر ١,٥ لتر)
- ضعي الكرنب والبطاطس والكرفس والجزر والماء في الخلاط بهذا الترتيب. اخلطي المكونات لمدة ٥ دقائق للحصول على حساء خشن أو اخلطي لمدة أطول للحصول على نتيجة أنعم.
- ١٥٠ جرام عدس (معلب)
- ١٥٠ جرام لحم مدخن
- ١٩٠ جرام كريم فريش
- ١٥ جرام بقودونس
- ملح
- فلفل طازج
- ١,٥ مكعب شربة
- ٢ ورقة غار

ضعي الخليط في إناء ثم قومي بغليه. أضيفي الماء والكريم فريش وعدس واللحم والأعشاب. اطهي المكونات لمدة ٣٠ دقيقة مع التقليب المستمر.

إذا كنت ترغبين بتحضير مقدار أكبر من الحساء، اتركي الجهاز ليبرد لمدة ٦٠ دقيقة بعد تحضير مكونات كل دفعة.

عجينة البيتزا

المكونات:

- ١٠٠٠ جرام دقيق
- ٢٥ جرام خميرة
- ٦٠٠ مللي ماء دافئ

١ ضعي كل المكونات الجافة في الوعاء.

٢ صببها في الماء وقومي بالعجن لمدة ٥ دقائق. وعند الضرورة، للحصول على نتيجة أكثر تماسكاً على سبيل المثال، يمكنك الاستمرار في العجن.

میلک شیک میوه تازه

بیشتر از مقداری که در این دستور پخت آمده است را در هر بار آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد:

- ۱۰۰ گرم موز یا توت فرنگی
- ۲۰ میلی لیتر شیر تازه
- ۵۰ گرم بستنی وانیلی
- شکر دانه درشت برای طعم دادن
- پوست موزها را بگیرید یا توت فرنگیها را زیر آب شسته و پوسته آن را جدا کنید. میوه را به قطعات ریز برش دهید. تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.
- تا زمانی که مخلوط یکدست شود آن را هم بزنید.

نکته: شما می توانید با هر میوه ای که دوست دارید میلک شیک میوه ای درست کنید.

سوپ مقوی سبزی بوداپستی

مواد:

- ۲۴۰ گرم کول رابی
- ۲۴۰ گرم سیب زمینی
- ۳۶۰ گرم کرفس
- ۱۲۰ گرم هویج
- آب (تا علامت ۱/۵ لیتر پر کنید)
- کول رابی، سیب زمینی ها، کرفسها، هویجها و آب را به ترتیب قید شده در هم زن قرار دهید.
- برای درست کردن یک سوپ با دانه های درشت، مواد را برای ۵ ثانیه و برای سوپ نرم تر آنها را برای مدت بیشتری هم بزنید.
- ۱۵۰ گرم دال (کنسروی)
- ۱۵۰ گرم گوشت
- ۱۹۰ گرم کرم فرایشه
- ۱۵ گرم جعفری
- نمک
- فلفل تازه
- ۱/۵ حبه پودر مرغ
- ۲ برگ بو

مواد هم زده شده را در یک دیگ ریخته و بجوشانید. آب، کرم فرایشه، دال، پورک و سبزیجات معطر را اضافه کنید. در حالیکه دانه ها هم می زنید، مواد را برای ۳۰ دقیقه بپزید. اگر می خواهید مقدار بیشتری سوپ درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا دستگاه بمدت ۶۰ دقیقه خنک شود.

خمیر پیترزا

مواد:

- ۱۰۰۰ گرم آرد
- ۲۵ گرم مخمر
- ۶۰۰ میلی لیتر آب گرم

۱ کلیه مواد خشک را درون کاسه قرار دهید.

۲ آب را درون کاسه بریزید و برای ۴۵ ثانیه ورز دهید. در صورت لزوم، مثلاً برای کسب خمیر سفت تر، می توانید به ورز دادن ادامه دهید.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.000.5832.5