



Always there to help you

Register your product and get support at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



HR7974  
HR7976



User manual

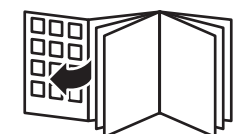
**PHILIPS**



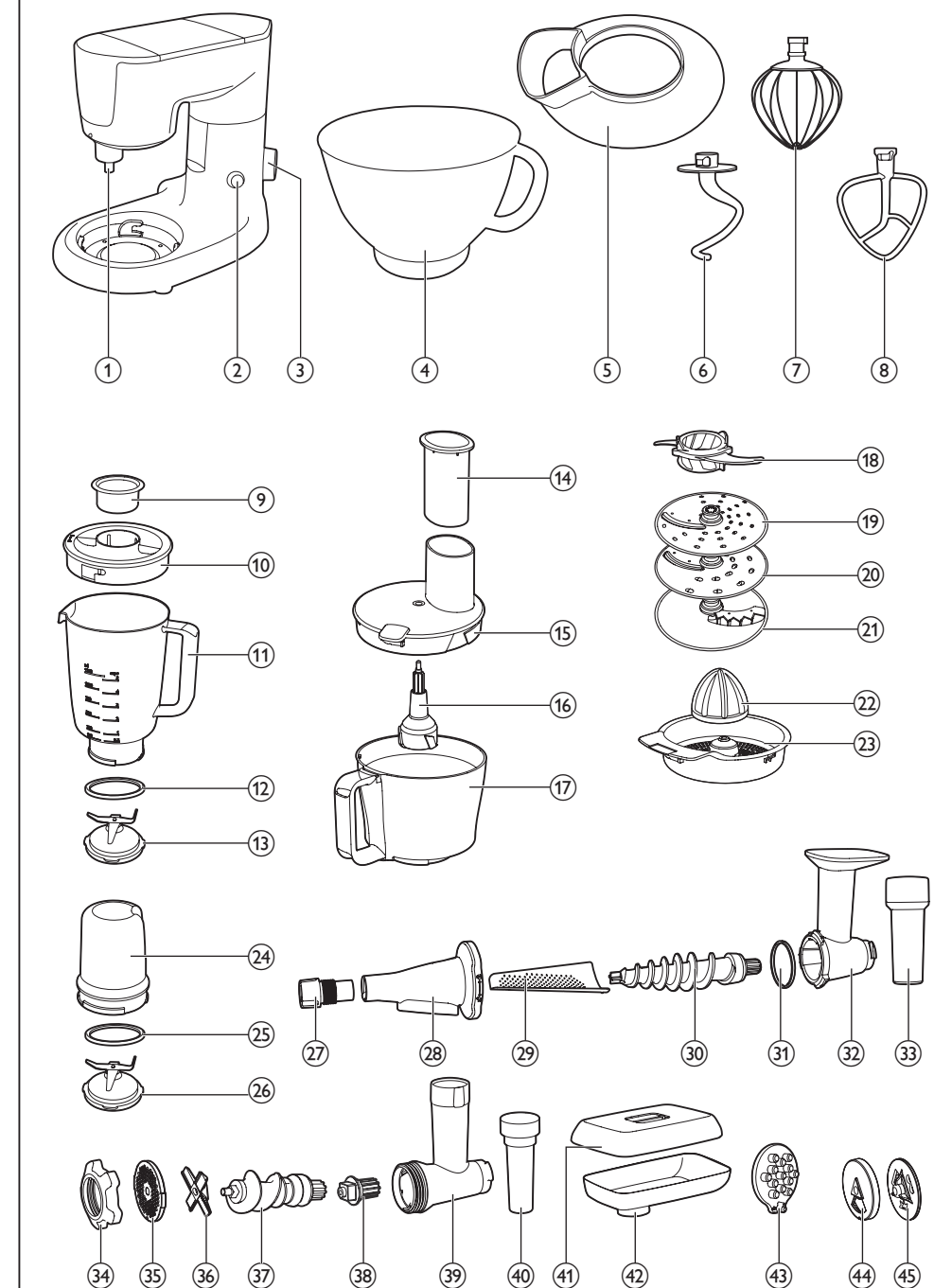
Кухонный комбайн  
Ас комбайны  
HR7974 /HR7976  
220-240V; 50-60Hz; 1000W

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:  
ООО "Филипс", Российская Федерация, 123022 г. Москва,  
ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961 1111  
Изготовитель:  
"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206  
АД, Драхтен, Нидерланды  
Для бытовых нужд

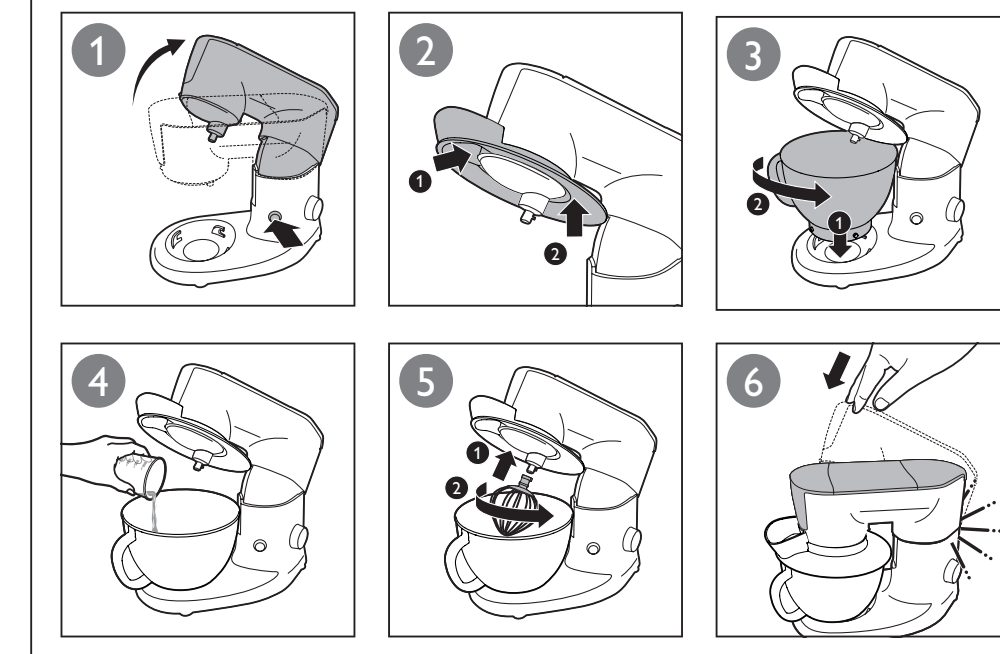
Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:  
"Филипс" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы,  
Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961 1111  
Өндіруші:  
"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД,  
Драхтен, Нидерланды  
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған



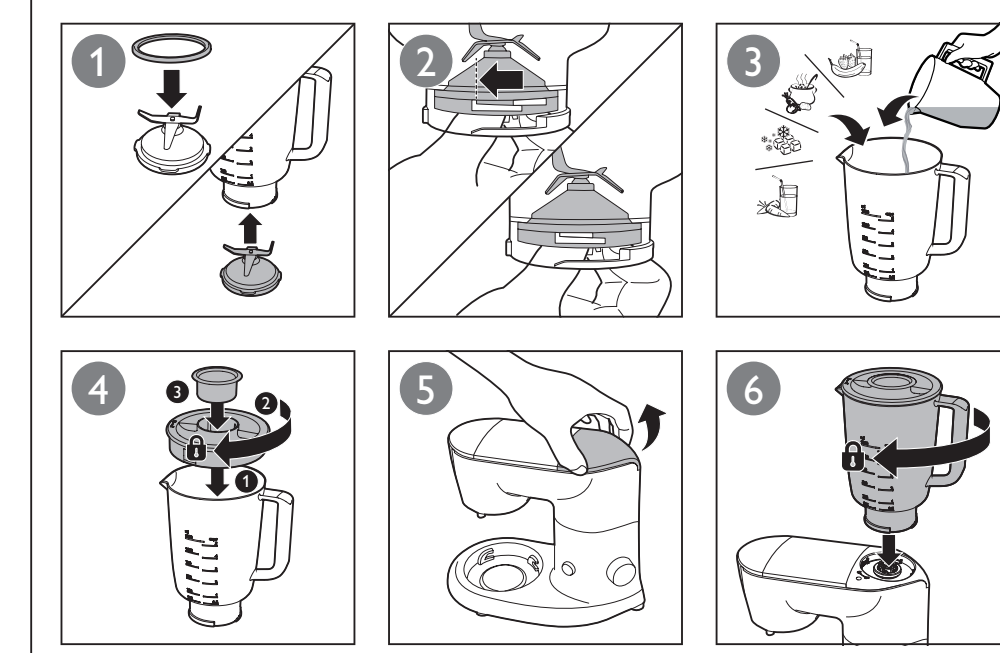
1



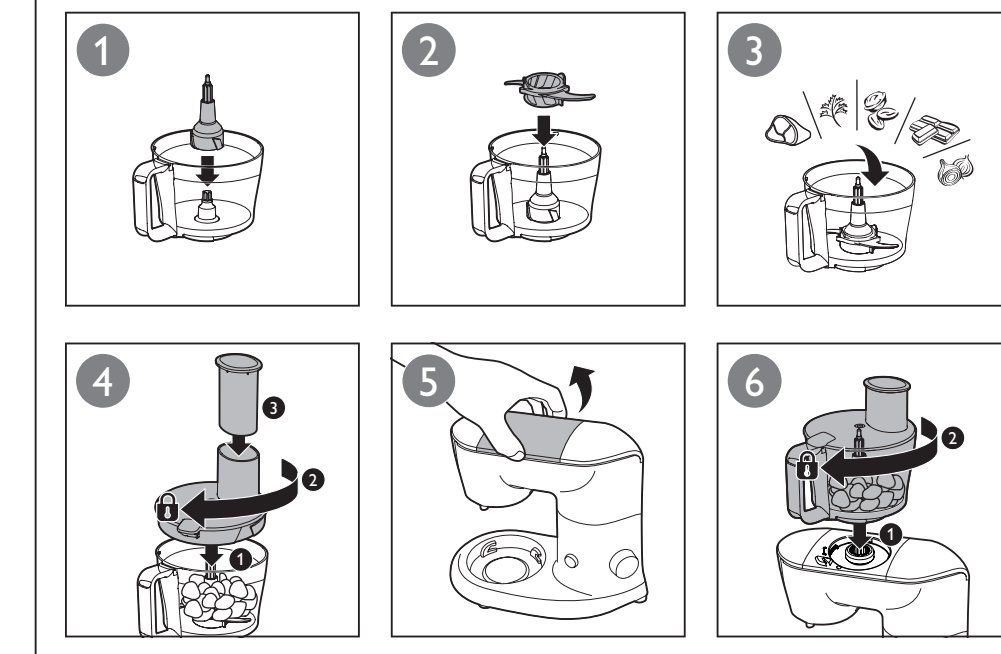
2



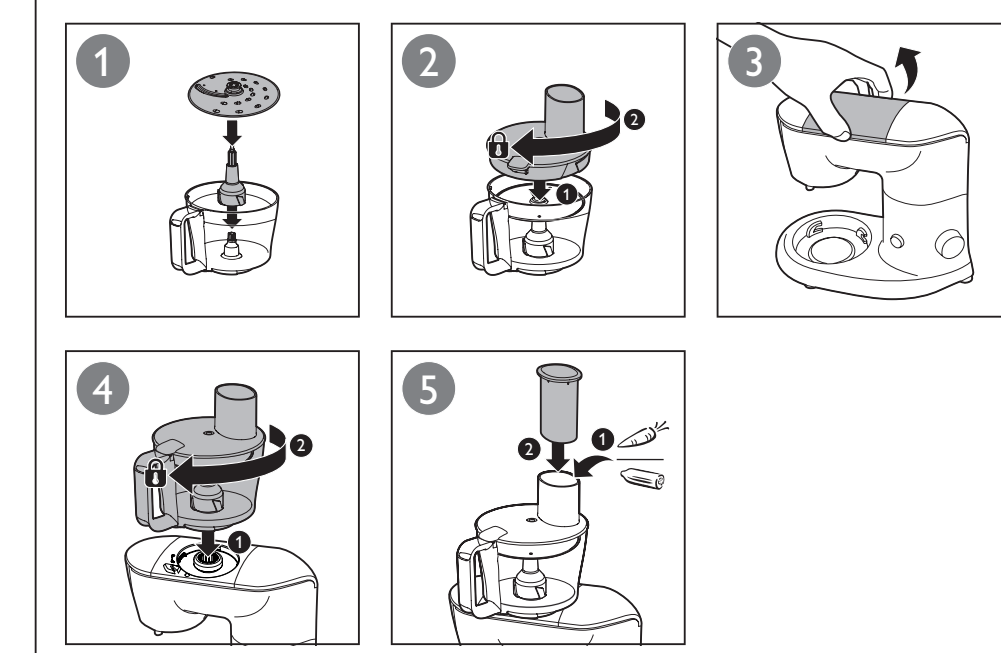
3

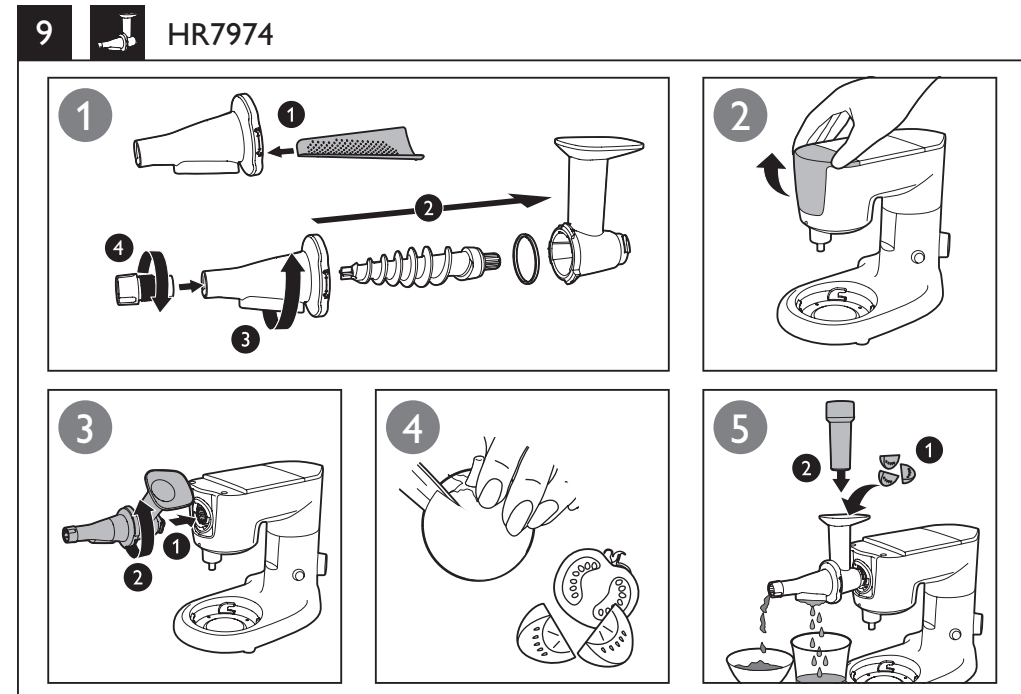
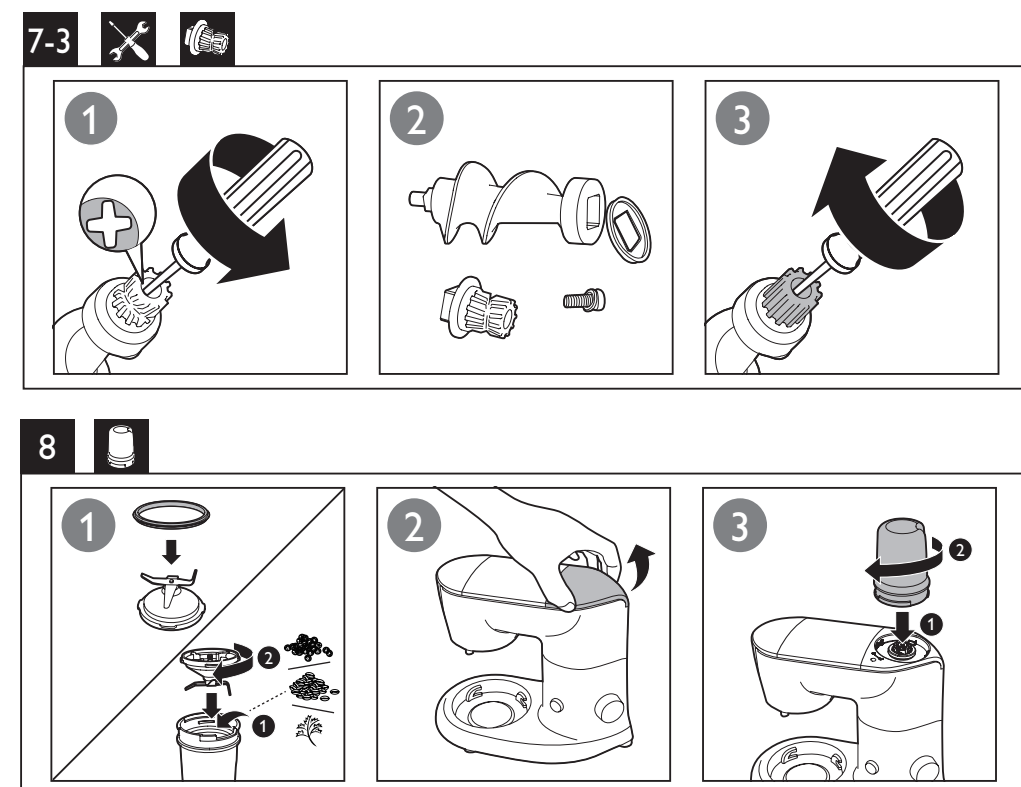
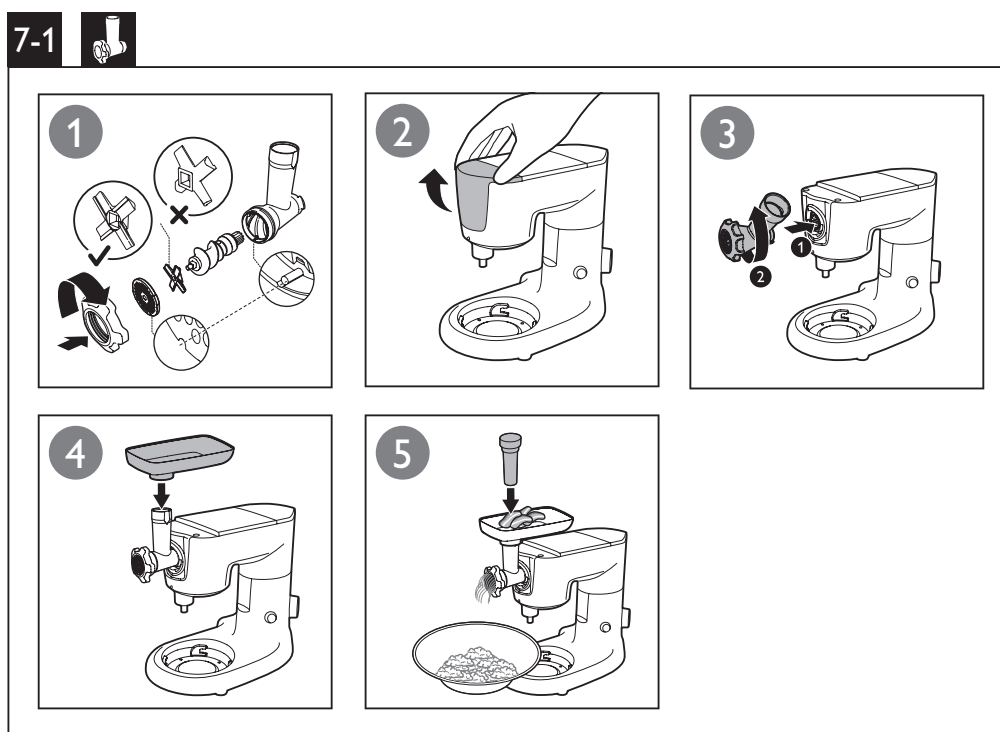
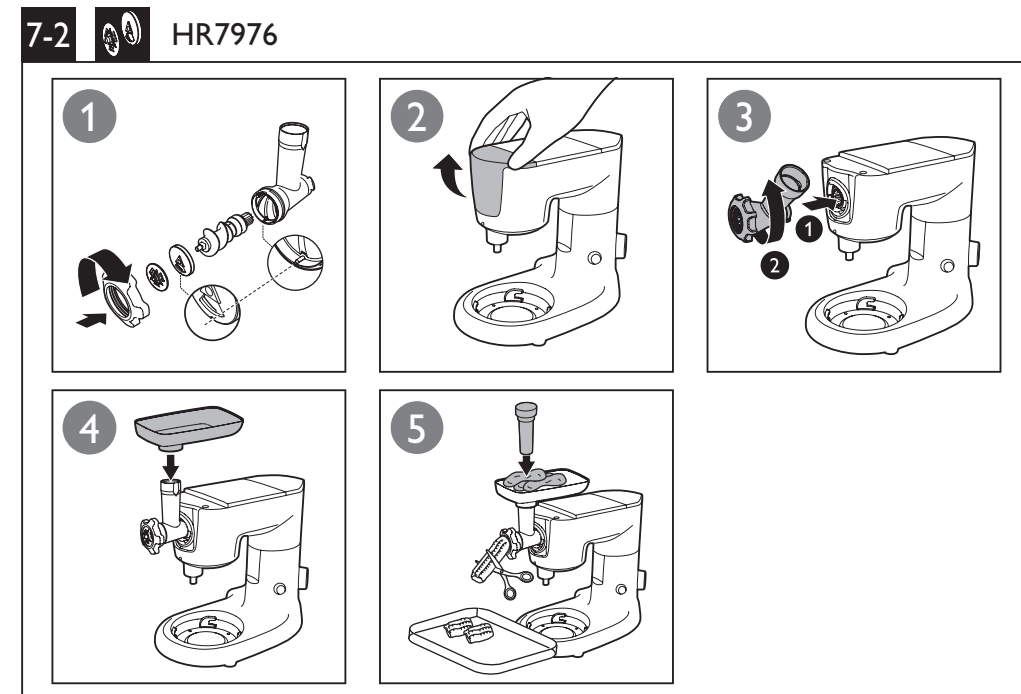
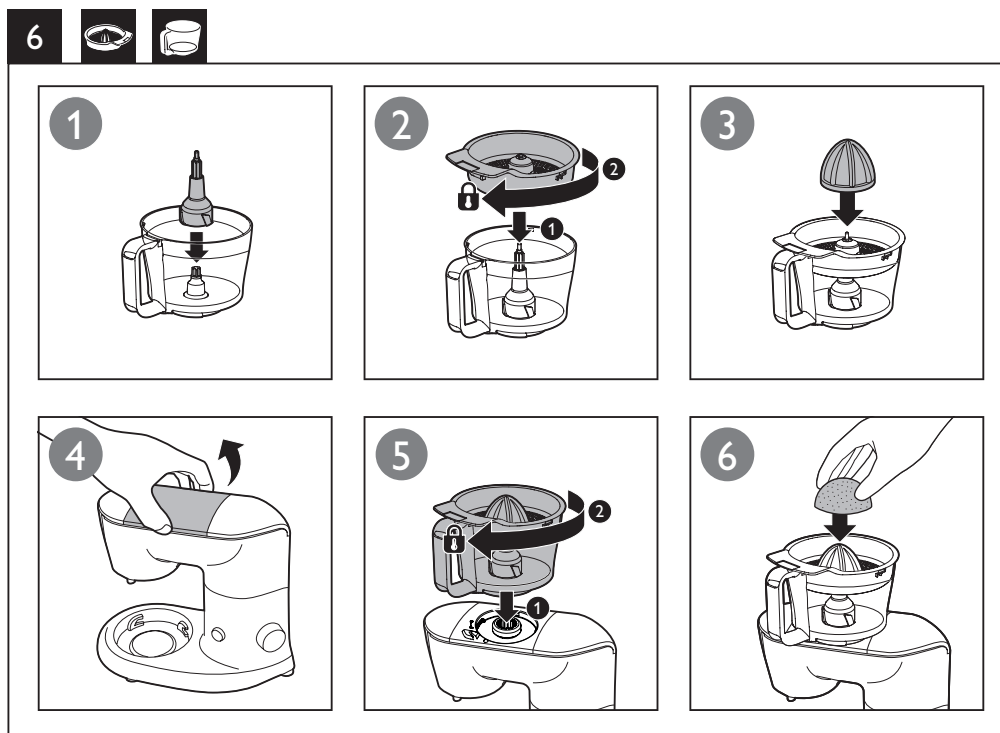


4



5





**10**

			Kg (MAX)	(MAX)	
			750 ml	5 min	7
			750 g	3 min	1-4
			1.6 kg	5 min	1-4
			750 g	3 min	1-4
			1.25 L	1 min	7
			9 x	P x 20	P
			400 g / 600 ml	2 min	7

**10**

			Kg (MAX)	(MAX)	
			500 g	5 x 1 sec	P
			500 g	5 x 1 sec	P/7
			50 g	30 sec	P
			250 g	60 sec	7
			250 g	45 sec	7
			500 g	30 sec	4
			1 pcs	30 sec	4
			500 g	30 sec	3
			1 kg	2 min	2-3
			500 g	2 min	2-3
			40 g	20 sec	7
			50 g	30 sec	7
			40 g	30 sec	7
			85 g	3 sec	P
			100 g+10 g	5 sec	P
			2 kg	3 min	7
			1 kg	3 min	7
			500 g	2 min	7

EN	User manual	11
BG	Ръководство за потребителя	21
CS	Příručka pro uživatele	33
ET	Kasutusjuhend	43
HR	Korisnički priručnik	53
HU	Felhasználói kézikönyv	63
LT	Vartotojo vadovas	74
LV	Lietotāja rokasgrāmata	84
PL	Instrukcja obsługi	94
RO	Manual de utilizare	105
SK	Príručka užívateľa	116
SL	Uporabniški priročnik	127
SR	Korisnički priručnik	137

**11**

	×	×	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	×
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	×	✓		✓	×	✓
	✓	×	✓		✓	×	✓
	✓	×	✓		✓	×	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	×		✓	×	✓
	✓	✓	×		✓	✓	✓

**12**

# 1 Welcome

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade, and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades and bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades and bowl tools.
- If food sticks to the wall of the blender jar, food processor bowl, or mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube of the food processor or the meat mincer hopper while the appliance is running. Use only the provided pusher for the food processor or meat mincer.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never unlock the kitchen machine's arm when other accessories (such as food processor, blender, mill or meat mincer, etc) are attached.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.

## Caution

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to **0** position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl, jar, mill). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C hotter than ambient temperature.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.

**Noise level:** Lc = 82 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.

---

## Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

## 2 Overview (Fig. 1)

---

### Kitchen machine

- ① Tool connector
- ② Arm release button
- ③ Speed selector (Rotary knob)
- ④ Bowl
- ⑤ Splash guard
- ⑥ Dough hook
- ⑦ Whisk
- ⑧ Beater

---

### Blender

- ⑨ Measuring cup
- ⑩ Blender lid
- ⑪ Blender jar
- ⑫ Sealing ring
- ⑬ Detachable blender blade unit

---

### Food processor

- ⑭ Pusher
- ⑮ Lid
- ⑯ Tool holder
- ⑰ Food Processor bowl
- ⑱ Blade unit

---

### Disc

- ⑲ Disc for slicing / shredding (fine)
- ⑳ Disc for slicing / shredding (coarse)
- ㉑ Disc for julienne (HR7974 only)

---

### Citrus press

- ㉒ Press cone
- ㉓ Sieve

---

### Mill

- ㉔ Mill jar
- ㉕ Sealing ring for mill
- ㉖ Detachable mill blade unit

---

### Soft fruit juicer (HR7974 only)

- ㉗ Juicing nozzle
- ㉘ Juicing screen
- ㉙ Sieve
- ㉚ Shaft
- ㉛ Seal ring
- ㉜ Hopper
- ㉝ Pusher for soft fruit juicer

---

### Meat mincer

- ㉞ Screw ring
- ㉟ Grinding disc
- ㊱ Cutter/Knife
- ㊲ Worm shaft
- ㊳ Extra gear for the worm shaft
- ㊴ Metal hopper
- ㊵ Pusher for metal hopper
- ㊶ Tray cover
- ㊷ Feeding tray
- ㊸ Innovative cleaning tool

---

### Cookie maker (HR7976 only)

- ㊹ Cookie separator
- ㊺ Cookie shaper

## 3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories. Refer to Fig. 2 to 9 for the proper assembly.

### Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 16 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

### Overload protection

Your kitchen machine will also automatically stop working when overloaded.

To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to **0** position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for a few minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

## 4 Use your kitchen machine




### Mixing bowl tools



#### Note

- Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Up to 750g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 10. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- It is normal that the tool connector will rotate with the gear cover; during the use of other accessories such as blender; food Processor; etc.
- Make sure the outlet covers on the arm are well locked before using your kitchen machine.

Before you start, make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to Fig. 2.

	Name	Purpose
	Dough hook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making bread and roll</li> <li>• Suggested processing speed: 1-3</li> </ul>
	Beater	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter</li> <li>• Suggested processing speed: 1-4</li> </ul>
	Whisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles</li> <li>• Suggested processing speed: 7</li> </ul>

## Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splash guard:** fit the splash guard onto the stand before using the bowl tools. You do not need to remove the splash guard to change tools. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking:** before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading:** use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

## Recipes: Bread dough (maximum x1.5 quantity)

### Ingredient:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water



- 1 Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
- 2 Pour in the water and then the oil.
- 3 Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
- 4 Grease a bowl with vegetable oil.
- 5 Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
- 6 Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
- 7 Remove the air from the raised dough.
- 8 Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
- 9 Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.

10 Bake at 180°C for 40 minutes.

## Recipe: Cake batter

### Ingredient:



- 3 eggs
- 150g butter
- 150 g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

- 1 Cut the butter into cubes of 2 cm.
- 2 Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
- 3 Gradually increase the speed from 1 to 4.
- 4 Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency.
- 5 Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 1 until all the ingredients are well mixed.
- 6 Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
- 7 Place it in the middle of the oven.
- 8 Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

## Recipe: Pie pastry

### Ingredient:



- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

- 1 Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
- 2 Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.
- 3 Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough.



- If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.

- 4 Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
- 5 Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
- 6 Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.

## Recipe: Meringue



### Ingredient:

- 4 egg whites
- 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

- 1 Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.
- 2 Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
- 3 Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
- 4 Preheat your oven to 105 °C and place the tray with the meringue in the center of the oven.
- 5 Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
- 6 Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

## Blender

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

**Blender:** for blending smoothies, shakes, juices and crushing ice

Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 10.

For ice crushing, turn the knob to speed **P** repeatedly until the ice is finely crushed.

### Note

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

## Food processor

### Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 4.

**Blade unit:** for chopping, mixing and pureeing ingredients




To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

### Note

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

## Discs

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

	Name	Purpose
	Disc for slicing / shredding (fine)	To cut ingredients into thin flat pieces / fine threads
	Disc for slicing / shredding (coarse)	To cut ingredients into thick flat pieces / thicker threads
	Disc for julienne (HR7974)	To cut ingredients into fine strips

### Caution

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

### Note

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

## Citrus press

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

### Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to 0 position and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

## Meat mincer

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7-1.

The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.

When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

- 1 Switch off and unplug the appliance.
- 2 Detach the hopper assembly.
- 3 Clear the blockage.
- 4 Reassemble the hopper.
- 5 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

## Replace the gear

When the gear for the worm shaft is damaged, use the extra one to replace it according to Fig. 7-3.

### Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.
- Never grind dried or hard cured meat such as dried/white bacon or jerky.

### Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage or any damage during grinding.

## Cookie maker (HR7976 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 7-2.

You can use the cookie maker to cut biscuit dough into the desired shape.



### Note

- Follow the recommended quantities, processing time and speed for the ingredients as indicated in Fig 10.



### Tip

- Align different holes of the cookie cutter with the hole on the cookie separator to make cookies of different shapes.

## Mill

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 8.

You can use the mill to chop/grind coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and use as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 85g at speed P for 3 seconds.



### Note

- Follow the recommended quantities, processing time and speed for the ingredients as indicated in Fig 10.
- Do not exceed the maximum level of the mill jar.
- You can order a mill (under service code 96510070528 and 996510070501) from your Philips dealer or a Philips service center as an extra accessory.



### Tip

- Before opening the mill with processed ingredients
  1. Hold the mill jar upside down.
  2. Tap the mill jar a few times.
  3. Remove the blade assembly slowly.

## Soft fruit juicer (HR7974 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 9

You can use the soft fruits juicer to juice soft fruits such as tomatoes, oranges and grapes.

You are not recommended to juice hard fruits such as apples and pears.



### Warning

- Be careful when you handle or clean the sieve. The cutting edges are very sharp.
- Users should be aware that the maximum recommended running time is up to 2 minutes.



### Caution

- 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 screw in the masticating tube has stopped rotating before you take off the tool from the main unit.
- Thoroughly clean the soft fruit juicer before you use it for the first time.



### Note

- Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, grazes or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.



### Tip

- You can get a lot more juice if you run the pulp through a few times.

## 5 Cleaning



### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 11) for information on cleaning the parts with water; dishwashing machine and/or moist cloth.



### Caution

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

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

---

## Quick cleaning

Follow the steps below to clean the food processor bowl and blender jar easier. (Make sure that the blade is assembled in the bowl if you clean the food processor bowl.)

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and a few drops of washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
- 3 Turn the knob to speed P. Let the appliance run for 30 seconds or until the food processor bowl or blender jar is clean.
- 4 After use, turn the knob to 0 position and then unplug the appliance.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

## 6 Guarantee and service

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

# 1 Добре дошли

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

## Предупреждение

- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът, предпазващият капак, въртящото се сито или други компоненти са повредени или имат видими пукнатини.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Бъдете внимателни, когато изправете купата, използвате или почиствате дисковете, режещия блок и ситото на сокоизстисквачката. Режещите ръбове са много остри.
- Отстранете бъркалката, телената бъркалка или куката за месене от вашата кухненска машина преди измиване.
- Не докосвайте остриетата, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.

- Ако приставките на остриетата и купата се задръстят, изключете уреда от контакта, преди да отстраните съставките, които блокират приставките на остриетата и купата.
- Ако по стените на каната на пасатора, купата на кухненския робот или голямата купа полепнат продукти, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете продуктите с лопатка.
- Никога не поставяйте пръстите си или предмети (като например шпатула) в голямата купа, когато използвате някоя от приставките на купата, докато уредът е включен.
- Никога не бъркайте с пръсти или предмети (като например шпатула) и не ги използвайте за избутване на съставки в улея за подаване на кухненския робот или фунията на месомелачката, докато уредът е включен. Използвайте само предоставения тласкач за кухненския робот или месомелачката.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в купата, кухненския робот или пасатора, тъй като поради внезапно изпускане на пара, може да пръсне течност навън.
- Никога не отключвайте рамото на кухненската машина, когато са поставени други аксесоари (като например кухненския робот, пасатора, мелачката или месомелачката и др.).
- Никога не поставяйте и не използвайте повече от една приставка или аксесоар едновременно в кухненската машина.
- Този уред е предназначен само за битови цели.

### **Внимание**

- Винаги изключвайте уреда от бутона и от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване и смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога

- да се свързва към външен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от енергоснабдяването.
- Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на бутона в положение **0**.
  - Винаги изчакайте движещите части да спрат да работят след изключване, след което изключвайте уреда от контакта, преди да повдигнете рамото на стойката, както и преди отваряне, разглобяване или премахване на частите на някой от аксесоарите от стойката.
  - Не превишавайте максималния капацитет, указан върху аксесоарите (купа, кана, мелачка). Когато използвате приставките на кухненската машина, спазвайте количествата, времето и скоростта на обработване, посочени в ръководството за потребителя.
  - Преди да използвате този уред за пръв път, добре почистете частите, които влизат в контакт с храна. Вижте инструкциите и таблицата за почистване, предоставена в ръководството за потребителя.
  - Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
  - Оставете топлите продукти да се охладят преди обработката им. Не сипвайте продукти, с 60°C по-горещи от температурата на околната среда.
  - Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.
  - Някои продукти, например моркови, може да предизвикат обезцветяване на повърхността на частите. Това не вреди на частите. След известно време оцветяването обикновено изчезва.
- Ниво на шума:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Електромагнитни полета (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съгласно указанията в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

---

## Рециклиране



Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно.

Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/ЕО:



Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци. Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

---

## 2 Преглед (фиг. 1)

---

### Кухненска машина

- ① Устройство за монтаж на приставки
- ② Бутон за освобождаване на рамото
- ③ Селектор на скоростта (Въртящ се бутон)
- ④ Купа
- ⑤ Предпазител срещу разплискване
- ⑥ Кука за месене
- ⑦ Телена бъркалка
- ⑧ Бъркалка

---

### Пасатор

- ⑨ Мерителна чаша
- ⑩ Капак на пасатора
- ⑪ Кана на пасатора
- ⑫ Уплътнителен пръстен
- ⑬ Разглобяем пасатор с нож

---

### Кухненски робот

- ⑭ Тласкач
- ⑮ Капак
- ⑯ Държач на приставките
- ⑰ Купа на кухненския робот
- ⑱ Режещ блок

---

### Диск

- ⑲ Диск за нарязване / настъргване (фино)
- ⑳ Диск за нарязване / настъргване (едро)
- ㉑ Диск за жулиен (само за HR7974)

---

### Преса за цитруси

- ㉒ Конус на пресата
- ㉓ Цедка



---

## Мелачка

- ②4 Кана на мелачката
- ②5 Уплътнителен пръстен на мелачката
- ②6 Разглобяем режещ блок на мелачката

---

## Сокоизстисквачка за меки плодове (само за HR7974)

- ②7 Накрайник за изцеждане на сок
- ②8 Екран на сокоизстисквачката
- ②9 Цедка
- ③0 Ос
- ③1 Уплътнителен пръстен
- ③2 Фуния
- ③3 Тласкач за сокоизстисквачката за меки плодове

---

## Месомелачка

- ③4 Винтов пръстен
- ③5 Диск за грубо смилане
- ③6 Режещ блок/Нож
- ③7 Червяк
- ③8 Допълнително зъбно колело за червяка
- ③9 Метална фуния
- ④0 Тласкач за металната фуния
- ④1 Капак на подноса
- ④2 Поднос за подаване
- ④3 Иновационен инструмент за почистване

---

## Приставка за бисквити (само за HR7976)

- ④4 Сепаратор за бисквити
- ④5 Форма за бисквити

# 3 Преди първата употреба

Преди да използвате кухненската машина и аксесоарите за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.

Можете да включите уреда само след като сте сглобили правилно аксесоарите. Вижте фиг. 2 до 9 за инструкции за правилно сглобяване.

---

## Автостоп

Кухненската машина ще се изключи автоматично след 16 минути непрекъсната работа. Това може да предотврати потенциални проблеми с безопасността в следствие на продължителна употреба.

---

## Защита срещу претоварване

Освен това кухненската машина ще се изключи автоматично и при претоварване.

За да рестартирате уреда след претоварване и автоматично спиране, следвайте стъпките по-долу:

- 1 Завъртете бутона в позиция 0 и изключете уреда от контакта.
- 2 Извадете част от съставките, за да намалите обработваното количество.
- 3 Оставете уреда да се охлади за няколко минути.
- 4 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.



## 4 Използване на кухненската машина


### Приставки за голямата купа

#### Забележка

- Преди да включите кухненската машина, се уверете, че бутонът е на позиция 0, след което прикрепете телената бъркалка, бъркалката или куката за месене.
- В купата могат да се обработват до 750 г брашно плюс други съставки.
- Спазвайте препоръчаните количества, времето и скоростта на обработване, посочени на фигура 10. Не превишавайте препоръчителната скорост на обработка, за да избегнете повреда на машината.
- Нормално е устройството за монтаж на приставки да се върти заедно с капака на зъбното колело при използване на други аксесоари, като например пасатор, кухненски робот и т.н.
- Уверете се, че капците на изхода на рамото са надеждно заключени, преди да използвате кухненската машина.

Преди да започнете се уверете, че сте избрали необходимата приставка от следните и сте я поставили, както е показано на фигура 2.

	Име	Предназначение
	Кука за тесто	<ul style="list-style-type: none"> <li>• За приготвяне на хляб и тестени изделия</li> <li>• Препоръчителна скорост на обработка: 1-3</li> </ul>
	Бъркалка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• За приготвяне на торти, курабийки, пайове, сладкиши, картофено пюре, тесто за паста, хляб без глутен и студено масло</li> <li>• Препоръчителна скорост на обработка: 1-4</li> </ul>

	Име	Предназначение
	Бъркалка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• За приготвяне на белтъци, сметана, целувки, мус и суфле</li> <li>• Препоръчителна скорост на обработка: 7</li> </ul>

#### Свет

- За да избегнете разплискване, винаги увеличавайте скоростта постепенно.
- **Предпазител против разплискване:** закрепете предпазителя против разплискване върху стойката, преди да използвате приставките на купата. Не е необходимо да премахвате предпазителя против разплискване за смяна на приставки. Може да добавяте съставките през улея на предпазителя.
- **Разбиване:** преди разбиване на белтъци или сметана се уверете, че купата и телената бъркалка са сухи и не са мазни.
- **Месене:** използвайте куката за месене за месене на тесто с мая за хляб или пица. Когато приготвяте тестото, съобразете количеството вода, в зависимост от влажността и температурата. Ако желаете да размесите тестото повторно с кухненската си машина, притиснете тестото към дъното на купата, за да избегнете полепването на тестото върху приставката. Уверете се, че размесвате тестото повторно с препоръчителната скорост.

### Рецепти: тесто за хляб (максимално количество x 1,5)

Съставка:

- 500 г брашно
- 50 г зехтин
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка захар
- 7 г мая
- 260 мл топла вода

- 1 Добавете всички сухи продукти в купата и завъртете въртящия се бутон на скорост 1.
- 2 Изсипете водата, след което и зехтина.

- 3 Превключете на скорост 2-3 и продължете да месите до получаването на гладко тесто.
- 4 Намазнете с олио друга купа.
- 5 Поставете тестото в купата и го покрийте с фолио.
- 6 Оставете го да втаса в продължение на 1 час, докато не увеличи двойно размера си.
- 7 Изкарайте въздуха от надигналото се тесто.
- 8 Оформете го като руло и го поставете в тава за хляб.
- 9 Покрийте и го оставете да се надигне за още 1 час.
- 10 Печете на 180°C в продължение на 40 минути.

### Рецепта: Тесто за торта

#### Съставка:



- 3 яйца
  - 150 г масло
  - 150 г фина захар
  - 150 г брашно
  - 3 г сода бикарбонат
- 1 Нарезете маслото на кубчета с размер 2 см.
  - 2 Поставете кубчетата и захарта в купата и ги смесете на скорост 1.
  - 3 Постепенно увеличете скоростта от 1 до 4.
  - 4 Добавете яйцата едно по едно и продължете обработката със скорост 4, докато не постигнете кремообразна консистенция.
  - 5 Изсипете содата и брашното в сместа и продължете бъркането със скорост 1, докато всички съставки не се смесят добре.
  - 6 Сложете тестото в алуминиева форма с дължина 30 см.

- 7 Поставете го в средата на фурната.
- 8 Печете в продължение на 30-40 минути при температура от 180°C.

### Рецепта: Тесто за пай



#### Съставка:

- 340 г обикновено бяло брашно и допълнително за навиването
  - 227 г студено безсолно масло, нарязано на кубчета с размер 2 см
  - 1 чаена лъжичка сол
  - 1 чаена лъжичка захар
  - 6 до 8 супени лъжици леденостудена вода
- 1 Изсипете всички сухи продукти в купата и завъртете въртящия се бутон на скорост 1.
  - 2 Прибавете студеното масло към съставките и постепенно увеличете скоростта от 1 до 3.
  - 3 Добавете по 1 супена лъжица студена вода към сместа до получаване на ронливо тесто.
    - Ако тестото се разпада, добавете още малко вода и го бъркайте по-продължително. Не добавяйте прекалено много вода. В противен случай коричката ще стане прекалено твърда.
  - 4 Оформете тестото в желаната от вас форма и го покрийте с фолио.
  - 5 Оставете го в хладилника за поне 1 час и до 2 дни.
  - 6 Извадете тестото и го оставете на стайна температура за няколко минути, преди да го навие и изпечете.

## Рецепта: Целувки



### Съставка:

- 4 белтъка
- 1 чаша (200 грама) пудра или фина захар

- 1 Разбийте белтъците на сняг със скорост 7.
- 2 Добавяйте постепенно захарта и разбивайте със скорост 4 до получаване на плътен сняг.
- 3 С лъжица оформете целувките върху покрита с хартия за печене тава.
- 4 В предварително загрята на 105 °С фурна поставете тавата с целувките на средния рафт на фурната.
- 5 Печете целувките за приблизително 1-1,5 часа, докато не се изсушат и станат хрупкави.
- 6 Изключете фурната и оставете целувките вътре в продължение на 1,5 часа, за да се изсушат.

## Пасатор

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 3.

**Пасатор:** за пасиране на пюре, шейкове, сокове и за разбиване на лед

Спазвайте препоръчаните количества, времето и скоростта на обработване, посочени на фигура 10.

За разбиване на лед завъртете бутона на скорост **P** неколккратно до ситното разбиване на леда.

## Забележка

- Не отваряйте капака, за да бръкнете с ръка или сложите нещо в каната, когато пасаторът работи.
- Винаги поставяйте уплътнителния пръстен на режещия блок, преди да монтирате режещия блок към каната на пасатора.
- За да добавите течни съставки по време на пасиране, излейте съставките в каната на пасатора през отвора за подаване, като отстраните мерителната чаша.
- Нарязвайте предварително продуктите на по-малки парчета, преди да ги обработвате.
- Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции продукти вместо голямо количество наведнъж.
- За да избегнете разликване: Когато обработвате течност, която лесно се разпенва (например мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора.
- Сложете продуктите в каната на пасатора, без да превишавате обозначеното максимално ниво.
- За да постигнете най-добри резултати при пасирането на гъсто пюре, напълнете каната на пасатора наполовина и пасирайте съставките на части.

## Кухненски робот

### Режещ блок

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 4.

**Режещ блок:** за рязане, смесване и приготвяне на продукти на пюре

За да премахнете храната, полепнала към острието или стените на купата, първо спрете обработката, изключете уреда и използвайте шпатула.

## Забележка

- Винаги слагайте режещия блок в купата, преди да започнете да сипвате продуктите.
- Не използвайте режещия блок за рязане на много твърди продукти, като кафе на зърна, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да причини затпяване на ножа.
- Не допускате уредът да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене или шоколад. В противен случай тези продукти ще се нагорешат, ще започнат да се топят и ще станат на бучки.

## Дискове

Преди да започнете се уверете, че сте избрали необходимия диск и сте го поставили, както е показано на фиг. 5.

	Име	Предназначение
	Диск за нарязване / настъргване (фино)	За да нарязвате продуктите на тънки, равни парчета / фини ивици
	Диск за нарязване / настъргване (едро)	За да нарязвате продуктите на тънки, равни парчета / по-плътни ивици
	Диск за жулиен (HR7974)	За да нарязвате продуктите на фини ивици

## Внимание

- Бъдете внимателни, когато боравите с ножа за резени на дисковете. Режете рязко са много остри.
- Никога не използвайте диска за обработване на твърди продукти, като кубчета лед.
- Не натискайте прекалено силно тласкача, когато избутвате продуктите през улея за подаване.

## Забележка

- Нарязвайте предварително едрите продукти на парчета, които могат да минат през улея за подаване.

## Преса за цитруси

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 6.

## Забележка

- Поставете цедката за цитрусовата преса върху оста в купата. Издатината на цедката трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата. Когато цедката е наместена правилно, ще чуете шракване.
- Притиснете цитрусовия плод към конуса. Преустановете изцеждането, за да отстраните плодвата каша от цедката, ако е необходимо. Когато свършите с изцеждането или когато искате да отстраните кашата, завъртете ключа в позиция 0 и свалете купата от уреда с приставките върху нея.

## Месомелачка

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 7-1. Месомелачката е предназначена за мелене на сурово и сготвено месо.

Ако месото задръсти фунията за подаване, следвайте стъпките по-долу за нулиране:

- 1 Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2 Отделете блока с фунията за подаване.
- 3 Изчистете задръстванията.
- 4 Сглобете фунията за подаване отново.
- 5 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.

## Заменете зъбното колело.

Ако зъбното колело на червяка е повредено, използвайте резервното колело за смяна според фиг. 7-3.

### Забележка

- Никога не смилайте кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замразено месо! Размразете месото преди смилане.
- Не натискайте прекалено силно месото и не упражнявайте твърде голям натиск, когато поставяте месото във фунията за подаване. Това предпазва уреда от претоварване.
- Никога не смилайте сушено или пушено месо, като например сушен/обикновен бекон или пастърма.

### Съвет

- Премахнете всички кости, хрущяли и сухожилия от месото, за да избегнете блокиране или повреда по време на смилането.

## Приставка за бисквити (само за HR7976)

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 7-2.

Можете да използвате приставката за бисквити, за да оформяте тестото за бисквити по желания от вас начин.

### Забележка

- Спазвайте препоръчаните количества, времето и скоростта на обработване на продуктите, както е показано на фиг. 10.

### Съвет

- Подравнете съответните отвори на устройството за изрязване на бисквити с отворите на сепаратора за бисквити, за да направите бисквити с различна форма.

## Мелачка

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 8.

Може да използвате мелачката за нарязване/смилане на зърна кафе, черен пипер, ядки, билки, сушени плодове и др.

Сушените плодове като фурми може да се нарежат и да се използват като заливка за кисело мляко или за намазване върху филия или бисквита.

За най-добри резултати при обработка на сушени смокини използвайте максимум 85 г на скорост P в продължение на 3 секунди.

### Забележка

- Спазвайте препоръчаните количества, времето и скоростта на обработване на продуктите, както е показано на фиг. 10.
- Не превишавайте максималното ниво на каната на мелачката.
- Можете да поръчате мелачка (със сервизен код 96510070528 и 996510070501) от вашия търговец на уреди Philips или сервизен център на Philips като допълнителен аксесоар.

### Съвет

- Преди да отворите мелачката с обработените продукти
  1. Обърнете каната на мелачката.
  2. Потупайте няколко пъти каната на мелачката.
  3. Извадете бавно режещия блок.

## Сокоизстисквачка за меки плодове (само за HR7974)

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 9

Можете да я използвате за меки плодове, като домати, портокали и грозде.

Не е препоръчително да я използвате за твърди плодове, като ябълки и круши.

**Предупреждение**

- Бъдете внимателни, когато боравите с цедката или я почиствате. Режешите ръбове са много остри.
- Имайте предвид, че максималното препоръчително време за работа е до 2 минути.

**Внимание**

- Никога не бъркайте с ръка или предмети (например вилица, нож, лъжица или шпатула) в улея за подаване. За тази цел използвайте само тласкача, приложен към уреда.
- Изчакайте, докато червякът в улея за смилане спре да се върти, преди да свалите приставката от основния блок.
- Почистете основно сокоизстисквачката за меки плодове, преди да я използвате за пръв път.

**Забележка**

- Преди всяка употреба проверявайте дали сокоизстисквачката е добре завинтена. Не използвайте сокоизстисквачката, ако установите повреди като пукнатини, деформации или хлабав диск.
- Преди да обработвате продуктите, изваждайте всички семки и люспи от сливи, кайсии, праскови и череши и отстранявайте твърдата кора от ананаси, пъпеши и др.

**Съвет**

- Ще получите много повече сок, ако смелите плодвата каша няколко пъти.

## 5 Почистване

**Предупреждение**

- Преди да преминете към почистване на уреда, извадете щепсела от контакта.
- Вижте таблицата (фигура 11) за информация относно почистването на частите с вода, в съдомиялна машина и/или с помощта на влажна кърпа.

**Внимание**

- Внимавайте режешите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.
- Режешите ръбове са остри. Бъдете много внимателни, когато почиствате дисковете и режешите блокове на кухненския робот, пасатора и мелачката.

- 1 Почистете задвижващия блок с влажна кърпа.
- 2 Почистете другите части с гореща вода (< 60°C) и малко течен препарат за съдове или в съдомиялна машина.
- 3 След почистване съхранявайте уреда и аксесоарите на сухо място.

### Бързо почистване

Следвайте стъпките по-долу, за да почистите купата на кухненския робот и каната на пасатора по-лесно. (Уверете се, че острието е монтирано в купата, ако почиствате купата на кухненския робот.)

- 1 Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и няколко капки течен препарат за съдове в купата на кухненския робот или каната на пасатора.
- 2 Сложете капака на купата на кухненския робот или на каната на пасатора и го завъртете по часовниковата стрелка, за да се фиксира.
- 3 Завъртете бутона на скорост P. Оставете уреда да работи 30 секунди или докато купата на кухненския робот или каната на пасатора се почисти.
- 4 След употреба завъртете бутона на позиция 0 и изключете уреда от контакта.
- 5 Свалете каната на пасатора или купата на кухненския робот и я изплакнете с чиста вода.

## 6 Гаранция и сервиз

Ако имате проблем, нуждаете се от сервизно обслужване или информация, вижте [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Телефонният номер е посочен в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на Philips.



# 1 Vítejte

Společnost Philips Vám gratuluje ke koupi a vítá Vás! Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí společnost Philips, zaregistrujte svůj výrobek na webových stránkách [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

## Varování

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel, zástrčka, ochranný kryt, rotační sítko nebo jakákoli jeho jiná část poškozená nebo viditelně popraskaná.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo

nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.

- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Při vyprazdňování mísy a manipulaci s kotouči, nožovou jednotkou a sítkem odšťavňovače nebo jejich čištění dbejte zvýšené opatrnosti. Čepele nožů jsou velmi ostré.
- Před mytím vyjměte z kuchyňského robota metlu, šlehač nebo hnětací hák.
- Nedotýkejte se nožů, zejména dokud je přístroj připojen k napájení. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud se nože a nástroje v míse zaseknou, nejprve odpojte přístroj ze zásuvky a poté odstraňte ingredience, které blokují nože a nástroje v míse.

- Pokud se na stěnách nádoby mixéru nebo mísy kuchyňského robota nebo v nádobě na míchání přichytí jídlo, přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky. Poté přichycené jídlo ze stěn odstraňte stěrkou.
- Když je přístroj v provozu a používáte nástroje v míse, nikdy nestrkejte prsty ani předměty (například stěrku) do nádoby na míchání.
- Když je přístroj v provozu, nikdy netlačte ingredience do plnicí trubice kuchyňského robota nebo do násypky pro mlýnek na maso prsty nebo nějakým předmětem (například stěrkou). Pro kuchyňského robota nebo mlýnek na maso používejte pouze dodaný pěchovač.
- Při nalévání horkých tekutin do mísy, kuchyňského robota nebo mixéru buďte opatrní, může nečekaně vystříknout.
- Nikdy neodjišťujte rameno kuchyňského robota v případě, že jsou připojena další příslušenství (například kuchyňský robot, mixér nebo mlýnek na maso atd.).

- Nikdy ke kuchyňskému robotu nepřipojujte více než jeden nástroj příslušenství současně.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

### Upozornění

- Pokud přístroj necháváte bez dohledu, hodláte ho sestavit, rozebrat nebo čistit, vyměňujete příslušenství nebo se přibližujete k součástem, které se během použití pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externímu spínacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.
- Přístroj vždy vypínejte otočením knoflíku do polohy **0**.
- Vždy počkejte, než se po vypnutí přestanou pohybovat pohyblivé součásti, a teprve poté zvedněte rameno ze stojanu nebo otevírejte, rozebírejte či odebírejte součásti jakéhokoli příslušenství ze stojanu.

- Nepřekračujte maximální kapacitu uvedenou na příslušenství (mísa, nádoba, mlýnek). Při použití nástrojů kuchyňského robota dodržujte množství, dobu zpracování a rychlost, které jsou uvedeny v uživatelské příručce.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Vyhledejte si pokyny a tabulku k čištění uvedené v uživatelské příručce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Než začnete zpracovávat horké ingredience, vyčkejte, než vychladnou. Nepřidávejte ingredience, které mají o 60 °C vyšší teplotu než okolí.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

- Některé suroviny mohou způsobit změnu barvy povrchu jednotlivých částí. Tato skutečnost nemá negativní vliv na funkčnost. Barevné změny obvykle po čase samy zmizí.

**Hladina hluku:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

## Recyklace



Tento výrobek je navržen a vyroben z materiálů a komponentů nejvyšší kvality, které je možné recyklovat a opětovně použít.

Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/ES:



Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

## 2 Přehled (obr. 1)

---

### Kuchyňský robot

- ① Přípojka nástroje
- ② Tlačítko uvolnění ramena
- ③ Volič rychlosti (otočný knoflík)
- ④ Mísa
- ⑤ Ochrana proti rozstříkání
- ⑥ Hnětací hák
- ⑦ Šlehač
- ⑧ Metla

---

### Mixér

- ⑨ Odměrka
- ⑩ Víko mixéru
- ⑪ Nádoba mixéru
- ⑫ Těsnicí kroužek
- ⑬ Odnímatelná nožová jednotka mixéru

---

### Kuchyňský robot

- ⑭ Pěchovač
- ⑮ Víko
- ⑯ Držák nástrojů
- ⑰ Mísa kuchyňského robota
- ⑱ Nožová jednotka

---

### Disk

- ⑲ Kotouč na krájení / strouhání (jemné)
- ⑳ Kotouč na krájení / strouhání (hrubé)
- ㉑ Kotouč pro přípravu julienne (pouze model HR7974)

---

### Lis na citrusy

- ㉒ Kužel lisu
- ㉓ Sítko

---

### Mlýnek

- ㉔ Nádoba mlýnku
- ㉕ Těsnicí kroužek mlýnku
- ㉖ Odnímatelná nožová jednotka mlýnku

---

### Odšťavňovač měkkého ovoce (pouze model HR7974 )

- ㉗ Hubice odšťavňovače
- ㉘ Filtr odšťavňovače
- ㉙ Sítko
- ㉚ Hřídél
- ㉛ Těsnicí kroužek
- ㉜ Zásobník
- ㉝ Pěchovač k odšťavňovači měkkého ovoce

---

### Mlýnek na maso

- ㉞ Zajišťovací kroužek
- ㉟ Mlecí kotouč
- ㊱ Nožová jednotka
- ㊲ Šneková hřídél
- ㊳ Náhradní ozubené ústrojí pro šnekovou hřídél
- ㊴ Kovová násypka
- ㊵ Pěchovač pro kovovou násypku
- ㊶ Kryt zásobníku
- ㊷ Podávací zásobník
- ㊸ Inovativní čistící nástroj

---

### Nástavec na cukroví (pouze model HR7976)

- ㊹ Oddělovač cukroví
- ㊺ Tvarovač cukroví

## 3 Před prvním použitím

Před prvním použitím kuchyňského robota a příslušenství důkladně očistěte části, které přicházejí do styku s potravinami.

Přístroj lze zapojit a zapnout pouze po správném sestavení příslušenství. Viz obr. 2 až 9 pro správné sestavení.

### Auto stop

Kuchyňský robot se automaticky vypne po 16 minutách nepřetržitého provozu. Tím lze předejít možným bezpečnostním problémům vznikajícím v důsledku delšího používání.

### Ochrana proti přetížení

Kuchyňský robot rovněž automaticky přestane pracovat v případě přetížení.

Chcete-li resetovat přístroj v případě přetížení a ochrany automatickým zastavením, postupujte podle níže uvedených kroků:

- 1 Otočte knoflík do polohy **0** a poté přístroj odpojte ze zásuvky.
- 2 Vyjměte některé suroviny, aby se snížilo zatížení.
- 3 Nechte přístroj několik minut vychladnout.
- 4 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

## 4 Použití kuchyňského robota



### Nástroje mísy na míchání




#### Poznámka

- Než kuchyňského robota zapnete, ujistěte se, že je knoflík v poloze 0. Poté připojte šlehač, metlu nebo hnětací hák.
- V míse lze zpracovávat až 750 g mouky a dalších ingrediencí.
- Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost, jak jsou uvedeny na obrázku 10. Nepřekračujte doporučenou rychlost zpracování, předejdete tak poškození přístroje.
- Je normální, že přípojka nástroje rotuje spolu s převodovým krytem během používání jiných příslušenství, jako jsou mixér, kuchyňský robot atd.
- Před použitím kuchyňského přístroje se ujistěte, že kryty výstupů na rameni jsou zamčené.

Než začnete, ujistěte se, zda jste vybrali správný nástavec a sestavte jej podle obrázku 2.

	Jméno	Účel
	Hnětací hák	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pro přípravu těsta a pečiva</li><li>• Doporučená rychlost zpracování: 1–3</li></ul>
	Metla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pro přípravu dortů, sušenek, koláčů, křehkého pečiva, šťouchaných brambor, těsta na těstoviny, bezlepkového chleba a studeného másla</li><li>• Doporučená rychlost zpracování: 1–4</li></ul>

	Jméno	Účel
	Šlehač	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pro přípravu sněhu z bílků, krémů, sněhového pečiva, pěny a suflé</li> <li>• Doporučená rychlost zpracování: 7</li> </ul>



### Upozornění

- Aby nedošlo k rozstříkání, vždy zvyšujte rychlost postupně.
- **Ochrana proti rozstříkání:** ochranu proti rozstříkání nasadte na stojan ještě před použitím nástrojů v míse. Chcete-li nástroje vyměnit, není nutné ochranu proti rozstříkání odstraňovat. Suroviny můžete přidávat hubicí ochrany proti rozstříkání.
- **Šlehání:** Před šleháním bílků nebo krému se ujistěte, že jsou mísa a šlehač suché a nejsou mastné.
- **Hnětení:** pomocí hnětacího háku můžete hníst kynuté těsto na chléb a pizzu. Množství tekutin pro přípravu těsta musíte upravit podle vlhkosti a teploty. Chcete-li těsto znovu hníst v kuchyňském robotu, stlačte těsto dolů, na dno mísy, aby se nenamotávalo na nástroj. Opětovné hnětení těsta je nutné provádět doporučenou rychlostí.

## Recepty: Těsto na chléb (maximálně 1,5násobné množství)

### Ingredience:

- 500 g mouky
- 50 g olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 7 g kvasnic
- 260 ml teplé vody



- 1 Dejte všechny suché ingredience do mísy a nastavte otočný knoflík na rychlost 1.
- 2 Vlijte vodu a potě olej.
- 3 Přepněte na rychlost 2–3 a pokračujte v hnětení, dokud se nevytvoří jedna hladká koule těsta.
- 4 Vymažte místo rostlinným olejem.

- 5 Dejte kouli těsta do této mísy a zakryjte ji potravinovou fólií.
- 6 Nechte těsto 1 hodinu kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.
- 7 Odstraňte z vykynutého těsta vzduch.
- 8 Složte těsto do podlouhlého tvaru a vložte do formy na chléb.
- 9 Zakryjte je a nechte ve formě kynout 1 hodinu.
- 10 Pečte při 180 °C po dobu 40 minut.

## Recept: Dortové těsto

### Ingredience:



- 3 vejce
- 150 g másla
- 150 g pískového cukru
- 150 g mouky
- 3 g prášku do pečiva

- 1 Nakrájejte máslo na 2cm kostičky.
- 2 Dejte kostičky s cukrem do mísy a míchejte je rychlostí 1.
- 3 Postupně rychlost zvyšujte z 1 na 4.
- 4 Přidávejte vejce jedno po druhém a dále míchejte rychlostí 4, dokud nedosáhnete krémovité konzistence.
- 5 Vmíchejte do směsi prášek do pečiva a mouku a míchejte rychlostí 1, dokud se všechny ingredience dobře nepromísí.
- 6 Dejte těsto do 30 cm dlouhého hliníkového plechu.
- 7 Vložte je doprostřed trouby.
- 8 Pečte 30–40 minut při teplotě 180 °C.

## Recept: Křehké koláče



### Ingredience:

- 340 g polohrubé mouky a další mouka na válání
- 227 g studeného nesoleného másla, nakrájeného na 2cm kostičky
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 6 až 8 lžic ledové vody

- 1 Dejte všechny suché ingredience do mísy a nastavte otočný knoflík na rychlost 1.
- 2 Přidejte k suchým ingrediencím studené máslo a postupně zvyšujte rychlost z 1 na 3.
- 3 Postupně přidávejte po 1 polévkové lžici ledové vody, dokud se nevytvoří drobné těsto.
  - Pokud těsto nedrží pohromadě, přidejte trochu víc vody a míchejte je déle. Nepřidávejte vody příliš mnoho. Jinak vytvoří tuhou kůrku.
- 4 Vytvarujte těsto do požadovaného tvaru a zabalte je do plastové fólie.
- 5 Nechte je v chladničce, nejméně 1 hodinu a maximálně 2 dny.
- 6 Před váláním a pečením nechte těsto několik minut odpočinout při pokojové teplotě.

## Recept: Sněhové pusinky



### Ingredience:

- 4 vaječné bílky
- 1 šálek (200 gramů) velmi jemného nebo pískového cukru

- 1 Šlehejte vaječné bílky při rychlosti 7, dokud se nevytvoří jemné špičky.
- 2 Postupně přidávejte cukr a současně zpracovávejte rychlostí 4, dokud se nevytvoří pevné špičky.
- 3 Naberte směs na pusinky lžicí na pečicí plech pokrytý papírem na pečení.

- 4 Předehřejte troubu na 105 °C a plech s pusinkami vložte doprostřed trouby.
- 5 Sněhové pusinky pečte přibližně 1–1,5 hodiny, dokud nejsou suché a křupavé.
- 6 Vypněte troubu a sušte pusinky v troubě 1,5 hodiny.

## Mixér

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 3.

**Mixér:** Pro mixování smoothies, koktejlů, ovocné šťávy a drcení ledu

Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost, jak jsou uvedeny na obrázku 10.

Chcete-li nadrtit led, opakovaně otáčejte knoflíkem na rychlost **P**, dokud není led dostatečně rozdrčen.



### Poznámka

- Za provozu nikdy neotevírejte víko a nedávejte do nádoby ruce ani žádné předměty.
- Než připevníte nožovou jednotku k nádobě mixéru, vždy na ni připevněte těsnicí kroužek.
- Chcete-li během mixování přidat tekuté ingredience, sejměte odměrku a nalijte ingredience do nádoby mixéru plnicím otvorem.
- Ingredience před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte raději menší dávky spíše než velké množství ingrediencí najednou.
- Při zpracování pěnivých tekutin (například mléka) nedávejte do nádoby mixéru více než 1 litr tekutiny, aby vám během zpracování nevytekla ven.
- Vložte ingredience do nádoby mixéru. Dbejte na to, aby nepřesáhly maximální povolenou hladinu.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků při mixování husté kaše, naplňte nádobu mixéru do poloviny a zpracujte ingredience v jednotlivých dávkách.

## Kuchyňský robot

### Nožová jednotka

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 4.

**Nožová jednotka:** pro sekání, mixování a přípravování kaše z ingrediencí




Chcete-li odstranit potraviny, které ulpěly na noži nebo na stěně mísy, nejprve zastavte zpracovávání a vypněte přístroj. Poté použijte stěrku.

#### Poznámka

- Nožovou jednotku vložte do mísy vždy před přidáním ingrediencí.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých ingrediencí, jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří.
- Při sekání tvrdého sýra nebo čokolády dbejte na to, aby přístroj neběžel příliš dlouho. Při delším provozu se tyto ingredience zahřívají, rozpouští a tvoří se v nich hrudky.

## Kotouče

Než začnete, zkontrolujte, zda jste vybrali správný disk a sestavte jej podle obr. 5.

	Jméno	Účel
	Kotouč na krájení / strouhání (jemné)	Pro krájení ingrediencí na tenké ploché kousky / jemné proužky
	Kotouč na krájení / strouhání (hrubé)	Pro krájení ingrediencí na silné ploché kousky / silnější proužky
	Kotouč pro přípravu julienne (HR7974)	Pro krájení ingrediencí na tenké proužky

#### Upozornění

- Při manipulaci s ostrým krájecím kotoučem dbejte zvýšené opatrnosti. Má velice ostré čepule.
- Kotouč nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.
- Při vtačování ingrediencí do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

#### Poznámka

- Velké ingredience nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice.

### Lis na citrusy

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 6.

#### Poznámka

- Nasadte sítko lisu na citrusy na hřídel v míse. Dbejte na to, aby výstupek sítko zapadl do otvoru v rukojeti mísy. Když sítko zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- Citrusové plody přitlačte na kužel. Dle potřeby přestaňte tlačít pro odstranění dužiny ze sítko. Pokud jste skončili s lisováním nebo chcete odstranit dužinu, vypněte přístroj otočením knoflíku do polohy **0** a vyjměte z něj nádobu s příslušenstvím.

## Mlýnek na maso

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 7-1.

Mlýnek na maso je určen pro mletí syrového nebo vařeného masa.

Pokud maso uvízne v násypce, restujte přístroj podle tohoto postupu:

- 1 Přístroj vypněte a odpojte od sítě.
- 2 Sejměte sestavu násypky.
- 3 Odstraňte překážku.
- 4 Znovu sestavte násypku.
- 5 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.



## Výměna ozubeného ústrojí

Když je ozubené ústrojí pro šnekovou hřídel poškozené, vyměňte jej za náhradní podle obr. 7-3.



### Poznámka

- Nikdy nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso! Maso před mletím nechte rozmraznout.
- Nevtačujte do násypky příliš mnoho masa ani při vtačování masa do násypky nevyvíjejte přílišný tlak. Tím lze předejít přehřátí přístroje.
- Nikdy nemelte sušené maso ani tvrdé konzervované maso, jako je například sušená slanina nebo jerky.



### Upozornění

- Z masa odstraňte kosti, chrupavky a šlachy, aby při mletí nedošlo k zablokování nebo poškození.

## Nástavec na cukroví (pouze model HR7976)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 7-2.

Nástavec na cukroví můžete použít ke krájení sušenkového těsta do požadovaného tvaru.



### Poznámka

- Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost zpracování ingrediencí, jak jsou uvedeny na obrázku 10.



### Upozornění

- Nasunutím různých otvorů vykrajovače cukroví na otvor oddělovače cukroví lze vytvářet cukroví různých tvarů.

## Mlýnek

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 8.

Mlýnek lze použít k drčení/mletí kávových zrn, pepře, ořechů, bylinek, sušeného ovoce apod.

Sušené ovoce, jako jsou fíky, lze po drčení používat jako náplň do jogurtů nebo natírat na chleba či pečivo.

Nejllepších výsledků při zpracování sušených, černých misionářských fíků dosáhnete při použití maximálně 85 g fíků, které budete zpracovávat rychlostí P po dobu 3 sekund.



### Poznámka

- Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost zpracování ingrediencí, jak jsou uvedeny na obrázku 10.
- Nepřekračujte maximální úroveň nádoby mlýnku.
- Mlýnek můžete objednat (pod katalogovým číslem 96510070528 a 996510070501) u prodejce výrobků Philips nebo v servisním středisku Philips jako další příslušenství.



### Upozornění

- Před otevřením mlýnku se zpracovými ingrediencemi
  1. Podržte nádobu mlýnku vzhůru nohama.
  2. Poklepejte několikrát na nádobu mlýnku.
  3. Pomalu vyjměte systém nožů.

## Odšťavňovač měkkého ovoce (pouze model HR7974)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 9

Odšťavňovač na ovoce můžete využít k přípravě šťávy z měkkého ovoce, jako jsou rajčata, pomeranče a hrozny.

Nedoporučujeme odšťavňovat z tvrdého ovoce, jako jsou jablka a hrušky.



### Varování

- Při manipulaci se sítkem a při jeho čištění buďte velmi opatrní. Čepele nožů jsou velmi ostré.
- Uživatelé by měli vědět, že maximální doporučená doba chodu je nejvýše 2 minuty.



### Upozornění

- Nikdy nevkládejte do pěchovací trubice prsty ani žádné předměty (například vidličku, nůž, lžici nebo vařečku). Suroviny posouvejte pouze pomocí přiloženého pěchovače.
- Před vyjmutím nástroje z hlavní jednotky vyčkejte, dokud se šnek v hnětací trubici nezastaví.
- Před prvním použitím odšťavňovač na ovoce důkladně vyčistěte.



### Poznámka

- Před použitím vždy důkladně zkontrolujte šnek. Pokud zjistíte poškození, například praskliny, poškrábání nebo uvolněný strouhací disk, odšťavňovač nepoužívejte.
- Než začnete suroviny zpracovávat, vypeckujte ovoce (švestky, meruňky, broskve, třešně a podobně) a oloupejte tvrdou slupku (ananas, meloun a podobně).



### Upozornění

- Chcete-li získat více šťávy, nechte dužninu projít přístrojem vícekrát.

## 5 Čištění



### Varování

- Než se budete přístroj čistit, odpojte ho ze zásuvky.
- V tabulce (obrázek 11) si vyhledejte informace o čištění součástí vodou, mytí v myčce nádobí nebo otírání vlhkým hadříkem.



### Upozornění

- Dávejte pozor, aby ostří nožů a kotoučů nepřišlo do kontaktu s tvrdými předměty. Mohlo by dojít k jejich otupení.
- Krájecí plochy jsou velmi ostré. Při čištění kotoučů a nožových jednotek kuchyňského robota, mixéru a mlýnku buďte velmi opatrní.

- 1 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 2 Ostatní části umyjte horkou vodou (<60 °C) s trochou mycího prostředku nebo v myčce.
- 3 Po vyčištění uložte přístroj a příslušenství na suchém místě.

## Rychlé čištění

Chcete-li si čištění mísy robota a nádoby mixéru usnadnit, postupujte podle následujících pokynů. (Před čištěním mísy kuchyňského robota v ní ponechejte nožovou jednotku)

- 1 Do mísy robota nebo nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.
- 2 Na nádobu nasadte víko a otočením po směru hodinových ručiček je upevněte.
- 3 Otočte knoflík do polohy P. Nechte přístroj běžet nejméně 30 vteřin, dokud se mísa robota nebo nádoba nevyčistí.
- 4 Po použití otočte knoflík do polohy 0 a přístroj odpojte ze zásuvky.
- 5 Sejměte nádobu mixéru nebo mísu robota a opláchněte ji čistou vodou.

## 6 Záruka a servis

Pokud dochází k potížím, potřebujete servis nebo informace, přejděte na adresu [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) nebo kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo je uvedeno v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

# 1 Tere tulemast

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Enne seadme kasutamist lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt ja hoidke see edaspidiseks alles.

## Hoiatus

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik, kaitsekate, pöörsõel või mõni muu osa on kahjustatud või neil on nähtavaid mõrasid.
- Kui toitejuhe on rikutud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta toitejuhe vahetada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meelega- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Olge nõu tühjendamisel ning ketaste, lõiketera ja mahlapressi sõela käsitlemisel ja puhastamisel ettevaatlik. Lõikeservad on väga teravad.
- Enne pesemist eemaldage köögiseadmelt vispel või tainakonks.
- Kui seade on elektrivõrku ühendatud, ärge terasid puudutage. Terad on väga teravad.
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad või tarvikud kiiluvad kinni, ning enne, kui hakkate eemaldama lõiketerade või tarvikute külge kleepunud koostisaineid.

- Kui toiduained kleepuvad mikserikannu, köögikombaini nõu või segamispõu seintele, lülitage seade välja ja eemaldage see elektrivõrgust. Seejärel kasutage toiduainete anuma seintelt eemaldamiseks spaatlit.
- Ärge kunagi pange tarvikuid kasutades sõrmi ega esemeid (nt spaatlit) segamiskaussi sel ajal, kui seade töötab.
- Ärge kunagi kasutage seadme töötamise ajal sõrmi ega esemeid (nt spaatlit) selleks, et lükata koostisaineid köögikombaini ega hakklihamasina sisestamistorusse. Kasutage köögikombaini või hakklihamasina komplekti kuuluvat tõukurit.
- Olge ettevaatlik kuuma vedeliku valamisel nõusse, köögikombaini või kannmikserisse, sest see võib ootamatu aurutamise tõttu seadmest välja paiskuda.
- Ärge tehke köögimasina hooba lukust lahti, kui teised tarvikud (nt köögikombain, kannmikser, peenestaja või hakklihamasin) on seadme küljes.

- Ärge kunagi kasutage köögiseadmel korraga rohkem kui ühte tarvikut.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

### Ettevaatust

- Alati lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja tarvikute vahetamist või kui seade on järelvalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termilise ohutuslüli ettekavatsematu lähtestamise tagajärjel, ei tohi seda seadet ühendada ei välise lülitusseadmega, nagu nt taimeriga, ega ühendada skeemiga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Lülitage seade alati välja, keerates juhtnupu asendisse **0**.
- Oodake alati, kuni liikuvad osad pärast seadme seiskamist seiskuvad ja eemaldage seejärel seadme pistik seinakontaktist enne kui tõstate aluse hooba või avate seadme, võtate selle lahti või eemaldate aluselt mõne selle tarviku.

- Ärge ületage tarvikutele (nõule, kannule, peenestajale) märgitud maksimaaltaseme joont. Kasutage selle kõõgiseadme puhul kasutusjuhendis ette nähtud koguseid, töötlemisaegu ja kiiruseid.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge kasutusjuhendis toodud juhiste ja puhastustabeliga.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda. Ärge lisage koostisaineid, mis on ümbritsevast temperatuurist 60 kraadi kuumemad.
- Pärast iga portsjoni töötlemist laske seadmel alati toatemperatuurini jahtuda.

- Teatud koostisained, näiteks porgandid, võivad põhjustada osade pinna värvi luitumist. See ei avalda osade toimimisele negatiivset mõju. Tavaliselt luitunud värv taastub mõne aja pärast.

**Müratase:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seda tänapäeval käibel olevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

## Ringlussevõtt



Teie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest ning detailidest, mida saab ümber töötada ja taaskasutada.

Kui näete toote külge kinnitatud maha tõmmatud prügikasti sümbolit, siis kehtib tootele Euroopa direktiiv 2002/96/EÜ:



Ärge kunagi visake seda toodet muude majapidamisjäätmete hulka. Palun viige ennast kurssi elektriliste ja elektrooniliste toodete eraldi kogumist reguleerivate kohalike eeskirjadega. Toote õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

## 2 Ülevaade (joonis 1)

---

### Köögimasin

- ① Tarvikute liitmik
- ② Hoova vabastamise nupp
- ③ Kiiruseelektor (ketas)
- ④ Nõu
- ⑤ Pritsmekaitse
- ⑥ Tainakonks
- ⑦ Vispel
- ⑧ Vahusti

---

### Kannmikser

- ⑨ Mõõtenõu
- ⑩ Kannmikseri kaas
- ⑪ Kannmikseri kann
- ⑫ Rõngastihend
- ⑬ Mikserkannu eemaldatav lõiketera

---

### Köögikombain

- ⑭ Tõukur
- ⑮ Kaas
- ⑯ Tarvikuhoidja
- ⑰ Köögikombaini nõu
- ⑱ Lõiketera

---

### Ketas

- ⑲ Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (peeneks)
- ⑳ Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (jämedaks)
- ㉑ Ketas ribastamiseks (ainult mudelil HR7974)

---

### Tsitrussepress

- ㉒ Pressimiskoonus
- ㉓ Sõel

---

### Peenestaja

- ㉔ Peenestaja kann
- ㉕ Peenestaja rõngastihend
- ㉖ Peenestaja eemaldatav lõiketera

---

### Puuviljapress (ainult HR7974)

- ㉗ Mahla valmistamise otsak
- ㉘ Mahlapressi ekraan
- ㉙ Sõel
- ㉚ Võll
- ㉛ Rõngastihend
- ㉜ Salv
- ㉝ Puuviljapressi lükkur

---

### Hakklihakasin

- ㉞ Keermega rõngas
- ㉟ Hakkimisketas
- ㊱ Lõiketera
- ㊲ Tiguvõll
- ㊳ Lisahammasratas tiguvõlli jaoks
- ㊴ Metallist täitekolu
- ㊵ Tõukur metallist täitekolu jaoks
- ㊶ Plaadi kate
- ㊷ Sisestamisalus
- ㊸ Uuenduslik puhastusseade

---

### Küpsisevalmistaja (ainult mudelil HR7976)

- ㉞ Küpsiseeraldaja
- ㉟ Küpsisevormija

## 3 Enne esimest kasutamist

Enne köögiseadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.

Saate seadme sisse lülitada alles pärast seda, kui olete tarvikud õigesti paigaldanud. Vt jooniseid 2-9 õige paigalduse kohta.

### Automaatpeatus

Teie köögiseade lülitub pärast 16 minuti pikkust katkematut kasutamist automaatselt välja. Nii välditakse kauakestvast kasutamisest tekkida võivaid võimalikke ohtusid.

### Ülekoormuskaitse

Kui seade on liialt täis, lakkab see automaatselt töötamast.

Seadme lähtestamiseks ülekoormuse ja automaatse töötamast lakkamise korral järgige järgmisi samme:

- 1 Keerake nupp asendisse 0 ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- 2 Eemaldage osa komponentidest, et nõu ei oleks liiga täis.
- 3 Laske seadmel mõni minut jahtuda.
- 4 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

## 4 Köögimasina kasutamine

### Segamisoõu tarvikud

#### Märkus.

- Enne köögiseadme sisselülitamist kontrollige, et nupp oleks asendis 0, seejärel kinnitage seadmele vispel, vahusti või tainakonks.
- Nõus saab töödelda kuni 750 g jahu ja teisi koostisaineid.
- Kasutage joonisel soovitatud koguseid, töötlemisaegu ja kiiruseid. 10. Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage soovitatust kiiremaid töötlemiskiiruseid.
- On normaalne, et tarvikute liitmik pöörleb koos seadme kattega, kui kasutate teisi tarvikuid nagu näiteks kannmikser ja köögikombain.
- Hoolitsege selle eest, et enne köögiseadme kasutamist oleksid hooba avade katted korralikult kinni.

Enne alustamist veenduge, et võtate alljärgnevate seast soovitud tarviku ja paigaldate selle vastavalt joonisele. 2.

	Nimi	Funktsioon
	Taina- konks	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leiva ja saiakeste valmistamiseks</li><li>• Soovitatav töötlemiskiirus: 1-3</li></ul>
	Vahusti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kookide, küpsiste, pirukate, pagaritoodete, kartulipudru, pastataigna, gluteenivabade saiadeleibade ja võiete valmistamiseks.</li><li>• Soovitatav töötlemiskiirus: 1-4</li></ul>
	Vispel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Munavalge, kreemide, bese, vahtude ja sufleede vahustamiseks.</li><li>• Soovitatav töötlemiskiirus: 7</li></ul>



## Soovitus

- Pritsmete vältimiseks lisage kiirust alati järk-järgult.
- **Pritsmekaitse:** enne kausis kasutatavate tarvikute ühendamist paigaldage alusele pritsmekaitse. Tarvikute vahetamiseks ei ole vaja pritsmekaitset eemaldada. Koostisaineid saab lisada pritsmekaitse tila kaudu.
- **Vahustamine:** enne munavalge või kreemi vahustamist kontrollige, et nõu ja vispel oleksid kuivad ning neil ei oleks rasvainet.
- **Sõtkumine:** kasutage leiva ja pitsataina sõtkumiseks tainakonksu. Taina valmistamiseks vajamineva vedeliku kogust tuleb niiskust ja temperatuuri arvesse võttes reguleerida.  
Kui soovite tainast oma köögiseadmega uuesti sõtkuda, vajutage tainas nõu põhja, et vältida selle kleepimist seadme külge. Kasutage taina uuesti sõtkumiseks soovitatud kiirust.

## Retseptid: leivatainas (maksimum: 1,5-kordne kogus)

### Koostisained:



- 500 g jahu
- 50 g oliiviõli
- 1 teelusikatäis soola
- 1 tl suhkrut
- 7 g pärm
- 260 ml sooja vett

- 1 Pange kõik kuivained kaussi ja keerake ketas kiiruseeadistusele 1.
- 2 Valage nõusse vesi ja seejärel õli.
- 3 Keerake ketas kiiruseeadistusele 2-3 ja jätkake sõtkumist, kuni tainast moodustub väike pallike.
- 4 Määrige nõu taimeõliga.
- 5 Pange tainapall nõusse ja katke toidukilega.
- 6 Laske tainal üks tund kerkida, kuni see on oma mahu kahekordistanud.
- 7 Sõtkuge õhk kerkinud tainast välja.
- 8 Vormige piklik päts ja pange see leivavormi.
- 9 Katke vorm rätiga ja laske tainal veel üks tund kerkida.
- 10 Küpsetage temperatuuril 180 °C 40 minutit.

## Retsept: koogitainas

### Koostisained:



- 3 muna
- 150 g võid
- 150 g tuhksuhkrut
- 150 g jahu
- 3 g küpsetuspulbrit

- 1 Lõigake või 2 sentimeetri suurusteks kuubikuteks.
- 2 Pange või koos suhkruga nõusse ja segage kiiruseeadistusega 1.
- 3 Lisage järkjärgult kiirust, kuni kettal on valitud kiiruseeadistus 4.
- 4 Lisage ükshaaval munad ja jätkake kiiruseeadistusel 4 segamist, kuni tainas on kreemja konsistentsiga.
- 5 Valage tainasse küpsetuspulbriga segatud jahu ja kasutage kiiruseeadistust 1 kuni kõik koostisained on hästi segunenud.
- 6 Pange tainas 30 sentimeetri pikkusele alumiiniumplaadile.
- 7 Asetage plaat ahju keskmisele kõrgusele.
- 8 Küpsetage 30-40 minutit temperatuuril 180 °C.

## Retsept: Pirukatainas

### Koostisained:



- 340 g tavajahu pluss natuke rullimiseks
- 227 g külma magedat võid, tükeldatud 2 sentimeetri suurusteks tükkideks
- 1 teelusikatäis soola
- 1 tl suhkrut
- 6-8 sl jäävett

- 1 Pange kõik kuivained kaussi ja keerake ketas kiiruseeadistusele 1.
- 2 Lisage kuivainetele külm või ja suurendage kiirust järkjärgult kiiruseeadistuseni 3.
- 3 Lisage segule ühe supilusikatäie haaval jäävett, kuni tekib mure tainas.



- Kui tainas ei püsi koos, lisage veel pisut vett ja segage natuke kauem. Ärge lisage liialt palju vett. Vastasel juhul jääb koorik liiga kõva.

- 4 Andke tainale soovitud kuju ja katke see toidukilega.
- 5 Hoidke seda külmikus vähemalt üks tund ja maksimaalselt kuni 2 päeva.
- 6 Laske tainal enne rullimist ja küpsetamist mõne minuti toatemperatuuril seista.

## Retsept: besee



### Koostisained:

- 4 munavalget
- 1 tass (200 grammi) ülipeenikest suhkrut või tuhksuhkrut

- 1 Vahustage munavalgeid kiiruseadistusel 7 kuni munavalgele tekivad väikesed vahumütsid.
- 2 Lisage järkjärgult suhkur, kasutades samal ajal 4 kiiruseadistust. Vahustage kuni moodustuvad kõvad vahumütsid.
- 3 Tõstke besee lusikaga küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile.
- 4 Eelsoojendage ahi temperatuurile 105 °C ja pange küpsetusplaat beseega ahju keskosasse.
- 5 Küpsetage beseed ligikaudu 1-1,5 tundi, kuni see on kuiv ja krõbe.
- 6 Lülitage ahi välja ja laske beseel ahjus 1,5 tundi seista.

## Kannmikser

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 3.

**Kannmikser:** smuutide, kokteilide ja mahlade valmistamiseks ning jää purustamiseks

Kasutage joonisel soovitatud koguseid, töötlemisaegu ja kiiruseid. 10.

Jää purustamiseks keerake nupp korduvalt kiiruseadistusele **P**, kuni jää on peeneks purustatud.



### Märkus.

- Ärge kunagi avage kaant, et oma kätt või mõnda eset kannmikseri töötamise ajal kannu panna.
- Enne lõiketera mikserikannu kinnitamist paigaldage alati rõngastihend lõiketera peale.
- Töötlemise käigus lisage vedelaid koostisaineid mikserikannu etteandetoru kaudu, eemaldades selleks mõõtenõu.
- Enne töötlemist lõigake koostisained väikesteks tükkideks.
- Selle asemel et valmistada ühe korraga suur kogus, töödelge koostisaineid väikeste koguste kaupa.
- Mahaloksumise vältimiseks: kui töötlete vedelikku, mis läheb kergesti vahtu (nt piim), ärge valage mikserikannu vedelikku rohkem kui 1 liiter.
- Asetage koostisained mikserikannu, arvestades kannule märgitud maksimaalse koostisainete taseme märki.
- Paksu püree valmistamisel parima tulemuse saavutamiseks täitke kannmikseri kann poolenisti ja töödelge koostisosad eraldi portsudena.

## Köögikombain

### Lõiketera

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 4.

**Lõiketera:** koostisainete tükeldamiseks, segamiseks ja püreerimiseks



Et eemaldada tera või nõu seinte külge kleepuvat toitu, lõpetage toidu töötlemine, lülitage seade välja ja seejärel eemaldage kleepunud toit spaatliga.


#### Märkus.

- Alati enne toiduainete nõusse lisamist pange lõiketerad kohale.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade koostisainete, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud, tükeldamiseks. See võib lõiketera nüristada.
- Ärge laske seadmel liiga kaua töötada, kui tükeldate (köva) juustu või šokolaadi. Vastasel juhul võivad need koostisained muutuda kuumaks, hakata sulama ja minna tükki.

## Plaadid

Enne alustamist veenduge, et võtate ketaste seast soovitud variandi ja paigaldate selle vastavalt joonisele 5.

	Nimi	Funktsioon
	Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (peeneks)	Koostisainete peeneteks viiludeks/ribadeks lõikamiseks
	Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (jämedaks)	Koostisainete paksudeks viiludeks/ribadeks lõikamiseks

	Nimi	Funktsioon
	Ribastamis-ketas (HR7974)	Koostisainete õhukesteks ribadeks lõikamiseks

#### Ettevaatust

- Olge ketta viilutustera käsitlemisel ettevaatlik. Selle serv on väga terav.
- Ärge kunagi kasutage ketast kõvade koostisainete, nagu näiteks jääkuubikud, töötlemiseks.
- Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid tõukuriga etteandeturusse vajutate.

#### Märkus.

- Tükeldage suured koostisained eelnevalt etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.

## Tsitruspress

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 6.

#### Märkus.

- Pange tsitruspressi sõel nõus olevale võllile. Veenduge, et sõela nukk kinnitaks nõu käepidemes olevasse avasse. Kui sõel on korralikult kinnitatud, kuulete klõpsu.
- Vajutage tsitrusvili vastu koonust. Peatage vajutamine, et vajadusel viljaliha sõelalt eemaldada. Kui olete vajutamise lõpetanud või soovite viljaliha eemaldada, keerake juhtnupp asendisse „0” ja võtke nõu koos tarvikutega seadme küljest ära.

## Hakklihamasin

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 7-1.

Hakklihamasin on mõeldud toore või küpsetatud liha hakkimiseks.

Kui liha jääb salve kinni, järgige alljärgnevaid samme:

- 1 Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast.
- 2 Võtke salv seadme küljest.

- 3 Eemaldage kinnijäänud liha.
- 4 Pange salv tagasi.
- 5 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

## Hammasratta vahetamine

Kui tiguvõlli hammasratta on kahjustatud, vahetage see varuhammasratta vastu, nagu näidatud joonisel joonis 7-3.

### Märkus.

- Ärge kunagi hakkige konte, pähkleid ega muud kõva materjali.
- Ärge hakkige külmutatud lihal! Enne liha hakkimist sulatage see üles.
- Ärge lükake salve liiga palju liha ega tarvitage liha salve lükkamisel liiga palju jõudu. Nii väldite seadme üle laadimist.
- Ärge kunagi hakkige kuivatatud või kõvaks vinnutatud liha, nt kuivatatud/valget peekonit või kuivatatud lihalõike.

### Soovitus

- Hakkimise ajal ummistuste või kahjustuste vältimiseks eemaldage lihast luud, krõmpsitud ja kõõlused.

## Küpsisevalmistaja (ainult mudelil HR7976)

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 7-2.

Küpsisevalmistajaga saate küpsisetaignast lõigata soovitud vormid.

### Märkus.

- Järgige komponentide jaoks soovitatud koguseid, töötlemisaegu ja -kiiruseid, nagu näidatud joonisel 10.

### Soovitus

- Erineva kujuga küpsiste tegemiseks joondage küpsisevormija augud küpsiseeraldaja auguga.

## Peenestaja

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 8.

Peenestajaga saate jahvatada ja peenestada kohviube, pipraterasid, pähkleid, ürte, kuivatatud puuvilju jne.

Kuivatatud puuvilju (nt viigimarju) saab jahvatada ja kasutada lisanditena jogurtites või määrdena leiva või küpsise peal.

Kuivatatud viigimarjade töötlemisel parima tulemuse saavutamiseks kasutage kuni 85 g viigimarju kiirusel P 3 sekundit.

### Märkus.

- Järgige komponentide jaoks soovitatud koguseid, töötlemisaegu ja -kiiruseid, nagu näidatud joonisel 10.
- Ärge ületage lõikuri kannule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Saate lisatervikuna tellida peenestaja (tellimiskoodi numbrid on 96510070528 ja 996510070501) oma Philipsi müügiesindajalt või Philipsi hoolduskeskusest.

### Soovitus

- Enne peenestaja avamist töödeldud koostisainetega tehke järgmist.
  1. Hoidke peenestaja kannu tagurpidi.
  2. Koputage paar korda kannu peale.
  3. Eemaldage aeglaselt tera.

## Puuviljapress (ainult HR7974)

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt joonisele 9

Puuviljapress sobib pehmetest viljadest, näiteks tomatitest, apelsinidest ja viinamarjadest mahla valmistamiseks.

Tomati- ja puuviljapressiga ei ole soovitatav kasutada kõvasid puuvilju, näiteks õunu ja pirne.



### Hoiatus

- Olge söela käsitsemisel või puhastamisel ettevaatlik. Lõikeservad on väga teravad.
- Puuviljapressi maksimaalne soovituslik tööaeg on kuni 2 minutit.



### Ettevaatust

- Ärge kunagi pange oma kätt või mingit muud eset (nt kahvlit, nuga, lusikat, spaatlit) sisestamistorusse. Kasutage üksnes seadmele selleks otstarbeks lisatud töökurit.
- Oodake, kuni purustustorus olev kruvi on lõpetanud pöörlemise ja võtke tarvik alles siis põhiseadme küljest ära.
- Enne esimest kasutamist puhastage puuviljapressi hoolikalt.



### Märkus.

- Kontrollige keeret alati enne kasutamist. Ärge kasutage mahlapressi, kui märkate sellel kahjustusi, nagu praod või kriimustused, või on riivimisketas lahti.
- Enne koostisainete pressimist eemaldage ploomidelt, aprikoosidelt, virsikutelt, kirssidelt jms viljadelt kivid ja seemned ning ananassidelt, melonitelt jms kõva koorik või kest.



### Soovitus

- Saate valmistada palju rohkem mahla, kui lasete viljalihla veel paar korda masinast läbi.

## 5 Puhastamine



### Hoiatus

- Enne seadme puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust.
- Tutvuge tabeliga (joonis 11), et saada teavet, kuidas puhastada seadme osasid veega, nõudepesumasinas ja/ või niiske lapiga.



### Ettevaatust

- Veenduge, et terade ja ketaste lõikeservad ei puutuks kõvade esemetega kokku. See võib põhjustada tera nüristumist.
- Lõikeservad on teravad. Olge ketaste, köögikombaini lõiketerade, kannmikseri ja peenestaja puhastamisel ettevaatlik.

- 1 Puhastage mootorit niiske lapiga.
- 2 Puhastage teisi osasid pesuvahendit sisaldavas kuumas vees (< 60 °C) või nõudepesumasinas.
- 3 Hoidke seadet ja tarvikuid pärast puhastamist kuivas kohas.

## Kiirpuhastus

Köögikombaini nõu ja mikserikannu kergemaks puhastamiseks järgige alljärgnevaid nõuandeid. (Veenduge, et köögikombaini nõu puhastamise ajal oleks tera nõu sees.)

- 1 Valage köögikombaini nõusse või mikserikannu leiget vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit) ja paar tilka pesuvahendit.
- 2 Pange kaas köögikombaini nõu või mikserikannu peale ja keerake kaas päripäeva kinni.
- 3 Keerake juhtnupp kiiruseadistusele P. Laske seadmel töötada 30 sekundit või kuni köögikombaini nõu või mikserikann on puhas.
- 4 Pärast kasutamist keerake juhtnupp asendisse 0 ja eemaldage seade seejärel vooluvõrgust.
- 5 Eemaldage mikserikann või köögikombaini nõu ja loputage seda puhta veega.

## 6 Garantii ja hooldus

Kui vajate abi mõne probleemi lahendamisel, teenindust või informatsiooni, külastage veebisaiti [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

# 1 Dobro došli

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

## Upozorenje

- Jedinicu motora nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite odgovara li napon naznačen na donjem dijelu aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako je kabel za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili neki drugi dio oštećen ili ako su na njemu vidljive napukline.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Djeca ne smiju koristiti aparat. Aparat i njegov kabel držite izvan dosega djece.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja zdjele te upotrebe/čišćenja diskova, rezača i sita. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Prije pranja izvadite nastavak za miješanje, metlicu ili spiralni nastavak za tijesto iz kuhinjskog stroja.
- Nemojte dodirivati rezače, naročito dok je aparat ukopčan. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači ili nastavci za zdjelu zaglave, isključite aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače i pribora za zdjelu.
- Ako se hrana zalijepi za stjenku vrča blendera, zdjele aparata za obradu hrane ili zdjele za miješanje, isključite i iskopčajte aparat. Zatim lopaticom uklonite hranu sa stjenke.

- Ni u kojem trenutku ne gurajte prste ili predmet (primjerice lopaticu) u zdjelu za miješanje prilikom uporabe bilo kojeg alata zdjele dok aparat radi.
- Ni u kojem trenutku ne gurajte prste ili predmet (primjerice lopaticu) kako biste ugurali sastojke u otvor za umetanje aparata za obradu hrane ili u cijev aparata za mljevenje mesa dok aparat radi. Koristite samo potiskivač koji ste dobili s aparatom za obradu hrane ili aparatom za mljevenje mesa.
- Budite pažljivi prilikom ulijevanja vruće tekućine u zdjelu, aparat za obradu hrane ili blender jer bi mogla prskati uslijed iznenadnog stvaranja pare.
- Nikada nemojte otključavati krak kuhinjskog stroja dok su drugi dodaci (primjerice aparat za obradu hrane, blender, mlinac ili aparat za mljevenje mesa itd.) pričvršćeni.
- Nikada nemojte pričvrstiti i koristiti više od jednog alata ili nastavka istovremeno.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

## Pažnja

- Aparat obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja, promjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se u radu okreću.
- Kako biste izbjegli potencijalno opasne situacije nastale nehotičnim ponovnim postavljanjem toplinskog osigurača, aparat nikada nemojte spajati na vanjski uređaj za prebacivanje napona, kao što je mjerač vremena, niti na strujni krug koji se programirano uključuje i isključuje.
- Aparat uvijek isključite tako da regulator okrenete u položaj **0**.
- Nakon isključivanja uvijek pričekajte da se pomični dijelovi zaustave, a potom iskopčajte uređaj prije podizanja ručice postolja ili prije otvaranja, rastavljanja ili uklanjanja dijelova bilo kojeg nastavka iz postolja.

- Nemojte prekoračivati maksimalni kapacitet označen na nastavcima (zdjela, vrč, mlinac). Pratite količine, vrijeme obrade i brzinu prilikom uporabe kuhinjskih aparata, kao što je navedeno u korisničkom priručniku.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute i tablicu za čišćenje dane u korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Vruće sastojke ostavite da se ohlade prije obrade. Nemojte dodavati sastojke čija temperatura prelazi 60 °C u odnosu na sobnu temperaturu.
- Nakon obrade svake skupine sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Neki sastojci, kao što su mrkve, mogu obojati površinu dijelova aparata. To nema negativan učinak na dijelove. Boja obično nestaje nakon nekog vremena.

**Razina buke:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, prema dostupnim znanstvenim dokazima aparat će biti siguran za uporabu.

## Recikliranje



Proizvod je proizveden od vrlo kvalitetnih materijala i komponenti, pogodnih za recikliranje i ponovno korištenje.

Kada na proizvodu vidite simbol prekržižene kante za otpatke, to znači da je proizvod obuhvaćen Europskom direktivom 2002/96/EC:



Proizvod nipošto nemojte odlagati s drugim kućanskim otpadom. Raspitajte se o lokalnim propisima o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Pravilno odlaganje starih proizvoda pridonosi sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

## 2 Pregled (sl. 1)

---

### Kuhinjski aparat

- ① Priključak za pribor
- ② Gumb za otpuštanje ručice
- ③ Gumb za odabir brzine (regulator)
- ④ Zdjela
- ⑤ Štitnik protiv prskanja
- ⑥ Spiralni nastavak za tijesto
- ⑦ Metlica
- ⑧ Nastavak za miješanje

---

### Blender

- ⑨ Mjerna šalica
- ⑩ Poklopac blendera
- ⑪ Vrč blendera
- ⑫ Brtveni prsten
- ⑬ Odvojiva jedinica s rezačima blendera

---

### Aparat za obradu hrane

- ⑭ Potiskivač
- ⑮ Poklopac
- ⑯ Držać pribora
- ⑰ Zdjela aparata za obradu hrane
- ⑱ Jedinica s rezačima

---

### Disk

- ⑲ Disk za sjeckanje/usitnjavanje (sitno)
- ⑳ Disk za sjeckanje/usitnjavanje (krupno)
- ㉑ Disk za rezanje na trakice (samo HR7974)

---

### Cjediljka za agrume

- ㉒ Stožac cjediljke
- ㉓ Sito

---

### Mlinac

- ㉔ Posuda mlinca
- ㉕ Brtveni prsten mlinca
- ㉖ Odvojiva jedinica s rezačima mlinca

---

### Sokovnik za meko voće (samo HR7974)

- ㉗ Mlaznica za cijeđenje
- ㉘ Sito za cijeđenje
- ㉙ Sito
- ㉚ Osovina
- ㉛ Brtveni prsten
- ㉜ Cijev
- ㉝ Potiskivač za sokovnik za meko voće

---

### Dodatak za mljevenje mesa

- ㉞ Prsten s navojem
- ㉟ Disk za mljevenje
- ㊱ Rezač/nož
- ㊲ Spiralna osovina
- ㊳ Dodatni zupčanik za spiralnu osovinu
- ㊴ Metalna cijev
- ㊵ Potiskivač za metalnu cijev
- ㊶ Poklopac pladnja
- ㊷ Pladanj
- ㊸ Inovativni alat za čišćenje

---

### Nastavak za kekse (samo HR7976)

- ㊹ Razdjelnik za kekse
- ㊺ Nastavak za oblikovanje keksa



## 3 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe kuhinjskog stroja i nastavka temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.

Aparat se može ukopčati i uključiti tek nakon pravilnog postavljanja nastavaka. Na slikama 2 – 9 možete vidjeti ispravno sastavljanje.

### Automatsko zaustavljanje

Vaš kuhinjski stroj automatski će se isključiti nakon 16 minuta kontinuiranog rada. Time se mogu spriječiti mogući sigurnosni problemi uzrokovani dužim radom.

### Zaštita od preopterećenja

Vaš će se kuhinjski stroj automatski isključiti i uslijed preopterećenja.

Kako biste ponovo postavili aparat u slučaju preopterećenja i automatskog zaštitnog zaustavljanja, slijedite korake u nastavku:

- 1 Okrenite regulator na položaj **0** i potom aparat iskopčajte.
- 2 Izvadite dio sastojaka kao biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se ohladi nekoliko minuta.
- 4 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.



## 4 Uporaba kuhinjskog stroja


### Pribor za zdjelu za miješanje

#### Napomena

- Prije uključivanja kuhinjskog aparata provjerite je li regulator postavljen na položaj 0 i potom postavite nastavak za miješanje, metlicu ili spiralni nastavak za tijesto.
- U zdjeli se može obraditi do 750 g brašna i drugih sastojaka.
- Pratite preporučene količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu na sl. 10. Nemojte premašiti preporučenu brzinu obrade jer bi se u protivnom aparat mogao oštetiti.
- Normalno je da se priključak pribora okreće s pogonom tijekom uporabe blendera, aparata za obradu hrane itd.
- Prije uporabe kuhinjskog stroja provjerite jesu li izlazni pokrovi na kraku dobro fiksirani.

Prije početka provjerite jeste li među sljedećim dodacima odabrali odgovarajući dodatak i postavite ga u skladu sa sl. 2.

	Naziv	Namjena
	Spiralni nastavak za tijesto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za izradu kruha i kruščića</li><li>• Preporučena brzina obrade: 1 – 3</li></ul>
	Nastavak za miješanje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za izradu kolača, kolačića, pita, peciva, pire krumpira, tijesta za tjesteninu, kruha bez glutena i hladnog maslaca</li><li>• Preporučena brzina obrade: 1 – 4</li></ul>

	Naziv	Namjena
	Nas-tavak za miješanje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za tučenje bjelanjaka i vrhnja te izradu puslica, krema i suflea</li> <li>• Preporučena brzina obrade: 7</li> </ul>



#### Savjet

- Brzinu postupno povećavajte kako biste izbjegli prskanje.
- **Štitnik protiv prskanja:** postavite štitnik protiv prskanja na postolje prije uporabe pribora za zdjelu. Štitnik protiv prskanja nije potrebno odvojiti prilikom promjene pribora. Sastojke možete dodati kroz žlijeb na štitniku protiv prskanja.
- **Miješanje:** prije tučenja bjelanjaka ili vrhnja provjerite jesu li zdjela i metlica suhi i nemasni.
- **Miješanje tijesta:** spiralni nastavak za tijesto koristite za miješanje dizanog tijesta. Količinu tekućine za oblikovanje tijesta trebate prilagoditi razini vlage i temperaturi.

Ako želite ponovo miješati tijesto pomoću kuhinjskog stroja, pritisnite tijesto na dno zdjele kako se ne bi omotavalo oko nastavka. Pazite da tijesto ponovo mijesite unutar preporučene brzine.

## Recepti: tijesto za kruh (maksimalna količina x1,5)



#### Sastojci:

- 500 g brašna
- 50 g maslinovog ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 7 g kvasca
- 260 ml tople vode

- 1 Dodajte sve suhe sastojke u zdjelu i regulator okrenite na brzinu 1.
- 2 Ulijte vodu i potom ulje.

- 3 Regulator okrenite na brzinu 2 – 3 i nastavite s miješanjem dok smjesa ne postane kompaktna.
- 4 Stjenke zdjele premažite maslinovim uljem.
- 5 Stavite kompaktno tijesto u zdjelu i pokrijte je prozirnom folijom.
- 6 Tijesto pustite da se diže 1 sat dok ne naraste dvostruko veće.
- 7 Istisnite zrak iz dignutog tijesta.
- 8 Presavijte ga u oblik valjka i stavite u duguljasti kalup.
- 9 Kalup pokrijte i ostavite tijesto da se diže 1 sat.
- 10 Pecite 40 minuta na 180 °C.

## Recept: smjesa za kolače



#### Sastojci:

- 3 jaja
- 150 g maslaca
- 150 g šećera u prahu
- 150 g brašna
- 3 g praška za pecivo

- 1 Maslac narežite na kocke od 2 cm.
- 2 Kocke maslaca stavite sa šećerom u zdjelu i miješajte na brzini 1.
- 3 Postupno povećavajte brzinu od 1 do 4.
- 4 Dodajte jedno po jedno jaje i nastavite miješati na brzini 4 dok mješavina ne postane kremasta.
- 5 Mješavini dodajte prašak za pecivo i brašno te miješajte na brzini 1 dok se sastojci dobro ne izmiješaju.
- 6 Smjesu za kolače izlijte u aluminijski kalup dužine 30 cm.
- 7 Kalup stavite u sredinu pećnice.
- 8 Pecite 30 – 40 minuta na 180 °C.

## Recept: tijesto za pitu



### Sastojci:

- 340 g višenamjenskog brašna, uz dodatno za valjanje
- 227 g hladnog neposoljenog maslaca narezanog na kockice veličine 2 cm
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 6 do 8 jušnih žlica hladne vode

- 1 Dodajte sve suhe sastojke u zdjelu i regulator okrenite na brzinu 1.
- 2 Suhim sastojcima dodajte hladni maslac i postupno povećajte brzinu od 1 do 3.
- 3 Dodavajte po 1 jušnu žlicu hladne vode dok smjesa ne postane prhka.
  - Ako se tijesto raspada, dolijte još malo vode i miješajte duže vrijeme. Ne dolijevajte previše vode. U suprotnom će kora biti tvrda.
- 4 Uobličite tijesto u oblik koji želite i omotajte ga plastičnom folijom.
- 5 Stavite ga u hladnjak najmanje 1 sat do 2 dana.
- 6 Pustite tijesto da odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta prije valjanja i pečenja.

## Recept: puslice



### Sastojci:

- 4 bjelanjka
- 1 šalica (200 g) sitnog ili običnog kristalnog šećera

- 1 Miješajte bjelanjke na brzini 7 dok se ne oblikuje blagi vrh.
- 2 Tijekom miješanja postupno dodajte šećer na brzini 4 dok se ne oblikuju čvrsti vrhovi.
- 3 Puslice žlicom stavite na pladanj za pečenje pokriven papirom za pečenje.
- 4 Zagrijte pećnicu na 105 °C i stavite pladanj s puslicama u sredinu pećnice.

- 5 Pecite puslice približno 1 – 1,5 sati dok nisu suhe i hrskave.
- 6 Isključite pećnicu i ostavite puslice da se suše u pećnici 1,5 sati.

## Blender

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 3.

**Blender:** za miješanje frapea, sokova i drobljenje leda

Pratite preporučene količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu na sl. 10.

Za drobljenje leda regulator okrećite na brzinu

**P** više puta dok se led ne usitni.



### Napomena

- Nikad ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok miješalica radi.
- Prije pričvršćivanja jedinice rezača na vrč blendera obavezno montirajte brtveni prsten na jedinicu rezača.
- Kako biste dodali tekuće sastojke tijekom miješanja, ulijte ih u vrč blendera kroz otvor za umetanje nakon što iz njega izvadite mjernu čašicu.
- Sastojke prije obrade izrežite na manje dijelove.
- Ako želite pripremiti velike količine, obrađujte više manjih serija sastojaka umjesto jedne velike količine.
- Kako biste izbjegli proljevanje: prilikom obrade tekućih sastojaka koji se pjene (npr: mlijeko), u vrč blendera nemojte ulijevati više od 1 litre.
- Stavite sastojke u vrč blendera do oznake maksimalne razine.
- Kako biste postigli najbolji rezultat prilikom miješanja gustog pirea, napunite vrč blendera dopola i obrađujte sastojke u zasebnim sesijama.

## Aparat za obradu hrane

### Jedinica s rezačima

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 4.

**Jedinica s rezačima:** za sjeckanje, miješanje i pasiranje sastojaka




Kako biste uklonili hranu zalijepljenu na rezač ili unutarnje stjenke zdjele, najprije zaustavite obradu i isključite aparat, a zatim upotrijebite lopaticu.

#### Napomena

- Jedinicu s rezačima obavezno stavite u zdjelu prije no što počnete dodavati sastojke.
- Jedinicu s rezačima nemojte koristiti za sjeckanje tvrdih sastojaka kao što su kava u zrnju, kurkuma, muškati oraščići i kocke leda jer se oštrica može istupiti.
- Prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade pazite da aparat ne radi predugo. U suprotnom će se ti sastojci jako zagrijati, počēt će se topiti i stvorit će se grudice.

## Diskovi

Prije početka provjerite jeste li među sljedećim diskovima odabrali odgovarajući disk i postavite ga u skladu sa sl. 5.

	Naziv	Namjena
	Disk za sjeckanje/ usitnjavanje (sitno)	Za rezanje sastojaka na tanke/sitne ploške
	Disk za sjeckanje/ usitnjavanje (krupno)	Za rezanje sastojaka na deblje/krupne ploške
	Disk za rezanje na trakice (HR7974)	Za rezanje sastojaka na tanke trakice

#### Pažnja

- Budite pažljivi prilikom rukovanja rezačem diskova. Njegova oštrica je vrlo oštra.
- Disk nikada nemojte koristiti za obradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.
- Nemojte prejako pritiskati potiskivač prilikom potiskivanja sastojaka niz cijev za umetanje.

#### Napomena

- Velike sastojke prethodno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.

## Cjediljka za agrume

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 6.

#### Napomena

- Postavite sito cjediljke za agrume na osovinu u zdjeli. Provjerite sjeda li izbočina na situ pravilno u otvor držača posude. Kada se sito pravilno fiksira, začut će se "klik".
- Agrum pritisnite na stožac. Prestanite pritiskati kako biste po potrebi uklonili pulpu sa sita. Kada završite cijeđenje ili kad želite ukloniti pulpu, postavite regulator u položaj 0 i odvojite zdjelu s nastavcima od aparata.

## Dodatak za mljevenje mesa

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 7-1.

Aparat za mljevenje mesa namijenjen je mljevenju sirovog ili kuhanog mesa.

Ako se meso zaglavi u cijevi, slijedite sljedeće korake:

- 1 Isključite i iskopčajte aparat.
- 2 Odvojite sklop s cijevi.
- 3 Uklonite meso.
- 4 Ponovno sastavite cijev.
- 5 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

## Zamjena zupčanika

Kada se zupčanik za spiralnu osovinu ošteti, zamijenite ga dodatnim u skladu sa sl. 7-3.



### Napomena

- Nikada nemojte mljeti kosti, orašaste plodove niti druge tvrde sastojke.
- Nikada ne koristite smrznuto meso! Prije mljevenja mesa najprije ga odmrznite.
- Ne gurajte previše mesa i ne primjenjujte prevelik pritisak prilikom guranja mesa u cijev. Time se može spriječiti preopterećenje aparata.
- Nikada nemojte mljeti suho ili tvrdo usoljeno meso poput suhe/bijele slanine ili drugog suhog mesa.



### Savjet

- Iz mesa uklonite što je moguće više kostiju, hrskavice i žilica kako biste spriječili da se meso zaglavi ili da dođe do oštećenja tijekom mljevenja.

## Nastavak za kekse (samo HR7976)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 7-2.

Pomoću nastavka za kekse možete oblikovati tijesto za biskvit u željeni oblik.



### Napomena

- Pratite preporučene količine, vrijeme obrade i brzinu za sastojke naznačene na sl. 10.



### Savjet

- Različite otvore na nastavku rezača za kekse poravnajte s rupama na razdjelniku za kekse kako biste napravili kekse različitih oblika.

## Mlinac

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 8.

Mlinac možete koristiti za sjeckanje/mljevenje zrna kave, papra u zrnu, orašastih plodova, začinskog bilja, suhog voća itd.

Suho voće kao što su smokve može se isjeckati i upotrijebiti kao dodatak u jogurtu ili namaz na kruhu ili biskvitu.

Kako biste postigli najbolje rezultate u obradi suhih Black Mission smokava, koristite maksimalno 85 g pri brzini P 3 sekunde.



### Napomena

- Pratite preporučene količine, vrijeme obrade i brzinu za sastojke naznačene na sl. 10.
- Nemojte prekoračivati maksimalnu razinu za mlinac.
- Mlinac (pod servisnim brojevima 96510070528 i 996510070501) možete naručiti kao dodatak od distributera tvrtke Philips ili Philips servisnog centra.



### Savjet

- Prije otvaranja mlinca s obrađenim sastojcima
  1. Držite mlinac naopako.
  2. Lupnite vrč mlinca nekoliko puta.
  3. Polako uklonite sklop rezača.

## Sokovnik za meko voće (samo HR7974)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 9

Sokovnik za cijedenje voća možete koristiti za cijedenje mekog voća kao što su rajčice, naranče i grožđe.

Ne preporučuje se cijedenje tvrdog voća kao što su jabuke i kruške.



### Upozorenje

- Budite oprezni prilikom korištenja i čišćenja sita. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Korisnici trebaju imati na umu da je maksimalno preporučeno vrijeme rada do 2 minute.



### Pažnja

- Nikada nemojte gurati ruku ili predmete (npr. vilicu, nož, žlicu ili lopaticu) u otvor za umetanje. Koristite samo potiskivač isporučen s aparatom.
- Pričekajte da se vijak u cijevi za drobljenje prestane okretati prije nego što dodatak izvadite iz glavne jedinice.
- Prije prve uporabe sokovnik za cijedenje voća temeljito očistite.



### Napomena

- Prije korištenja obavezno provjerite vijak. Nemojte koristiti sokovnik ako na njemu primijetite oštećenja poput pukotina, napuklina ili labavog diska za rezanje.
- Prije obrade sastojaka izvadite sve sjemenke i koštice iz šljiva, marelica, breskvi i trešanja te uklonite svu koru s ananasa, dinja itd.



### Savjet

- Dobit ćete puno više soka ako pulpu obradite nekoliko puta.

## 5 Čišćenje



### Upozorenje

- Prije čišćenja aparat iskopčajte iz napajanja.
- Pogledajte tablicu (sl. 11) za informacije o čišćenju dijelova vodom, u perilici posuđa i/ili vlažnom tkaninom.



### Pažnja

- Pazite da oštrice rezača i diskova ne dođu u dodir s tvrdim predmetima. To može istupiti rezače.
- Rubovi rezača su oštri. Budite oprezni prilikom čišćenja diskova i jedinica s rezačima aparata za obradu hrane, blendera i mlinca.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom krpom.
- 2 Druge dijelove operite u vrućoj vodi (< 60 °C) s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.
- 3 Nakon čišćenja aparat i nastavke spremite na suho mjesto.

## Brzo čišćenje

Pratite sljedeće korake za lakše čišćenje zdjele aparata za obradu hrane i vrča blendera. (Ako čistite zdjelu dodatka za obradu hrane, provjerite je li rezač u zdjeli aparata za obradu hrane.)

- 1 U zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč blendera ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa.
- 2 Stavite poklopac na zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč blendera i okrenite ga udesno kako biste ga fiksirali.
- 3 Regulator okrenite na brzinu P. Ostavite aparat da radi 30 sekundi dok se zdjela aparata za obradu hrane ili vrč blendera ne očisti.
- 4 Nakon uporabe okrenite regulator u položaj 0, a zatim iskopčajte aparat.
- 5 Odvojite vrč miješalice ili zdjelu aparata za obradu hrane i isperite je čistom vodom.

## 6 Jamstvo i servis

Imate li problem ili su vam potrebni servis ili informacije, posjetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u međunarodnom jamstvenom listu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

# 1 Üdvözljük!

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) címen.

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

## Figyelem

- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a csatlakozódugó, a védőburkolat, a forgó szűrő, vagy bármilyen egyéb rész sérült vagy repedés látható rajtuk.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Óvatosan üritse ki a tálát, figyeljen oda a tárcsák, a penge, és a gyümölcscsentrifuga szűrőjének tisztításakor. A vágóélek nagyon élesek.
- Távolítsa el a konyhagépről a lapos habverőt, a habverőt és a dagasztóhorgot, mielőtt elmosná azokat.
- Ne nyúljon az aprítókésekhez, ha a készülék csatlakoztatva van. Az aprítókések nagyon élesek.
- Amennyiben a vágókések és edény eszközök elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaljából és vegye ki azt, ami akadályozza a vágókések és edény eszközök mozgását.

- Ha a turmixkehely, a robotgép munkatáljának vagy a keverőedénynek a falához étel tapad, kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Az odatapadt ételt kenőlapát segítségével távolítsa el.
- Ha működésben van a készülék és valamelyik edény eszközt használja, soha ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal (például kenőlapáttal) a keverőedénybe.
- Ha működésben van a készülék, soha ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal (például kenőlapáttal) a konyhai robotgép adagolócsövébe vagy a húsdaráló vágóházába azért, hogy az alapanyagokat benyomja. E célra a konyhai robotgéphez vagy húsdaráléhoz mellékelt nyomórudat használja.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a tálba, a konyhai robotgépbe vagy a turmixgépbe, mivel az a hirtelen párolgás következtében kifuthat a készülékből.
- Soha ne oldja ki a konyhagép karját, amikor más tartozékok (például a konyhai robotgép, turmixgép, daráló vagy húsdaráló stb.) csatlakoztatva vannak.
- Egyszerre mindig csak egy eszközt vagy tartozékot használjon a konyhagépen.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

### Vigyázat

- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugóját, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok összeszerelése, szétszerelése, tisztítása és cseréje, vagy a használat közben mozgó részekhez való hozzáférés előtt.
- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne külső kapcsolóeszközön, például időkapcsolón keresztül biztosítsa a készülék tápellátását, és ne csatlakoztassa olyan áramkörre, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.



- Mindig a kezelőgomb **0** pozícióba fordításával kapcsolja ki a készüléket.
- A kikapcsolást követően mindig várja meg, amíg a mozgó részek leállnak, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját, mielőtt felemelné az állvány karját, vagy felnyitná, szétszerelné vagy eltávolítaná a tartozékok valamely alkatrészét az állványról.
- Ne lépje túl a tartozékokon (tál, kehely, daráló) feltüntetett maximális kapacitást. A konyhagép eszközeinek használata során kövesse a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. A tisztításra vonatkozó utasításokat és táblázatot a használati útmutatóban találja.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni. Ne adagoljon olyan hozzávalókat, melyek 60 °C-kal melegebbek a környezeti hőmérsékletnél.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.
- Egyes hozzávalók, mint amilyen a répa, a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint eltűnik.

**Zajszint:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

---

## Újrahasznosítás



Ez a termék kiváló minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült, amelyek újrahasznosíthatók és újra felhasználhatók.

A terméken található áthúzott kerek kuka szimbólum azt jelenti, hogy a termék megfelel a 2002/96/EK európai irányelvnek.



Soha ne dobja ki a terméket egyéb háztartási hulladékkal együtt. Tájékozódjon az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó helyi törvényekről. A feleslegessé vált készülék helyes kiselejtezésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását.

## 2 Áttekintés (1. ábra)

---

### Konyhagép

- ① Eszközcsatlakoztató
- ② Karkiolódó gomb
- ③ Sebességválasztó (Forgatható gomb)
- ④ Kehely
- ⑤ Kifróccsenészátló
- ⑥ Dagasztóhorog
- ⑦ Habverő
- ⑧ Lapos habverő

---

### Turmixgép

- ⑨ Mérőpohár
- ⑩ Turmixgép fedele
- ⑪ Turmixkehely

- ⑫ Tömítőgyűrű
- ⑬ Turmixgép levehető késegsége

---

### Konyhai robotgép

- ⑭ Nyomórúd
- ⑮ Fedél
- ⑯ Eszköztartó
- ⑰ Konyhai robotgép munkatála
- ⑱ Aprítókések

---

### Lemez

- ⑲ Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (finom)
- ⑲ Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (durva)
- ⑳ Tárcsa metéléshez (csak HR7974 modellhez)

---

### Citrusprés

- ⑳ Nyomókúp
- ㉑ Szűrő

---

### Daráló

- ㉒ Darálóedény
- ㉓ Daráló tömítőgyűrűje
- ㉔ Daráló levehető késegsége

---

### Gyümölcscentrifuga (csak a HR7974 modell esetében)

- ㉗ Gyümölcscentrifuga fúvóka
- ㉘ Gyümölcscentrifuga reszelő
- ㉙ Szűrő
- ㉚ Tengely
- ㉛ Tömítőgyűrű
- ㉜ Vágóház
- ㉝ Nyomórúd gyümölcscentrifugához

---

## Húsdaráló

- 34 Leszorító gyűrű
- 35 Darálótárcsa
- 36 Vágóegység/Kés
- 37 Csigatengely
- 38 Tartalék fogaskerék a csigatengelyhez
- 39 Fém vágóház
- 40 Nyomórúd a fém vágóházhoz
- 41 Tálca fedele
- 42 Adagolótálca
- 43 Innovatív tisztítóeszköz

---

## Édeskeksz-készítő (csak a HR7976 modellhez)

- 44 Keksztérválasztó
- 45 Kekszformázó

## 3 Teendők az első használat előtt

A konyhagép és a tartozékok első használatát előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.

A készülék csak akkor csatlakoztatható áramforrásra, és kapcsolható be, ha a tartozékokat megfelelően helyezte be. Lásd az adott ábrákat (2 - 9) a megfelelő összeszereléshez.

---

### Automatikus leállítás

A konyhagép 16 perc folyamatos működtetés után automatikusan kikapcsol. Ezzel elkerülhetők a hosszú ideig tartó használat okozta biztonsági problémák.

---

## Túlterhelésvédelem

A konyhagép működése akkor is automatikusan leáll, ha a gép túlterhelt.

Túlterhelés és védelmi célból való automatikus leállítás esetén a következő lépésekkel állíthatja vissza a készüléket:

- 1 Fordítsa a gombot **0** pozícióba, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Távolítsa el a hozzávalók egy részét, hogy csökkentse a terhelést.
- 3 Várjon pár percet, amíg lehűl a készülék.
- 4 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóját a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

## 4 A konyhagép használata

---




### Keverőedény-eszközök



#### Megjegyzés

- A konyhagép bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a gomb 0 állásban van-e, majd csatlakoztassa a habverőt, a lapos habverőt vagy a dagasztóhorgot.
- A tálban legfeljebb 750 g liszt plusz egyéb hozzávaló dolgozhatók fel.
- Kövesse az ábrán megadott javasolt mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet. 10. A gép károsodásának elkerülése érdekében ne lépje túl a javasolt feldolgozási sebességet.
- Normális jelenségnek számít, hogy az eszközcsatlakoztatató együtt forog a fogaskerék burkolatával az egyéb tartozékok, pl. turmixgép, konyhai robotgép, stb. használata alatt.
- A konyhagép használata előtt ellenőrizze, hogy a karon található nyílások fedőlapjai megfelelően rögzítve vannak-e.

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a megfelelő tartozékot választotta-e, és azt a következő ábra szerint csatlakoztassa: 2.

	Név	Funkció
	Dagasztóhorog	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kenyér és zsemle sütéséhez</li> <li>Javasolt feldolgozási sebesség: 1-3</li> </ul>
	Lapos habverő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sütemények, kekszek, pite, piskóta, krumplicipőre, tészta, gluténmentes kenyér készítéséhez és hideg vajhoz</li> <li>Javasolt feldolgozási sebesség: 1-4</li> </ul>
	Habverő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tojásfehérje-hab, krém, habsütemények, habok és szulfék készítéséhez</li> <li>Javasolt feldolgozási sebesség: 7</li> </ul>

### Tipp

- A kifiröcskölődés elkerülése érdekében mindig fokozatosan növelje a sebességet.
- Kifiröccsenésgátló:** a tál eszközök használatát előtt erősítse fel a kifiröccsenésgátlót az állványra. Az eszközök cseréjéhez nem kell eltávolítani a kifiröccsenésgátlót. A hozzávalókat hozzáadhatja a kifiröccsenésgátló nyílásán keresztül.
- Habverés:** tojásfehérje vagy tejszín felverése előtt ellenőrizze, hogy a tál és a habverő száraz és zsírmentes legyen.
- Dagasztás:** kenyerek és pizzák tésztájának dagasztásához használja a dagasztóhorogot. A hőmérséklettől és a páratartalomtól függően adagolja a megfelelő folyadékmennyiséget a tészta elkészítéséhez. Ha szeretné újra dagasztani a tésztát a konyhagéppel, nyomja le a tésztát a tál aljára, hogy az ne ragadjon az eszközre. Dagassza újra a tésztát az ajánlott sebességtartományon belül.

## Receptek: Kenyértészta (maximum 1,5-szeres mennyiség)

Hozzávaló:

- 500 g liszt
- 50 g olívaolaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 7 g élesztő
- 260 ml meleg víz

- 1 Tegyen minden száraz hozzávalót a tálba, majd fordítsa a forgatható gombot az 1-es sebességre.
- 2 Öntse bele a vizet, majd az olajat.
- 3 Váltson 2-3. sebességre és folytassa a dagasztást, amíg egy lágy tésztaaldba nem képződik.
- 4 Olajozzon ki egy tálat növényi olajjal.
- 5 Helyezze bele a tésztaaldbát ebbe a tálba, majd fedje le fóliával.
- 6 Hagyja 1 órán át kelni, amíg a kétszeresére nem növekszik.
- 7 Távolítsa el a levegőt a megkelt tésztából.
- 8 Hajtogassa hosszúkás tömb alakba, majd tegye be egy kenyérforma sütőbe.
- 9 Fedje le és kelesse az edényben 1 órán át.
- 10 Süsse 180 °C-on 40 percen át.

## Recept: Tortatészta

Hozzávaló:

- 3 tojás
- 150 g vaj
- 150 g porcukor
- 150 g liszt
- 3 g sütőpor

- 1 Vágja a vajat 2 cm-es kockákra.
- 2 Helyezze a kockákat és a cukrot a tálba, és keverje össze 1-es sebességen.
- 3 Fokozatosan növelje a sebességet az 1-esről 4-esre.

- 4 Egyesével adja hozzá a tojásokat, és továbbra is keverje 4-es sebességen, amíg krémes állagot nem kap.
- 5 Tegye bele a sütőport és a lisztet a keverékbe, majd keverje 1-es sebességen, amíg minden hozzávaló megfelelően össze nem keveredik.
- 6 Helyezze a tésztát 30 cm hosszú alumínium edénybe.
- 7 Helyezze az edényt a sütő közepére.
- 8 Süsse 30-40 percig 180 °C-on.

## Recept: Pitélesztza



### Hozzávaló:

- 340 g csésze finom liszt, plusz a gyúráshoz szükséges mennyiség
- 227 g hideg, sőtlan vaj, 2 cm-es kockákra vágva
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 6-8 evőkanál jeges víz

- 1 Tegyen minden száraz hozzávalót a tálba, majd fordítsa a forgatható gombot az 1-es sebességre.
- 2 Adja hozzá a hideg vajat a száraz hozzávalókhöz, majd fokozatosan növelje a sebességet 1-esről 3-asra.
- 3 Adjon jeges vizet a keverékhez - egyszerre egy evőkanállal -, amíg abból morzsás állagú tésztza nem lesz.
  - Ha a tésztza nem áll össze, adjon még hozzá egy kis vizet, és keverje hosszabb ideig. Ne adjon hozzá túl sok vizet. Ellenkező esetben kemény lesz a héj.
- 4 Formázza a tésztát a kívánt formára, majd csomagolja be műanyag fóliával.
- 5 Tegye a hűtőszekrénybe legalább 1 órára, és legfeljebb 2 napra.
- 6 A nyújtás és a sütés előtt pihentesse a tésztát pár percig szobahőmérsékleten.

## Recept: Habsütemény



### Hozzávaló:

- 4 tojásfehérje
- 1 csésze (200 gramm) extrafinom kristálycukor vagy porcukor

- 1 Verje fel a tojásfehérjéket 7-es sebességen, amíg lágy krém nem képződik.
- 2 4-es sebességfokozat mellett fokozatosan adja hozzá a cukrot, amíg habkúpok nem képződnek.
- 3 Kanalazza a habot sütőpapírral kibélelt sütőtepsibe.
- 4 Melegítse elő a sütőt 105 °C-ra és helyezze a habot tartalmazó tepsit a sütő közepére.
- 5 Süsse a habsüteményt körülbelül 1-1,5 órán át, amíg száraz és ropogós nem lesz.
- 6 Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja a habsüteményt 1,5 órán át a sütőben hűlni.

## Turmixgép

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 3.

**Turmixgép:** turmixokhoz, levekhez és jégaprításhoz

Kövesse az ábrán megadott javasolt mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet. 10.

Jégaprításhoz forgassa többször a gombot **P** sebességfokozatra, amíg a jég apró nem lesz.

## Megjegyzés

- A készülék működése közben soha ne nyissa fel fedelet, ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.
- Az aprítóegységnek a turmixkehelybe való beszerelése előtt mindig tegye fel a tömítőgyűrűt az aprítókésre.
- Turmixolás közben az adagolónyláson át önthet a turmixkehelybe folyékony hozzávalókat, miután eltávolította a mérőpoharat.
- Az alapanyagok turmixolása előtt darabolja fel őket.
- Ha nagyobb mennyiséget kíván turmixolni, végezze kis adagokban.
- A folyadék kifiröccsenésének elkerülése érdekében: ha habosodó folyadékok (pl. tejet) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe.
- A hozzávalókat a turmixkelyhen jelzett maximális szintig töltsse.
- Sűrű püré készítésekor akkor érheti el a legjobb eredményt, ha félig tölti meg a turmixkelyhet, és külön adagokban dolgozza fel a hozzávalókat.

## Konyhai robotgép

### Készzerelvény

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 4.

**Készség:** hozzávalók aprításához, keveréséhez és pürésítéséhez

A pengéhez vagy a tál oldalához tapadt étel eltávolításához állítsa le a munkafolyamatot, és először kapcsolja ki a készüléket, majd spatula segítségével távolítsa el az odaragadt ételt.

## Megjegyzés

- Először mindig a késeket helyezze a tálba, az alapanyagokat csak ezt követően.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók, pl. babkávé, szerezcsendió és jégkocka aprításához, mert a kés éle kicsorbulhat.
- Csokoládé vagy (kemény) sajt aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket. Máskülönben ezek az alapanyagok túlmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.

## Lemezek

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a megfelelő tárcsát választotta, és hogy a következő ábra szerint rakja össze: 5.

	Név	Funkció
	Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (finom)	Hozzávalók kisebb méretű darabokra / finom szálakra vágásához
	Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (durva)	Hozzávalók kisebb méretű darabokra / vastagabb hasábokra vágásához
	Tárcsa meteléshez (HR7974)	Hozzávalók finom csíkokra vágásához

### Vigyázat

- A szeletelőtárcsa használatakor legyen nagyon óvatos. A penge rendkívül éles.
- A tárcsákat soha ne használja kemény összetevők, mint például jégkocka feldolgozásához.
- Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.

## Megjegyzés

- A nagyobb méretű alapanyagokat előbb vágja akkorára, hogy beleférjenek az adagolócsőbe.

## Citrusprés

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 6.

### Megjegyzés

- Helyezze a citrusprés szűrőjét a tálban lévő tengelyre. Győződjön meg róla, hogy a szűrő kiálló része megfelelően illeszkedik a tál fogantyúján lévő nyílásba. A szűrő rögzülésekor kattánás hallatszik.
- A gyümölcsöt nyomja a tölcsérrre. Ha szükséges, hagyja abba a nyomást, és távolítsa el a gyümölcshúst a szűrőről. Ha befejezte a préselést, vagy el szeretné távolítani a gyümölcshúst, állítsa a kezelógombot 0 pozícióba, és vegye le a készülékről a tálat a tartozékokkal együtt.

## Húsdaráló

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 7-1.

A húsdarálót nyers vagy főtt hús darálására tervezték.

Ha a hús elakad a vágóházban, az alábbi lépéseket követve indítsa újra a készüléket:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki hálózati csatlakozódugóját.
- 2 Szerelje le a vágóház-egységet.
- 3 Szüntesse meg az elakadást.
- 4 Szerelje vissza a vágóházat.
- 5 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóaljzatot a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

## A fogaskerék cseréje

Ha a csigatengely fogaskereke sérült, cserélje le a tartalék fogaskerekre, a köv. ábra alapján: 7-3.

### Megjegyzés

- Soha ne daráljon csontot, dióféléket vagy egyéb kemény hozzávalókat.
- Ne daráljon fagyott húst! Csak kiolvadt húst daráljon a készülékkel.
- Ne tömjön be túl sok húst, és ne gyakoroljon túl nagy nyomást, amikor húst nyom be a vágóházba. Így elkerülheti a készülék túlterhelését.
- Soha ne daráljon szártott vagy kemény, beszórt húst pl. szártott/fehér szalonnát vagy füstölt húst.

### Tipp

- Távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat, hogy elkerülje a darálás közbeni eltömődést vagy bármilyen károsodást.

## Édeskeksz-készítő (csak a HR7976 modellhez)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 7-2.

A kekszkészítővel a tésztát a kívánt formára vághatja.

### Megjegyzés

- Kövesse az adott hozzávalókhöz a 10. ábrán javasolt mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.

### Tipp

- Különböző formájú kekszek készítéséhez a kekszvágó különböző lyukait igazítsa a kekszszétválasztón található lyukhoz.

## Daráló

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 8.

A darálóval kávébabot, szemes borsot, csonthéjasokat, fűszernövényeket, aszalt gyümölcsöket, stb. apríthat.

Az aszalt gyümölcsöket, pl. a fűgét, használhatja felszeletelve joghurthoz, kekszhez, vagy kenyérfeltétként is.

A legjobb eredmények érdekében aszalt fekete füge esetén egyszerre maximum 85 g-ot dolgozzon fel P fokozaton, 3 másodpercig.



### Megjegyzés

- Kövesse az adott hozzávalókhoz a 10. ábrán javasolt mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.
- Ne lépje túl a darálóedény maximális szintjét.
- Külön tartozékként daráló rendelhető (96510070528 és 996510070501 cikkszám) a Philips márkakereskedőtől vagy szakszerviztől.



### Tipp

- Mielőtt kinyitja a hozzávalókat tartalmazó darálót  
1. Tartsa a darálóedényt fejfel lefelé.  
2. Ütögesse meg kicsit a darálóedényt.  
3. Távolítsa el lassú mozdulattal a pengeegységet.

## Gyümölcscentrifuga (csak a HR7974 modell esetében)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 9

A gyümölcscentrifuga segítségével olyan puha gyümölcsökből készíthet levet, mint a paradicsom, a narancs és a szőlő.

Kemény gyümölcsök, például alma vagy körte facsarására nem használható.



### Figyelem

- A szita kezelésekor és tisztításakor legyen óvatos! A vágóélek nagyon élesek.
- A javasolt maximális működési idő legfeljebb 2 perc - ezt a felhasználóknak figyelembe kell vennie.



### Vigyázat

- Sose nyúljon kézzel vagy más tárggyal (pl. villával, késsel, kanállal vagy spatulával) az adagolócsőbe. Kizárólag a mellékelt nyomórudat használja erre a célra.
- Mielőtt a főegységről leveszi az eszközt, várjon, hogy a passzírozócsőben található csavar felhagyjon a forgással.
- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a gyümölcscentrifugát.



### Megjegyzés

- Használat előtt mindig ellenőrizze a csavart. Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha bármilyen sérülést, repedést, karcosodást, észlel, vagy ha a daráló tárcsa kilazult.
- A hozzávalók feldolgozása előtt távolítsa el a magot a szilvából, barackból, cseresznyéből, távolítsa el a gyümölcsök szárait, és hámozza meg az ananászt, sárgadinnyét stb.



### Tipp

- Ha többször feldolgozza a gyümölcshúst, sokkal több gyümölcslevet fog kapni.

## 5 Tisztítás



### Figyelem

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- Tekintse meg a táblázatot (ábra: 11) az alkatrészek vízzel, mosogatógéppel és/vagy nedves ruhával való tisztítására vonatkozó tudnivalókról.



### Vigyázat

- Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.
- A vágóélek nagyon élesek. Legyen óvatos a tárcsák, a konyhai robotgép, a turmixgép és a mini aprító aprítókéseinek tisztításakor.



- 1 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.
- 2 A többi részt meleg (< 60°C), mosószeres vízben vagy mosogatógépben tisztíthatja.
- 3 Tisztítást követően a készüléket és a tartozékait száraz helyen tárolja.

---

## Gyors tisztítás

A robotgép munkatálának és a turmixkehelynek egyszerű tisztításához kövesse az alábbi utasításokat. A robotgép munkatálának tisztításakor ellenőrizze, hogy a vágókés a munkatálba megfelelően van-e behelyezve.

- 1 Öntsön kézmeleg vizet (legfeljebb 0,5 liter) és pár csepp mosogatószeret a robotgép munkatáljába vagy a turmixkehelybe.
- 2 Helyezze a robotgép munkatálára vagy a turmixkehelyre a fedelet, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva.
- 3 Fordítsa a kezelógombot P sebességre. Hagyja a készüléket kb. 30 másodpercig működni, amíg a robotgép munkatála vagy a turmixkehely tiszta nem lesz.
- 4 Használat után állítsa a kezelógombot 0 pozícióba, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- 5 Vegye le a robotgép munkatálát vagy a turmixkehelyt és öblítse ki tiszta vízzel.

## 6 Jótállás és szerviz

Ha probléma merülne fel a készülékkel, vagy tájékoztatásra van szüksége, látogasson el a [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) weboldalra, vagy forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

# 1 Sveiki

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

## Įspėjimas

- Niekada nemerkitė variklio į vandenį ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Nenaudokite prietaiso, jei pastebite, kad maitinimo laidas, kištukas, apsauginis dangtelis, besisukantis sietelis arba kitos dalys yra pažeistos arba ant jų matote įtrūkimų.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad išvengtumėte pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, taip pat tie, kurie buvo prižiūrėti

arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.

- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Būkite atsargūs, ištuštinami dubenį, imdami ar valydami diskus, ašmenis ir sulčiaspaudės sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Prieš plaudami nuo virtuvinio kombaino nuimkite plaktuvėlį, plaktuvą ar tešlos kablį.
- Nelieskite ašmenų, ypač kai prietaisas prijungtas prie maitinimo lizdo. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Jei ašmenys ir dubens įrankiai užstringa, prieš išimdami ašmenis ar dubens įrankius blokuojančius produktus, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ašočio, virtuvės kombaino dubens ar maišymo dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.

- Veikiant prietaisui, niekada nekiškite pirštų ar kokio kito daikto (pvz., mentelės) į maišymo dubenį, kai naudojate indo įrankius.
- Veikiant prietaisui, niekada pirštais arba kokiu nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į virtuvės kombaino tiekimo vamzdį ar mėsmalės piltuvą. Tam naudokite tik su virtuvės kombainu ar mėsmale gautą stūmiklį.
- Būkite atsargūs pildami karštą vandenį į dubenį, virtuvės kombainą ar maišytuvą, nes dėl garų jis gali ištikšti iš prietaiso.
- Jokiu būdu neatblokuokite virtuvės kombaino svirtelės, kai yra pritvirtinti kiti priedai (pvz., virtuvės kombainas, maišytuvas, smulkintuvas, mėsmalė ir t. t.).
- Tuo pačiu metu su virtuvės kombainu galima naudoti tik vieną įrankį ar priedą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

## Atsargiai

- Jei paliekate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Tam, kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdairiai išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra pastoviai įjungama ir išjungama.
- Prietaisą visada išjunkite pasukdami rankenėlę į padėtį **0**.
- Išjungę visada palaukite, kol sustos judančios dalys, tada prieš pakeldami svirtelę nuo stovo, atidarydami, ardydami ar nuimdami priedų dalis nuo stovo, ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.

- Nedėkite produktų virš didžiausios ant priedų nurodytos žymos (dubuo, ąsotis, smulkintuvas). Naudodami virtuvės kombaino įrankius laikykitės naudotojo vadove nurodytų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio apribojimų.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Vadovaukitės naudotojo vadove pateiktais nurodymais ir valymo lentele.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų gamintojų ir nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Prieš apdorodami palaukite, kol karšti produktai atvės. Nedėkite maisto produktų, 60 °C karštesnių nei aplinkos temperatūra.
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

- Apdorojant kai kurios produktus, tokius kaip morkos, gali pasikeisti dalių paviršiaus spalva. Tai neturi neigiamo poveikio dalims. Po kurio laiko spalvos pasikeitimas išnyksta.

**Triukšmo lygis:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai pagal šiame naudotojo vadove pateiktus nurodymus eksploatuojamas prietaisas, remiantis dabartine moksline informacija, yra saugus naudoti.

---

## Perdirbimas



Gaminys sukurtas ir pagamintas naudojant aukštos kokybės medžiagas ir komponentus, kuriuos galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.

Jei matote perbrauktos šiukšlių dėžės su ratukais simbolį, pritvirtintą prie produkto, tai reiškia, kad produktui galioja Europos Sąjungos direktyva 2002/96/EB:



Neišmeskite šio produkto su kitomis buitinėmis atliekomis. Sužinokite, kokios vietinės taisyklės taikomos atskiram elektrinių ir elektroninių produktų surinkimui. Tinkamas senų produktų išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

## 2 Apžvalga (1 pav.)

### Virtuvės kombainas

- ① Įrankio jungtis
- ② Rankenėlės atlaisvinimo mygtukas
- ③ Greičio reguliatorius (sukama rankenėlė)
- ④ Dubuo
- ⑤ Apsauga nuo taškymosi
- ⑥ Tešlos kablys
- ⑦ Plaktuvas
- ⑧ Plaktuvėlis

### Maišytuvas

- ⑨ Matavimo puodelis
- ⑩ Maišytuvo dangtis
- ⑪ Maišytuvo indas
- ⑫ Sandarinimo žiedas
- ⑬ Nuimamas maišytuvo pjaustymo įtaisas

### Virtuvės kombainas

- ⑭ Stūmiklis
- ⑮ Dangtis
- ⑯ Įrankių laikiklis
- ⑰ Virtuvės kombaino dubuo
- ⑱ Pjaustymo įtaisas

### Diskas

- ⑲ Diskas, skirtas raikyti / pjaustyti (plonai)
- ⑳ Diskas, skirtas raikyti / pjaustyti (stambiai)
- ㉑ Diskas, skirtas pjaustyti šiaudeliais (tik HR7974)

### Citr. vais. sulč.

- ㉒ Sulčiaspaudės kūgis
- ㉓ Sietelis

### Paspaudžiamas smulkintuvas

- ㉔ Smulkintuvo ašotis
- ㉕ Sandarinamasis smulkintuvo žiedas
- ㉖ Nuimamas smulkintuvo pjaustymo įtaisas

### Minkštų vaisių sulčiaspaudė (tik HR7974)

- ㉗ Sulčių spaudimo antgalis
- ㉘ Sulčių spaudimo sietas
- ㉙ Sietelis
- ㉚ Velenas
- ㉛ Sandarinimo žiedas
- ㉜ Piltuvas
- ㉝ Minkštų vaisių sulčiaspaudės stūmiklis

### Mėsmale

- ㉞ Užsukamas žiedas
- ㉟ Malimo diskas
- ㊱ Pjaustyklė / peilis
- ㊲ Sraigto ašis
- ㊳ Papildomas sraigto ašies krumpliaratis
- ㊴ Metalinis piltuvas
- ㊵ Stūmiklis metaliniam piltuvui
- ㊶ Dėklo dangtis
- ㊷ Tiekimo dėklas
- ㊸ Naujoviškas valymo įrankis

### Sausainių gaminimo įrankis (tik HR7976)

- ㊹ Sausainių atskyrimo įrankis
- ㊺ Sausainių formavimo įrankis

## 3 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami virtuvės kombainą ir priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.

Tinkamai uždėkite priedus ir tik tada prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo ir įjunkite. Vadovaukitės 2–9 pav., kad tinkamai surinktumėte.

### Automatinis sustabdymas

Po 16 minučių nuolatinio veikimo virtuvės kombainas išsijungs automatiškai. Tai padės išvengti saugos problemų, kurių gali kilti prietaisą naudojant ilgai.

### Apsauga nuo perkrovos

Įvykus perkrovai jūsų virtuvės kombainas sustos automatiškai.

Jei norite iš naujo nustatyti prietaisą po perkrovos ir automatinio išsijungimo, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- 1 Pasukite rankenėlę į padėtį **0** ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- 2 Šiek tiek produktų išimkite, kad sumažintumėte apkrovą.
- 3 Palaukite kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- 4 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.



## 4 Virtuvės kombaino naudojimas


### Maišymo dubens įrankiai

#### Pastaba

- Prieš įjungdami virtuvės kombainą įsitikinkite, kad rankenėlė yra pasukta į padėtį 0, tada pritvirtinkite plaktuvą, plaktuvėlį ar tešlos kabli.
- Dubenyje galima apdoroti iki 750 g miltų su kitais produktais.
- Vadovaukitės kiekiu, apdorojimo laiku ir greičio rekomendacijomis, pateikiamomis pav. 10. Neviršykite rekomenduojamo apdorojimo greičio, kad nesugadintumėte virtuvės kombaino.
- Normalu, kad įrankių jungtis sukasi su pavaros dangteliu, kai naudojami kiti priedai, pavyzdžiui, maišytuvas, virtuvės kombainas ir pan.
- Prieš pradėdami naudoti virtuvės kombainą įsitikinkite, ar išuštinimo angos dangteliai ant svirties tinkamai užfiksuoti.

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad pasirinkote tinkamą priedą ir surinkote prietaisą pagal pav. 2.

	Pavadinimas:	Paskirtis
	Tešlos kablys	<ul style="list-style-type: none"><li>• duonos ir bandelių tešlai paruošti</li><li>• Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 1–3</li></ul>
	Plaktuvėlis	<ul style="list-style-type: none"><li>• tortų, sausainių, pyragų, pyragaičių, makaronų tešlai, duonai be glitimo ir šaltam sviestui paruošti, bulvėms grūsti</li><li>• Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 1–4</li></ul>

	Pavadinimas:	Paskirtis
	Plaktuvas	<ul style="list-style-type: none"> <li>kiaušinių baltymų morengams, grietinėlei, putėsiams ir suflė paruošti</li> <li>Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 7</li> </ul>



### Patarimas

- Kad nepritaškytumėte, didinkite greitį palaipsniui.
  - Apsauga nuo taškymosi:** prieš naudodami dubens įrankius uždėkite apsaugą nuo taškymosi ant stovo. Keičiant įrankius apsaugos nuo taškymosi nuimti nereikia. Papildomus produktus galima sudėti per apsaugoje nuo taškymosi esantį snapelį.
  - Plakimas:** prieš plakdami kiaušinio baltymus ar grietinėlę įsitikinkite, kad dubuo ir plaktuvas yra sausi ir švarūs.
  - Minkymas:** norėdami suminkyti duonos ar picos pagrindo mielinę tešlą naudokite tešlos kablį. Norėdami suminkyti tešlą, pagal drėgmės ir temperatūros sąlygas turite nustatyti tinkamą skysčio kiekį.
- Jei tešlą norite minkyti dar kartą naudodami virtuvės kombainą, paspauskite tešlą žemyn iki dubens dugno, kad tešla neapsivyniotų aplink įrankį. Tešlą pakartotinai minkykite naudodami rekomenduojamą greitį.

## Receptai: duonos tešla (maks. x1,5 kiekio)



### Produktai:

- 500 g miltų
- 50 g alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- 7 g mielių
- 260 ml šilto vandens

- Visus sausus produktus supilkite į dubenį ir pasukite rankenėlę į padėtį 1.
- Supilkite vandenį, tada aliejų.
- Pasukite rankenėlę į 2–3 greičio padėtį ir minkykite toliau, kol susiformuos vientisas tešlos gniutulas.
- Patepkite dubenį augaliniu aliejumi.

- Įdėkite tešlos gniutulą į šį dubenį ir uždenkite plėvele.
- Leiskite tešlai iškilti apie 1 valandą, kol jos tūris padidės dvigubai.
- Pašalinkite orą iš pakilusios tešlos.
- Suformuokite kepalą formą ir padėkite jį į keptuvą.
- Uždenkite ir leiskite pakilti padėkle apie 1 valandą.
- Kepkite 180 °C temperatūroje apie 40 minučių.

## Receptas: plakta pyrago tešla

### Produktai:



- 3 kiaušiniai
- 150 g sviesto
- 150 g cukraus pudros
- 150 g miltų
- 3 g kepimo miltelių

- Supjaustykite sviestą maždaug 2 cm dydžio kubeliais.
- Sudėkite kubelius su cukrumi į dubenį ir maišykite naudodami 1 greitį.
- Palaipsniui didinkite greitį nuo 1 iki 4.
- Vieną po kito sudėkite kiaušinius ir toliau maišykite naudodami 4 greitį, kol masė taps vienalytė.
- Į mišinį suberkite kepimo miltelius ir miltus ir maišykite naudodami 1 greitį, kol produktai gerai susimaišys.
- Tešlą padėkite į 30 cm ilgio aliuminio skardą.
- Įstatykite orkaitės viduryje.
- Kepkite 30–40 minučių 180 °C temperatūroje.

## Receptas: sluoksnuota pyrago tešla

### Produktai:



- 340 g puodelis universalios paskirties miltų ir papildomas kiekis miltų, skirtų kočioti
- 227 g šalto nesūdyto sviesto, supjaustyto maždaug 2 cm kubeliais
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- 6–8 arbatiniai šaukšteliai ledinio vandens

- 1 Visus sausus produktus sudėkite į dubenį ir pasukite rankenėlę į 1 greičio padėtį.
- 2 Ant sausų produktų sudėkite šaltą sviestą ir palaipsniui didinkite greitį nuo 1 iki 3.
- 3 Į mišinį po 1 arbatinį šaukštelį pilkite ledinio vandens, kad susiformuotų trupinta tešla.
  - Jei tešlos masė nebėra vientisa, įpilkite šiek tiek daugiau vandens ir ilgiau maišykite. Nepilkite per daug vandens. Priešingu atveju kepatant susidarys pluta.
- 4 Suformuokite pageidaujamą formą iš tešlos ir įvyniokite į plastikinę plėvelę.
- 5 Laikykite šaldytuve bent 1 valandą arba iki 2 dienų.
- 6 Prieš kočiodami ir kepdami palaikykite tešlą kambario temperatūroje kelias minutes.

## Receptas: morengai

### Produktai:



- 4 kiaušinių baltymai
- 1 puodelis (200 g) cukraus pudros

- 1 Plakite kiaušinio baltymus iki standžios masės naudodami 7 greitį.
- 2 Naudodami 4 greitį po truputį berkite cukrų, kol masė taps standi.
- 3 Formuokite morengus ant kepimo dėklo, kuris padengtas kepimo popieriumi.
- 4 Įkaitinkite orkaitę iki 105 °C temperatūros ir įstatykite dėklą su morengais orkaitės centre.

5 Kepkite morengus apytikriai 1–1,5 val., kol jie pasidarys sausi ir traškūs.

6 Išjunkite orkaitę ir palikite morengus orkaitėje džiūti apie 1,5 val.

## Maišytuvas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 3.

**Maišytuvas:** vaisių ar gėrimų kokteiliams, sultims ir grūstam ledui ruošti

Vadovaukitės kiekiu, apdorojimo laiku ir greičio rekomendacijomis, pateikiamomis pav. 10.

Jei norite sugrūsti ledą, kelis kartus pasukite rankenėlę į greičio padėtį **P**, kol ledas bus susmulkintas.



### Pastaba

- Niekada neatidarykite dangčio ir neikiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai maišytuvas įjungtas.
- Prieš įstatydami pjaustymo įtaisą į maišytuvo ąsotį, visada ant maišytuvo įtaiso uždėkite sandarinimo žiedą.
- Jei darbo metu reikia įpilti skystų priedų, nuėmę dozavimo indelį pilkite juos į maišytuvo ąsotį per tiekimo angą.
- Prieš apdorodami produktus supjaustykite juos smulkesniais gabalėliais.
- Jei norite pagaminti didelį maisto kiekį, geriau produktus apdorokite mažomis porcijomis, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Kad gaminys neišsipiltų: apdorojami skysčiai puotoja (pvz., pienas), todėl į maišytuvo ąsotį nepilkite daugiau nei 1 litro skysčio.
- Sudėkite produktus į maišytuvo ąsotį iki maksimalaus lygio žymos.
- Jei maišydami tirštą tyrę norite pasiekti geriausių rezultatų, maišytuvo indą pripildykite tik iki pusės ir maišykite produktus atskiromis porcijomis.



## Virtuvės kombainas

### Pjaustymo įtaisas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 4.

**Pjaustymo įtaisas:** smulkinti, maišyti ir tyrei ruošti




Norėdami pašalinti prie peiliuko ar dubens sienelių prikibusį maistą, pirmiausia sustabdykite ir išjunkite prietaisą, tada naudokite mentelę.

#### Pastaba

- Prieš sudėdami produktus, į dubenį visada įstatykite pjaustymo įtaisą.
- Kietiems produktams, tokiems kaip kavos pupelės, ciberžolės, muskato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinti peiliuko nenaudokite – jis gali atšipti.
- Neleiskite prietaisui veikti per ilgai, kai smulkinate (kietus produktus) sūrį ar šokoladą. Kitaip produktai gali sušilti, pradėti tirpti arba susidaryti gumuliukai.

## Diskai

Prieš pradėdami įsitinkite, kad pasirinkote tinkamą diską ir surinkote prietaisą pagal 5.

	Pavadinimas:	Paskirtis
	Diskas, skirtas raižyti / pjaustyti (plonai)	Pjausto produktus plonais plokščiais gabalėliais / griežinėliais
	Diskas, skirtas raižyti / pjaustyti (stambiai)	Pjausto produktus storais plokščiais gabalėliais / storesniais griežinėliais
	Pjaustymo šiaudeliais diskas (HR7974)	Pjausto produktus plonomis juostelėmis

### Atsargiai

- Būkite atsargūs imdami diskų pjaustymo peilį. Jis turi labai aštrius ašmenis.
- Disko niekada nenaudokite su kietais produktais, pavyzdžiui, ledo kubeliais.
- Stumdami produktus maisto vamzdžiu nespauskite stūmniklio per stipriai.

#### Pastaba

- Didelius produktų gabalus pasmulkinkite, kad gabalėliai tilptų į tiekimo vamzdį.

### Citr. vais. sulč.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 6.

#### Pastaba

- Įstatykite sietelį į sulčiaspaudės dubens veleną. Įsitinkite, kad išsikišimas ant sietelio užsifiksuoja dubens rankenos lizde. Tinkamai užfiksavus sietelį pasigirs spragtelėjimas.
- Prispauskite citrusinį vaisių prie kūgio. Liaukitės spaudę ir, jei reikia, pašalinkite iš sieto susikaupusį minkštimą. Išspaudę sultis arba norėdami pašalinti minkštimą, nustatykite rankenėlę į padėtį 0 ir išimkite dubenį su priedu iš prietaiso.

## Mėsmale

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 7–1 pav. Mėsmale skirta žaliai arba virtai mėsai malti. Jei mėsa įstringa piltuve, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- 1 Išjunkite aparatą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- 2 Nuimkite piltuvą.
- 3 Pašalinkite įstringusią mėsa.
- 4 Surinkite piltuvą.
- 5 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.

## Pakeiskite krumpliaratį

Jei sraigto ašies krumpliaratis yra pažeistas, pakeiskite jį papildomu krumpliaraičiu, kaip tai parodyta 7–3 pav.



### Pastaba

- Niekada nemalkite kaulų, riešutų ar kitų kietų produktų.
- Nenaudokite šaldytos mėsos! Prieš maldami mėsą, ją atitirpinkite.
- Nespauskite ir nestumkite mėsos per stipriai į piltuvą. Galite perkrauti prietaisą.
- Niekada nemalkite vyntos ar rūkytos mėsos, pvz., džiovintos mėsos / lašinių.



### Patarimas

- Kiek įmanoma, iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles, kad smulkinant jį neužstrigtų ir nepadarytų žalos.

## Sausainių gaminimo įrankis (tik HR7976)

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 7–2 pav.

Naudodami sausainių gaminimo įrankį galite supjaustyti biskvito tešlą pageidaujama forma.



### Pastaba

- Laikykitės 10 pav. nurodytų produktų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio rekomendacijų.



### Patarimas

- Sulygiuokite skirtingas sausainių pjaustymo įrankio angas su sausainių atskyrimo įrankio anga, kad gautumėte skirtingos formos sausainius.

## Paspaudžiamas smulkintuvas

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 8.

Smulkintuvu galite kapoti / smulkinti kavos pupeles, pipirų grūdelius, riešutus, žalumynus, džiovintus vaisius ir t. t.

Galite smulkinti tokius džiovintus vaisius kaip figos ir dėti jas į jogurtą arba tepti ant duonos ar sausainių.

Kad džiovintas figas susmulkintumėte puikiai, naudokite ne daugiau nei 85 g ir smulkinkite P greičiu 3 sekundes.



### Pastaba

- Laikykitės 10 pav. nurodytų produktų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio rekomendacijų.
- Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant ąsočio.
- Smulkintuvą, kaip papildomą priedą, galite užsisakyti (kodas 96510070528 ir 996510070501) iš „Philips“ atstovo ar „Philips“ techninės priežiūros centro.



### Patarimas

- Prieš atidarydami smulkintuvą su apdorotais produktais:
  1. Apverskite smulkintuvo ąsotį.
  2. Kelis kartus stuktelėkite per smulkintuvo ąsotį.
  3. Nesukubėdami išimkite pjaustymo įtaisą.

## Minkštų vaisių sulčiaspaudė (tik HR7974)

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi 10 9

Minkštų vaisių sulčiaspaudę galite naudoti minkštų daržovių ir vaisių, pavyzdžiui, pomidorų, apelsinų ir vynuogių, sultims spausti.

Nerekomenduojama spausti kietų vaisių, pavyzdžiui, obuolių ir kriausių, sulčių.



### Ispėjimas

- Būkite atsargūs imdami ar valydami sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Nepamirškite, kad maksimalus rekomenduojamas veikimo laikas yra iki 2 minučių.



### Atsargiai

- Niekada nekiškite rankos ar kito daikto (pvz., šakutės, peilio, šaukšto ar mentelės) į tiekimo vamzdį. Naudokite tik stūmiklį, esantį prietaiso rinkinyje.
- Palaukite, kol tyrelę spaudžiančio priedo sraigtas nustos veikti, prieš nuimdami jį nuo pagrindinio įrenginio.
- Prieš naudodami minkštų vaisių sulčiaspaudę pirmą kartą, kruopščiai ją išplaukite.



### Pastaba

- Prieš naudodami visada patikrinkite, ar tinkamai prisukta. Nenaudokite sulčiaspaudės, jei pastebėjote kokį nors pažeidimą, pvz., įskilimus, įtrūkimus ar atsilaisvinusį smulkiniimo diską.
- Prieš apdorodami pašalinkite visas sėklas ir kauliukus iš slyvų, abrikosų, kriaušių, persikų ir vyšnių, nulupkite kietų ananasų, melionų ir t. t. žievele.



### Patarimas

- Galite išspausti kur kas daugiau sulčių, jei spausite tirščius keletą kartų.

## 5 Valymas



### Ispėjimas

- Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Žr: lentelę ( 11 pav.), kurioje pateikiama informacijos apie dalių plovimą vandeniu, indaplovėje ir valymą drėgna šluoste.



### Atsargiai

- Saugokite, kad diskų ašmenys ir diskai nesiliestų su kietais daiktais. Dėl to gali atštipti ašmenys.
- Pjaunamieji paviršiai yra aštrūs. Būkite labai atsargūs valydami diskus, virtuvės kombaino peilius, maišytuvą ir smulkintuvą.

- 1 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.
- 2 Kitas dalis plaukite karštu vandeniu (< 60 °C) su šiek tiek plovimo skysčio arba indų ploviklio.
- 3 Nuvalę prietaisą ir priedus laikykite sausoje vietoje.

## Greitasis valymas

Kad virtuvės kombaino dubenį ir maišytuvo ašotį valyti būtų lengviau, galite vadovautis toliau pateikiamais veiksmais. (Plaunant virtuvės kombaino dubenį jame būtina turi būti įstatytas peiliukas.)

- 1 Įpilkite į virtuvės kombaino dubenį ar maišytuvo ašotį drungno vandens (ne daugiau kaip 0,5 litro) ir keletą lašelių indų ploviklio.
- 2 Uždėkite ant virtuvės kombaino dubens ar maišytuvo ašotio dangtį ir sukite jį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos.
- 3 Pasukite rankenėlę ties P greičio nustatymu. Leiskite prietaisui veikti 30 sekundžių, kol virtuvės kombaino dubuo ar maišytuvo ašotis bus švarus.
- 4 Baigę naudotis, pasukite rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- 5 Nuimkite maišytuvo ašotį ar virtuvės kombaino dubenį ir išskalaukite švari vandeniu.

## 6 Garantija ir techninė priežiūra

Jei iškyla problema arba jei reikia techninio aptarnavimo ar informacijos, žiūrėkite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) arba kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje. Telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

# 1 Esiet sveicināts!

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu izstrādājumu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

## Brīdinājums!

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārlicinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces apakšdaļas, atbilst vietējam strāvas spriegumam.
- Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša, aizsargvāks, rotējošais siets vai citas detaļas ir bojātas vai tām redzamas plaisas.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina Philips autorizētā servisa centrā vai pie citām līdzīgi kvalificētam personām.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta

uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Uzmanieties, iztukšojot blōdu, rīkojoties ar diskus, asmeni un sulu spiedes sietu vai to tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas.
- Pirms mazgāšanas noņemiet, putotāju, slotiņas vai mīklas āķi no virtuves kombaina.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņi un blōdas rīki ir iestrēguši, atvienojiet ierīci no elektropadeves, pirms izņemt produktus, kas bloķē asmeņus un blōdas rīkus.
- Ja pie blendera krūkas, virtuves kombaina blōdas vai jaukšanas blōdas malām pielīp ēdiens, izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla. Pēc tam izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu ēdienu no malām.

- Ierīces darbības laikā nekad nebāziet pirkstus vai kādu priekšmetu (piemēram, lāpstiņu) jaukšanas blodā, ja izmantojat kādu no blodas rīkiem.
- Nekad neizmantojiet pirkstus vai kādu priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai iestumtu produktus virtuves kombainā vai gaļasmašīnas piltuves atverē ierīces darbības laikā. Izmantojiet tikai kopā ar virtuves kombainu vai gaļasmašīnu piegādāto bīdni.
- Uzmanieties, ja lejat blodā, virtuves kombainā vai blenderī karstu šķidrumu, jo pēkšņas iztvaikošanas rezultātā tas var izšļākties no ierīces.
- Nekad neatbloķējiet virtuves ierīces sviru, ja pievienoti citi piederumi (piemēram, virtuves kombains, blenderis, dzirnaviņas vai gaļasmašīna).
- Nekad nepievienojiet un neizmantojiet vairāk par vienu rīku vai piederumu vienlaikus.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.

## levēribai

- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un piederumu maiņas, kā arī pirms pietuvoties kustīgām daļām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kuras var izraisīt neuzmanīga termālā slēdža izslēgšana, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot slēdzi **0** pozīcijā.
- Vienmēr uzgaidiet, līdz kustīgās daļas ir pārstājušas griezties pēc izslēgšanas, un pēc tam atvienojiet ierīci no elektropadeves, pirms pacelt statīva sviru vai atvērt, izjaukt vai noņemt jebkura uz statīva uzstādīta piederuma detaļu.

- Nepārsniedziet maksimālo tilpumu, kas norādīts uz piederumiem (bļodas, krūkas, dzirnaviņām). Virtuves ierīces rīku izmantošanas laikā ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā norādīto produktu daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas un tabulu par tīrīšanu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Ļaujiet karstiem produktiem atdzist pirms to apstrādes. Nepievienojiet sastāvdaļas, kuru temp. par 60°C pārsniedz vides temp.
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.
- Noteikti produkti, piemēram, burkāni, var izraisīt detaļu virsmu krāsas maiņu. Tas nerada negatīvu efektu uz detaļām. Krāsas maiņas efekts parasti pēc kāda laika pazūd.

**Trokšņa līmenis:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

---

## Pārstrādē



Šī ierīce ir konstruēta un izgatavota no augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, ko var pārstrādāt un izmantot atkārtoti.

Ja redzat pārsvītrotu atkritumu urnas simbolu uz produkta, tas nozīmē, ka uz šo produktu attiecas ES direktīva 2002/96/EK:



Nekad neutilizējiet šo produktu kopā ar pārējiem sadzīves atkritumiem. Lūdzam iepazīties ar vietējiem noteikumiem attiecībā uz elektrisko un elektronisko produktu atsevišķu savākšanu. Pareiza jūsu vecā produkta utilizācija palīdz novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēka veselību.

## 2 Pārskats (1. att.)

### Virtuves ierīce

- ① Rīku savienotājs
- ② Sviras atbrīvošanas poga
- ③ Ātruma selektors (grozāmā poga)
- ④ Bļoda
- ⑤ Pretšļakatu aizsargs
- ⑥ Mīklas āķis
- ⑦ Slotiņas
- ⑧ Putotājs

### Blenderis

- ⑨ Mērkrūze
- ⑩ Blendera vāks
- ⑪ Blendera krūze
- ⑫ Blīvgredzens
- ⑬ Noņemams blendera asmeņu bloks

### Virtuves kombains

- ⑭ Bīdnis
- ⑮ Vāks
- ⑯ Rīku turētājs
- ⑰ Virtuves kombaina bļoda
- ⑱ Asmeņu bloks

### Disks

- ⑲ Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (smalks)
- ⑳ Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (rupjš)
- ㉑ Salmiņu disks (tikai HR7974)

### Citrusaugļu spiede

- ㉒ Konuss
- ㉓ Siets

### Dzirnaviņas

- ㉔ Dzirnaviņu krūka
- ㉕ Dzirnaviņu blīvgredzens
- ㉖ Noņemams dzirnaviņu asmeņu bloks

### Mīkstu augļu sulu spiede (tikai HR7974)

- ㉗ Sulas spiešanas uzgalis
- ㉘ Sulas spiešanas aizsargs
- ㉙ Siets
- ㉚ Vārpsta
- ㉛ Blīvgredzens
- ㉜ Piltuve
- ㉝ Mīkstu augļu sulu spiedes bīdnis

### Gaļasmašīna

- ㉞ Skrūves gredzens
- ㉟ Malšanas disks
- ㊱ Griezējs/nazis
- ㊲ Gliemežvārpsta
- ㊳ Papildu zobrats gliemežvārpstai
- ㊴ Metāla piltuve
- ㊵ Metāla piltuves bīdnis
- ㊶ Nodalījuma vāks
- ㊷ Padeves nodalījums
- ㊸ Novatorisks tīrīšanas rīks

### Cepumu gatavotājs (tikai HR7976)

- ㊹ Cepumu separators
- ㊺ Cepumu veidotājs

## 3 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms virtuves ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.

Varat pievienot un ieslēgt ierīci tikai pēc tam, kad esat pareizi uzstādījis piederumus. Skatiet 2. līdž 9. att., lai uzzinātu, kā veikt pareizu montāžu.

### Automātiskā apturēšana

Jūsu virtuves ierīce automātiski izslēgsies pēc 16 minūšu ilgās nepārtrauktas darbības. Tādējādi varat izvairīties no potenciālām drošības problēmām ilgstošas lietošanas rezultātā.

### Aizsardzība pret pārslodzi

Jūsu virtuves ierīce arī automātiski pārtrauks darbību, ja būs pārslogota.

Lai atiestatītu ierīci pārslodzes un automātiskās apturēšanas gadījumā, veiciet šīs darbības:

- 1 Pagrieziet pogu pozīcijā **0** un pēc tam atvienojiet no elektropadeves.
- 2 Izņemiet dažus produktus, lai samazinātu slodzi.
- 3 Ļaujiet ierīcei atdzist dažas minūtes.
- 4 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

## 4 Virtuves ierīces izmantošana

### Jaukšanas bļodas rīki



#### Piezīme.

- Pirms virtuves ierīces ieslēgšanas pārļiecinieties, ka poga ir pozīcijā 0, un pēc tam pievienojiet slotiņas, putotāju vai mīklas āķi.
- Bļodā var apstrādāt līdz 750 g miltu plus citus produktus.
- Ievērojiet ieteicamos daudzumus, apstrādes laiku un ātrumu, kas norādīts 10. Nepārsniedziet ieteicamo apstrādes ātrumu, lai novērstu ierīces bojājumus.
- Tā ir normāla parādība, ka rīku savienotājs griežas ar zobratu pārsegu citu piederumu, piemēram, blendera, virtuves kombaina u.c., izmantošanas laikā.
- Nodrošiniet, lai izvades pārsegi uz sviras būtu cieši noslēgti, pirms virtuves kombaina izmantošanas.

Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat izvēlējis vēlamo piederumu no pieejamajiem un uzstādījis atbilstoši 2.

	Vārds	Lietojums
	Mīklas āķis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maizes un bulciņu pagatavošanai</li><li>• leteicamais apstrādes ātrums: 1-3</li></ul>
	Putotājs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kūku, cepumu, pīrāgu, sviesta mīklas, kartupeļu biezeņa, pastas mīklas, bezglutēna maizes un sviesta gatavošanai</li><li>• leteicamais apstrādes ātrums: 1-4</li></ul>
	Putotājs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Olu baltuma, saldā krējuma, bezē cepumu, uzpūteņu un suflē gatavošanai</li><li>• leteicamais apstrādes ātrums: 7</li></ul>





## Padoms

- Lai novērstu izšļakstīšanos, vienmēr pakāpeniski palieliniet ātrumu.
- **Pretšļakstu aizsargs:** uzstādi pretšļakstu aizsargu uz statīva pirms bļodas rīku izmantošanas. Lai mainītu rīkus, nav jānoņem pretšļakstu aizsargs. Varat pievienot produktus pa pretšļakstu aizsarga snīpi.
- **Putošana:** pirms olu baltumu vai krēma saputošanas pārļiecinieties, ka bļoda un slotiņas ir sausas un uz tām nav taukvielu.
- **Mīklas micīšana:** izmantojiet mīklas āķi, lai micītu maizes un picu mīklu. Jums jāpievieno piemērots šķidrums daudzums, lai micītu mīklu atbilstoši mitrumam un temperatūrai.

Ja vēlaties atkārtoti micīt mīklu ar virtuves ierīci, iespiediet mīklu bļodas apakšā, lai tā neaptītos ap rīku. Micīiet mīklu ar ieteikto ātrumu.

## Receptes: maizes mīkla (maks. daudzums x1,5)

### Produkti:

- 500 g miltu
- 50 g olīveļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cukura
- 7 g rauga
- 260 ml silta ūdens

- 1 Pievienojiet bļodā visus sausus produktus un pagrieziet grozāmo pogu 1. ātrumā.
- 2 Pieļaujiet ūdeni un pēc tam eļļu.
- 3 Pārslēdziet uz 2.-3. ātrumu un turpiniet micīšanu, līdz ir izveidota mīksta mīklas bumba.
- 4 Iesmērējiet bļodu ar dārzeņu eļļu.
- 5 Ievietojiet mīklas bumbu šajā bļodā un pārslēdziet ar pārtikas plēvi.
- 6 Ļaujiet tai briest 1 stundu, līdz tā ir dubultā izmērā.
- 7 Novadiet gaisu no piebriedušās mīklas.
- 8 Sarullējiet mīklu un ievietojiet cepšpannā.
- 9 Pārslēdziet un ļaujiet briest 1 stundu.
- 10 Cepiet 180°C temperatūrā 40 minūtes.



## Recepte: kūku mīkla

### Produkti:



- 3 olas
- 150 g sviesta
- 150 g pūdercukura
- 150 g miltu
- 3 g cepamā pulvera

- 1 Sagrieziet sviestu 2 cm lielos kubiņos.
- 2 Ievietojiet kubiņus ar cukuru bļodā un sajaučiet ar 1. ātrumu.
- 3 Pakāpeniski palieliniet līdz 4. ātrumam.
- 4 Pa vienai pievienojiet olas un turpiniet jaukt ar 4. ātrumu, līdz iegūstat krēmīgu masu.
- 5 Rullējiet cepampulverī un miltos un jaučiet ar 1. ātrumu, līdz visi produkti ir kārtīgi sajaukti.
- 6 Ielieciet sviestu 30 cm garā alumīnija veidnē.
- 7 Novietojiet to krāsns vidū.
- 8 Cepiet 30-40 minūtes 180°C temperatūrā.

## Recepte: pīrāgu mīkla

### Produkti:



- 340 g vispārēja lietojuma miltu, plus mazliet rullēšanai
- 227 g auksta, nesālīta sviesta, kas sagriezts 2 cm kubiņos
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cukura
- 6 līdz 8 ēdamkarotes auksta ūdens

- 1 Pievienojiet bļodā visus sausus produktus un pagrieziet grozāmo pogu 1. ātrumā.
- 2 Pievienojiet auksto sviestu sausajiem produktiem un pakāpeniski palieliniet līdz 3. ātrumam.
- 3 Pievienojiet maisījumam 1 ēdamkaroti auksta ūdens, līdz veidojas drupaču mīkla.
  - Ja mīkla neturas kopā, pievienojiet vēl mazliet ūdens un jaučiet ilgāku laiku. Nepievienojiet pārāk daudz ūdens. Citādi garoza būs pārāk cieta.

- 4 Ievērojiet mīklu vēlamajā formā un ietiniet plastmasas plēvē.
- 5 Glabājiet to ledusskapī vismaz 1 stundu un līdz 2 dienām.
- 6 Paturiet mīklu istabas temperatūrā dažas minūtes pirms rullēšanas un cepšanas.

## Recepte: bezē cepumi



### Produkti:

- 4 olu baltumi
- 1 tase (200 grami) īpaši smalka cukura vai pūdercukura

- 1 Saputojiet olu baltumus ar 7. ātrumu, līdz veidojas mīksta putas..
- 2 Pamazām pievienojiet cukuru, apstrādājot ar 4. ātrumu, līdz izveidojas stingras formas.
- 3 Uzklājiet bezē masu uz plātnes, kurā ieklāts cepampapīrs.
- 4 Uzsildiet krāsnī līdz 105 °C un ielieciet plātņi ar bezē krāsns centrā.
- 5 Cepiet bezē cepumus aptuveni 1-1,5 stundas, līdz tie ir sausi un kraukšķīgi.
- 6 Izslēdziet krāsnī un žāvējiet bezē cepumus krāsnī aptuveni 1,5 stundu.

## Blenderis

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 3.

**Blenderis:** smūtiju, kokteiļu, sulu blenderēšanai un ledus smalcināšanai

Ievērojiet ieteicamos daudzumus, apstrādes laiku un ātrumu, kas norādīts 10.

Ledus smalcināšanai atkārtoti pagrieziet pogu uz ātrumu **P**, līdz ledus ir smalki sasmalcināts.

### Piezīme.

- Blendera darbības laikā nekad neatveriet vāku, lai ieliktu krūkā roku vai jebkādu priekšmetu.
- Vienmēr uzlieciet blīvgredzenu uz blendera asmeņu bloka pirms tā pievienošanas blendera krūcai.
- Lai blenderēšanas laikā pievienotu šķidrus produktus, ielejiet tos blendera krūzē pa atveri, ņemot mērkrūzi.
- Sagrieziet lielus produktus gabalos mazākos gabaliņos pirms to apstrādes.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Lai novērstu izšļakstīšanos: apstrādājot putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), nelejiet blendera krūzē vairāk par 1 litru.
- Ievietojiet sastāvdaļas blendera krūkā, nepārsniedzot maksimālā līmeņa norādi.
- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, blendējot biezu masu, uzpildiet blendera krūku līdz pusei un apstrādājiet produktus atsevišķās partijās.

## Virtuves kombains

### Asmens

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 4.

**Asmens bloks:** produktu smalcināšanai, jaukšanai un stampāšanai




Lai ņemtu pārtiku, kas pielipusi asmenim vai bļodas sienai, pārtrauciet apstrādi un izslēdziet ierīci, pēc tam izmantojiet lāpstiņu.

### Piezīme.

- Pirms liekat bļodā produktus, vienmēr ievietojiet tajā asmeni.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkumas, muskatriekstu un ledus gabaliņu, smalcināšanai. Asmens var kļūt neass.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, smalcinot (cietu) sieru vai šokolādi. Citādi šīs sastāvdaļas kļūst pārāk karstas, sāk kust un salpt.

## Diski

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat izvēlējies vēlamo disku no pieejamajiem un uzstādījis atbilstoši 5.

	Vārds	Lietojums
	Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (smalks)	Produktu sagriešanai plānās šķēlēs / smalkos pavedienos
	Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (rupjš)	Produktu sagriešanai biežās šķēlēs / biežākos pavedienos
	Salmiņu disks (HR7974)	Produktu sagriešanai smalkās strēmelēs

### ! Ievērībai

- Uzmanieties, rīkojoties ar disku griešanas asmeni. Tam ir ļoti asa griežējma.
- Nekad neizmantojiet diskus, lai apstrādātu cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.
- Spiežot produktus lejup pa pavedējcauruli, nespiediet bidni pārāk spēcīgi.

### ≡ Piezīme.

- Lielus produktu gabalus sagrieziet mazākos, lai tos varētu ielikt pavedējcaurulē.

## Citrusaugļu spiede

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 6.

### ≡ Piezīme.

- Uzlieciet citrusaugļu sulu spiedes sietu uz bļodā esošās vārpstas. Pārlicinieties, vai izvīzījums uz sieta ir fiksēts bļodas roktura gropē. Kad siets ir pareizi nofiksēts, atskan klikšķis.
- Uzspiediet citrusa augli uz konusa. Pārtrauciet spiešanu, lai izņemtu biežumus no sieta, ja nepieciešams. Kad sulas spiešana ir pabeigta vai vēlaties izņemt biežumus, pagrieziet pogu pozīcijā 0 un noņemiet bļodu no ierīces kopā ar piederumiem.

## Gaļasmašīna

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 7-1.

Gaļasmašīna ir paredzēta jēlas vai ceptas gaļas maļšanai.

Ja gaļa iestrēgst piltuvē, veiciet tālāk norādītās darbības, lai atiestatītu ierīci:

- 1 Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- 2 Noņemiet piltuves detaļu.
- 3 Iztīriet nosprostojumu.
- 4 Uzstādiet piltuvi.
- 5 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

## Nomainiet zobratu

Ja gliemežvārpstas zobrats ir bojāts, nomainiet to pret jaunu atbilstoši 7-3. att.

### ≡ Piezīme.

- Nekad nemaliet kaulus, riekstus un citus cietus produktus.
- Nekad nemaliet sasalušu gaļu! Pirms gaļas maļšanas atsaldējiet to.
- Nemēģiniet iestumt piltuvē pārāk daudz gaļas vai izdarīt pārāk lielu spiedienu, lai iestumtu gaļu piltuvē. Citādi varat pārslogot ierīci.
- Nekad nemaliet žvētu vai cietu gaļu, piemēram, žvētu/baltu bekonu vai vītīnātu gaļu.

### ✱ Padoms

- Izņemiet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas, lai novērstu nosprostošanos vai bojājumus maļšanas laikā.

## Cepumu gatavotājs (tikai HR7976)

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 7-2. att.

Varat izmantot cepumu gatavotāju, lai sagrieztu biskvīta mīklu vēlamajā formā.

### Piezīme.

- Ievērojiet ieteicamo daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu produktiem, kas norādīts 10. att.

### Padoms

- Savietojiet dažādus cepumu griezēja caurumus ar caurumu cepumu separatorā, lai iegūtu dažādu formu cepumus.

## Dzirnaviņas

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 8.

Varat izmantot dzirnaviņas, lai smalcinātu/maltu kafijas pupiņas, piparus, riekstus, garšaugus, žāvētus augļus u.c.

Žāvētus augļus, piemēram, vīģes, var sasmalcināt un izmantot kā garnējumu jogurtam vai izkaisīt pār maizi vai cepumiem.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, apstrādājot žāvētas vīģes, apstrādājiet maks. 85 g ar ātrumu P 3 sekundes.

### Piezīme.

- Ievērojiet ieteicamo daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu produktiem, kas norādīts 10. att.
- Nepārsniedziet dzirnaviņu trauka maksimālo līmeni.
- Varat pasūtīt dzirnaviņas (ar servisa kodu 96510070528 un 996510070501) no sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centra kā papildpiederumu.

### Padoms

- Pirms atvērt dzirnaviņas, kur atrodas apstrādātie produkti:
  1. Turiet dzirnaviņu krūku apgrieztu otrādi.
  2. Dažas reizes uzīsiet pa dzirnaviņu krūku.
  3. Lēnām izņemiet asmens bloku.

## Mīkstu augļu sulu spiede (tikai HR7974)

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 10. 9

Varat izmantot mīkstu augļu sulas spiedi, lai izspiestu sulu no mīkstiemi augļiem, piemēram, tomātiem, apelsīniem un vīnogām.

Nav ieteicams izspiest sulu no cietiemi augļiem, piemēram, āboliem un bumbieriem.

### Brīdinājums!

- Uzmanieties, apejoties ar sietu vai to tīrot. Griezējmalas ir ļoti asas.
- Lietotājiem jāņem vērā, ka maksimālais ieteicamais darbības laiks ir apt. 2 minūtes.

### Ievērtībai

- Nekad nebāziet roku vai citu priekšmetu (piem., dakšīņu, nazi, karoti vai lāpstīņu) padeves atverē. Šim nolūkam izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādāto bīdni.
- Uzgaidiet, līdz skrūve maišīšanas caurulē ir beigusī griezties, pirms noņemt rīku no galvenās ierīces.
- Pilnībā iztīriet mīkstu augļu sulu spiedi pirms pirmās lietošanas reizes.

### Piezīme.

- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet skrūvi. Neizmantojiet sulu spiedi, ja pamanāt bojājumus, piemēram, plaisas, plīsumus, vai arī, ja sieta disks ir vaļīgs.
- Pirms sastāvdaļu apstrādes izņemiet visas sēklas un kauliņus no plūmēm, aprikožēm, persikiem un ķiršiem, nomizojiet granātābolus, melones u. c.



#### Padoms

- Varat iegūt lielāku sulas daudzumu, ja izspiežat mīkstumam vairākas reizes.

## 5 Tīrīšana



#### Brīdinājums!

- Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Skatiet tabulu (11. att.), lai iegūtu informāciju par detaļu tīrīšanu ar ūdeni, trauku mazgāšanas mašīnā un/vai ar mitru drānu.



#### Ievēro! Ievēro! Ievēro!

- Pārļiecinieties, vai asmeņu un disku griezējmalas nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Citādi asmens var kļūt neass.
- Griezējmalas ir asas. Uzmanieties, tīrot diskus un virtuves kombaina, blendera un dzimaviņu asmeņus.

- 1 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.
- 2 Nomazgājiet pārējas detaļas karstā ūdenī (< 60°C), izmantojot mazgāšanas līdzekli, vai trauku mazgāšanas mašīnā.
- 3 Pēc tīrīšanas glabājiet ierīci un piederumus sausā vietā.

## Ātrā tīrīšana

Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai viegli iztīrītu virtuves kombaina bļodu un blendera krūku. (Pārļiecinieties, vai asmens ir uzstādīts bļodā, ja tīrāt virtuves kombaina bļodu.)

- 1 Ielejiet virtuves kombaina bļodā vai blendera krūkā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa.
- 2 Uzlieciet vāku uz virtuves kombaina bļodas vai blendera krūkas un pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai nofiksētu.

- 3 Pagrieziet pogu uz P ātrumā. Ļaujiet ierīcei darboties vismaz 30 sekundes, līdz virtuves kombaina bļoda vai blendera krūka ir tīra.
- 4 Pēc lietošanas pagrieziet pogu pozīcijā 0 un pēc tam atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- 5 Noņemiet blendera krūku vai virtuves kombaina bļodu un izskalojiet to ar tīru ūdeni.

## 6 Garantija un serviss

Ja jums ir kāda problēma, nepieciešama apkalpošana vai informācija, skatiet [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruna numurs ir norādīts vispasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips izplatītāja.

# 1 Witamy

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

## Ostrzeżenie

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego przewód zasilający, wtyczka, osłona zabezpieczająca, obracające się sitko lub inne części są uszkodzone lub są na nich widoczne pęknięcia.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania pojemnika oraz przy dotykaniu i czyszczeniu tarcz, ostrza i sitka sokowirówki. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Przed rozpoczęciem mycia wyjmij z robota planetarnego końcówkę do ubijania piany, końcówkę do wyrabiania ciasta lub trzepaczkę.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.

- W przypadku zablokowania ostrzy lub końcówek w pojemniku przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, pojemnika robota kuchennego lub pojemnika do miksowania, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Następnie za pomocą łopatkı usuń składniki ze ścianek.
- Podczas korzystania z końcówek po włączeniu urządzenia nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów (np. łopatkı) do pojemnika.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty robota kuchennego lub maszynki do mięsa palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łopatkı). Korzystając z robota kuchennego lub maszynki do mięsa należy używać wyłącznie dołączonego popychacza.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do pojemnika, robota kuchennego lub blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Nie należy odblokowywać ramienia robota planetarnego po podłączeniu do niego innych akcesoriów, takich jak robot kuchenny, blender, młynek, maszynka do mięsa itp.
- Nigdy nie należy jednocześnie podłączać do robota planetarnego więcej niż jednej końcówki lub akcesorium.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

### Uwaga

- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. włącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętkę w pozycji **0**.

- Przed uniesieniem ramienia podstawy lub otwarciem, demontażem lub wyjęciem elementów którejkolwiek akcesoriów z podstawy zaczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się po wyłączeniu urządzenia i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie przekraczaj maksymalnej pojemności oznaczonej na akcesoriach (pojemniku, dzbanku, młynku). Korzystając z końcówek i akcesoriów robota planetarnego stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości miksowania.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej czyszczenia zawartej w instrukcji obsługi.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Przed zmiksowaniem poczekaj, aż gorące składniki wystygną. Nie dodawaj składników o temperaturze o 60°C wyższej niż temperatura otoczenia.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.
- Niektóre składniki, takie jak marchew, mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.

**Poziom hałas:** Lc = 82 dB (A)

---

## **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.



## Recykling



Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE.



Nie wolno wyrzucać produktu wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ścisłe przestrzeganie wytycznych w tym zakresie pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

## 2 Opis elementów urządzenia (rys. 1)

### Robot planetarny

- ① Łącznik do końcówek
- ② Przycisk zwalniający ramię
- ③ Regulator prędkości (pokrętło regulacyjne)
- ④ Pojemnik
- ⑤ Osłonka przeciwozpryskowa
- ⑥ Końcówka do wyrabiania ciasta
- ⑦ Trzepaczka
- ⑧ Końcówka do ubijania piany

### Blender

- ⑨ Miarka
- ⑩ Pokrywa blendera
- ⑪ Dzbanek blendera
- ⑫ Uszczelka
- ⑬ Odłączana część tnąca blendera

### Robot kuchenny

- ⑭ Popychacz
- ⑮ Pokrywka
- ⑯ Uchwyt na końcówki
- ⑰ Pojemnik robota kuchennego
- ⑱ Część tnąca

### Płyta

- ⑲ Tarcza do krojenia/szatkowania (na drobno)
- ⑳ Tarcza do krojenia/szatkowania (na grubo)
- ㉑ Tarcza do krojenia w słupki (tylko model HR7974)

---

## Wyciskarka do cytrusów

- 22 Stożek wyciskarki
- 23 Sitko

---

## Młynek

- 24 Dzbaneł młynka
- 25 Uszczelka do młynka
- 26 Odłączana część tnąca młynka

---

## Sokowirówka do miękkich owoców (tylko model HR7974)

- 27 Nasadka sokowirówki
- 28 Cedzak sokowirówki
- 29 Sitko
- 30 Wałek
- 31 Uszczelka
- 32 Komora
- 33 Popychacz do sokowirówki do miękkich owoców

---

## Maszynka do mięsa

- 34 Pierścień mocujący
- 35 Tarcza mieląca
- 36 Nożyk
- 37 Wał ślimakowy
- 38 Dodatkowe koło zębate do wału ślimakowego
- 39 Metalowa komora mielenia
- 40 Popychacz do metalowej komory mielenia
- 41 Pokrywa tacki
- 42 Taca podająca
- 43 Innowacyjne narzędzie do czyszczenia

---

## Przyrząd do robienia ciastek (tylko model HR7976)

- 44 Separator ciastek
- 45 Nasadka do formowania ciastek

# 3 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem robota planetarnego i akcesoriów dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.

Urządzenie można podłączyć do zasilania i włączyć jedynie wtedy, gdy akcesoria zostały prawidłowo zamontowane. Prawidłowy montaż przedstawiono na rysunkach od 2 do 9.

---

### Automatyczne zatrzymywanie

Robot planetarny zostanie wyłączony automatycznie po 16 minutach ciągłej pracy. Pozwoli to uniknąć potencjalnych problemów związanych z bezpieczeństwem, które mogą wystąpić w następstwie długotrwałego użytkowania urządzenia.

---

### System ochrony przed przeciążeniem

Robot planetarny przestanie także automatycznie działać w przypadku jego przeciążenia.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne w urządzeniu w przypadku przeciążenia i automatycznego zatrzymania, wykonaj poniższe czynności:

- 1 Ustaw pokrętkę w położeniu 0 i odłącz urządzenie od zasilania.
- 2 Usuń część składników w celu zmniejszenia obciążenia.
- 3 Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazda elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.




## 4 Korzystanie z robota planetarnego

### Końcówki do użytku z pojemnikiem do miksowania

#### Uwaga

- Przed włączeniem robota planetarnego upewnij się, że pokrętko znajduje się w położeniu 0, a następnie zamocuj trzepaczkę, końcówkę do ubijania piany lub końcówkę do wyrabiania ciasta.
- W pojemniku można umieścić maks. 750 g mąki wraz z resztą składników.
- Stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości miksowania podanych na rys. 10. Nie przekraczaj zalecanej prędkości miksowania, aby nie doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Podczas korzystania z innych akcesoriów, takich jak blender, robot kuchenny itd., łącznik do akcesoriów obraca się wraz z osłoną koła zębatego. Jest to zjawisko normalne.
- Przed rozpoczęciem korzystania z robota planetarnego upewnij się, że osłony otworów na ramieniu są prawidłowo zablokowane.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia wybierz jedną z poniższych końcówek i zmontuj ją zgodnie z rys. 2.

	Imię i nazwisko	Cel
	Końcówka do wyrabiania ciasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do wyrabiania chleba i bułek</li> <li>• Zalecana prędkość miksowania: 1–3</li> </ul>
	Końcówka do ubijania piany	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do przyrządzania ciasta, ciast i ciasteczek, tłuczonych ziemniaków, ciasta na makaron, chleba bezglutenowego i zimnego masła</li> <li>• Zalecana prędkość miksowania: 1–4</li> </ul>
	Trzepaczka	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do ubijania białka jajka, śmietanki, przygotowywania bez, musów i sufletów</li> <li>• Zalecana prędkość miksowania: 7</li> </ul>

#### Wskazówka

- Aby uniknąć rozchlapywania składników, zawsze stopniowo zwiększaj prędkość.
- **Ostonka przeciwropryskowa:** przed użyciem akcesoriów do stosowania z pojemnikiem zamontuj na podstawie osłonkę. Nie ma potrzeby zdejmowania osłonki w celu wymiany końcówek. Składniki można dodawać przez otwór w osłonce.
- **Ubijanie:** przed rozpoczęciem ubijania śmietanki lub piany z białek upewnij się, że pojemnik oraz trzepaczka są suche i niezatłuszczone.
- **Wyrabianie ciasta:** użyj końcówki do wyrabiania ciasta, aby wyrobić ciasto drożdżowe na chleb lub pizzę. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.  
Jeśli chcesz ponownie wyrobić ciasto za pomocą robota planetarnego, dociśnij je do dna pojemnika, aby nie owijało się ono wokół końcówki. Upewnij się, że ciasto jest ponownie wyrabiane z zalecaną prędkością.

---

## Przepisy: Ciasto na chleb (ilość składników można zwiększyć maksymalnie o połowę)

### Składniki:

- 500 g mąki
- 50 g oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 7 g drożdży
- 260 ml ciepłej wody



- 1 Umieść wszystkie suche składniki w pojemniku i obróć pokrętko regulacyjne, ustawiając je w położeniu 1.
- 2 Dolej wodę, a następnie oliwę.
- 3 Przełącz prędkość na 2–3 i dalej wyrabiaj ciasto aż do uzyskania gładkiej kuli ciasta.
- 4 Wysmaruj wnętrze pojemnika olejem roślinnym.
- 5 Umieść kulę ciasta w pojemniku i przykryj folią kuchenną.
- 6 Odstaw ciasto do wyrośnięcia na 1 godzinę, aż jego rozmiar się podwoi.
- 7 Zagnieć wyrośnięte ciasto, aby wydobyć z niego powietrze.
- 8 Zwiń je w kształt wałka i umieść w formie do pieczenia.
- 9 Przykryj i odstaw do wyrośnięcia w formie na 1 godzinę.
- 10 Piecz przez 40 minut w temperaturze 180°C.

---

## Przepis: Ciasto

### Składniki:

- 3 jajka
- 150 g masła
- 150 g cukru drobnego
- 150 g mąki
- 3 g proszku do pieczenia



- 1 Masło pokrój w kostki o boku ok. 2 cm.
- 2 Przełóż masło i cukier do pojemnika i wymieszaj, wybierając prędkość 1.
- 3 Stopniowo zwiększaj prędkość od 1 do 4.

- 4 Dodawaj jajka jedno po drugim i mieszaj dalej z prędkością 4 do czasu uzyskania kremowej konsystencji.
- 5 Dodaj proszek do pieczenia i mąkę i zmieszaj wszystkie składniki z prędkością 1 do czasu, gdy dokładnie się ze sobą połączą.
- 6 Przełóż ciasto do aluminiowej formy o długości 30 cm.
- 7 Umieść formę na środkowej wysokości w piekarniku.
- 8 Piecz 30–40 minut w temperaturze 180°C.

---

## Przepis: Ciasto



### Składniki:

- 340 g mąki uniwersalnej, nieco mąki do wałkowania
- 227 g zimnego niesolonego masła pokrojonego w kostki o boku ok. 2 cm
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 6–8 łyżek lodowatej wody

- 1 Umieść wszystkie suche składniki w pojemniku i obróć pokrętko regulacyjne, ustawiając je w położeniu 1.
- 2 Dodaj zimne masło do suchych składników i stopniowo zwiększaj prędkość od ustawienia 1 do 3.
- 3 Dodawaj po 1 łyżce lodowatej wody, aby uzyskać kruchą masę.
  - Jeśli ciasto nie jest zwarte, dodaj więcej wody i wymieszaj je nieco dłużej. Nie dodawaj zbyt wiele wody. W przeciwnym razie ciasto będzie twarde.
- 4 Dowlonie uformuj ciasto i owiń je folią.
- 5 Umieść je w lodówce na co najmniej 1 godzinę (na maksymalnie 2 dni).
- 6 Przed rozwałkowaniem i upieczeniem wyjmij ciasto i pozostaw je na kilka minut w temperaturze pokojowej.

## Przepis: Ciasto bezowe



### Składniki:

- 4 białka
- 1 filiżanka (200 g) cukru pudru lub cukru drobnego

- 1 Ubijaj białka z prędkością 7 na umiarkowanie sztywną pianę.
- 2 Stopniowo dodawaj cukier podczas ubijania z prędkością 4 aż do uzyskania sztywnej masy.
- 3 Nakładaj bezy łyżką na blachę pokrytą papierem do pieczenia.
- 4 Nagrzej wstępnie piekarnik do temperatury 105°C i umieść blachę z bezami na środkowej wysokości w piekarniku.
- 5 Piecz bezy przez około 1–1,5 godz. do czasu, gdy będą suche i kruche.
- 6 Wyłącz piekarnik i susz bezy w piekarniku przez 1,5 godz.

## Blender

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

**Blender:** do przygotowywania koktajli i soków oraz kruszenia lodu

Stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości miksowania podanych na rys. 10.

W celu kruszenia lodu kilkakrotnie obracaj pokrętło do pozycji **P** do momentu, aż lód zostanie odpowiednio rozdrobniony.



### Uwaga

- Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.
- Przed zamocowaniem części tnącej w dzbanku blendera zawsze nałóż na nią uszczelkę.
- Aby dodawać płynne składniki podczas miksowania, wlewaj je do dzbanka blendera przez otwór na produkty po wyjęciu miarki.
- Potnij składniki przeznaczone do miksowania na małe kawałki.
- Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje — nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby zapobiec rozlewaniu, w przypadku miksowania pniących się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1 litr płynu.
- Włóż składniki do dzbanka blendera, nie przekraczając maksymalnego poziomu.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas miksowania gęstego puree, napełnij dzbanek blendera do połowy i miksuj składniki w mniejszych porcjach.

## Robot kuchenny

### Część tnąca



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 4.

**Część tnąca:** do siekania, miksowania i ucierania składników

Aby usunąć składniki, które przykleiły się do ostrza lub do ścianki pojemnika, zatrzymaj działanie robota i wyłącz go, a następnie użyj łopatkki.






### Uwaga

- Zamontuj część tnącą w pojemniku przed dodaniem składników.
- Nie używaj ostrza do rozdrabniania twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, ponieważ może to doprowadzić do jego stępienia.
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbytne nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.

## Tarcze

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia wybierz jedną z poniższych tarcz i zmontuj ją zgodnie z rys. 5.

	Imię i nazwisko	Cel
	Tarcza do krojenia/szatkowania (na drobno)	Do krojenia składników na cienkie, płaskie kawałki/wąskie nitki
	Tarcza do krojenia/szatkowania (na grubo)	Do krojenia składników na grube, płaskie kawałki/grubsze nitki
	Tarcza do krojenia w słupki (HR7974)	Do krojenia składników na wąskie paski



### Uwaga

- Zachowaj ostrożność przy dotykaniu ostrza krojącego tarczy, jest ono bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj tarczy do rozdrabniania twardych składników, takich jak kostki lodu.
- Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wpychania składników do otworu na produkty.



### Uwaga

- Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.

## Wyciskarka do cytrusów

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 6.



### Uwaga

- Umieść sitko wyciskarki do cytrusów na wałku w pojemniku. Upewnij się, że występ sitka zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika. Gdy sitko będzie prawidłowo założone, usłyszysz „kliknięcie”.
- Docisnij owoc do stożka. W razie potrzeby przerwij dociskanie, aby usunąć miąższ z sitka. Po zakończeniu wyciskania lub kiedy chcesz usunąć miąższ, obróć pokrętko do pozycji 0 i zdejmij pojemnik z akcesoriami z urządzenia.

## Maszynka do mięsa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 7-1.

Maszynka do mięsa jest przeznaczona do mielenia surowego lub ugotowanego mięsa.

Gdy mięso utknie w zbiorniku, w celu zresetowania należy wykonać następujące czynności:

- 1 Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 2 Odłącz zespół pojemnika.
- 3 Usuń mięso blokujące pojemnik.
- 4 Ponownie załóż pojemnik.
- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

## Wymiana koła zębatego

Kiedy koło zębate do wału ślimakowego jest uszkodzone, użyj dodatkowego koła zgodnie z rys. 7-3.

### Uwaga

- Nigdy nie rozdrabniaj kości, orzechów ani innych twardych składników.
- Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa! Przed rozpoczęciem mielenia trzeba je rozmrozić.
- Nie wypychaj zbyt dużych ilości mięsa ani nie używaj zbyt dużej siły podczas wypychania mięsa do pojemnika. Pozwoli to uniknąć przeciążenia urządzenia.
- Nigdy nie miel suszonego mięsa ani twardych wędlin, takich jak suszony/biały boczek.

### Wskazówka

- Usuń z mięsa kości, chrząstki i ścięgna, aby uniknąć zablokowania lub uszkodzenia urządzenia podczas mielenia.

## Przyrząd do robienia ciastek (tylko model HR7976)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 7-2.

Za pomocą przyrządu do robienia ciastek można wyciąć wybrane kształty z ciasta.

### Uwaga

- Stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości ich miksowania podanych na rys. 10.

### Wskazówka

- Ustawiaj otwory w nasadce do formowania ciastek w jednej linii z otworem w separatorze ciastek, aby zrobić ciastka w różnych kształtach.

## Młynek

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 8.

Za pomocą młynka można siekać lub mielić ziarna kawy, pieprz ziarnisty, orzechy, zioła, suszone owoce itp.

Suszone owoce, np. figi, można posiekać i wykorzystać jako posypkę do jogurtu lub dodatek do chleba albo ciastek.

Suszone figi odmiany Black Mission siekaj w porcjach po maks. 85 g przez 3 sekundy z prędkością P.

### Uwaga

- Stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości ich miksowania podanych na rys. 10.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na dzbanku młynka.
- Młynek (dostępny pod numerami produktu 96510070528 i 996510070501) można zamówić jako dodatkowe wyposażenie u sprzedawcy produktów firmy Philips lub w centrum serwisowym firmy Philips.

### Wskazówka

- Przed otwarciem młynka z przetworzonymi składnikami:
  1. Przytrzymaj dzbanek młynka do góry dnem.
  2. Kilkakrotnie klepnij dzbanek młynka.
  3. Powoli wyjmij część tnącą.

## Sokowirówka do miękkich owoców (tylko model HR7974)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 9

Ta sokowirówka służy do wyciskania soku z pomidorów i miękkich owoców, takich jak pomarańcze i winogrona.

Nie zaleca się wyciskania soku z twardych owoców, takich jak jabłka i gruszki.



### Ostrzeżenie

- Zachowaj ostrożność podczas używania i czyszczenia sitka. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Pamiętaj, że maksymalny zalecany czas działania urządzenia to 2 minuty.



### Uwaga

- Nigdy nie wkładaj ręki ani żadnego przedmiotu (np. widelca, noża, łyżki czy łopatkę) do otworu na produkty. Do tego celu używaj wyłącznie popychacza dołączonego do zestawu.
- Przed zdjęciem narzędzia z urządzenia poczekaj, aż śruba w komorze na produkty przestanie się obracać.
- Przed pierwszym użyciem sokowirówki do miękkich owoców dokładnie ją wyczyść.



### Uwaga

- Przed każdym użyciem sprawdź mocowanie śruby. Nie używaj sokowirówki, jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia (np. pęknięcia bądź zadrapania) lub w przypadku obluźniania tarczy trącej.
- Przed rozpoczęciem wyciskania sliwek, moreli, brzoskwiń i wiśni usuń z nich wszystkie nasiona i pestki. Dokładnie zdejmij twardą skórkę z ananasów, melonów itp.



### Wskazówka

- Kilkakrotne przepuszczenie miąższu przez urządzenie pozwala uzyskać znacznie więcej soku.

## 5 Czyszczenie



### Ostrzeżenie

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Informacje na temat czyszczenia części wodą, umieszczania ich w zmywarce i/lub czyszczenia wilgotną szmatką znajdują się w tabeli (rys. 11).



### Uwaga

- Upewnij się, że krawędzie tnące ostrzy i tarcz nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to doprowadzić do ich stępienia.
- Krawędzie tnące są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność przy czyszczeniu tarcz lub części tnących robota kuchennego, blendera i młynka.

- 1 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.
- 2 Myj pozostałe części w gorącej wodzie (poniżej 60°C) z odrobiną płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- 3 Po wyczyszczeniu przechowuj urządzenie i akcesoria w suchym miejscu.

## Szybkie czyszczenie

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby w prostszy sposób wyczyścić pojemnik robota kuchennego i dzbanek blendera. (Podczas czyszczenia pojemnika robota kuchennego upewnij się, że część tnąca jest założona w pojemniku).

- 1 Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń do pojemnika robota kuchennego lub dzbanka blendera.
- 2 Nałóż pokrywkę na pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera, a następnie przekręć w prawo, aby ją zamocować.
- 3 Za pomocą pokrętki wybierz prędkość P. Pozostaw urządzenie włączone przez 30 sekund, aż pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera zostanie oczyszczony.
- 4 Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw pokrętkę w położeniu 0, a następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 5 Zdejmij dzbanek blendera lub pojemnik robota kuchennego i wypłucz go czystą wodą.

## 6 Gwarancja i serwis

Jeśli masz problem, potrzebujesz informacji lub usług serwisowych, przejdź na stronę [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.



# 1 Bun venit

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului și păstrează-l pentru consultare ulterioară.

## Avertisment

- Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clățiți la robinet.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu utiliza aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecherul, capacul de protecție, sita rotativă sau orice alte piese sunt deteriorate sau au crăpături vizibile.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita pericolele.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, mentale

sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le prezintă.

- Copii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Ai grijă când golești castronul, manipulezi sau cureți discurile, lama și sita storcătorului. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
- Scoateți paleta, telul sau spirala pentru aluat din robotul de bucătărie înainte de a-l spăla.
- Nu atingeți lamele cuțitului, în special atunci când aparatul este în funcțiune. Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele și ustensilele pentru bol se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează lamele și ustensilele pentru bol.

- Dacă alimentele se lipesc de peretele vasului blenderului, de bolul robotului de bucătărie sau de bolul de amestecare, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele de pe perete.
  - Nu introduceți niciodată vreun obiect (de exemplu o spatulă) sau degetele în bolul de amestecare atunci când utilizați ustensilele pentru bol în timpul funcționării aparatului.
  - Nu introduceți niciodată vreun obiect (de exemplu o spatulă) sau degetele pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare al robotului de bucătărie sau în recipientele pentru mașina de tocat carne în timpul funcționării aparatului. Utilizați numai elementul de împingere furnizat pentru robotul de bucătărie sau mașina de tocat carne.
  - Aveți grijă dacă turnați lichid fierbinte în bol, în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
  - Nu debloca niciodată brațul robotului de bucătărie când sunt atașate alte accesorii (cum ar fi robotul de bucătărie, blenderul, râșnița sau mașina de tocat carne etc.).
  - Nu atașați și nu utilizați niciodată mai multe instrumente sau accesorii pe robotul de bucătărie în același timp.
  - Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Atenție**
- Oprește și scoate întotdeauna din priză aparatul dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, demonta, curăța, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mișcare în timpul utilizării.
  - Pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un cronometru și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit regulat de către aparat.
  - Opriți întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția **0**.

- După oprirea aparatului, așteptați întotdeauna până când componentele mobile se opresc, apoi scoateți aparatul din priză înainte de a ridica brațul stativului sau de a deschide, demonta sau scoate componentele oricărui accesoriu din stativ.
- Nu depășiți capacitatea maximă, conform indicațiilor de pe accesorii (bol, vas, râșniță). Atunci când utilizați accesoriile robotului de bucătărie respectați cantitățile, durata de procesare și viteza, așa cum sunt indicate în manualul de utilizare.
- Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultați instrucțiunile și tabelul pentru curățare din manualul de utilizare.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători, care nu sunt recomandate explicit de Philips. Dacă utilizați aceste accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Lasă ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa. Nu adăugați ingrediente cu 60 °C mai fierbinți decât temperatura ambiantă.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă pe care o procesați.
- Anumite ingrediente, cum ar fi morcovii, pot provoca decolorarea suprafeței componentelor. Aceasta nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un anumit timp.

**Nivel de zgomot:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul este sigur, conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

---

## Reciclare



Produsul dvs. este proiectat și fabricat din materiale și componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate și reutilizate.

Când vedeți simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC:



Nu evacuați niciodată acest produs împreună cu gunoiul menajer. Vă rugăm să vă informați despre regulamentele locale referitoare la colectarea separată a produselor electrice și electronice. Scoaterea din uz corectă a produselor vechi ajută la prevenirea consecințelor potențial negative asupra mediului și a sănătății umane.

## 2 Prezentare generală (Fig. 1)

---

### Robot de bucătărie

- ① Conector pentru accesorii
- ② Buton de eliberare a brațului
- ③ Selector de viteză (buton rotativ)
- ④ Bol
- ⑤ Capac antistropire
- ⑥ Spirală pentru aluat
- ⑦ Tel
- ⑧ Paletă

---

### Blender

- ⑨ Pahar gradat
- ⑩ Capac pentru blender
- ⑪ Vas pentru blender
- ⑫ Inel de etanșare
- ⑬ Bloc tăietor detașabil pentru blender

---

### Robot de bucătărie

- ⑭ Element de împingere
- ⑮ Capac
- ⑯ Suport pentru instrumente
- ⑰ Bol pentru robotul de bucătărie
- ⑱ Bloc tăietor

---

### Disc

- ⑲ Disc pentru feliere / radere (fin)
- ⑳ Disc pentru feliere / radere (mare)
- ㉑ Disc pentru cartofi julienne (numai HR7974)

---

### Presă de citrice

- ㉒ Con pentru presă
- ㉓ Sită

---

### Râșniță

- ㉔ Vas pentru râșniță
- ㉕ Inel de etanșare pentru râșniță
- ㉖ Bloc tăietor detașabil pentru râșniță

---

### Storcător pentru fructe moi (numai HR7974)

- ㉗ Duză de stoarcere
- ㉘ Ecran de stoarcere
- ㉙ Sită
- ㉚ Ax
- ㉛ Inel de etanșare
- ㉜ Recipient
- ㉝ Împingător pentru storcătorul pentru fructe moi

## Mașină de tocat

- ③4 Inel filetat
- ③5 Disc pentru tocare mărunță
- ③6 Dispozitiv de tăiere/Cuțit
- ③7 Axul melcului
- ③8 Mecanism suplimentar pentru axul melcului
- ③9 Recipient din metal
- ④0 Împingător pentru recipientul din metal
- ④1 Capac pentru tavă
- ④2 Tavă de alimentare
- ④3 Accesoriu pentru curățare inovator

## Aparat pentru prăjituri (numai HR7976)

- ④4 Separator prăjituri
- ④5 Dispozitiv de modelare prăjituri

## 3 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza robotul de bucătărie și accesoriile pentru prima oară, curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.

Puteți conecta și porni aparatul numai după ce asamblați corect accesoriile. Consultați Fig. 2 - 9 pentru asamblarea corectă.

### Oprire automată

Robotul de bucătărie se va opri automat după 16 minute de funcționare continuă. Acest lucru poate duce la evitarea unor probleme potențiale de siguranță din cauza utilizării prelungite.

## Protecția împotriva supraîncărcării

Robotul de bucătărie se va opri automat și în situația în care este supraîncărcat.

Pentru a reseta aparatul în caz de protecție la suprasarcină și oprire automată, urmați etapele de mai jos:

- 1 Rotiți butonul în poziția **0**, apoi scoateți-l din priză.
- 2 Scoateți unele dintre ingrediente pentru a reduce încărcarea.
- 3 Lăsați aparatul să se răcească câteva minute.
- 4 Conectați ștecherul la sursa de alimentare și reselectați viteza dorită.




## 4 Utilizarea robotului de bucătărie

### Ustensile pentru bolul de amestecare

#### Notă

- Înainte de a porni robotul de bucătărie, asigurați-vă că butonul este în poziția 0 și apoi atașați telul, paleta sau spirala pentru aluat.
- În bol pot fi procesate până la 750 g de făină, plus alte ingrediente.
- Respectați cantitățile, durata de procesare și viteza recomandate, așa cum sunt indicate în Fig. 10. Nu depășiți viteza de procesare sugerată pentru a evita deteriorarea aparatului.
- În timpul utilizării altor accesorii precum blenderul, robotul de bucătărie etc., conectorul pentru accesorii se va roti odată cu capacul pentru viteze și acesta este un lucru normal.
- Verificați capacele orificiilor de pe braț pentru a vă asigura că sunt bine blocate înainte de a folosi robotul de bucătărie.

Înainte de a începe, asigurați-vă că alegeți accesoriul dorit din cele de mai jos și asamblați conform Fig. 2.

	Nume	Scop
	Spirală pentru aluat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentru prepararea pâinii și a chiflelor</li> <li>• Viteză de procesare sugerată: 1-3</li> </ul>
	Paletă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentru prepararea prăjiturilor, biscuiților, plăcintelor, produselor de patiserie, piureului de cartofi, aluatului pentru paste, pâinii fără gluten și untului rece</li> <li>• Viteză de procesare sugerată: 1-4</li> </ul>
	Tel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pentru a bate albușuri de ou, smântână, bezele, spume și sufluri</li> <li>• Viteză de procesare sugerată: 7</li> </ul>



#### Sugestie

- Pentru a evita stropirea, creșteți întotdeauna viteza gradual.
- **Capac antistropire:** înainte de a utiliza ustensilele pentru bol, fixați capacul antistropire pe stativ. Nu este necesar să scoateți capacul antistropire pentru a înlocui ustensilele. Puteți adăuga ingrediente prin gura de scurgere a capacului antistropire.
- **Batere cu tel:** înainte de a bate albușuri de ou sau smântână, asigurați-vă că bolul și telul sunt uscate și fără urme de grăsime.
- **Frământare:** utilizați spirala pentru aluat pentru a frământa aluatul dospite pentru pâine și pizza. Trebuie să ajustați cantitatea de lichid, pentru a forma aluatul, în funcție de condițiile de umiditate și temperatură. Dacă doriți să frământați din nou aluatul cu robotul de bucătărie, apăsați aluatul pe baza bolului pentru a evita înfășurarea aluatului pe ustensilă. Asigurați-vă că frământați din nou aluatul la viteza recomandată.

## Rețete: aluat de pâine (maxim cantitate x1,5)



### Ingredient:

- 500 g făină
- 50 g ulei de măsline
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de zahăr
- 7 g drojdie
- 260 ml de apă caldă

- 1 Adăugați toate ingredientele uscate în bol și reglați butonul rotativ la viteza 1.
- 2 Turnați apa și apoi uleiul.
- 3 Comutați pe viteza 2-3 și frământați în continuare până când se formează o bilă netedă de aluat.
- 4 Ungeți un castron cu ulei vegetal.
- 5 Puneți bila de aluat în acest castron și acoperiți-l cu folie de plastic.
- 6 Lăsați-l să crească 1 oră până când își dublează dimensiunea.
- 7 Scoateți aerul din aluatul crescut.
- 8 Rulați-l și puneți-l într-o tavă de pâine.
- 9 Acoperiți-l și lăsați-l să crească în tavă 1 oră.
- 10 Coaceți la 180 °C timp de 40 de minute.

## Rețetă: compoziție de prăjituri



### Ingredient:

- 3 ouă
- 150 g unt
- 150 g de zahăr pudră
- 150 g făină
- 3 g praf de copt

- 1 Tăiați untul în cuburi de 2 cm.
- 2 Puneți cuburile cu zahăr în bol și amestecați-le la viteza 1.
- 3 Creșteți viteza treptat de la 1 la 4.

- 4 Adăugați ouăle unul câte unul și continuați să amestecați la viteza 4 până obțineți o consistență cremoasă.
- 5 Introduceți praf de copt și făină în amestec și amestecați la viteza 1 până când toate ingredientele s-au amestecat bine.
- 6 Puneți compoziția într-o formă din aluminiu de 30 cm lungime.
- 7 Așezați-o în mijlocul cuptorului.
- 8 Coaceți timp de 30-40 de minute la temperatura de 180 °C.

### Rețetă: foietaj de plăcintă



#### Ingredient:

- 340 g de făină universală, plus o cantitate pentru rulare
  - 227 g de unt rece nesărat, tăiat în cuburi de 2 cm
  - 1 linguriță de sare
  - 1 linguriță de zahăr
  - 6 - 8 linguri de cuburi de gheață
- 1 Puneți toate ingredientele uscate în bol și reglați butonul rotativ la viteza 1.
  - 2 Adăugați untul rece la ingredientele uscate și creșteți viteza treptat de la 1 la 3.
  - 3 Adăugați câte 1 lingură de cuburi de gheață la amestec până când se formează un aluat fărâmițos.
    - Dacă aluatul nu este legat, mai adăugați puțină apă și amestecați mai mult timp. Nu adăugați prea multă apă. În caz contrar, crusta va deveni tare.
  - 4 Dați aluatului forma dorită și înfășurați-l într-o folie transparentă.
  - 5 Țineți-l în frigider pentru minim 1 oră și maxim 2 zile.
  - 6 Lăsați aluatul la temperatura camerei timp de câteva minute înainte de a-l întinde și de a-l coace.

### Rețetă: bezele



#### Ingredient:

- 4 albușuri de ou
  - 1 ceașcă (200 grame) de zahăr extrafin sau tos
- 1 Bateți cu telul albușurile de ou la viteza 7 până ce compoziția se întărește și nu mai cade din lingură.
  - 2 Adăugați treptat zahărul în timp ce procesați cu viteza 4 până când se întăresc.
  - 3 Puneți bezeaua cu ajutorul unei linguri pe o tavă pentru coacere care este acoperită cu hârtie de copt.
  - 4 Preîncălziți cuptorul la 105 °C și poziționați tava cu bezele în centrul cuptorului.
  - 5 Coaceți bezelele timp de aproximativ 1-1,5 ore, până se usucă și devin crocante.
  - 6 Închideți cuptorul și lăsați bezelele să se usuce în cuptor timp de 1,5 ore.

### Blender

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu Fig. 3.

**Blender:** pentru a amesteca smoothie-uri, shake-uri, sucuri și a zdrobi gheață

Respectați cantitățile, durata de procesare și viteza recomandate, așa cum sunt indicate în Fig. 10.

Pentru zdrobirea gheții, rotiți butonul la viteza **P** în mod repetat până la zdrobirea gheții.

## Notă

- Nu deschideți niciodată capacul pentru a introduce mâna sau orice obiect în vas în timpul funcționării blenderului.
- Asamblați întotdeauna inelul de etanșare pe blocul tăietor înainte de a atașa blocul tăietor la vasul blenderului.
- Pentru a adăuga ingrediente lichide în timpul amestecului, turnați-le în vasul blenderului prin orificiul de alimentare, îndepărtând paharul gradat.
- Tăiați în prealabil ingredientele în bucăți mici înainte de a le procesa.
- Dacă doriți să preparați o cantitate mare procesați, pe rând, cantități mici în loc să introduceți o cantitate mare o dată.
- Pentru a evita vărsarea: atunci când procesați un lichid care face spumă (de exemplu, lapte), nu puneți mai mult de 1 litru de lichid în vasul blenderului.
- Puneți ingredientele în vasul blenderului până la nivelul maxim indicat.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate când amestecați piure consistent, umpleți vasul blenderului până la jumătate și procesați ingredientele în șarje de amestecare separate.

## Robot de bucătărie

### Bloc tăietor

Înainte de a începe, asigurați-te că asamblați în conformitate cu Fig. 4.

**Bloc tăietor:** pentru tocarea, amestecarea și pasarea ingredientelor




Pentru a îndepărta alimentele care se lipesc de lamă sau de peretele bolului, opriți procesarea și mai întâi, opriți aparatul, apoi utilizați o spatulă.

## Notă

- Puneți întotdeauna blocul tăietor în bol înainte de a începe să adăugați ingredientele.
- Nu utilizați blocul tăietor pentru a toca ingrediente tari, de tipul boabelor de cafea, tumericului, nușoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel puteți toci lama.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat atunci când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloașe.

## Discuri

Înainte de a începe, asigurați-vă că alegeți discul dorit din cele de mai jos și asamblați conform Fig. 5.

	Nume	Scop
	Disc pentru feliere / radere (fin)	Pentru a tăia ingredientele în bucăți plate subțiri/ fâșii fine
	Disc pentru feliere / radere (mare)	Pentru a tăia ingredientele în bucăți plate groase/ fâșii mai groase
	Disc pentru cartofi julienne (HR7974)	Pentru a tăia ingredientele în fâșii fine



### Atenție

- Manevreați cu atenție lama de feliere a discurilor. Are o margine tăioasă foarte ascuțită.
- Nu utilizați niciodată discul pentru a procesa ingrediente tari, precum cuburi de gheață.
- Nu exercitați o presiune prea mare pe elementul de împingere atunci când apăsați ingredientele în tubul de alimentare.



### Notă

- Tăiați în prealabil ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.



## Presă de citrice

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu Fig. 6.

### Notă

- Puneți sita pentru presa pentru citrice pe axul din bol. Asigurați-vă că protecția sitei este blocată în fanta mânerului bolului. Atunci când sita se fixează corect, auziți un clic.
- Apăsăți fructul pe con. Nu mai apăsați pentru a îndepărta pulpa de pe sită, dacă este necesar. După ce ați terminat de apăsare sau când doriți să eliminați pulpa, rotiți butonul în poziția 0 și îndepărtați bolul din aparat cu accesoriile montate.

## Mașină de tocat

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblezi în conformitate cu Fig. 7-1.

Mașina de tocat este concepută pentru tocarea cărnii crude sau gătite.

Atunci când carnea se blochează în recipient, urmați pașii de mai jos pentru resetare:

- 1 Opriti și scoateți aparatul din priză.
- 2 Demontați ansamblul recipientului.
- 3 Eliberați blocajul.
- 4 Montați la loc recipientul.
- 5 Conectați ștecherul la sursa de alimentare și reselectați viteza dorită.

## Înlocuirea mecanismului

Când se deteriorează mecanismul pentru axul melcului, înlocuiește-l cu cel suplimentar conform Fig. 7-3.

### Notă

- Nu măcinați niciodată oase, nuci sau alte ingrediente dure.
- Nu utilizați carne congelată! Înainte să tocați carnea, dezghețați-o mai întâi.
- Nu împingeți prea multă carne și nu exercitați o presiune prea mare atunci când împingeți carnea în recipient. Acest lucru poate duce la evitarea supraîncălzirii aparatului.
- Nu toca niciodată carnea uscată sau carnea tratată tare, precum bacon uscat/alb sau pastrama.

### Sugestie

- Îndepărtează oasele, cartilagiile și zgârciurile din carne pentru a evita blocarea sau alte defecțiuni în timpul tocării.

## Aparat pentru prăjituri (numai HR7976)

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu Fig. 7-2.

Poți folosi aparatul de prăjituri pentru a tăia aluatul de biscuiți în forma dorită.

### Notă

- Respectă cantitățile, durata de procesare și viteza recomandate pentru ingrediente, așa cum sunt indicate în fig. 10.

### Sugestie

- Aliniaza diferitele orificii ale dispozitivului de modelare prăjituri cu orificiul de pe separatorul de prăjituri pentru a prepara prăjituri de diferite forme.

## Râșniță

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu Fig. 8.

Puteți utiliza râșnița pentru a toca/măcina boabe de cafea, de piper, nuci, ierburi, fructe uscate etc.

Fructele uscate, precum smochinele, pot fi tocate și utilizate ca topping-uri pentru iaurt sau le puteți întinde pe pâine sau biscuiți.

Pentru cele mai bune rezultate în procesarea smochinelor negre uscate, utilizați maxim 85 g la viteza P timp de 3 secunde.

### Notă

- Respectă cantitățile, durata de procesare și viteza recomandate pentru ingrediente, așa cum sunt indicate în fig. 10.
- Nu depășiți nivelul maxim al vasului râșniței.
- Puteți comanda o râșniță (sub codul de service 96510070528 și 996510070501) de la distribuitorul dvs. Philips sau un centru de service Philips ca accesoriu suplimentar.

### Sugestie

- Înainte de a deschide râșnița cu ingrediente procesate:
  1. Țineți vasul pentru râșniță invers.
  2. Bateți ușor vasul pentru râșniță de câteva ori.
  3. Scoateți ușor blocul tăietor.

## Storcător pentru fructe moi (numai HR7974)

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu Fig. 9

Poți utiliza storcătorul pentru fructe moi pentru a stoarce fructe moi precum roșii, portocale și struguri.

Nu se recomandă să stoarceți fructe tari precum merele și perele.

### Avertisment

- Aveți grijă la curățarea sau manipularea sitei. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
- Utilizatorii trebuie să fie conștienți de faptul că timpul maxim de funcționare recomandat este de până la 2 minute.

### Atenție

- Nu introduceți niciodată un alt obiect (de ex. furculiță, cuțit, lingură sau spatulă) sau mâna în tubul de alimentare. Pentru acest scop utilizați numai împingătorul furnizat împreună cu aparatul.
- Așteptați până când șurubul tubului zdrobitor nu se mai rotește înainte de a lua dispozitivul din unitatea principală.
- Curăța bine storcătorul pentru fructe moi înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

### Notă

- Înainte de utilizare verificați întotdeauna șurubul. Nu utilizați storcătorul dacă observați orice deteriorări cum ar fi crăpături, zgârieturi sau disc de măcinat slăbit.
- Înainte de a procesa ingrediente, îndepărtați toate semințele și sămburii din prune, caise, piersici și cireșe și îndepărtați coaja dură de la ananas, pepene etc.

### Sugestie

- Puteți obține o cantitate mai mare de suc dacă procesați pulpa de mai multe ori.

## 5 Curățarea

### Avertisment

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți-l din priză.
- Consultați tabelul (Fig. 11) pentru informații despre curățarea componentelor cu apă, în mașina de spălat vase și/sau cu o cârpă umedă.

### Atenție

- Asigurați-vă că marginile tăioase ale lamelor și discurile nu vin în contact cu obiecte dure. Aceasta poate provoca tocirea lamei cuțitului.
- Marginile tăioase sunt ascuțite. Curățați cu atenție discurile și blocurile tăietoare ale robotului de bucătărie, blenderului și râșniței.

- 1 Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.
- 2 Curățați celelalte componente în apă fierbinte (< 60 °C) cu puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
- 3 După curățare, depozitați aparatul și accesoriile într-un loc uscat.

---

## Curățare rapidă

Urmați pașii de mai jos pentru a curăța mai ușor bolul robotului de bucătărie și vasul blenderului. (Asigurați-vă că lama este asamblată în bol în cazul în care curățați bolul robotului de bucătărie).

- 1 Turnați apă caldă (nu mai mult de 0,5 litri) și câteva picături de detergent lichid în bolul robotului de bucătărie sau în vasul blenderului.
- 2 Așezați capacul pe bolul robotului de bucătărie sau pe vasul blenderului și apoi răsușiți-l în sens orar pentru a-l fixa.
- 3 Rotiți butonul la viteza P. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de secunde sau până când bolul robotului de bucătărie sau vasul blenderului sunt curate.
- 4 După utilizare, rotiți butonul la poziția 0 și apoi scoateți aparatul din priză.
- 5 Detașați vasul blenderului sau bolul robotului de bucătărie și clățiți-l cu apă curată.

## 6 Garanție și service

Dacă aveți o problemă, aveți nevoie de service sau aveți nevoie de informații, consultați [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) sau contactați Centrul de asistență clienți Philips din țara dvs. Numărul de telefon se află în certificatul de garanție internațională. Dacă în țara ta nu există niciun centru de asistență pentru clienți, contactează distribuitorul Philips local.

# 1 Vitajte

Blahoželáme vám k vašej kúpe a vitajte u spoločnosti Philips! Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.

## Varovanie

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Kým spotrebič pripojíte k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú napájací kábel, zástrčka, ochranný kryt, rotujúce sitko alebo iné časti poškodené alebo sú na nich viditeľné praskliny.
- Poškodený napájací kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Zariadenie nikdy nenechávajte spustené bez dozoru.
- Pri vyprázdňovaní misky, manipulácii alebo čistení diskov, čepele alebo sitka odšťavovača buďte opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.
- Pred umývaním odpojte nástavec na šľahanie, metličku alebo hák na miesenie od kuchynského robota.
- Nedotýkajte sa čepele, najmä keď je zariadenie zapojené do siete. Čepele sú mimoriadne ostré.

- Ak sa čepele a nádoba zaseknú, pred odstránením potravín, ktoré blokujú čepele a nádobu, odpojte zariadenie od siete.
- Ak sa jedlo prilepí na stenu nádoby mixéra, misky kuchynského robota alebo misky na miešanie, spotrebič vypnite a odpojte ho od siete. Potom pomocou varešky odstráňte jedlo zo steny.
- Keď je spotrebič zapnutý, nikdy nestrkajte ani nekladajte prsty alebo iné objekty (napr. varešku) do misky na miešanie počas používania nástrojov do misky.
- Keď je spotrebič zapnutý, do dávkovacej trubice kuchynského robota a násypníka pre mlynček na mäso nikdy nestrkajte ani nekladajte prsty alebo iné objekty (napr. varešku). S kuchynským robotom a mlynčekom na mäso používajte iba dodaný piest.
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do misky kuchynského robota alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vyprsknutiu zo zariadenia v dôsledku prudkého návalu pary.
- Nikdy neodomykajte rameno spotrebiča, kým je pripojené iné príslušenstvo (napr. kuchynský robot, mixér, mlynček alebo mlynček na mäso atď.).
- Na kuchynský robot nikdy nepripájajte a nepoužívajte viac ako jeden nástroj alebo kus príslušenstva naraz.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

### Výstraha

- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozoberaním, čistením a výmenou príslušenstva a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania tepelného odpojenia, toto zariadenie sa nemôže napájať prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, ani ho nesmiete pripojiť k rozvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína v rámci verejných služieb.

- Spotrebič vždy vypnite nastavením ovládača do polohy **0**.
- Vždy počkajte, kým sa pohyblivé časti zariadenia po vypnutí prestanú hýbať, potom odpojte zariadenie a rameno zdvihnite zo stojana alebo otvoru a odmontujte alebo odpojte všetky časti príslušenstva zo stojana.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu znázornenú na príslušenstve (miska, nádoba, mlynček). Pri používaní kuchynského robota dodržujte množstvá, čas prípravy a rýchlosť uvedené v návode na použitie.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami. Pri čistení postupujte podľa pokynov a tabuľky v návode na použitie.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť. Nepridávajte suroviny, ktorých teplota je o 60 °C vyššia ako teplota okolia.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.
- Niektoré prísady, ako napríklad mrkva, môžu na povrchu dielov vyvolať zmeny farby. Na diely to však nemá žiaden nežiaduci vplyv. Farebné zmeny sa zvyčajne časom stratia.

**Deklarovaná hodnota emisie hluku je 82 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.**

---

## **Elektromagnetická polia (EMF)**

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

## Recyklácia



Váš produkt bol navrhnutý a vyrobený pomocou vysokokvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú recyklovať a znova využiť.

Produkt označený symbolom preškrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:



Svoj produkt nikdy nelikvidujte spolu s iným komunálnym odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnu likvidáciu vášho starého produktu pomáhate zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

## 2 Prehľad (obr. 1)

### Kuchynský robot

- ① Konektor nástrojov
- ② Tlačidlo na uvoľnenie ramena
- ③ Prepínač rýchlostí (otočný regulátor)
- ④ Miska
- ⑤ Ochranný kryt proti výšplechovaniu
- ⑥ Hák na miesenie
- ⑦ Metlička
- ⑧ Nástavec na šľahanie

### Mixér

- ⑨ Odmerka
- ⑩ Veko mixéra
- ⑪ Nádoba mixéra
- ⑫ Tesniaci krúžok
- ⑬ Odnímateľný nástavec s čepeľami mixéra

### Kuchynský robot

- ⑭ Piest
- ⑮ Veko
- ⑯ Držiak nástrojov
- ⑰ Miska kuchynského robota
- ⑱ Nástavec s čepeľami

### Disk

- ⑲ Disk na krájanie a strúhanie (jemný)
- ⑳ Disk na krájanie a strúhanie (hrubý)
- ㉑ Disk Julienne na tenké pásiky (len pri modeli HR7974)

### Lis na citrusy

- ㉒ Odšťavovací kužel
- ㉓ Sitko

### Mlynček

- ㉔ Nádoba mlynčeka
- ㉕ Tesniaci krúžok mlynčeka
- ㉖ Odnímateľný nástavec s čepeľami mlynčeka

### Odšťavovač na mäkké ovocie (len model HR7974)

- ㉗ Nástavec na odšťavovanie
- ㉘ Odšťavovacie sitko
- ㉙ Sitko
- ㉚ Hriadel'
- ㉛ Tesniaci krúžok
- ㉜ Násypník
- ㉝ Piest na zatláčanie pre odšťavovač na mäkké ovocie

### Mlynček na mäso

- ㉞ Krúžok so závitom
- ㉟ Disk na mletie
- ㊱ Krájač/nôž

- ③7 Závitový hriadel'
- ③8 Náhradné ozubené koleso pre závitový hriadel'
- ③9 Kovový násypník
- ④0 Piest na zatláčanie pre kovový násypník
- ④1 Kryt na podnos
- ④2 Plniaci podnos
- ④3 Inovatívny nástroj na čistenie

---

## Zariadenie na prípravu koláčikov (len pri modeli HR7976)

- ④4 Oddel'ovač koláčikov
- ④5 Tvarovač koláčikov

## 3 Pred prvým použitím

Kým kuchynský robot a príslušenstvo použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

Zariadenie je možné pripojiť a zapnúť až po správnom nasadení príslušenstva. Pozrite si obr. 2 až 9, na ktorých je znázornený správny postup pri nasadení.

---

### Funkcia Autostop

Váš kuchynský robot sa automaticky vypne po 16 minútach stáleho používania. Zabráni sa tak prípadným bezpečnostným problémom, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku dlhého používania.

---

## Ochrana proti preťaženiu

Kuchynský robot sa tiež automaticky vypne pri preťažení.

Ak chcete zariadenie znova spustiť v prípade preťaženia a automatického bezpečnostného vypnutia, postupujte takto:

- 1 Ovládač nastavte do polohy **0** a zariadenie vypnite.
- 2 Vyberte niekoľko prísad, aby ste znížili zaťaženie.
- 3 Počkajte pár minút, kým sa zariadenie ochladí.
- 4 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

## 4 Používanie kuchynského robota

---

### Nástroje misky na šľahanie





#### Poznámka

- Pred zapnutím kuchynského robota sa uistite, že je ovládač v polohe 0, potom pripojte metličku, nástavec na šľahanie alebo hák na miesenie.
- V miske môžete spracovať až 750 g múky a ďalších surovín.
- Dodržujte odporúčané množstvá, čas spracovania a rýchlosť podľa obr. 10. Neprekračujte odporúčanú rýchlosť prevádzky, aby ste zabránili poškodeniu zariadenia.
- Počas používania iného príslušenstva, ako napr. mixéra, kuchynského robota a pod, je normálne, ak sa konektor nástrojov otáča spolu s ozubeným kolesom.
- Skôr ako kuchynské zariadenie zapnete, uistite sa, že sú kryty výstupu na ramene dobre uzamknuté.



Na začiatku najskôr vyberte požadovaný nástavec zo zoznamu uvedeného nižšie a založte ho podľa obr. 2.

	Názov	Účel
	Hák na miesenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na výrobu chleba a rožkov</li> <li>• Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 1 – 3</li> </ul>
	Nástavec na šľahanie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na prípravu tort, koláčov, múčnikov, pečiva, zemiakovej kaše, cesta na cestoviny, chleba bez gluténu a studeného masla</li> <li>• Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 1 – 4</li> </ul>
	Metlička	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na šľahanie bielkov, šľahačky, snehových pusínok, peny a suflé.</li> <li>• Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 7</li> </ul>

#### Tip

- Aby ste zabránili vyšplechovaniu, rýchlosť vždy zvyšujte postupne.
- **Ochranný kryt proti vyšplechovaniu:** pred použitím nástrojov do misky nasadte na stojan ochranný kryt proti vyšplechovaniu. Pri výmene nástavcov nemusíte odstrániť kryt proti vyšplechovaniu. Suroviny môžete pridávať cez výpust ochranného krytu.
- **Šľahanie:** pred šľahaním bielkov alebo šľahačky sa uistite, že miska a metlička sú suché a bez masnôt.
- **Miesenie:** na miesenie kysnutého cesta na chlieb a pizzu použite hák na miesenie. Pri miesení cesta je potrebné prispôsobiť množstvo tekutiny podľa danej vlhkosti a teploty.  
Ak chcete pomocou kuchynského robota cesto opätovne vymiesiť, zatlačte cesto naspodok misky, aby ste zabránili navinutiu cesta na nástroj. Uistite sa, že cesto opätovne miesite pri odporúčanej rýchlosti.

## Recepty: Cesto na chlieb (max. x1,5 množstva)



### Suroviny:

- 500 g múky
- 50 g olivového oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička cukru
- 7 g kvasníc
- 260 ml teplej vody

- 1 Všetky suché suroviny vložte do misky a otočný ovládač prepnite na rýchlosť 1.
- 2 Nalejte vodu a olej.
- 3 Rýchlosť prepnite na 2 – 3 a cesto mieste, až kým sa z neho nevytvorí hladká guľka.
- 4 Misku pomastite rastlinným olejom.
- 5 Cesto vložte do misky a zakryte ju priehľadnou fóliou.
- 6 Nechajte ho hodinu kysnúť, kým sa zdvojnásobí.
- 7 Cesto potlačte, aby ste odstránili vzniknuté vzduchové bubliny.
- 8 Vytvarujte ho do tvaru bochníka a položte do nádoby na pečenie chleba.
- 9 Cesto zakryte a nechajte ešte hodinu kysnúť.
- 10 Pečte 40 minút pri teplote 180 °C.

## Recept: Liate cesto



### Suroviny:

- 3 vajcia
- 150 g masla
- 150 g práškoveho cukru
- 150 g múky
- 3 g prášku do pečiva

- 1 Maslo nakrájajte na 2 cm kocky.
- 2 Kocky a cukor vyšľahajte v miske pri rýchlosti 1.
- 3 Postupne zvyšujte rýchlosť z 1 na 4.

- 4 Po jednom pridajte vajcia a šľahajte pri rýchlosti 4, až kým cesto nebude krémové.
- 5 Do zmesi pridajte prášok do pečiva a múku a miešajte pri rýchlosti 1, kým sa všetky suroviny nespoja.
- 6 Cesto vylejte na 30 cm dlhý hliníkový pekáč.
- 7 Pekáč vložte do stredu rúry.
- 8 Pečte 30 – 40 min. pri teplote 180 °C.

---

### Recept: Koláčové pečivo



#### Suroviny:

- 340 g polohrubej muky a trochu múky na valkanie
  - 227 g studeného nesoleného masla nakrájaného na 2 cm kocky
  - 1 čajová lyžička soli
  - 1 čajová lyžička cukru
  - 6 až 8 polievkových lyžíc studenej vody
- 1 Všetky suché suroviny vložte do misky a otočný ovládač prepnite na rýchlosť 1.
  - 2 Pridajte studené maslo a postupne zvyšujte rýchlosť z 1 na 3.
  - 3 Do zmesi pridávajte po 1 polievkovej lyžici studenej vody, až kým sa cesto nezačne drobiť.
    - Ak cesto nedrží pokope, pridajte viac vody a miešajte ho dlhšie. Nepridávajte priveľa vody. Inak by kôrka bola príliš tvrdá.
  - 4 Cesto vytvarujte do želaného tvaru a zakryte plastovou fóliou.
  - 5 Cesto dajte do chladničky na 1 hodinu až 2 dni.
  - 6 Cesto nechajte pár minút pri izbovej teplote a potom ho vyvalkajte a upečte.

---

### Recept: Snehové pusinky



#### Suroviny:

- 4 vaječné bielky
  - 1 hmček (200 g) jemného alebo práškového cukru
- 1 Bielky vyšľahajte pri rýchlosti 7, až kým nevznikne jemná vrchná vrstva.
  - 2 Postupne pridávajte cukor a šľahajte pri rýchlosti 4, až kým sa nevytvorí pevná vrchná vrstva.
  - 3 Lyžicou uložte snehové pusinky na plech vystlaný papierom na pečenie.
  - 4 Rúru predhrejte na 105 °C a plech so snehovými pusinkami vložte do stredu.
  - 5 Snehové pusinky pečte 1 – 1,5 hodiny, kým nie sú suché a chrumkavé.
  - 6 Vypnite rúru a snehové pusinky v nej nechajte vysušiť na 1,5 hodiny.

---

### Mixér

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 3.

**Mixér:** na mixovanie krémových koktailov, shakeov, džúsov a drvenie ľadu

Dodržiujte odporúčané množstvá, čas spracovania a rýchlosť podľa obr. 10.

Na drvenie ľadu opakovane otáčajte vypínač na rýchlosť **P**, až kým ľad nebude najmno rozdrvený.

## Poznámka

- Kým je mixér v činnosti, nikdy neotvárajte veko, aby ste následne do vnútra vložili ruku alebo iný predmet.
- Pred pripojením nástavca s čepeľami vždy nasadte na čepeľ mixéra tesniaci krúžok.
- Ak chcete počas mixovania pridať tekuté prísady, z dávkovacieho otvoru vyberte odmerku a prísady nalejte do nádoby mixéra.
- Suroviny pred spracovaním pokrájajte na drobné kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Predchádzanie vyliatiu: Keď spracúvate kvapalinu, ktorá sa zvykne speniť (napr. mlieko), do nádoby mixéra nenalievajte viac ako 1 liter takejto kvapaliny.
- Suroviny vkladajte do nádoby mixéra po značku maximálnej úrovne.
- Ak chcete pri mixovaní hustých pyrô dosiahnuť čo najlepší výsledok, naplňte nádobu mixéra do polovice a suroviny spracujte v niekoľkých dávkach.

## Kuchynský robot

### Nástavec s čepeľami

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 4.

**Nástavec s čepeľami:** na sekanie, mixovanie a pasírovanie surovín

Najprv zastavte spracovanie surovín a vypnite zariadenie, a potom vareškou odstráňte jedlo, ktoré sa prilepí na čepeľ alebo stenu misky.

## Poznámka

- Do misky najskôr vložte nástavec s čepeľami a až potom pridajte spracovávané suroviny.
- Aby sa čepeľ nezatapila, nepoužívajte ju na sekanie tvrdých surovín, napr. zrník kávy, kurkumu, muškátového orieška ani kociek ľadu.
- Pri sekaní (tvrdého) syra alebo čokolády nenechávajte spotrebič v činnosti príliš dlhý čas. V opačnom prípade sa prísady príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrčky.

## Disky

Pred používaním najskôr vyberte požadovaný disk zo zoznamu uvedeného nižšie a založte ho podľa obr. 5.

	Názov	Účel
	Disk na krájanie a strúhanie (jemný)	Nasekanie prísad na tenké ploché kúsky alebo jemné rezance
	Disk na krájanie a strúhanie (hrubý)	Nasekanie prísad na hrubé ploché kúsky alebo hrubšie rezance
	Disk Julienne na tenké pásiky (HR7974)	Nasekanie prísad na tenké pásiky

## ! Výstraha

- Pri manipulácii s čepeľou diskov na krájanie buďte opatrní. Jeho ostrie je veľmi ostré.
- Disk nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu.
- Pri dávkovaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte prívelmi na piest.

## Poznámka

- Veľké suroviny pokrájajte na menšie kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.

## Lis na citrusy

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 6.

### Poznámka

- Sitko lisu na citrusové plody položte na hriadeľ v miske. Výstupok na sitku sa musí zaistiť v drážke na rukoväti misky. Keď sa sitko nasadí správne, zaznie „cvaknutie“.
- Citrusové plody zatlačte na kužeľ. V prípade potreby prerušte pritláčanie a odstráňte zo sitka dužinu. Keď dokončíte odšťavovanie alebo ak chcete odstrániť dužinu, otočte ovládač do polohy **0** a od zariadenia odpojte misu aj s nasadeným príslušenstvom.

## Mlynček na mäso

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 7-1.

Mlynček na mäso je určený na mletie surového alebo uvareného mäsa.

Ak sa mäso zasekne v násypníku, zariadenie znova spustíte podľa nasledujúceho postupu:

- 1 Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2 Odpojte násypník.
- 3 Odstráňte prekážku.
- 4 Násypník znova namontujte.
- 5 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

## Výmena ozubeného kolesa

Keď je ozubené koleso pre závitový hriadeľ poškodené, vymeňte ho za náhradné podľa obr. 7-3.

### Poznámka

- Nikdy nemeľte kosti, orechy ani žiadne iné tvrdé suroviny.
- Nikdy nepoužívajte mrazené mäso! Pred mletím mäso najskôr rozmrazte.
- Netlačte priveľa mäsa a nevytvárajte priveľký tlak pri tlačení mäsa do násypníka. Mohlo by dôjsť k preťaženiu zariadenia.
- Nikdy nemeľte usušené alebo veľmi suché mäso ako usušenú slaninu alebo plátky sušeného mäsa.

### Tip

- Aby ste zabránili zablokovaniu alebo akémukoľvek poškodeniu mlynčeka počas mletia, odstráňte z mäsa kosti, chrupavky a šľachy.

## Zariadenie na prípravu koláčikov (len pri modeli HR7976)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 7-2.

Pomocou zariadenia na prípravu koláčikov môžete nakrájať sušienkové cesto na požadovaný tvar.

### Poznámka

- Dodržujte odporúčané množstvá, čas spracovania a rýchlosť pre jednotlivé suroviny podľa obr. 10.

### Tip

- Pred otvor krájača koláčikov umiestnite rôzne otvory tvarovača a vytvorte tak koláčiky rôznych tvarov.

## Mlynček

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 8.

Mlynček môžete používať na sekanie/mletie kávových zŕn, celého korenia, orechov, bylínok, sušeného ovocia a pod.

Sušené ovocie, ako napr. figy, je možné posekať a používať ako prísadu do jogurtov alebo ako nátiertku na chlieb či pečivo.

Najlepšie výsledky pri spracovaní sušených čiernych fig dosiahnete, ak spracujete max. 85 g surovín pri rýchlosti P po dobu 3 sekúnd.

### Poznámka

- Dodržujte odporúčané množstvá, čas spracovania a rýchlosť pre jednotlivé suroviny podľa obr. 10.
- Neprekračujte maximálnu úroveň vyznačenú na nádobe mlynčeka.
- Mlynček si môžete objednať ako dodatočné príslušenstvo (pod servisnými kódmi 96510070528 a 996510070501) od svojho predajcu Philips alebo servisného strediska pre výrobky značky Philips.

### Tip

- Pred otvorením mlynčeka so spracovanými surovinami
  1. Držte nádobu mlynčeka obrátenú hore dnom.
  2. Niekoľkokrát pobúchajte po nádobe mlynčeka.
  3. Pomaly vyberte nástavec s čepeľami.

## Odšťavovač na mäkké ovocie (len model HR7974)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 9

Tento odšťavovač na mäkké ovocie môžete použiť na odšťavovanie mäkkého ovocia, ako sú rajčiny, pomaranče či hrozno.

Neodporúčame odšťavovať tvrdšie ovocie, ako sú jablká a hrušky.

### Varovanie

- Pri manipulácii a čistení sitka buďte opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.
- Upozorňujeme používateľov, že maximálny odporúčaný čas prevádzky je 2 minúty.

### Výstraha

- Do dávkovacej trubice nikdy nevkladajte ruky ani iné predmety (napr. vidličku, nôž, lyžičku či varešku). Používajte iba piest, ktorý bol na tento účel dodaný spolu so zariadením.
- Pred odpojením nástroja od hlavnej jednotky počkajte, kým skrutka v hnetacom nástavci prestane rotovať.
- Odšťavovač na mäkké ovocie pred prvým použitím dôkladne vyčistite.

### Poznámka

- Skrutku pred použitím vždy skontrolujte. Ak objavíte akékoľvek poškodenie, ako napríklad praskliny, škrabance či uvoľnený disk na strúhanie, odšťavovač nepoužívajte.
- Pred spracovaním prísad odstráňte všetky jadierka a kôstky zo sliviek, marhúľ, broskyň a višní, ako i tvrdú šupku z ananásov, melónov, a pod.

### Tip

- Ak necháte dužinu prejsť odšťavovačom viackrát, môžete získať oveľa viac šťavy.

## 5 Čistenie

### Varovanie

- Kým začnete spotrebič čistiť, odpojte ho od siete.
- V tabuľke (obr. 11) nájdete informácie o umývaní jednotlivých častí vodou, umývaní v umývačke riadu alebo pomocou navlhčenej tkaniny.

### Výstraha

- Dajte pozor; aby rezné hrany čepeľí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohlo by to spôsobiť otupenie čepele.
- Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Pri manipulácii a čistení diskov, nástavcov s čepeľami kuchynského robota, mixéra a mlynčeka buďte opatrní.

- 1 Pohonnú jednotku očistíte navlhčenou tkaninou.
- 2 Ostatné diely umývajte v teplej vode (< 60 °C) s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
- 3 Zariadenie a príslušenstvo skladujte po umytí na suchom mieste.

---

## Rýchle čistenie

Podľa nasledujúcich krokov umyjete kuchynského robota a nádobu mixéra ľahšie. (Ak čistíte misku kuchynského robota, uistite sa, že je čepeľ upevnená k miske.)

- 1 Do misky kuchynského robota alebo nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (najviac 0,5 litra) a zopár kvapiek saponátu.
- 2 Na misku kuchynského robota alebo nádobu mixéra nasadte veko a otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili.
- 3 Otočte ovládač na nastavenie rýchlosti P. Zariadenie nechajte pracovať po dobu 30 sekúnd alebo kým nebude miska kuchynského robota alebo nádoba mixéra čistá.
- 4 Po dokončení používania otočte ovládač do polohy **0** a spotrebič odpojte od siete.
- 5 Nádobu mixéra alebo misku kuchynského robota odpojte a opláchnite ju čistou vodou.

## 6 Záruka a servis

Ak sa vyskytne problém, potrebujete servisný zásah alebo doplnkové informácie, navštívte stránku [www.philips.com/supportalebo](http://www.philips.com/supportalebo) sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine Stredisko starostlivosti o zákazníkov nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

# 1 Dobrodošli

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

## Opozorilo

- Motorne enote ne potaplajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.
- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel, vtič, zaščitni pokrov, vrtljivo cedilo ali kateri drugi del poškodovan ali ima vidne razpoke.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati samo podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparatane smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Pri praznjenju posode, uporabi ali čiščenju plošč, rezila in cedila sokovnika bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Stepalnik, metlico ali kavelj za testo pred pranjem snemite s kuhinjskega aparata.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem, ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostrá.
- Če se rezila in nastavki v posodi zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in odstranite sestavine, ki jih ovirajo.
- Če se hrana prilepi na steno posode mešalnika, posode multipraktika ali posode za mešanje, aparat izklopite in izključite z napajanja. Nato z lopatico odstranite hrano s stene.

- Ko aparat deluje in ko uporabljate nastavke v posodi, s prsti ali predmetom (na primer lopatico) ne segajte v posodo za mešanje.
- Ko aparat deluje, sestavin v kanal za polnjenje multipraktika ali zbiralnik mesoreznice ne potiskajte s prsti ali predmetom (na primer lopatico). Uporabljajte samo priloženo potiskalo za multipraktik ali mesoreznico.
- Bodite previdni, ko v posodo, multipraktik ali mešalnik nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Ne odklepajte ročice kuhinjskega aparata, ko so nameščeni drugi nastavki (kot je multipraktik, mešalnik, mlinček ali mesoreznica itd.).
- Na kuhinjski aparat hkrati namestite in uporabljajte samo eno orodje ali nastavek.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

## Pozor

- Če aparata ne uporabljate oziroma preden ga sestavite, razstavite, očistite, zamenjate dele ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, ga izključite iz napajanja.
- Da bi preprečili nevarnost zaradi napačno ponastavljene termične varovalke, aparata ne priklaplajte na zunanjo preklopno napravo, kot je časovnik, ali na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- Aparat vedno izklopite tako, da regulator obrnete v položaj **0**.
- Po izklopu vedno počakajte, da se premikajoči deli ustavijo, nato pa aparat izključite z napajanja, preden dvignete roko stojala oziroma odprete, razstavite ali odstranite dele katerega od nastavkov na stojalu.
- Ne presežite največje kapacitete, ki je navedena na nastavkih (posoda, vrč, mlinček). Pri uporabi kuhinjskih aparatov upoštevajte količine, čas obdelave in hitrost, ki so navedeni v uporabniškem priročniku.



- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Oglejte si navodila in preglednico za čiščenje v uporabniškem priročniku.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo. Ne dodajajte sestavin, katerih temperatura je 60 °C višja od temperature okolja.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Določene sestavine, na primer korenje, lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka na nastavke. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.

**Raven hrupa:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

## Recikliranje



Ta izdelek je narejen iz visokokakovostnih materialov in sestavnih delov, ki jih je mogoče reciklirati in uporabiti znova.

Če je na izdelku prečrtan simbol posode za smeti s kolesi, je izdelek zajet v evropski direktivi 2002/96/ES:



Izdelka ne zavržite skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih predpisih za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. Pravilno odlaganje starih izdelkov pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

## 2 Pregled (sl. 1)

### Kuhinjski aparat

- 1 Priključek za nastavke
- 2 Gumb za sprostitve roke
- 3 Izbirnik hitrosti (vrtljivi regulator)
- 4 Posoda
- 5 Zaščita proti škropljenju
- 6 Kavelj za testo
- 7 Metlica
- 8 Stepalnik

### Mešalnik

- 9 Merilna posodica
- 10 Pokrov mešalnika
- 11 Posoda mešalnika
- 12 Tesnilni obroček
- 13 Snemljiva rezilna enota mešalnika

---

## Multipraktik

- ⑭ Potiskalo
- ⑮ Pokrov
- ⑯ Nosilec nastavka
- ⑰ Posoda multipraktika
- ⑱ Rezilna enota

---

## Plošča

- ⑲ Plošča za rezanje/strganje (fino)
- ⑳ Plošča za rezanje/strganje (grobno)
- ㉑ Plošča za rezanje na palčke (samo HR7974)

---

## Ožemalnik citrusov

- ㉒ Stožec ožemalnika
- ㉓ Cedilo

---

## Mlinček

- ㉔ Posoda mlinčka
- ㉕ Tesnilni obroček za mlinček
- ㉖ Snemljiva rezilna enota mlinčka

---

## Sokovnik za mehko sadje (samo HR7974)

- ㉗ Nastavek za iztiskanje soka
- ㉘ Zaščita za iztiskanje soka
- ㉙ Cedilo
- ㉚ Gred
- ㉛ Tesnilni obroček
- ㉜ Zbiralnik
- ㉝ Potiskalo za sokovnik za mehko sadje

---

## Mesoreznica

- ㉞ Navojni obroč
- ㉟ Plošča za mletje
- ㊱ Rezilna enota/nož
- ㊲ Spiralasta gred

- ㊳ Dodatna pogonska enota za spiralasto gred
- ㊴ Kovinski zbiralnik
- ㊵ Potiskalo za kovinski zbiralnik
- ㊶ Pokrov pladnja
- ㊷ Pladenj
- ㊸ Inovativni pribor za čiščenje

---

## Nastavek za piškote (samo HR7976)

- ㊹ Ločevalnik za piškote
- ㊺ Oblikovalnik za piškote

# 3 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo kuhinjskega aparata in nastavkov temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.

Aparat lahko priključite in vklopite šele, ko ustrezno namestite nastavek. Glejte sl. 2 do 9 za ustrezno sestavljanje.

---

## Samodejna ustavitvev

Kuhinjski aparat se po 16 minutah neprekinjenega delovanja samodejno izklopi. S tem prepreči morebitne varnostne težave zaradi dolgotrajne uporabe.

---

## Zaščita pred preobremenitvijo

Kuhinjski aparat se samodejno izklopi tudi v primeru preobremenitve.

Za ponastavitev aparata v primeru preobremenitve in zaščite s samodejno ustavitvijo sledite spodnjim korakom:

- 1 Regulator obrnite v položaj **0** in ga nato izključite.
- 2 Odstranite nekaj sestavin, da zmanjšate obremenitev.

- 3 Počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi.
- 4 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite zeleno hitrost.




## 4 Uporaba kuhinjskega aparata

### Nastavki posode za mešanje

#### Opomba

- Preden vklopite kuhinjski aparat, zagotovite, da je regulator v položaju 0, nato pa namestite metlico, stepalnik ali kavelj za testo.
- V posodi lahko obdelate do 750 g moke in drugih sestavin.
- Upošteвайте priporočene količine, čas obdelave in hitrost na sl. 10. Ne prekoračite priporočene hitrosti obdelave, da preprečite poškodovanje aparata.
- Normalno je, da se priključek za nastavke vrti skupaj s pokrovom pogonske enote med uporabo nastavkov, kot so mešalnik, multipraktik itd.
- Odvodni pokrovi na roki morajo biti dobro zaklenjeni, da lahko uporabljate kuhinjski aparat.

Pred začetkom med naslednjimi nastavki izberite ustreznega in ga namestite, kot je prikazano na sl. 2.

	Ime	Namen
	Kavelj za testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pripravo kruha in žemljic</li> <li>• Priporočena hitrost obdelave: 1–3</li> </ul>
	Stepalnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pripravo slaščic, piškotov, pit, peciva, pireja, testa za testenine, brezglutenskega kruha in hladnega masla</li> <li>• Priporočena hitrost obdelave: 1–4</li> </ul>
	Metlica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pripravo beljaka, smetane, beljakove pene, pene in sufleja</li> <li>• Priporočena hitrost obdelave: 7</li> </ul>

#### Nasvet

- Da preprečite škropljenje, hitrost povišajte postopoma.
- **Zaščita proti škropljenju:** zaščito proti škropljenju pred uporabo nastavkov v posodi namestite na stojalo. Pri menjavi nastavkov ni treba odstraniti zaščite proti škropljenju. Sestavine lahko dodajate skozi dulec zaščite proti škropljenju.
- **Stepanje:** pred stepanjem beljaka ali smetane zagotovite, da sta posoda in metlica suhi in nemastni.
- **Gnetenje:** s kavljem za teslo gnetite kvašeno testo za kruh in pico. Količino tekočine za oblikovanje testa prilagodite vlažnosti in temperaturi.  
Če želite testo znova gnesti s kuhinjskim aparatom, ga pritisnite na dno posode, da se ne bo prijel na kavelj za testo. Testo gnetite v okviru priporočene hitrosti.

---

## Recepti: testo za kruh (največ 1,5-kratna količine)

### Sestavine:

- 500 g moke
- 50 g olivnega olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladkorja
- 7 g kvasa
- 260 ml tople vode



- 1 V posodo dodajte vse suhe sestavine in vrtljivi regulator obrnite na hitrost 1.
- 2 Dolijte vodo in nato olje.
- 3 Preklopite na hitrost 2–3 in nadaljujte z gnetenjem, dokler ne dobite gladke kepe testa.
- 4 Posodo namažite z rastlinskim oljem.
- 5 Kepo testa položite v posodo in pokrijte s plastično folijo.
- 6 Pustite ga vzhajati 1 uro, dokler se njegova velikost ne podvoji.
- 7 Odstranite zrak iz vzhajanega testa.
- 8 Oblikujte ga v obliko debela in položite v ponev.
- 9 Pokrijte ga in pustite vzhajati 1 uro.
- 10 40 minut pecite pri temperaturi 180 °C.

---

## Recept: testo za pecivo

### Sestavine:

- 3 jajca
- 150 g masla
- 150 g sladkorja v prahu
- 150 g moke
- 3 g pecilnega praška



- 1 Maslo narežite na 2 cm velike kocke.
- 2 Kocke s sladkorjem položite v posodo in mešajte s hitrostjo 1.
- 3 Hitrost postopoma zvišujte od 1 do 4.
- 4 Posamično dodajajte jajca in mešajte s hitrostjo 4, dokler zmes ne postane kremasta.

- 5 Zmesi dodajte pecilni prašek in moko ter mešajte s hitrostjo 1, dokler niso vse sestavine dobro zmešane.
- 6 Testo položite v 30 cm dolg aluminijast pekač.
- 7 Položite ga na sredino pečice.
- 8 Pecite 30–40 minut pri temperaturi 180 °C.

---

## Recept: pecivo



### Sestavine:

- 340 g večnamenske moke in nekaj dodatne moke za razvaljanje
- 227 g hladnega nesoljenega masla, narezanega na 2 cm velike kocke
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladkorja
- 6 do 8 žličk ledeno mrzle vode

- 1 V posodo položite vse suhe sestavine in vrtljivi regulator obrnite na hitrost 1.
- 2 Suhim sestavinam dodajte hladno maslo in hitrost postopoma zvišujte od 1 do 3.
- 3 Zmesi dodajte po 1 žlico ledene vode, da dobite prhko testo.
  - Če testo razpade, dodajte še malo vode in mešajte dlje časa. Ne dodajte preveč vode. Sicer bo skoraj trda.
- 4 Testo oblikujte v želeno obliko in zavijte v plastični ovoj.
- 5 Postavite ga v hladilnik za vsaj 1 uro in največ 2 dni.
- 6 Testo nekaj minut pustite na sobni temperaturi, preden ga zvaljate in spečete.

---

## Recept: beljakova pena



### Sestavine:

- 4 jajčni beljaki
- 1 skodelica (200 gramov) fino mletega sladkorja ali sladkorja v prahu

- 1 Stepajte beljake s hitrostjo 7, dokler ne dobite mehke zmesi.

- 2 Med stepanjem s hitrostjo 4 postopoma dodajajte sladkor, da se strdijo.
- 3 Beljakovo peno z žlico dodajte na pladenj za peko, ki je pokrit s papirjem za peko.
- 4 Pečico predhodno segrejte na 105 °C in pladenj z beljakovo peno postavite na sredino pečice.
- 5 Beljakovo peno pecite približno 1–1,5 ure, dokler ni suha in hrustljava.
- 6 Ugasnite pečico in beljakovo peno 1,5 ure pustite v pečici, da se posuši.

## Mešalnik

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 3.

**Mešalnik:** za pripravo napitkov, mlečnih napitkov, sokov in drobljenje ledu

Upoštevajte priporočene količine, čas obdelave in hitrost na sl. 10.

Za drobljenje ledu regulator obračajte na hitrost P, dokler led ni fino zdrobljen.

### Opomba

- Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnikoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.
- Preden rezilno enoto pritrdite na posodo mešalnika, nanjo namestite gumijasto tesnilo.
- Če med mešanjem želite dodati tekoče sestavine, odstranite merilno posodico in jih dodajte skozi odprtino v pokrovu posode.
- Sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Da preprečite razlivanje: ko obdelujete tekočine, ki se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter.
- Sestavine dajte v posodo mešalnika do oznake za najvišjo raven.
- Da zagotovite najboljši rezultat pri mešanju gostega pireja, posodo mešalnika napolnite do polovice in sestavine obdelujte v ločenih količinah.

## Multipraktik

### Rezilna enota

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 4.

**Rezilna enota:** za seklanje, mešanje in pasiranje sestavin




Če želite odstraniti hrano, ki je prilepljena na rezilu ali steni posode, prekinite z obdelavo, izklopite aparat in hrano odstranite z lopatico.

### Opomba

- V posodo vedno najprej namestite rezilno enoto, šele po tem začnite dodajati sestavine.
- Z rezilno enoto ne sekajte trdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškati orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Pri seklanju (trdega) sira ali čokolade ne dovolite, da aparat deluje predolgo. Sicer se sestavine preveč segrejejo in posledično stalijo ali postanejo grudaste.

## Plošče

Pred začetkom med temi ploščami izberite ustrezno in jo namestite, kot je prikazano na sl. 5.

	Ime	Namen
	Plošča za rezanje/strganje (fino)	Za rezanje sestavin na tanke ploščate kose/drobne paličice
	Plošča za rezanje/strganje (grobno)	Za rezanje sestavin na debele ploščate kose/debelejše paličice
	Plošča za rezanje na palčke (HR7974)	Za rezanje sestavin na tanke trakove



### Pozor

- Pri ravnanju z rezili plošč bodite previdni. Ima zelo oster rob.
- Plošče ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.
- Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.



### Opomba

- Večje sestavine narežite na manjše koščke, ki jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.

## Ožemalnik citrusov

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 6.



### Opomba

- Cedilo ožemalnika citrusov postavite na gred v posodi. Prepričajte se, da se izboklina na cedilu zaskoči v režo na ročaju posode. Ko je cedilo pravilno pritrjeno, zaslišite klik.
- Sadež pritisnite na stožec. Če morate odstraniti tropine, ne pritiskajte sadeža. Ko končate s stiskanjem sadja ali želite odstraniti tropine, gumb obrnite v položaj 0 in iz aparata odstranite posodo z nastavkom.

## Mesoreznica

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 7–1.

Mesoreznico lahko uporabljate za mletje surovega ali kuhanega mesa.

Če se meso zatakne v zbiralniku, sledite spodnjim korakom za ponastavitev:

- 1 Izklopite in izključite aparat.
- 2 Snemite sklop zbiralnika.
- 3 Odpravite blokado.
- 4 Ponovno sestavite zbiralnik.
- 5 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite zeleno hitrost.

## Menjava pogonske enote

Če je pogonska enota za spiralasto gred poškodovana, jo zamenjajte z nadomestno v skladu s sl. 7–3.



### Opomba

- Ne meljite kosti, orehov ali drugih trdih sestavin.
- Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa! Meso pred mletjem odmrznite.
- Ko meso potiskate v zbiralnik, ne potiskajte preveč mesa in ne pritiskajte premočno. S tem lahko preprečite preobremenitev aparata.
- Ne meljite sušenega ali močno prekajenega mesa, kot so sušena in bela slanina ter sušeno meso brez maščobe.



### Nasvet

- Iz mesa odstranite kosti, hrustanec in kite, da preprečite blokiranje in poškodbe med mletjem.

## Nastavek za piškote (samo HR7976)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 7–2.

Z nastavkom za piškote lahko testo za narežete na zeleno obliko.



### Opomba

- Upoštevajte priporočene količine, čas obdelave in hitrost za sestavine na sliki 10.



### Nasvet

- Za izdelavo piškotov različnih oblik poravnajte različne odprtine rezila za piškote z odprtino na ločevalniku za piškote.

## Mlinček

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 8.

Z mlinčkom lahko sekjate/drobite kavna zrna, poprova zrna, oreške, zelišča, posušeno sadje itd.

Sekjate lahko posušeno sadje, kot so fige, in jih posipate po jogurtu ali naredite namaz za kruh ali piškote.

Za najboljše rezultate pri sekljanju suhih črnih misijonskih fig sekjajte največ 85 g pri hitrosti P za 3 sekund.



### Opomba

- Upoštevajte priporočene količine, čas obdelave in hitrost za sestavine na sliki 10.
- Ne presežite največje zmogljivosti posode mlinčka.
- Mlinček (pod kodama 96510070528 in 996510070501) lahko kot dodatno opremo naročite pri lokalnem Philipsovem prodajalcu ali na Philipsovem servisnem centru.



### Nasvet

- Preden odprete mlinček z obdelanimi sestavinami
  1. Posodo mlinčka obrnite okoli.
  2. Nekajkrat udarite na posodo mlinčka.
  3. Počasi odstranite sklop rezila.

## Sokovnik za mehko sadje (samo HR7974)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 9

S sokovnikom za mehko sadje lahko iztiskate sok iz mehkih sadežev, kot so paradižniki, pomaranče in grozdje.

Iztiskanje soka iz trdih sadežev, kot so jabolka in hruške, ni priporočljivo.



### Opozorilo

- Pri uporabi ali čiščenju cedila bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Pri uporabi upoštevajte najdaljši priporočeni čas delovanja, ki je do 2 minuti.



### Pozor

- V kanal za polnjenje ne segajte z roko ali drugimi predmeti (na primer vilicami, nožem, žlico ali lopatico). Za to uporabljajte samo priloženo potiskalo.
- Preden orodje snamete z glavne enote, počakajte, da se vijak v gnetilni cevi neha vrteti.
- Sokovnik za mehko sadje pred prvo uporabo temeljito očistite.



### Opomba

- Vijak pred uporabo preglejte. Če opazite poškodbe, kot so razpoke, špranje ali nepritrjena strgalna plošča, sokovnika ne uporabljajte.
- Pred obdelavo sestavin odstranite vsa semena in koščice iz sliv, marelic in češenj ter vso trdo lupino z ananasa, melon itd.



### Nasvet

- Če nekajkrat obdelate tropine, lahko dobite precej več soka.

## 5 Čiščenje



### Opozorilo

- Aparat pred čiščenjem izključite z napajanja.
- Oglejte si preglednico (sl. 11) z informacijami glede čiščenja delov z vodo, v pomivalnem stroju in/ali z vlažno krpo.



### Pozor

- Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. To lahko skrha rezila.
- Rezilni robovi so ostri. Pri čiščenju plošč z nastavki, rezilnih enot multipraktika, mešalnika in mlinčka bodite previdni.

- 1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- 2 Druge dele očistite v vroči vodi (< 60 °C) z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
- 3 Aparat in nastavke po čiščenju pospravite na suho mesto.

---

## Hitro čiščenje

Sledite spodnjim korakom za enostavnejše čiščenje posod multipraktika in mešalnika. (Pri čiščenju posode multipraktika zagotovite, da je rezilo nameščeno v posodi.)

- 1 V posodo multipraktika ali mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in ji dodajte nekaj kapljic tekočega čistila.
- 2 Na posodo multipraktika ali posodo mešalnika namestite pokrov in ga obrnite v desno, da ga pritrdite.
- 3 Regulator obrnite na hitrost P. Aparat pustite delovati 30 sekund, dokler ni posoda multipraktika ali mešalnika čista.
- 4 Po uporabi obrnite regulator v položaj **0** in aparat izklopite iz električnega omrežja.
- 5 Odstranite posodo mešalnika ali posodo multipraktika in jo sperite s čisto vodo.

## 6 Garancija in servis

Če imate težavo, potrebujete servis ali informacije, obiščite spletno stran [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonska številka je navedena na mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.



# 1 Dobro došli

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

## Upozorenje

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.
- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je kabl za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili bilo koji drugi deo oštećen, odnosno ako su na njemu vidljive pukotine.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom.
- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja posude, korišćenja ili čišćenja diskova, sečiva i sita sokovnika. Sečiva su veoma oštra.
- Izvadite dodatak za mućenje, mutilicu ili spiralni dodatak za testo iz kuhinjske mašine pre pranja.
- Nemojte da dodirujete sečiva, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva ili alatke za činiju zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva i alatke za činiju.

- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, činije multipraktika ili činije za mućenje, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Nikada nemojte da stavljate niti da koristite prste ili neki predmet (na primer, lopaticu) u činiji za mućenje kada koristite bilo koju od alatki za činiju dok aparat radi.
- Nikada nemojte da koristite prste niti neki predmet (na primer, lopaticu) za guranje sastojaka u otvor za punjenje multipraktika ili u cev mašine za mlevenje mesa dok aparat radi. Za multipraktik ili mašinu za mlevenje mesa koristite isključivo priloženi potiskivač.
- Budite pažljivi ako činija, multipraktik ili blender sadrži vruću tečnost zato što može da dođe do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Nikada nemojte da otključavate ručicu kuhinjske mašine kada su montirani drugi dodaci (na primer, multipraktik, blender, mlin, mašina za mlevenje mesa itd.).

- Nikada nemojte istovremeno da montirate više od jedne alatke ili dodatka na kuhinjsku mašinu.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

### Opomena

- Uvek isključite aparat i isključite ga iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja, čišćenja, zamene dodataka i rukovanja delovima koji se pomeraju tokom upotrebe.
- Da biste izbegli opasnu situaciju do koje može da dođe zbog slučajnog resetovanja zaštite od pregrevanja, ovaj aparat ne smete da priključujete preko spoljnog uređaja za prekidanje strujnog kola, kao što je prekidač sa tajmerskom kontrolom, niti na strujno kolo koje se programirano uključuje i isključuje.
- Uvek isključite aparat okretanjem regulatora u položaj **0**.
- Uvek sačekajte da se pokretni delovi zaustave nakon isključivanja, a zatim isključite aparat iz struje pre podizanja ručice sa postolja ili otvaranja/

- rasklapanja/uklanjanja delova bilo kojeg dodatka sa postolja.
- Nemojte da prekoračujete maksimalni kapacitet koji je naveden na dodacima (činiija, posuda, mlin). Pridržavajte se količina, vremena obrade i brzine iz korisničkog priručnika prilikom korišćenja alatki kuhinjske mašine.
  - Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva i tabelu za čišćenje u korisničkom priručniku.
  - Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
  - Vrele sastojke ostavite da se ohlade pre obrade. Nemojte da dodajete sastojke koji su za 60 °C topliji od ambijentalne temperature.
  - Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

- Pojedini sastojci poput šargarepe mogu da izazovu promenu boje na površini delova. To nema negativan efekat na dodatke. Promena boje će obično nestati nakon određenog vremena.

**Nivo buke:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

## Recikliranje



Proizvod je dizajniran i proizveden uz upotrebu materijala i komponenti visokog kvaliteta koji se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.

Kada vidite simbol sa precrtanom kantom za otpatke, to znači da je proizvod obuhvaćen Evropskom direktivom 2002/96/EC:



Nikada nemojte odlagati ovaj proizvod sa otpadom iz domaćinstva. Molimo vas da se informišete o lokalnoj regulativi u vezi sa zasebnim prikupljanjem otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje starog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalno negativnih posledica po životnu sredinu ili zdravlje ljudi.

## 2 Pregled (sl. 1)

---

### Kuhinjska mašina

- ① Konektor za alatke
- ② Dugme za otpuštanje ručice
- ③ Selektor brzine (rotirajući regulator)
- ④ Posuda
- ⑤ Štitnik od prskanja
- ⑥ Spiralni dodatak za testo
- ⑦ Mutilica
- ⑧ Dodatak za mućenje

---

### Blender

- ⑨ Šolja za merenje
- ⑩ Poklopac blendera
- ⑪ Posuda blendera
- ⑫ Zaptivni prsten
- ⑬ Odvojiva jedinica sa sečivima blendera

---

### Multipraktik

- ⑭ Potiskivač
- ⑮ Poklopac
- ⑯ Držač alata
- ⑰ Posuda multipraktika
- ⑱ Jedinica sa sečivima

---

### Disk

- ⑲ Disk za sečenje/rendanje (fino)
- ⑳ Disk za sečenje/rendanje (grubo)
- ㉑ Disk za rezanje na trake (samo HR7974)

---

### Mašina za ceđenje agruma

- ㉒ Kupa cediljke
- ㉓ Sito

---

### Mlin

- ㉔ Posuda mlina
- ㉕ Zaptivni prsten za mlin
- ㉖ Odvojiva jedinica sa sečivima za mlin

---

### Sokovnik za meko voće (samo HR7974)

- ㉗ Mlaznica za ceđenje
- ㉘ Mreža za ceđenje
- ㉙ Sito
- ㉚ Osovina
- ㉛ Zaptivni prsten
- ㉜ Cev
- ㉝ Potiskivač za sokovnik za meko voće

---

### Mašina za mlevenje mesa

- ㉞ Prsten sa navojem
- ㉟ Disk za mlevenje
- ㊱ Rezač/nož
- ㊲ Pužna vodilica
- ㊳ Rezervni zupčanik za pužnu vodilicu
- ㊴ Metalna cev
- ㊵ Potiskivač za metalnu cev
- ㊶ Poklopac plitke činije
- ㊷ Podložak
- ㊸ Inovativna alatka za čišćenje

---

### Dodatak za keks (samo HR7976)

- ㊹ Separator za keks
- ㊺ Modla za keks

## 3 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe kuhinjske mašine i dodataka temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

Aparat možete da priključite na električnu mrežu i da uključite tek nakon što pravilno postavite dodatke. Pogledajte slike 2 do 9 da biste pravilno obavili sklapanje.

### Automatsko zaustavljanje

Kuhinjska mašina će se automatski isključiti nakon 16 minuta uzastopnog rada. Na ovaj način se izbegavaju potencijalni bezbednosni problemi izazvani produženom upotrebom.

### Zaštita od preopterećenja

Kuhinjska mašina će takođe automatski prestati sa radom kada se preopteretiti.

Da biste resetovali aparat u slučaju preopterećenja i automatskog zaštitnog zaustavljanja, sledite korake ispod:

- 1 Okrenite regulator u položaj **0**, a zatim izvucite kabl iz struje.
- 2 Uklonite određenu količinu sastojaka da biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se hladi nekoliko minuta.
- 4 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.




## 4 Upotreba kuhinjske mašine

### Alatke za činiju za mućenje

#### Napomena

- Pre nego što uključite kuhinjsku mašinu proverite da li je regulator u položaju 0, a zatim postavite mutilicu, dodatak za mućenje ili spiralni dodatak za testo.
- U posudi je moguće obraditi do 750 g brašna uz druge sastojke.
- Pridržavajte se preporučenih količina, vremena obrade i brzine, kao što je navedeno na sl. 10. Nemojte da prekoračujete preporučenu brzinu obrade da biste izbegli oštećivanje mašine.
- Normalno je da se priključak dodataka okreće sa pogonom tokom korišćenja blendera, multipraktika itd.
- Proverite da li su izlazni poklopci na kraku dobro fiksirani pre upotrebe kuhinjske mašine.

Pre početka rada proverite da li ste izabrali odgovarajući dodatak i postavite ga kao na sl. 2.

	Ime	Namena
	Spiralni dodatak za testo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za pravljenje hleba i kiflica</li><li>• Preporučena brzina obrade: 1–3</li></ul>
	Dodatak za mućenje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za pravljenje torti, kolača, pita, peciva, pirea od krompira, testa za pastu, hleba bez glutena i hladnog putera</li><li>• Preporučena brzina obrade: 1–4</li></ul>
	Mutilica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Za mućenje belanaca, šlaga, puslica, musa i suflea</li><li>• Preporučena brzina obrade: 7</li></ul>



## Savet

- Da biste izbegli prskanje, uvek postepeno povećavajte brzinu.
  - **Štitnik od prskanja:** Postavite štitnik od prskanja na postolje pre upotrebe alatki za činjiju. Nije potrebno da skidate štitnik od prskanja prilikom promene alatke. Sastojke možete da dodajete kroz grič na štitniku od prskanja.
  - **Mućenje:** Pre mućenja belanaca ili šlaga proverite da li su posuda i mutilica suvi i nezamašćeni.
  - **Mešenje:** Spiralni dodatak za testo koristite za mešenje testa sa kvascem za hleb i picu. Količinu težnosti za testo morate prilagoditi vlazi i temperaturi.
- Ako želite ponovo da mesite testo pomoću kuhinjske mašine, pritisnite testo na dno posude kako biste sprečili omotavanje testa oko dodatka. Pazite da testo ponovo mesite unutar preporučene brzine.

## Recepti: Testo za hleb (maksimalna količina x1,5)

### Sastojak:



- 500 g brašna
  - 50 g maslinovog ulja
  - 1 kašičica soli
  - 1 kašičica ulja
  - 7 g kvasca
  - 260 ml tople vode
- 1 Dodajte sve suve sastojke u posudu i okrenite rotirajući regulator u položaj za brzinu 1.
  - 2 Ulijte vodu, a zatim i ulje.
  - 3 Prebacite na brzinu 2–3 i nastavite sa mešenjem dok se ne bude formirala glatka lopta od testa.
  - 4 Podmažite posudu biljnim uljem.
  - 5 Stavite loptu od testa u ovu činiju i pokrijte je providnom folijom.
  - 6 Ostavite testo da raste 1 sat dok mu se zapremina ne udvostruči.
  - 7 Uklonite vazduh iz naraslog testa.
  - 8 Savijte ga u cilindrični oblik i stavite ga u pleh za hleb.

9 Pokrijte ga i ostavite ga da raste u plehu 1 sat.

10 Pecite 40 minuta na 180 °C.

## Recept: Smesa za kolače

### Sastojak:



- 3 jajeta
  - 150 g putera
  - 150 g šećera u prahu
  - 150 g brašna
  - 3 g praška za pecivo
- 1 Puter isecite na kocke od 2 cm.
  - 2 Kocke i šećer stavite u posudu i mešajte ih pomoću brzine 1.
  - 3 Postepeno povećavajte brzinu od 1 do 4.
  - 4 Dodajte jaja jedno po jedno i nastavite da mešate pomoću brzine 4 dok ne budete dobili kremastu konzistenciju.
  - 5 Dodajte prašak za pecivo i brašno u smesu i mešajte pomoću brzine 1 dok se svi sastojci ne budu dobro pomešali.
  - 6 Smesu stavite u aluminijumski pleh dužine 30 cm.
  - 7 Pleh stavite na sredinu pećnice.
  - 8 Pecite 30–40 minuta na temperaturi 180 °C.

## Recept: Testo za pitu

### Sastojak:



- 340 g višenamenskog brašna, plus dodatno za razvijanje
  - 227 g hladnog neposoljenog putera isečenog na kocke od 2 cm
  - 1 kašičica soli
  - 1 kašičica ulja
  - 6 do 8 kašika ledene vode
- 1 Stavite sve suve sastojke u posudu i okrenite rotirajući regulator u položaj za brzinu 1.
  - 2 Dodajte hladni puter u suve sastojke i postepeno povećavajte brzinu od 1 do 3.

- 3 Dodajte po 1 kašiku ledene vode u smesu dok ne dobijete prospivo testo.
  - Ako se testo ne drži kao celina, dodajte još malo vode i mešajte duže. Nemojte da dodate previše vode. To će dovesti do toga da korica bude žilava.
- 4 Oblikujte testo na željeni način i obložite ga plastičnim omotačem.
- 5 Držite ga u frižideru bar 1 sat, a najviše 2 dana.
- 6 Ostavite testo na sobnoj temperaturi nekoliko minuta pre razvijanja i pečenja.

## Recept: Puslice



### Sastojak:

- 4 belanca
- 1 šolja (200 grama) izuzetno finog ili prah šećera

- 1 Mutite belanca pomoću brzine 7 dok se ne formiraju mekani vrhovi.
- 2 Postepeno dodajte šećer uz korišćenje brzine 4 dok se ne formiraju čvrsti vrhovi.
- 3 Kašikom prebacite puslice na pleh koji je prekriven papirom za pečenje.
- 4 Unapred zagrejte pećnicu na 105 °C i pleh sa puslicama stavite na sredinu pećnice.
- 5 Puslice pecite približno 1–1,5 sat dok ne postanu suve o hrskave.
- 6 Isključite remu i sušite puslice u remi 1,5 sat.

## Blender

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 3.

**Blender:** za pripremu gustih napitaka, šejkova, sokova i mrvljenje leda

Pridržavajte se preporučenih količina, vremena obrade i brzine, kao što je navedeno na sl. 10.

Za mrvljenje leda regulator uzastopno okrećite u položaj za brzinu **P** dok led ne bude fino smrvljen.

### Napomena

- Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.
- Uvek montirajte zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima pre nego što jedinicu sa sečivima postavite na posudu blendera.
- Da biste dodali tačne sastojke tokom obrade, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor za punjenje tako što ćete ukloniti šolju za merenje.
- Unapred isečite sastojke na manje komade pre obrade.
- Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
- Da biste izbegli prosipanje: kada obrađujete tečnost koja stvara penu (npr: mleko), u posudu blendera nemojte da sipate više od 1 litar tečnosti.
- Sastojke stavite u posudu blendera tako da ne prelaze oznaku maksimalnog nivoa.
- Da biste postigli najbolji rezultat prilikom mešanja gustog pirea, napunite posudu blendera do pola i obradite sastojke u odvojenim sesijama.

## Multipraktik

### Jedinica sa sečivima

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 4.

**Jedinica sa sečivima:** za seckanje, miksovanje i pasiranje sastojaka




Da biste uklonili sastojke koji su se zalepili za sečiva ili zid posude, prestanite sa obradom i prvo isključite aparat, a zatim upotrebite lopaticu.

### Napomena

- Jedinicu sa sečivima uvek stavite u činiju pre nego što počnete da dodajete sastojke.
- Nemojte da koristite jedinicu sa sečivima za seckanje tvrdih sastojaka poput kafe u zmu, šafrana, muskatnog oraščića i kocki leda jer to može da otupi sečivo.
- Aparat ne bi trebalo da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci zagrejati, početi da se tope i zgrudvati.

## Diskovi

Pre početka rada u nastavku proverite da li ste izabrali odgovarajući disk i postavite ga kao na sl. 5.

	Ime	Namena
	Disk za sečenje/rendanje (fino)	Za sečenje sastojaka na tanke pljosnate komade/tanke trake
	Disk za sečenje/rendanje (grubo)	Za sečenje sastojaka na debele pljosnate komade/deblje trake
	Disk za rezanje na trake (HR7974)	Za sečenja sastojaka na fine trake

### ! Opomena

- Budite pažljivi pri rukovanju sečivima diskova. Njegova oštrica je veoma oštra.
- Disk nikada nemojte da koristite za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.
- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na potiskivač kada gurate sastojke niz otvor za punjenje.

### ☰ Napomena

- Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za punjenje.

## Mašina za ceđenje agruma

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 6.

### ☰ Napomena

- Postavite sito za cediljku za agrume na osovinu u činiji. Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici činije. Kada sito pravilno legne na mesto čučete „klik“.
- Pritisnite citrusno voće na kupu. Prestanite da pritiskate i uklonite pulpu iz sita ako je potrebno. Kada završite ceđenje ili kada želite da uklonite pulpu, regulator okrenite u položaj 0 i skinite posudu sa aparata zajedno sa dodacima.

## Mašina za mlevenje mesa

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 7-1.

Mašina za mlevenje mesa namenjena je za mlevenje sirovog ili kuvanog mesa.

Kada se meso zaglavi u cevi, sledite korake ispod da biste resetovali mašinu:

- 1 Isključite aparat i isključite ga iz električne mreže.
- 2 Odvojite sklop cevi.
- 3 Otklonite blokadu.
- 4 Vratite cev na mesto.
- 5 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

## Zamena zupčanika

Kada se zupčanik za pužnu vodilicu ošteti, zamenite ga rezervnim u skladu sa sl. 7-3.

### ☰ Napomena

- Nikada nemojte da meljete kosti, koštunjavo voće niti druge tvrde sastojke.
- Nikada ne koristite zamrznuto meso! Odmrzните meso pre mlevenja.
- Nemojte da gurate previše mesa niti da primenjujete preveliki pritisak prilikom guranja mesa u cev. Time ćete izbeći preopterećivanje uređaja.
- Nikada nemojte da meljete sušeno niti tvrdo usoljeno meso poput sušene/bele slanine ili pečenice.





#### Savet

- Uklonite kosti, hrskavicu i tetive iz mesa da biste izbegli blokiranje ili oštećenja tokom mlevenja.

## Dodatak za keks (samo HR7976)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 7-2.

Dodatak za keks možete da koristite za sečenje testa za keks na željeni oblik.



#### Napomena

- Pridržavajte se preporučenih količina, vremena obrade i brzine za sastojke, kao što je navedeno na sl. 10.



#### Savet

- Poravnajte različite otvore na modli za keks sa otvorom na separatoru za keks da biste napravili keks različitih oblika.

## Mlin

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 8.

Mlin možete da koristite za seckanje/mlevenje kafe u zrnju, bibera u zrnju, koštunjavih plodova, začinskog bilja, suvog voća itd.

Suvo voće, poput smokava, možete da iseckate i da koristite za posipanje preko jogurta ili namaza za hleb ili biskvit.

Da biste postigli najbolje rezultate pri obradi suvih Black Mission smokava, koristite najviše 85 g pri brzini P uz vreme obrade od 3 sekunde.



#### Napomena

- Pridržavajte se preporučenih količina, vremena obrade i brzine za sastojke, kao što je navedeno na sl. 10.
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo u posudi mlina.
- Mlin (pod servisnim brojem 96510070528 i 996510070501) možete da naručite od distributera Philips proizvoda ili u Philips servisnom centru kao dodatak.



#### Savet

- Pre nego što otvorite mlin sa obrađenim sastojcima
  1. Držite posudu mlina naopako.
  2. Lupnite posudu mlina nekoliko puta.
  3. Lagano uklonite sklop sečiva.

## Sokovnik za meko voće (samo HR7974)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 9

Sokovnik za meko voće možete da koristite za ceđenje mekog voća poput paradajza, pomorandži i grožđa.

Ne preporučuje se ceđenje tvrdog voća poput jabuka i krušaka.



#### Upozorenje

- Budite pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja sita. Sečiva su veoma oštra.
- Korisnici bi trebalo da imaju u vidu da je maksimalno preporučeno vreme rada najviše 2 minuta.



#### Opomena

- Nikada nemojte da gurate ruku ili predmete (npr. viljušku, nož, kašiku ili lopaticu) u otvor za punjenje. U ove svrhe upotrebljavajte isključivo potiskivač koji ste dobili sa aparatom.
- Sačekajte da zavrtnj sa cevi za drobljenje prestane da se rotira pre nego što skinete alatku sa glavne jedinice.
- Temeljno očistite sokovnik za meko voće pre prve upotrebe.



### Napomena

- Obavezno proverite zavrtanj pre upotrebe. Ako primetite bilo kakve naprsline/oštećenja ili da je rešetkasti disk olabavljen, nemojte da koristite sokovnik.
- Pre obrade sastojaka uklonite sve koštice i semenke iz šljiva, kajsija, breskvi i trešanja, kao i sve čvrste opne sa ananasa, dinja itd.



### Savet

- Ako pulpu obradite više puta, dobićete mnogo više soka.

## 5 Čišćenje



### Upozorenje

- Isključite aparat iz utičnice pre čišćenja.
- Pogledajte tabelu (sl. 11) da biste pronašli informacije o čišćenju delova vodom, pranju u mašini za sudove i/ili čišćenju vlažnom krpom.



### Opomena

- Proverite da oštrice sečiva i diskova ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. To može da otupi sečivo.
- Sečiva su oštra. Budite pažljivi prilikom čišćenja diskova i jedinica sa sečivima multipraktika, blendera i mlina.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.
- 2 Ostale delove očistite u vrućoj vodi (< 60 °C) sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za pranje sudova.
- 3 Aparat i dodatke odložite na suvo mesto nakon čišćenja.

## Brzo čišćenje

Sledite korake ispod da biste lakše očistili činiju multipraktika i posudu blendera. (Proverite da li se sečivo nalazi u činiji ako čistite činiju multipraktika.)

- 1 Sipajte mlaku vodu (ne više od 0,5 litara) i nekoliko kapi tečnosti za pranje sudova u činiju multipraktika ili posudu blendera.
- 2 Postavite poklopac na činiju multipraktika ili posudu blendera i okrenite ga u smeru kazaljke na satu da biste ga fiksirali.
- 3 Okrenite regulator u položaj za brzinu P. Ostavite aparat da radi 30 sekundi ili dok činiju multipraktika ili posudu blendera ne budu čista.
- 4 Nakon upotrebe, regulator okrenite u položaj **0**, a zatim isključite aparat iz električne mreže.
- 5 Odvojite bokal blendera ili posudu multipraktika i isperite čistom vodom.

## 6 Garancija i servis

Ako imate problem, potreban vam je servis ili informacije, pogledajte [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.