

Comfort

HR7605

PHILIPS



EN | English

DE | Deutsch

FR | Français

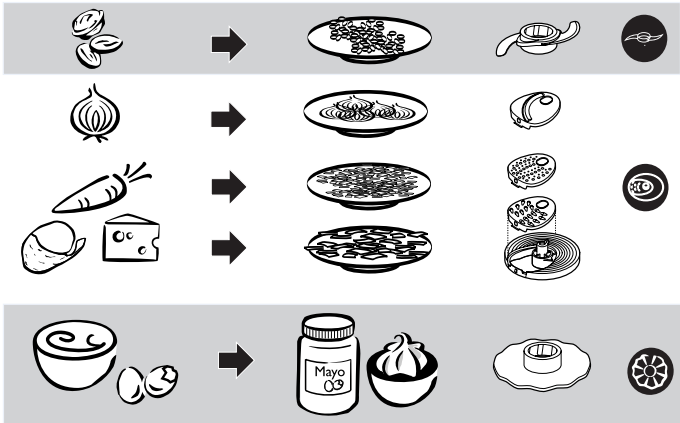
NL | Nederland

ES | Español

IT | Italiano

PT | Português

TR | Türkçe



4	!
11	🔒
13	👁️
18	👁️
21	🌀
24	STORAGE 📦
25	🚰
26	🗑️
28	🔍
31	WORLD-WIDE GUARANTEE 🌐
32	📖



EN | Important

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

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch the appliance off by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Be very careful when handling the blades or inserts, especially when removing them from the bowl, when emptying the bowl or jar and during cleaning. Their cutting edges are very sharp!
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the bowl.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.

- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ The bowl is not suitable for the microwave.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance stops running:

- Pull the mains plug out of the socket.
- Let the appliance cool down for 60 minutes.
- Put the mains plug in the socket.
- Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out is activated too often.

DE | Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung des Geräts gründlich durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät niemals an eine Zeitschaltuhr an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Geräteteile defekt sind.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Schalter auf 0.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie einen Einsatz herausnehmen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit ein feuchtes Tuch.
- Drücken Sie Lebensmittel niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen in den Einfüllstutzen, solange das Gerät läuft. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Gehen Sie sehr vorsichtig mit Messer und Einsätzen um, insbesondere beim Entnehmen aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel sowie beim Reinigen. Die Klingen sind sehr scharf!
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie mit den Fingern in die Schüssel greifen oder einen Gegenstand (z. B. einen Spatel) hinein führen.
- Warten Sie, bis rotierende Teile still stehen, bevor Sie den Deckel von der Schüssel nehmen.
- Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zubehör- oder Ersatzteile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Andernfalls erlischt die Garantie.
- Überschreiten Sie nicht die an der Schüssel markierte maximale Füllmenge.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle und den Rezepten vorgegebenen Mengen und Zubereitungszeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80° C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Schüssel ist nicht zum Gebrauch im Mikrowellenherd geeignet.

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.

Automatischer Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Stromzufuhr bei Gefahr einer Überhitzung selbsttätig abschaltet.

Wenn Ihr Gerät nicht mehr läuft:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen,
- stecken Sie den Stecker in die Steckdose und
- schalten Sie das Gerät wieder ein.

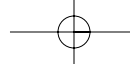
Wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service-Center; falls der automatische Überhitzungsschutz das Gerät zu häufig ausschaltet.

FR | Important

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

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Afin d'éviter tout accident causé par la remise en marche de l'interrupteur de sécurité thermique, l'appareil ne doit pas être connecté à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont détériorées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par Philips ou par un Centre Service Agréé, pour éviter tout accident.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Arrêtez toujours l'appareil en tournant le bouton sur 0.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans autre liquide. Ne le rincez pas non plus. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.





- ⚠ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- 🔒 Faites attention en manipulant le couteau ou les inserts, surtout lorsque vous les enlevez du bol pour verser les ingrédients ou lors du nettoyage. Les bords des inserts et les lames du couteau sont très aiguisées!
- 👁 Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet dans le bol (par ex. la spatule).
- 👁 Avant de retirer le couvercle, attendez que toutes les pièces mobiles soient à l'arrêt.
- 🔧 N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine et recommandés par Philips. Philips décline toute responsabilité en cas de non respect de ces recommandations. La garantie dans ce cas ne pourrait s'appliquer.
- 📦 Ne dépassez pas le contenu maximum du bol pour préparer les aliments.
- ⏱ Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau et les recettes.
- 🌡 Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- 🚰 Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- ♻ Le bol ne doit pas être utilisé au micro-ondes.

Champs électromagnétiques

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Coupe-circuit thermique

L'appareil est équipé d'une coupure thermique de sécurité. En cas de surchauffe, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil.

Si votre appareil s'arrête:

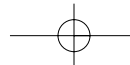
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil 60 minutes.
- Branchez l'appareil à nouveau.
- Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

NL | Belangrijk

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

- ⚠ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ⚠ Om gevaarlijke situaties te voorkomen, mag u dit apparaat nooit op een timer aansluiten.
- ⚠ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ⚠ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ⚠ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ⚠ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ⚠ Schakel het apparaat altijd uit door de bedieningsknop naar 0 te draaien.
- ⚠ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires van het apparaat losmaakt.
- ⚠ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.
- ⚠ Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of een andere vloeistof. Spoel het ook niet af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.
- ⚠ Gebruik nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) om etenswaren door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.



-

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

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het oververhit raakt.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat 60 minuten afkoelen.
- Steek de stekker weer in het stopcontact.
- Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de automatische oververhittingsbeveiliging te vaak geactiveerd wordt.

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

- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el de la red local.
- ▶ Para evitar situaciones de peligro, este aparato no debe conectarse nunca a un temporizador.
- ▶ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips o un centro de servicio autorizado por Philips, para evitar situaciones de peligro.
- ▶ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Desconecte siempre el aparato girando el botón de control a la posición 0.
- ▶ Desconecte el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ Desenchufe el aparato de la red inmediatamente después de usarlo.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motora en agua o cualquier otro fluido, ni la lave bajo el grifo. Para limpiar la unidad motora use sólo un paño húmedo.
- ▶ No use nunca los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes dentro del tubo de alimentación mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito sólo debe utilizarse el empujador.
- ▶ Tenga mucho cuidado cuando esté manejando cuchillas o discos, especialmente cuando esté sacándolos del recipiente, cuando esté vaciando la jarra o el recipiente y durante el proceso de limpieza. ¡Los bordes están muy afilados!
- ▶ Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en el recipiente.
- ▶ Espere a que hayan dejado de moverse las piezas móviles antes de quitarle la tapa al recipiente.
- ▶ No use nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. La garantía quedará invalidada si se han usado dichos accesorios o piezas.





- No supere la cantidad máxima indicada en el recipiente.
- No supere las cantidades ni los tiempos de preparación indicados en las tablas y recetas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (temperatura máxima 80°C/175°F).
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- El recipiente no se puede meter en el microondas.

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.

Sistema automático de desconexión térmica

Este aparato está equipado con un sistema de desconexión térmica que interrumpe automáticamente el suministro de energía del aparato en caso de calentamiento excesivo.

Si el aparato deja de funcionar:

- Desenchufe el aparato de la red.
- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- Enchúfelo a la red.
- Vuelva a conectarlo.

Si el sistema automático de desconexión térmica se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor de Philips o con un centro de servicio autorizado de Philips.

IT | Importante

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

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Per evitare situazioni pericolose, non collegate mai questo apparecchio a un interruttore con timer.

- Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un centro autorizzato Philips, o da personalmente qualificato, per evitare l'insorgere di situazioni pericolose.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- Spegnete sempre l'apparecchio mettendo la manopola di controllo su 0.
- Spegnete sempre l'apparecchio prima di togliere gli accessori.
- Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.
- Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi, né risciacquatelo sotto l'acqua corrente. Per pulire il gruppo motore usate un panno umido.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- Prestate molta attenzione nel maneggiare le lame o gli altri accessori, soprattutto quando li togliete dal contenitore, quando svuotate il vaso del frullatore e durante le operazioni di pulizia. I bordi sono estremamente taglienti!
- Togliete sempre la spina dalla presa prima di infilare le dita o altri oggetti (ad es. la spatola) nel contenitore.
- Prima di togliere il coperchio dalla ciotola, aspettate che le parti in movimento siano completamente ferme.
- Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- Non superate le quantità massime indicate sul contenitore.
- Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di usare l'apparecchio (temperatura massima 80°C.).
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.
- Il contenitore non può essere usato nel microonde.

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, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Dispositivo di spegnimento di sicurezza

Questo apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo che interrompe automaticamente l'erogazione di energia elettrica all'apparecchio nel caso di surriscaldamento.

Se l'apparecchio non funziona più:

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti.
- Inserite la spina nella presa.
- Accendete nuovamente l'apparecchio

Se il dispositivo di sicurezza spegne l'apparecchio troppo spesso, vi preghiamo di rivolgervi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

PT | Importante

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

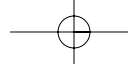
- ▶ Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à tensão eléctrica local antes de ligar à corrente.
- ▶ Para evitar situações de perigo, este aparelho nunca deve ser ligado a uma tomada com temporizador.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou por pessoal igualmente qualificado para se evitar qualquer situação gravosa para o utilizador.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe o aparelho a trabalhar sem vigilância.

- ▶ Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo para a posição 0.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar a máquina.
- ▶ Desligue o aparelho logo após a sua utilização.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Sirva-se de um pano húmido para limpar o motor.
- ▶ Nunca se sirva dos dedos ou de um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas ou os discos, especialmente quando os retirar para fora da taça, quando esvaziar a taça ou o copo e durante a limpeza. Os rebordos são muito afiados!
- ▶ Deve desligar sempre da corrente antes de introduzir os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro da taça.
- ▶ Espere que as peças em movimento parem por completo antes de retirar a tampa da taça.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não exceda a quantidade máxima indicada na taça.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados nas tabelas e nas receitas.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C).
- ▶ Antes de se servir da máquina pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ A taça não deve ser usada no micro-ondas.

Campos Electromagnéticos - EMF (Electro magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de





acordo com as instruções presentes no manual de instruções, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.



Corte térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um corte térmico de segurança que corta imediatamente a energia se o aparelho entrar em sobreaquecimento.



Se o aparelho parar de trabalhar:

- Retire a ficha da tomada eléctrica.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- Volte a ligar à corrente.
- Volte a ligar a máquina.



Por favor, contacte o seu agente Philips ou um concessionário autorizado pela Philips se o dispositivo térmico de segurança for activado muitas vezes.



TR | Önemli

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



- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol edin.
- ▶ Tehlikeli bir durumla karşılaşmamak için, cihaz zamanlayıcı düğmesine kesinlikle bağlanmamalıdır.
- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Eğer cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tehlikeli durumlara yol açmamak için, kordon sadece Philips veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde saklayın.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayın.
- ▶ Cihazı daima kontrol düğmesini 0' a getirerek kapatın.
- ▶ Aksesuar değiştirmeden önce cihazı kapatın.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekin.
- ▶ Motor ünitesini kesinlikle suya veya herhangi başka bir sıvının içine batırmayın veya musluk altında yıkayarak durulamayın. Motor



ünitesini temizlemek için, sadece nemli bir bez kullanın.

- ▶ Cihaz çalışırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri bir cismi yiyecek kanalından içeri sokmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- ▶ Bıçakları ve aksesuarları cihaza takıp çıkarırken, çok dikkatli olun, son derece kesicidirler!
- ▶ Hazne içine elinizi veya spatula gibi cisimler sokmadan önce mutlaka fişini prizden çekin.
- ▶ Cihazın tüm hareket eden parçaları durmadan önce kesinlikle haznenin kapağını açmayın.
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmediği parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantinizi geçerli sayılmayacaktır.
- ▶ Hazne üzerinde belirtilen maksimum limiti kesinlikle aşmayın.
- ▶ Tabloda ve tariflerde verilen miktarları ve hazırlanma sürelerini aşmayın.
- ▶ Sıcak malmeleri işleme sokarken, soğumalarını bekleyin (Maks. Sıcaklık 80°C olmalıdır).
- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyin.
- ▶ Hazne mikrodalga fırında kullanılmaz.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

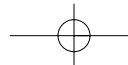
Termik elektrik güvenlik sistemi

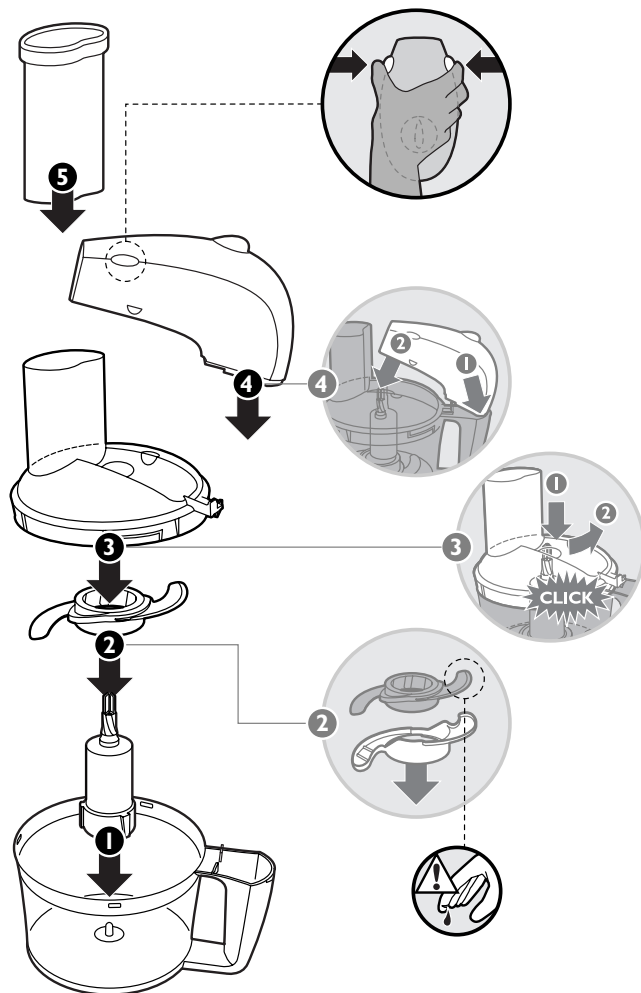
Cihazda otomatik termik elektrik güvenlik sistemi bulunmaktadır.
Bu sistem aşırı ısınmaya karşı cihazı otomatik olarak kapatacaktır.

Cihaz durursa:

- Cihazın fişini prizden çıkartın.
- Cihazın soğuması için 60 dakika bekleyin.
- Cihazın fişini prize takın.
- Cihazı tekrar çalıştırın.

Otomatik kapanma sistemi çok fazla devreye giriyorsa, konu ile ilgili yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.)





EN | Assembly/Disassembly - tips and warnings

Built in safety lock This feature ensures that you can only switch the appliance on when the accessories and the lid have been placed in the correct position and the motor unit is correctly assembled to the lid of the bowl (see picture). When all parts have been assembled correctly, the built in safety lock will be unlocked. When you have finished processing, the motor unit and the lid of the bowl can only be removed after you have switched the appliance off by turning the speed setting switch to 0.

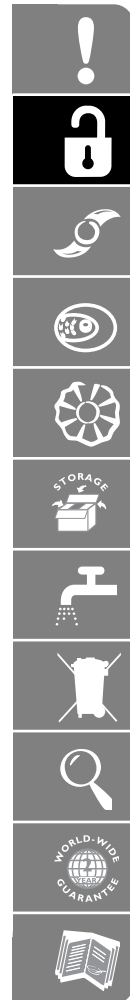
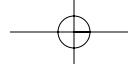
DE | Das Gerät zusammensetzen und auseinandernehmen - Tipps und Warnhinweise

Eine integrierte Sicherheitssperre sorgt dafür, dass Sie das Gerät nur einschalten können, wenn Sie das Zubehör und den Deckel in der richtigen Position zusammengesetzt und die Motoreinheit korrekt am Deckel der Schüssel angebracht haben (s. Abb.). Wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, wird die integrierte Sicherheitssperre entriegelt. Nach Beenden des Verarbeitungsvorgangs können Sie die Motoreinheit und den Schüsseldeckel nur abnehmen, nachdem Sie das Gerät durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf '0' ausgeschaltet haben.

FR | Montage/Démontage - suggestions et avertissements

Verrouillage de sécurité incorporé: Grâce à cette fonction, vous pouvez mettre l'appareil en marche seulement après avoir monté correctement les accessoires et le couvercle sur le bloc moteur (voir figure). Si tous les composants sont montés correctement, le verrouillage de sécurité incorporé se débloque. Lorsque vous avez fini, vous pouvez enlever le bloc moteur et le couvercle du bol uniquement après avoir arrêté l'appareil en tournant le réglage de vitesse sur la position 0.





NL | Onderdelen bevestigen/verwijderen - tips en waarschuwingen

Het apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging die ervoor zorgt dat u het apparaat alleen kunt inschakelen wanneer de accessoires en het deksel op de juiste manier geplaatst zijn en de motorunit goed op het deksel van de kom bevestigd is (zie plaatje). Wanneer alle onderdelen goed bevestigd zijn, wordt de ingebouwde beveiliging gedeblokkeerd. Na gebruik kunt u de motorunit en het deksel van de kom pas verwijderen nadat u het apparaat uitgeschakeld hebt door de snelheidsknop op 0 te zetten.

ES | Montaje/Desmontaje - consejos y advertencias

Bloqueo de seguridad incorporado. Esta característica le garantiza que sólo podrá encender el aparato cuando los accesorios y la tapa se hayan colocado en la posición correcta y la unidad motora se haya conectado bien a la tapa del recipiente (véase la figura). Cuando todas las partes se hayan montado correctamente, el bloqueo de seguridad se desbloqueará. Cuando haya terminado de procesar los alimentos, la unidad motora y la tapa del recipiente sólo se podrán quitar una vez que haya apagado el aparato poniendo el interruptor de velocidad en la posición 0.

IT | Montaggio/Smontaggio - consigli e avvertenze

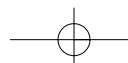
Blocco di sicurezza incorporato. Questo dispositivo fa in modo che l'apparecchio possa essere acceso solo quando gli accessori e il coperchio sono stati posizionati correttamente e il gruppo motore risulta montato correttamente sul coperchio del contenitore (vedere figura). Quando tutte le parti sono state montate correttamente, il blocco di sicurezza incorporato viene sbloccato. Dopo l'uso, il gruppo motore e il coperchio del contenitore possono essere tolti solo dopo aver spento l'apparecchio, ruotando l'interruttore della velocità in posizione 0.

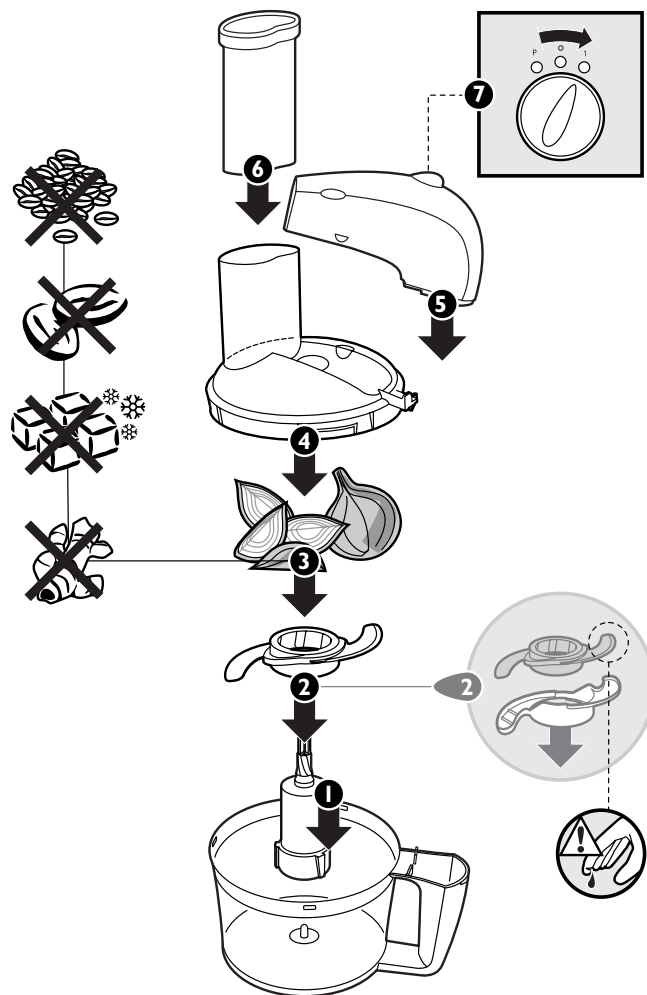
PT | Montagem/Desmontagem - sugestões e avisos

Fecho de segurança integrado. Esta característica assegura que o aparelho só se pode ligar quando os acessórios e a tampa estão colocados na sua posição correcta e a unidade do motor está devidamente montada na tampa da taça (vidé ilustração). Quando todas as peças estiverem correctamente montadas, o fecho de segurança integrado ficará desbloqueado. Quando terminar o processamento, a unidade do motor e a tampa da taça podem ser retiradas para fora depois de desligar o aparelho colocando a regulação da velocidade na posição 0.

TR | Cihaz parçalarının takılması/çıkarılması

Entegre emniyet kilidi: Bu fonksiyon sayesinde cihazın aksesuarları ve kapağı cihaza ve motor üniteside hazne kapağına doğru olarak takıldığında cihaz çalışmaya başlar (bkz.resim). Tüm parçalar yerine doğru takıldığında, entegre emniyet kilidi açılacaktır. İşlem bittiğinde, motor ünitesini ve haznenin kapağını ancak hız ayar düğmesini 0 pozisyonuna getirip cihazı kapattıktan sonra açılacaktır.





→	≤ 100 g.
→	≤ 200 g.
→	≤ 400 g.
→	≤ 400 g.
→	≤ 200 g.
→	≤ 50 g.
→	150-300 g.
→	≤ 250 g.
→	≤ 400 g.





EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start adding the ingredients.

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate. The ingredients will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- The standard processing time for all chopping jobs is 10-60 seconds.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- Do not mix ingredients hotter than 80°C/175°F.
- Fruits and vegetables can be pureed without any liquid, however you will get a better result if you add a small amount of liquid.
- Always start by pureeing the hard and tough ingredients, then add the soft ones.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1** Switch the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

DE | Messer: Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie das Messer in die Schüssel, bevor Sie Zutaten hineingeben.

- Betätigen Sie beim Hacken von Zwiebeln mehrmals die Puls-Taste, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade raspeln. Die Zutaten werden sonst zu warm, schmelzen und werden klumpig.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Hacken und Raspeln beträgt 10-60 Sekunden.
- Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten.
- Verarbeiten Sie keine Zutaten, die heißer als 80° C sind.

- Obst und Gemüse lässt sich ohne Flüssigkeit pürieren. Sie erzielen jedoch ein besseres Ergebnis, wenn Sie etwas Flüssigkeit hinzufügen.
- Beginnen Sie beim Pürieren mit den festen Zutaten und geben Sie dann die weichen hinzu.

Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus.
- 2** Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel.
- 3** Entfernen Sie die Zutaten vom Messer bzw. von der Schüsselwand mit einem Teigschaber.

FR | Couteau - suggestions et avertissements

Insérez toujours le couteau dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

- Si vous hachez des oignons, utilisez la touche éclair pour éviter de hacher les oignons trop fin.
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat. Les ingrédients chaufferaient trop, commenceraient à fondre et à devenir pâteux.
- La durée standard pour tout hachage est de 10-60 secondes.
- Utilisez des ingrédients cuits pour préparer une soupe.
- Ne traitez pas des ingrédients avec une température supérieure à 80°C/175°F.
- Les fruits et les légumes peuvent être réduits en purée sans ajouter de liquide. Mais vous modifier la consistance de la purée en ajoutant un peu de liquide.
- Commencez par réduire en purée les ingrédients plus durs, et ajoutez ensuite les ingrédients mous.

Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :

- 1** Arrêtez l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.

- 3** Enlevez ensuite les aliments collés au couteau ou à la paroi du bol avec la spatule.

NL | Mes - tips en waarschuwingen

Plaats het mes in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.

- Als u uien hakt, gebruik dan een paar keer de pulsstand om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade aan het hakken bent. Deze ingrediënten worden anders te heet, gaan smelten en worden klontig.
- De standaardverwerkingstijd voor alle hakbewerkingen is 10 tot 60 seconden.
- Gebruik gekookte ingrediënten wanneer u een soep wilt bereiden.
- Verwerk geen ingrediënten die heter zijn dan 80°C.
- Groente en fruit kunt u pureren zonder vloeistof toe te voegen. Door een kleine hoeveelheid vloeistof toe te voegen kunt u echter een beter resultaat bereiken.
- Pureer altijd eerst de harde en taai ingrediënten, en voeg daarna pas de zachte ingrediënten toe.

Als er ingredienten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven:

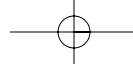
- 1** Schakel het apparaat uit.
- 2** Neem het deksel van de kom.
- 3** Verwijder de ingrediënten met een spatel van het mes en van de wand van de kom.

ES | Cuchilla: consejos y advertencias

Coloque siempre la cuchilla en el recipiente antes de empezar a añadir ingredientes.

- Si está picando cebollas, utilice la función de impulsos unas cuantas veces para evitar hacer trozos demasiados pequeños.
- No deje que el aparato funcione durante demasiado tiempo si está picando chocolate o queso (duro). Los ingredientes se calentarán y





comenzarán a derretirse y hacerse grumos.

- El tiempo de procesamiento habitual para picar es de 10-60 segundos.
- Utilice ingredientes cocinados cuando vaya a preparar una sopa.
- No incorpore ingredientes a más de 80°C/175°F.
- Se puede hacer puré de frutas y verduras sin necesidad de añadir líquido. Sin embargo, obtendrá mejor resultado si añade un poco.
- Empiece por triturar siempre los ingredientes duros y luego añada los ligeros.

Si los alimentos se pegan a la cuchilla o al interior del recipiente:

1 Apague el aparato.

2 Quite la tapa del recipiente.

3 Quite, con una espátula, los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente.

IT | Lama - consigli e avvertenze

Inserite sempre le lame nel contenitore prima di aggiungere gli ingredienti.

- Se state tritando le cipolle, usate alcune volte la funzione a intermittenza per evitare di tritarle troppo finemente.
- Non lasciate in funzione l'apparecchio troppo a lungo quando tritate il formaggio (stagionato) o il cioccolato. Gli ingredienti potrebbero scaldarsi troppo iniziando a fondersi e il composto risulterebbero granuloso.
- Per tritare qualsiasi tipo di ingrediente, si consigliano dai 10 ai 60 secondi.
- Per preparare zuppe e minestre, usate ingredienti cotti.
- Non tritate ingredienti a temperature superiori a 80°C/175°F.
- Frutta e verdura possono essere ridotti in purea senza l'aggiunta di liquidi: per ottenere risultati migliori, tuttavia, si consiglia di aggiungerne una piccola quantità.
- Iniziate a ridurre in purea gli ingredienti più duri, per poi aggiungere quelli più morbidi.

Nel caso in cui il cibo si attaccasse alle lame o alle pareti esterne del contenitore:

1 Spegnete l'apparecchio.

2 Togliete il coperchio dal contenitore

3 Togliete gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore usando una spatola.

PT | Lâmina - sugestões e avisos

Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a juntar os ingredientes.

- Se estiver a picar cebolas, use a função 'pulse' (batimento) umas quantas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Não deixe o aparelho trabalhar durante muito tempo quando estiver a ralar queijo (duro) ou chocolate. Estes ingredientes aquecem, começam a derreter e ganham grumos.
- O tempo normal de processamento para ralar ingredientes é de 10 a 60 segundos.
- Para preparar uma sopa, os ingredientes devem estar já cozinhados.
- Não bata ingredientes que estejam numa temperatura superior a 80°C/175°F.
- A fruta e os legumes podem ser reduzidos a puré sem se acrescentar qualquer líquido. Contudo, obterá melhores resultados se acrescentar um pouco de líquido.
- Comece sempre pelos ingredientes mais duros e pesados e depois os mais brandos.

Se a comida se pegar à lâmina ou às paredes da taça:

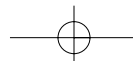
1 Desligue a máquina.

2 Retire a tampa da taça.

3 Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

TR | Bıçak - ipuçları ve uyarılar

Malzemeleri hazneye koymadan önce bıçağı hazneye yerleştirin.

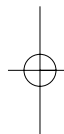
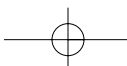
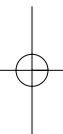


- Soğan doğrarken pulse fonksiyonunu birkaç kez kullanarak soğanın çok ince doğranmasını önleyin.
- Sert cins çikolata veya peynir rendelerken, cihazı çok fazla çalıştırmayın. Malzemeler çok ısınarak erir ve yumuşarlar.
- Tüm doğrama işlemleri için standart işlem süresi 10-60 saniye arasındadır.
- Çorba hazırlarken, malzemeleri pişirdikten sonra blendırdı karıştırın.
- 80°C/175°F'den sıcak malzemeleri cihaz ile karıştırmayın.
- Meyveler ve sebzeler herhangi bir su eklenmeden püre kıvamına getirilebilsede siz azda olsa bir parça sıvı ekleyin.
- Püre yapmaya sert malzemelerden başlayın daha sonra yumuşakları işleme sokun.

Yiyecekleriniz metal bıçağa ya da hazneye yapışırsa:

- 1** Cihazı kapatın.
- 2** Haznenin kapağını açın.
- 3** Hazne duvarına veya bıçaklara yapışan malzemeleri spatula ile temizleyin.





EN | Inserts - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when pressing ingredients down the feed tube.

- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- Fill the feed tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade (page 13) for this purpose.

DE | Einsätze: Tipps und Warnhinweise

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in den Einfüllstutzen drücken.

- Schneiden Sie größere Stücke vor, damit Sie in den Einfüllstutzen passen.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse raspeln. Der Käse wird sonst zu warm, schmilzt und wird klumpig. Verwenden Sie zum Zerkleinern von Schokolade nicht den Raspeleinsatz, sondern das Messer (Seite 13).

FR | Inserts - suggestions et avertissements

Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.

- Coupez les gros morceaux pour pouvoir les introduire dans la cheminée.
- Pour de meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.

- Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.
- Ne laissez pas l'appareil tourner trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure). Le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux. N'utilisez pas l'insert pour hacher du chocolat. Utilisez le couteau (page 13) pour cette opération.

NL | Inzetschijven - tips en waarschuwingen

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

- Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas aan het hakken bent. De kaas wordt anders te heet, gaat smelten en wordt klonterig. Gebruik de inzetschijven niet om chocolade te verwerken. Gebruik hiervoor uitsluitend het mes (zie pagina 13).

ES | Discos: consejos y advertencias

No ejerza demasiada presión con el empujador cuando introduzca los ingredientes por el tubo de alimentación.

- Corte los ingredientes grandes antes de introducirlos en el tubo de alimentación.
- Para lograr mejores resultados, llene el tubo de alimentación de manera uniforme.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes, procese cada lote y vacíe el recipiente cada vez.
- No deje que el aparato funcione durante demasiado tiempo si está rallando queso (duro). El queso se calentará demasiado y





comenzará a derretirse y se harán grumos. No utilice el disco para procesar chocolate. Para ello, utilice únicamente la cuchilla (pág. 13).



IT | Dischi - consigli e avvertenze

Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando premete gli ingredienti.

- Tagliate a pezzi gli ingredienti affinché siano delle giuste dimensioni per il tubo d'inserimento.
- Per ottenere risultati migliori, inserite gli ingredienti in modo uniforme.
- Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.
- Non lasciate in funzione l'apparecchio troppo a lungo quando tritate il formaggio (stagionato). Il formaggio potrebbe scaldarsi troppo iniziando a fondersi e il composto risulterebbero granuloso. Non usate i dischi per tritare il cioccolato: a tale scopo usate esclusivamente le lame (pagina 13).



PT | Discos - sugestões e avisos

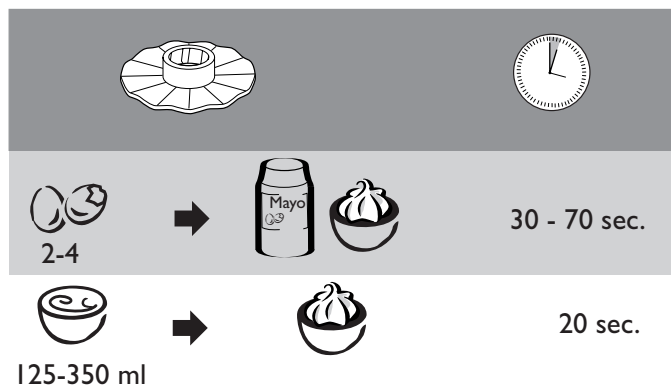
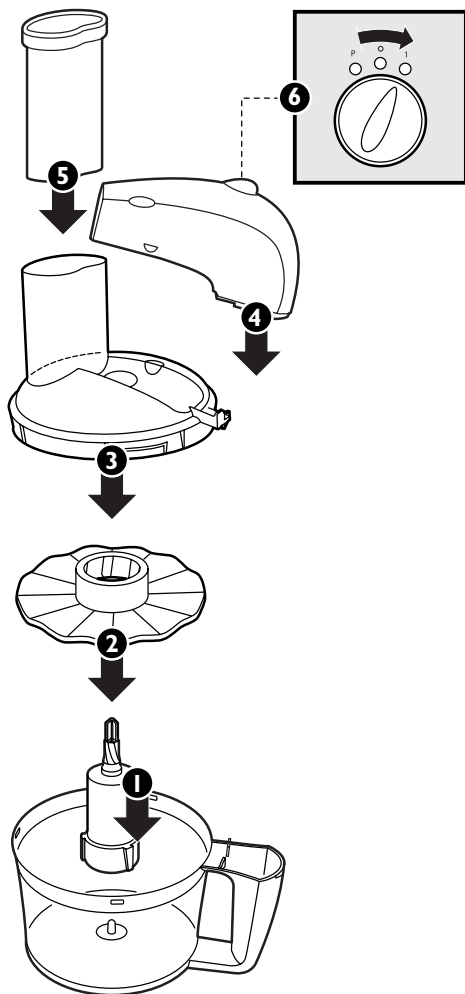
Não faça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar os alimentos no tubo.

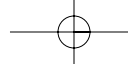
- Corte previamente os ingredientes maiores de modo a caberem melhor no tubo.
- Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.
- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
- Não deixe o aparelho trabalhar muito tempo quando estiver a cortar queijo (duro). O queijo começa a aquecer, derrete-se e fica com grumos. Não se sirva do disco para processar chocolate. Para esse efeito, use somente a lâmina (página 13).

TR | Aksesuarlar - ipuçları ve uyarılar

Yiyecek koyma kanalından malzemeleri hazneye eklerken, yiyecek iticiyi çok aşırı bastırmamaya dikkat edin.

- Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek haznenin içine atın.
- Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurun.
- Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltın.
- Sert peynir cinslerini rende yaparken cihazı aşırı çalıştırmayın. Peynir aşırı temas sonucu ısınacağından eriyebilir veya yumuşayabilir. Çikolata rendelemek için (bkz.sayfa 13).





EN | Emulsifying disc - tips and warnings

- You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the blade for these jobs (see page 13).
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.

DE | Emulgierscheibe: Tipps und Warnhinweise

- Die Emulgierscheibe eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig.
- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zur Zubereitung von Kuchenmischungen mit Butter/Margarine oder zum Kneten von Teig. Nehmen Sie hierfür das Messer (s. Seite 13).
- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Emulgierscheibe trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Das Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.

FR | Disque à émulsionner - suggestions et avertissements

- Vous pouvez utiliser le disque à émulsionner pour battre des blancs d'œufs et de la crème fouettée, pour préparer de la mayonnaise, du pudding, des pâtes pour gâteaux.
- N'utilisez pas le disque à émulsionner pour préparer des pâtes avec du beurre ou de la margarine ou pour le pétrissage. Utilisez le couteau pour ces opérations (voir page 13).
- Assurez-vous que le bol et le disque à émulsionner sont secs et propres lorsque vous voulez fouetter des blancs d'œufs. Les œufs doivent être à température ambiante.

NL | Mengschijf - tips en waarschuwingen

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

- Gebruik het mengaccessoire niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het mes (zie pagina 13).
- Zorg ervoor dat de kom en de mengschijf droog zijn en vrij van vet wanneer u eiwitten klopt. De eiwitten dienen op kamertemperatuur te zijn.

ES | Disco emulsionante: consejos y advertencias

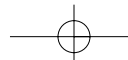
- Puede utilizar el disco emulsionante para montar nata, batir huevos y claras de huevo, o preparar puddings, mayonesas y masas de bizcocho.
- No utilice el disco emulsionante para preparar mezclas para tartas con mantequilla o margarina, o para hacer masa. Para ello, utilice la cuchilla (pág. 13).
- Asegúrese de que el recipiente y el disco emulsionante están secos y no tienen grasa cuando monte claras de huevo. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.

IT | Disco emulsionante - consigli e avvertenze

- Potete usare il disco emulsionante per montare la panna e gli albumi a neve, per preparare budini, maionese e impasti per torte.
- Non usate il disco emulsionante per preparare impasti per torte con burro o margarina, o per impastare la pasta. In questi due casi, usate le lame (vedere pag. 13).
- Controllate sempre che il recipiente e il disco emulsionante siano asciutti e privi di grasso prima di montare gli albumi a neve. Gli albumi dovrebbero essere a temperatura ambiente.

PT | Disco para emulsionar - sugestões e avisos

- Pode usar o disco de emulsionar para bater natas e ovos, claras, pudins instantâneos, maionese e preparados para bolos esponjosos.
- Não use o disco de emulsionar para preparar massa para bolos que tenham manteiga ou margarina ou para bater massa dura. Esses trabalhos devem ser feitos com a lâmina (véde página 13).
- Certifique-se que a taça e o disco de emulsionar estão secos e sem

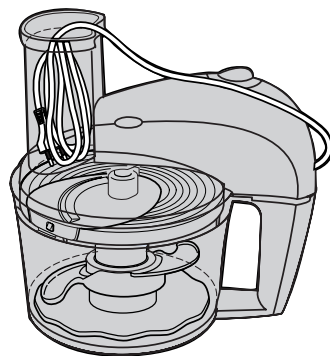
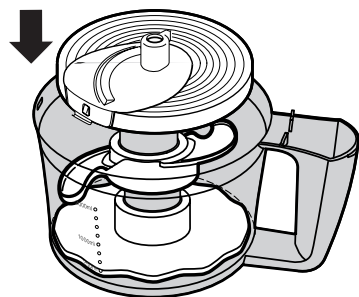
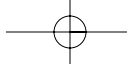


qualquer gordura quando for bater claras. As claras devem estar à temperatura ambiente.

TR | Çırpıcı diskler - ipuçları ve uyarılar

- Çırpıcı diski krema, mayonez, puding, kek karışımları hazırlarken ve yumurta çırparken kullanabilirsiniz.
- Hamur yoğururken, kek ununu margarin veya tereyağ ile karıştırırken çırpıcı diski kullanmayın. Bu işler için bıçakları kullanın (bkz.sayfa 13).
- Yumurta beyazını çırparken çırpıcı diskin kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta beyazı oda sıcaklığında olmalıdır.





EN | Storage

Storage

DE | Kompakte Aufbewahrung

Kompakte Aufbewahrung

FR | Rangement

Rangement

NL | Opbergen

Opbergen

ES | Almacenamiento

Almacenamiento

IT | Come riporre l'apparecchio

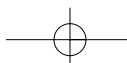
Come riporre l'apparecchio

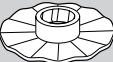
PT | Arrumação

Arrumação

TR | Saklama

Saklama



			
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓

EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.

DE | Reinigung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör abnehmen oder die Motoreinheit reinigen.

FR | Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de retirer les accessoires et de nettoyer le bloc moteur.

NL | Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijdt of de motorunit gaat schoonmaken.

ES | Limpieza

- Desenchufe siempre el aparato antes de quitar los accesorios o limpiar la unidad motora.

IT | Pulizia

- Togliete sempre la spina dalla presa prima di smontare gli accessori o pulire il gruppo motore.

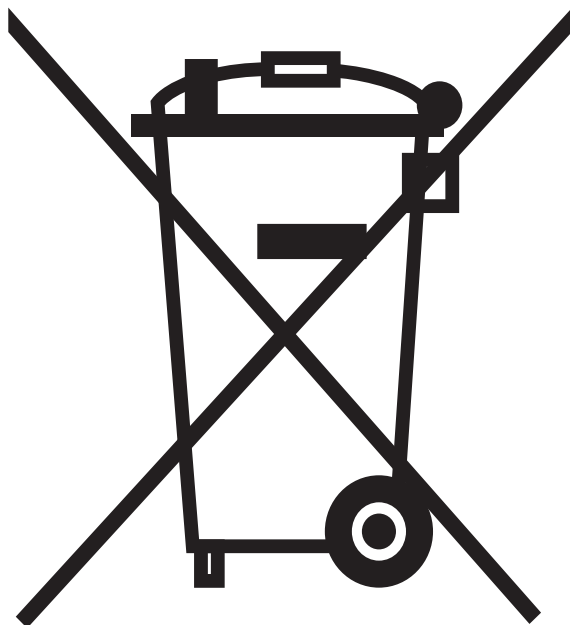
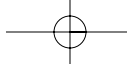
PT | Limpeza

- Desligue sempre da corrente antes de retirar os acessórios ou de limpar a unidade do motor.

TR | Temizlik

- Aksesuarları cihazdan çıkarmadan ve motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.





EN | Environment

- Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment.

DE | Umweltschutz

- Geben 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.

FR | Environnement

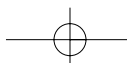
- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement.

NL | Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen.

ES | Medio ambiente

- Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.



IT | Ambiente

- ▶ A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente.

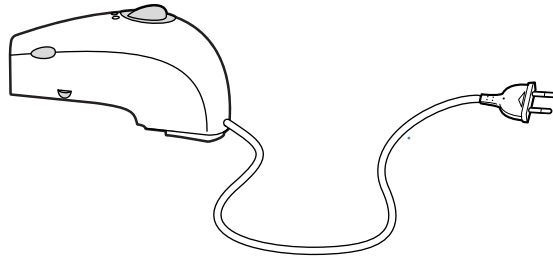
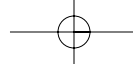
PT | Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente.

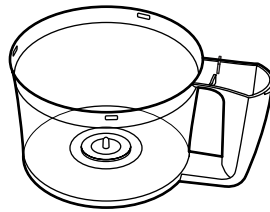
TR | Çevre

- ▶ Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin.

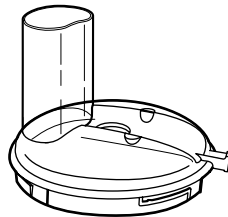




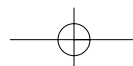
EN Motor unit
DE Motoreinheit
FR Bloc moteur
NL Motorunit
ES Unidad motora
IT Gruppo motore
PT Unidade do motor
TR Motor ünitesi

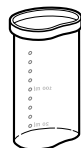


EN Food processor bowl
DE Schüssel
FR Bol pour préparer les aliments
NL Keukenmachinekom
ES Recipiente del procesador de alimentos
IT Contenitore robot da cucina
PT Taça do robot de cozinha
TR Mutfak robotu haznesi

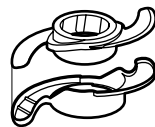


EN Food processor lid
DE Deckel
FR Couvercle du bol
NL Keukenmachinedeksel
ES Tapa del procesador de alimentos
IT Coperchio robot da cucina
PT Tampa do robot de cozinha
TR Mutfak robotu kapağı

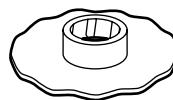




- EN** Pusher of food processor
DE Stopfer
FR Pousoir du bol
NL Stamper voor keukenmachine
ES Empujador del procesador de alimentos
IT Pestello del robot da cucina
PT Pressor do robot de cozinha
TR Mutfak robotu - yiyecek itici



- EN** Blade with protection cap
DE Messer mit Schneidschutz
FR Couteau avec protection
NL Mes met beschermkap
ES Cuchilla con tapa protectora
IT Lama con cappuccio di protezione
PT Lâmina com tampa de protecção
TR Bıçak - koruyucu başlık ile

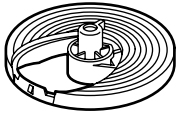


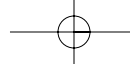
- EN** Emulsifying disc
DE Emulgierscheibe
FR Disque à émulsionner
NL Mengschijf
ES Disco emulsionante
IT Disco emulsionante
PT Disco para emulsionar
TR Çirpıcı disk



- EN** Slicing insert medium
DE Schneideinsatz (mittel)
FR Insert à trancher moyen
NL Middelfijne snijschijf
ES Disco mediano para cortar
IT Disco per affettare medio
PT Disco para fatiar médio
TR Orta dilimleme aksesuarı



!		EN Shredding insert medium DE Raspeleinsatz (mittel) FR Insert à râper moyen NL Middelfijne raspschijf ES Disco mediano para rallar IT Disco per sminuzzare medio PT Disco para cortar médio TR Orta rende aksesuar
🔒		
👁️		
		EN Granulating insert DE Mahleinsatz FR Insert pour grainer NL Granuleerschijf ES Disco para granular IT Disco per grattugiare PT Disco para granular TR Toz rende aksesuar
		
STORAGE		
		EN Insert holder DE Trägerscheibe FR Axe support NL Inzetschijfhouder ES Soporte de los discos IT Porta-accessori PT Suporte para os discos TR Aksesuar taşıyıcı
		
		EN Tool holder DE Antriebsachse FR Axe d'entraînement NL Accessoirehouder ES Soporte para accesorios IT Porta-accessori PT Suporte dos acessórios TR Disk/Metal Bıçak Monte Mili
		
WORLD-WIDE GUARANTEE		
		



EN | Recipes

Fruit cake

Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 150g dates
- 225g dried plums
- 100 nuts (50g almonds/50g walnuts)
- 50g raisins
- 50g sultanas
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk
- ▶ *Place the metal blade into the bowl.*
- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and mix the ingredients for 10 seconds.*
- ▶ *Put the dough in a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.*

Mayonnaise

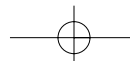
Ingredients:

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil
- The ingredients must be at room temperature.
- ▶ *Put the emulsifying disc onto the tool holder in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Pour the oil gradually through the feed tube onto the emulsifying disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- ▶ *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- ▶ *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Reibekuchen (potato pancake)

Ingredients:

- 500g potatoes
- 1 chopped onion
- 1 egg
- salt
- oil
- ▶ *Granulate the raw and peeled potatoes and let the potato granulate drain in a colander. Add the egg, the chopped onion and some salt to the potato granulate and mix well.*
- ▶ *Put some oil in a frying pan and heat it. Then put a layer of potato granulate in a frying pan and fry it.*



DE | Rezepte**Früchtekuchen**

Verarbeiten Sie jeweils nur eine Portion und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie weitere Mengen zubereiten.

Zutaten:

- 150 g Datteln
- 225 g getrocknete Pflaumen
- 100 g Nüsse (50 g Mandeln/50 g Walnüsse)
- 50 g Rosinen
- 50 g Sultaninen
- 200 g Roggen-Vollkornmehl
- 100 g Weizenmehl
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Backpulver
- 300 ml Buttermilch
- Das Messer in die Schüssel setzen.
- Alle Zutaten in die Schüssel geben und 10 Sekunden lang rühren.
- Den Teig in eine rechteckige Kastenform füllen und 40 Minuten bei 170° C backen.

Mayonnaise

Zutaten:

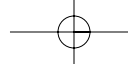
- 2 Eigelb oder 1 großes Ei
- 1 TI Senf
- 1 TI Essig
- 200 ml Speiseöl
- Alle Zutaten mit Raumtemperatur verarbeiten.
- Setzen Sie die Emulgierscheibe auf die Antriebsachse in der Schüssel. Geben Sie die Eigelbe bzw. das Ei, Senf und Essig in die Schüssel. Gießen Sie das Öl nach und nach durch den Einfüllstutzen auf Emulgierscheibe. Das Öl lässt sich auch durch das kleine Loch im Stopfer zufügen.
- Für Remouladensoße: Petersilie, Gewürzgurken und hart gekochte Eier begeben.
- Für Cocktail-Soße: 50 ml Crème fraîche, ein Schuss Whisky, 3 TI Tomatenmark und ein Schuss Ingwer-Sirup auf 100 ml Mayonnaise.

Reibekuchen/Kartoffelpuffer

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Ei
- Salz
- Öl
- Die geschälten, rohen Kartoffeln reiben und die Masse in einem Sieb abtropfen lassen. Ei, Zwiebel und Salz hinzugeben und gut mischen.
- Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise darin braten.





FR | Recettes

Tarte aux fruits

Ne traitez pas plus d'une portion sans interruption. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de continuer.

Ingrédients:

- 150g dattes
- 225g prunes sèches
- 100g noix (50g amandes/50g noix)
- 50g raisins
- 50g raisins de Smyrne
- 200g farine de seigle
- 100g farine brute
- 100g sucre brun
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 300g babeurre

- Placez le couteau dans le bol.
- Mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez-les pendant 10 secondes.
- Versez la pâte dans un moule rectangulaire et faites-la cuire pendant 40 minutes à 170°C.

Mayonnaise

Ingrédients:

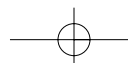
- 2 jaunes d'œufs ou un gros œuf
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de vinaigre
- 200ml huile
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Placez le disque à émulsionner dans le bol. Mettez les jaunes d'œufs ou le gros œuf, du vinaigre et du moutarde dans le bol. Versez l'huile graduellement par la cheminée de remplissage sur le disque à émulsionner. Vous pouvez utiliser l'orifice du poussoir pour ajouter de l'huile.

- Suggestion pour la sauce tartare: ajoutez du persil, des cornichons et des œufs durs.
- Suggestion pour la sauce cocktail: ajoutez 50ml crème fraîche, une goutte de whisky, 3 c. à c. de purée de tomates et une goutte de sirop de gingembre à 100ml mayonnaise.

Paillasson (crêpes de pommes de terre)

Ingrédients:

- 500g pommes de terre
- 1 oignon haché
- 1 œuf
- sel
- huile
- Râpez les pommes de terre épluchées et laissez-les s'égoutter dans une passoire. Ajoutez l'œuf, l'oignon haché et un peu de sel et mélangez bien.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une casserole. Ensuite mettez une couche de pommes de terre rapées et faites frire.



NL | Recepten

Vruchtencake

Verwerk nooit meerdere porties achterelkaar. Laat na het verwerken van een portie het apparaat eerst afkoelen tot kamertemperatuur voordat u een volgende portie gaat verwerken.

Ingrediënten:

- 150 g dadels
- 225 g gedroogde pruimen
- 100 g noten (50 g amandelen/50 g walnoten)
- 50 g gewone rozijnen
- 50 g sultana's
- 200 g volkorenbloem
- 100 g tarwebloem
- 100 g bruine suiker
- snufje zout
- 1 zakje bakpoeder
- 300 ml karnemelk
- ▶ *Plaats het mes in de kom.*
- ▶ *Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze 10 seconden.*
- ▶ *Doe het deeg in een rechthoekig bakblik en bak de cake 40 minuten op 170°C.*

Mayonaise

Ingrediënten:

- 2 eidooiers of 1 groot ei
- 1 el mosterd
- 1 el azijn
- 200 ml olie
- De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- ▶ *Plaats de mengschijf op de accessoirehouder in de kom. Doe de eidooiers of het ei, de mosterd en de azijn in de kom. Schenk de olie geleidelijk door de vultrechter op de mengschijf. U kunt de olie via het gaatje in de stamper toevoegen.*
- ▶ *Tip voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe.*

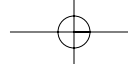
- ▶ *Tip voor cocktailsaus: voeg 50 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 3 theelepels tomatenpuree en een scheutje gembersiroop toe aan 100 ml mayonaise.*

Aardappelpannekoek

Ingrediënten:

- 500 g aardappelen
- 1 gesnipperde ui
- 1 ei
- zout
- olie
- ▶ *Granuleer de geschilde rauwe aardappels en laat het aardappelgranulaat uitlekken in een vergiet. Voeg het ei, de gesnipperde ui en een snufje zout toe aan het aardappelgranulaat en meng goed.*
- ▶ *Verhit een beetje olie in een koekenpan. Doe dan een laag aardappelgranulaat in de koekenpan en bak deze.*





ES | Recetas

Pastel de fruta

No procese más de un lote a la vez. Antes de seguir procesando, deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Ingredientes:

- 150 g de dátiles
- 225 g de ciruelas secas
- 100 g de frutos secos (50 g de almendras/50 g de nueces)
- 50 g de pasas
- 50 g de sultanas (pasas)
- 200 g de harina de centeno
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar moreno
- Una pizca de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- 300 ml de suero de leche
- Coloque la cuchilla metálica en el recipiente.
- Vierta todos los ingredientes en el recipiente y mézclelos durante 10 segundos.
- Vierta la masa en un molde para horno rectangular y hornéelo durante 40 minutos a 170°C.

Mayonesa

Ingredientes:

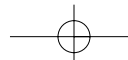
- 2 yemas de huevo o 1 huevo grande.
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre
- 200 ml de aceite
- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- Coloque el disco emulsionante en el soporte de accesorios del recipiente. Eche las yemas de huevo o el huevo, la mostaza y el vinagre en el recipiente. Eche gradualmente el aceite por el tubo de alimentación al disco emulsionante. Puede utilizar el orificio que se encuentra en el empujador para añadir el aceite.
- Consejo para la salsa tártara: añada perejil, pepinillos y huevo duro.

- Consejo para la salsa de cóctel: añada a 100 ml de mayonesa 50 ml de nata, un chorrito de whisky, 3 cucharaditas de salsa de tomate y un chorrito de sirope de jengibre.

Reibekuchen (pastel de patata)

Ingredientes:

- 500 g de patatas
- 1 cebolla picada
- 1 huevo
- Sal
- Aceite
- Pique las patatas crudas y peladas y deje que escurran en un colador. Añada el huevo, la cebolla picada y un poco de sal a las patatas y mezcle todo bien.
- Ponga aceite en una sartén y caliéntelo. Luego ponga una capa de la mezcla de patata en la sartén y fríala.



IT | Ricette**Torta alla frutta**

Non lavorate più di una porzione alla volta. Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di continuare ad usarlo.
Ingredienti:

- 150 g di datteri
- 225 g di prugne secche
- 100 g di frutta secca (50 g di mandorle/50 g di nocciole)
- 50 g di uva passa
- 50 g di uva sultanina (NDT IN ITALIANO E' UGUALE ALL'INGREDIENTE PRIMA...)
- 200 g di farina di segale
- 100 g di farina bianca
- 100 g di zucchero di canna
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 300 ml di siero di latte
- *Inserite la lama di metallo nel contenitore.*
- *Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate per circa 10 secondi.*
- *Mettete l'impasto in una teglia rettangolare e fate cuocere per 40 minuti a 170°C.*

Maionese

Ingredienti:

- 2 tuorli oppure 1 uovo grande
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto
- 200 ml d'olio
- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
- *Mettete il disco emulsionante sul porta-accessori nel contenitore. Mettete i tuorli o l'uovo intero, la senape e l'aceto nel contenitore. Versate gradualmente l'olio sul disco emulsionante, attraverso il tubo di inserimento. Per aggiungere l'olio potete anche usare il foro al centro del pestello.*
- *Consiglio per la salsa tartara: aggiungete prezzemolo, cetriolini e uova sode.*

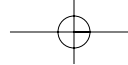
- *Consiglio per la salsa cocktail: aggiungete 50 ml di panna, un goccio di whiskey, 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e uno spruzzo di sciroppo di zenzero a 100 ml di maionese.*

Reibekucken (pancake di patate)

Ingredienti:

- 500 g di patate
- 1 cipolla tritata
- 1 uovo
- sale
- olio
- *Grattugiate le patate sbucciate (crude) e mettetele a scolare in un colapasta. Aggiungete l'uovo, la cipolla tritata e un po' di sale, mescolando bene.*
- *Riscaldate un po' di olio in una padella per friggere. Fate uno strato di patate grattugiate e friggetele.*





PT | Receitas

Bolo de fruta

Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de continuar.
Ingredientes:

- 150 gr de tâmaras
- 225 gr de ameixas secas
- 100 g de frutos secos (50 g de amêndoas / 50 g de nozes)
- 50 gr de passas
- 50 gr de sultanas
- 200 gr de farinha com fermento
- 100 gr de farinha de trigo
- 100 gr de açúcar mascavado
- uma pitada de sal
- 1 pacote de fermento em pó
- 3 dl de leite gordo
- ▶ Coloque a lâmina na taça.
- ▶ Deite todos os ingredientes na taça e bata durante 10 segundos.
- ▶ Deite a massa numa forma rectangular e leve ao forno a 170°C durante 40 minutos.

Maionese

Ingredientes:

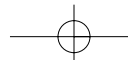
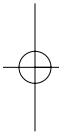
- 2 gemas de ovo ou 1 ovo grande
- 1 colher de chá de mostarda
- 1 colher de chá de vinagre
- 2 dl de óleo
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- ▶ Introduza o disco de emulsionar no suporte dos acessórios, dentro da taça. Deite as gemas ou o ovo, a mostarda e o vinagre na taça. Vá deitando o óleo gradualmente, através do tubo, sobre o disco de emulsionar. Pode usar o orifício do tampão para juntar o óleo.
- ▶ Sugestão para molho tártaro: junte salsa, pepino em conserva e ovo cozido.

- ▶ Sugestão para molho de cocktail: junte 0.5 dl de natas frescas, um tado nada de whisky, 3 colheres de chá de polpa de tomate (ou ketchup) e um nadinha de ginja (para 1 dl de maioneses)

Pudim de batata

Ingredientes:

- 500 gr de batatas
- 1 cebola picada
- 1 ovo
- sal
- óleo
- ▶ Faça um granulado com as batatas cruas e descascadas e deixe a escorrer num passador. Junte o ovo, a cebola picada e um pouco de sal e misture bem.
- ▶ Deite um pouco de óleo numa frigideira e deixe aquecer. Coloque uma camada de granulado de batata na frigideira e frite



PT | Tarifler**Meyvalı kek**

Aynı anda bir defadan fazla cihazı çalıştırmayın. Karıştırmaya devam etmek için cihazın soğuyarak oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Malzemeler:

- 150gr hurma
- 225 gr kurutulmuş erik
- 100 gr fındık (50 gr badem/50 gr ceviz)
- 50g kuru üzüm
- 50g kurutulmuş kiraz
- 200 gr çavdar unu
- 100gr kepekli un
- 100gr şeker
- tutam tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 300 ml süt kreması
- *Metal bıçağı hazneye yerleştirin.*
- *Tüm malzemeleri hazneye koyun ve 10 saniye karıştırın.*
- *Hamuru dikdörtgen pişirme kabına koyun ve 170°C.de 40 dakika pişirin.*

Mayonez

Malzemeler:

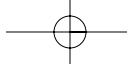
- 2 yumurta sarısı veya 1 büyük yumurta
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı sirke
- 200ml sıvı yağ
- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- *Çırpıcı diski handeki mile takın. Yumurta sarılarını veya yumurtaları hazneye koyun, hardal ve sirke ekleyin. 1. hız ayarını kullanın. Sıvı yağı küçük delikten çırpıcı diskin üzerine yavaşça ekleyin.*
- *Tartar sos: maydanoz, ve katı yumurta ekleyin.*
- *Kokteyl sos: 100gr mayoneze 50ml krema, bir kapak viski, 3 çay kaşığı domates püresi ve karanfil şurubu ekleyin.*

Patatesli pankek

Malzemeler:

- 500gr patates
- 1 doğranmış soğan
- 1 yumurta
- tuz
- sıvı yağ
- *Soyulmuş çiğ patatesleri rendeleyin. Suyunu süzün. Yumurta ve kıyılmış soğanı, tuzu ekleyerek iyice karıştırın.*
- *Tavaya biraz sıvı yağ dökerek kızdırın. Patates karışımından bir kat dökerek kızartın..*





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 13984

