# 1 Käyttöönotto

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat hyvin ennen laitteen ja lisävarusteiden käyttöönottoa.

**Jos haluat lisää hyödyllisiä ohjeita ja helppoja reseptejä,**

1 siirry osoitteeseen www.philips.com/support
2 Napsauta kotisivulla hakupainiketta Q.
3 Kirjoita hakukenttään laitteen tuotenumero (HR7776, HR7777 tai HR7778).
4 Hakutuloksista voit siirtyä lukemaan tarvitsemaasi tietoa tai ladata sen tietokoneeseesi.

# 2 Yleiskuvaus (kuva 1)

① Monitoimikoneen syöttöpainin
② Monitoimikoneen kulhon kansi
③ Teräyksikkö
④ Käyttöakseli
⑤ Monitoimikoneen kulho
⑥ Runko
⑦ Vaivausosa
⑧ Kaksoisvispilä
⑨ Käännettävä raasteterä
⑩ Säädettävä viipalointiterä
⑪ Julienne-terä (vain mallissa HR7778)
⑫ Rakeistusosa (vain mallissa HR7778)
⑬ Ranskanperunoiden terä (vain mallissa HR7778)
⑭ Sitruspuserrin
⑮ Sitruspusertimen siivilä
⑯ Minimehulingon syöttöpainin
⑰ Minimehulingon kansi
⑱ Minimehulingon suodatin
⑲ Minimehulingon alusta
⑳ Pienen teholeikkurin kannu
㉑ Tiivisterengas
㉒ Pienen teholeikkurin tai tehosekoittimen irrotettava teräyksikkö
㉓ Maksimehulingon syöttöpainin
㉔ Maksimehulingon kansi
㉕ Maksimehulingon suodatin
㉖ Maksimehulingon kulho
㉗ Maksimehulingon kulhon alusta
㉘ Mittamuki
㉙ Tehosekoittimen kansi
㉚ Sekoituskulho
㉛ Tiivisterengas
㉜ Tehosekoittimen tai pienen teholeikkurin irrotettava teräyksikkö
㉝ Kaukalon suojus
㉞ Säilytyslokero
㉟ Lasta
㊱ Puhdistusharja

# 3 Monitoimikone

## Laitteen kokoaminen

Ennen lisävarusteiden kokoamista varmista, että noudatat kuvien 2–10 ohjeita.

1 Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kiinni runkoon.
2 Kiinnitä kulhoon lisäosa tai varrella varustettu lisäosa.
3 Mittaa aineet kulhoon.
   - Jos käytät sitruspuserrinta, paina sitrushedelmiä puserrinta vasten ja siirry vaiheeseen 5.
4 Aseta kansi kulhoon ja kiinnitä se kiertämällä myötäpäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Aseta syöttöpainin syöttösuppiloon.
   - Jos käytät levyjä ja minimehulinkoa, työnnä valmistusaineet syöttösuppiloon syöttöpainimella.
5 Liitä virtajohto virtalähteeseen.
6 Tarkista valmistusaineiden suositusmäärät ja asetukset taulukosta 1. Käännä valitsin haluttuun nopeusasetukseen.
7 Käännä valitsin asentoon **OFF** ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

## Teräyksikkö

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2.
Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia. Voit vatkata ja sekoittaa sillä myös kakkutaikinoita.
Voit irrottaa terään tai kulhon sisäpintaan tarttuneen ruoan lastalla sitten, kun laitteesta on katkaistu virta.

**Huomautus**

- Aseta aina teräyksikkö kulhoon ennen raaka-aineiden lisäämistä.
- Älä hienonna terällä kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinää tai jääpaloja, sillä ne voivat tylsyttää terää.
- Älä anna laitteen olla pitkään käynnissä pilkkoessasi (kovaa) juustoa tai suklaata. Muuten nämä ainekset kuumenevat, alkavat sulaa ja muuttuvat kokkareisiksi.

## Vaivausosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 3.
Käännä valitsin asentoon ON ja aloita vaivaaminen painamalla vaivaamisen pikavalintapainiketta. Kun taikina on valmis, pysäytä vaivaaminen painamalla painiketta uudestaan.

**Vinkki**

- Kun käytät runsasgluteenisia jauhoja, saat parhaat tulokset käyttämällä 60 g vettä 100 g jauhoja kohti ja vaivaamalla nopeuksilla 9–12 1,5 minuuttia (enimmäisaika).
- Vaivaamisen pikavalinnassa on automaattisen pysäytyksen ajastin, joka suojaa laitetta ylikäytöltä.
- Vaivaamisen pikavalinnassa on myös automaattinen jäähdytysjakso jokaisen käsittelyjakson jälkeen. Pikavalintapainike vilkkuu jäähdytysjakson ajan, eikä vaivaustoimintoa voi käynnistää.

## Kaksoisvispilä

**Varoitus**

- Älä käytä kaksoisvispilää voita tai margariinia sisältävän kakkutaikinan valmistukseen. Käytä vatkaamiseen teräyksikköä. .

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 4.
Käännä valitsin asentoon ON ja käynnistä toiminto painamalla vaahdotuksen pikavalintapainiketta. Pysäytä vaahdottaminen painamalla painiketta uudelleen, kun kerma tai munanvalkuaiset ovat valmiit.
Vaahdota kaksoisvispilällä munanvalkuaiset ja kerma.

**Vinkki**

- Vaahdotuksen pikavalinnassa on automaattisen pysäytyksen ajastin, joka suojaa laitetta ylikäytöltä.

## Levyt

Valitse tarvittava terä seuraavista ennen kuin aloitat, ja kokoa ohjeiden mukaan: kuva 5

| | Nimi | Käyttötarkoitus |
|---|---|---|
| | Käännettävä raasteterä | Ainesten raastamiseen hienoksi tai karkeaksi raasteeksi terän eri puolilla |
| | Säädettävä viipalointiterä | Ainesten viipaloimiseen haluamasi paksuisiksi viipaleiksi terää säätämällä |
| | Julienne-terä (vain mallissa HR7778) | Ainesten leikkaamiseen ohuiksi suikaleiksi |
| | Rakeistusosa (vain mallissa HR7778) | Ainesten raastamiseen pieniksi/ hienoiksi palasiksi |
| | Ranskanperunoiden terä (vain mallissa HR7778) | Ainesten leikkaamiseen paksuiksi suikaleiksi. |

**Varoitus**

- Käsittele levyn viipalointiterää varovasti. Sen leikkuuterä on erittäin terävä.
- Älä koskaan käytä levyä kovien aineiden kuten jääpalojen käsittelyyn.
- Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppiloon.

**Huomautus**

- Työnnä valmistusaineet syöttösuppiloon syöttöpainimella. Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti. Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

## Sitruspuserrin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 6.

**Huomautus**

- Aseta sitruspusertimen siivilä kulhon varteen. Varmista, että siivilän uloke on lukittunut kulhon kahvan vastaavaan kohtaan. Kun siivilä on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.
- Paina hedelmä puserrinta vasten. Keskeytä tarvittaessa painaminen ja poista hedelmäliha siivilästä. Kun lopetat mehun puserrtamisen tai haluat poistaa hedelmälihan, käännä valitsin asentoon OFF ja irrota kulho laitteesta siten, että lisäosat ovat paikallaan sen päällä.

## Minimehulinko (vain mallissa HR7777)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 7.

**Varoitus**

- Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppiloon.
- Älä täytä kulhoa yli täyttörajan.

**Huomautus**

- Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikooseista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, meloneista jne.

## Pieni teholeikkuri (lisävaruste)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 8.
Pienellä teholeikkurilla voit jauhaa mm. kahvipapuja, kokonaisia pippureita, pähkinöitä, yrttejä ja kuivattuja hedelmiä.
Viikunan kaltaiset kuivatut hedelmät voi pilkkoa ja nauttia jogurtin kanssa tai levittää leivän tai keksin päälle.

Kun käsittelet kuivattuja viikunoita, lisää enintään 60 g viikunoita ja käytä nopeutta P 7 sekuntia.

**Huomautus**

- Voit tilata pienen teholeikkurin ja teräyksikön (numerolla 9965 100 56737 / 9965 100 56882) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin valtuuttamasta huoltoliikkeestä.
- Noudata taulukon 1 suosituksia. Älä ylitä pieneen teholeikkuriin merkittyä enimmäisrajaa.

## Maksimehulinko (vain mallissa HR7778)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 9.
Maksimehulingolla voit mehustaa jopa 1,5 kg hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimeloneita, päärynöitä, viinirypäleitä ja ananaksia.

**Varoitus**

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

**Huomautus**

- Tarkista siivilä aina ennen käyttöä. Älä käytä mehulinkoa, jos huomaat, että siinä on halkeamia tai muita vaurioita tai irtonaisia osia.
- Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikooseista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, meloneista jne.
- Kun kansi on kiinnitetty oikein mehulingon kulhoon, kuulet naksahduksen.

## Tehosekoitin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 10.

Murskaa jää kääntämällä valitsin asentoon ON ja painamalla sitten jään murskauksen pikavalintapainiketta. Pysäytä laite painamalla painiketta uudelleen.

**Huomautus**

- Älä koskaan avaa kantta ja työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön aina ennen kuin kiinnität teräyksikön sekoituskannuun.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita käsittelyn aikana kaatamalla ne tehosekoittimen kannuun syöttöaukosta.
- Leikkaa aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Kun käsittelet vaahtoutuvaa nestettä (esimerkiksi maitoa), laita vuotojen välttämiseksi tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä.
- Lisää sekoituskulhoon valmistusaineita korkeintaan ylätason ilmaisimeen asti.

# 4 Puhdistus

**Varoitus**

- Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.

**Varoitus**

- Varmista, että terien ja levyjen leikkuuterät eivät osu koviin esineisiin. Tämä voi aiheuttaa terän tylsymisen.
- Leikkuuterät ovat teräviä. Ole varovainen puhdistaessasi monitoimikoneen teräyksikköä, tehosekoittimen teräyksikköä ja levyjä.

1 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
2 Puhdista muut osat kuumassa vedessä (< 60 °C) astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

# 5 Säilytys

1 Työnnä virtajohto sisäänrakennettuun johdon säilytyspaikkaan (kuva 12).
2 Säilytä laitetta kuivassa paikassa.
3 (mallit HR7776 ja HR7777) Aseta pienet lisäosat monitoimikoneen kulhoon (kuva 13).
4 (malli HR7778) Aseta vaivausosa, teräyksikkö, kaksoisvispilä, lasta ja levyt lisäosien säilytyslokeroon (kuva 14).

# 6 Takuu ja huolto

Jos sinulla on ongelma tai tarvitset palvelua, katso lisätietoja osoitteesta www.philips.com/support tai ota yhteyttä Philipsin kuluttajapalvelukeskukseen. Puhelinnumero on takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.