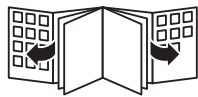


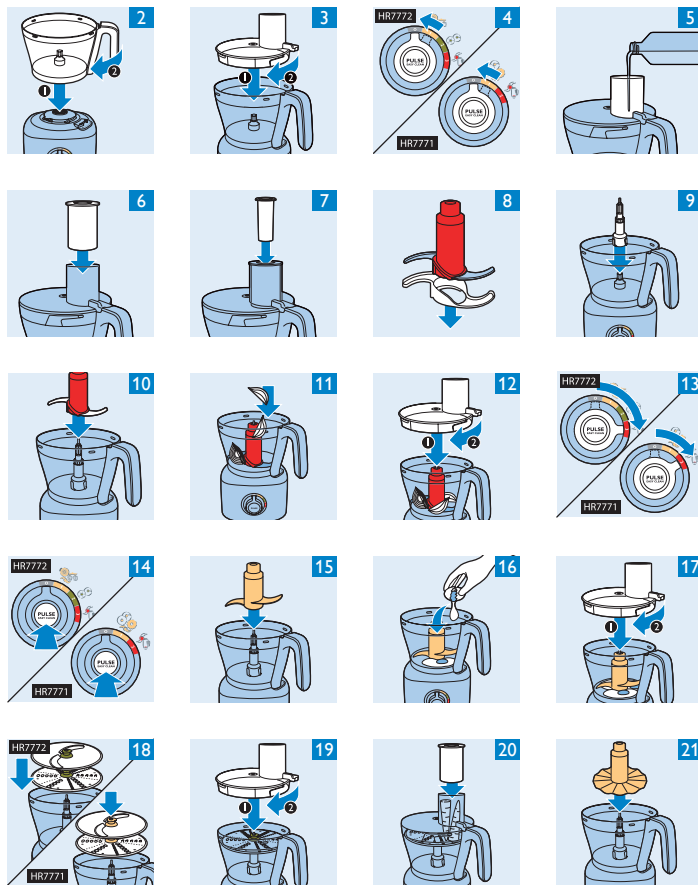
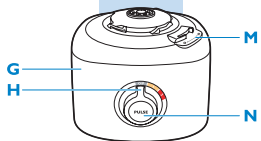
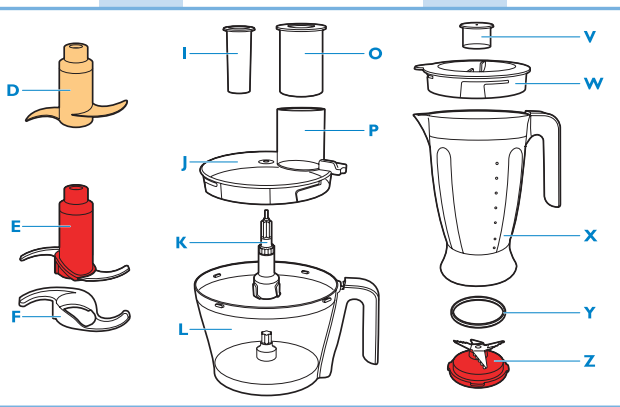
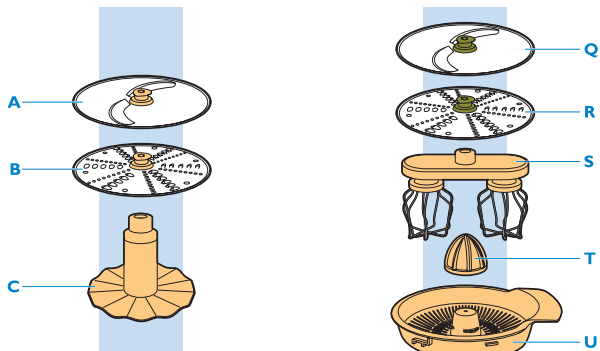
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR7772, HR7771



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>15</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>26</b>
<b>EESTI</b>	<b>35</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>44</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>53</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>62</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>73</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>82</b>
<b>POLSKI</b>	<b>91</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>102</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>112</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>123</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>133</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>142</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>152</b>

## Introduction

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).

## General description (Fig. 1)

- A** Fine/medium slicing disc (yellow) (HR7771 only)
- B** Fine/medium shredding disc (yellow) (HR7771 only)
- C** Emulsifying disc (HR7771 only)
- D** Kneading accessory
- E** Blade unit
- F** Protective cover
- G** Motor unit
- H** Speed selector
- I** Inner pusher
- J** Lid of food processor bowl
- K** Tool holder
- L** Bowl
- M** Safety lock
- N** Pulse/Easy Clean button
- O** Outer pusher
- P** Feeding tube
- Q** Fine/medium slicing disc (green) (HR7772 only)
- R** Fine/medium shredding disc (green) (HR7772 only)
- S** Balloon beater (HR7772 only)
- T** Citrus press cone (HR7772 only)
- U** Citrus press sieve (HR7772 only)
- V** Stopper
- W** Lid of blender jar
- X** Jar
- Y** Rubber ring
- Z** Blade unit

## Important

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

### General

#### Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

#### Warning

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

from the bowl or blender jar; when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

### Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar; the bowl or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- This appliance is intended for household use only.
- Noise level: Lc = 87.5 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.

### Safety features

#### Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating. If the appliance stops running:

- 1** Remove the mains plug from the wall socket.
- 2** Let the appliance cool down for 1 hour.
- 3** Put the mains plug back into the wall socket.
- 4** Switch on the appliance again.

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

#### Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the blender jar or bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

#### Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

#### Using the appliance

##### General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender or food processor is not assembled properly.

## Food processor

---

- Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

*Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.*

- Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc, balloon beater, citrus press or one of the discs). See the appropriate section below.

- When you use the blade unit, the kneading accessory or the balloon beater, put the ingredients to be processed in the bowl.

*Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.*

- Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

*Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle*

- When you use one of the discs, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.
- Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory in the bowl. See the appropriate section below.
- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

### Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the outer pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube. (Fig. 7)

*Tip: You can also use the inner and outer pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.*

## Blade unit

---

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

- Remove the protective cover from the blade (Fig. 8).

**The cutting edges are very sharp. Do not touch them.**

- Put the tool holder in the bowl. (Fig. 9)
- Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 10).
- Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 11).

*Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.*

- Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 12).
- Put the pusher in the feeding tube.
- Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).
- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

### Tips

- When you chop onions, press the pulse/Easy Clean button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped. (Fig. 14)
- 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.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.



## Kneading accessory

---

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).
  - 2** Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 15)
- Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.*
- 3** Put the ingredients in the bowl (Fig. 16).
  - 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 17).
  - 5** Put the pusher in the feeding tube.
  - 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).
  - 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

## Slicing and shredding discs

---

Never process hard ingredients like ice cubes with the discs.

The cutting edges of the discs are very sharp. Do not touch them.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).
- 2** Place the desired disc (slicing or shredding disc) on the tool holder (Fig. 18)
- 3** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 19).
- 4** Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 20)
  - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
  - Fill the feeding tube evenly for the best results.

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

- 5** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).
- 6** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

### Tips

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the discs to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

## Emulsifying disc (HR7771 only)

---

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).
- 2** Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 21).
- 3** Put the ingredients in the bowl. (Fig. 22)
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).  
Put the pusher in the feeding tube.
- 5** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 24).

**6** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 25).

### Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

### Balloon beater (HR7772 only)

---

You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise, sponge cake mixture and other soft ingredients.

**1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

**2** Put the balloon beater on the tool holder in the bowl (Fig. 26).

**3** Put the ingredients in the bowl (Fig. 27).

**4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ("click") (Fig. 28).

Put the pusher in the feeding tube.

**5** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

**6** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

**7** Always clean the balloon beater after use.

See chapter cleaning for instructions on how to take the balloon beater apart and how to clean it.

### Tips

- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.

- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

### Blender

---

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

**1** Place the rubber ring on the blade unit (Fig. 31).

**2** Place the blade unit in the bottom of the blender jar (1) and screw the blade unit clockwise (2) (Fig. 32).

**3** Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). The handle has to point to one of the four corners of the motor unit (Fig. 33).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

**4** Put the ingredients in the blender jar (Fig. 34).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

**5** Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 35).

**6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

Never open the lid when the blade rotates.

Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

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

**7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

### Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 36).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar: If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and press the pulse/Easy Clean button.
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse/Easy Clean button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

### Citrus press (HR7772 only)

You can use the citrus press to squeeze fresh fruit juices. Pulp, pips and skins are removed from the juice.

**1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

**2** Put the citrus press on the tool holder in the bowl (Fig. 37).

*Note: Make sure the projection on the sieve locks into the slot of the bowl handle.*

**3** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

**4** Press the citrus fruit onto the cone (Fig. 38).

*Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.*

*Note: When you want to remove pulp from the sieve turn the speed selector to 0 to switch off the appliance.*

**5** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

### Cleaning

**1** Make sure the appliance is switched off and unplugged.

**2** Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

**3** Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the discs, the blade unit of the blender very carefully. The cutting edges are very sharp.

*Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.*

- Make sure that the cutting edges of the blades and the discs do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.
- You can pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

### Easy cleaning of the food processor bowl and blender jar

**1** Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar. (Fig. 39)

**2** Place the lid on the food processor bowl or blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2).

**3** Press the pulse/Easy Clean button (Fig. 14).

## 12 ENGLISH

**4** Let the appliance run for at least 30 seconds until the food processor bowl or blender jar is clean.

**5** Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

### Balloon beater (HR7772)

Always clean the balloon beater immediately after use.

The balloon beater can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

**1** Pull the beaters out of the balloon beater housing. (Fig. 40)

**2** To reassemble, push the beaters back into the balloon beater housing.

### Citrus press

Always clean the citrus press immediately after use.

The citrus press can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the cone from the sieve to clean them separately.

**1** Pull the cone from the sieve (Fig. 41).

**2** To reassemble, push the cone back on the sieve of the citrus press.

### Storage

**1** Push the cord into the cord storage compartment on the back of the motor unit. (Fig. 42)

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 43).

### Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I select a speed or press the pulse/Easy Clean button, appliance does not start to operate.	Make sure the food processor or blender jar and its lid are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure that the handle of the blender points to one of the four corners of the motor unit. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse/Easy Clean button.
The appliance suddenly stops running.	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because the appliance has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 1 hour. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch on the appliance again.

Problem	Solution
I have selected the wrong speed for the attachment I want to use.	Check the colour of the attachment and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').
When I select the speed for the citrus press, the appliance does not work.	Make sure that the tool holder has been inserted properly. Make sure the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the projection is locked in the slot, the appliance starts to operate when you select the correct speed.
The sieve of the citrus press is damaged.	If the sieve is damaged, do not use the citrus press anymore. Contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet) to order a new sieve. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

## Recipes

### Nourishing vegetable soup from Budapest

#### Ingredients

To be processed in the blender:

- 240g kohlrabi
- 240g potatoes
- 360g celery
- 120g carrots
- water (fill up to 1.5-litre indication)

To be added during cooking:

- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

- 1** Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 10 seconds at the speed appropriate for the blender for a coarse soup or longer for a finer soup.
- 2** Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.

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

#### Pizza dough

Ingredients:

- 240g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.
- 2** Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 3** Close and lock the lid ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 2 minutes.

- 4 Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.
- 5 Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.
- 6 Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

*Tip: You can use the shredding disc to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the shredding disc on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.*

### Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

- 1 Put the tool holder in the bowl and place the slicing disc on the tool holder.
- 2 Close and lock the lid ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding discs' for the appropriate speed.

*Tip: Use the thin-slice side of the slicing disc to cut thin slices. Do not exert too much pressure on the pusher.*

- 3 Put the sliced cucumber into a serving bowl.
- 4 Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.
- 5 Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').
- 6 Chop the parsley. Press the pulse/Easy Clean button to have better control over the chopping process.

- 7 Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.
- 8 Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

### Whipped cream

Ingredients:

- 250ml fresh cream

- 1 Chill the cream for at least 2 hours before processing.
- 2 Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc (HR7771 only) or the balloon beater (HR7772 only) on the tool holder.
- 3 Put the cream in the bowl.
- 4 Close and lock the lid ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

*Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.*

### Baby food

Ingredients:

- 250g cooked chicken meat
- 250g cooked potatoes
- 250g cooked french beans
- 375ml milk

- 1 Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the ingredients in the blender. Blend the ingredients for 25 seconds at the speed appropriate for the blender.

If you want to prepare a larger quantity of baby food, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

### Maximum quantities and processing times (Fig. 44)

## Въведение

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

## Общо описание (фиг. 1)

- A** Диск за дребно/средно нарязване (жълт) (само за HR7771)
- B** Диск за дребно/средно настъргване (жълт) (само за HR7771)
- C** Диск за емулгиране (само за HR7771)
- D** Приставка за месене
- E** Режещ блок
- F** Предпазен капак
- G** Задвижващ блок
- H** Селектор за скорост
- I** Вътрешен тласкач
- J** Капак на купата на кухненския робот
- K** Държач на приставките
- L** Купа
- M** Защитна блокировка
- N** Бутон за импулсен режим/лесно почистване
- O** Външен тласкач
- P** Улей за подаване
- Q** Диск за дребно/средно нарязване (зелен) (само за HR7772)
- R** Диск за дребно/средно настъргване (зелен) (само за HR7772)
- S** Балонна бъркалка (само за HR7772)
- T** Конус на цитрусова преса (само за HR7772)
- U** Цедка на цитрусова преса (само за HR7772)
- V** Запушалка
- W** Капак на каната на пасатора
- X** Кана
- Y** Гумен пръстен
- Z** Режещ блок

## Важно

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

### Общи положения

#### Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

#### Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, охранващият кабел или други части са повредени.
- Ако охранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора с физическа, сетивна или умствена недостатъчност, а също и от лица без опит и познания, вкл. деца, ако са оставени без надзор и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Следете деца да не играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Ако продуктите полепнат по стената на каната на пасатора или купата, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.
- Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с каквото и да е предмет (например лопатка), докато уреда работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Бъдете внимателни при боравенето с дисковете, режещия блок на пасатора и режещия блок на кухненския робот. Бъдете

особено внимателни, когато ги сваляте от каната на пасатора или купата, когато изсипвате купата или каната, както и при почистване. Режещите им ръбове са много остри.

### **Внимание**

- Не се опитвайте да изключите уреда със завъртане на каната на пасатора, купата или техните капаци. Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на регулиращия бутон за скорост в положение 0.
- Винаги изключвайте уреда, преди да демонтирате приставките.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да бръкнете в каната на блендера с пръсти или с някакъв предмет (напр. лопатка).
- Изчакайте да спрат движещите се части, преди да сваляте капака на купата или каната.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не превишавайте максималното ниво, показано на каната и купата.
- Проверете в таблицата в това ръководство за потребителя за препоръчителните количества и времена за обработка.
- Някои продукти могат да предизвикат изменение на цвета на повърхността на частите. Това не оказва отрицателно въздействие върху частите. Тези промени на цвета обикновено изчезват след известно време.
- Никога не сипвайте в каната на пасатора или кухненския робот продукти, които са по-горещи от 80°C.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Ниво на шума: Lc = 87,5 dB(A).

### **Електромагнитни излъчвания (EMF)**

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

## **Защитни функции**

### **Термичен предпазен прекъсвач**

Уредът е съоръжен с термичен предпазен прекъсвач, който изключва автоматично електрозахранването на уреда в случай на прегряване. Ако уредът спре да работи:

- 1** Изключете щепсела от контакта.
- 2** Оставете уреда да се охлажда 1 час.
- 3** Включете пак щепсела в контакта.
- 4** Отново включете уреда.

Обърнете се към вашия дилър на Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако термичният предпазен прекъсвач се задейства прекалено често.

### **Вградена защитна блокировка**

Тази функция гарантира, че ще можете да включвате уреда само когато каната на пасатора или купата е монтирана правилно на мотора, а капакът е монтиран правилно върху каната на пасатора или купата. Ако каната на пасатора или купата и капакът са монтирани правилно (вж. глава "Използване на уреда"), вградената защитна блокировка ще се изключи.

### **Преди първата употреба**

Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване").

### **Използване на уреда**

#### **Общи положения**

- Уредът е снабден с вградена защитна блокировка, която не му позволява да работи, ако пасаторът или кухненският робот не е сглобен правилно.



## Кухненски робот

- 1 Поставете купата върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2) (фиг. 2).

*Забележка: Купата е монтирана правилно, когато дръжката е точно над символа на заключен катинар.*

- 2 Поставете държача с желаната приставка в купата (режещ блок, приставка за месене, диск за емулгиране, балонна бъркалка, цитрусова преса или един от дисковете). Вижте съответния раздел по-долу.

- 3 Когато използвате режещия блок, приставката за месене или балонната бъркалка, поставете съставките, които да бъдат обработвани, в купата.

*Забележка: Не пълнете купата над обозначението MAX.*

- 4 Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 3).

*Забележка: Изданината на капака трябва да се заключи в профеза на дръжката на купата.*

- 5 Когато използвате един от дисковете, добавяйте продуктите през улея за подаване и ги натискайте с тласкача.
- 6 Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката в купата. Вижте съответния раздел по-долу.
- 7 След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 (фиг. 4).

### Улей за подаване и тласкач

- Използвайте улея за подаване, за да добавяте течни и/или твърди съставки. (фиг. 5)
- Използвайте външния тласкач, за да натискате твърдите съставки в улея за подаване. (фиг. 6)

- Ако продуктите за нарязване са с малък диаметър, поставете външния тласкач в улея за подаване, за да намалите отвора на улея. След това използвайте вътрешния тласкач, за да бутате продуктите навътре в улея за подаване. (фиг. 7)

*Съвет: Можете да използвате вътрешния и външния тласкач, за да затворите улея за подаване. Така не се позволява на съставките да излизат през улея за подаване.*

### Режещ блок

Можете да използвате режещия блок за кълцане, смесване, пасиране и смачкване на пюре на съставките.

- 1 Свалете предпазната капачка от ножа (фиг. 8).

*Режещите ръбове са много остри. Не ги докосвайте.*

- 2 Поставете държача на приставките в купата. (фиг. 9)
- 3 Поставете режещия блок върху държача за приставки в купата (фиг. 10).
- 4 Поставете съставките в купата. Предварително нарежете големите продукти на парчета прилб. 3 x 3 x 3 см (фиг. 11).

*Забележка: Винаги слагайте държача за приставки с режещия блок в купата, преди да започнете да добавяте съставките.*

- 5 Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 12).
- 6 Сложете тласкача в улея за подаване.
- 7 Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 13).
- 8 След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

**Полезни съвети**

- Когато къцате лук, натиснете няколко пъти бутона за импулсен режим/лесно почистване, за да избегнете прекалено ситното накълцване на лука. (фиг. 14)
- Не допускате уредът да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене и шоколад. В противен случай тези продукти ще станат много горещи, ще започнат да се топят и ще образуват мехури.
- Не използвайте режещия блок на много твърди продукти като кафе на зърна, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да причини затъпяване на ножа.
- Нормалното време за обработване при къцане е 30-60 секунди.
- Ако продуктите полепнат по ножа или по стената на купата, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от ножа или от стената на купата.

**Приставка за месене**

Можете да използвате приставката за месене, за да месите тесто за хляб и пица.

Нормалното време за обработване при всички операции с месене е 30-180 секунди.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 9).
- 2** Поставете приставката за месене върху държача на приставките. (фиг. 15)

*Забележка: Винаги слагайте държача на приставките с приставката за месене в купата, преди да започнете да добавяте съставките.*

- 3** Сложете продуктите в купата (фиг. 16).
- 4** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 17).
- 5** Сложете тласкача в улея за подаване.

**6** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 13).

**7** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

**Дискове за нарязване и настъргване**

Никога не обработвайте твърди продукти, като например кубчета лед.

Режещите ръбове на дисковете са много остри. Не ги докосвайте.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 9).
- 2** Поставете желания диск (за нарязване и настъргване) върху държача за приставки (фиг. 18).
- 3** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 19).
- 4** Сложете съставките в улея за подаване. (фиг. 20)
  - Нарязвайте предварително съставките на порчета, за да могат да минат през подаващия улей.
  - За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
  - Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
  - Ако продуктите за нарязване са с малък диаметър, поставете външния тласкач в улея за подаване, за да намалите отвората на улея. След това използвайте вътрешния тласкач, за да бутате продуктите навътре в улея за подаване.
- 5** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 13).
- 6** Натиснете леко тласкача върху съставките в улея за подаване.

- 7** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

#### Полезни съвети

- Когато настъргвате или гранулирате меки продукти, използвайте ниска скорост, за да предотвратите смачкването им на пюре.
- Не допускайте уредът да работи прекалено дълго, когато раздробявате (твърдо) сирене. В противен случай тези сиренето ще станат много горещо, ще започнат да се топи и ще образуват мехури.
- Не използвайте дисковете за обработване на шоколад. Използвайте режещия блок само по предназначение.

#### Диск за емулгиране (само за HR7771)

Можете да използвате диска за емулгиране за получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза и пандишпанени смеси.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 9).
- 2** Поставете диска за емулгиране върху държача за приставки (фиг. 21).
- 3** Сложете продуктите в купата. (фиг. 22)
- 4** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 23).

Сложете тласкача в улея за подаване.

- 5** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 24).
- 6** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 25).

#### Полезни съвети

- Не използвайте диска за емулгиране за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. Използвайте за тези цели приставката за месене.
- Внимавайте купата и дискът за емулгиране да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.

#### Балонна бъркалка (само за HR7772)

Можете да използвате балонната бъркалка за получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза, пандишпанени смеси и други меки продукти.

- 1** Поставете държача на приставките в купата (фиг. 9).
  - 2** Поставете балонната бъркалка върху държача на приставките в купата (фиг. 26).
  - 3** Сложете продуктите в купата (фиг. 27).
  - 4** Сложете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го закрепите с щракване (фиг. 28).
- Сложете тласкача в улея за подаване.
- 5** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 29).
  - 6** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 30).

- 7** Винаги почиствайте балонната бъркалка след употреба. Вижте раздела "Почистване" за указания как да извадите балонната бъркалка и да я почистите.

#### Полезни съвети

- Не използвайте балонната бъркалка за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. Използвайте за тези цели приставката за месене.

- Внимавайте купата и балонната бъркалка да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.

### **Пасатор**

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

**1** Поставете гумения пръстен на режещия блок (фиг. 31).

**2** Поставете режещия блок върху дъното на каната на пасатора (1) и завинтете режещия блок по часовниковата стрелка (2) (фиг. 32).

**3** Поставете каната на пасатора върху задвижващия блок (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2). Дръжката трябва да сочи към един от четирите ъгъла на задвижващия блок (фиг. 33).

Не натискайте прекалено силно дръжката на каната на пасатора.

**4** Сложете продуктите в каната на пасатора (фиг. 34).

Никога не сипвайте в каната на пасатора продукти, които са по-горещи от 80°C.

За да избегнете изплискване, никога не пълнете каната над знака за максимално ниво, особено когато пасирате горещи течности.

**5** Поставете капака на каната на пасатора (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я закрепите (2) (фиг. 35).

**6** Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 13).

Никога не отваряйте капака, докато ножът се върти.

Не пипайте с ръка не слагайте нищо в каната, докато пасаторът работи.

Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура след обработването на всеки две порции.

**7** След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 4).

### **Полезни съвети**

- Докато уредът работи, можете да добавяте течни или твърди съставки в каната на пасатора през отвора в капака (фиг. 36).
- Кolkото по-дълго оставите уреда да работи, толкова по-ситен ще е резултатът от пасирането.
- Нарязвайте твърдите продукти на по-дребни парчета, преди да ги сложите в каната на пасатора. Ако искате да обработите голямо количество, работете с малки порции продукти, вместо да се опитвате да обработите наведнъж голямо количество.
- За да раздробите кубчетата лед, сложете ги в каната, затворете капака и натиснете бутона за импулсен режим/лесно почистване.
- Някои продукти, напр. плодове, се пасират по-лесно, ако добавите малко течност, напр. лимонов сок.
- Когато пасирате супа, използвайте сварени продукти.
- Ако не сте доволни от резултата, оставете уредът да поработи за кратко време няколко пъти чрез натискане на бутона за импулсен режим/лесно почистване. Можете също да опитате да получите по-добър резултат, като разбъркате продуктите с лопатка (не докато работи пасаторът) или като излеее част от съдържанието, за да обработвате по-малко количество.
- Когато обработвате течност, която е гореща или склонна към разпенване (напр. мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора, за да избегнете разплискване.
- Ако продуктите полепнат по стената на каната, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.

## Цитрусова преса (само за HR7772)

Можете да използвате цитрусовата преса, за да изстисквате пресни плодови сокове. Плодовата каша, семките и кората се отстраняват от сока.

- 1 Поставете държача на приставките в купата (фиг. 9).
- 2 Поставете цитрусовата преса върху държача за приставки в купата (фиг. 37).

*Забележка: Издатината на цедката трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата.*

- 3 Изберете скорост, която съответства на цвета на приставката (фиг. 29).
- 4 Притиснете цитрусовия плод към конуса (фиг. 38).

*Забележка: Спирайте изцеждането от време на време, за да махнете кашата от цедката.*

*Забележка: Когато искате да отстраните плодовата каша от цедката, завъртете селектора на скорост на 0, за да изключите уреда.*

- 5 След като завършите обработката, завъртете селектора на скоростта на 0 и извадете щепсела на уреда от контакта (фиг. 30).

### Почистване

- 1 Внимавайте уредът да е изключен и да е изваден от контакта.
- 2 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.

В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

- 3 Измивайте частите, които влизат в контакт с храна, в топла вода с малко миялен препарат веднага след употреба.

Почиствайте режещия блок на кухненския робот, дисковете, режещия блок на пасатора много внимателно. Режещите ръбове са много остри.

*Забележка: Всички части, с изключение на задвижващия блок, могат да се измият и в съдомиялна машина.*

- Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.
- Можете да извадите бъркалките от балонната бъркалка и да ги изчистите поотделно.

### Лесно почистване на купата на кухненския робот и каната на пасатора

- 1 Налейте хладка вода (не повече от 0,5 литра) и малко течен миеш препарат в купата на кухненския робот или каната на пасатора. (фиг. 39)
- 2 Сложете капака на купата на кухненския робот или каната на пасатора (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да се захване (2).
- 3 Натиснете бутона за импулсен режим/лесно почистване (фиг. 14).
- 4 Оставете уреда да работи поне 30 секунди, докато купата на кухненския робот или каната на пасатора се изчисти.
- 5 Свалете каната на пасатора или купата на кухненския робот и я изплакнете с чиста вода.

### Балонна бъркалка (HR7772)

Винаги почиствайте балонната бъркалка веднага след употреба. Балонната бъркалка може да се измива в съдомиялна машина. Можете също да извадите бъркалките от балонната бъркалка и да ги изчистите поотделно.

- 1** Извадете бъркалките от корпуса на балонната бъркалка. (фиг. 40)
- 2** За да ги сглобите отново, натиснете бъркалките обратно в корпуса на балонната бъркалка.

### Цитрусова преса

Винаги почиствайте цитрусовата преса веднага след употреба. Цитрусовата преса може да се измива в съдомиялна машина. Можете също да извадите конуса от цедката и да ги изчистите поотделно.

- 1** Изтеглете конуса от цедката (фиг. 41).
- 2** За повторно сглобяване, натиснете конуса обратно върху цедката на цитрусовата преса.

### Съхранение

- 1** Натиснете кабела от отделението за прибиране на кабела му на гърба на задвижващия блок. (фиг. 42)

### Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 43).

### Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

### Отстраняване на неизправности

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Решение
Когато избира скорост или натисна бутона за импулсен режим/лесно почистване, уредът не започва да работи.	Убедете се, че кухненският робот или каната на пасатора и капакът ѝ са монтирани правилно с щракване. Убедете се, че държачът на приставките е поставен правилно, ако използвате приставка с купата на кухненския робот. Ако използвате каната на пасатора, убедете се, че дръжката на пасатора сочи към един от четирите ъгъла на задвижващия блок. Дръжте капака затворен, за да избегнете разливане. Ако използвате кухненския робот, убедете се че дръжката на купата е точно над символа на заключен катинар. Капакът на купата е монтиран правилно, когато издадената част е заключена в прореза на дръжката на купата. Ако всички части са монтирани правилно, уредът започва да работи, когато изберете скорост със селектора на скорост или натиснете бутона за импулсен режим/лесно почистване.
Уредът внезапно спира да работи.	Вероятно термичният защитен прекъсвач е прекъснал електрозахранването на уреда поради прегряване. 1) Извадете щепсела на уреда от контакта. 2) Оставете уреда да се охлажда 1 час. 3) Включете щепсела в контакта. 4) Включете отново уреда.

Проблем	Решение
Избрал съм неправилна скорост за приставката, която искам да използвам.	Проверете цвета на приставката и изберете съответна скорост със селектора на скоростта.
Дискът за емулгиране, балонната бъркалка или приставката за месене не се въртят.	Убедете се, че дискът за емулгиране, балонната бъркалка или приставката за месене са монтирани правилно върху държача на приставките. Освен това се убедете, че купата на кухненския робот и капака са монтирани правилно с щракване.
Когато избира скоростта за цитрусовата преса, уредът не работи.	Убедете се, че държачът на приставките е поставен правилно. Убедете се, че издадената част на цедката е заключена в прореза на дръжката на купата. Когато издадената част на цедката е заключена в прореза, уредът започва да работи, когато изберете правилната скорост.
Цедката на цитрусовата преса е повредена.	Ако цедката е повредена, не използвайте повече цитрусовата преса. Обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

## Рецепти

### Питателна зеленчукова супа от Будапеща

#### Продукти

За обработване в пасатора:

- 240 г алабаш
- 240 г картофи
- 360 г целина
- 120 г моркови
- вода (напълнете до обозначението за 1,5 литра)

За добавяне по време на приготвянето:

- 150 г грах (от консерва)
- 150 г пушено свинско
- 190 г заквасена сметана
- 15 г магданоз
- сол
- червен пипер
- 1,5 кубчета бульон
- 2 дафинови листа

- 1** Монтирайте каната на пасатора към задвижващия блок. Изсипете алабаша, картофите, целината, морковите и вода в пасатора в указания ред. Пасирайте продуктите 10 секунди при скорост, съответна за пасатора, за по-едро смяна супа или по-дълго за по-фино смяна супа.
- 2** Изсипете пасираните продукти в тиган и варете до кипване. Добавете заквасената сметана, граха, свинското и подправките. Гответе в продължение на 30 минути, като разбърквате непрекъснато.

Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура след обработването на всеки две порции.

### Тесто за пица

Продукти:

- 240 г бяло брашно
- 1/2 чаена лъжичка захар
- 1/2 чаена лъжичка сол
- 1/2 пакетче бърза мая
- 140 г топла вода
- 25 г олио

- 1** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него приставката за месене.
- 2** Сложете всички сухи продукти в купата и добавете водата и олиото.
- 3** Затворете и заключете капака с щракване. Изберете настройка на скоростта, която съответства на приставката за месене и оставете уреда да работи, докато тестото стане на добре омесена топка. Това отнема около 2 минути.
- 4** Сложете тестото в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете да втасва около 40 минути, докато обемът му се удвои.
- 5** Наръсете супата с брашно, разточете тестото, направете два тестени блатата за пица и ги сложете в тава за печене, намазана с мазнина.
- 6** Покрийте блатовете за пица с доматиен сос и любимата си плънка. Можете да използвате сирене, шунка, салам, бекон, гъби, риба тон, лук, артишоки, пиперки и др. Наръсете малко риган и полейте пиците със зехтин и ги опечете.

*Съвет: Можете да използвате диска за настъргване, за да настържете около 200 г сирене (пармезан или гауга). Сложете държача на приставките в купата и сложете диска за настъргване в*

*държача. Затворете и заключете капака с щракване. Нарежете сиренето на парчета, които да влизат в улея за подаване, и настържете сиренето.*

### Салата от краставици със сос от кисело мляко

Продукти:

- 1 краставица
- 2 чаши магданоз
- 1 чаша натурално кисело мляко
- 1 супена лъжица горчица
- сол и чер пипер на вкус

- 1** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него диска за нарязване.
- 2** Затворете и заключете капака с щракване. Нарежете краставицата. Вижте раздела “Използване на уреда”, част “Дискове за нарязване и настъргване” за подходящата скорост.

*Съвет: Използвайте страната за тънко нарязване на диска за нарязване, за да нарежете тънки резени. Не прилагайте твърде голям натиск върху тласкача.*

- 3** Сложете нарязаната краставица в купа за сервиране.
- 4** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него режещия блок.
- 5** Сложете магданоза в купата. Затворете и заключете капака с щракване.
- 6** Накълцайте магданоза. Натиснете бутона за импулсен режим/лесно почистване, за да имате по-добър контрол върху процеса на наклъцване.
- 7** Добавете киселото мляко, солта и пипера и продължете кълцането още няколко секунди, докато се получи хомогенна смес.
- 8** Смесете соса с нарязаната краставица и охладете салатата от краставици преди сервиране.



**Бита сметана**

Продукти:

- 250 мл прясна сметана

- 1** Замразете сметаната в продължение на поне 2 часа преди обработване.
- 2** Сложете държача на приставките в купата и закрепете върху него диска за емулгиране (само за HR7771) или балонната бъркалка (само за HR7772).
- 3** Сложете сметаната в купата.
- 4** Затворете и заключете капака с щракване. Обработете сметаната, докато се получи желаната гъстота. Изберете настройка на скоростта, която отговаря на цвета на приставката.

*Съвет: Охладете битата сметана преди сервиране. Можете да сервирате бита сметана върху торти, сладолед, плодове, кафе или да я използвате като пълнка за торти и др.*

**Бebешка храна**

Продукти:

- 250 г сготвено пилешко месо
- 250 г задушени картофи
- 250 г варен френски боб
- 375 мл мляко

- 1** Монтирайте каната на пасатора към задвижващия блок. Изсипете продуктите в пасатора. Пасирайте продуктите 25 секунди при скорост, подходяща за пасатора.

Ако желаете да пригответе по-голямо количество бeбешка храна, оставете уреда да изстива 60 минути след обработването на всяка порция продукти.

**Максимални количества и времена за обработка (фиг. 44)**

## Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Jemný/střední krájecí kotouč – žlutý (pouze model HR7771)
- B** Jemný/střední strouhací kotouč – žlutý (pouze model HR7771)
- C** Emulgační kotouč (pouze model HR7771)
- D** Hnětací příslušenství
- E** Nožová jednotka
- F** Ochranný kryt
- G** Motorová jednotka
- H** Volič rychlosti
- I** Vnitřní pěchovač
- J** Víko mísy kuchyňského robota
- K** Držák nástrojů
- L** Nádoba
- M** Bezpečnostní pojistka
- N** Pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění
- O** Vnější pěchovač
- P** Plnicí trubice
- Q** Jemný/střední krájecí kotouč – zelený (pouze model HR7772)
- R** Jemný/střední strouhací kotouč – zelený (pouze model HR7772)
- S** Šlehací metly (pouze model HR7772)
- T** Kužel lisu na citrusy (pouze model HR7772)
- U** Sítko lisu na citrusy (pouze model HR7772)
- V** Zátka
- W** Víko nádoby mixéru
- X** Nádoba
- Y** Gumové těsnění
- Z** Nožová jednotka

## Důležité

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

### Obecné informace

#### Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

#### Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby nebo mísy mixéru vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny odstraňte.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v chodu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Při manipulaci s kotouči, nožovou jednotkou mixéru a noži kuchyňského robota buďte velmi opatrní. Zvláštní opatření dbejte

zejména při jejich vyjímání z mísy nebo nádoby mixéru a při jejich čištění. Čepele nožů jsou velmi ostré.

### Upozornění

- Přístroj nikdy nevypínejte otočením nádoby mixéru, mísy nebo jejich víček. Přístroj vždy vypínejte otočením voliče rychlosti do polohy 0.
- Než začnete odpojovat příslušenství, vypněte přístroj.
- Po použití přístroj ihned odpojte od elektrické sítě.
- Než sáhnete prsty nebo předmětem (např. stěrkou) do nádoby mixéru, vždy přístroj odpojte ze sítě.
- Než odejmete víko z mísy či nádoby, počkejte, než všechny pohyblivé díly přestanou pracovat.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě a na míse.
- Správná množství a doba zpracování jsou uvedeny v tabulce v této uživatelské příručce.
- Některé druhy potravin mohou způsobit zbarvení povrchu dílů přístroje. To nemá na funkci dílů přístroje žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zbarvení obvykle zmizí.
- Nikdy neplňte nádobu mixéru nebo mísu kuchyňského robota přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Hladina hluku: Lc = 87,5 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.

### Bezpečnostní vybavení

#### Teplotní bezpečnostní vypínač

Tento přístroj je vybaven tepelnou bezpečností pojistkou, která automaticky vypne napájení přístroje, pokud by hrozilo jeho přehřátí.

Když přístroj přestane pracovat:

- 1** Odpojte síťovou zástrčku od zásuvky ve zdi.
- 2** Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout.
- 3** Připojte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- 4** Znovu zapněte přístroj.

Pokud by se tepelná bezpečnostní pojistka vypínala přístroj příliš často, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo na autorizované servisní středisko Philips.

### Vestavěný bezpečnostní vypínač

Tato funkce umožňuje zapnout přístroj, pouze pokud jsou nádoba mixéru nebo mísa správně nasazeny na motorovou jednotku a pokud je víko správně nasazené na nádobu mixéru nebo na mísu. Pokud jsou nádoba mixéru nebo mísa a víko správně nasazeny (viz kapitola „Používání přístroje“), dojde k odblokování zabudované bezpečnostní pojistky.

### Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola Čištění).

### Použití přístroje

#### Obecné informace

- Zařízení je vybaveno zabudovanou bezpečnostní pojistkou, která zabrání spuštění přístroje v případě, že šlehač nebo mixér nejsou řádně nasazeny.

#### Kuchyňský robot

- 1** Nasadte mísu na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2) (Obr. 2).

*Poznámka: Mísa je nasazena správně, pokud je její rukojeť umístěna přímo nad symbolem uzavřeného zámku.*

**2** Vložte držák nástrojů spolu s požadovaným příslušenstvím do mísy (nožovou jednotku, hnětací příslušenství, emulgační kotouč, šlehací metly, lis na citrusy nebo jeden z kotoučů). Viz níže uvedený příslušený oddíl.

**3** Pokud používáte nožovou jednotku, hnětací příslušenství nebo šlehací metly, vložte suroviny, které chcete zpracovat, do mísy.

*Poznámka: Neplňte mísu nad úroveň značky MAX.*

**4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 3).

*Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na víčku zapadne do drážky rukojeti mísy.*

**5** Pokud používáte jeden z kotoučů, vkládejte suroviny do plnicí trubice a tlačte je směrem dolů pomocí pěchovače.

**6** Zvolte nastavení rychlosti, které odpovídá barvě příslušenství v míse. Viz příslušná část uvedená níže.

**7** Jakmile zpracování surovin dokončíte, nastavte volič rychlosti do polohy 0 (Obr. 4).

#### **Plnicí trubice a pěchovač**

- Plnicí trubicí používejte pro přidávání tekutých nebo tuhých surovin. (Obr. 5)
- Vnější pěchovač použijte k tlačení tuhých surovin plnicí trubicí. (Obr. 6)
- Pokud budete strouhat nebo krájet na plátky suroviny menšího průměru, vložte do plnicí trubice vnější pěchovač. Tím zmenšíte plnicí trubicí. Vnitřní pěchovač pak použijte k tlačení surovin plnicí trubicí. (Obr. 7)

*Tip: Vnitřní a vnější pěchovač můžete rovněž použít k uzavření plnicí trubice. To zabrání vytékání surovin plnicí trubicí.*

#### **Nožová jednotka**

Nožovou jednotku můžete používat k sekání, mixování nebo výrobě pyré ze surovin.

**1** Sejměte z nože ochranný kryt (Obr. 8).

Čepele nožů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

**2** Vložte držák nástrojů do nádoby. (Obr. 9)

**3** Nasad'te nožovou jednotku na držák nástrojů v míse (Obr. 10).

**4** Vložte suroviny do nádoby. Větší kusy předem nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 x 3 x 3 cm (Obr. 11).

*Poznámka: Držák nástrojů s nožovou jednotkou vždy vkládejte do mísy před přidáváním surovin.*

**5** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 12).

**6** Vložte pěchovač do plnicí trubice.

**7** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 13).

**8** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

#### **Tipy**

- Při sekání cibule stiskněte několikrát pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule. (Obr. 14)
- Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrudkovatět.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých surovin jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří nožů.
- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 60 sekund.
- Pokud se potraviny nalepí na nůž nebo na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky odstraňte potraviny z nože a ze stěny mísy.

## Hnětací příslušenství

---

Hnětací příslušenství můžete použít pro hnětení kynutého těsta na chléb nebo pizzu.

Standardní doba zpracování pro všechny typy hnětení je 30 až 180 sekund.

- 1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 9).
- 2** Vložte hnětací příslušenství do držáku nástrojů. (Obr. 15)

*Poznámka: Držák nástrojů s hnětacím příslušenstvím vždy vkládejte do mísy před přidáváním surovin.*

- 3** Vložte potraviny do mísy (Obr. 16).
- 4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 17).
- 5** Vložte pěchovač do plnicí trubice.
- 6** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 13).
- 7** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

## Krájecí a strouhací kotouče

---

Kotouče nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin jako jsou například kostky ledu.

Čepele nožů kotoučů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

- 1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 9).
- 2** Umístěte požadovaný kotouč (krájecí nebo strouhací kotouč) do držáku nástrojů (Obr. 18).
- 3** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 19).
- 4** Do plnicí trubice vložte suroviny. (Obr. 20)

- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
- Pokud budete strouhat nebo krájet na plátky suroviny menšího průměru, vložte do plnicí trubice vnější pěchovač. Tím zmenšíte plnicí trubici. Vnitřní pěchovač pak použijte k tlačení surovin plnicí trubici.

**5** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 13).

**6** Potraviny v plnicí trubici jemně přitlačujte pěchovačem.

**7** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

### Tipy

- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily na kaši.
- Při strouhání (tvrdého) sýra nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Pokud byste to učinili, sýr by se příliš zahřál, začal by se rozpouštět a hrdkovatět.
- Nepoužívejte kotouče pro zpracování čokolády. Pro tento účel používejte pouze nožovou jednotku.

## Emulgační kotouč (pouze model HR7771)

---

Emulgační kotouč můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudinků, majonéz a piškotových těst.

- 1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 9).
- 2** Na držák nástrojů umístěte emulgační kotouč (Obr. 21).
- 3** Vložte potraviny do mísy. (Obr. 22)
- 4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 23). Vložte pěchovač do plnicí trubice.
- 5** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 24).

**6** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 25).

### Tipy

- Emulgační kotouč nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací příslušenství.
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, zda je emulgační kotouč a mísa suchá a bez zbytků oleje. Ujistěte se, že bílky mají pokojovou teplotu.

### Šlehací metly (pouze model HR7772)

Šlehací metly můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingu, majonéz, piškotových těst a jiných měkkých přísad.

- 1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 9).
- 2** Nasadte šlehací metly na držák nástrojů v míse (Obr. 26).
- 3** Vložte potraviny do mísy (Obr. 27).
- 4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko otočením ve směru hodinových ručiček (2) (ozve se „klapnutí“) (Obr. 28). Vložte pěchovač do plnicí trubice.
- 5** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 29).
- 6** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 30).
- 7** Šlehací metly vždy po použití pečlivě umyjte. Informace o tom, jak demontovat šlehací metly a jak provést jejich čištění naleznete v kapitole „Čištění“.

### Tipy

- Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací příslušenství.
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, zda jsou šlehací metly a mísa suchá a bez zbytků oleje. Ujistěte se, že bílky mají pokojovou teplotu.

### Mixér

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

- 1** Na nožovou jednotku nasadte gumový kroužek (Obr. 31).
- 2** Umístěte nožovou jednotku na spodní část nádoby mixéru (1) a zašroubujte nožovou jednotku ve směru hodinových ručiček (2) (Obr. 32).
- 3** Nasadte nádobu mixéru na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2). Rukojeť by měla směřovat k jednomu ze čtyř rohů motorové jednotky (Obr. 33).

Na rukojeť nádoby mixéru nevyvíjejte přílišný tlak.

**4** Do nádoby mixéru vložte přísady (Obr. 34).

Nikdy neplňte nádobu mixéru přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.

Aby nedošlo k přetečení, nikdy neplňte nádobu nad značku maximálního množství, zejména pokud mixujete horké tekutiny.

- 5** Nasadte na nádobu mixéru víko (1) a otočením po směru hodinových ručiček je upevněte (2) (Obr. 35).
- 6** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 13).

Nikdy neotvírejte víko, dokud se nůž točí.

Nikdy nestrkejte ruku ani jiné předměty do nádoby, když je mixér v chodu.

Po zpracování dvou dávek nechte přístroj vždy vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

- 7** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 4).

## Tipy

- Pokud je přístroj v chodu, můžete do nádoby mixéru vkládat tuhé nebo tekuté suroviny otvorem ve víku (Obr. 36).
- Čím déle necháte přístroj v chodu, tím jemnější bude výsledek mixování.
- Tuhé přísady před vložením do nádoby mixéru předem nakrájejte na malé kousky. Pokud budete mixovat větší množství, doporučujeme raději mixovat vícekrát po menších dávkách než větší množství najednou.
- Chcete-li rozdrtit kostky ledu, vložte kostky ledu do nádoby, uzavřete víko a stiskněte pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění.
- Některé suroviny, např. ovoce, se rozmixují snadněji, pokud k nim přidáte trochu tekutiny, např. citrónovou šťávu.
- Při mixování polévky používejte vařené suroviny.
- Pokud byste s výsledkem mixování nebyli spokojeni, nechte přístroj několikrát krátce spustit stisknutím pulzního tlačítka/tlačítka snadného čištění. Pro dosažení lepšího výsledku můžete také zamíchat obsah stěrkou (předtím však mixér vypněte) nebo část obsahu odebrat a zpracovávat menší množství.
- Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo která tvoří pěnu (např. mléko), nedávejte do nádoby více než 1 litr, aby se tekutina nerozlila.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.

## Lis na citrusy (pouze model HR7772)

Lis na citrusy můžete použít pro vymačkání čerstvých ovocných džusů. Dužina, pecky a slupky se od džusu oddělí.

- 1** Vložte držák nástrojů do nádoby (Obr. 9).
- 2** Nasadte lis na citrusy na držák nástrojů v míse (Obr. 37).

*Poznámka: Přesvědčte se, že výstupek na sítku zapadne do drážky rukojeti mísy.*

- 3** Zvolte rychlost odpovídající barvě příslušenství (Obr. 29).
- 4** Citrusové plody přitlačte na kužel (Obr. 38).

*Poznámka: Občas přestaňte lisovat a odstraňte dužinu ze sítka.*

*Poznámka: Pokud chcete ze sítka odstranit dužinu, nastavte volič rychlosti do pozice 0, čímž dojde k vypnutí přístroje.*

- 5** Jakmile ukončíte zpracování surovin, nastavte volič rychlosti do polohy 0 a přístroj odpojte (Obr. 30).

## Čištění

- 1** Přesvědčte se, že je přístroj vypnutý a odpojený od sítě.
- 2** Motorovou jednotku čistíte pouze navlhčeným hadříkem.

Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

- 3** Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku, a to bezprostředně po každém použití.

Nožovou jednotku kuchyňského robota, kotouče a nožovou jednotku mixéru čistíte velmi opatrně. Čepele nožů jsou velmi ostré.

*Poznámka: Všechny části kromě motorové jednotky lze mýt také v myčce na nádobí.*

- Dbejte též na to, aby se čepele nožů a kotoučů nedostaly do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.
- Šlehačí metly můžete vytáhnout, abyste je mohli umýt samostatně.

## Rychlé čištění mísy kuchyňského robota a nádoby mixéru

- 1** Do mísy kuchyňského robota nebo nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku. (Obr. 39)
- 2** Na mísu kuchyňského robota nebo nádobu mixéru nasadte víko (1) a otočením po směru hodinových ručiček jej upevněte (2).
- 3** Stiskněte pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění (Obr. 14).
- 4** Nechte přístroj nejméně 30 sekund zahřát, dokud se mísa kuchyňského robota nebo nádoba mixéru nevyčistí.

- 5** Odpojte mísu kuchyňského robota nebo nádobu mixéru a vypláchněte ji čistou vodou.

### Šlehačím metly (HR7772)

Šlehačím metly okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte.

Šlehačím metly lze mýt v myčce na nádobí. Šlehačím metly můžete rovněž vytáhnout, abyste je mohli umýt samostatně.

- 1** Vytáhněte metly z pouzdra na šlehačím metly. (Obr. 40)
- 2** Pokud chcete metly znovu nasadit, zatlačte je zpět do pouzdra na šlehačím metly.

### Lis na citrusy

List na citrusy okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte.

List na citrusy lze mýt v myčce na nádobí. Můžete rovněž vytáhnout kužel se sítka, abyste je mohli umýt samostatně.

- 1** Vytáhněte kužel ze sítka (Obr. 41).
- 2** Pokud chcete kužel znovu nasadit, zatlačte jej zpět do sítka lisu na citrusy.

### Skladování

- 1** Zasuňte kabel do úschovného prostoru na zadní straně motorové jednotky. (Obr. 42)

### Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 43).

### Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou).

Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

### Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shmuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

#### Problém

#### Řešení

Pokud vyberu rychlost nebo stisknu pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění, přístroj se nespustí.

Ujistěte se, že jsou kuchyňský robot nebo nádoba mixéru a její víko správně nasazený (ozve se „klapnutí“). Zkontrolujte, zda byl správně vložen držák nástrojů, pokud používáte s mísou kuchyňského robota jakékoli příslušenství. Pokud používáte nádobu mixéru, ujistěte se, že rukojeť mixéru směřuje k jednomu ze čtyř rohů motorové jednotky. Nechte víko nasazené, aby nedošlo k přetečení. Pokud používáte kuchyňského robota, ujistěte se, že se rukojeť mísy nachází přímo nad symbolem uzavřeného zámku. Víko mísy je správně nasazeno, pokud výstupek zapadl do drážky rukojeti mísy. Pokud jsou všechny části správně nasazený, přístroj se spustí, jakmile vyberete rychlost pomocí voliče rychlosti nebo stisknete pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění.

Přístroj náhle přestane pracovat.

Teplotní bezpečnostní vypínač pravděpodobně způsobil vypnutí přístroje, neboť došlo k jeho přehřátí. 1) Odpojte přístroj ze sítě. 2) Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout. 3) Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. 4) Znovu zapněte přístroj.



Problém	Řešení
Vybral/a jsem nesprávnou rychlost pro nástavec, který chci použít.	Zkontrolujte barvu nástavce a vyberte odpovídající rychlost pomocí voliče rychlosti.
Emulgační kotouč, šlehací metly nebo hnětací příslušenství se neotáčejí.	Ujistěte se, že jsou emulgační kotouč, šlehací metly nebo hnětací příslušenství správně nasazeny na držák nástrojů. Také se přesvědčte, že je správně nasazena mísa kuchyňského robota a její víko (ozve se „klapnutí“).
Pokud vyberu rychlost pro lis na citrusy, přístroj nefunguje.	Ujistěte se, že je držák nástrojů správně vložen. Zkontrolujte, zda výstupek na sítku zapadl do drážky rukojeti mísy. Pokud výstupek zapadl do drážky, přístroje se spustí, jakmile vyberte správnou rychlost.
Sítka lisu na citrusy je poškozené.	Pokud je sítko lisu na citrusy poškozené, lis již nepoužívejte. Obrat'te na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou) a objednejte si nové sítko. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

## Recepty

### Výživná zeleninová polévka z Budapešti

#### Přísady

Pro zpracování v mixéru:

- 240 g kedluben
- 240 g brambor
- 360 g celeru
- 120 g mrkve
- voda (naplňte po vyznačenou hladinu 1,5 litru)

Pro přidání během vaření:

- 150 g luštěnin dal (z konzervy)
- 150 g uzeneého vepřového masa
- 190 g smetany
- 15 g petržele
- sůl
- čerstvý pepř
- 1,5 kostky bujónu
- 2 ks bobkového listu

**1** Připevněte nádobu mixéru k motorové jednotce. Vložte kedlubny, brambory, celer, mrkev a vodu do mixéru v tomto pořadí. Mixujte suroviny po dobu 10 sekund při rychlosti, která je vhodná pro vytvoření hrubě rozmixované polévky nebo delší dobu pro vytvoření jemně rozmixované polévky.

**2** Rozmixované suroviny vložte do hrnce a přiveďte k varu. Přidejte smetanu, luštěniny dal, maso a bylinky. Za stálého míchání vařte po dobu 30 minut.

Po zpracování dvou dávek nechte přístroj vždy vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

#### Těsto na pizzu

Přísady:

- 240 g bílé mouky
- 1/2 lžičky cukru
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 balíčku rychlých kvasnic
- 140 g horké vody
- 25 g oleje

**1** Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte hnětací příslušenství.

**2** Vložte do mísy všechny suché přísady a přidejte vodu a olej.

**3** Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“). Vyberte rychlost odpovídající hnětacímu příslušenství a nechte přístroj pracovat, dokud z těsta nevznikne dobře promíchaná koule. Zpracování těsta zabere přibližně 2 minuty.

- 4 Vložte těsto do mísy, přikryjte ho vlhkou utěrkou a nechte ho asi 40 minut kynout, dokud nedosáhne dvojitého objemu.
- 5 Poprašte pracovní desku moukou, vyválejte těsto, vytvořte z těsta dva korpusy na pizzu a vložte je na vymaštěný plech.
- 6 Korpusy na pizzu pokryjte rajčatovou omáčkou a oblíbenými přísadami. Můžete použít sýr; šunku, salám, slaninu, houby, tuňáka, cibuli, artičoky, papriku atd. Posypte obě pizzy trochou oregána, zakapejte je olivovým olejem a dejte péct.

*Tip: Na nastrouhání asi 200 g sýra (parmezánu nebo goudy) můžete použít strouhací kotouč. Vložte držák nástrojů do mísy a umístěte na něj strouhací kotouč. Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“). Nakrájejte sýr na kousky, které se vejdou do plnicí trubice, a nastrouhejte ho.*

### Okurkový salát s jogurtovou omáčkou

Přísady:

- 1 okurka
- 2 šálky listů petržele
- 1 šálek přírodního jogurtu
- 1 kávová lžička hořčice
- Sůl a pepř k ochucení

- 1 Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte krájecí kotouč.
- 2 Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“). Nakrájejte okurku na plátky. Informace o nastavení odpovídající rychlosti naleznete v kapitole ‚Používání přístroje‘ v části ‚Krájení a strouhací kotouče‘.

*Tip: Chcete-li nakrájet tenké plátky, použijte stranu pro krájení tenkých plátků na krájecím kotouči. Nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.*

- 3 Vložte do servírovací mísy nakrájenou okurku.
- 4 Do mísy vložte držák nástrojů a na něj upevněte nožovou jednotku.
- 5 Vložte do mísy petržel. Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“).
- 6 Nasekejte petržel. Stiskněte pulzní tlačítko/tlačítko snadného čištění, abyste mohli sekání lépe ovládat.

- 7 Přidejte jogurt, hořčici, sůl a pepř a zpracovávejte směs ještě několik sekund, dokud nebude kompaktní.
- 8 Smíchejte omáčku s plátky okurky a před podáváním uložte okurkový salát do lednice.

### Šlehaná smetana

Přísady:

- 250 ml čerstvé smetany

- 1 Nechte smetanu před zpracováním nejméně na 2 hodiny na chladném místě.
- 2 Vložte držák nástrojů do mísy a nasadte na něj emulgační kotouč (pouze model HR7771) nebo šlehačí metly (pouze model HR7772).
- 3 Vložte smetanu do mísy.
- 4 Zavřete a uzamkněte víko (ozve se „klapnutí“). Zpracovávejte smetanu, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Vyberte nastavení rychlosti odpovídající barvě příslušenství.

*Tip: Před podáváním vložte šlehačku do lednice. Šlehačku můžete podávat s koláčí, zmrzlinou, ovocem, kávou nebo ji použít jako náplň do koláčů atd.*

### Dětská strava

Přísady:

- 250 g vařeného kuřecího masa
- 250 g vařených brambor
- 250 g vařených fazolí
- 375 ml mléka

- 1 Připevněte nádobu mixéru k motorové jednotce. Přísady vložte do mixéru. Mixujte suroviny po dobu 25 sekund při rychlosti, která je vhodná pro mixér.

Chcete-li připravit větší množství dětské stravy, nechte přístroj vychladnout po dobu 60 minut po zpracování surovin každé dávky.

**Maximální množství a doba zpracování (Obr. 44)**

## Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Peenviilutamisketas ja keskmine viilutamisketas (kollane, ainult mudel HR7771)
- B** Peenriivimise ketas ja keskmine riivimisketas (kollane, ainult mudel HR7771)
- C** Emulgeeriv ketas (ainult HR7771)
- D** Tainasegamiskonksud
- E** Lõiketera
- F** Kaitsekate
- G** Mootor
- H** Kiiruseselektor
- I** Sisemine tõukur
- J** Köögikombaini kaas
- K** Tarvikuhoidja
- L** Kauss
- M** Ohutuslukk
- N** Pulse (impulssrežiim) / Easy Clean (lihtsa puhastamise režiim) nupp
- O** Väline tõukur
- P** Sisestamistoru
- Q** Peenviilutamisketas ja keskmine viilutamisketas (roheline, ainult mudel HR7772)
- R** Peenriivimisketas ja keskmine riivimisketas (roheline, ainult mudel HR7772)
- S** Vispel (ainult mudel HR7772)
- T** Kooniline tsitruspress (ainult mudel HR7772)
- U** Tsitruspressi sõel (ainult mudel HR7772)
- V** Piiraja
- W** Kannmikseri kannu kaas
- X** Kann
- Y** Kummist rõngas
- Z** Lõiketera

## Tähtis

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

## Üldteave

### Oht

- Ärge kunagi katke mootorit vette või mingisse teise vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni pesemiseks kasutage vaid niisket lappi.

### Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Toidu kleepumisel kannmikseri kannu või nõu seinte külge lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage toit kaabitsaga seintelt.
- Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- Olge väga hoolikad ketaste, mikseri või köögikombaini lõiketerade käsitlemisel. Olge eriti hoolikad lõiketerade köögikombaini nõust või kannmikseri kannust väljavõtmisel, nõu või kannu tühjendamisel ja puhastamisel. Lõiketerade ääred on väga teravad.

### Ettevaatust

- Ärge lülitage kunagi seadet välja mikseri kannu, nõu või nende kaasi keerates. Lülitage seade alati välja, keerates juhtnupu 0-ile.
- Enne ükskõik milliste tarvikute küljest võtmist lülitage seade välja.
- Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- Enne kui lükkate oma sõrmed või muu eseme (nt kaabitsa) mikseri kannu, tõmmake pistik seinakontaktist välja.
- Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, enne kui võtate nõult või kannult kaane ära.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Ärge ületage mikserikannule või nõule märgitud maksimumtaseme näitu.
- Õigete koguste ja töötlemisaegade leidmiseks vaadake selle kasutusjuhendi tabelit.
- Mõned toiduained võivad seadme osade pinna värvitaks muuta. See ei avalda seadme tööle negatiivset mõju. Värvus taastub aja jooksul iseenesest.
- Ärge kunagi täitke mikseri kannu või köögikombaini nõu 80 °C kuumemate toiduainetega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Müratase: Lc = 87,5 dB(A).

### Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

### Ohutusnõuded

#### Terminiline ohutuslülit

Seade on varustatud terminilise ohutuslülitiga, mis lülitab seadme ülekuumenemisel automaatselt välja. Kui seade äkki lakkab töötamast

**1** Eemaldage pistik seinakontaktist.

**2** Laske seadmel üks tund jahtuda.

**3** Lükake toitejuhtme pistik uuesti seinakontakti.

**4** Lülitage seade uuesti sisse.

Seadme terminilise ohutuslülitiga sagedase rakendumise korral võtke ühendust Philipsi müügiesindaja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

### Sisseehitatud ohutuslukk

See seadis tagab, et saate seadme sisse lülitada ainult siis, kui olete kannmikseri kannu või nõu õigesti mootori peale kinnitanud ja kaas on õigesti mikserikannul või nõul. Kui kannmikseri kann või nõu ja nende kaas on õigesti kinnitatud, siis sisseehitatud ohutuslukk avaneb (vt ptk „Seadme kasutamine“).

### Enne esimest kasutamist

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).

### Seadme kasutamine

#### Üldteave

- Seade on varustatud sisseehitatud ohutuslukuga, mis hoiab ära vääralt kokkupanud kannmikseri või köögikombaini toimimise.

#### Köögikombain

**1** Pange nõu mootorile (1) ja keerake seda kinnitamiseks päripäeva (2) (Jn 2).

*Märkus. nõu on õigesti kokku pandud, kui käepide on otse suletud luku sümboli kohal.*

**2** Pange soovitud tarvikuga (löiketera, tainasegamistarvik, emulgeeriv ketas, vispel, tsitruspress või üks ketastest) tarvikuhoidja nõusse. Vt vastavat jaotist allpool.

- 3** Lõiketera, tainasegamiskonksude või vispli kasutamisel pange töödeldavad toiduained nõusse.

*Märkus. ärge täitke kannu üle MAX-näidu.*

- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 3).

*Märkus. veenduge, et kaane sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.*

- 5** Kui kasutate mõnda ketast, lisage toiduained sisestamistoru kaudu ja lükake need tõukuriga allapoole.
- 6** Valige kiiruseeaded, mistavaksid tarvikute värvusele nõus. Vt vastavat jaotist allpool.
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor 0-ile (Jn 4).

#### **Sisestamistoru ja tõukur**

- Vedelike ja/või tahkete toiduainete lisamiseks kasutage sisestamistoru. (Jn 5)
- Tahkete toiduainete sisestamistorust alla lükkamiseks kasutage välist tõukurit. (Jn 6)
- Väikese läbimõõduga koostisainete riivimisel või viilutamisel pange tõukuri välisosa etteandeturusse, et seda väiksemaks teha. Seejärel kasutage koostisainete sisselükkamiseks tõukuri sisemist osa. (Jn 7)

*Nõuanne. sisestamistoru sulgemiseks võite kasutada sisemist ja välist tõukurit. Nii hoiate ära toiduainete sisestamistorust väljapritsimise.*

#### **Lõiketera**

Lõiketerasid võite kasutada toiduainete hakkimiseks, segamiseks, peenestamiseks või püreestamiseks.

- 1** Eemaldage lõiketeralt kaitsekate (Jn 8).

lõikavad ääred on väga teravad. Ärge neid katsuge.

- 2** Pange tarvikuhoidja nõusse. (Jn 9)

- 3** Pange lõiketerad nõusolevasse tarvikuhoidjasse (Jn 10).

- 4** Mõõtke toiduained nõusse. Ained tuleb eelnevalt tükeldada 3 x 3 x 3 cm suurusteks tükkideks (Jn 11).

*Märkus. pange alati enne toiduainete lisamist lõiketeradega tarvikuhoidja nõusse.*

- 5** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 12).

- 6** Pange tõukur sisestamistorusse.

- 7** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 13).

- 8** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

#### **Näpunäiteid**

- Et vältida sibulate liiga peeneks hakkimist, vajutage sibula hakkimisel mitu korda impulssrežiimi nuppu. (Jn 14)
- Ärge laske seadmel (kõva) juustu või šokolaadi hakkimiselt liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad need koostisained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja tõmbuvad klompi.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade ainete tükeldamiseks, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud. See võib nuristada lõiketera.
- Igasuguste hakkimistoimingute tavaline pikkus on 30–60 sekundit.
- Koostisainete kleepumisel nõu seintele, lülitage seade välja ja võtke pistik seinakontaktist välja. Seejärel eemaldage koostisained kaabitsaga seintelt.

#### **Tainasegamiskonksud**

Tainasegamiskonksudega võite sõtkuda pärmitainast leiva ja pitsa tegemiseks.

Tavaliselt on kõikide tainasõtkumistoimingute pikkus 30–180 sekundit.

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).

- 2** Pange tainasegamiskonksud tarvikuhoidjasse. (Jn 15)

*Märkus. enne toiduainete lisamist pange alati tainasegamiskonksuga tarvikuhoidja nõusse.*

- 3** Pange koostisained nõusse (Jn 16).
- 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 17).
- 5** Pange tõukur sisestamistorusse.
- 6** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 13).
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

### **Viilutus- ja riivimiskettad**

ärge töödelge ketastega kõvu koostisaineid, nt jääkuubikuid.

ketaste lõikavad ääred on väga teravad. Ärge neid katsuge.

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).
- 2** Lükake soovitud kettad (viilutamise- või riivimiskettad) tarvikuhoidjasse (Jn 18).
- 3** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 19).
- 4** Pange koostisained sisestamistorusse. (Jn 20)
  - Lõigake eelnevalt suuremad koostisained tükkideks, mis mahuksid sisestamistorusse.
  - Parema tulemise saavutamiseks täitke etteandetoru ühtlaselt.
  - Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa ja tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
  - Väikese läbimõõduga koostisainete riivimisel või viilutamisel pange tõukuri välisosa etteandetorusse, et seda väiksemaks teha. Seejärel kasutage koostisainete sisselükkamiseks tõukuri sisemist osa.
- 5** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 13).
- 6** Vajutage tõukuriga kergelt sisestamistorus olevatele koostisainetele.
- 7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

### **Näpunäiteid**

- Pehmeid toiduaineid riivides või sõmerdades kasutage toiduainete püreestumise vältimiseks väiksemat kiirust.
- Ärge (kõva) juustu riivimisel laske seadmel liiga kaua töötada. Vastasel korral läheb juust liiga kuumaks, hakkab sulama ja läheb klompi.
- Ärge kasutage kettaid šokolaadi riivimiseks. Kasutage selleks eesmärgiks ainult lõiketeri.

### **Emulgeeriv ketas (ainult HR7771)**

Emulgeerimiskettaid saab kasutada vahukoore ja muna, munavalgete, pulbrist valmistavate pudingute, majoneesi ning keeksisegu vahustamiseks.

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).
  - 2** Asetage emulgeerimisketas tarvikuhoidjasse (Jn 21).
  - 3** Pange koostisained nõusse. (Jn 22)
  - 4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 23).
- Pange tõukur sisestamistorusse.
- 5** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 24).
  - 6** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 25).

### **Näpunäiteid**

- Ärge kasutage emulgeerimisketast võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks. Nende tööde tegemiseks kasutage tainasegamiskonke.
- Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja emulgeerimisketas kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.

### **Vispel (ainult mudel HR7772)**

Kasutage visplit koore, munade, munavalgete vahustamiseks, kiirpudingute, majoneesi ning keeksitaina ja muude pehmete ainete segamiseks.

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).

**2** Pange vispel tarvikuhoidjasse nõus (Jn 26).

**3** Pange koostisained nõusse (Jn 27).

**4** Pange kaas nõule (1). Keerake kaas päripäeva (2) kinni (klõpsatus!) (Jn 28).

Pange töukur sisestamistorusse.

**5** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 29).

**6** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 30).

**7** Peske vispel alati pärast kasutamist puhataks.

Leidke vispli äravõtmise ja puhastamise kohta juhiseid peatükist „Puhastamine“.

### Näpunäiteid

- Ärge kasutage visplit võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks. Nende tööde tegemiseks kasutage tainasegamistarvikut.
- Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja vispel kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.

### Kannmikser

Kannmikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

**1** Paigaldage kummist rõngastihend lõiketeradele (Jn 31).

**2** Pange lõiketerad kannmikseri kannu põhja (1) ja keerake lõiketera vastupäeva (2) (Jn 32).

**3** Pange mikseri kann mootorisektsioonile (1) ja kinnitamiseks keerake seda päripäeva (2). Käepide peab olema suunatud ühele mootorisektsiooni neljast nurgast (Jn 33).

ärge vajutage liiga tugevasti mikserikannu käepidemele.

**4** Mõõtkoostisained kannmikserisse (Jn 34).

Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C. Pritsmete vältimiseks ärge kunagi täitke kannu üle maksimumtaseme näidu, eriti kuumade vedelike segamisel.

**5** Pange kaas mikseri kannule (1) ja keerake see päripäeva kinni (2) (Jn 35).

**6** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 13).

Ärge kunagi avage kaant kui tera pöörleb.

ärge kunagi pange kätt või mingeid esemeid töötava mikseri kannu.

Pärast kahe portsjoni töötlemist laske seade alati toatemperatuurini jahtuda.

**7** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 4).

### Näpunäiteid

- Seadme töötamise ajal saate mikseri kannu lisada vedelikke või tahkeid aineid kaanes oleva ava kaudu (Jn 36).
- Mida kauem mootor töötab, seda peenemaks segamistulemus läheb.
- Enne mikseri kannu panemist lõigake tahked toiduained tükkideks. Kui tahate valmistada suurt kogust, töödelge toiduaineid suure koguse asemel väikeste koguste kaupa.
- Jää purustamiseks pange jääkuubikud kannu, sulgege kaas ja vajutage impulssrežiimi / lihtsa puhastamise režiimi nupule.
- Mõningaid toiduaineid, nt puuvilju on kergem koos mõne vedelikuga, nt sidrunimahlaga segada.
- Supi segamiseks kasutage keedetud koostisaineid.
- Kui te pole tulemusega rahul, laske seadmel mitu korda lühidalt impulssrežiimis / lihtsa puhastamise režiimis töötada. Paremaid tulemusi võib saavutada ka toiduaineid kaabitsaga segades (mitte mikseri töötamise ajal) või kallates osa sisust välja töödeldatava koguse vähendamiseks.

- Kuumade või vahtuminevate vedelike (nt piim) töötlemisel ärge pritsmete vältimiseks valage mikserikannu üle ühe liitri vedelikku.
- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintelt spaatliga.

### **Tsitruspress (ainult mudel HR7772)**

Tsitruspressi saate kasutada värske puuviljamahla pigistamiseks. Viljalih, seemned ja koored eemaldatakse mahlast.

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse (Jn 9).
- 2** Pange tsitruspress tarvikuhoidjasse nõus (Jn 37).

*Märkus. veenduge, et sõela sakk lukustuks nõu käepideme pilusse.*

- 3** Valige tarviku värvusele vastav kiirus (Jn 29).
- 4** Vajutage tsitrusvili vastu koonust (Jn 38).

*Märkus. Aeg-ajalt peatage vajutamine viljalih sõelalt eemaldamiseks.*

*Märkus. viljalih eemaldamiseks sõelast keerake seadme väljalülitamiseks kiiruseselektor asendisse „0“.*

- 5** Pärast töötlemise lõpetamist keerake kiiruseselektor asendisse „0“ ja tõmmake pistik seinakontaktist välja (Jn 30).

### **Puhastamine**

- 1** Veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja pistik elektrivõrgu pesast välja võetud.
  - 2** Puhastage mootorit niiske lapiga.
- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

- 3** Peske alati toiduainetega kokku puutunud osad kohe pärast kasutamist kuuma vee ja nõudepesuvahendiga puhtaks.

puhastage köögikombaini lõiketerad, kettad, kannmikseri lõiketerad hoolikalt puhtaks. Lõiketerade ääred on väga teravad.

*Märkus. kõiki osi v.a mootor võite ka nõudepesumasinas pesta.*

- Kontrollige, ega lõiketerade ääred ja kettad ei puutu kokku kõvade esemetega. See võib põhjustada nende nüristumise.
- Võite visplist selle labad eraldi pesemiseks välja tõmmata.

### **Köögikombaini nõu ja mikseri kannu lihtne puhastamine**

- 1** Valage köögikombaini nõusse või mikserikannu natuke nõudepesuvahendiga sooja vett (mitte rohkem kui 0,5 liitrit). (Jn 39)
- 2** Pange kaas köögikombainile või mikserikannule (1) ja keerake see päripäeva kinni (2).
- 3** Vajutage impulssrežiimi / lihtsa puhastamise režiimi nuppu (Jn 14).
- 4** Laske seadmel töötada vähemalt 30 sekundit, kuni köögikombaini nõu või mikseri kann on puhas.
- 5** Võtke kannmikseri kann või köögikombaini nõu küljest ja loputage puhta veega.

### **Vispel (mudel HR7772)**

Peske vispel alati pärast kasutamist puhataks.

Visplist võite pesta nõudepesumasinas. Võite visplist selle labad eraldi puhastamiseks välja tõmmata.

- 1** Tõmmake visplilabad vispli korpusest välja. (Jn 40)
- 2** Kokkupanemisel lükake visplilabad uuesti vispli korpusesse tagasi.

### **Tsitruspress**

Puhastage tsitruspressi alati pärast kasutamist.

Tsitruspressi võite puhastada nõudepesumasinas. Võite tõmmata koonuse sõelast välja ja need eraldi puhastada.

- 1** Tõmmake koonus sõelast välja (Jn 41).
- 2** Kokkupanemisel lükake koonus tsitruspressi sõela tagasi.



## Hoiustamine

- 1** Lükake juhe mootorisektiooni taga olevasse juhtmehoidikusse. (Jn 42)

## Keskonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 43).

## Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskuse (telefoninumbri leiata ülemaailmselt garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Veaotsing

Käesolev peatükk esitab kokkuvõtte seadmel esinevatest enamlevinud probleemidest. Kui teil ei õnnestu probleemi alloleva teabe abil lahendada, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

## Probleem

## Lahendus

Kiiruse valikul või impulssrežiimi / lihtsa puhastamise režiimi nupule vajutamisel ei hakka seade tööle.

Veenduge, kas kõõgikombain või kannmikseri kann ja nende kaaned on õigesti kokku pandud (klõpsatus!). Veenduge, kas mingi tarviku kasutamisel on tarvikuhoidja kõõgikombaini nõusse õigesti sisestatud. Kannmikseri kasutamisel veenduge, kas kannmikseri käepide on suunatud ühele mootorisektiooni neljast nurgast. Pritsmete vältimiseks hoidke kaas kinni. Kõõgikombaini kasutamisel veenduge, et nõu käepide oleks otsesult suletud luku sümboli kohal. Nõu kaas on õigesti kokku pandud juhul, kui sakk on lukustatud käepideme pilusse. Kui kõik osad on õigesti kokku pandud, hakkab seade pärast kiiruseselektoriga kiiruse valikut või impulssrežiimi / lihtsa puhastamise režiimi nupule vajutamist toimima.

Seade lakkab äkki töötamast.

Võimalik, et termiline ohutuslülit on seadme pingeaallika välja lülitanud, sest seade on ülekuumenenud. 1) Võtke seadme pistik seinakontaktist välja, 2) laske seadmel üks tund jahtuda, 3) sisestage pistik seinakontakti, 4) lülitage seade uuesti sisse.

Olen soovitud tarviku kasutamiseks valinud vale kiiruse.

Kontrollige tarviku värvust ja valige kiiruseselektoriga vastav kiirus.

Emulgeeriv ketas, vispel või tainasegamistarvik ei pöörle.

Veenduge, kas emulgeerimisketas, vispel või tainasegamistarvik on tarvikuhoidjasse korralikult sisestatud. Ka veenduge selles, et kaas oleks korralikult peale pandud (klõpsatus!).

Probleem	Lahendus
Tsitru-sepressi kiiruse valikul ei hakka seade tööle.	Veenduge, et tarvikuhoidja oleks õigesti sisestatud. Veenduge, et sõela sakk oleks lukustatud nõu käepideme pilusse. Kui sakk on pilusse lukustatud, siis hakkab seade õige kiiruse valikul tööle.
Tsitru-sepressi sõel on kahjustatud.	Sõela kahjustumisel ärge tsitru-sepressi enam kasutage. Uue sõela tellimiseks võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiitallongilt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Retseptid

### Toitev köögiviljasupp Budapestist

#### Koostisained:

kannmikseris töötlemiseks:

- 240 g nuikapsast
- 240 g kartulit
- 360 g sellerit
- 120 g porgandit
- vett (täitke kuni 1,5 l näiduni)

Valmistamise ajal peaks lisama:

- 150 g ube (konsoerveeritud)
- 150 g suitsetatud sealiha
- 190 g crème fraîche´d (hapukoort)
- 15 g peterselli
- soola
- värsket pipart
- 1,5 puljongikuubikut
- 2 loorberilehte

- 1** Paigaldage kannmikser mootorisektsioonile. Pange nuikapsas, kartulid, seller, porgandid ja vesi nimetatud järjestuses mikserikannu.

Jämedateralise supi koostisaineid peenestage kannmikseris sobival kiirusel 10 sek, peenemateralise omasid kauem.

- 2** Pange peenestatud koostisained potti ja laske keema minna. Lisage crème fraîche´d (hapukoort), oad, sealiha ja ürdid. Keetke pidevalt segades 30 min.

Pärast kahe portsjoni töötlemist laske seade alati toatemperatuurini jahtuda.

#### Pitsa tainas

Koostisained:

- 240 g valget jahu
- 1/2 tl suhkrut
- 1/2 tl soola
- 1/2 pakki kuivpäarmi
- 140 g sooja vett
- 25 g õli

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse ja asetage tainasegamiskonksud tarvikuhoidjasse.
- 2** Pange kõik kuivad koostisained nõusse ja lisage vesi ja õli.
- 3** Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!). Valige tainasegamiskonksudele vastav kiirus ja laske seadmel töötada, kuni tainas on muutunud hästisegatud palliks. Selleks on vaja umbes kaks minutit.
- 4** Pange tainas nõusse, katke niiske riidega ja laske sel umbes 40 min tõusta, kuni maht on kahekordistunud.
- 5** Raputage tööpinnale jahu, rullige tainas ja valmistage kahe pitsa tainaalus, pange need rasvaga määritud küpsetusalusele.
- 6** Katke pitsa tainast alused tomatimahla ja lemmikkattega. Võite selleks kasutada juustu, sinki, salaamit, peekonit, seeni, tuunikala, sibulat, artišokke, paprikat jne. Riputage natuke punet, kallake pitsale oliiviõli ja küpsetage see valmis.

*Nõuanne. võite 200 g juustu (Parmesani või Gouda juustu) riivimiseks kasutada riivimisketast. Pange tarvikuhoidja nõusse ja riivimisketas*

tarvikuhoidjasse. Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!). Lõigake juust tükkideks, mis mahuvad sisestamistorusse ja riivige juust.

### Jogurtikastmega kurgisalat

Koostisained:

- 1 kurk
- 2 tassi petersellilehti
- 1 tass maitsestatamata jogurtit
- 1 sl sinepit
- Soola ja pipart maitse järgi

- 1** Pange tarvikuhoidja nõusse ja asetage viilutusketas tarvikuhoidjasse.
- 2** Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!). Viilutage kurk. Vt sobiva kiiruse valikuks ptk „Seadme kasutamine“ jaotist „Viilutamise- ja riivimisketas“.

*Nõuanne. kasutage õhukeste viilude lõikamiseks viilutamisketta peenviilutuskülge. Ärge tõukurit liiga tugevasti vajutage.*

- 3** Pange viilutatud kurk serveerimisnõusse.
- 4** Pange tarvikuhoidja nõusse ja asetage lõiketerad tarvikuhoidjasse.
- 5** Pange petersell nõusse. Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!).
- 6** Hakkige petersell. Vajutage impulssrežiimi / lihtsa puhastamise režiimi nuppu, et hakkimisprotsessi paremini juhtida.
- 7** Lisage jogurt, sinep, soola ja pipart ning töödelge veel mõned sekundid, kuni saate ühtlase segu.
- 8** Segage kastmesse kurgiviilud. Enne serveerimist hoidke kurgisalatit külmikus.

### Vahukoor

Koostisained:

- 250 ml värsket koort

- 1** Enne töötlemist jahutage koort vähemalt kaks tundi.
- 2** Pange tarvikuhoidja nõusse ja asetage emulgeeriv ketas (ainult mudel HR7771) või vispel (ainult mudel HR7772) tarvikuhoidjasse.

- 3** Pange koor nõusse.

- 4** Sulgege ja lukustage kaas (klõpsatus!). Töödelge koort, kuni saavutate soovitud konsistentsi. Valige kiirus vastavalt tarviku värvusele.

*Nõuanne. enne serveerimist hoidke vahustatud koort külmikus. Vahustatud koort võite serveerida kookide, jäätise, puuviljade, kohviga või kasutada seda kookide jne täiteks.*

### Beebitoit

Koostisained:

- 250 g keedetud kanaliha
- 250 g keedetud kartuleid
- 250 g keedetud prantsuse ube
- 375 ml piima

- 1** Paigaldage mikseri kann mootorisektsioonile. Pange koostisained peenestajasse. Peenestage koostisaineid 25 sekundit sobival kiirusel. kui soovite valmistada suurema koguse beebitoitu, laske seadmel pärast iga koostisainete koguse töötlemist 60 min jahtuda.

### Maksimumkogused ja töötlemiskestus (Jn 44)

**Uvod**

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

**Opći opis (Sl. 1)**

- A** Disk za sitno/srednje sjeckanje (žuto) (samo HR7771)
- B** Disk za sitno/srednje usitnjavanje (žuto) (samo HR7771)
- C** Disk za pravljenje emulzija (samo HR7771)
- D** Dodatak za miješanje tijesta
- E** Jedinica s rezačima
- F** Zaštitni pokrov
- G** Jedinica motora
- H** Gumb za odabir brzine
- I** Unutrašnji potiskivač
- J** Poklopac zdjele aparata za obradu hrane
- K** Držač pribora
- L** Zdjela
- M** Sigurnosni mehanizam
- N** Gumb za pulsiranje / lako čišćenje
- O** Vanjski potiskivač
- P** Otvor za umetanje
- Q** Fini/ srednji disk za sjeckanje (zeleno) (samo HR7772)
- R** Fini/ srednji disk za usitnjavanje (zeleno) (samo HR7772)
- S** Metlica (samo HR7772)
- T** Stožac cjediljke za agrume (samo HR7772)
- U** Šito cjediljke za agrume (samo HR7772)
- V** Čep
- W** Poklopac vrča miješalice
- X** Vrč
- Y** Gumena brtva
- Z** Jedinica s rezačima

**Važno**

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

**Općenito****Opasnost**

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je isključivo vlažnom tkaninom.

**Upozorenje**

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ako se hrana zalijepi za stjenke vrča ili zdjele miješalice, isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.
- Nikada nemojte prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite samo potiskivač.
- Budite jako oprezni prilikom rukovanja diskovima, rezačima miješalice, jedinicom s rezačima miješalice ili jedinicom s rezačima aparata za obradu hrane. Budite posebno oprezni kad ih vadite iz zdjele ili vrča, kad praznite zdjelu ili vrč te kad ih čistite. Njihovi rubovi su vrlo oštri.

## Oprez

- Nikada nemojte isključivati aparat okretanjem vrča miješalice, zdjele ili njihovih poklopaca. Aparat obavezno isključujte okretanjem gumba za odabir brzine na 0.
- Isključite aparat prije odvajanja bilo kojeg dodatka.
- Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- Prije uzimanja sastojaka iz vrča miješalice prstima ili predmetom (npr. lopaticom) uvijek isključite aparat iz napajanja.
- Prije skidanja poklopca sa zdjele ili vrča pričekajte da se pomični dijelovi zaustave.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na vrču i zdjeli.
- Odgovarajuće količine i vrijeme pripremanja potražite u tablici u ovom korisničkom priručniku.
- Neki sastojci mogu prouzročiti izbljeđivanje boje dijelova. To nema negativan učinak na dijelove i obično nestane nakon nekog vremena.
- Nikada nemojte puniti vrč miješalice ili zdjelu aparata za obradu hrane sastojcima toplijim od 80°C.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Razina buke: Lc = 87,5 dB (A).

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

## Sigurnosne značajke

### Zaštita od pregrijavanja

Ovaj aparat ima zaštitni mehanizam koji ga isključuje u slučaju pregrijavanja.

Ako aparat prestane raditi:

- 1** Kabel za napajanje iskopčajte iz zidne utičnice.

- 2** Ostavite aparat da se hladi sat vremena.

- 3** Ponovno uključite kabel za napajanje u zidnu utičnicu.

- 4** Ponovo uključite aparat.

Kontaktirajte svog prodavača ili ovlaštenu servis tvrtke Philips ukoliko se automatski mehanizam isključivanja prečesto aktivira.

## Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Ova funkcija jamči uključivanje aparata ako ste pravilno postavili vrč miješalice ili posudu na jedinicu motora te ih dobro zatvorili poklopcem. Ako ste dobro postavili vrč miješalice ili posudu te poklopce (pogledajte poglavlje 'Korištenje aparata'), sigurnosni mehanizam zaključavanja ostat će otključan.

## Prije prvog korištenja

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

## Korištenje aparata

### Općenito

- Aparat ima ugrađen sigurnosni mehanizam koji sprječava rad aparata ako se miješalica ili aparat za obradu namirnica ne postave pravilno.

### Dodatak za obradu hrane

- 1** Stavite zdjelu na jedinicu motora (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste je fiksirali (2) (Sl. 2).

*Napomena: Zdjela je pravilno postavljena kada se drška nalazi iznad simbola za zaključani položaj.*

- 2** Postavite držač pribora sa željenim dodatkom u posudu (jedinica s rezačima, dodatak za miješanje, disk za pravljenje emulzija, metlica, cjediljka za agrume ili jedan od diskova). U nastavku pročitajte odgovarajući odjeljak.

- 3** Kada koristite jedinicu s rezačima, dodatak za miješanje ili metlicu, željene sastojke stavite u zdjelu.

*Napomena: Zdjelu nemojte puniti iznad oznake MAX.*

- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 3).

*Napomena: Provjerite usjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača posude*

- 5** Pri korištenju jednog od diskova sastojke dodajte kroz otvor za umetanje i gurnite ih dolje pomoću potiskivača.
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka u posudi. U nastavku pročitajte odgovarajući odjeljak.
- 7** Kada završite s obradom, gumb za odabir brzine postavite na 0 (Sl. 4).

#### **Otvor za umetanje i potiskivač**

- Koristite otvor za umetanje za dodavanje tekućine i/ili krutih dodataka. (Sl. 5)
- Pomoću vanjskog potiskivača tvrde sastojke gurnite kroz otvor za umetanje. (Sl. 6)
- Ako sastojci koje namjeravate sjeckati ili rezati imaju mali promjer, stavite vanjski potiskivač u otvor za umetanje kako biste smanjili otvor za umetanje. Tada za guranje sastojaka niz otvor koristite unutrašnji potiskivač. (Sl. 7)

*Savjet: Unutrašnji i vanjski potiskivač također možete koristiti kako biste zatvorili otvor za umetanje. Tako ćete onemogućiti da hrana izađe kroz otvor za umetanje.*

#### **Jedinica s rezačima**

Jedinicu s rezačima možete koristiti za sjeckanje, miješanje, te pretvaranje sastojaka u kašu.

- 1** Skinite zaštitni pokrov s oštrice (Sl. 8).
- Bridovi oštrice su vrlo oštri. Ne dodirujte ih!**
- 2** Stavite držač pribora u zdjelu. (Sl. 9)
  - 3** Postavite jedinicu s rezačima na držač pribora u posudi (Sl. 10).

- 4** Stavite sastojke u posudu. Veće komade usitnite ručno na komadiće približno dimenzija 3x3x3 cm (Sl. 11).

*Napomena: Uvijek stavite držač pribora s jedinicom s rezačima u posudu prije no što dodate sastojke.*

- 5** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 12).
- 6** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 7** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 13).
- 8** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

#### **Savjeti**

- Kada sjeckate luk, pritisnite gumb za pulsiranje / lako čišćenje nekoliko puta kako se luk ne bi presitno isjeckao. (Sl. 14)
- Pazite da aparat ne radi predugo prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade. U protivnom će se ovi sastojci previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvorit će se grudice.
- Jedinicu s rezačima nemojte koristiti za sjeckanje vrlo tvrdih sastojaka poput kave u zrnu, kurkuma, muškato oraščića ili kocaka leda jer oštrica može otupjeti.
- Standardno vrijeme za sjeckanje svih sastojaka je 30-60 sekundi.
- Ako se sastojci zalijepe za rezač ili unutarnje stjenke zdjele, isključite aparat i iskopčajte ga iz struje. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu s rezača ili stijenki zdjele.

#### **Dodatak za miješanje tijesta**

Pomoću dodatka za miješanje zamijesite dizano tijesto za kruh i pizzu. Standardno vrijeme miješanja tijesta je 30-180 sekundi.

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 9).
- 2** Dodatak za miješanje stavite na držač pribora. (Sl. 15)

*Napomena: Uvijek stavite držač pribora s dodatkom za miješanje u posudu prije no što dodate sastojke.*

- 3** Sastojke stavite u zdjelu (Sl. 16).
- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste je fiksirali ("klik") (Sl. 17).
- 5** Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 13).
- 7** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

### **Diskovi za sjeckanje i usitnjavanje**

Za obradu tvrdih sastojaka poput kocaka leda nemojte koristiti diskove.

Oštrice umetaka su vrlo oštre. Ne dodirujte ih!

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 9).
- 2** Željeni disk stavite (disk za sjeckanje i usitnjavanje) na držač pribora (Sl. 18)
- 3** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 19).
- 4** Stavite sastojke u otvor za umetanje. (Sl. 20)
  - Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u otvor za umetanje.
  - Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor.
  - Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
  - Ako sastojci koje namjeravate sjeckati ili rezati imaju mali promjer, stavite vanjski potiskivač u otvor za umetanje kako biste smanjili otvor za umetanje. Tada za guranje sastojaka niz otvor koristite unutrašnji potiskivač.
- 5** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 13).
- 6** Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u otvoru za dodavanje sastojaka.

- 7** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

### **Savjeti**

- Kada usitnjavate ili granulirate meke sastojke, koristite nižu brzinu kako se sastojci ne bi pretvorili u kašu.
- Pri usitnjavanju (tvrdog) sira pripazite da aparat ne radi predugo. U protivnom će se sir previše zagrijati, početak se topiti i stvorit će se grudice.
- Diskove nemojte koristiti za obradu čokolade. U tu svrhu koristite samo jedinicu s rezačima.

### **Disk za pravljenje emulzija (samo HR7771)**

Diskove za pravljenje emulzije možete koristiti za turčenje vrhnja, jaja, bjelanjaka jaja, pudinga, majoneza i pripremanje smjese za biskvit.

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 9).
  - 2** Postavite podesivi disk na držač nastavaka (Sl. 21).
  - 3** Sastojke stavite u zdjelu. (Sl. 22)
  - 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 23).  
Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
  - 5** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 24).
  - 6** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 25).
- ### **Savjeti**
- Nemojte koristiti ove diskove za pripremanje smjesa za kolače koje sadrže maslac ili margarin ili miješanje tijesta. Za to koristite dodatak za miješanje.
  - Prilikom tučenja bjelanjaka provjerite jesu li posuda i diskovi za pravljenje emulzije suhi i neumašćeni. Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi.

## Metlica (samo HR7772)

---

Metlice možete koristiti za tučenje krema, jaja, bjelanjaka, pripremanje pudinga, majoneza ili tijesta za kolače te druge mekane sastojke.

- 1** Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 9).
- 2** Postavite metlicu na držač pribora u posudi (Sl. 26).
- 3** Sastojke stavite u zdjelu (Sl. 27).
- 4** Stavite poklopac na zdjelu (1). Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (2) kako biste ga fiksirali ("klik") (Sl. 28).  
Stavite potiskivač u otvor za umetanje.
- 5** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 29).
- 6** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 30).
- 7** Metlice obavezno očistite nakon uporabe.

Upute o čišćenju i odvajanju metlica potražite u poglavlju o čišćenju.

### Savjeti

- Nemojte koristiti metlicu za pripremanje smjesa za kolače koje sadrže maslac ili margarin ili miješanje tijesta. Za to koristite dodatak za miješanje.
- Prilikom tučenja bjelanjaka provjerite jesu li posuda i metlica suhe i neumašćene. Bjelanjci moraju biti na sobnoj temperaturi.

### Miješalica

---

Miješalica je namijenjena:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

- 1** Gumeni prsten stavite na jedinicu s rezačima (Sl. 31).
- 2** Jedinicu s rezačima stavite na dno posude miješalice (1) i okrenite u smjeru kazaljke na satu (2) (Sl. 32).

- 3** Postavite vrč miješalice na jedinicu motora (1) i okrenite ih u smjeru kazaljke na satu kako biste je fiksirali (2). Drška mora biti usmjerena prema jednom od uglova jedinice motora (Sl. 33).

Nemojte prejako pritisnuti ručku vrča miješalice.

- 4** Sastojke stavite u vrč miješalice (Sl. 34).

U vrč miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 80°C.

Kako biste izbjegli prosipanje, nikada nemojte puniti posudu iznad oznake maksimalne razine, posebno ne kada miješate, naročito ako pripremate vruće tekućine.

- 5** Stavite poklopac na vrč miješalice (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2) (Sl. 35).
- 6** Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 13).

Nemojte nikada otvarati poklopac dok se rezač okreće.

Nikad ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok miješalica radi.

Kad obradite dvije serije, aparat obavezno ostavite da se ohladi do sobne temperature.

- 7** Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 4).

### Savjeti

- Dok aparat radi kroz otvor na poklopcu možete staviti u vrč miješalice tekuće ili čvrste sastojke (Sl. 36).
- Duži rad aparata omogućuje finije rezultate miješanja.
- Narežite krute sastojke na manje komade prije stavljanja u miješalicu. Želite li pripremiti veću količinu, obrađujte više manjih količina za redom.
- Kocke leda možete drobiti tako da ih stavite u posudu, zatvorite poklopac i upotrijebite gumb za pulsiranje / lako čišćenje.
- Neke sastojke, kao što je voće, lakše je izmiješati ako dodate nešto tekućine npr. limunovog soka.
- Kada miješate juhu, sastojci trebaju biti skuhani.



- Ako niste zadovoljni rezultatima, ostavite aparat da kratko radi nekoliko puta pritiskom na gumb za pulsiranje / lako čišćenje. Do boljih rezultata možete pokušati doći i miješanjem sastojaka lopaticom (ne dok miješalica radi) ili izlivanjem dijela sadržaja kako biste obradili manju količinu.
- Kad obrađujete tekuće sastojke koji su vrući ili se pjene (npr. mlijeko), nemojte stavljati više od 1 litre u vrč miješalice kako se sastojci ne bi prolili.
- Ako se hrana zaljepi za stjenke vrča miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stijenki vrča.

### Cjediljka za agrume (samo HR7772)

Cjediljku za agrume možete koristiti za istiskivanje svježih voćnih sokova. Ona pritom uklanja pulpu, koštice i koru iz soka.

- 1 Stavite držač pribora u zdjelu (Sl. 9).
- 2 Postavite cjediljku za agrume na držač pribora u posudi (Sl. 37).

*Napomena: Provjerite usjeda li izbočina na situ pravilno u utor držača posude.*

- 3 Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 29).
- 4 Agrum pritisnite na stožac (Sl. 38).

*Napomena: Povremeno prestanite pritiskati kako biste uklonili pulpu sa sita.*

*Napomena: Kada želite izvaditi pulpu iz sita, prvo isključite aparat okretanjem gumba za odabir brzine na 0.*

- 5 Nakon obrade gumb za odabir brzine okrenite na 0 i isključite aparat (Sl. 30).

### Čišćenje

- 1 Provjerite je li aparat isključen i iskopčan iz napajanja.
- 2 Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

Jedinicu motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

- 3 Dijelove koji su bili u kontaktu s hranom uvijek čistite toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa odmah nakon upotrebe.

Pri čišćenju jedinice rezača ili aparata za obradu hrane vrlo pažljivo čistite diskove i jedinicu s rezačima. Bridovi oštice su vrlo oštri.

*Napomena: Svi dijelovi osim jedinice motora mogu se prati u stroju za pranje posuđa.*

- Pazite da bridovi oštice i diskova ne dođu u doticaj s tvrdim predmetima. To ih može istupiti.
- Odvojivi dio možete izvući iz metlica kako biste ih posebno mogli očistiti.

### Lako čišćenje zdjele aparata za obradu hrane i vrča miješalice

- 1 U zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč miješalice ulijte mlaku vodu (ne više od 0,5 l) i malo sredstva za pranje posuđa. (Sl. 39)
- 2 Stavite poklopac na zdjelu aparata za obradu hrane ili vrč miješalice (1) i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu kako biste ga fiksirali (2).
- 3 Pritisnite gumb za pulsiranje / lako čišćenje (Sl. 14).
- 4 Ostavite aparat da radi najmanje 30 sekundi dok se zdjela aparata za obradu hrane ili vrč miješalice ne očiste.
- 5 Odvojite vrč miješalice ili zdjelu aparata za obradu hrane i isperite je čistom vodom.

### Metlica (HR7772)

Metlice obavezno očistite odmah nakon uporabe.

Metlice se smiju prati u stroju za pranje posuđa. Odvojivi dio također možete izvući iz metlica kako biste ih mogli zasebno očistiti.

- 1 Odvojivi dio izvucite iz kućišta metlice. (Sl. 40)
- 2 Za ponovno sastavljanje odvojivi dio ponovno pritisnite na kućište metlice.

## Cjediljka za agrume

Cjediljku za agrume uvijek čistite odmah nakon upotrebe. Cjediljku za agrume možete oprati u stroju za pranje posuda. Također možete i odvojiti stožac od sita kako biste ih odvojeno oprali.

- 1 Skinite stožac sa sita (Sl. 41).
- 2 Za ponovno sastavljanje stožac pritisnite na sito cjediljke za agrume.

## Spremanje

- 1 Kabel spremite pretinac za kabel sa stražnje strane jedinice motora. (Sl. 42)

## Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 43).

## Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Aparat ne počinje s radom kada odaberem brzinu ili pritisnem gumb za pulsiranje / lako čišćenje.	Provjerite jesu li aparat za obradu hrane ili vrč miješalice te poklopci pravilno postavljeni ("klik"). Provjerite je li držač pribora pravilno postavljen ako koristite dodatke u posudi za obradu sastojaka. Ako koristite vrč miješalice, drška mora biti usmjerena prema jednom od kutova jedinice motora. Kako ne bi došlo do prosipanja, poklopac mora biti fiksiran. Ako koristite aparat za obradu hrane, dršku zdjele morate postaviti iznad simbola za zaključani položaj. Poklopac je pravilno postavljen kada izbočina usjedne u utor drške zdjele. Ako su dijelovi pravilno postavljeni, aparat počinje raditi kada odaberete brzinu pomoću gumba za odabir brzine ili pritisnete gumb za pulsiranje / lako čišćenje.
Aparat je iznenada prestao raditi.	Aparat se vjerojatno pregrijao i zaštitni mehanizam se aktivirao. 1) Iskopčajte kabel za napajanje 2) Ostavite aparat da se hladi sat vremena 3) Priključite kabel napajanja u utičnicu 4) Ponovo uključite aparat.
Odabrao/la sam krivu brzinu za dodatak koji koristim.	Provjerite boju dodatka i odaberite brzinu pomoću gumba za odabir brzine.
Disk za pravljenje emulzija, metlica ili dodatak za miješanje tijesta ne okreće se.	Provjerite jesu li disk za pravljenje emulzija, metlica ili dodatak za miješanje tijesta pravilno postavljeni na držač pribora. Također provjerite jesu li posuda aparata za obradu hrane i poklopac pravilno postavljeni ("klik").

Problem	Rješenje
Kada odaberem brzinu za cjediljku za agrume, aparat ne radi.	Provjerite je li držač pribora pravilno postavljen. Provjerite usjeda li izbočina na poklopcu pravilno u utor držača posude. Kada izbočina pravilno usjedne u utor, aparat će početi raditi po odabiru pravilne brzine.
Sito cjediljke za agrume je oštećeno.	Ako se sito ošteti, cjediljku za agrume nemojte više koristiti. Obratite se centru za potrošače tvrtke Philips (telefonski broj pronaći ćete u međunarodnom jamstvenom listu) kako biste naručili novo sito. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## Recepti

### Okrepljujuća juha od povrća iz Budimpešte

#### Sastojci

Za obradu u miješalici:

- 240 g korabe
- 240 g krumpira
- 360 g celera
- 120 g mrkvi
- voda (napunite do oznake za 1,5 l)

Dodati tijekom kuhanja:

- 150 g dahla (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjetine
- 190 g crème fraîche
- 15 g peršina
- sol
- svježi papar
- 1,5 kocka za juhu
- 2 lista lovora

- 1** Vrč miješalice postavite na jedinicu motora. U miješalicu redom stavite korabu, krumpire, celer, mrkve i vodu. Sastojke miješajte 10 sekundi brzinom određenom za juhu s većim komadima ili dulje za juhu sa sitnijim komadima.
- 2** Izmiješane sastojke stavite u posudu i zakuhajte. Dodajte crème fraîche, dal, svinjetinu i začine. Kuhajte 30 minuta uz neprestano miješanje.

Kad obradite dvije serije, aparat obavezno ostavite da se ohladi do sobne temperature.

### Tijesto za pizzu

Sastojci:

- 240 g bijelog brašna
- 1/2 čajne žličice šećera
- 1/2 čajne žličice soli
- 1/2 paketića kvasca
- 140 g tople vode
- 25 g ulja

- 1** Stavite držač pribora u posudu te umetnite nastavak za miješanje tijesta na njega.
- 2** Stavite sve suhe sastojke u posudu te dodajte vodu i ulje.
- 3** Zatvorite i zaključajte poklopac ("klik"). Odaberite odgovarajuću brzinu za dodatak za miješanje tijesta i ostavite aparat da radi sve dok tijesto ne postane dobro izmiješana smjesa. To će trajati otprilike 2 minute.
- 4** Tijesto stavite u posudu, pokrijte ga vlažnom krpom i pustite da se diže 40-ak minuta sve dok ne naraste na duplu količinu.
- 5** Pospite svoju radnu površinu brašnom, razvaljajte tijesto i napravite dvije osnove od tijesta za pizzu te ih stavite na pladanj za pečenje koji ste prethodno namastili.
- 6** Tijesto prekrijte umakom od rajčice i sastojcima po izboru. Možete koristiti sir, šunku, salamu, slaninu, gljive, tunjevinu, luk, artičoke, papriku baburu itd. Pospite origanom i polijte maslinovim uljem te ispecite.

*Savjet: Pomoću diska za usitnjavanje možete pripremiti oko 200g sira (Parmezana ili Goude). Stavite držač pribora u posudu i na njega stavite disk za usitnjavanje. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ("klik"). Sir narežite na komade, stavite ih kroz otvor za umetanje u aparat i usitnite.*

### Salata od krastavaca s umakom od jogurta

Sastojci:

- 1 krastavac
- 2 šalice peršina
- 1 šalica prirodnog jogurta
- 1 jušna žlica senfa
- Soli i papra po ukusu

**1** Stavite držač pribora u posudu te umetnite diskove za sjeckanje na njega.

**2** Zatvorite i zaključajte poklopac ("klik"). Nasijecite krastavac. U poglavlju "Korištenje aparata" u odjeljku "Diskovi za sjeckanje i usitnjavanje" potražite informacije o odgovarajućoj brzini.

*Savjet: Za tanke kriške koristite tanku stranu diska za sjeckanje. Potiskivač nemojte prejako pritiskati.*

**3** Narezani krastavac stavite u posudu za posluživanje.

**4** Stavite držač pribora u posudu te jedinicu s rezačima stavite na njega.

**5** Stavite peršin u posudu aparata. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ("klik").

**6** Sitno nasjeckajte peršin. Pritisnite gumb za pulsiranje / lako čišćenje kako biste bolje kontrolirali sjeckanje.

**7** Dodajte jogurt, senf, sol i papar i sastojke sjeckajte još nekoliko sekundi sve dok ne dobijete jednoličnu mješavinu.

**8** Umak pomiješajte s kriškama krastavca i salatu od krastavaca stavite u hladnjak prije posluživanja.

### Slatko vrhnje

Sastojci:

- 250 ml svježeg vrhnja

**1** Vrhnje hladite najmanje 2 sata prije obrade.

**2** Stavite držač pribora u posudu i na njega stavite disk za pravljenje emulzija (samo HR7771) ili metlicu (samo HR7772).

**3** Vrhnje stavite u zdjelu.

**4** Zatvorite i zaključajte poklopac ("klik"). Razradite vrhnje dok ne postignete željenu gustoću. Odaberite brzinu koja odgovara boji dodatka koji koristite.

*Savjet: Slatko vrhnje držite u hladnjaku prije posluživanja. Možete ga poslužiti s kolačima, sladoledom, voćem, kavom, koristiti kao punjenje za kolače itd.*

### Dječja hrana

Sastojci:

- 250 g kuhanog pilećeg mesa
- 250 g kuhanih krumpira
- 250 g kuhanih mahuna
- 375 ml mlijeka

**1** Sastavite vrč miješalice s jedinicom motora. Stavite sastojke u miješalicu. Miješajte sastojke 25 sekundi pri odgovarajućoj brzini.

Ako želite napraviti veću količinu hrane za bebu, ostavite aparat da se hladi 60 minuta nakon obrade sastojaka za svaku seriju.

**Maksimalne količine i vrijeme obrade (Sl. 44)**

## Bevezetés

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Finom/közepes szeletelőtárcsa (sárga) (a HR7771 típusnál)
- B** Finom/közepes reszelőtárcsa (sárga) (a HR7771 típusnál)
- C** Elegyítőtárcsa (a HR7771 típusnál)
- D** Dagasztótartozék
- E** Aprítókés
- F** Védőburkolat
- G** Motoregység
- H** Sebességválasztó
- I** Belső betöltő
- J** A robotgép-munkatál fedele
- K** Eszköztartó
- L** Tál
- M** Biztonsági zár
- N** Pulse/Easy Clean gomb
- O** Külső betöltő
- P** Adagolócső
- Q** Finom/közepes szeletelőtárcsa (zöld) (a HR7772 típusnál)
- R** Finom/közepes reszelőtárcsa (zöld) (a HR7772 típusnál)
- S** Tojás alakú habverő (a HR7772 típusnál)
- T** Citrusprés kúp (a HR7772 típusnál)
- U** Citrusprés szűrő (a HR7772 típusnál)
- V** Dugó
- W** A turmixkehely fedele
- X** Pohár
- Y** Gumigyűrű
- Z** Aprítókés

## Fontos!

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

## Általános információ

### Vigyázat!

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

### Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixpohár vagy a kehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.
- Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Legyen óvatos a tárcsák, a turmix kése és a robotgép vágókésének kezelésénél, különösen akkor, amikor kiveszi őket a robotgép munkatáljából (vagy a turmixkehelyből), vagy amikor kiüríti a tálát (vagy a kelyhet), valamint tisztításkor, mert igen élesek.

**Figyelmeztetés!**

- Soha ne az edény, a munkatál vagy a fedelek letekerésével kapcsolja be vagy ki a készüléket, hanem a sebességválasztó gomb „0” pozícióra állításával.
- Tartozék eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzathból.
- Mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a turmixkehelybe nyúlna, mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzathból.
- Mielőtt levennie a munkatál vagy edény fedelét, várjon, míg minden forgó rész leáll.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékokat / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Ne lépje túl a tálon vagy kelyhen jelzett maximális szintet.
- A helyes mennyiségeket és használati időket a használati útmutatóban lévő táblázatban találja.
- Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.
- Soha ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe vagy a robotgép munkatáljába.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Zajszint: Lc = 87,5 dB(A).

**Elektromágneses mezők (EMF)**

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

**Biztonsági jellemzők****Biztonsági hőkioldó**

A készülék rendelkezik biztonsági hőkioldóval, ami automatikusan kikapcsolja a készülék tápfeszültségét, ha az túlmelegszik. Ha a készülék leáll:

- 1** Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból.

- 2** Hagyja lehűlni a készüléket 1 óráig.

- 3** Helyezze vissza a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.

- 4** Kapcsolja be ismét a készüléket.

Ha a biztonsági hőkioldó túl gyakran lép működésbe, forduljon egy Philips szakkereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.

**Beépített biztonsági zár**

Ez a funkció biztosítja, hogy a készülék csak akkor legyen bekapcsolható, ha a turmixkehely/edény megfelelően illeszkedik a motoregységre, valamint a fedő a turmixkehelyre/edényre. Ha a turmixkehely/edény megfelelően van összeállítva (lásd a „Készülék használata” című fejezetet), a beépített biztonsági zár kiold.

**Teendők az első használat előtt**

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (ld. a „Tisztítás” c. részt).

**A készülék használata****Általános információ**

- A készülék rendelkezik egy általános beépített biztonsági zárral, amely megakadályozza annak működtetését, ha a mixer vagy a konyhai robotgép nincsen megfelelően összeállítva.

**Konyhai robotgép**

- 1** Tegye a tálat a motoregységre (1) és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 2).

*Megjegyzés: A kehely akkor van a megfelelő helyzetben, amikor annak fogantyúja közvetlenül a zárt lakat szimbólum felett található.*

- 2** Tegye az eszköztartót a kívánt tartozékkal az edénybe (aprítókés, dagasztótartozék, elegyítőtárcsa, tojás alakú habverő, citrusprés vagy a tárcsák egyike). Tekintse meg megfelelő fejezetet alább.

- 3** Az aprítókés, a dagasztótartozék vagy a tojás alakú habverő használatakor tegye a felhasználni kívánt hozzávalókat az edénybe.

*Megjegyzés: Soha ne töltsé az edényt a MAX jelzésen túl.*

- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1).A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 3).

*Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a fedőn kiálló rész megfelelően rögzül az edény fogantyúján.*

- 5** A tárcsák használatakor a hozzávalókat az adagolócsövön keresztül adja hozzá, és a betöltővel nyomja le azokat a kívánt helyre.
- 6** Válassza ki az edényben lévő tartozékhoz tartozó színnek megfelelő sebességfokozatot. Tekintse meg a megfelelő fejezetett alább.
- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

#### **Adagolócső és betöltő**

- Folyékony és szilárd hozzávalók hozzáadásához használja az étel adagoló csövet. (ábra 5)
- A szilárd hozzávalók hozzáadásához használja a külső betöltőt. (ábra 6)
- Ha a reszelni vagy szeletelni kívánt alapanyagok kis átmérővel rendelkeznek, helyezze a külső nyomórudat az adagolócsőbe. Ezáltal az adagolócső kisebb lesz. Ezután a belső nyomórúd segítségével nyomja le az alapanyagokat az adagolócsövön. (ábra 7)

*Tipp: A belső és külső betöltőt az adagolócső lezárására is használhatja, így akadályozva meg, hogy a hozzávalók az adagolócsövön kívülre kerüljenek.*

#### **Aprítókés**

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez.

- 1** Vegye le a védőfedelel a vágóegységről (ábra 8).
- A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!**
- 2** Tegye az eszköztartót a munkatálba. (ábra 9)
- 3** Tegye az aprítókést az eszköztartóra a munkatálban (ábra 10).

- 4** Tegye a hozzávalókat a munkatálba. A nagy ételdarabokat vágja fel kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra (ábra 11).

*Megjegyzés: Mielőtt a hozzávalókat betenné a tálba, először mindig az eszköztartót és az aprítókést helyezze bele.*

- 5** Helyezze a fedőt az edényre (1).A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 12).
- 6** Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.
- 7** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 13).
- 8** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

#### **Tipppek:**

- Hagyma aprításakor nyomja meg néhányszor az impulzus/Easy Clean gombot, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja. (ábra 14)
- Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávé, szerezsendió és jégkocka), mivel a vágókés éle kicsorbulhat.
- Aprításhoz szükséges általános idő: 30-60 másodperc.
- Ha az étel az aprítókésre vagy az edény oldalfalára tapadnak, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az aprítókésre vagy az edény falára tapadt ételt.

#### **Dagasztótartozék**

A dagasztótartozékot pizza- vagy kenyértészta dagasztására használhatja. Dagasztáshoz szükséges általános idő: 30-180 másodperc.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 9).
- 2** Helyezze a dagasztótartozékot a munkatálba. (ábra 15)

*Megjegyzés: Mielőtt a hozzávalókat betenné a tálba, először mindig az eszköztartót és a dagasztótartozékot helyezze bele.*

- 3** Tegye a hozzávalókat a tálba (ábra 16).
- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1).A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 17).
- 5** Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.
- 6** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 13).
- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

### **Szeletelő- és reszelőtárcsák**

Soha ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl.: jégkockát) a tárcsákkal.

A tárcsák vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 9).
- 2** Helyezze a kívánt tárcsát (szeletelő/reszelő) az eszköztartóra (ábra 18).
- 3** Helyezze a fedőt az edényre (1).A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 19).
- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. (ábra 20)
  - Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
  - A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást.
  - Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig űrtsé ki a munkatálat.
  - Ha a reszelni vagy szeletelni kívánt alapanyagok kis átmérővel rendelkeznek, helyezze a külső nyomórúdat az adagolócsőbe. Ezáltal az adagolócső kisebb lesz. Ezután a belső nyomórúd segítségével nyomja le az alapanyagokat az adagolócsővön.
- 5** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 13).
- 6** Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.

- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

### **Típek:**

- Puha alapanyagok reszelését vagy darálását alacsony fokozaton végezze, így megakadályozza a pürésítést.
- Kemény sajtok reszelésekor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert a sajt felmelegedhet, megolvadhat és csomóssá válhat.
- Csokoládéhoz ne használja a tárcsákat, kizárólag az aprítókéseket.

### **Elegyítőtárcsa (a HR7771 típusnál)**

Az elegyítőtárcsát használhatja tejszínhab készítéséhez, tojás, tojásfehérje felveréséhez, instant pudingok, majonéz készítésére és süteménytészta keveréséhez.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 9).
- 2** Helyezze az elegyítőtárcsát az eszköztartóra (ábra 21).
- 3** Tegye a hozzávalókat a tálba. (ábra 22)
- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1).A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 23). Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.
- 5** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 24).
- 6** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 25).

### **Típek:**

- Vajat, margarint vagy élesztőt tartalmazó süteménytészta készítéséhez ne az elegyítőtárcsát használja, hanem a dagasztókelléket.
- Győződjön meg róla, hogy az edény és a elegyítőtárcsa ne legyen nedves vagy zsíros, amikor tojásfehérjét ver fel. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.



## Tojás alakú habverő (a HR7772 típusnál)

A tojás alakú habverőt használhatja hab készítéséhez; tojás, tojásfehérje, instant pudringpor, majonéz és piskótatészta és más puha hozzávalók kikeveréséhez.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 9).
- 2** Tegye az aprítókést az eszköztartóra a munkatálban (ábra 26).
- 3** Tegye a hozzávalókat a tálba (ábra 27).
- 4** Helyezze a fedőt az edényre (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el azt kattanásig az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 28). Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba.
- 5** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 29).
- 6** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 30).
- 7** A habverőt mindig tisztítsa le használat után. Tekintse meg a tisztításról szóló fejezetet a tojás alakú habverő szétszedésével és tisztításával kapcsolatos tudnivalóért.

### Típek:

- Ne használja a habverőt dagasztáshoz, illetve vajás vagy margarinalapú tészta kikeveréséhez. Ehhez használja a dagasztótartozékot.
- Győződjön meg róla, hogy az edény és a tojás alakú habverő nem nedves vagy zsíros, amikor tojásfehérjét ver fel. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.

### Turmixgép

A turmixgép felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

- 1** Helyezze a gumigyűrűt az aprítókésre (ábra 31).

- 2** Helyezze az aprítókést a turmixkehely aljára (1) és forgassa el az aprítókést az óramutató járásával megegyező irányba (2) (ábra 32).

- 3** Helyezze a turmixkelyhet a motoregységre (1) és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatással (2). A fogantyúnak a motoregység valamelyik sarka felé kell mutatnia (ábra 33).

Ne nyomja túl erősen a kehely fogantyúját.

- 4** Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe (ábra 34).

Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.

Hogy elkerülje a kehely tartalmának kiömlését, soha ne töltsön a jelzett maximum szintnél többet a kehelybe, különösen forró folyadékok turmixolásakor.

- 5** Helyezze a fedelet a turmixkehelyre (1) és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással (2) (ábra 35).
- 6** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 13).

Ne nyissa fel a fedelet, ha a kés forog.

A készülék működése közben SOHA ne nyúljon kezével vagy más tárgygal a kancsóba.

Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.

- 7** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 4).

### Típek:

- A készülék működése közben folyékony vagy szilárd hozzávalókat tehet a turmixkehelybe a fedő kinyitásával (ábra 36).
- Minél hosszabb ideig hagyja a készüléket működni, a turmix annál finomabb lesz.
- Vágja fel előre a szilárd halmazállapotú hozzávalókat kisebb darabokra, mielőtt a turmixkehelybe tenné őket. Ha nagy mennyiségben akar

valamit készíteni, kisebb adagokban készítse el, és ne egyszerre, nagy adagban próbálja meg.

- A turmix kancsóban a jégkocka összezúzásához zárja le a kancsót a fedőjével és használja az impulzus/Easy Clean funkciót.
- Néhány alapanyag, mint pl. a gyümölcsök könnyebben turmixolhatók, ha valamilyen folyadékot -citromlevet - adunk hozzá.
- Leves turmixolásakor használjon főtt hozzávalókat.
- Ha nem elégedett az eredménnyel, működtesse a készüléket néhányszor rövid ideig az impulzus/Easy Clean gomb megnyomásával. Jobb eredményt érhet el akkor is, ha a hozzávalókat kenőlapáttal elkeveri (de nem akkor, mikor a turmix működik), vagy ha a kancsó tartalmának egy részét kiönti, annak érdekében, hogy kisebb mennyiséget kelljen a készüléknek feldolgoznia.
- Ha forró vagy habosodó folyadékot (pl. tej) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe, hogy elkerülje a kifröcskölést.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt az edény faláról.

### **Citrusprés (a HR7772 típusnál)**

A citrusprés használatával friss gyümölcslevet facsarhat a gyümölcsökből. A gyümölcsle gyümölcs húst, magokat és a héjat nem tartalmazza.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba (ábra 9).
- 2** Tegye a citrusprést az eszköztartóra a munkatálban (ábra 37).

*Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a szűrőn kiálló rész megfelelően rögzül az edény fogantyúján.*

- 3** Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot (ábra 29).
- 4** A gyümölcsöt nyomja a tölcserre (ábra 38).

*Megjegyzés: Időről-időre állítsa meg a műveletet, és vegye le a gyümölcs húst a szűrőről.*

*Megjegyzés: Ha el kívánja távolítani a gyümölcs húst a szűrőből, állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra.*

- 5** A készülék használatának befejezésekor állítsa a sebességfokozatot a „0” pozícióra (ábra 30).

### **Tisztítás**

- 1** Bizonyosodjon meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta és a hálózati csatlakozódugót kihúzta a fali aljzatból.
- 2** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.

- 3** Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerrel, használatot követően mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószert tartalmazó forró vízzel.

Tisztítsa meg alaposan a konyhai robotgép aprítókéseit, valamint a turmixgép tárcsáit és az aprítókéseket. A vágókések nagyon élesek!

*Megjegyzés: A motoregységen kívül minden elem mosogatógépben is tisztítható.*

- Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.
- A tojás alakú habverő tisztításához húzza ki a habverőket, hogy külön-külön megtisztíthassa azokat.

### **A robotgép-munkatál és a turmixkehely egyszerű tisztítása.**

- 1** Öntsön kézmeleg (legfeljebb 0,5 l) mosogatószeres vizet a robotgép-munkatálba, vagy a turmixkehelybe. (ábra 39)
- 2** Helyezze rá a robotgép-munkatálra, vagy a turmixkehelyre (1) a fedelet, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva (2).
- 3** Nyomja meg az „impulzus”/Easy Clean gombot (ábra 14).
- 4** Hagyja a készüléket legalább 30 másodpercig működni, amíg a robotgép-munkatál vagy a turmixkehely tiszta nem lesz.

- 5** Vegye le a robotgép-munkatálat, a turmixkelyhet és öblítse ki tiszta vízzel.

### Tojás alakú habverő (a HR7772 típusnál)

A habverőt mindig tisztítsa le közvetlenül használat után.

A habverő tisztítható mosogatógépben. El is távolíthatja a habverőket, hogy külön-külön megtisztíthassa azokat.

- 1** Húzza ki a habverőket a habverők tartórészből. (ábra 40)

- 2** Összeszerelésnél tolja vissza a habverőket az eredeti helyükre.

### Citrusprés

A citrusprést tisztítsa meg közvetlenül a használatot követően.

A citrusprést mosogatógépben is elmoshatja. Le is húzhatja a kúpot a szűrőről, hogy külön-külön megtisztíthassa őket.

- 1** Húzza le a kúpot a szűrőről (ábra 41).

- 2** Összeszerelésnél tolja vissza a kúpot a citrusprés szűrőjére.

### Tárolás

- 1** A tápkábel visszatalthatja a motoregység hátoldalán található kábeltárolóba. (ábra 42)

### Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 43).

### Jótállás és szervíz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára ([www.philips.com](http://www.philips.com)), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

### Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon a helyi Philips vevőszolgálatához.

Probléma	Megoldás
A készülék nem lép működésbe, hiába választok ki egy sebességet, vagy nyomom meg az impulzus/Easy Clean gombot.	Ellenőrizze, hogy a konyhai robotgép vagy turmixkehely fedele a helyes módon, egy kattánással illeszkedik egymáshoz. Győződjön meg róla, hogy az eszköztartó a megfelelő módon lett behelyezve, ha bármilyen tartozékot használ a robotgép munkatálatába helyezve. Ha a turmixkelyhet használja, ellenőrizze, hogy a fogantyú a motoregység egyik sarka felé mutat. Rögzítse a fedelet, hogy elkerülje a folyadék kiömlését. A konyhai robotgép használatakor ellenőrizze, hogy a kehely fogantyúja közvetlenül a zárt lakat szimbólum felett található. A kehely fedele megfelelően a helyén van, ha a kiálló rész illeszkedik a fogantyún található mélyedésbe. Ha a készülék minden része megfelelően van összeszerelve, akkor a készülék a sebességfokozat kiválasztásakor, vagy az impulzus/Easy Clean gomb megnyomásakor működésbe lép.

A készülék hirtelen leáll.	A biztonsági hőérzékelő valószínűleg lekapcsolta a készüléket, mert az túlmelegedett. 1) Húzza ki a hálózati kábel a fali aljzatból. 2) Hagyja lehűlni a készüléket kb. 1 óráig. 3) Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba. 4) Kapcsolja be ismét a készüléket.
----------------------------	--

Rossz sebességet választottam az adott tartozékhoz.	Ellenőrizze a tartozék színét, és válassza ki a megfelelő sebességet a sebességválasztóval.
---	---

Probléma	Megoldás
Az elegyítőtárcsa, a tojás alakú habverő vagy a dagasztótartozék nem forog.	Ellenőrizze, hogy az elegyítőtárcsa, a habverő vagy a dagasztótartozék megfelelően van-e rögzítve az eszköztartón. Győződjön meg afelől is, hogy a munkatál és annak fedele megfelelően illeszkednek egymáshoz.
A citrusprés sebességének kiválasztásakor a készülék nem működik.	Ellenőrizze, hogy az eszköztartó a megfelelő módon van-e behelyezve, továbbá, hogy a szűrő kiálló része illeszkedik-e fogantyú. Ha a kiálló rész a nyílásban rögzítve van, a készülék működésre kész, ha kiválasztja a megfelelő sebességet.
A citrusprés szűrője meg van sérülve.	Ha a szűrő megsérült, ne használja a citrusprést többet. Forduljon országára Philips ügyfélszolgálatához (a telefonszám a világszerte érvényes garancialevélen található) egy új szűrő rendeléséhez. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

## Receptek

### Tápláló zöldségleves Budapest módra

#### Hozzávalók

Elkészítése a turmixgépben:

- 24 dkg karalábé
- 24 dkg burgonya
- 36 dkg zeller
- 12 dkg sárgarépa
- víz (töltse fel maximum az 1,5 l-es szintjelzésig)

A főzés közben kell hozzáadni a következőket:

- 15 dkg lencse (konzerv)
- 15 dkg füstölt sertéshús
- 19 dkg tejföl
- 1,5 dkg petrezselyem
- só
- bors

- 1,5 húsleves kocka
- 2 babérlevél

**1** Illessze a turmixkelyhet a motoregységre. Helyezze a karalábét, a krumplit, a zellert, a répát és vizet ebben a sorrendben a kehelybe. Turmixolja össze az alapanyagokat 10 másodpercig a megfelelő sebességen, vagy ízlés szerint tovább.

**2** Tegye az alapanyagokat serpenyőbe. Adjon hozzá vizet, majd a tejfölt, a lencsét, a húst és a fűszereket. Főzze 30 percig folyamatos keverés mellett.

Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.

#### Pizza tészta

Hozzávalók:

- 240 g fehér liszt
- 1/2 teáskanál cukor
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 adag gyorslesztő
- 140 g meleg víz
- 25 g olaj

**1** Tegye az eszköztartót a munkatálba és illessze a dagasztó tartozékot az eszköztartóra.

**2** Tegye a száraz hozzávalókat az edénybe, majd adja hozzá a vizet és az olajat.

**3** Egy kattánással zárja le és rögzítse a fedelet. Válassza ki a dagasztótartozékhoz tartozó sebességet, amíg a tészta nem válik egy jól összekevert gömbbé. Ez kb. két percet vesz igénybe.

**4** Tegye a tésztát egy edénybe, takarja le egy nedves konyharuhával és hagyja kelni kb. 40 percig, amíg meg nem kétszeresíti a méretét.

**5** Szórja be liszttel a munkaasztalt, gyúrja meg a tésztát, készítsen két pizzatésztát alapot és tegye azokat egy kivajazott sütőlapra.

- 6** Tegyen paradicsomszószt és ízlése szerinti feltétet a pizzára. Használhat sajtot, sonkát, szalámit, angolszalonnát, gombát, tonhalat, hagymát, articsókát, kaliforniai paprikát stb. Szórjon egy kevés oregánót és öntsön egy kevés olívaolajat a pizzákra, és süsse meg őket.

*Tipp: Használhatja a reszelőtárcsát kb. 200 g sajt lereszeléséhez (parmezán vagy gouda). Helyezze az eszköztartót a kehelybe, és illessze rá a reszelőtárcsát. Egy kattanással zárja le és rögzítse a fedelet. Vágja olyan darabokra a sajtot, amelyek beleférnek az adagolócsőbe és reszelje le a sajtot.*

### Uborkasaláta joghurtszósszal

Hozzávalók:

- 1 uborka
- 2 csésze petrezselyemlevél
- 1 csésze természetes joghurt
- 1 evőkanál mustár
- Fűszerezze fekete borssal és sóval ízlés szerint

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatálba és tegye a szeletelőtárcsát az eszköztartóra.
- 2** Egy kattanással zárja le és rögzítse a fedelet. Szeletelje fel az uborkát. Tekintse meg a „Készülék használata” című fejezetet a „Szeletelő- és reszelőtárcsák” című részben a megfelelő sebesség meghatározásához.

*Tipp: Használja a vékony szeletelő oldalát a szeletelőtárcsának, hogy vékony szeleteket vágjon. Ne nyomja túl erősen az adagolót.*

- 3** Helyezze a szeletelt uborkákat a felszolgáló edénybe.
- 4** Tegye az eszköztartót a munkatálba és helyezze szeletelőtárcsát az eszköztartóra.
- 5** Tegye a petrezselymet az edénybe, majd egy kattanással rögzítse a fedelet.
- 6** Aprítsa a petrezselymet. Használja az impulzus/Easy Clean gombot az aprítási folyamat hatékonyabb ellenőrzése érdekében.

- 7** Adjon hozzá joghurtot, mustárt, sót és borsot további pár másodpercre, amíg egy homogén elegyet nem kap.

- 8** Keverje össze a szószt a szeletelt uborkával, és hűtse le, mielőtt tálalná.

### Tejszín

Hozzávalók:

- 250 ml friss tejszín

- 1** Hűtse le a tejszínt legalább 2 óráig, mielőtt hozzálátna.
- 2** Tegye az eszköztartót a munkatálba és helyezze az elegyítőtárcsát (HR7771 típus) vagy a habverőt (HR7772 típus) az eszköztartóra.
- 3** Tegye a tejszínt a tálba.
- 4** Egy kattanással zárja le és rögzítse a fedelet. A műveletet addig folytassa, amíg a tejszín a kívánt állagúvá válik. Válassza ki az adott tartozék színéhez tartozó sebességfokozatot.

*Tipp: Hűtse le a tejszínt, mielőtt tálalná. A tejszín kiválóan felhasználható süteményekhez, fagylalthoz, gyümölcsökhöz, kávéhoz, vagy sütemények töltelékéhez.*

### Bébiétel

Hozzávalók:

- 250 g főtt csirkehús
- 250 g főtt burgonya
- 250 g főtt zöldbab
- 375 ml tej

- 1** Szerelje fel a turmixkelyhet a motoregységre. Tegye az alapanyagokat a kehelybe, és turmixolja őket 25 másodpercig a turmixgépnek megfelelő sebességen.

Ha több bébiételt szeretne készíteni, hagyja a készüléket hűlni 60 percig, mielőtt újra elkezdene használni.

**Maximális mennyiségek és feldolgozási idők (ábra 44)**

**Кіріспе**

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-торабында тіркеңіз.

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Жіңішке/орташа кесу дискі (сары) (тек қана HR7771)
- B** Жіңішке/орташа үгіту дискі (сары) (тек қана HR7771)
- C** Майдалауыш диск (тек қана HR7771)
- D** Шайқау қосымша қондырғылары
- E** Пышақ бөлігі
- F** Қорғау жабыны
- G** Мотор
- H** Жылдамдық таңдаушы
- I** Ішкі итергіш
- J** Тамақ өңдеу табағының қақпағы
- K** Құрал ұстағыш
- L** Табақ
- M** Қауіпсіздік құлпы
- N** pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесі
- O** Сыртқы итергіш
- P** Азық салатын түтік
- Q** Жіңішке/орташа кесу дискі (сары) (тек қана HR7772)
- R** Жіңішке/орташа үгіту дискі (сары) (тек қана HR7772)
- S** Аэроустат шайқаушысы (тек қана HR7772)
- T** Цитрус сыққыш конус (тек қана HR7772)
- U** Цитрус сыққыш конус (тек қана HR7772)
- V** Тығын
- W** Араластырғыш ыдысының қақпағы
- X** Ыдыс
- Y** Резеңке сақина
- Z** Пышақ бөлігі

**Маңызды ақпарат**

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

**Жалпы ақпарат****Қауіпті!**

- Электрқозғалтқыштың блогын суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ бұл блокты ағынды судың астында жууға болмайды. Электрқозғалтқыштың блогын тазалау үшін, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.

**Абайлаңыз!**

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымдалған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларыңыз, мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбау керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына жабысып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Жабысып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.
- Араластырғыш жұмыс жасап тұрғанда түтіктегі ингредиенттерді итеру үшін саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) қолдануға болмайды. Бұл мақсат үшін әрдайым итергішті қолданыңыз.

- Дискілерді, араластырғыштың пышақ бөлігін немесе тағам өңдеу құралының пышақ бөлігін ұстағанда абай болыңыз. Әсіресе, оларды табақтан немесе араластырғыш ыдысынан алар кезде, ыдысты немесе табақты босатқан кезде, не болмаса, оларды тазалау кезінде өте абай болыңыз. Олардың жиектері өте өткір болып келеді.

### Ескерту.

- Құралды ешқашан араластырғыш ыдысын, табақты немесе олардың қақпақтарын бұрау арқылы сөндіріменіз. Құралды әрдайым жылдамдықты бақылау түймесін бұрау арқылы ғана сөндіріңіз.
- Кез келген қосымша бөлшектерін алар алдында құралды сөндіріп алыңыз.
- Құралды қолданып болғаннан соң, оны бірден сөндіріп тастаңыз.
- Араластырғыш ыдысына саусақтарыңызды немесе басқа затты (мәселен, күрекшені) салар алдында құралды тоқтан суырып алыңыз.
- Табақтың немесе ыдыстың қақпағын ашар алдында жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күте тұрыңыз.
- Philips арнайы ұсынған болмаса, Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Ыдыс пен табақты ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен асырмаңыз.
- Дұрыс мөлшерлер мен өңдеу уақыттарын білу үшін қолданушы нұсқауындағы кестені қараңыз.
- Кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түсінің өзгеруіне алып келуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Түс өзгеруі әдетте белгілі бір уақыттан кейін жоғалып кетеді.
- Араластырғыш ыдысына немесе тағам өңдеу табағына температурасы 80°C-тан асатын ингредиенттерді салмаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған.
- Шу деңгейі:  $L_c = 87,5$  дБ (A).

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

### Қауіпсіздік мүмкіндіктері

#### Жылу қауіпсіздік сөндіру

Бұл құрал ысып кету жағдайында құралды автоматты түрде өшіретін термо қорғанысымен жабдықталған.

Егер құрал кенеттен жұмыс жасауын тоқтатса:

**1 Штепсельдік ұшты розеткадан ажыратыңыз.**

**2 Құралды 1 сағат суытып алыңыз.**

**3 Ток шанышқысын қабырғадағы розеткаға қосыңыз.**

**4 Құралды қайта қосыңыз.**

Егер құрал қызып кеткенде сөндіру қызметі тым жиі іске қосылса, Philips делдалымен немесе Philips қызмет орталығымен байланысыңыз.

#### Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы

Бұл мүмкіндік араластырғыш ыдысын немесе табақты мотор бөлшегіне дұрыс жинап, қақпағын блендер ыдысына немесе табаққа дұрыс салған болсаңыз ғана қоса алатыныңызға кепілдік береді. Егер араластырғыш ыдысы немесе табақ және оның қақпағы дұрыс жиналған болса, («Құралды қолдану» тарауын оқыңыз), ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы шешулі болады.

#### Бірінші рет қолданар алдында

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).

## Құралды пайдалану

### Жалпы ақпарат

- Құрал ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпымен жабдықталған, ол араластырғыш немесе тағам өңдеу құралы дұрыс жиналмаған жағдайда, оның іске қосылуына жол бермейді.

### Тағам процессоры

- 1 Табақты мотор бөлшегіне (1) қойып, сағат бағытымен бұрап (2) бекітіңіз (Сурет 2).

*Ескертпе. Тұтқа құлып белгісінің дәл үстінде болса, табақ дұрыс жиналған.*

- 2 Құрал ұстағышты қажетті қосымша қондырғымен табаққа салыңыз (пышақ бөлігі, шайқау қосымша қондырғылары, майдалауыш диск, аэростат шайқаушысы, цитрус сыққыш немесе дискілердің бірі). Төмендегі сәйкес бөлімді оқыңыз.

- 3 Пышақ бөлігін, шайқау қосымша қондырғыларын немесе аэростат шайқаушысын қолданғанда, өңделетін ингредиенттерді табаққа салыңыз.

*Ескертпе. Табақты МАХ геңгейінен асырып толтырмаңыз.*

- 4 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 3).

*Ескертпе. Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына келгенін тексеріңіз.*

- 5 Дискілердің бірін қолданғаныңызда ингредиенттерді тамақ салатын түтік арқылы салып, итергішпен итеріңіз.

- 6 Табақтағы қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдық параметрін таңдаңыз. Төмендегі сәйкес бөлімді оқыңыз.

- 7 Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойыңыз (Сурет 4).

### Тамақ салатын түтік және итергіш

- Тамақ салатын түтікті сұйық және/немесе қатты ингредиенттерді қосу үшін пайдаланыңыз. (Сурет 5)
- Қатты ингредиенттерді тамақ салатын түтікпен төмен итеру үшін сыртқы итергішті пайдаланыңыз. (Сурет 6)
- Егер сіз турағалы немесе тартқалы жатқан ингредиенттер диаметрі кішкене болса, сыртқы итергішті тамақ салатын түтікке орнатып, оны кішірейтіңіз, содан соң ішкі итергішті қолданып, ингредиенттерді тамақ салатын түтік арқылы итеріңіз. (Сурет 7)

*Кеңес. Сонымен қатар, тамақ салатын түтікті жабу үшін ішкі және сыртқы итергішті пайдалана аласыз. Бұл - ингредиенттердің тамақ салатын түтіктен шығып кетуіне жол бермейді.*

### Пышақ бөлігі

Ингредиенттерді турау, араластыру, шайқау немесе олардан езбе жасау үшін, пышақ бөлігін пайдалануға болады.

- 1 Пышақтың қорғау жабынын алып тастаңыз (Сурет 8).

*Жиектері өте өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.*

- 2 Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз. (Сурет 9)

- 3 Пышақ бөлігін табақтағы құрал ұстағышқа орнатыңыз (Сурет 10).

- 4 Ингредиенттерді табаққа салыңыз. Тағамның үлкен бөліктерін алдын ала 3 x 3 x 3 см шамасындағы бөліктерге бөліп алыңыз (Сурет 11).

*Ескертпе. Ингредиенттерді салмас бұрын, табаққа құрал ұстағышы мен пышақ бөлігін орнатып алыңыз.*

- 5 Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 12).

- 6 Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.



**7** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 13).

**8** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 4).

## Кеңестер

- Пиязды тым ұсақ етіп турамау үшін, pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесін бірнеше рет басыңыз. (Сурет 14)
- Қатты ірімшік немесе шоколадты тураған кезде, құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады.
- Пышақ бөлігін кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты ингредиенттерді кесуге пайдаланбаңыз, себебі бұл - пышақтың өткірлігіне әсер етеді.
- Стандартты турау/кесу уақыты 30-60 секунд.
- Егер тамақ табақ қабырғасына жабысып қалса, құралды сөндіріп, токтан суырыңыз. Қабырғаға жабысып қалған тамақты алып тастау үшін, күрекшені қолданыңыз.

## Шайқау қосымша қондырғылары

Нан немесе пиццаға арналған ашытылған камырды араластыру үшін, қосымша араластыру бөлшегін қолдануға болады. Стандартты шайқау уақыты 30-180 секунд.

**1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 9).

**2** Қосымша араластыру бөлшегін құрал ұстағышқа орнатыңыз. (Сурет 15)

*Ескертпе. Ингредиенттерді салмас бұрын, табаққа құрал ұстағыш пен пышақ бөлігін орнатып алыңыз.*

**3** Қосылатын заттарды ыдысқа салыңыз (Сурет 16).

**4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («сырт» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 17).

**5** Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.

**6** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 13).

**7** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 4).

## Кесу және үгіту дискілері

Мұз бөлшектері сияқты қатты ингредиенттерді дискілерге салмаңыз.

Дискілердің жиектері өткір. Оларды қолмен ұстамаңыз.

**1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 9).

**2** Қажетті дискіні (кесу немесе үгіту дискі) құрал ұстағышқа орнатыңыз (Сурет 18).

**3** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 19).

**4** Итергішті тамақ салатын түтікке салыңыз. (Сурет 20)

- Көлемі үлкен ингредиенттерді тамақ салатын түтікке сай болатындай бөлшектерге алдын ала бөліп алыңыз.
- Жақсы нәтижеге жету үшін тамақ салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз.
- Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.
- Егер сіз турағалы немесе тартқалы жатқан ингредиенттер диаметрі кішкене болса, сыртқы итергішті тамақ салатын түтікке орнатып, оны кішірейтіңіз, содан соң ішкі итергішті қолданып, ингредиенттерді тамақ салатын түтік арқылы итеріңіз.

**5** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 13).

**6** Итергішті тамақ салатын түтіктегі ингредиенттерге сәл итеріңіз.

**7** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 4).

**Кеңестер**

- Жұмсақ ингредиенттерді майдалағанда немесе түйіршіктегенде, төмен жылдамдықты таңдаңыз, сонда сіздің ингредиенттеріңіз езбеге айналып кетпейді.
- (Қатты) ірімшікті ұсатқанда, құралды ұзақ уақыт қолданбаңыз. Егер осылай етсеңіз, ірімшік өте ыстық болып, ери бастайды және іртік болып кетеді.
- Дискілерді шоколадты өңдеу үшін қолданбаңыз. Бұл мақсатқа тек пышақ бөлігін пайдаланыңыз.

**Майдалауыш диск (тек қана HR7771)**

Майдалауыш дискілерін сіз крем, жұмыртқа, жұмыртқа ағын шайқауға, ерітімелі пудинг, майонез және бисквитті араластырмалар жасауға қолдансаңыз болады.

- 1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 9).
- 2** Майдалауыш дискіні құрал ұстағышқа орналастырыңыз (Сурет 21).
- 3** Қосылатын заттарды ыдысқа салыңыз. (Сурет 22)
- 4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 23).  
Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.
- 5** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 24).
- 6** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 25).

**Кеңестер**

- Майдалауыш дискілерді май немесе маргарин қосылған кремдер мен қосындылар жасауға қолдануға болмайды. Бұл үшін араластыру қосымша бөлшегін қолданыңыз (6-бетті қараңыз).
- Жұмыртқа ағын шайқар алдында ыдыс және майдалауыш дискілер кебу және майлы емес екендігін тексеріңіз. Жұмыртқа ақтары бөлме температурасында болуы тиіс.

**Аэростат шайқаушысы (тек қана HR7772)**

Сіз аэростат шайқаушысын крем шайқауға, жұмыртқа, жұмыртқа ағын, ерітпе пудингін, майонезді және бисквитті тәтті нан шайқауға қолдансаңыз болады.

- 1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 9).
- 2** Пышақ бөлігін табақтағы құрал ұстағышқа орнатыңыз (Сурет 26).
- 3** Қосылатын заттарды ыдысқа салыңыз (Сурет 27).
- 4** Табақтың қақпағын жабыңыз (1). Қақпақты бекіту үшін («тық» етеді), оны сағат бағытымен (2) бұраңыз (Сурет 28).  
Итергішті тамақ салатын түтікке орнатыңыз.
- 5** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 29).
- 6** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 30).
- 7** Аэростат шайқаушысын қолданып болған бойда тазалаңыз.  
Аэростат шайқаушысын бөлу және оны тазалау жолы туралы нұсқауларды тазалау бөлімінен оқыңыз.

**Кеңестер**

- Майдалауыш дискілерді май немесе маргарин қосылған кремдер мен қосындылар жасауға қолдануға болмайды. Бұл жұмыстар үшін араластыру қосымша бөлшегін қолданыңыз (6-бетті қараңыз).
- Жұмыртқа ағын шайқар алдында ыдыс және майдалауыш дискілер кебу және майлы емес екендігін тексеріңіз. Жұмыртқа ақтары бөлме температурасында болуы тиіс.

**Араластырғыш**

Араластырғыштың қызметі:

- Сүт өнімдері, суустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
- Құймаққа арналған сұйық қамырды немесе майонезді дайындау үшін жұмсақ ингредиенттерді араластыру.
- мысалы, балалар тағамына арналған қайнатылған өнімдерден пюре дайындау.

**1** Пышақ бөлігіне мөрлейтін сақинаны орнатыңыз (Сурет 31).

**2** Араластырғыш ыдысының түбіне пышақ бөлігін орналастырыңыз (1) және пышақ бөлігін сағат бағытымен бұраңыз (2) (Сурет 32).

**3** Араластырғыш ыдысын мотор бөлігіне орналастырыңыз (1) және бекіту үшін сағат бағытымен бұраңыз (2). Тұтқа мотор бөлігінің бұрышына нұсқап тұруы керек (Сурет 33).

Араластырғыш ыдысының тұтқасын қатты күшпен баспаңыз.

**4** Ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салыңыз (Сурет 34).

Араластырғыш ыдысына температурасы 80°C -тан жоғары ингредиенттерді салмаңыз.

Төгілмеу үшін, ыдысты ешқашан максимум деңгей көрсеткішінен асырмаңыз, әсіресе, ыстық сұйықтықтар араластырғанда.

**5** Қақпақпен араластырғыш ыдысын жауып (1), бекіту үшін сағат бағытымен бұраңыз (2) (Сурет 35).

**6** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 13).

Алмас айналып тұрғанда қақпақты ашуға тивым салынады.

Араластырғыш қосулы кезде ешқашан қолыңызды немесе басқа затты ыдысқа салмаңыз.

Екі салымды өңдеп болған соң, құралды әрдайым бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

**7** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды тоқтан суырыңыз (Сурет 4).

### **Кеңестер**

- Құрал қосулы кезде қақпақты ашып, сұйық немесе қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салуға болады (Сурет 36).
- Құралды неғұрлым ұзақ істетсеңіз, араластырылуы соғұрлым жақсырақ болады.

- Қатты ингредиенттерді араластырғыш ыдысына салмай тұрып, алдын ала бөлшектеп алыңыз. Үлкен мөлшерде дайындайтын болсаңыз, барлығын бірден іске қосудың орнына, кішігірім мөлшерден салыңыз.
- Мұз кесектерін үгіту үшін, оларды құмыраға салып, қақпағын жабыңыз да, pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесін басыңыз.
- Кейбір ингредиенттерге, мысалы, жемістерге кішкене сұйықтық, мысалы, лимон шырынын қоссаңыз, араластыру жеңілрек болады.
- Сорпа араластыратын болсаңыз, қайнатылған ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Нәтиже көңіліңізден шықпаса, pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесін басып құралды бірнеше рет қысқа уақытқа қосыңыз. Сондай-ақ, нәтижені ингредиенттерді күрекшемен араластыру арқылы (блендер өшіп тұрғанда) жақсартуға немесе кейбір ингредиенттердің кішкене көлемін өңдеу үшін құрамының біразын төгіп тастауға болады.
- Тасып кетпес үшін ыстық сұйықтықтарды немесе көбіктенетін ингредиенттерді (мәселен сүтті) шайқағанда, араластырғыш ыдысына 1 литрден артық құймаңыз.
- Егер тамақ араластырғыш ыдысының жан-жағына тұрып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Тұрып қалған тамақты алып тастау үшін күрекшені қолданыңыз.

### **Цитрус сыққыш конус (тек қана HR7772)**

Цитрус сыққышты жеміс шырынын сығып алу үшін қолдана аласыз. Жемістің мәйегі, гүлдері мен қабығы шырында болмайды.

**1** Құрал тұтқышты табаққа орнатыңыз (Сурет 9).

**2** Пышақ бөлігін табақтағы құрал ұстағышқа орнатыңыз (Сурет 37).

*Ескертпе. Қақпақтың шошағы табақ тұтқасының ойығына келгенін тексеріңіз.*

**3** Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдықты таңдаңыз (Сурет 29).

**4** Цитрус жемісін конусқа итере бастаңыз (Сурет 38).

*Ескертпе. Тордан гәнектепдгі алып тастау үшін, сығуды анда санда тоқтатып отырыңыз.*

*Ескертпе. Жеміс мәйегін тордан алып тастағыңыз келгенде, құралды өшіру үшін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойыңыз.*

**5** Өңдеу аяқталғаннан кейін, жылдамдық таңдауышын 0-ге қойып, құралды токтан суырыңыз (Сурет 30).

## Тазалау

**1** Құрал міндетті түрде өшіріліп, розеткадан суырылуы тиіс.

**2** Моторды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға және оны ағын сумен шаюға болмайды.

**3** Тамақ тиген бөлшектерді қолданып болған соң, кішкене жуғыш сұйықтық пайдаланып ыстық сумен жуыңыз.

Тамақ өңдеуіш құралдың пышақ бөлігін, дискілерді, араластырғыштың пышақ бөлігін аса мұқият жуыңыз. Жиектері өте өткір болып келеді.

*Ескертпе. Мотор бөлігінен басқа бөлшектерінің бәрін ыдыс жуғышта жууға болады.*

- Пышақтар мен дискілердің жиектері қатты заттарға тимегендігіне көз жеткізіңіз. Бұл - олардың өткірлігіне зиян келтіруі мүмкін.
- Шайқаушыларды бөлек тазалау үшін, аэростат шайқаушысынан алуыңызға болады.

## Ас үй комбайнының ыдысын және блендер құмырасын оңай тазалау әдісі

**1** Ас үй комбайнының ыдысына немесе блендер құмырасына жылы су (0,5 литрден аспауы керек) және аздап жуғыш сұйықтық құйыңыз. (Сурет 39)

**2** Ас үй комбайны ыдысының немесе блендер құмырасының қақпағын жауып (1), оны сағат тілімен бұрап бекітіңіз (2).

**3** pulse/Easy Clean («Қосы/Оңай тазалау») түймесін басыңыз (Сурет 14).

**4** Ас үй комбайнының ыдысы немесе блендер құмырасы таза болғанша, құралды 30 секундтай істетіңіз.

**5** Араластырғыш ыдысын немесе тамақ өңдеуші құрал табағын ажыратып, оны таза сумен шайыңыз.

## Аэростат шайқаушысы (HR7772)

Аэростат шайқаушысын қолданып болған бойда тазалаңыз. Аэростат шайқаушысын ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сонымен қатар, шайқаушыларды бөлек жуу үшін, аэростат шайқаушысынан алып тастауға болады.

**1** Шайқағыштарды аэростат шайқаушысының орнынан алып тастаңыз. (Сурет 40)

**2** Қайта жинау үшін, шайқағыштарды аэростат шайқағышының орнына қайта салыңыз.

## Цитрус сыққыш

Цитрус сыққышты қолданған соң, бірден тазалаңыз. Цитрус сыққышты ыдысжуғыш машинада жууға болады. Оларды бөлек жуу үшін, конусты тордан бөліп ала аласыз.

**1** Конусты тордан бөліп алыңыз (Сурет 41).

**2** Қайта жинау үшін, конусты цитрус сыққыш торына қайта орнатыңыз.

## Сақтау

**1** Сымды мотор бөлігінің артындағы сым сақтау орнына енгізіңіз. (Сурет 42)

### Қоршаған орта

- Тозғанда, құралды күнделікті үй қоқысымен бірге тастамай, қайта өңдеу үшін жинап алатын жерге өткізіңіз. Сонда қоршаған ортаны сақтауда септігіңізді тигізесіз (Сурет 43).

### Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

### Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралды қолданғанда жиі кездесетін қиындықтар сипатталған. Мәселе төменде берілген ақпарат көмегімен шешілмесе, еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

### Мәселе

Жылдамдық таңдағанда немесе pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесін басқанда, құрал қосылмайды.

Құрал жұмыс жасауын кенеттен тоқтатты.

Қолдану қажет қосымша үшін қате жылдамдық таңдадым.

### Шешімі

Ас үй комбайнының немесе блендер құмырасы мен оның қақпағының дұрыс жиналғанын (сырт еткен дыбыс шығуы керек) тексеріңіз. Ас үй комбайнымен бірге кез келген қосалқы құралды пайдаланған жағдайда, құрал ұстағышының дұрыс салынғанын тексеріңіз. Блендер құмырасын пайдаланған жағдайда, блендер тұтқасының мотор бөлігінің төрт бұрышының біріне қарап тұрғанын тексеріңіз. Төгіліп кетпеуі үшін, қақпақты бекітулі ұстаңыз. Ас үй комбайнын пайдаланған жағдайда, ыдыстың тұтқасы жабылған құлып белгісінің тікелей үстінде тұрғанын тексеріңіз. Ыдыс қақпағы шығыңқы жер тұтқадағы ойыққа кіргенде дұрыс бекітілген болып табылады. Бөлшектердің барлығы дұрыс жиналған болса, жылдамдық таңдағышы арқылы жылдамдық таңдалғанда немесе pulse/Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесі басылғанда, құрал іске қосылады.

Мүмкін құрал қатты қызып кеткендіктен термо қорғанысы құралға берілетін ток қуатын бекітіп тастаған болар. 1) Құралды тоқтан суырыңыз 2) Құралды 60 минуттай суытып алыңыз 3) Ток сымын қабырғадағы розеткаға кіргізіңіз 4) Құралды қайта қосыңыз.

Қосымша түсін тексеріңіз және жылдамдық таңдауышпен сәйкес жылдамдық таңдаңыз.

Мәселе	Шешімі
Майдалауыш диск, аэростат шайқағышы немесе шайқау қосымша қондырғылары іске қосылмайды.	Майдалауыш диск, аэростат шайқағышы немесе шайқау қосымша қондырғылары құрал ұстағышқа дұрыс жиналғандығын тексеріңіз. Сонымен қатар, тағам өңдегіші табағы мен қақпағы дұрыс жиналғандығын тексеріңіз.
Цитрус сыққышқа жылдамдық таңдағында, құрал дұрыс жұмыс істемейді.	Құрал ұстағыш дұрыс енгізілгендігін тексеріңіз. Тордағы шошақ табақ тұтқасының ойығына құлыптанғанын тексеріңіз. Тордағы шошақ ойыққа құлаптанғанда, құрал дұрыс жылдамдық таңдалғаннан кейін жұмыс істей бастайды.
Цитрус сыққыш торы бұзылған.	Тор бұзылған болса, цитрус сыққышты ендігері қолданбаңыз. Жаңа торға тапсырыс беру үшін, еліңіздегі Philips тұтынушыны қолдау орталығына (телефонын дүниежүзілік кепілдік парағынан табасыз) хабарласыңыз. Егер еліңізде тұтынушыны қолдау орталығы болмаса, жергілікті Philips делдалына барыңыз.

## Рецепттер

### Будапештен келген қоректі көкөніс супы

#### Ингредиенттер

Араластырғышта өңделеді:

- 240 г кольраби;
- 240 г картоп;
- 360 г сельдерей;
- 120 г сәбіз;
- су (1,5 литр көрсеткішіне дейін толтырыңыз).

Әзірлеу барысында қосылады:

- 150 г дал (консервіленген);
- 150 г қақталған шошақ еті;
- 190 г crème fraîche;
- 15 г ақжелкен;
- тұз;
- қунақы бұрыш;
- 1,5 кесек;
- 2 лавр жапырағы.

**1** Араластырғыш ыдысын мотор бөлігіне жинаңыз. Осы кезекте араластырғышқа кольраби, картоп, сельдерей, сәбіз және су құйыңыз. Ингредиенттерді араластырғышқа сәйкес жылдамдықта ірі ингредиентті сорпа үшін 10 секунд және ұсақ ингредиентті сорпа үшін ұзағырақ араластырыңыз.

**2** Араластырылған ингредиенттерді табаға салып, қайнатыңыз. Су, crème fraîche, сиыр етін және шөптерді қосып, 30 минуттай тоқтаусыз араластырып отырып пісіріңіз.

Екі салымды өңдеп болған соң, құралды әрдайым бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

### Пицца қамыры

Қосылатын заттар:

- 240 г ақ ұн;
- 1/2 шай қасық қант;
- 1/2 шай қасық тұз;
- 1/2 ашытқы пакеті;
- 140 г жылы су;
- 25 г май.

**1** Құрал ұстағышты табаққа салып, шайқау қосымша қондырғыларын құрал ұстағышқа орналастырыңыз.

**2** Құрғақ ингредиенттердің барлығын табаққа салып, су мен май құйыңыз.

- 3 Қақпақты жауып бекітіңіз. Шайқау қосымша қондырғыларына сәйкес жылдамдық таңдап, құралды қамыр жақсы аралатырылған доп секілді болғанша жұмыс істетіңіз. Бұл - 2 минуттай уақыт алады.
- 4 Қамырды табаққа салып, оны дымқыл орамалмен жабыңыз және көлемі екі есе көбейгенше, 40 минутқа қалдырыңыз.
- 5 Үстел үстін ұнмен сылап, қамырды домалатыңыз және екі пицца қамырының негізін жасап, май жағылған пісіру табасына салыңыз.
- 6 Пицца қамырының негізін қызанақ соусымен және өзіңізге ұнайтын ингредиенттермен жабыңыз. Ірімшік, сиыр етін, салями, саңырауқұлақ, тунецпен, пияз, артишок, қызыл бұрыштар және т.б. қолдануға болады. Пиццаға кішкене орегано сеуіп, зәйтүн майын құйыңыз және дайындаңыз.

*Keңес. 200 г ірімшік (пармезан немесе гауда) себу үшін, үгіту дискін қолдануға болады. Құрал ұстағышты табаққа орнатып, үгіту дискін құрал ұстағышқа арналастырыңыз. Қақпақты жауып құлыптаңыз. Ірімшікті тамақ салатын түтікке сиятын бөліктерге бөліңіз және ірімшікті үгітіңіз.*

### **Йогурттан жасалған соусты қияр алаты**

Қосылатын заттар:

- 1 қияр;
- 2 кесе желкек жапырақтары;
- 1 кесе табиғи йогурт;
- 1 қасық қыша;
- талғамыңызға қарай тұз және қара бұрыш.

- 1 Құрыл ұстағышты табаққа салып, шайқау қосымша қондырғыларын құрал ұстағышқа арналастырыңыз.
- 2 Қақпақты жауып құлыптаңыз. Қиярды кесіңіз. Қажетті жылдамдыққа қою үшін, «Кесу және үгіту дискілері» тармағының астындағы «Құралды пайдалану» тарауын оқыңыз.

*Keңес. Жіңішке бөліктер кесу үшін, кесу дискінің жіңішке кесу бетін қолданыңыз. Итергішке тым көп салмақ салмаңыз.*

- 3 Кесілген қиярды тарелкаға салыңыз.
- 4 Құрыл ұстағышты табаққа салып, шайқау қосымша қондырғыларын құрал ұстағышқа арналастырыңыз.
- 5 Желкекті табаққа салыңыз. Қақпақты жауып құлыптаңыз.
- 6 Ақжелкенді тураңыз. Турау процесін тиімді басқару үшін, pulse/ Easy Clean («Қосу/Оңай тазалау») түймесін басыңыз.
- 7 Йогурт, қыша, тұз және бұрыш қосып, біртекті микстура пайда болмайынша, бірнеше секунд араластырыңыз.
- 8 Соусты қияр бөліктерімен араластырып, үстелге қою алдында қияр салатын тоңазытып алыңыз.

### **Шайқалған кілегей**

Қосылатын заттар:

- 250 мл қаймақ.

- 1 Қаймақты қолданар алдында кемінде 2 сағат салқындатыңыз.
- 2 Құрал ұстағышты табаққа орнатып, майдалауыш дискіні (тек қана HR7771) немесе аэростат шайқағышын (тек қана HR7772) құрал ұстағышқа арналастырыңыз.
- 3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 4 Қақпақты жауып құлыптаңыз. Қаймақты қажетті консистенция пайда болғанша араластырыңыз. Қосымша қондырғы түсіне сәйкес жылдамдық параметрін таңдаңыз.

*Keңес. Көпіртілген қаймақты үстелге қояр алдында тоңазытып алыңыз. Көпіртілген қаймақты пирог, балмұздақ, жеміс, кофемен бірге ұсына аласыз немесе пирогтарға, т.б. салма ретінде қолдана аласыз.*

### **Сәби тағамы**

Қосылатын заттар:

- 250 г піскен тауық еті;
- 250 г піскен картоп;
- 250 г піскен бұршақ;
- 375 мл сүт.

- 1 Араластырғыш ыдысты мотор құрылғысына орнатыңыз. Азық-түліктерді араластырғышқа салыңыз. Азық-түліктерді араластырғыштың тиісті жылдамдығымен 25 секунд араластырыңыз.

Егер сәби тамағын көбірек мөлшерде жасағыңыз келсе, құрылғыны әрбір бөлікті даярлағаннан кейін 60 минут суытып алыңыз.

**Ең көп мөлшерлер мен дайындау уақыттары (Сурет 44)**



## Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Smulkaus / vidutinio raikymo diskas (geltonas) (tik HR7771)
- B** Smulkaus / vidutinio pjaustymo diskas (geltonas) (tik HR7771)
- C** Plakimo diskas (tik HR7771)
- D** Minkymo priedas
- E** Pjaustymo įtaisas
- F** Apsauginis dangtelis
- G** Variklio įtaisas
- H** Greičio regulatorius
- I** Vidinis stūmiklis
- J** Virtuvės kombaino dubens dangtis
- K** Įrankių laikiklis
- L** Dubuo
- M** Apsauginis užraktas
- N** Pulsinio režimo / lengvo valymo mygtukas
- O** Išorinis stūmiklis
- P** Padavimo vamzdis
- Q** Smulkaus / vidutinio raikymo diskas (žalias ) (tik HR7772)
- R** Smulkaus / vidutinio pjaustymo diskas (žalias ) (tik HR7772)
- S** Plaktuvėlis (tik HR7772)
- T** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis (tik HR7772)
- U** Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis (tik HR7772)
- V** Kamštis
- W** Maišytuvo ąsočio dangtis
- X** ąsotis
- Y** Guminis žiedas
- Z** Pjaustymo įtaisas

## Svarbu

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

## Bendrasis aprašymas

### Pavojus

- Variklio niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite po tekančio vandens srove. Variklį valykite tik drėgnu audiniu.

### Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Niekada veikiant prietaisui, pirštais arba koku nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- Būkite labai atsargūs dirbdami pjaustymo disku, maišytuvo menčių įtaisu ar virtuvės kombaino pjaustymo įtaisu. Būkite ypač atsargūs išimdami juos iš dubens ar ąsočio, tušindami arba juos valydami. Jų pjovimo ašmenys yra labai aštrūs.

### Įspėjimas

- Jokiū būdu neišjunkite prietaiso pasukdami maišytuvo ąsotį, dubenį ar jų dangtelius. Prietaisą visada išjunkite pasukdami greičio valdymo rankenėlę į padėtį 0.
- Prieš išimdami bet kokį priedą, visada išjunkite prietaisą.
- Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Prietaisą visada atjunkite nuo maitinimo tinklo, prieš kišdami pirštus arba daiktą (pvz., mentele) į maišytuvo ąsotį.
- Prieš nuimdami dubens arba ąsočio dangtį, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant ąsočio ar dubens.
- Norėdami pasirinkti tinkamus kiekius ir apdorojimo laiką, vadovaukitės šiame vartotojo vadove pateikta lentele.
- Kai kurie produktai nudažo priedų paviršių. Tai nedaro neigiamo poveikio priedams. Dažniausiai po kiek laiko spalva išnyksta.
- Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį ar virtuvės kombaino dubenį produktų, karštesnių nei 80 °C.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Triukšmo lygis:  $L_c = 87,5 \text{ dB [A]}$ .

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

### Saugumo nurodymai

#### Šiluminis apsauginis išjungiklis

Šis prietaisas yra aprūpintas automatiniais terminiu saugikliu, kuris automatiškai išjungia srovę, kad prietaisas neperkaistų. Jei prietaisas staiga nustoja veikęs:

- 1 Ištraukite maitinimo tinklo kištuką iš sieninio lizdo.

- 2 Palikite prietaisą 1 valandai atvėsti.

- 3 Į elektros lizdą vėl įkiškite kištuką.

- 4 Vėl įjunkite prietaisą.

Jei automatinė terminė sistema išjungia per dažnai, kreipkitės į „Philips“ pardavėją ar įgaliotą „Philips“ aptarnavimo centrą.

#### Integruota apsauginė spynelė

Ši funkcija užtikrina, kad galėtumėte saugiai įjungti prietaisą tik tada, kai maišytuvo ąsotis arba dubuo yra uždėtas ant variklio įtaiso ir dangtis tinkamai uždėtas ant maišytuvo ąsočio ar dubens. Jei maišytuvo ąsotis ar dubuo ir jo dangtis tinkamai surinkti (žr. skyrių „Prietaiso naudojimas“), integruotas saugos užraktas atsirakina.

#### Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrių „Valymas“).

#### Prietaiso naudojimas

##### Bendrasis aprašymas

- Prietaise yra integruotas saugos užraktas, kuris neleidžia jo įjungti, jei maišytuvą ar virtuvės kombainą tinkamai nesurinktas.

##### Virtuvės kombainas

- 1 Uždėkite dubenį ant variklio įtaiso (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 2).

*Pastaba: Dubuo tinkamai surinktas, jei rankenėlė yra tiesiai virš užrakintos spygnos simbolio.*

- 2 Įdėkite į dubenį įrankio laikiklį su pageidaujamu priedu (pjaustymo įtaisu, minkymo priedu, plakimo disku, plaktuvėliu, citrusinių vaisių sulčiaspaude ar vienu disku). Žr. reikiamą skyrių žemiau.

- 3 Naudodami pjaustymo įtaisą, minkymo priedą arba plaktuvėlį, įdėkite į dubenį apdorojamus ingredientus.

*Pastaba: Nepripildykite dubens virš žymės „MAX“.*

- 4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifikuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 3).

*Pastaba: Įsitinkinkite, kad išsikišimas ant dangčio užsifiksuoja dubens rankenos lizde*

- 5** Jei naudojate vieną iš diskų, dėkite ingredientus pro tiekimo vamzdį ir stumkite juos stūmikliu.
- 6** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį dubenyje esančio priedo spalvą. Žr. reikiamą skyrių toliau.
- 7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 (Pav. 4).

#### **Tiekimo vamzdis ir stūmiklis**

- Naudokite tiekimo vamzdį skystiems ir (arba) kietiems produktams sudėti. (Pav. 5)
- Kietus produktus tiekimo vamzdžiu stumkite išoriniu stūmikliu. (Pav. 6)
- Jei produktai, kuriuos ruošiatės pjaustyti ar raikyti, yra nedidelio skersmens, į tiekimo vamzdį įdėkite išorinį stūmiklį tam, kad sumažėtų tiekimo vamzdis. Tada stumdami produktus tiekimo vamzdžiu žemyn naudokite vidinį stūmiklį. (Pav. 7)

*Patarimas: Taip pat galite naudoti vidinį ir išorinį stūmiklius tiekimo vamzdžiui uždaryti. Tokiu būdu produktai neišbyrės iš tiekimo vamzdžio.*

#### **Pjaustymo įtaisas**

Pjaustymo įtaisais galite kapoti, maišyti, plakti ar sutrinti į tyrę.

- 1** Nuo peiliuko nuimkite apsauginį dėklą (Pav. 8).

Ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

- 2** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį. (Pav. 9)
- 3** Įstatykite pjaustymo įtaisą į įrankių laikiklį dubenyje (Pav. 10).
- 4** Sudėkite produktus į dubenį. Didelius gabalus prieš tai supjaustykite maždaug 3 x 3 x 3 cm gabalėliais (Pav. 11)

*Pastaba: Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite įrankių laikiklį su pjaustymo įtaisu.*

- 5** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifikuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 12).
- 6** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.
- 7** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 13).
- 8** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

#### **Patarimai**

- Jei kapojate svogūnus, kelis kartus paspauskite pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką, kad nesukapotumėte svogūnų per smulkiai. (Pav. 14)
- Kapodami (kietą) sūrį arba šokoladą, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip šie produktai per daug įkais, pradės lydėtis ir sulips į gumulus.
- Labai kietų produktų, tokių, kaip kavos pupelės, kurkuma, muškato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinimui nenaudokite peiliuko - jis gali atšipti.
- Standartinis laikas bet kokiam kapojimui yra 30–60 sekundžių.
- Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo peiliuko ar dubens sienelių.

#### **Minkymo priedas**

Galite naudoti minkymo priedą mielinei duonos ir picos tešlai minkyti. Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30–180 sekundžių.

- 1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 9).
- 2** Įstatykite minkymo priedą į įrankių laikiklį. (Pav. 15)

*Pastaba: Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite įrankių laikiklį su minkymo priedu.*

- 3** Produktus sudėkite į indą (Pav. 16).

**4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 17).

**5** Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

**6** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 13).

**7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

### **Raikymo ir pjaustymo diskai**

Niekada nenaudokite diskų kietiems produktams, tokiems, kaip ledo kubeliai, apdoroti

Diskų ašmenys yra labai aštrūs. Nelieskite jų!

**1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 9).

**2** Įdėkite norimą diską (raikymo arba pjaustymo) į įrankių laikiklį (Pav. 18)

**3** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 19).

**4** Dėkite produktus į tiekimo vamzdį (Pav. 20)

- Didesnius produktus iš anksto supjaustykite, kad jie tilptų į tiekimo vamzdį.
- Geriausiai rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai.
- Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
- Jei produktai, kuriuos ruošiatės pjaustyti ar raikyti, yra nedidelio skersmens, į tiekimo vamzdį įdėkite išorinį stūmiklį tam, kad sumažėtų tiekimo vamzdis. Tada stumdami produktus tiekimo vamzdžiu žemyn naudokite vidinį stūmiklį.

**5** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 13).

**6** Stūmikliu lengvai paspauskite produktus tiekimo vamzdyje.

**7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

### **Patarimai**

- Pjaustydami arba smulkindami minkštus produktus, pasirinkite mažą greitį, kad produktai nevirstų tyre.
- Kapodami (kietą) sūrį, nelaikykite prietaiso įjungto per ilgai. Kitaip sūris per daug įkais, pradės lydytis ir sulips į gumulus.
- Nenaudokite diskų šokoladui apdoroti. Tam naudokite tik pjaustymo įtaisą.

### **Plakimo diskas (tik HR7771)**

Plakimo disku galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingą, majonezą ir biskvitinio pyrago tešlą.

**1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 9).

**2** Įstatykite plakimo diską į įrankių laikiklį (Pav. 21).

**3** Produktus sudėkite į indą. (Pav. 22)

**4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 23).

Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

**5** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 24).

**6** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 25).

### **Patarimai**

- Plakimo disko nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti. Šiems darbams naudokite minkymo priedą.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plakimo diskas yra sausi ir nesutepti riebalais. Įsitinkinkite, ar kiaušinių baltymai yra kambario temperatūros.

### **Plaktuvėlis (tik HR7772)**

Plaktuvėliu galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingo, majonezo, biskvitinio pyrago mišinius ir kitus minkštus produktus.

**1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 9).

**2** Įstatykite plaktuvėlį į įrankių laikiklį dubenyje (Pav. 26).

**3** Produktus sudėkite į indą (Pav. 27).

**4** Uždėkite dangtį ant dubens (1). Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi (2), kol jis užsifiksuos (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 28).

Įkiškite stūmiklį į tiekimo vamzdį.

**5** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 29).

**6** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 30).

**7** Visada išvalykite plaktuvėlį po naudojimo.

Informacijos apie plaktuvėlio išardymą ir valymą žr. valymo instrukcijų skyriuje.

### Patarimai

- Plaktuvėlio nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti. Šiems darbams naudokite minkymo priedą.
- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plaktuvėlis yra sausi ir nesutepti riebalais. Įsitikinkite, ar kiaušinių baltymai yra kambario temperatūros.

### Maišytuvas

Maišytuvas skirtas:

- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteilams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti.

**1** Uždėkite guminį žiedą ant pjaustymo įtaiso (Pav. 31).

**2** Įdėkite pjaustymo įtaisą į maišytuvo ąsotį (1) ir prisukite pjaustymo įtaisą prieš laikrodžio rodyklę (2) (Pav. 32).

**3** Maišytuvo indą uždėkite ant variklio įtaiso (1) ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos (2). Rankena turi būti nukreipta į vieną iš variklio įtaiso kampų (Pav. 33).

Per stipriai nespauskite maišytuvo ąsočio rankenos.

**4** Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį (Pav. 34).

Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį produktų, karštesnių nei 80 °C.

Tam, kad neišsipiltų produktai, niekada nepripildykite ąsočio daugiau nei iki maksimalaus lygio žymės, ypač maišydami karštus skysčius.

**5** Uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio (1) ir sukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos (2) (Pav. 35).

**6** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 13).

Niekada nenukelkite dangčio, kai sukasi peiliukai.

Niekada nekiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai plaktuvas įjungtas.

Apdoroję dvi porcijas visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

**7** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 4).

### Patarimai

- Prietaisui veikiant skysčius ar kietus produktus į maišytuvo ąsotį galite dėti pro angą dangtelyje (Pav. 36).
- Kuo ilgiau veiks aparatas, tuo geriau bus sumaišyti produktai.
- Kietus produktus, prieš dėdami juos į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais. Jei norite paruošti didelį kiekį, išdalinkite jį į nedideles porcijas, užuot apdoroję didelį kiekį vienu metu.
- Jei norite sutrupinti ledo kubelius, sudėkite juos į ąsotį, uždenkite dangtį ir paspauskite pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką.
- Kai kuriuos produktus, pvz., vaisius, lengviau sumaišyti įpylus šiek tiek skysčio, pvz., citrinų sulčių.
- Maišydami sriubą naudokite virtus produktus.
- Jei rezultatas jūsų netenkina, leiskite prietaisui trumpai kelis kartus pasisukti, paspausdami pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką. Geresnius rezultatus galite pabandyti gauti, maišydami produktus mentele (kai maišytuvas išjungtas) arba išpylę dalį turinio, kad būtų apdorojamas mažesnis kiekis.

- Jei maišote karštus arba putojančius skysčius (pvz., pieną), kad neišsitaškytų, į maišytuvo ąsotį pilkite ne daugiau kaip 1 litrą.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.

### Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (tik HR7772)

Sulčiaspaudę galite naudoti šviežių vaisių sultims išspausti. Iš sulčių pašalinamas minkštumas, sėklos ir odelės.

**1** Įstatykite įrankių laikiklį į dubenį (Pav. 9).

**2** Įstatykite citrusinių vaisių sulčiaspaudę į įrankių laikiklį dubenyje (Pav. 37).

*Pastaba: Įsitinkinkite, kad išsikūsimas ant sietelio užsifiksuoja dubens rankenos lizde.*

**3** Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą (Pav. 29).

**4** Prispauskite citrusinį vaisių prie kūgio (Pav. 38).

*Pastaba: Kartais liaukitės spaudę ir pašalinkite iš sieto susikaupusį minkštumą.*

*Pastaba: Norėdami pašalinti iš sietelio minkštumą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą.*

**5** Baigę apdorojimą, pasukite greičio pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo (Pav. 30).

### Valymas

**1** Įsitinkinkite, kad prietaisas yra išjungtas, o laidas ištrauktas iš elektros tinklo.

**2** Variklį nuvalykite drėgna šluoste.

Niekada nemerkite variklio į vandenį ir neplaukite tekančiu iš čiaupo vandeniu.

**3** Dalis, kurios lietsi su maistu, iš karto po panaudojimo plaukite karštu vandeniu ir indų plovikliu.

Virtuvės kombaino pjaustymo įtaisą, diskus ir maišytuvo pjaustymo įtaisą valykite labai atsargiai. Jų ašmenys labai aštrūs.

*Pastaba: Visas dalis, išskyrus variklio įtaisą, galima plauti indaplovėje.*

- Saugokite, kad peilių ir diskų ašmenys nesiliestų su kietais daiktais. Jie gali atšipti.
- Galite ištraukti plaktuvėlius iš plaktuvėlio įtaiso ir valyti juos atskirai.

### Lengvas virtuvės kombaino dubens ir maišytuvo ąsočio valymas

**1** Įpilkite į virtuvės kombaino dubenį ar maišytuvo ąsotį drungno vandens (ne daugiau, kaip 0,5 litro) ir šiek tiek indų ploviklio. (Pav. 39)

**2** Uždėkite ant virtuvės kombaino dubens ar maišytuvo ąsočio dangtį (1) ir sukite jį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos (2).

**3** Paspauskite pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką (Pav. 14).

**4** Leiskite prietaisui veikti bent 30 sekundžių, kol virtuvės kombaino dubuo ar maišytuvo ąsotis bus švarus.

**5** Nuimkite maišytuvo ąsotį ar virtuvės kombaino dubenį ir išskalaukite švari vandeniu.

### Plaktuvėlis (HR7772)

Visada išvalykite plaktuvėlį iš karto po naudojimo. Plaktuvėlį galima plauti indaplovėje. Taip pat galite ištraukti plaktuvėlius iš plaktuvėlio įtaiso ir valyti juos atskirai.

**1** Ištraukite plaktuvėlius iš plaktuvėlio įtaiso korpuso. (Pav. 40)

**2** Jei norite vėl surinkti, įkiškite plaktuvėlius atgal į plaktuvėlio įtaiso korpusą.

### Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

Visada išvalykite citrusinių vaisių sulčiaspaudę iš karto po naudojimo. Citrusinių vaisių sulčiaspaudę galima plauti indaplovėje. Taip pat galite ištraukti kūgį iš sietelio ir valyti juos atskirai.

- 1 Ištraukite kūgi iš sietelio (Pav. 41).
- 2 Jei norite vėl surinkti, įstumkite kūgį atgal į citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelį.

### Laikymas

- 1 Įkiškite laidą į maitinimo laido saugyklą, esančią prietaiso galinėje dalyje. (Pav. 42)

### Aplinka

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 43).

### Garantija ir techninis aptarnavimas

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisiekiate su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

### Greitas trikčių šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei žemiau pateikiama informacija nepadės išspręsti problemos, kreipkitės į jūsų šalyje esantį klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Pasirinkus greitį ar paspaudus pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką, prietaisas nepradedą veikti.	Įsitikinkite, kad virtuvės kombainas ar maišytuvo ašotis ir jo dangtis tinkamai surinkti (buvo spragtelėjimas). Jei naudojate kokią nors priedą su virtuvės kombaino dubeniu, įsitikinkite, kad įrankių laikiklis tinkamai įstatytas. Jei naudojate maišytuvo ašotį, įsitikinkite, kad maišytuvo rankena nukreipta į vieną iš keturių variklio įtaiso kampų. Laikykite dangtelį užfiksuotą, kad neišsiliėtų skysčiai. Jei naudojate virtuvės kombainą, žiūrėkite, kad dubens rankenėlė būtų tiesiai virš užrakintos spynos simbolio. Dubens dangtelis tinkamai uždėtas, jei išsikišimas užfiksuotas dubens rankenėlėje esančioje angoje. Jei visos dalys tinkamai surinktos, prietaisas pradeda veikti, pasirinkus greitį greičio pasirinkimo rankenėle arba paspaudus pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką.
Prietaisas staiga nustoja veikęs.	Apsauginis šiluminis saugiklis tikriausiai nutraukė elektros tiekimą, nes prietaisas perkaito. 1) Prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo. 2) Leiskite prietaisui 1 valandą atvėsti. 3) Įkiškite maitinimo kištuką į lizdą. 4) Vėl įjunkite prietaisą.
Pasirinkau netinkamą greitį prietaisui, kurį noriu naudoti.	Patikrinkite priedo spalvą ir greičio pasirinkimo rankenėle pasirinkite atitinkamą greitį.
Plakimo diskas, plaktuvėlis arba minkymo priedas nesisuka.	Įsitikinkite, kad plakimo diskas, plaktuvėlis ar minkymo priedas yra tinkamai sumontuoti ant įrankio laikiklio. Taip pat įsitikinkite, kad maisto apdorojimo indas ir dangtis yra tinkamai sumontuoti (girdimas spragtelėjimas).

Problema	Sprendimas
Pasirinkus citrusinių vaisių sulčiaspaudės greitį prietaisas neveikia.	Įsitikinkite, ar gerai įstatytas įrankių laikiklis. Įsitikinkite, kad išsikišimas ant sietelio užsifiksuoja dubens rankenos lizde. Kai išsikišimas užsifiksuoja lizde, prietaisas ima veikti, pasirinkus tinkamą greitį.
Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis sugadintas.	Jei sietas yra sugadintas, nenaudokite sulčiaspaudės. Susisiekite su „Philips“ pagalbos vartotojams centru savo šalyje (telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lankstinuke) ir užsakykite naują sietą. Jei pagalbos vartotojams centro nėra jūsų šalyje, eikite pas vietinį „Philips“ pardavėją.

## Receptai

### Maistinga daržovių sriuba iš Budapešto

#### Produktai

Apdoroti maišytuve:

- 240 g kalmarų
- 240 g bulvių
- 360 g salierų
- 120 g morkų
- vandens (pripilti iki 1,5 litro žymos)

Pridėti verdant:

- 150 g dalo (iš skardinės)
- 150 g rūkytos kiaulienos
- 190 g grietinės
- 15 g petražolių
- druskos
- šviežių pipirų
- 1,5 sultinio kubelio
- 2 lauro lapų

- 1 Pritvirtinkite maišytuvo ąsotį ant variklio įtaiso. Kalmarę, bulves, salierą, morkas ir vandenį nurodyta tvarka sudėkite į maišytuvą. 10 sekundžių maišykite produktus maišytuvui tinkamu greičiu, jei

norite sriubos su stambiai sukapatais gabalais, arba ilgiau, jei norite smulkiau pertrintos sriubos.

- 2 Sudėkite sumaišytus produktus į keptuvę ir užvirinkite. Įdėkite grietinės, dalo, kiaulienos ir prieskonių. Virkite 30 minučių nuolat maišydami.

Apdoroję dvi porcijas visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

#### Picos tešla

Sudėtis:

- 240 g kvietinių miltų
- 1/2 arbatinio šaukštelio cukraus
- 1/2 arbatinio šaukštelio druskos
- 1/2 pakelio greitai sausų mielių
- 140 g šilto vandens
- 25g aliejaus

- 1 Įrankių laikiklį įdėkite į dubenį ir minkymo priedą pritvirtinkite ant įrankių laikiklio.
- 2 Sudėkite į dubenį sausus produktus ir įpilkite vandens bei aliejaus.
- 3 Uždarykite ir užfiksuokite dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Pasirinkite minkymo priedui tinkamą greitį ir leiskite prietaisui veikti, kol tešla bus išmaišyta iki vientiso kamuolio. Tai užtruks apie 2 minutes.
- 4 Įdėkite tešlą į dubenį, uždenkite ją drėgnu rankšluosčiu ir leiskite iškilti apie 40 minučių, kol jos tūris padidės.
- 5 Pabarstykite darbo vietą miltais, iškočiokite picą, suformuokite du picos tešlos pagrindus ir dėkite juos ant riebalais pateptos kepimo skardos.
- 6 Padenkite picos tešlos pagrindus pomidorų padažu ir mėgstamais priedais. Galite naudoti sūrį, kumpį, saliamį, bekoną, grybus, tuną, svogūnus, artišokus, saldžiuosius pipirus ir t. t. Pabarstykite raudonėliu, apipilkite picas alyvų aliejumi ir kepkite jas.



*Patarimas: Galite pjaustymo disku supjaustyti apie 200 g sūrio (parmezano arba olandiško). Įdėkite įrankių laikiklį į dubenį ir pritvirtinkite pjaustymo diską ant įrankių laikiklio. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Supjaustykite sūrį gabalais, kurie tilptų pro tiekimo vamzdelį, ir susmulkinkite sūrį.*

### Agurkų salotos su jogurto padažu

Sudėtis:

- 1 agurkas
- 2 puodeliai petražolių lapų
- 1 puodelis natūralaus jogurto
- 1 valg. šaukštas garstyčių
- Druskos ir pipirų pagal skonį

- 1** Įdėkite į dubenį įrankių laikiklį ir įstatykite raikymo diską į laikiklį.
- 2** Uždarykite ir užfiksuokite dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Suraikykite agurką. Reikiama greitį žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ dalyje „Raikymo ir pjaustymo diskai“.

*Patarimas: Norėdami raikyti plonais griežinėliais, naudokite raikymo disko pusę, skirtą raikyti plonai. Nespauskite stūmiklio per stipriai.*

- 3** Sudėkite suraikytą agurką į dubenį.
- 4** Įdėkite į dubenį įrankių laikiklį ir įstatykite pjaustymo įtaisą į laikiklį.
- 5** Sudėkite į dubenį petražoles. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
- 6** Sukapokite petražoles. Paspauskite pulsinio režimo / lengvo valymo mygtuką, kad geriau kontroliuotumėte kapojimo procesą.
- 7** Sudėkite jogurtą, garstyčias, druską ir pipirus bei apdorokite dar kelias sekundes, kol sumaišysite į vientisą masę.
- 8** Sumaišykite padažą su agurkų griežinėliais ir prieš patiekdami agurkų salotas atšaldykite.

### Grietinėlės plakimas

Sudėtis:

- 250 ml šviežios grietinėlės

- 1** Prieš apdorojimą šaldykite grietinėlę bent 2 valandas.
- 2** Įdėkite į dubenį įrankių laikiklį ir įstatykite plakimo diską (tik HR7771) arba plaktuvėlį (tik HR7772) į laikiklį.
- 3** Sudėkite į dubenį grietinėlę.
- 4** Uždarykite ir užfiksuokite dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Suplakite grietinėlę, kol pasieksite norimą konsistenciją. Pasirinkite greičio nustatymą, atitinkantį priedo spalvą.

*Patarimas: Prieš patiekdami plaktą grietinėlę ją atšaldykite. Galite patiekti plaktą grietinėlę su pyragu, ledu, vaisiais, kava ar naudoti ją kaip įdarą pyragams ir pan.*

### Maistas kūdikiams

Sudėtis:

- 250 g virtos vištienos
- 250 g virtų bulvių
- 250 g virtų pupelių
- 375 ml pieno

- 1** Pritvirtinkite maišytuvo ašotį ant variklio įtaiso. Sudėkite į maišytuvą produktus. 25 sekundes maišykite produktus maišytuvui tinkamu greičiu.

Jei norite paruošti didesnę kūdikių maisto kiekį, apdoroję vienos porcijos produktus leiskite prietaisui atvėsti 60 minučių.

### Maksimalūs kiekiai ir apdorojimo laikas (Pav. 44)

**Ievads**

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Vispārējs apraksts (Zīm. 1)**

- A** Smalks/vidējs šķēlēšanas disks (dzeltens) (tikai HR7771 modelim)
- B** Smalks/vidējs smalcināšanas disks (dzeltens) (tikai HR7771 modelim)
- C** Emuļģēšanas disks (tikai HR7771 modelim)
- D** Mīcīšanas piederumi
- E** Asmens
- F** Aizsargvāks
- G** Motora bloks
- H** Ātruma izvēlne
- I** Iekšējais bīdnis
- J** Virtuves kombaina bļodas vāks.
- K** Rīka turētājs
- L** Bļoda
- M** Drošības slēdzis
- N** Pulsa/vieglas tīrīšanas poga
- O** Ārējais bīdnis
- P** Padevējcaurule
- Q** Smalks/vidējs šķēlēšanas disks (zaļš) (tikai HR7772 modelim)
- R** Smalks/vidējs smalcināšanas disks (zaļš) (tikai HR7772 modelim)
- S** Putotājs (tikai HR7772 modelim)
- T** Citrusaugļu spiedes konuss (tikai HR7772 modelim)
- U** Citrusaugļu spiedes siets (tikai HR7772 modelim)
- V** Aizbāznis
- W** Blendera krūkas vāks
- X** Krūka
- Y** Gumijas gredzens
- Z** Asmens

**Svarīgi!**

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

**Vispārīgi****Briesmas**

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.

**Brīdinājums!**

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas vai bļodas sienīņām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienīņas.
- Ierīcei darbojoties, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstiņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdni.
- Esiet ļoti uzmanīgs, kad darbojoties ar diskus, blendera asmeņu bloku vai virtuves kombaina asmeni. Jo īpaši esiet piesardzīgs, izņemot tos no bļodas vai blendera krūzes, iztukšojot bļodu vai krūzi un tīros tos. To asmeņi ir ļoti asi.

## Ievērbai

- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot blendera krūzi, bļodu vai to vākus. Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot ātruma izvēles pogu pozīcijā 0.
- Izslēdziet ierīci pirms jebkāda piederuma pievienošanas.
- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms izņemt produktus no blendera krūkas ar pirkstiem vai priekšmetu (piemēram, lāpstīņu), vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms noņemt bļodas vai krūzes vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās detaļas apstājas.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kurus uzņēmums Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, ierīces garantija vairs nav spēkā.
- Nepārsniedziet uz krūkas un bļodas norādīto maksimālo līmeni.
- Aplūkojiet šajā rokasgrāmatā atrodamo tabulu, lai izvēlētos pareizus apstrādes laikus un daudzumus.
- Daži produkti var izraisīt detaļu virsmas krāsas maiņu. Tam nav negatīvas ietekmes uz detaļām. Parasti šīs izmaiņas pēc kāda laika izzūd.
- Nekad nepiepildiet blendera krūku vai virtuves kombaina bļodu ar produktiem, kas karstāki par 80°C.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Trokšņa līmenis: Lc = 87,5 dB (A)

## Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

## Drošības līdzekļi

### Termisks drošības slēdzis

Šī ierīce ir aprīkota ar termisko drošības izslēgšanas sistēmu, kas pārkaršanas gadījumā automātiski izslēdz elektrības padevi ierīcei. Ja ierīce pārtrauc darboties:

- 1** Izvelciet elektrības kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.

- 2** Ļaujiet ierīcei 1 stundu atdzist.

- 3** Iespraudiet kontaktdakšu atpakaļ elektrotīkla sienas kontaktligzdā.

- 4** No jauna ieslēdziet ierīci.

Lūdzu, vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, ja termiskā drošības izslēgšanas sistēma nostrādā pārāk bieži.

### Iebūvēts drošības slēdzis

Šī funkcija nodrošina, ka varat ieslēgt ierīci tikai tad, ja esat pareizi uzvietojis blendera krūku vai bļodu uz motora bloka un vāku pareizi uz blendera krūkas vai bļodas. Ja blendera krūka vai bļoda ir uzvietota pareizi (skatiet nodaļu 'Ierīces lietošana'), iebūvētais drošības slēdzis tiks atbloķēts.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdieni (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

## Ierīces lietošana

### Vispārīgi

- Šī ierīce ir aprīkota ar iebūvētu drošības sistēmu, kas neļauj ierīcei darboties, ja blenderis vai virtuves kombains nav salikts pareizi.

### Virtuves kombains

- 1** Novietojiet krūku uz motora bloka (1) un, lai nofiksētu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā (2) (Zīm. 2).

*Piezīme. Bļoda ir uzvietota pareizi, ja tās rokturis atrodas tieši virs aizslēgtas atslēgas simbola.*

- 2** Ielieciet bļodā rīka turētāju ar vēlamo piederumu (asmeņu bloku, mīcīšanas piederumu, emulģēšanas disku, putotāju, citrusu sulas spiedi vai vienu no diskkiem). Skatiet attiecīgo nodaļu zemāk.

- 3** Ja izmantojat mīcīšanas piederumu vai putotāju, ievietojiet apstrādājamus produktus bļodā.

*Piezīme. Iepildot produktus, nepārsniedziet krūzes MAX iezīmi.*

- 4** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 3).

*Piezīme. Pārliecinieties, lai vāka izvirkājums nofiksētos bļodas roktura rievā.*

- 5** Ja izmantojat vienu no diskkiem, pievienojiet sastāvdaļas caur padevējcauruli un virziet tās uz leju ar bīdņa palīdzību.
- 6** Izvēlieties ātruma iestatījumu, kas atbilst piederuma krāsai tam piederumam, kas atrodas bļodā. Skatiet attiecīgo nodaļu zemāk.
- 7** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 (Zīm. 4).

### **Padevējcaurule un bīdnis**

- Lai pievienotu šķidrums vai cietus produktus, izmantojiet padevējcauruli. (Zīm. 5)
- Izmantojiet ārējo bīdni, lai virzītu cietos produktus lejup pa padevējcauruli. (Zīm. 6)
- Ja produktiem, ko grasāties apstrādāt vai sagriezt šķēlēs, ir mazs diametrs, novietojiet ārējo bīdni padevējcaurulē, lai to padarītu mazāku. Tad izmantojiet iekšējo bīdni, lai spiestu produktus lejup pa padevējcauruli. (Zīm. 7)

*Padoms. Jūs varat izmantot iekšējo un ārējo bīdņi, lai noslēgtu padevējcauruli. Tas novērš produktu izkļūšanu no padevējcaurules.*

### **Asmens**

Jūs varat izmantot asmeni, lai sasmalcinātu vai sajauktu sastāvdaļas, kā arī, lai no tām pagatavotu biezeni.

- 1** Noņemiet no asmens aizsargapvalku (Zīm. 8).

Griezēj šķautnes ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

- 2** Ielieciet rīku turētāju bļodā. (Zīm. 9)
- 3** Novietojiet asmens bloku uz rīku turētāja, kas atrodas bļodā (Zīm. 10).

- 4** Ielieciet bļodā produktus. Pirms tam sagrieziet lielākos gabalus mazākos, apmēram 3 x 3 x 3 cm lielos gabaliņos (Zīm. 11).

*Piezīme. Vienmēr ievietojiet rīku turētāju ar asmens bloku bļodā, pirms liekat tajā produktus.*

- 5** Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 12).
- 6** Ielieciet bīdni padevējcaurulē.
- 7** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 13).
- 8** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

### **Padomi**

- Ja kapājat sīpolus, dažas reizes nospiediet pulsa/vieglas tīršanas pogu, lai sīpoli netiktu sakapāti pārāk smalki. (Zīm. 14)
- Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, kad kapājat (cietu) sieru vai šokolādi. Pretējā gadījumā šīs sastāvdaļas kļūs pārāk karstas un sāks izkust, un salīps.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkuma, muskatriekstu un ledus gabaliņu, kapāšanai, jo tas var asmeni padarīt neasu.
- Visu veidu kapāšanas darbiem parastais apstrādes ilgums ir 30-60 sekundes.
- Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpusēs, izslēdziet ierīci, un atvienojiet to no elektrotīkla. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no asmens vai bļodas iekšpusēs.

### **Mīcīšanas piederumi**

Jūs varat izmantot mīcīšanas piederumu, lai mīcītu rauga mīklu maizei un picām.

Parastais apstrādes ilgums visiem mīcīšanas darbiem ir 30-180 sekundes.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 9).
- 2** Uzlieciet mīcīšanas piederumu uz rīku turētāja. (Zīm. 15)

*Piezīme. Vienmēr ievietojiet rīku turētāju ar mīcīšanas piederumu blodā, pirms liekat tajā produktus.*

- 3** Ielieciet blodā produktus (Zīm. 16).
- 4** Uzlieciet blodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 17).
- 5** Ielieciet bīdni padevējcaurulē.
- 6** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 13).
- 7** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

### Šķēlēšanas un smalcināšanas diski

Nekādā gadījumā neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.

Disku griezēj šķautnes ir ļoti asas. Nepieskarieties tām.

- 1** Ielieciet rīku turētāju blodā (Zīm. 9).
- 2** Uzlieciet vēlamo disku (šķēlēšanas vai smalcināšanas disku) uz rīku turētāja (Zīm. 18)
- 3** Uzlieciet blodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 19).
- 4** Ielieciet produktus padevējcaurulē. (Zīm. 20)
  - Lielos produktu gabalus sagrieziet mazākus, lai tie ievietotos padevējcaurulē.
  - Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padevējcauruli.
  - Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet blodu pēc katras porcijas apstrādes.
  - Ja produktiem, ko grasāties apstrādāt vai sagriezt šķēlēs, ir mazs diametrs, novietojiet ārējo bīdni padevējcaurulē, lai to padarītu mazāku. Tad izmantojiet iekšējo bīdni, lai spiestu produktus lejup pa padevējcauruli.
- 5** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 13).

- 6** Viegli iespiediet produktus ar bīdni padevējcaurulē.
- 7** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

### Padomi

- Rivējot vai smalcinot mīkstus produktus, noregulējiet mazu ātrumu, lai produkti nepārvērstos biezeni.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, kad sasmalcināt (cietu) sieru. Pretējā gadījumā siers pārāk sasils, sāks kust un šalīps.
- Neizmantojiet diskus, lai sasmalcinātu šokolādi. Šim nolūkam, izmantojiet tikai asmeņu bloku.

### Emulģēšanas disks (tikai HR7771 modelim)

Emulģēšanas disku var izmantot, lai sakultu putukrējumu un olas, olu baltumus, ātri pagatavojamos pudiņus, majonēzi un biskvītu mīklu.

- 1** Ielieciet rīku turētāju blodā (Zīm. 9).
- 2** Uzlieciet emulģēšanas disku uz rīku turētāja (Zīm. 21).
- 3** Ielieciet blodā produktus. (Zīm. 22)
- 4** Uzlieciet blodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 23). Ielieciet bīdni padevējcaurulē.
- 5** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 24).
- 6** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 25).

### Padomi

- Neizmantojiet emulģēšanas disku, lai gatavotu mīklas ar margarīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu. Šo darbu veikšanai izmantojiet mīcīšanas piederumu.
- Pirms olu baltumu putošanas pārlicinieties, ka bloda un emulģēšanas disks ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.

### Putotājs (tikai HR7772 modelim)

Putotāju var lietot, lai sakultu putukrējumu vai saputotu olas, olu baltumus, ātri pagatavojamus pudiņus, majonēzi, biskvītkūku mīklas un citus mīkstu produktus.

- 1 Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 9).
- 2 Novietojiet putotāju uz rīku turētāja, kas atrodas bļodā (Zīm. 26).
- 3 Ielieciet bļodā produktus (Zīm. 27).
- 4 Uzlieciet bļodai vāku (1). Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāja virzienā (2), lai to nofiksētu (atskan klikšķis) (Zīm. 28).  
Ielieciet bīdni padevējcaurulē.
- 5 Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 29).
- 6 Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 30).
- 7 Pēc lietošanas vienmēr nomazgājiet putotāju.  
Skatiet nodaļu 'Tīrīšana', lai uzzinātu, kā izjaukt putotāju un kā to tīrīt.

#### Padomi

- Neizmantojiet putotāju, lai gatavotu mīklas ar margarīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu. Šo darbu veikšanai izmantojiet mīcīšanas piederumu.
- Pirms olu baltumu putošanas pārliedzinieties, ka bļoda un putotājs ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.

#### Blenderis

Blenderis ir paredzēts:

- Šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskožu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

- 1 Uzlieciet gumijas gredzenu asmeņu blokam (Zīm. 31).

- 2 Novietojiet asmeņu bloku blendera krūkas apakšējā daļā (1) un uzskrūvējiet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (2) (Zīm. 32).

- 3 Novietojiet miksera krūzi uz motora nodalījuma (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nostiprinātu (2). Rokturim ir jābūt pagrieztam pret vienu no četriem motora bloka stūriem (Zīm. 33).

Nespiediet blendera krūkas rokturi pārāk stipri.

- 4 Ielieciet blendera krūkā produktus (Zīm. 34).

Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80 °C.

Lai izvairītos no šļakstiem, nekad nepiepildiet krūku virs maksimāli norādītā līmeņa, īpaši tad, ja maisāt karstus šķidrumus.

- 5 Uzlieciet blendera krūkai vāku (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nostiprinātu (2) (Zīm. 35).

- 6 Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 13).

Nekad neatveriet vāku, asmeņiem griežoties.

Blendera darbības laikā nekad nelieciet krūzē roku vai jebkādu priekšmetu.

Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc divu porciju produktu apstrādes.

- 7 Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 4).

#### Padomi

- Ierīces darbības laikā, Jūs varat blendera krūzē pievienot šķidrās vai cietas sastāvdaļas, izmantojot atvērumu vākā (Zīm. 36).
- Jo ilgāk ierīce darbosies, jo labāk būs sajaukti produkti.
- Pirms cietu produktu ievietošanas miksera traukā sagrieziet tos mazākos gabaliņos. Ja vēlaties apstrādāt lielu produktu daudzumu, sadaliet tos porcijās, nevis apstrādājiet visu daudzumu uzreiz.

- Sasmalciniet ledus gabaliņus, ielieciet tos krūzē, aizveriet vāku un nospiediet pulsa/viegļas tīrīšanas pogu.
- Dažus produktus, piemēram, augļus sajaukt ir vieglāk, ja pievienojiet tiem nedaudz šķidrums, piemēram, citronu sulu.
- Jaucot blenderī zupu, izmantojiet apstrādātus produktus.
- Ja neesat apmierināts ar rezultātu, īsi darbiniet ierīci dažas reizes, piespiežot pulsa/viegļas tīrīšanas pogu. Varat mēģināt iegūt labāku rezultātu, maisot produktus ar lāpstiņu (kad ierīce nedarbojas), vai izlejot nelielu produktu daudzumu, lai apstrādātu mazāku porciju.
- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), nelejiet blendera krūzē vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sienīnām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tad ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienīnās.

### Citrusaugļu spiede (tikai HR7772 modelim)

Jūs varat izmantot citrusaugļu spiedi, lai pagatavotu svaigu augļu sulas. Sula būs bez mīkstumā, sēklām un miziņām.

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā (Zīm. 9).
- 2** Novietojiet citrusaugļu spiedi uz rīku turētāja, kas atrodas bļodā (Zīm. 37).

*Piezīme. Pārliedzinieties, lai sieta izvirzījums nofiksētos bļodas roktura rievā.*

- 3** Izvēlieties ātrumu, kas atbilst piederuma krāsai (Zīm. 29).
- 4** Uzspiediet citrusa augli uz konusa (Zīm. 38).

*Piezīme. Lai izņemtu mīkstumā no sieta, reizēm pārtrauciet darbību.*

*Piezīme. Ja vēlaties no sieta izņemt augļu mīkstumā, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0, lai izslēgtu ierīci.*

- 5** Kad apstrāde pabeigta, pagrieziet ātruma izvēlni uz 0 un atvienojiet to no elektrotīkla (Zīm. 30).

### Tīrīšana

- 1** Pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta un atvienota no elektrotīkla.

- 2** Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

Nekādā gadījumā neiemērciet motora bloku ūdenī un neskalojiet to tekošā krāna ūdenī.

- 3** Detaļas, kas saskārušās ar ēdienu, vienmēr uzreiz pēc lietošanas mazgājiet karstā ūdenī ar trauku mazgājamo līdzekli.

Tīriet virtuves kombaina asmens bloku, disku un blendera asmens bloku ļoti uzmanīgi. Griezēj šķautnes ir ļoti asas.

*Piezīme. Visas detaļas, izņemot motora nodalījumu, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.*

- Pārliedzinieties, ka asmeņu malas un diski nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Pretējā gadījumā tie var kļūt neasi.
- Jūs varat noņemt putotājus no putotāja piederuma, lai tīrītu tos atsevišķi.

### Virtuves kombaina bļodas un blendera krūkas viegla tīrīšana

- 1** Ielejiet virtuves kombaina bļodā vai blendera krūkā remdenu ūdeni (ne vairāk kā 0,5 litrus) un nedaudz mazgāšanas līdzekļa. (Zīm. 39)
- 2** Uzliedziniet vāku uz virtuves kombaina bļodas vai blendera krūkas (1) un pagrieziet to pulksteņa rādītāju kustības virzienā, lai nofiksētu (2).
- 3** Nospiediet pulsa/viegļas tīrīšanas pogu (Zīm. 14).
- 4** Ļaujiet ierīcei darboties vismaz 30 sekundes, līdz virtuves kombaina bļoda vai blendera krūka ir tīra.
- 5** Noņemiet blendera krūku vai virtuves kombaina bļodu un izskalojiet to ar tīru ūdeni.

### Putotājs (tikai HR7772 modelim)

Pēc lietošanas vienmēr uzreiz nomazgājiet putotāju. Putotāju var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Jūs varat arī izņemt putotājus no putotāja piederuma, lai mazgātu tos atsevišķi.

- 1** Izvelciet putotājus no putotāja piederuma. (Zīm. 40)

- 2** Lai putotāja piederumu atkal saliktu, iestumiet putotājus atpakaļ putotāja piederuma korpusā.

### Citrusu sulas spiede

Vienmēr uzreiz pēc lietošanas nomazgājiet citrusaugļu spiedi. Citrusaugļu spiedi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Jūs varat arī izvilkēt konusu no sietā, lai mazgātu tos atsevišķi.

- 1** Izvelciet konusu no sietā (Zīm. 41).
- 2** Lai citrusaugļu spiedi atkal saliktu, uzstūmiet konusu atpakaļ uz citrusaugļu spiedes sietā.

### Uzglabāšana

- 1** Iestumiet vadu tam paredzētajā vada glabāšanas nodaļījumā, kas atrodas motora bloka aizmugurē. (Zīm. 42)

### Vide

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 43).

### Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

### Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
ierīce nesāk darboties, kad es izvēlos ātrumu vai nospiežu pulsa/vieglas tīrīšanas pogu.	Pārlicinieties, vai virtuves kombains vai blendera krūka un tās vāks ir salikti pareizi (atskan klikšķis). Ja izmantojat kādu piederumu ar virtuves kombaina bļodu, pārlicinieties, vai rīku turētājs ir ievietots pareizi. Ja izmantojat blendera krūku, pārlicinieties, ka blendera rokturis ir pagriezts pret vienu no motora bloka stūriem. Lai izvairītos no izšakstīšanās, vākam jābūt nofiksētam. Ja izmantojat virtuves kombainu, pārlicinieties, ka bļodas rokturis atrodas tieši virs aizslēgtās slēdzenes simbola. Bļodas vāks ir uzlikts pareizi, ja tās izvīrijums ir nofiksēts bļodas roktura rievā. Ja visas detaļas ir saliktas pareizi, ierīce sāks darboties, kad izvēlēsit ātruma iestatījumu vai nospiedīsīt pulsa/ātras tīrīšanas pogu.
ierīce pēkšņi pārtrauc darbību.	Iespējams, ka termiskā drošības izslēgšanās sistēma pārtraukusi strāvas padevi ierīcei, jo tā ir pārkarusī. 1) Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. 2) Ļaujiet ierīcei 1 stundu atdzist. 3) Iespraudiet elektrības vada kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. 4) No jauna ieslēdziet ierīci.
Es esmu izvēlējis nepareizu ātrumu piederumam, kuru vēlos izmantot.	Pārbaudiet piederuma krāsu un izvēlieties atbilstošu ātrumu ar ātruma izvēlnes palīdzību.
Emulģēšanas disks, putotājs vai mīcīšanas piederums negriežas.	Pārlicinieties, vai emulģēšanas disks, putotājs vai mīcīšanas piederums ir pareizi uzlikts uz rīku turētāja. Pārlicinieties arī vai virtuves kombaina bļoda un vāks ir uzlikti pareizi (atskan klikšķis).



Problēma	Risinājums
Kad es izvēlos citrusaugļu spiedes ātrumu, ierīce nestrādā.	Pārlicinieties, ka rīku turētājs ir ievietots pareizi. Pārlicinieties, lai sieta izvirkājums nofiksētos bļodas roktura rievā. Ja izvirkājums ir nofiksēts rievā, ierīce sāk darboties, kad izvēlaties pareizo ātrumu.
Citrusaugļu spiedes siets ir bojāts.	Ja siets ir bojāts, vairāk neizmantojiet citrusaugļu spiedi. Sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā), lai pasūtītu jaunu sietu. Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

## Receptes

### Sātīga dārzeņu zupa no Budapeštas

#### Sastāvdaļas:

Jāapstrādā blenderī:

- 240 g kolrābju
- 240 g kartupeļu
- 360 g seleriju
- 120 g burkānu
- ūdens (piepildiet līdz 1,5 litra atzīmei)

Jāpievieno pagatavošanas laikā:

- 150 g pupiņu (konservētas)
- 150 g kūpinātas cūkgaļas
- 190 g krējums
- 15 g pētersīļa
- sāls
- sveīgs pipars
- 1,5 buljona kubiņi
- 2 lauru lapas

- 1** Uzlieciet blendera krūku uz motora bloka. Ievērojiet sekojošu secību, lieciet kolrābjus, kartupeļus, seleriju, burkānus un ūdeni blenderī. 10 sekundes jauciet sastāvdaļas ar ātrumu, kas atbilstoši

blenderim ir piemērots, lai iegūtu biezzupu, vai ilgāk, lai iegūtu ne tik biezu zupu.

- 2** Ievietojiet sajauktas sastāvdaļas katlā un uzvāriet tās. Pievienojiet krējumu, pupiņas, cūkgaļu un zaļumus. Gatavojiet 30 minūtes nepārtraukti maisot.

Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc divu porciju produktu apstrādes.

#### Picas mīkla

Sastāvdaļas:

- 240 g balto miltu
- 1/2 tējkarotes cukura
- 1/2 tējkarotes sāls
- 1/2 paciņa ātri pagatavojamā rauga
- 140 g silta ūdens
- 25 g eļļas

- 1** Ievietojiet rīku turētāju bļodā un uzlieciet mīcīšanas piederumu uz tā.
- 2** Ievietojiet visas sausās sastāvdaļas bļodā un pievienojiet ūdeni un eļļu.
- 3** Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis). Izvēlieties ātrumu, kas atbilst mīcīšanas piederumam un lieciet ierīcei darboties līdz mīkla ir kļuvusi par labi sajauktu bumbu. Tam nepieciešamas aptuveni 2 minūtes.
- 4** Ielieciet mīklu bļodā, pārklājiet ar mitru drānu un ļaujiet tai rūgt aptuveni 40 minūtes, līdz tās apjoms dubultojās.
- 5** Nokaisiet darba virsmu ar miltiem, izrullējiet mīklu un izveidojiet divas picas mīklas pamatnes un ielieciet tās ieeļļotā cepšanas pannā.
- 6** Pārklājiet picas mīklas pamatnes ar tomātu mērci un Jūsu iecienītajām piedevām. Varat izmantot sieru, šķiņķi, salami, bekonu, sēnes, tunci, sīpolus, artišokus, papriku utt. Nedaudz pārkaisiet ar oregano un pārlejiet picas ar olīveļļu, un cepiet tās.

*Padoms. Jūs varat izmantot smalcināšanas disku, lai sasmalcinātu aptuveni 200g siera (Parmezāna vai Gouda). Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet smalcināšanas disku uz tā. Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis). Sagrieziet sieru tādās daļās, kas ieiet padevējcaurulē un sasmalciniet to.*

### **Gurķu salāti ar jogurta mērci**

Sastāvdaļas:

- 1 gurķis
- 2 tasītes pētersīļu lapu
- 1 tasīte dabīgā jogurta
- 1 ēdamkarote sinepes
- Sāls un melnie pipari pēc garšas

- 1** Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet šķēlēšanas disku uz tā.
- 2** Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis). Sašķēļējiet gurķi. Lai uzzinātu optimālo šķēlēšanas ātrumu, skatiet 'Šķēlēšanas un smalcināšanas diski' nodaļā 'Ierīces lietošana'.

*Padoms. Lai sagrieztu plānas šķēlītes, izmantojiet šķēlēšanas diska plānošķēlīšu pusi. Nespiediet bīdni pārāk stipri.*

- 3** Sagriezto gurķi ielieciet pasniegšanas bļodā.
- 4** Ielieciet rīku turētāju bļodā un uzlieciet asmens bloku uz tā.
- 5** Ielieciet pētersīļus bļodā. Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis).
- 6** Sasmalciniet pētersīļus. Lai iegūtu lielāku kontroli pār smalcināšanas procesu, nospiediet pulsa/vieglas tīrīšanas pogu.
- 7** Pievienojiet jogurtu, sinepes, sāli un piparus un apstrādājiet vēl pāris sekundes, līdz tiek iegūta homogēna masa.
- 8** Sajauciet mērci ar gurķa šķēlītēm un pirms pasniegšanas salātus atdzesējiet.

### **Putukrējums**

Sastāvdaļas:

- 250 ml svaiga saldā krējuma

- 1** Vismaz 2 stundas atdzesējiet krējumu pirms tā pagatavošanas.
- 2** Ievietojiet rīku turētāju bļodā un uzlieciet emulgēšanas disku (tikai HR7771 modelim) vai putotāju (tikai HR7772 modelim) uz tā.
- 3** Ielieciet krējumu bļodā.
- 4** Aizveriet un nofiksējiet vāku (atskan klikšķis). Apstrādājiet krējumu līdz tiek iegūta vēlamā konsistence. Izvēlieties ātruma iestatījumu, kas atbilst piederuma krāsai.

*Padoms. Atdzesējiet putukrējumu pirms tā pasniegšanas. Jūs varat pasniegt putukrējumu ar kūkām, saldējumu, augļiem, kafiju vai izmantot to kā kūkas pildījumu utt.*

### **Zīdaiņu pārtika**

Sastāvdaļas:

- 250 g vārītas vistas gaļas
- 250 g vārītu kartupeļu
- 250 g vārītu franču pupiņu
- 375 ml piena

- 1** Uzlieciet miksera krūzi uz motora bloka. Ielieciet tajā sastāvdaļas. Jauciet sastāvdaļas 25 sekundes, izvēloties atbilstošu ātrumu.

Ja vēlaties pagatavot lielāku daudzumu zīdaiņu pārtikas, ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes pēc katras porcijas sastāvdaļu apstrādes.

### **Maksimālie daudzumi un apstrādāšanas laiki (Zīm. 44)**

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Tarcza krojąca (żółta), mała/średnia grubość (tylko model HR7771)
- B** Tarcza do szatkowania (żółta), mała/średnia grubość (tylko model HR7771)
- C** Tarcza emulgacyjna (tylko model HR7771)
- D** Końcówka do wyrabiania ciasta
- E** Część tnąca
- F** Pokrywa ochronna
- G** Część silnikowa
- H** Regulator szybkości
- I** Popychacz wewnętrzny
- J** Pokrywa pojemnika robota kuchennego
- K** Uchwyt na akcesoria
- L** Pojemnik
- M** Blokada zabezpieczająca
- N** Przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia
- O** Popychacz zewnętrzny
- P** Otwór na produkty
- Q** Tarcza krojąca (zielona), mała/średnia grubość (tylko model HR7772)
- R** Tarcza do szatkowania (zielona), mała/średnia grubość (tylko model HR7772)
- S** Końcówka do ubijania piany (tylko model HR7772)
- T** Stożek wyciskarki do cytrusów (tylko model HR7772)
- U** Sitko wyciskarki do cytrusów (tylko model HR7772)
- V** Zatyczka
- W** Pokrywka dzbanka
- X** Dzbanek
- Y** Gumowa uszczelka
- Z** Część tnąca

## Ważne

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

### Opis ogólny

#### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie spłukuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.

#### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka lub pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łypatki usuń składniki ze ścianek.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łypatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu tarcz i części tnącej blendera lub robota kuchennego, zwłaszcza przy wyjmowaniu tych

elementów z pojemnika lub dzbanka urządzenia, przy opróżnieniu pojemnika lub dzbanka oraz podczas mycia. Ostrza tych elementów są bardzo ostre.

### **Uwaga**

- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie dzbanka blendera, pojemnika ani ich pokrywek. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając regulator szybkości w pozycji 0.
- Przed odłączaniem jakichkolwiek akcesoriów wyłącz urządzenie.
- Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łypatki) do dzbanka blendera.
- Przed zdjęciem pokrywki z pojemnika lub dzbanka poczekaj, aż zatrzymają się wszystkie ruchome części.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku.
- Aby określić prawidłowe proporcje składników i czas przygotowania, skorzystaj z tabeli w tej instrukcji obsługi.
- Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Nie wolno wypełniać dzbanka blendera ani pojemnika robota kuchennego składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Poziom hałas: Lc = 87,5 dB (A).

### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. 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.

### **Funkcje zabezpieczające**

#### **Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który, w przypadku przegrzania, automatycznie odcina zasilanie.

Jeśli urządzenie się zatrzyma:

- 1** Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
- 2** Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie.
- 3** Włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego.
- 4** Włącz urządzenie ponownie.

Skontaktuj się ze sklepem lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips, jeśli termiczny wyłącznik bezpieczeństwa włącza się zbyt często.

#### **Wbudowana blokada bezpieczeństwa**

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy dzbanek blendera lub pojemnik jest prawidłowo założony na część silnikową, a pokrywka prawidłowo założona na dzbanek blendera lub pojemnik. Jeśli dzbanek blendera lub pojemnik i pokrywka są założone prawidłowo (patrz rozdział „Zasady używania”), nastąpi zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

#### **Przed pierwszym użyciem**

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## Zasady używania

### Opis ogólny

- Urządzenie jest wyposażone we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa, która uniemożliwia włączenie urządzenia, jeśli blender lub robot kuchenny nie zostanie prawidłowo zmontowany.

### Robot kuchenny

- 1** Nałóż pojemnik na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 2).

*Uwaga: Pojemnik jest prawidłowo założony, jeśli uchwyt znajduje się bezpośrednio nad symbolem zamkniętej kłódki.*

- 2** Umieść uchwyt na akcesoria z żądanym akcesorium w pojemniku (część tnąca, końcówka do wyrabiania ciasta, tarcza emulgacyjna, końcówka do ubijania piany, wyciskarka do cytrusów lub jedna z tarcz). Patrz odpowiednia część poniżej.

- 3** W przypadku korzystania z części tnącej, końcówki do wyrabiania ciasta lub końcówki do ubijania piany włóż składniki, które mają zostać przetworzone, do pojemnika.

*Uwaga: Nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika „MAX”.*

- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 3).

*Uwaga: Upewnij się, że występ na pokrywce zatrzasnął się w szczelinie uchwyty pojemnika.*

- 5** W przypadku korzystania jednej z tarcz dodawaj produkty przez otwór na produkty i popychaj je za pomocą popychacza.
- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki w pojemniku. Patrz odpowiednia część poniżej.
- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 (rys. 4).

### Otwór na produkty i popychacz

- Otwór na produkty służy do dodawania płynnych i stałych składników. (rys. 5)
- Popychacz zewnętrzny służy do wpychania składników stałych do otworu na produkty. (rys. 6)
- Jeśli składniki, które zamierzasz poszatkować lub pokroić, są małe, włóż zewnętrzny popychacz do otworu na produkty, aby zmniejszyć jego przepustowość. Następnie wpychaj produkty do otworu na produkty przy użyciu popychacza wewnętrznego. (rys. 7)

*Wskazówka: Popychaczem wewnętrznym i zewnętrznym można także zamknąć otwór na produkty, co pozwala zapobiec wydostawianiu się składników z pojemnika.*

### Część tnąca

Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania puree ze składników.

- 1** Zdejmij z ostrza osłonę zabezpieczającą (rys. 8).

*Ostrza elementu tnącego są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.*

- 2** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku. (rys. 9)
- 3** Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria w pojemniku (rys. 10).
- 4** Włóż składniki do pojemnika. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm (rys. 11).

*Uwaga: Przed dodaniem składników zamontuj uchwyt na akcesoria z częścią tnącą w pojemniku.*

- 5** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 12).
- 6** Umieść popychacz w otworze na produkty.
- 7** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 13).

- 8** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

### Wskazówki

- Gdy rozdrabniasz cebulę, naciśnij kilkakrotnie przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia – dzięki temu cebula nie zostanie posiekana zbyt drobno. (rys. 14)
- 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.
- Nie używaj części tnącej do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatolowa czy kostki lodu, gdyż może to spowodować stępienie ostrzy.
- Standardowy czas dla wszystkich zadań rozdrabniania wynosi 30–60 sekund.
- Jeśli składniki przywierają do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatkı usuń składniki z ostrza lub ze ścianek.

### Końcówka do wyrabiania ciasta

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizzę. Standardowy czas dla wszystkich zadań wyrabiania ciasta wynosi 30–180 sekund.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 9).
  - 2** Umieść końcówkę do wyrabiania ciasta w uchwycie na akcesoria. (rys. 15)
- Uwaga: Przed dodaniem składników zamontuj uchwyt na akcesoria z końcówką do wyrabiania ciasta w pojemniku.*
- 3** Włóż składniki do pojemnika (rys. 16).
  - 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 17).
  - 5** Umieść popychacz w otworze na produkty.

- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 13).
- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

### Tarcza krojąca i tarcza do szatkowania

Nigdy nie używaj tarcz do przetwarzania bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.

Ostrza tarcz są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 9).
- 2** Załóż żądaną tarczę (krojącą lub do szatkowania) w uchwycie na akcesoria (rys. 18).
- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 19).
- 4** Włóż składniki do otworu na produkty. (rys. 20)
  - Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
  - Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
  - W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.
  - Jeśli składniki, które zamierzasz poszatковать lub pokroić, są małe, włóż zewnętrzny popychacz do otworu na produkty, aby zmniejszyć jego przepustowość. Następnie wpychaj produkty do otworu na produkty przy użyciu popychacza wewnętrznego.
- 5** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 13).
- 6** Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.

- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

### Wskazówki

- Podczas szatkowania lub rozdrabniania miękkich składników używaj niskiej szybkości, aby nie zetrzeć ich na puree.
- Nie należy rozdrabniać twardego sera zbyt długo. Może to spowodować nadmierne nagrzanie się sera i jego roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie należy przetwarzać czekolady za pomocą tarcz. Do tego celu należy używać wyłącznie części tnącej.

### Tarcza emulgacyjna (tylko model HR7771)

Tarczy emulgacyjnej można używać do ubijania śmietany i trzepania jajek, ubijania białek, puddingu, majonezu i różnego rodzaju ciast biszkoptowych.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 9).
- 2** Umieść tarczę emulgacyjną w uchwycie na akcesoria (rys. 21).
- 3** Włóż składniki do pojemnika. (rys. 22)
- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 23).  
Umieść popychacz w otworze na produkty.
- 5** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 24).
- 6** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 25).

### Wskazówki

- Tarczy emulgacyjnej nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówki do wyrabiania ciasta.

- Upewnij się, że pojemnik i tarcza emulgacyjna są suche i niezatłuszczone, zanim zaczniesz ubijać pianę z białek. Białka jajek powinny mieć temperaturę pokojową.

### Końcówka do ubijania piany (tylko model HR7772)

Końcówki do ubijania piany można używać do ubijania śmietany, roztrzepywania jajek, ubijania białek, przygotowywania puddingu, majonezu, różnego rodzaju ciast biszkoptowych i innych miękkich składników.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 9).
- 2** Umieść końcówkę do ubijania piany w uchwycie na akcesoria w pojemniku (rys. 26).
- 3** Włóż składniki do pojemnika (rys. 27).
- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 28).  
Umieść popychacz w otworze na produkty.
- 5** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 29).
- 6** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 30).
- 7** Zawsze po użyciu wyczyść końcówkę do ubijania piany.  
Instrukcje dotyczące odłączania końcówki do ubijania piany oraz jej mycia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie”.

### Wskazówki

- Końcówki do ubijania piany nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówki do wyrabiania ciasta.
- Upewnij się, że pojemnik i końcówka do ubijania piany są suche i niezatłuszczone, zanim zaczniesz ubijać pianę z białek. Białka jajek powinny mieć temperaturę pokojową.

## Blender

Blender jest przeznaczony do:

- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do jedzenia dla niemowląt.

- 1** Załóż gumową uszczelkę na część tnącą (rys. 31).
- 2** Umieść część tnącą na dnie dzbanka blendera (1) i przykręć część tnącą w prawo (2) (rys. 32).
- 3** Nałóż dzbanek blendera na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2). Uchwyt musi być skierowany w jeden z czterech narożników części silnikowej (rys. 33).

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na uchwyt dzbanka blendera.

- 4** Włóż składniki do dzbanka blendera (rys. 34).

Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.

Unikniesz rozlania, jeśli dzbanek nie będzie napełniony powyżej oznaczonego maksymalnego poziomu, zwłaszcza w przypadku miksowania gorących płynów.

- 5** Nałóż pokrywkę na dzbanek blendera (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 35).
- 6** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 13).

Nigdy nie otwieraj pokrywki, gdy ostrza się obracają.

Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.

Po zmiksowaniu każdych dwóch porcji składników i przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

- 7** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 4).

### Wskazówki

- Podczas pracy urządzenia do dzbanka blendera można wkładać stałe i płynne składniki przez otwór w pokrywce (rys. 36).
- Im dłużej urządzenie działa, tym drobniej będą zmiksowane składniki.
- Przed wrzuceniem stałych składników do blendera duże kawałki należy pociąć na mniejsze. Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje – nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby pokruszyć kostki lodu, wrzuc je do dzbanka, przykryj pokrywką i naciśnij przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia.
- Niektóre produkty, np. owoce, łatwiej zmiksować po dodaniu małej ilości płynu, np. soku z cytryny.
- Podczas miksowania zupy składniki powinny być ugotowane.
- Jeśli efekty nie są zadowalające, naciśnij przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia, aby kilkakrotnie włączyć urządzenie na krótką chwilę. Lepsze rezultaty można osiągnąć, mieszając składniki łypatką (ale nie wtedy, gdy blender jest włączony) lub odlewając z dzbanka część składników, aby przetworzyć mniejszą ilość.
- W przypadku miksowania gorących lub pieniających się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż jeden litr, aby uniknąć rozlania.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łypatki usuń składniki ze ścianek.

### Wyciskarka do cytrusów (tylko model HR7772)

Skorzystaj z wyciskarki do cytrusów, aby wycisnąć sok ze świeżych owoców. Miąższ, pestki i skórki zostaną oddzielone od soku.

- 1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku (rys. 9).
- 2** Umieść wyciskarkę do cytrusów w uchwycie na akcesoria w pojemniku (rys. 37).



*Uwaga: Upewnij się, że występ sitka zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika.*

**3** Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki (rys. 29).

**4** Dociśnij owoc do stożka (rys. 38).

*Uwaga: Od czasu do czasu przerwij dociskanie, aby usunąć resztki z sitka.*

*Uwaga: Aby usunąć miąższ z sitka, ustaw regulator szybkości w pozycji 0, aby wyłączyć urządzenie.*

**5** Po zakończeniu przetwarzania ustaw regulator szybkości w położeniu 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 30).

## Czyszczenie

**1** Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone, a wtyczka wyjęta z gniazdka elektrycznego.

**2** Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

**3** Zawsze bezpośrednio po użyciu należy umyć części, które miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Dokładnie oczyść część tnącą robota kuchennego, tarcze i część tnącą blendera. Ostrza są bardzo ostre.

*Uwaga: Wszystkie części urządzenia, oprócz części silnikowej, można także myć w zmywarce.*

- Upewnij się, że ostrza elementu tnącego i tarcz nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to spowodować stępienie ostrzy.
- Możesz wyciągnąć końcówki do ubijania piany, aby wyczyścić je osobno.

## Łatwe czyszczenie pojemnika robota kuchennego i dzbanka blendera

**1** Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) wraz z płynem do mycia naczyń do pojemnika robota kuchennego lub dzbanka blendera. (rys. 39)

**2** Nałóż pokrywkę na pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2).

**3** Naciśnij przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia (rys. 14).

**4** Pozostaw urządzenie włączone przez co najmniej 30 sekund, aż pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera zostanie oczyszczony.

**5** Zdejmij dzbanek blendera lub pojemnik robota kuchennego i wypłucz go czystą wodą.

## Końcówka do ubijania piany (HR7772)

Zawsze po użyciu natychmiast wyczyść końcówkę do ubijania piany. Końcówkę do ubijania piany można myć w zmywarce. Można je także wyciągnąć z urządzenia, aby je wyczyścić osobno.

**1** Wyciągnij końcówki do ubijania piany z obudowy. (rys. 40)

**2** Aby ponownie zamontować końcówki do ubijania piany, wepchnij je do obudowy.

## Wyciskarka do cytrusów

Zawsze czyść wyciskarkę do cytrusów zaraz po użyciu. Wyciskarkę do cytrusów można myć w zmywarce. Można także wyciągnąć stożek z sitka, aby wyczyścić go osobno.

**1** Wyciągnij stożek z sitka (rys. 41).

**2** Aby ponownie zamontować stożek, załóż go z powrotem na sitko wyciskarki do cytrusów.

## Przechowywanie

- 1 Włóż przewód do schowka na przewód sieciowy z tyłu części silnikowej. (rys. 42)

## Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 43).

## Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Biura, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta.

### Problem

### Rozwiązanie

Po wybraniu prędkości lub naciśnięciu przycisku pulsacji/łatwego czyszczenia urządzenie nie włącza się.

Upewnij się, że robot kuchenny lub dzbanek blendera i pokrywka są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”). Jeśli korzystasz z końcówki w pojemniku robota kuchennego, upewnij się, że uchwyt na akcesoria został umieszczony prawidłowo. Jeśli korzystasz z dzbanka blendera, upewnij się, że uchwyt blendera jest skierowany w jeden z czterech narożników części silnikowej. Unikniesz rozlania, jeśli pokrywka pozostanie zamocowana. Jeśli korzystasz z robota kuchennego, upewnij się, że uchwyt pojemnika znajduje się bezpośrednio nad symbolem zamkniętej kłódki. Pokrywka pojemnika jest prawidłowo założona, jeśli występ zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika. Jeśli wszystkie części są prawidłowo założone, urządzenie włącza się po wyborze szybkości za pomocą regulatora szybkości lub naciśnięciu przycisku pulsacji/łatwego czyszczenia.

Urządzenie nagle się zatrzymuje.

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa prawdopodobnie odciął dopływ prądu z powodu przegrzania urządzenia. 1) Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. 2) Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie. 3) Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. 4) Ponownie włącz urządzenie.

Wybrano niewłaściwą szybkość dla końcówki, której chcę użyć.

Sprawdź kolor końcówki i wybierz odpowiadającą jej szybkość za pomocą regulatora szybkości.

Problem	Rozwiązanie
Tarcza emulgacyjna, końcówka do ubijania piany lub końcówka do wyrabiania ciasta nie obraca się.	Upewnij się, że tarcza emulgacyjna, końcówka do ubijania piany lub końcówka do wyrabiania ciasta jest prawidłowo zamocowana w uchwycie na akcesoria. Upewnij się także, że pojemnik robota kuchennego oraz pokrywa są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”).
Po wyborze szybkości dla wyciskarki do cytrusów urządzenie nie działa.	Upewnij się, że uchwyt na akcesoria został umieszczony prawidłowo. Upewnij się, że występ sitka zatrzasknął się w szczelinie uchwytu pojemnika. Gdy występ zatrzasknie się w szczelinie, urządzenie zacznie działać po wyborze odpowiedniej szybkości.
Sitko wyciskarki do cytrusów jest uszkodzone.	Jeśli sitko jest uszkodzone, nie korzystaj z wyciskarki do cytrusów. Skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu można znaleźć w ulotce gwarancyjnej), aby zamówić nowe sitko. Jeśli w Twoim kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

## Przepisy

### Pożywna zupa jarzynowa z Budapesztu

#### Składniki

do przetworzenia w blenderze:

- 240 g kalarepy
- 240 g ziemniaków
- 360 g selera naciowego
- 120 g marchwi
- woda (tyle, aby dopełnić do wskaźnika 1,5 litra)

Do dodania w czasie gotowania:

- 150 g soczewicy (z puszki)

- 150 g wędzonej wieprzowiny
- 190 g crème fraîche (lekko kwaśnej śmietany)
- 15 g pietruszki
- sól
- świeżo zmielony pieprz
- 1,5 kostki rosolowej
- 2 listki laurowe

**1** Załóż dzbanek blendera na część silnikową. Włóż składniki do blendera w następującej kolejności: kalarepa, ziemniaki, seler, marchew i woda. Miksuj przez 10 sekund z odpowiednią szybkością blendera, jeśli chcesz uzyskać zupę z większymi kawałkami warzyw, lub dłużej, jeśli chcesz uzyskać zupę o bardziej jednolitej konsystencji.

**2** Przełóż zmiksowane składniki do garnka i zagotuj. Dodaj śmietanę crème fraîche, soczewicę, wieprzowinę, zioła i przyprawy. Gotuj przez 30 minut, ciągle mieszając.

Po zmiksowaniu każdego dwóch porcji składników i przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

### Ciasto na pizzę

Składniki:

- 240 g białej mąki
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 paczki drożdży w proszku
- 140 g ciepłej wody
- 25 g oleju

**1** Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim końcówkę do wyrabiania ciasta.

**2** Włóż wszystkie suche składniki do pojemnika i dodaj wodę oraz olej.

**3** Zamknij i zablokuj pokrywę (usłyszysz „kliknięcie”). Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada końcówce do wyrabiania

ciasta i pozostaw włączone urządzenie do czasu, gdy ciasto przybierze formę dokładnie wymieszanej kuli. Powinno to potrwać około 2 minut.

- 4 Umieść ciasto w pojemniku, przykryj je wilgotną szmatką i pozostaw do wyrośnięcia na około 40 minut, aż podwoi swoją objętość.
- 5 Posyp blat mąką, rozwałkuj ciasto, uformuj dwa spody do pizzy i ułóż je na posmarowanej tłuszczem blasze.
- 6 Nałóż na spody do pizzy sos pomidorowy i swoje ulubione dodatki. Możesz dodać ser, szynkę, salami, boczek, grzyby, tuńczyka, cebulę, karczochy, paprykę itp. Posyp pizzę oregano, polej ją niewielką ilością oliwy i upiecz.

*Wskazówka: Skorzystaj tarczy do szatkowania, aby rozdrobnić około 200 g sera (parmezanu lub Goudy). Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim tarczę do szatkowania. Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”). Pokrój ser na kawałki, które zmieszczą się w otworze na produkty i poszatkuj ser.*

### Sałatka z ogórków z sosem jogurtowym

Składniki:

- 1 ogórek
- 2 filiżanki liści pietruszki
- 1 filiżanka jogurtu naturalnego
- 1 łyżka musztardy
- Sól i czarny pieprz do smaku

- 1 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie zamontuj na nim tarczę krojącą.
- 2 Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”). Pokrój ogórka. Informacje dotyczące odpowiednich szybkości znajdują się w rozdziale „Zasady używania” poniżej części „Tarcza krojąca i tarcza do szatkowania”.

*Wskazówka: Używaj strony tarczy do cieńszego krojenia, aby kroić na cienkie plastry. Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz.*

- 3 Włóż pokrojonego ogórka do salaterki.
- 4 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim część tnącą.
- 5 Umieść pietruszkę w pojemniku. Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”).
- 6 Posiekaj pietruszkę. Naciśnij przycisk pulsacji/łatwego czyszczenia, aby mieć lepszą kontrolę nad procesem siekania.
- 7 Dodaj jogurt, musztardę, sól i pieprz, a następnie miksuj składniki przez kolejnych kilka sekund, aż do otrzymania jednolitej konsystencji.
- 8 Wymieszaj sos z plasterkami ogórka i włóż do lodówki przed podaniem.

### Bitą śmietaną

Składniki:

- 250 ml świeżej śmietany

- 1 Włóż śmietaną do lodówki na około 2 godziny przed zmiksowaniem.
- 2 Umieść uchwyt na akcesoria w pojemniku, a następnie umieść na nim tarczę emulgacyjną (tylko model HR7771) lub końcówkę do ubijania piany (tylko model HR7772).
- 3 Wlej śmietaną do pojemnika.
- 4 Zamknij i zablokuj pokrywkę (usłyszysz „kliknięcie”). Miksuj śmietaną do momentu otrzymania pożądanej konsystencji. Wybierz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki.

*Wskazówka: Przed podaniem włóż bitą śmietaną do lodówki. Możesz podawać bitą śmietaną z ciastem, lodami, owocami i kawą lub wykorzystać ją jako nadzienie do ciast itp.*

### Jedzenie dla dziecka

Składniki:

- 250 g ugotowanego mięsa z kurczaka

- 250 g ugotowanych ziemniaków
- 250 g ugotowanej fasolki szparagowej
- 375 ml mleka

**1** Załóż dzbanek blendera na część silnikową. Włóż składniki do blendera. Miksuj składniki przez 25 sekund przy odpowiedniej prędkości.

Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia dla dziecka, po zmiksowaniu każdej porcji składników poczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.

**Maksymalne ilości i czasy przygotowania (rys. 44)**

## Introducere

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).

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Disc de feliere subțire/mediu (galben) (numai modelul HR7771)
- B** Disc de radere subțire/mediu (galben) (numai modelul HR7771)
- C** Disc de emulsifiere (numai modelul HR7771)
- D** Accesoriu de frământare
- E** Bloc tăietor
- F** Capac protector
- G** Bloc motor
- H** Selector de viteză
- I** Element de împingere interior
- J** Capacul bolului robotului de bucătărie
- K** Suport pentru instrumente
- L** Castron
- M** Dispozitiv de siguranță
- N** Buton pentru impuls/curățare ușoară
- O** Element de împingere exterior
- P** Tub de alimentare
- Q** Disc de feliere subțire/mediu (verde) (numai modelul HR7772)
- R** Disc de radere subțire/mediu (verde) (numai modelul HR7772)
- S** Tel în formă de balon (numai modelul HR7772)
- T** Con pentru storcătorul de citrice (numai modelul HR7772)
- U** Strecurătoare pentru storcătorul de citrice (numai modelul HR7772)
- V** Opritor
- W** Capac al vasului blenderului
- X** Vas
- Y** Garnitură de cauciuc
- Z** Bloc tăietor

## Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

### General

#### Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a-l curăța.

#### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului sau al bolului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.
- Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.
- Aveți foarte multă grijă la manevrarea discurilor, blocului tăietor al blenderului sau a unității cuțit pentru robotul de bucătărie. Aveți grijă în special la scoaterea acestora din bol sau din vasul blenderului, când

goliți bolul sau vasul și când le curățați. Muchiile pentru tăiere ale acestora sunt foarte ascuțite.

### Precauție

- Nu opriți niciodată aparatul răsucind vasul pentru blender bolul sau capacele acestora. Opriți întotdeauna aparatul comutând selectorul pentru viteză în poziția 0.
- Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- Așteptați până când componentele mobile se opresc, înainte de a scoate bolul sau vasul.
- Nu utilizați niciodată accesoriile sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe vas și pe bol.
- Consultați tabelul din acest manual de utilizare pentru cantitățile și duratele de preparare corecte.
- Anumite ingrediente pot provoca decolorări pe suprafețele componentelor. Acest lucru nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un timp.
- Nu umpleți niciodată vasul pentru blender sau bolul robotului cu ingrediente a căror temperatură depășește 80°C.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nivel de zgomot:  $L_c = 87,5$  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, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### Siguranță

#### Relev termic de siguranță

Acest aparat este dotat cu un relev termic de siguranță care întrerupe automat funcționarea aparatului în caz de supraîncălzire.

Dacă aparatul se oprește:

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Lăsați aparatul să se răcească timp de 1 oră.
- 3** Introduceți ștecherul de alimentare în priză.
- 4** Porniți din nou aparatul.

Contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips dacă releul termic de siguranță se activează prea des.

### Dispozitiv de siguranță încorporat

Această caracteristică vă asigură că puteți porni aparatul numai dacă ați montat corect vasul blenderului sau bolul pe blocul motor și capacul pe vasul blenderului sau pe bol. Dacă vasul blenderului sau bolul și capacele acestora sunt montate corect (consultați capitolul "Utilizarea aparatului"), dispozitivul de siguranță încorporat este decuplat.

### Înainte de prima utilizare

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul Curățarea).

### Utilizarea aparatului

#### General

- Aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță încorporat care îl împiedică să funcționeze dacă blenderul sau robotul nu este montat corespunzător.

#### Robot de bucătărie

- 1** Puneți bolul pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 2).

*Notă: Bolul este montat corect atunci când mânerul este exact deasupra simbolului reprezentând un lacăt închis.*

- 2** Puneți suportul pentru instrumente împreună cu accesoriul dorit în bol (bloc tăietor, accesoriu de frământare, disc de emulsifiere, tel în

formă de balon, storcător de citrice sau unul dintre discuri). Consultați secțiunea corespunzătoare de mai jos.

- 3** Atunci când utilizați blocul tăietor, accesoriul de frământare sau telul în formă de balon, puneți în bol ingredientele care vor fi procesate.

*Notă: Nu umpleți bolul peste gradăția MAX.*

- 4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 3).

*Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe capac se fixează în fanta mânerului bolului*

- 5** Atunci când utilizați unul din discuri, adăugați ingredientele prin tubul de alimentare și împingeți-le cu ajutorul elementului de împingere.

- 6** Selectați setarea pentru viteză care corespunde culorii accesoriului din bol. Consultați secțiunea corespunzătoare de mai jos.

- 7** După ce ați terminat de procesat, comutați selectorul de viteze pe 0 (fig. 4).

### **Tub de alimentare și element de împingere**

- Utilizați tubul de alimentare pentru a adăuga ingrediente lichide și/sau solide. (fig. 5)
- Utilizați elementul de împingere exterior pentru a împinge ingredientele solide prin tubul de alimentare. (fig. 6)
- Dacă ingredientele pe care urmează să le radeți sau să le feliați au un diametru mic, puneți elementul de împingere exterior în tubul de alimentare pentru a micșora acest tub. Apoi, folosiți elementul de împingere interior pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare. (fig. 7)

*Sugestie: Puteți utiliza de asemenea elementul de împingere interior și exterior pentru a închide tubul de alimentare. Acest lucru previne ieșirea ingredientelor prin tubul de alimentare.*

### **Bloc tăietor**

Puteți utiliza blocul tăietor pentru a tăia, amesteca, pasa sau face piure din ingrediente.

- 1** Înlăturați capacul protector al lamei (fig. 8).

Marginile tăioase sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

- 2** Introduceți suportul pentru instrumente în bol. (fig. 9)

- 3** Puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente din bol (fig. 10).

- 4** Puneți ingredientele în bol. Tăiați alimentele în bucăți mari de cca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

*Notă: Puneți întotdeauna suportul pentru instrumente cu blocul tăietor în bol înainte de a adăuga ingredientele.*

- 5** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 12).

- 6** Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

- 7** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 13).

- 8** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteze în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

### **Sugestii**

- Dacă tăiați ceapă, acționați de câteva ori butonul pentru impuls/ curățare ușoară pentru a evita tăierea prea fină a cepei. (fig. 14)
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloașe.
- Nu utilizați blocul tăietor pentru a tăia ingrediente foarte tari, de tipul boabelor de cafea, tumericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel puteți toci lama.
- Durata standard pentru toate operațiile de tocarea este de 30-60 de secunde.
- Dacă ingredientele se lipesc de lamă sau de peretele bolului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe lamă sau de pe peretele castronului.



## Accesorii de frământare

Puteți utiliza accesoriul de frământare pentru a frământa aluaturi dospite pentru pâine și pizza.

Durata standard pentru toate operațiile de frământare este de 30-180 de secunde.

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 9).

**2** Puneți accesoriul de frământare pe suportul pentru instrumente. (fig. 15)

*Notă: Puneți întotdeauna suportul pentru instrumente cu accesoriul de frământare în bol înainte de a adăuga ingredientele.*

**3** Puneți ingredientele în bol (fig. 16).

**4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 17).

**5** Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

**6** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 13).

**7** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

## Discuri de feliere și de radere

Nu procesați niciodată ingredientele solide, precum cuburile de gheață, cu ajutorul discurilor.

Marginile tăioase ale discurilor sunt foarte ascuțite. Nu le atingeți.

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 9).

**2** Așezați discul dorit (de feliere sau de radere) pe suportul pentru instrumente (fig. 18)

**3** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 19).

**4** Puneți ingredientele în tubul de alimentare. (fig. 20)

- Tăiați ingredientele în bucăți care să încapă în tubul de alimentare.
- Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
- Când trebuie să procesați o cantitate mare de ingrediente, procesați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Dacă ingredientele pe care urmează să le radeți sau să le feliati au un diametru mic, puneți elementul de împingere exterior în tubul de alimentare pentru a micșora acest tub. Apoi, folosiți elementul de împingere interior pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare.

**5** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 13).

**6** Apăsați ușor elementul de împingere pe ingrediente în tubul de alimentare.

**7** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

## Sugestii

- Când radeți sau granulați ingrediente moi, folosiți o viteză redusă pentru a evita transformarea ingredientelor în piure.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat când radeți brânză (tare). În caz contrar, brânza se înfierbântă prea tare, începe să se topească și devine plină deocoloasă.
- Nu utilizați discurile pentru a rade ciocolată. Utilizați în acest scop numai blocul tăietor.

## Disc de emulsifiere (numai modelul HR7771)

Puteți folosi discul de emulsifiere pentru a bate frișcă, ouă, albușuri sau a prepara budinci instant, maioneză sau clătite.

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 9).

**2** Puneți discul de emulsifiere pe suportul pentru instrumente (fig. 21).

**3** Puneți ingredientele în bol. (fig. 22)

**4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 23).

Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

**5** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 24).

**6** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 25).

### Sugestii

- Nu folosiți discul de emulsifiere pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa aluat. Folosiți accesoriul de frământare pentru aceste operații.
- Aveți grijă ca bolul și discul de emulsifiere să fie curate și uscate când bateți albușuri. Aveți grijă ca albușurile să fie la temperatura camerei.

### Tel în formă de balon (numai modelul HR7772)

Puteți folosi telul în formă de balon pentru a prepara frișcă bătută, a bate ouă, albușuri, pentru a pregăti budincă instant, maioneză, clătite și alte ingrediente moi.

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 9).

**2** Puneți telul în formă de balon pe suportul pentru instrumente din bol (fig. 26).

**3** Puneți ingredientele în bol (fig. 27).

**4** Puneți capacul pe bol (1). Răsuciți capacul în sens orar (2) pentru a-l fixa ('clic') (fig. 28).

Puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.

**5** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 29).

**6** După ce ați terminat de procesat, răsuciți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 30).

**7** După ce îl utilizați, curățați întotdeauna telul în formă de balon.

Consultați capitolul despre curățare pentru instrucțiuni referitoare la demontarea și curățarea telului în formă de balon.

### Sugestii

- Nu folosiți discul de emulsifiere pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa aluat. Folosiți accesoriul de frământare pentru aceste operații.
- Aveți grijă ca bolul și discul de emulsifiere să fie curate și uscate când bateți albușuri. Aveți grijă ca albușurile să fie la temperatura camerei.

### Blender

Blenderul este proiectat pentru:

- Amestecarea lichidelor; de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copiii mici.

**1** Fixați inelul de cauciuc pe blocul tăietor (fig. 31).

**2** Așezați blocul tăietor în partea inferioară a vasului blenderului (1) și răsuciți blocul tăietor în sens orar (2) (fig. 32).

**3** Așezați vasul blenderului pe blocul motor (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2). Mănerul trebuie să fie orientat înspre unul dintre cele patru colțuri ale blocului motor (fig. 33).

Nu exercitați o presiune prea mare asupra mânerului vasului blenderului.

**4** Puneți ingredientele în vasul blenderului (fig. 34).

Nu umpleți niciodată vasul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de 80°C.

Pentru a evita stropirea, nu umpleți niciodată vasul peste gradăția maximă, în special atunci când amestecați lichide fierbinți.

**5** Puneți capacul pe vasul blenderului (1) și răsuciți-l în sens orar pentru a-l fixa (2) (fig. 35).

**6** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 13).

Nu deschideți niciodată capacul în timp ce lama se învârteste.

Nu puneți niciodată mâna sau un alt obiect în vas în timp ce blenderul este pornit.

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după ce procesați două șarje.

**7** După ce ați terminat de procesat, răsușiți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 4).

### Sugestii

- În timp ce aparatul funcționează, puteți pune ingrediente lichide sau solide în vasul blenderului prin deschizătura capacului (fig. 36).
- În funcție de timpul de funcționare a aparatului, ingredientele vor procesate mai fin.
- Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în vasul blenderului. Dacă doriți să preparați o cantitate mare procesați, pe rând, cantități mici în loc să introduceți o cantitate mare o dată.
- Pentru a sparge cuburi de gheață, puneți cuburile în vas, închideți capacul și apăsați butonul pentru impuls/curățare ușoară.
- Anumite ingrediente, de exemplu fructele, sunt mai ușor de pasat dacă adăugați o cantitate de lichid, de exemplu suc de lămâie.
- Utilizați ingrediente preparate când pasați o supă.
- Dacă rezultatele nu sunt satisfăcătoare, lăsați aparatul să funcționeze pentru un timp scurt de câteva ori prin apăsarea butonului pentru impuls/curățare ușoară. Puteți de asemenea încerca să obțineți un rezultat mai bun prin amestecarea ingredientelor cu o spatulă (nu în timp ce blenderul funcționează), sau prin înlăturarea unei părți din conținut, pentru a procesa o cantitate mai mică.
- Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă (cum ar fi laptele), nu adăugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.

## Storcător de citrice (numai modelul HR7772)

Puteți utiliza storcătorul de citrice pentru a prepara sucuri de fructe proaspete. Pulpa, sâmburii și piețele sunt eliminate din suc.

**1** Introduceți suportul pentru instrumente în bol (fig. 9).

**2** Puneți storcătorul de citrice pe suportul pentru instrumente din bol (fig. 37).

*Notă: Asigurați-vă că protuberanța de pe sită se fixează în fanta mânerului bolului.*

**3** Selectați viteza care corespunde culorii accesoriului (fig. 29).

**4** Apăsați fructul pe con (fig. 38).

*Notă: Între rupeți din când în când apăsarea pentru a îndepărta pulpa din sită.*

*Notă: Dacă doriți să îndepărtați pulpa de pe sită, răsușiți selectorul de viteză în poziția 0 pentru a opri aparatul.*

**5** După ce ați terminat de procesat, răsușiți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți aparatul din priză (fig. 30).

### Curățarea

**1** Asigurați-vă că aparatul este oprit și scos din priză.

**2** Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.

Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.

**3** Imediat după utilizare, curățați componentele care au venit în contact cu alimente în apă fierbinte cu puțin detergent lichid.

Curățați blocul tăietor al robotului de bucătărie, discurile, blocul tăietor al blenderului cu foarte multă grijă. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.

*Notă: Toate componentele, cu excepția blocului motor, pot fi curățate în mașina de spălat vase.*

- Asigurați-vă că lamele tăioase și discurile nu vin în contact cu obiecte tari. Acest lucru le poate toci.
- Puteți scoate paletelile din telul în formă de balon pentru a le curăța separat.

### Curățarea ușoară a bolului robotului și a vasului blenderului

- 1 Turnați apă caldă (nu mai mult de 0,5 litri) și puțin detergent lichid în bolul robotului sau vasul blenderului. (fig. 39)
- 2 Așezați capacul pe bolul robotului sau pe vasul blenderului (1) și răsușiți-l în sens orar pentru a-l fixa (2).
- 3 Apăsați butonul pentru impuls/curățare ușoară (fig. 14).
- 4 Lăsați aparatul să funcționeze timp de cel puțin 30 de secunde până când bolul robotului sau vasul blenderului sunt curate.
- 5 Detașați vasul blenderului sau bolul robotului și clățiți-l cu apă curată.

### Tel în formă de balon (numai modelul HR7772)

Imediat după ce îl utilizați, curățați întotdeauna telul în formă de balon. Telul în formă de balon poate fi curățat în mașina de spălat vase. Puteți de asemenea scoate paletelile din telul în formă de balon pentru a le curăța separat.

- 1 Scoateți paletelile din carcasa telului în formă de balon. (fig. 40)
- 2 Pentru a le remonta, împingeți paletelile înapoi în carcasa telului în formă de balon.

### Storcător de citrice

Întotdeauna curățați storcătorul de fructe imediat după utilizare. Storcătorul de citrice poate fi curățat în mașina de spălat vase. Puteți de asemenea îndepărta conul de pe sită pentru a le curăța separat.

- 1 Îndepărtați conul de sită (fig. 41).

- 2 Pentru a-l remonta, împingeți conul înapoi pe sita storcătorului de citrice.

### Depozitarea

- 1 Împingeți cablul în compartimentul de stocare a cablului din partea din spate a blocului motor. (fig. 42)

### Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 43).

### Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

### Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente problemele care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Soluție
Atunci când selectez o viteză sau apăs butonul pentru impuls/curățare ușoară, aparatul nu începe să funcționeze.	Asigurați-vă că robotul de bucătărie sau vasul blenderului și capacele acestora sunt montate corect ('clic'). Asigurați-vă că suportul pentru instrumente a fost introdus corect, dacă utilizați un accesoriu împreună cu bolul robotului. Dacă utilizați vasul pentru blender, asigurați-vă că mânerul blenderului este orientat înspre unul dintre cele patru colțuri ale blocului motor. Mențineți capacul fixat pentru a evita stropirea. Dacă utilizați robotul de bucătărie, asigurați-vă că mânerul bolului este exact deasupra simbolului reprezentând un lacăt închis. Capacul bolului este corect montat atunci când protuberanța este fixată în fanta mânerului bolului. Dacă toate componentele sunt montate corect, aparatul începe să funcționeze atunci când selectați o viteză cu ajutorul selectorului de viteză, sau când apăsați butonul pentru impuls/curățare ușoară.
Aparatul se oprește brusc.	Probabil că releul termic de siguranță a întrerupt alimentarea electrică a aparatului, deoarece aparatul s-a supraîncălzit. 1) Scoateți aparatul din priză. 2) Lăsați aparatul să se răcească timp de 1 oră. 3) Introduceți ștecherul în priză. 4) Porniți aparatul din nou.

Am selectat o viteză greșită pentru accesoriul pe care doresc să îl utilizez.

Verificați culoarea accesoriului și selectați viteza corespunzătoare cu ajutorul selectorului de viteză.

Problemă	Soluție
Discul de emulsifiere, telul în formă de balon sau accesoriul de frământare nu se învârteste.	Asigurați-vă că discul de emulsifiere, telul în formă de balon sau accesoriul de frământare sunt corect montate pe suportul pentru instrumente. Asigurați-vă de asemenea că bolul robotului și capacul sunt montate corect ('clic').
Când selectez viteza pentru storcătorul de citrice, aparatul nu funcționează.	Asigurați-vă că suportul pentru instrumente a fost corect introdus. Asigurați-vă că protuberanța de pe sită este fixată în fanta mânerului bolului. Dacă protuberanța este fixată în fantă, aparatul începe să funcționeze la selectarea vitezei corecte.
Sita storcătorului de citrice este deteriorată.	Dacă sita este deteriorată, nu mai utilizați storcătorul de citrice. Contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională) pentru a comanda o sită nouă. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

## Rețete

### Supă de legume hrănitoare de la Budapesta

#### Ingrediente

Se vor procesa în blender:

- 240 g gulie
- 240 g cartofi
- 360 g țelină
- 120 g morcovi
- apă (umpleți până la marcajul pentru 1,5 litri)

Se vor adăuga în timpul preparării:

- 150 g fasole indiană (din conservă)
- 150 g carne de porc afumată
- 190 g smântână

- 15 g pătrunjel
- sare
- piper proaspăt
- 1,5 cuburi de supă
- 2 frunze de dafin

**1** Montați vasul blenderului pe blocul motor. Puneți gulia, cartofii, țelina, morcovii și apa în blender, în această ordine. Pasați ingredientele timp de 10 secunde la viteza corespunzătoare pentru blender, pentru o supă cu bucăți mari, sau un timp mai îndelungat, pentru o supă mai fină.

**2** Puneți ingredientele pasate într-o oală și dați în clocot. Adăugați smântână, fasole indiană, carne de porc și zarzavaturi. Lăsați la preparat 30 de minute în timp ce amestecați constant.

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după ce procesați două șarje.

### Aluat pentru pizza

Ingrediente:

- 240 g făină albă
- 1/2 linguriță de zahăr
- 1/2 linguriță de sare
- 1/2 pachet de drojdie pentru creștere rapidă
- 140 g apă caldă
- 25 g ulei

**1** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți accesoriul de frământare pe suportul pentru instrumente.

**2** Puneți toate ingredientele uscate în bol și adăugați apa și uleiul.

**3** Închideți și blocați capacul ('clic'). Selectați viteza corespunzătoare pentru accesoriul de frământare și lăsați aparatul să funcționeze până când aluatul este bine amestecat și formează o minge. Aceasta va dura cca. 2 minute.

**4** Puneți aluatul într-un bol, acoperiți-l cu o cârpă umedă și lăsați-l să crească cca. 40 de minute până când acesta își va dubla volumul.

**5** Presărați făină pe blatul de lucru, întindeți aluatul, formați două baze pentru pizza din aluat și așezați-le pe o tavă de copt unsă.

**6** Acoperiți blaturile de pizza cu sos de roșii și cu umplutura preferată. Puteți utiliza brânză, șuncă, salam, bacon, ciuperci, ton, ceapă, anghinare, gogoșari etc. Presărați puțin oregano și stropiți blaturile cu ulei de măsline, apoi coaceți-le.

*Sugestie: Puteți utiliza discul de radere pentru a rade cca. 200 g de brânză (parmezan sau Gouda). Puneți suportul pentru instrumente în bol și așezați discul de radere pe suportul pentru instrumente. Închideți și blocați capacul ('clic'). Tăiați brânza în bucăți care să se potrivească în tubul de alimentare și radeți brânza.*

### Salată de castraveți cu sos de iaurt

Ingrediente:

- 1 castravete
- 2 cești cu frunze de pătrunjel
- 1 ceașcă de iaurt natural
- 1 lingură de muștar
- Sare și piper negru după gust

**1** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți discul de feliere pe suportul pentru instrumente.

**2** Închideți și blocați capacul ('clic'). Feliati castravetele. Consultați capitolul 'Utilizarea aparatului' sub 'Discuri de feliere și de radere' pentru a selecta viteza corespunzătoare.

*Sugestie: Utilizați fața discului de feliere pentru felii subțiri pentru a tăia felii subțiri.*

**3** Puneți castravetele feliat într-un vas pentru servire.

**4** Puneți suportul pentru instrumente în bol și puneți blocul tăietor pe suportul pentru instrumente.

**5** Puneți pătrunjelul în vas. Închideți și blocați capacul ('clic').

- 6 **Tocați pătrunjelul.** Apăsăți butonul pentru impuls/curățare ușoară pentru a avea un control mai bun asupra procesului de tocare.
- 7 **Adăugați iaurtul, muștarul, sarea și piperul și procesați-le timp de câteva secunde, până când obțineți un amestec omogen.**
- 8 **Amestecați sosul cu feliile de castravete și lăsați la frigider salata de castraveți înainte de a o servi.**

### Frișcă

Ingrediente:

- 250 ml smântână pentru frișcă

- 1 **Lăsați smântâna să se răcească în frigider cel puțin 2 ore înainte de procesare.**
- 2 **Puneți suportul pentru instrumente în bol și așezați discul de emulsifiere (numai modelul HR7771) sau telul în formă de balon (numai modelul HR7772) pe suportul pentru instrumente.**
- 3 **Puneți frișca în bol.**
- 4 **Închideți și blocați capacul ('clic').** Procesați smântâna până când obțineți consistența dorită. Selectați setarea pentru viteză care corespunde culorii accesoriului.

*Sugestie: Lăsați la frigider frișca înainte de a o servi. Puteți servi frișca pe torturi, înghețată, fructe, cafea sau o puteți utiliza ca umplutură pentru prăjituri etc.*

### Hrană pentru bebeluși

Ingrediente:

- 250 g carne de pui fiartă
- 250 g cartofi fierți
- 250 g fasole fiartă
- 375 ml lapte

- 1 **Montați vasul blenderului pe blocul motor.** Introduceți ingredientele în blender. Amestecați ingredientele timp de 25 de secunde la viteză adecvată pentru blender.

Dacă doriți să preparați o cantitate mai mare de hrană pentru bebeluși, lăsați aparatul să se răcească 60 de minute după prepararea ingredientelor pentru fiecare serie.

### Cantități maxime și timpi de preparare (fig. 44)

**Введение**

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Общее описание (Рис. 1)**

- A** Диск для нарезки мелкими или средними ломтиками (желтый) (только для HR7771)
- B** Диск для средней или мелкой шинковки (желтый) (только для HR7771)
- C** Диск для приготовления эмульсий (только для HR7771)
- D** Насадка для теста
- E** Ножевой блок
- F** Защитная крышка
- G** Блок электродвигателя
- H** Переключатель скорости
- I** Внутренний толкатель
- J** Крышка чаши кухонного комбайна
- K** Держатель насадок
- L** Чаша
- M** Фиксатор
- N** Кнопка импульсного режима/простой очистки
- O** Наружный толкатель
- P** Камера подачи
- Q** Диск для нарезки мелкими или средними ломтиками (зеленый) (только для HR7772)
- R** Диск для средней или мелкой шинковки (зеленый) (только для HR7772)
- S** Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)
- T** Конус соковыжималки для citrusовых (только для HR7772)
- U** Сито соковыжималки для citrusовых (только для HR7772)
- V** Блокирующее устройство
- W** Крышка кувшина блендера
- X** Кувшин
- Y** Резиновое кольцо
- Z** Ножевой блок

**Важно!**

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

**Общие сведения****Опасно!**

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

**Предупреждение.**

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.



- Соблюдайте осторожность при обращении с дисками, режущим блоком блендера и ножами кухонного комбайна. Будьте особенно осторожны при извлечении режущего блока из чаши или кувшина, при извлечении продуктов и при очистке чаши или кувшина. Лезвия ножей очень острые.

### Внимание!

- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу комбайна или их крышки. Выключайте прибор только с помощью переключателя скорости, устанавливая его в положение 0.
- Перед присоединением любых принадлежностей выключите прибор.
- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Обязательно отключите прибор от электросети, прежде чем работать с внутренней емкостью стакана блендера рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой).
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня.
- Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.
- Не помещайте в кувшин блендера или чашу комбайна ингредиенты, температура которых выше 80°C.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Уровень шума: Lc = 87,5 дБ (А)

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

## Безопасность

### Аварийный термовыключатель

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева. Если прибор внезапно перестал работать, выполните следующие действия.

- 1 Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.**
- 2 Дайте прибору остыть в течение 1 часа.**
- 3 Снова вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**
- 4 Включите прибор.**

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании Philips.

### Встроенный фиксатор

Данная функция обеспечивает включение прибора только в случае правильной установки кувшина блендера или чаши на блок электродвигателя, а также правильной установки крышки кувшина блендера или чаши. Если кувшин блендера или чаша вместе с крышкой установлены правильно (см. главу "Использование прибора"), встроенный фиксатор разблокируется.

## Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу «Очистка»).

## Использование прибора

### Общие сведения

- Для прибора предусмотрен встроенный фиксатор, отключающий его в случае неправильной установки.

### Кухонный комбайн

- 1** Установите чашу на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 2).

*Примечание. Чаша установлена правильно, если ручка расположена над символом закрытого замка.*

- 2** Установите держатель насадок с необходимой насадкой в чашу (режущий блок, насадку для теста, диск для приготовления эмульсий, круглую насадку для взбивания, соковыжималку для цитрусовых или один из дисков). См. соответствующий раздел ниже.

- 3** При использовании ножевого блока, насадки для теста или круглой насадки для взбивания поместите ингредиенты для обработки в чашу.

*Примечание. Не заполняйте чашу выше отметки MAX.*

- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 3).

*Примечание. Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши*

- 5** При использовании одного из дисков добавляйте ингредиенты через камеру подачи и проталкивайте вниз с помощью толкателя.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки в чаше. См. соответствующий раздел ниже.
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 (Рис. 4).

### Камера подачи и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте камеру подачи. (Рис. 5)
- Для проталкивания жидких и твердых ингредиентов в загрузочное отверстие используйте толкатель. (Рис. 6)
- Если продукты, которые необходимо нарезать или пошинковать небольшого диаметра поместите наружный толкатель в загрузочное отверстие, чтобы его размер уменьшился. Затем воспользуйтесь внутренним толкателем и протолкните продукты в загрузочное отверстие. (Рис. 7)

*Совет. Внутренний или наружный толкатель можно также использовать в качестве крышки загрузочного отверстия. Это предотвращает выпадение продуктов из загрузочного отверстия.*

### Ножевой блок

Ножевой блок можно использовать для измельчения, перемешивания, перемалывания ингредиентов или приготовления пюре.

- 1** Снимите с ножевого блока защитное покрытие (Рис. 8).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

- 2** Поместите держатель насадок в чашу. (Рис. 9)

- 3** Поместите режущий блок на держатель насадок в чаше (Рис. 10).

- 4** Поместите продукты в чашу. Нарезьте большие куски на меньшие размером приблизительно 3 x 3 x 3 см (Рис. 11).

*Примечание. Всегда опускайте держатель насадок с режущим блоком в чашу перед добавлением ингредиентов.*

- 5** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).

- 6** Поместите толкатель в камеру подачи.

- 7** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).
- 8** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

### Советы

- При измельчении лука несколько раз включайте кнопку импульсного режима/простой очистки, чтобы не допустить чрезмерно мелкого измельчения. (Рис. 14)
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не пользуйтесь режущий блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.
- Стандартное время измельчения продуктов составляет 30-60 секунд.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите его от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

### Насадка для теста

Насадку для теста можно использовать для приготовления дрожжевого теста для хлеба или пиццы. Стандартное значение времени замешивания составляет 30-180 секунд.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите насадку для теста на держатель насадок. (Рис. 15)

*Примечание. Всегда опускайте держатель насадок с насадкой для теста в чашу перед добавлением ингредиентов.*

- 3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 16).
- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 17).

- 5** Поместите толкатель в камеру подачи.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

### Диски для нарезки ломтиками и шинковки

Не пользуйте диски для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите необходимый диск (для нарезки ломтиками или шинковки) на держатель насадок (Рис. 18)
- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 19).
- 4** Поместите ингредиенты в камеру подачи. (Рис. 20)
  - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
  - Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
  - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
  - Если продукты, которые необходимо нарезать или пошинковать небольшого диаметра поместите наружный толкатель в загрузочное отверстие, чтобы его размер уменьшился. Затем воспользуйтесь внутренним толкателем и протолкните продукты в загрузочное отверстие.
- 5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).

**6** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

**7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

#### **Советы**

- При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.
- При нарезке твердых сыров не используйте прибор долго. В противном случае сыр может слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте диски для измельчения шоколада. Для этого следует использовать только режущий блок.

#### **Диск для приготовления эмульсий (только для HR7771)**

Вы можете пользоваться диском для приготовления эмульсий для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и смесей для бисквита.

**1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).

**2** Установите диск для приготовления эмульсий на держатель насадок (Рис. 21).

**3** Поместите ингредиенты в чашу. (Рис. 22)

**4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 23).

Поместите толкатель в камеру подачи.

**5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 24).

**6** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 25).

#### **Советы**

- Не используйте диск для приготовления эмульсий при приготовлении смесей для бисквита со сливочным маслом или

маргарином, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.

- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и диск для приготовления эмульсий сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

#### **Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)**

Вы можете пользоваться круглой насадкой для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси или для других мягких ингредиентов.

**1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).

**2** Поместите круглую насадку для взбивания на держатель насадок в чаше (Рис. 26).

**3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 27).

**4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 28).

Поместите толкатель в камеру подачи.

**5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 29).

**6** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 30).

**7** Обязательно очищайте круглую насадку для взбивания после использования.

Для получения инструкций о способе отсоединения круглой насадки для взбивания и ее очистки см. главу "Очистка".

#### **Советы**

- Не следует использовать круглую насадку для взбивания для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.

- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и круглая насадка для взбивания сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

## **Блендер**

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

- 1** Установите резиновое кольцо на режущий блок (Рис. 31).
- 2** Установите режущий блок на дно кувшина блендера (1) и прикрутите, поворачивая по часовой стрелке (2) (Рис. 32).
- 3** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте (2). Ручка должна быть направлена в сторону одного из четырех углов блока электродвигателя (Рис. 33).

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 4** Поместите продукты в кувшин блендера (Рис. 34).

Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80° С.

Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки, особенно при обработке горячих жидкостей.

- 5** Накройте кувшин крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 35).
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).

Запрещается открывать крышку при вращающемся ноже.

Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в кувшин.

Обязательно дайте прибору остыть до комнатной температуры, после обработки двух порций.

- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

### **Советы**

- Во время работы прибора можно добавлять в кувшин блендера жидкие и твердые ингредиенты через отверстие в крышке (Рис. 36).
- Чем дольше будет работать прибор, тем более однородной будет полученная смесь.
- Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие куски. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Для получения дробленого льда поместите кубики льда в кувшин, закройте кувшин крышкой и нажмите кнопку импульсного режима/простой очистки.
- Некоторые ингредиенты, например фрукты, размельчить будет легче, если предварительно добавить небольшое количество жидкости, например лимонный сок.
- При приготовлении супов используйте уже сваренные ингредиенты.
- Если вы не удовлетворены результатом, несколько раз на короткий промежуток времени включите электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима/простой очистки. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (блендер должен быть выключен!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- При переработке горячих жидкостей или жидкостей, образующей пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание расплескивания.

- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.

### **Соковыжималка для citrusовых (только для HR7772)**

Соковыжималка для citrusовых предназначена для получения свежавыжатых соков. Полученный сок будет без примесей мякоти, косточек и кожуры.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите соковыжималку для citrusовых на держатель насадок в чаше (Рис. 37).

*Примечание. Убедитесь в том, что паз сита совпал с разъемом на ручке чаши.*

- 3** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 29).
- 4** Надавите citrusовым на конус (Рис. 38).

*Примечание. Время от времени прерывайте работу, чтобы удалить мякоть с сита.*

*Примечание. Для удаления мякоти из сита, выключите прибор, установив переключатель скорости в положение 0.*

- 5** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 30).

### **Очистка**

- 1** Прибор должен быть выключен и отсоединен от электросети.
- 2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.

- 3** Закончив использовать прибор, сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

Осторожно промойте режущий блок кухонного комбайна, диски, блок ножей блендера. Лезвия ножей очень острые.

*Примечание. Все части прибора, кроме блока электродвигателя, можно мыть в посудомоечной машине.*

- Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.
- Насадки для взбивания можно промыть отдельно. Для этого извлеките их из круглой насадки для взбивания.

### **Простая очистка чаши кухонного комбайна и кувшина блендера**

- 1** Налейте в чашу кухонного комбайна или в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства. (Рис. 39)
- 2** Накройте чашу кухонного комбайна или кувшин блендера крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2).
- 3** Нажмите кнопку импульсного режима/простой очистки (Рис. 14).
- 4** Не отключайте прибор по крайней мере 30 секунд до полной очистки чаши кухонного комбайна или кувшина блендера.
- 5** Снимите кувшин блендера или чашу кухонного комбайна и промойте ее чистой водой.

### **Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)**

Обязательно промойте круглую насадку для взбивания после использования.

Круглую насадку для взбивания можно мыть в посудомоечной машине. Насадки для взбивания можно промыть отдельно. Для этого извлеките их из круглой насадки для взбивания.

- 1 Извлеките насадки для взбивания из емкости круглой насадки для взбивания. (Рис. 40)
- 2 Чтобы снова собрать прибор, поместите насадки для взбивания обратно в емкость круглой насадки для взбивания и надавите на них.

### Соковыжималка для citrusовых

Обязательно промойте круглую соковыжималку для citrusовых сразу после использования.

Соковыжималку для citrusовых можно мыть в посудомоечной машине. Можно также снять конус с сита, чтобы промыть его отдельно.

- 1 Снимите конус с сита (Рис. 41).
- 2 Чтобы снова собрать прибор, поместите конус обратно в сито соковыжималки для citrusовых и нажмите на него.

### Хранение

- 1 Поместите шнур в отделение для хранения шнура позади блока электродвигателя. (Рис. 42)

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 43).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips.

### Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

#### Проблема

#### Способы решения

При установке скорости работы или нажатии кнопки импульсного режима/простой очистки, прибор не включается.

Убедитесь, что на кухонный комбайн или кувшин блендера правильно установлена крышка (должен прозвучать щелчок). Убедитесь, что держатель насадок был установлен правильно при использовании насадок с чашей кухонного комбайна. При использовании кувшина блендера убедитесь, что ручка блендера установлена напротив одного из четырех углов основания блока электродвигателя. Для предотвращения расплескивания содержимого следите, чтобы крышка была закрыта плотно. При использовании кухонного комбайна убедитесь, что ручка расположена над символом закрытого замка. Чаша установлена правильно, если паз совпадает с разъемом ручки чаши. Когда все детали установлены правильно, прибор включается при установке скорости работы или нажатии кнопки импульсного режима/простой очистки.

Неожиданная остановка электродвигателя.

Вероятно, сработала автоматическая защита от перегрева. 1. Отсоедините прибор от электросети. 2. Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3. Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4. Снова включите прибор.

Проблема	Способы решения
Выбрана неверная скорость для используемой насадки.	Проверьте, установлен ли переключатель скорости на значение, соответствующее цвету насадки.
Диск для приготовления эмульсий, круглая насадка для взбивания или насадка для теста не вращаются.	Убедитесь, что диск для приготовления эмульсий, круглая насадка для взбивания или насадка для теста установлена правильно на держателе насадок. Также убедитесь, что кухонный комбайн плотно накрыт крышкой (должен прозвучать щелчок).
При установке скорости работы соковыжималки для цитрусовых прибор не работает.	Убедитесь, что держатель насадок установлен правильно. Убедитесь в том, что выступ сита совпал с отверстием ручки чаши. Если выступ сита совпадает с отверстием ручки чаши, прибор включается при установке правильной скорости работы.
Повреждение сита соковыжималки для цитрусовых.	Не используйте поврежденное сито соковыжималки для цитрусовых. Обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне), чтобы заказать новое сито. Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## Рецепты

### Питательный овощной суп по-будапештски

#### Ингредиенты

С помощью блендера можно измельчить следующие ингредиенты.

- 240 г кольраби
- 240 г картофеля

- 360 г сельдерея
- 120 г моркови
- вода (налейте до отметки 1,5 л)

Ингредиенты, добавляемый в процессе приготовления.

- 150 г дала (консервированного)
- 150 г копченой свинины
- 190 г сметаны
- 15 г петрушки
- соль
- свежий перец
- 1,5 бульонных кубика
- 2 лавровых листа

**1** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя. Поместите кольраби, картофель, сельдерей, морковь и воду в блендер, соблюдая указанную очередность. Измельчайте ингредиенты в течение 10 секунд для получения крупных кусков, или дольше для получения более мелких.

**2** Поместите измельченные ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте воду, сметану, дал, свинину и приправы. Варите 30 минут, постоянно помешивая.

Обязательно дайте прибору остыть до комнатной температуры, после обработки двух порций.

#### Тесто для пиццы

Ингредиенты

- 240 г пшеничной муки
- 1/2 чайной ложки сахара
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 пакетика сухих дрожжей
- 140 г теплой воды
- 25 г масла

**1** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него насадку для теста.



- 2** Поместите все сухие ингредиенты в чашу и добавьте воды и масла.
- 3** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки для теста, включите прибор и подождите, пока тесто не скатается в шар. Это займет около 2х минут.
- 4** Поместите тесто в чашу, накройте влажной тканью и оставьте примерно на 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
- 5** Посыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто, сформируйте две основы для приготовления пиццы и выложите их на смазанный противень.
- 6** Добавьте томатный соус и начинку по вкусу. Можно использовать сыр, ветчину, салями, бекон, грибы, тунец, лук, артишоки, болгарский перец и т. д. Посыпьте орегано и сбрызните оливковым маслом, затем поместите в духовку.

*Совет. Для шинковки около 200 г сыра (пармезан или гауда) можно использовать диск для шинковки. Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для шинковки. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Порежьте сыр на кусочки, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие, и нашинкуйте.*

### **Салат из огурца с йогуртовым соусом**

Ингредиенты

- 1 огурец
- 2 чашки листьев петрушки
- 1 чашка натурального йогурта
- 1 столовая ложка горчицы
- Соль и черный перец по вкусу

- 1** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для нарезки ломтиками.
- 2** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Нарезьте огурец ломтиками. См. раздел “Использование

прибора” ниже “Диски для нарезки ломтиками и шинковки”, чтобы правильно выбрать режим скорости.

*Совет. Чтобы порезать продукт на тонкие ломтики, используйте сторону диска для нарезки тонкими ломтиками. Не нажимайте слишком сильно на толкатель.*

- 3** Выложите нарезанный огурец в салатницу.
- 4** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него режущий блок.
- 5** Выложите в чашу петрушку. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок).
- 6** Порубите петрушку. Для большего контроля над процессом измельчения используйте кнопку импульсного режима/простой очистки.
- 7** Добавьте йогурт, горчицу, соль и перец, затем перемешивайте в течение нескольких секунд до образования однородной массы.
- 8** Перемешайте соус с кусочками огурца и охладите перед подачей к столу.

### **Взбитые сливки**

Ингредиенты

- 250 мл свежих сливок

- 1** Предварительно охладите сливки в течение 2 часов.
- 2** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для приготовления эмульсий (только для HR7771) или насадку для взбивания (только для HR7772).
- 3** Вылейте сливки в чашу.
- 4** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Взбивайте до получения желаемого результата. Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки.

*Совет. Охладите взбитые сливки перед подачей к столу. Взбитыми сливками можно украшать торты, мороженое, фрукты, можно*

## 122 РУССКИЙ

*добавить их в кофе, использовать в качестве начинки для пирожного и т.д.*

### **Детское питание**

Ингредиенты

- 250 г вареного куриного мяса
- 250 г вареного картофеля
- 250 г вареной фасоли
- 375 мл молока

**1** Поместите кувшин блендера на электродвигатель. Положите ингредиенты в блендер. Смешивайте ингредиенты на нужной скорости в течение 25 секунд.

При необходимости приготовить большее количество детского питания дайте прибору остыть в течение 60 минут после обработки каждой порции.

**Максимальное количество продуктов и время приготовления (Рис. 44)**

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vítajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Disk na jemné/stredné krájanie (žltá farba) (iba model HR7771)
- B** Disk na jemné/stredné strúhanie (žltá farba) (iba model HR7771)
- C** Emulgačný disk (iba model HR7771)
- D** Nástavec na miesenie
- E** Nástavec s čepeľami
- F** Ochranný kryt
- G** Pohonná jednotka
- H** Prepínač rýchlostí
- I** Vnútorň piest
- J** Kryt misky kuchynského robota
- K** Nosič nástrojov
- L** Misa
- M** Bezpečnostný zámok
- N** Tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean
- O** Vonkajší piest
- P** Dávkovacia trubica
- Q** Disk na jemné/stredné krájanie (zelená farba) (iba model HR7772)
- R** Disk na jemné/stredné strúhanie (zelená farba) (iba model HR7772)
- S** Metlička na šľahanie (iba model HR7772)
- T** Lievik pre lis na citrusové plody (iba model HR7772)
- U** Sítko pre lis na citrusové plody (iba model HR7772)
- V** Zátka
- W** Veko nádoby mixéra
- X** Nádoba
- Y** Gumový krúžok
- Z** Nástavec s čepeľami

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

## Všeobecné informácie

### Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a tiež ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte iba vlhkú handričku.

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby alebo misku mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.
- Pokiaľ zariadenie pracuje, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- Buďte veľmi opatrní, keď manipulujete s diskami, čepeľou mixéra alebo čepeľou kuchynského robota. Buďte obzvlášť opatrní, keď ich

vyberáte z misky kuchynského robota alebo nádoby mixéra, keď vyprázdňujete misku alebo nádobu a vtedy, keď ich čistíte. Ich rezné hrany sú veľmi ostré.

### **Výstraha**

- Nikdy nevyvíňajte zariadenie otočením nádoby mixéra, misky alebo ich krytov. Zariadenie vždy vypnite tak, že otočíte volič rýchlosti do polohy 0.
- Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva vypnite zariadenie.
- Hneď po použití zariadenie odpojte.
- Skôr, ako do nádoby mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- Počkajte, kým sa pohyblivé časti zastavia, a až potom otvorte veko misky alebo nádoby.
- Nepoužívajte príslušenstvo od iného výrobcu ani diely, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo diely použijete, záruka stratí platnosť.
- Neprekračujte maximálnu úroveň objemu uvedenú na miske alebo nádobe.
- Správne množstvá a časy spracovania potravín nájdete v tabulke v tomto návode na použitie.
- Niektoré suroviny môžu spôsobiť zmenu sfarbenia povrchu jednotlivých dielcov. Táto zmena nemá negatívny vplyv na dielce. Sfarbenie sa zvyčajne po čase stratí.
- Do nádoby mixéra alebo misky kuchynského robota vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87,5 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### **Elektromagnetické polia (EMF)**

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (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.

## **Bezpečnostné funkcie**

### **Bezpečnostná tepelná poistka**

Súčasťou tohto zariadenia je tepelný spínač, ktorý odstaví prívod elektrickej energie, ak sa zariadenie prehreje.

Ak Vaše zariadenie prestane fungovať:

- 1** Siet'ovú zástrčku odpojte zo zásuvky.
- 2** Zariadenie nechajte 1 hodinu vychladnúť.
- 3** Siet'ovú zástrčku pripojte do siete.
- 4** Znovu zapnite zariadenie.

Ak sa tepelný spínač aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips, prípadne servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

### **Zabudovaný bezpečnostný zámok**

Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len v prípade, ak bola nádoba mixéra alebo miska správne nasadená na pohonnú jednotku a na nádobe mixéra alebo miske je správne nasadené veko. Pri správnom nasadení nádoby mixéra alebo misky a jej veka (pozrite si kapitolu „Používanie zariadenia“) sa zabudovaný bezpečnostný zámok odistí.

### **Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím zariadenia pozorne očistite súčastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

### **Použitie zariadenia**

#### **Všeobecné informácie**

- Zariadenie je vybavené zabudovaným bezpečnostným zámkom, ktorý zariadeniu bráni v činnosti, ak mixér alebo kuchynský robot nie je zostavený správne.

### **Kuchynský robot**

- 1** Misku položte na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere pohybu hodinových ručičiek ju upevnite (2) (Obr. 2).

*Poznámka: Miska je nasadená správne, ak sa rukoväť nachádza priamo nad symbolom uzatvoreného zámku.*

**2** Vložte držiak na nástroje s požadovaným príslušenstvom do misky (nástavec s čepeľami, nástavec na miesenie, emulgačný disk, metlička na šľahanie, lis na citrusové plody alebo jeden z diskov). Pozrite si nižšie uvedenú príslušnú kapitolu.

**3** Keď používate nástavec s čepeľami, nástavec na miesenie alebo metličku na šľahanie, do misky umiestnite suroviny, ktoré budete spracovávať.

*Poznámka: Neprepŕňajte nádobu nad značku MAX.*

**4** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 3).

*Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veku zapadol do otvoru na rukoväti misky.*

**5** Keď používate jeden z diskov, pridávajte ingrediencie cez dávkovaciu trubicu a pomocou piestu ich zatlačte nadol.

**6** Vyberte si nastavenie rýchlosti, ktoré zodpovedá farbe príslušenstva, ktoré sa nachádza v miske. Pozrite si nižšie uvedenú príslušnú kapitolu.

**7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 (Obr. 4).

### **Dávkovacia trubica s posunovačom**

- Dávkovaciu trubicu použite na pridávanie kvapalných a tuhých surovín. (Obr. 5)
- Vonkajší piest používajte na zatlačenie tuhých surovín smerom nadol do trubice. (Obr. 6)
- Ak majú suroviny, ktoré chcete sekať alebo krájať, malý priemer; zatlačte vonkajší piest do dávkovacej trubice, aby sa zmenšila. Potom použite vnútorný piest na zatlačanie surovín cez dávkovaciu trubicu. (Obr. 7)

*Tip Vnútorný a vonkajší piest môžete použiť aj na uzatvorenie dávkovacej trubice. Týmto zabránite úniku surovín cez dávkovaciu trubicu.*

### **Nástavec s čepeľami**

Nástavec s čepeľami môžete použiť na rezanie, zmiešavanie a mixovanie surovín, prípadne na prípravu pyré.

**1** Z čepele odstráňte ochranný kryt (Obr. 8).

Rezné hrany nástavcov sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich.

**2** Do misky vložte nosič nástrojov. (Obr. 9)

**3** Nástavec s čepeľami položte na nosič nástrojov v miske (Obr. 10).

**4** Do nádoby vložte suroviny. Väčšie kusy potravín vopred pokrájajte na kúsky s veľkosťou približne 3 x 3 x 3 cm (Obr. 11).

*Poznámka: Do misky vždy najskôr vložte nosič nástrojov s čepeľovým nástavcom a až potom pridajte spracovávané suroviny.*

**5** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 12).

**6** Do dávkovacej trubice vložte piest.

**7** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 13).

**8** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

### **Tipy**

- Ak sekáte cibuľu, niekoľkokrát stlačte tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean, aby ste ju neposekali príliš najemno. (Obr. 14)
- Ak sekáte (tvrdý) syr alebo čokoládu, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade sa tieto suroviny príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrudky.
- Aby ste čepeľový nástavec neotupili, nepoužívajte ho na sekanie veľmi tvrdých surovín, ako napr. zrníek kávy, muškátového orecha, kurkumy a kociek ľadu.
- Spracovanie potravín bežne trvá 30 - 60 sekúnd.

- Ak sa suroviny prichytia na stenu misky, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

### **Nástavec na miesenie**

Nástavec na miesenie môžete použiť na vymiesenie cesta na chlieb alebo pizzu.

Miesenie bežne trvá 30 - 180 sekúnd.

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 9).

**2** Nástavec na miesenie položte na nosič nástrojov. (Obr. 15)

*Poznámka: Do misky vždy najskôr vložte nosič nástrojov s nástavcom na miesenie a až potom pridajte spracovávané suroviny.*

**3** Do misky vložte suroviny (Obr. 16).

**4** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 17).

**5** Do dávkovacej trubice vložte piest.

**6** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 13).

**7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

### **Disky na krájanie a strúhanie**

Nikdy nepoužívajte tieto disky na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociel ľadu.

Rezné hrany na diskoch sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa ich!

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 9).

**2** Umiestnite zvolený disk (na krájanie alebo strúhanie) na držiak nástrojov (Obr. 18).

**3** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 19).

**4** Do dávkovacej trubice vložte suroviny. (Obr. 20)

- Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- Dávkovaciú trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky.
- Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
- Ak majú suroviny, ktoré chcete sekať alebo krájať, malý priemer; zatlačte vonkajší piest do dávkovacej trubice, aby sa zmenšila. Potom použite vnútorný piest na zatlačanie surovín cez dávkovaciú trubicu.

**5** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 13).

**6** Piestom jemne potlačte potraviny nadol do dávkovacej trubice.

**7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

### **Tipy**

- Keď sekáte alebo granulujete mäkké suroviny, použite nižšiu rýchlosť, aby zo surovín nevzniklo pyré.
- Ak sekáte (tvrdý) syr; nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade by sa syr mohol nadmerne zohriať, začať sa topiť a mohli by sa vytvoriť hrudky.
- Disky nepoužívajte na spracovanie čokolády. Na tento účel používajte len nástavec s čepeľami.

### **Emulgačný disk (iba model HR7771)**

Emulgačný disk môžete použiť na prípravu šľahaných krémov, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudíngov, majonéz a na vymiešanie riedkeho piškótového cesta.

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 9).

**2** Emulgačný disk položte na nosič nástrojov (Obr. 21).

**3** Do misky vložte suroviny. (Obr. 22)

**4** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 23). Do dávkovacej trubice vložte piest.

- 5** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 24).
- 6** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 25).

### Tipy

- Emulgačný disk nepoužívajte na prípravu zmesí s maslom alebo margarínom ani na miesenie cesta. Na spracovanie takýchto druhov surovín použite nástavec na miesenie.
- Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že emulgačný disk a miska sú suché a odmastené. Vaječné bielka by mali mať izbovú teplotu.

### Metlička na šľahanie (iba model HR7772)

Metličku na šľahanie môžete použiť na prípravu šľahačky, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudíngov, majonéza, na vymiešanie riedkeho piškótového cesta a iných jemných surovín.

- 1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 9).
- 2** Metličku na šľahanie položte na nosič nástrojov v miske (Obr. 26).
- 3** Do misky vložte surovinu (Obr. 27).
- 4** Na misku nasadte veko (1). Otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek (2), aby ste ho upevnili („kliknutie“) (Obr. 28). Do dávkovacej trubice vložte piest.
- 5** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 29).
- 6** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 30).

### **7** Nástavec na šľahanie očistite po každom použití.

Pozrite si kapitolu čistenie, kde nájdete pokyny ako rozobrať metličku na šľahanie, aby ste ju mohli vyčistiť.

### Tipy

- Emulgačný disk nepoužívajte na prípravu zmesí s maslom alebo margarínom ani na miesenie cesta. Na spracovanie takýchto druhov surovín použite nástavec na miesenie.

- Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že emulgačný disk a miska sú suché a odmastené. Vaječné bielka by mali mať izbovú teplotu.

### Mixér

Mixér je určený na:

- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Prípravu pyrė z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

### **1** Na nástavec s čepeľami nasadte gumený krúžok (Obr. 31).

### **2** Nástavec s čepeľami nasadte na dno nádoby mixéra (1) a naskrutkujte ho proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2) (Obr. 32).

### **3** Umiestnite nádobu mixéra na pohonnú jednotku (1) a otočením v smere hodinových ručičiek ju upevnite (2). Rukoväť musí smerovať k jednému zo štyroch rohov pohonnej jednotky (Obr. 33).

Netlačte na rukoväť nádoby mixéra príliš veľkou silou.

### **4** Do nádoby mixéra vložte surovinu (Obr. 34).

Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.

Aby ste predišli rozliatiu surovín, neplňte nádobu mixéra nad úroveň značky maximálnej úrovne, a to najmä vtedy, ak mixujete horúce kvapaliny.

### **5** Na nádobu mixéra (1) nasadte veko a otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili (2) (Obr. 35).

### **6** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 13).

Kým čepele rotujú, nikdy neotvárajte veko.

Pokým je mixér zapnutý, nesiahajte do jeho nádoby rukou, ani žiadnym predmetom.

Po spracovaní dvoch dávok nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.

**7** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 4).

### Tipy

- Keď je zariadenie v prevádzke, do mixéra môžete vkladat' kvapalné alebo tuhé suroviny cez otvor vo veku (Obr. 36).
- Čím dlhšie necháte mixér pracovať, tým jemnejšia bude pripravená potrava alebo nápoj.
- Tuhé suroviny pred vložením do nádoby mixéra pokrájajte na menšie kúsky. Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, nespracujte ho naraz, ale po menších dávkach.
- Ak chcete podrviť kocky ľadu, vložte ich do nádoby, uzatvorte ju vekom a stlačte tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean.
- Niektoré suroviny, napr. ovocie, sa jednoduchšie mixujú, ak k nim pridáte trochu kvapaliny, napr. citrónovej šťavy.
- Keď miešate polievku, použite uvarené suroviny.
- Ak nie ste spokojní s výsledkom, niekoľkokrát krátko spustíte činnosť zariadenia stlačením tlačidla impulzu/čistenia Easy Clean. Lepší výsledok pri mixovaní možno tiež dosiahnuť premiešaním prísad pomocou varešky (nie však kým mixér pracuje), prípadne tak, že odoberiete z nádoby časť obsahu, aby ste spracovali menšie množstvo surovín.
- Ak potrebujete spracovať horúcu kvapalinu alebo kvapalinu, ktorá pení (napr. mlieko), do nádoby nalejte maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.

### Lis na citrusové plody (iba model HR7772)

Lis na citrusové plody môžete použiť na odšťavovanie čerstvých ovocných štiav. Dužina, jadrovníky a kože budú zo šťavy odstránené.

**1** Do misky vložte nosič nástrojov (Obr. 9).

**2** Lis na citrusové plody položte na nosič nástrojov v miske (Obr. 37).

*Poznámka: Uistite sa, že výstupok na veku zapadol do otvoru na rukoväti misky.*

**3** Vyberte rýchlosť, ktorá prislúcha farbe príslušenstva (Obr. 29).

**4** Citrusové plody zatlačte na kužel (Obr. 38).

*Poznámka: Občas prestaňte tlačiť, aby ste mohli očistiť sitko od zachytenej dužiny.*

*Poznámka: Ak chcete zo sitka odstrániť dužinu, otočte volič rýchlosti do polohy 0, aby ste zariadenie vypli.*

**5** Keď ukončíte spracovanie surovín, prepínač rýchlostí otočte do polohy 0 a zariadenie odpojte zo siete (Obr. 30).

### Čistenie

**1** Skontrolujte, či je zariadenie vypnuté a odpojené zo siete.

**2** Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

**3** Súčiastky, ktoré sa dostanú do styku so surovinami, umyte hneď po použití v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Veľmi opatrne vyčistite kuchynský robot, disky a čepelový nástavec mixéra. Rezné hrany sú veľmi ostré.

*Poznámka: Všetky súčiastky, okrem pohonnej jednotky, môžete čistiť aj v umývačke na riad.*

- Dbajte, aby hrany čepelí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohli by sa utopiť.
- Šlahacie nástavce je možné sňať z metličky na šlahanie a vyčistiť ich samostatne.



## Jednoduché čistenie misky kuchynského robota a nádoby mixéra

- 1** Do misky kuchynského robota alebo nádoby mixéra nalejte vlažnú vodu (najviac 0,5 litra) s trochou saponátu. (Obr. 39)
- 2** Na misku kuchynského robota alebo nádobu mixéra nasadte veko (1) a otočte ním v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili (2).
- 3** Stlačte tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean (Obr. 14).
- 4** Zariadenie nechajte pracovať po dobu aspoň 30 sekúnd, kým nebude miska kuchynského robota alebo nádoba mixéra čistá.
- 5** Nádobu mixéra alebo misku kuchynského robota odpojte a opláchnite ju čistou vodou.

## Metlička na šľahanie (HR7772)

Metličku na šľahanie očistíte po každom použití.

Metličku na šľahanie je možné čistiť v umývačke na riad. Šľahacie nástavce je možné sňať z metličky na šľahanie a vyčistiť ich samostatne.

- 1** Vytiahnite šľahacie nástavce z puzdra metličky na šľahanie. (Obr. 40)
- 2** Ak ju chcete znovu zmontovať, zatlačte šľahacie nástavce späť do puzdra metličky na šľahanie.

## Lis na citrusové plody

Lis na citrusové plody očistite ihneď po každom použití.

Lis na citrusové plody je možné čistiť v umývačke na riad. Tiež je možné vytiahnuť lievik zo sitka a vyčistiť ich samostatne.

- 1** Vytiahnite lievik zo sitka (Obr. 41).
- 2** Ak ho chcete znovu namontovať, zatlačte lievik späť do sitka na lise citrusových plodov.

## Odkladanie

- 1** Kábel zatlačte do odkladacieho priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky. (Obr. 42)

## Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 43).

## Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Riešenie
Keď zvolím rýchlosť alebo stlačím tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean, spotrebič sa nezapne.	Uistite sa, že kuchynský robot alebo nádoba mixéra a jej veko sú správne nasadené („cvaknutie“). Uistite sa, že nosič nástrojov bol správne vložený, ak používate ľubovoľné príslušenstvo vložené do misky kuchynského robota. Ak používate nádobu mixéra, uistite sa, že rukoväť mixéra smeruje k jednému zo štyroch rohov pohonnej jednotky. Veko udržiavajte v zaistenej polohe, aby ste zabránili vyliatiu. Ak používate kuchynský robot, uistite sa, že rukoväť misky sa nachádza priamo nad symbolom uzatvoreného zámku. Veko misky je správne nasadené, keď je výstupok zaistený v otvore na rukoväti misky. Ak sú všetky súčasti nasadené správne, po zvolení rýchlosti pomocou voliča rýchlosti alebo stlačení tlačidla impulzu/čistenia Easy Clean sa zariadenie zapne.
Zariadenie náhle prestane fungovať.	Automatický tepelný vypínač pravdepodobne prerušil dodávku energie k zariadeniu, pretože sa zariadenie prehrialo. 1) Odpojte zariadenie. 2) Nechajte ho 1 hodinu chladnúť. 3) Pripojte sieťovú zásuvku do siete. 4) Znovu ho zapnite.
Zvolil som nesprávnu rýchlosť pre príslušenstvo, ktoré chcem používať.	Skontrolujte farbu príslušenstva a vyberte príslušnú rýchlosť pomocou voliča rýchlosti.
Emulgačný disk, metlička na šľahanie alebo nástavec na miesenie sa neotáča.	Uistite sa, že emulgačný disk, metlička na šľahanie alebo nástavec na miesenie je správne nasadený na nosiči nástrojov. Taktiež zaistite, že miska kuchynského robota a veko sú správne nasadené („kliknutie“).

Problém	Riešenie
Keď zvolím rýchlosť pre lis na citrusové plody, zariadenie nefunguje.	Uistite sa, že nosič nástrojov bol správne vložený. Uistite sa, že výstupok na sitku zapadol do otvoru na rúčke misky. Keď je výstupok zaistený v otvore, zariadenie po zvolení správnej rýchlosti začne pracovať.
Sitko lisu na citrusové plody je poškodené.	Ak je sitko poškodené, lis na citrusové plody viac nepoužívajte. Obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste) a objednajme si nové sitko. Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Recepty

### Výživná zeleninová polievka na budapeštiansky spôsob Suroviny

Má sa spracovať v mixéri:

- 240 g kalerábu
- 240 g zemiakov
- 360 g zeleru
- 120 g mrky
- voda (naplňte po značku 1,5 litra)

Má sa pridať počas varenia:

- 150 g strukovín (z konzervy)
- 150 g údeného bravčového mäsa
- 190 g kyslej smotany (crème fraîche)
- 15 g petržlenu
- soľ
- čerstvé korenie
- 1,5 kocky bujónu
- 2 bobkové listy

- 1** Nasadte nádobu mixéra na pohonnú jednotku. Vložte kaleráb, zemiaky, zeler, mrkvu a vodu do mixéra v tomto poradí. Suroviny mixujte 10 sekúnd pri rýchlosti vhodnej pre mixér, aby ste získali nahrubo posekanú zeleninu; prípadne dlhšie, ak má byť zelenina v polievke nasekaná nadrobno.
- 2** Rozmixované suroviny vložte do hrnca a nechajte zovrieť. Pridajte kyslú smotanu (crème fraîche), strukoviny, bravčové mäso a bylinky. Za stáleho miešania varte 30 minút.

Po spracovaní dvoch dávok nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.

### Pizzové cesto

Zloženie:

- 240 g bielej múky
- 1/2 kávovej lyžičky cukru
- 1/2 kávovej lyžičky soli
- 1/2 vrecka droždia
- 140 g teplej vody
- 25 g oleja

- 1** Do nádoby vložte nosič nástrojov a nasadte naň nástavec na miesenie.
- 2** Vložte všetky suché suroviny do misky a pridajte vodu a olej.
- 3** Zatvorte a uzamknite veko („kliknutie“). Vyberte rýchlosť vhodnú pre nástavec na miesenie a ponechajte zariadenie v prevádzke, kým sa z cesta nestane dobre vymiešaná guľa. Toto potrvá asi 2 minúty.
- 4** Cesto vložte do misky, prikryte ho vlhkou tkaninou a nechajte ho kysnúť približne 40 minút, kým sa jeho objem nezdvynásobí.
- 5** Pracovnú plochu poprášite múkou, cesto zrolujte, vytvorte dva pizzové základy a položte ich na vymastený plech na pečenie.

- 6** Pizzové základy prikryte vrstvou rajčinovej omáčky a Vašimi obľúbenými pochutinami. Môžete použiť syr, šunku, šalámu, slaninu, hríby, tuniaka, cibuľu, artičoky, chilli papričky atď. Pridajte trochu oregana, polejte pizze olivovým olejom a upečte ich.

*Tip* Pomocou nástavca na strúhanie môžete nastrúhať približne 200 g syra (parmezán alebo gouda). Držiak nástrojov vložte do misky a položte naň disk na strúhanie. Veko zatvorte a uzamknite („kliknutie“). Syr nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice a syr postrúhajte.

### Uhorkový šalát s jogurtovou omáčkou

Zloženie:

- 1 uhorka
- 2 šálky petržlenovej vňate
- 1 šálka prírodného jogurtu
- 1 polievková lyžica horčice
- Soľ a čierne korenie na dochutenie

- 1** Do misky vložte držiak nástrojov a nasadte naň nástavec na krájanie.
- 2** Uzavorte veko a uzamknite ho („kliknutie“). Uhorku pokrájajte. Pozrite si kapitolu „Používanie zariadenia“, časť „Disky na krájanie a strúhanie“, kde sa dozviete, akú rýchlosť je potrebné zvoliť.

*Tip* Na nakrájanie jemných plátok použite tenkú stranu disku na krájanie. Na piest nevývíjajte nadmerný tlak.

- 3** Nakrájanú uhorku vložte do misky, v ktorej sa bude šalát podávať.
- 4** Do misky vložte nosič nástrojov a nasadte naň čepeľový nástavec.
- 5** Do misky vložte petržlenovú vňat'. Zatvorte a uzamknite veko („kliknutie“).
- 6** Posekajte petržlen. Kvôli lepšiemu ovládaniu proces sekania, stlačte tlačidlo impulzu/čistenia Easy Clean.
- 7** Pridajte jogurt, horčicu, soľ, korenie a niekoľko sekúnd spracúvajte, kým sa nevytvorí homogénna zmes.

- 8** Omáčku zmiešajte s nakrájanou uhorkou a pred podávaním uhorkový šalát nechajte schladit' v chladničke.

### **Šľahačka**

Zloženie:

- 250 ml čerstvej smotany

- 1** Pred spracovaním nechajte smotanu schladit' v chladničke aspoň po dobu 2 hodín.
- 2** Do misky vložte nosič nástrojov a položte naň emulgačný disk (iba model HR7771) alebo metličku na šľahanie (iba model HR7772).
- 3** Do misky vlejte smotanu.
- 4** Zatvorte veko a uzamknite ho („kliknutie“). Smotanu spracúvajte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu. Zvoľte nastavenie rýchlosti, ktoré zodpovedá farbe daného príslušenstva.

*Tip Vyšľahanú smotanu pred podávaním nechajte vychladnúť v chladničke. Vyšľahanú smotanu môžete podávať ku koláčom, zmrzline, ovociu, káve alebo ju použiť ako plnku do koláčov atď.*

### **Detská výživa**

Zloženie:

- 250 g uvareného kuracieho mäsa
- 250 g uvarených zemiakov
- 250 g uvarených fazuľových strukov
- 375 ml mlieka

- 1** Upevnite nádobu mixéra na pohonnú jednotku. Do mixéra vložte suroviny. Suroviny mixujte 25 sekúnd na rýchlosti určenej pre mixér.

Ak chcete pripraviť väčšie množstvo detskej výživy, po spracovaní každej dávky surovín nechajte zariadenie 60 minút vychladnúť.

**Maximálne množstvá a doby spracúvania (Obr. 44)**

## Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Splošni opis (Sl. 1)

- A** Fina/srednja rezalna plošča (rumena) (samo HR7771)
- B** Fina/srednja strgalna plošča (rumena) (samo HR7771)
- C** Mešalna plošča (samo HR7771)
- D** Nastavek za gnetenje
- E** Rezilna enota
- F** Zaščitni pokrov
- G** Motorna enota
- H** Izbirnik hitrosti
- I** Notranje potiskalo
- J** Pokrov posode multipraktika
- K** Nosilec nastavka
- L** Posoda
- M** Varnostna ključavnica
- N** Gumb za pulzno mešanje/enostavno čiščenje
- O** Zunanje potiskalo
- P** Kanal za polnjenje
- Q** Fina/srednja rezalna plošča (zelena) (samo HR7772)
- R** Fina/srednja strgalna plošča (zelena) (samo HR7772)
- S** Stepalnik (samo HR7772)
- T** Stožec ožemalnika citrusov (samo HR7772)
- U** Sito ožemalnika citrusov (samo HR7772)
- V** Zamašek
- W** Poklopec posode mešalnika
- X** Posoda
- Y** Gumijasto tesnilo
- Z** Rezilna enota

## Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

### Splošno

#### Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

#### Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika ali multipraktika, aparat izklopite in izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Ko aparat deluje, ne potiskajte sestavin v kanal za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (na primer z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- Bodite zelo previdni, ko uporabljate plošče in rezilno enoto mešalnika ali kuhinjskega strojčka. Predvsem bodite previdni, ko jih odstranjujete iz posode kuhinjskega strojčka ali mešalnika in ko posodo praznite ali čistite. Rezilni robovi so izredno ostri.

**Previdno**

- Aparata ne izklopite tako, da obrnete posodo mešalnika ali kuhinjskega strojčka oziroma njenega pokrova. Aparat izklopite tako, da izbirnik hitrosti obrnete na 0.
- Preden odstranite nastavke, aparat izklopite.
- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- Preden v posodo mešalnika sežete s prsti ali predmetom (npr: z lopatico), aparat izključite.
- Preden odstranite pokrov posode, počakajte, da se premični deli ustavijo.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi.
- Ustrezne količine in čase obdelave si oglejte v preglednici v teh navodilih za uporabo.
- Določena živila lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- V posodo mešalnika ali multipraktika ne dajajte sestavin, ki imajo temperaturo nad 80 °C.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Raven hrupa: Lc = 87,5 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.

**Varnostne funkcije****Toplotno varnostno izklopno stikalo**

Ta aparat je opremljen s toplotnim varnostnim izklopnim stikalom, ki v primeru pregretja naprave samodejno prekine napajanje.

Če aparat preneha delovati:

- 1** Izvlecite vtičak omrežnega kabla iz omrežne vtičnice.

- 2** Počakajte 1 uro, da se aparat ohladi.

- 3** Napajalni vtičak vključite nazaj v omrežno vtičnico.

- 4** Ponovno vklopite aparat.

Če se varnostna termična varovalka prepogosto aktivira, se posvetujte s prodajalcem ali Philipsovim servisnim centrom.

**Vgrajena varnostna ključavnica**

Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite samo v primeru, da ste pravilno namestili posodo na motorno enoto in pokrov na posodo. Če sta posoda in pokrov ustrezno nameščena (oglejte si poglavje "Uporaba aparata"), se vgrajena varnostna ključavnica odklene.

**Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

**Uporaba aparata****Splošno**

- Aparat je opremljen z vgrajeno varnostno ključavnico, ki preprečuje delovanje, če mešalnik ali kuhinjski strojček ni pravilno sestavljen.

**Multipraktik**

- 1** Posodo postavite na motorno enoto (1) in obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2) (Sl. 2).

*Opomba: Posoda je pravilno nameščena, ko se ročaj nahaja neposredno nad simbolom za zaklep.*

- 2** V posodo vstavite nosilec z zelenim nastavkom (rezilna enota, nastavek za gnetenje, mešalna plošča, stepalnik, ožemalnik citrusov ali ena od plošč). Oglejte si ustrezno poglavje spodaj.
- 3** Ko uporabljate rezilno enoto, nastavek za gnetenje ali stepalnik, sestavine dajte v posodo.

*Opomba: Posode ne polnite preko oznake MAX.*

- 4** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite (“klik”) (Sl. 3).

*Opomba: Preprijčajte se, da se izboklina na pokrovu zaskoči v režo na ročaju posode.*

- 5** Če uporabljate eno od plošč, sestavine dodajajte skozi kanal za polnjenje in potiskajte navzdol s potiskalom.
- 6** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka v posodi. Oglejte si ustrezno poglavje spodaj.
- 7** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 (Sl. 4).

### Kanal za polnjenje in potiskalo

- Tekočine in/ali trdne sestavine lahko dodajate skozi kanal za polnjenje. (Sl. 5)
- Trdne sestavine z zunanjim potiskalom potisnite v kanal za polnjenje. (Sl. 6)
- Če so sestavine, ki jih boste strgali ali rezali, manjšega premera, položite zunanje potiskalo v kanal za polnjenje in ga s tem zmanjšajte. Nato sestavine z notranjim potiskalom potisnite v kanal za polnjenje. (Sl. 7)

*Namig: Z notranjim ali zunanjim potiskalom lahko tudi zaprete kanal za polnjenje. S tem preprečite, da sestavine uidejo skozi kanal.*

### Rezilna enota

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za sekljanje, mešanje ali pasiranje sestavin.

- 1** Z rezila odstranite zaščitni pokrov (Sl. 8).

Rezilni robovi so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

- 2** Nosilec nastavka vstavite v posodo. (Sl. 9)
- 3** Rezilno enoto namestite na nosilec nastavka v posodi (Sl. 10).
- 4** Sestavine dajte v posodo. Večje kose narežite na približno 3 x 3 x 3 cm velike koščke (Sl. 11).

*Opomba: V posodo vedno najprej namestite nosilec nastavka z rezilno enoto in šele nato začnite dodajati sestavine.*

- 5** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite (“klik”) (Sl. 12).
- 6** Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.
- 7** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 13).
- 8** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

### Nasveti

- Ko sekljate čebulo, nekajkrat pritisnite gumb za pulzno mešanje/enostavno čiščenje, da čebula ne bo predrobno nasekljana. (Sl. 14)
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne pustite, da aparat predolgo deluje. V nasprotnem primeru se bodo sestavine preveč segrele in posledično stalile ali postale grudaste.
- Z rezilno enoto ne sekljajte pretrdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškato orešek in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Običajen čas obdelave pri vseh vrstah sekljanja je 30–60 sekund.
- Če se hrana prilepi na rezilo ali na steno posode, aparat izklopite in izključite. Nato z lopatico odstranite hrano z rezila ali stene posode.

### Nastavek za gnetenje

Nastavek za gnetenje lahko uporabite za gnetenje kvašenega testa za kruh ali pice.

Običajen čas obdelave pri vseh vrstah gnetenja je 30–180 sekund.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 9).
- 2** Nastavek za gnetenje namestite na nosilec nastavka. (Sl. 15)

*Opomba: V posodo vedno najprej namestite nosilec nastavka z nastavkom za gnetenje, šele nato začnite dodajati sestavine.*

- 3** Sestavine dodajte v posodo (Sl. 16).
- 4** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite (“klik”) (Sl. 17).

- 5** Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.
- 6** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 13).
- 7** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

### **Rezalne in strgalne plošče**

S ploščami ne obdelujte trdih sestavin, kot so ledene kocke.

Rezilni robovi plošč so zelo ostri. Ne dotikajte se jih.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 9).
- 2** Želena ploščo (rezalno ali strgalno) namestite na nosilec nastavka (Sl. 18).
- 3** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 19).
- 4** Vstavite sestavine v kanal za polnjenje. (Sl. 20)
  - Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje.
  - Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno.
  - Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.
  - Če so sestavine, ki jih boste strgali ali rezali, manjšega premera, položite zunanje potiskalo v kanal za polnjenje in ga s tem zmanjšajte. Nato sestavine z notranjim potiskalom potisnite v kanal za polnjenje.

- 5** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 13).
- 6** S potiskalom rahlo pritisnite na sestavine v kanalu za polnjenje.
- 7** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

### **Nasveti**

- Ko strgate ali granulirate mehke sestavine, uporabite nizko hitrost, da se sestavine ne spremenijo v pire.

- Pri strganju (trdega) sira ne dovolite, da aparat deluje predolgo. V nasprotnem primeru se bo sir preveč segrel in začel topiti ali postal grudast.
- Plošč ne uporabljajte za obdelavo čokolade. Uporabite samo za to namenjeno rezilno enoto.

### **Mešalna plošča (samo HR7771)**

Mešalno ploščo lahko uporabljate za stepanje smetane, jajc, beljaka, instant pudinga, majoneze in zmesi za torte.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 9).
- 2** Namestite mešalno ploščo na nosilec nastavkov (Sl. 21).
- 3** Sestavine dodajte v posodo. (Sl. 22)
- 4** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 23).  
Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.
- 5** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 24).
- 6** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 25).

### **Nasveti**

- Mešalne plošče ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje.
- Ko stepate beljak, naj bosta posoda in mešalna plošča čisti in nemastni. Beljak mora imeti sobno temperaturo.

### **Stepalnik (samo HR7772)**

Stepalnik lahko uporabljate za stepanje smetane in jajc, jajčnega beljaka, instant pudingov, majoneze, zmesi za biskvit in drugih mehkih sestavin.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 9).
- 2** Stepalnik namestite na nosilec nastavka v posodi (Sl. 26).
- 3** Sestavine dodajte v posodo (Sl. 27).



**4** Posodo pokrijte s pokrovom (1). Pokrov obrnite v smeri urinega kazalca (2), da ga pritrdite ("klik") (Sl. 28).

Potiskalo vstavite v kanal za polnjenje.

**5** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 29).

**6** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 30).

**7** Stepalnik očistite po vsaki uporabi.

Navodila za razstavljanje in čiščenje stepalnika si oglejte v poglavju "Čiščenje".

### Nasveti

- Stepalnika ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje.
- Ko stepate beljak, naj bosta posoda in stepalnik čista in nemastna. Beljak mora imeti sobno temperaturo.

### Mešalnik

Mešalnik je namenjen za:

- Mešanje tekočin, npr: mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr: osnove za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr: za otroško hrano.

**1** Na rezilno enoto namestite gumijasto tesnilo (Sl. 31).

**2** Rezilno enoto namestite na dno posode mešalnika (1) in jo privijte v smeri urinega kazalca (2) (Sl. 32).

**3** Posodo mešalnika namestite na motorno enoto (1) in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2). Ročaj mora biti usmerjen proti nemu od štirih kotov motorne enote (Sl. 33).

Ne pritiskajte premočno na ročaj posode mešalnika.

**4** Sestavine dajte v posodo mešalnika (Sl. 34).

Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega 80 °C.

Da preprečite razlivanje, posode ne napolnite prek oznake za največjo količino sestavin, zlasti ko mešate vroče tekočine.

**5** Pokrov namestite na posodo mešalnika (1) in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite (2) (Sl. 35).

**6** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 13).

Ko se rezilo vrti, pokrova ne odpirajte.

Ne segajte z roko ali kakšnim koli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.

Če ste obdelali dve količini, naj se aparat ohladi na sobno temperaturo.

**7** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 4).

### Nasveti

- Med delovanjem mešalnika lahko v posodo vlijete tekočino ali dodate trdne sestavine skozi odprtino na pokrovu (Sl. 36).
- Čim dlje pustite delovati aparat, tem bolj fino bodo sestavine zmlete.
- Preden trdne sestavine vstavite v posodo, jih narežite na manjše koščke. Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Ledene kocke zdrobite tako, da jih vstavite v posodo, zaprete pokrov in pritisnete gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje.
- Za hitrejšo mešanje nekaterih sestavin, npr: sadja, dodajte nekoliko tekočine, npr: limoninega soka.
- Ko mešate juho, uporabite kuhane sestavine.
- Če z rezultati niste zadovoljni, aparat za kratek čas vklopite tako, da nekajkrat pritisnete gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje. Prav tako lahko za boljši rezultat z lopatico premešate sestavine (ne takrat, ko mešalnik deluje), ali pa izlijte nekaj vsebine ven in obdelajte manjšo količino sestavin.
- Ko obdelujete tekočine, ki so vroče ali se rade penijo (npr: mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter; da preprečite razlivanje.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.

### Ožemalnik citrusov (samo HR7772)

Ožemalnik citrusov lahko uporabljate za stiskanje svežih sadnih sokov. Tropine, koščice in lupine so odstranjene s soka.

- 1** Nosilec nastavka vstavite v posodo (Sl. 9).
- 2** Ožemalnik citrusov namestite na nosilec nastavka v posodi (Sl. 37).

*Opomba: Prepričajte se, da se izboklina na situ zaskoči v režo na ročaju posode.*

- 3** Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka (Sl. 29).
- 4** Sadež pritisnite na stožec (Sl. 38).

*Opomba: Občasno prekinite postopek, da iz cedila odstranite tropine.*

*Opomba: Ko želite iz sita odstraniti tropine, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izklopite aparat.*

- 5** Ko končate z obdelavo, izbirnik hitrosti obrnite na 0 in izključite aparat (Sl. 30).

### Čiščenje

- 1** Aparat mora biti izklopljen in izključen.
  - 2** Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali spirajte pod pipo.
- 3** Dele, ki so prišli v stik s hrano, takoj po uporabi očistite v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila.

Temeljito očistite rezilno enoto kuhinjskega strojčka, plošče in rezilno enoto mešalnika. Rezilni robovi so zelo ostri.

*Opomba: Vse dele razen motorne enote lahko pomivate v pomivalnem stroju.*

- Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. Lahko se skrhajo.
- Metlice stepalnika lahko očistite ločeno tako, da jih izvlečete iz stepalnika.

### Preprosto čiščenje posode multipraktika in posode mešalnika

- 1** V posodo multipraktika ali posodo mešalnika nalijte mlačno vodo (največ pol litra) in ji dodajte nekaj tekočega čistila. (Sl. 39)
- 2** Na posodo multipraktika ali posodo mešalnika (1) namestite pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da ga pritrdite (2).
- 3** Pritisnite gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje (Sl. 14).
- 4** Pustite aparat delovati vsaj 30 sekund dokler ni posoda multipraktika ali mešalnika čista.
- 5** Odstranite posodo mešalnika ali posodo multipraktika in jo sperite s čisto vodo.

### Stepalnik (HR7772)

Stepalnik vedno očistite takoj po uporabi. Stepalnik lahko pomivate v pomivalnem stroju. Metlice stepalnika lahko očistite tudi ločeno tako, da jih izvlečete iz stepalnika.

- 1** Metlice izvlecite iz ohišja stepalnika. (Sl. 40)
- 2** Stepalnik sestavite tako, da metlice potisnete nazaj v ohišje stepalnika.

### Ožemalnik citrusov

Ožemalnik citrusov vedno očistite takoj po uporabi. Ožemalnik citrusov lahko pomivate v pomivalnem stroju. Prav tako lahko izvlečete stožec iz sita in ju očistite ločeno.

- 1** Stožec izvlecite iz sita (Sl. 41).
- 2** Ožemalnik citrusov sestavite tako, da stožec namestite nazaj na sito ožemalnika.

### Shranjevanje

- 1** Kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabla na hrbtni strani motorne enote. (Sl. 42)

## Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 43).

## Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

## Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če s temi nasveti ne morete odpraviti težav, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

### Težava

### Rešitev

Ko izberem gumb za hitrost ali pritisnem gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje, aparat ne začne delovati.

Prepričajte se, da sta posoda mešalnika ali kuhinjskega strojčka in njen pokrov pravilno nameščena ("klik"). Prepričajte se, da je nosilec nastavka pravilno vstavljen, če v posodi kuhinjskega strojčka uporabljate nastavke. Če uporabljate posodo mešalnika, preverite, da je ročaj mešalnika usmerjen proti enemu od štirih kotov motorne enote. Pokrov naj bo zaprt, da se izognete razlivanju. Če uporabljate kuhinjski strojček, se prepričajte, da se ročaj posode nahaja neposredno nad simbolom za zaklep. Pokrov posode je pravilno nameščen, ko se izboklina zaskoči v režo na ročaju posode. Če so vsi deli ustrezno nameščeni, aparat začne delovati, ko z izbirnikom hitrosti izberete hitrost ali ko pritisnete gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje.

### Težava

### Rešitev

Aparat nenadoma preneha delovati.

Varnostna termična varovalka je zaradi pregretja verjetno prekinila napajanje aparata. 1) Aparat izključite z napajanja. 2) Počakajte 1 uro, da se aparat ohladi. 3) Vstavite vtikač v omrežno vtičnico. 4) Ponovno vklopite aparat.

Za nastavek, ki ga želim uporabiti, sem izbral napačno hitrost.

Preverite barvo nastavka in z izbirnikom hitrosti izberite ustrezno hitrost.

Mešalna plošča, stepalnik ali nastavek za gnetenje se ne obrača.

Prepričajte se, da je mešalna plošča, stepalnik ali nastavek za gnetenje pravilno nameščen v nosilec nastavka. Prav tako preverite, da sta posoda kuhinjskega strojčka in pokrov ustrezno nameščena ("klik").

Ko izberem hitrost za ožemalnik citrusov, aparat ne deluje.

Prepričajte se, da je nosilec nastavka ustrezno vstavljen. Preverite, da je izboklina na situ zaskočena v reži na ročaju posode. Ko se izboklina zaskoči v reži, aparat začne delovati, ko izberete ustrezno hitrost.

Sito ožemalnika citrusov je poškodovano.

Če je sito poškodovano, ožemalnika citrusov ne uporabljajte več. Obrnite se na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko lahko najdete na mednarodnem garancijskem listu) in naročite novo sito. Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

## Recepti

### Hranljiva zelenjavna juha iz Budimpešte

#### Sestavine

Obdelava v mešalniku:

- 240 g kolerabe
- 240 g krompirja
- 360 g zelene
- 120 g korenja
- voda (nalijte do oznake za 1,5 litra)

Dodajanje med kuhanjem:

- 150 g fižola ali leče (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjine
- 190 g goste kisle smetane
- 15 g peteršilja
- sol
- svež poper
- 1,5 jušne kocke
- 2 lovorova lista

**1** Posodo mešalnika namestite na motorno enoto. Sestavine dodajte v mešalnik v naslednjem zaporedju: koleraba, krompir zelena, korenje in voda. Sestavine mešajte z ustrežno hitrostjo 10 sekund za grobo mleto ali dlje za fino mleto juho.

**2** Premešane sestavine dajte v lonec in počakajte, da zavrejo. Dodajte gosto kisló smetano, fižol ali lečo, svinjino in začimbe. Kuhajte 30 minut in pri tem nenehno mešajte.

Če ste obdelali dve količini, naj se aparat ohladi na sobno temperaturo.

### Testo za pice

Sestavine:

- 240 g bele moke
- 1/2 čajne žličke sladkorja
- 1/2 čajne žličke soli
- 1/2 vrečke suhega kvasa
- 140 g tople vode
- 25 g olja

**1** Vstavite nosilec nastavkov v posodo in nanj namestite nastavek za gnetenje.

**2** Vse suhe sestavine dajte v posodo in jim dodajte vodo in olje.

**3** Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik"). Izberite hitrost, ki ustreza nastavku za gnetenje in pustite, da aparat deluje, dokler se testo ne spremeni v dobro premešan hlebček. To traja približno 2 minuti.

**4** Testo položite v posodo, pokrijte z vlažno krpo in pustite vzhajati približno 40 minut, dokler ne naraste.

**5** Delovno površino posujte z moko, razvaljajte testo za dve pici in ju položite v naoljen pladenj za peko.

**6** Testo premažite s paradižnikovo omako in dodajte vaš najljubši nadev. Lahko uporabite sir, šunko, salamo, slanino, gobe, tuno, čebulo, artičoke, čili papriko, itd. Na koncu pici posujte z origanom, pokapajte z olivnim oljem in ju specite.

*Namig: Za strganje pribl. 200 g sira (parmezana ali gavde) lahko uporabite strgalno ploščo. Vstavite nosilec nastavkov v posodo in vanj namestite strgalno ploščo. Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik"). Sir narežite na tako velike koščke, da jih lahko vstavite v kanal za polnjenje in jih strgajte.*

### Kumarična solata z jogurtovim prelivom

Sestavine:

- 1 kumara
- 2 skodelici lističev peteršilja
- 1 lonček naravnega jogurta
- 1 žlica gorčice
- Sol in črni poper po okusu

**1** Vstavite nosilec nastavkov v posodo in nanj namestite rezalno ploščo.

**2** Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik"). Narežite kumaro. Za nastavev ustrezne hitrosti si oglejte poglavje "Uporaba aparata" pod "Rezalne in strgalne plošče".

*Namig: Če želite narezati tanke rezine, uporabite stran rezalne plošče za tanke rezine. Na potiskalo ne pritiskajte premočno.*

- 3 Narezano kumaro dajte v servirno skledo.
- 4 Vstavite nosilec nastavkov v posodo in nanj namestite rezilno enoto.
- 5 Stresite peteršilj v posodo. Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik").
- 6 Sesekljajte peteršilj. Za boljši nadzor nad sekljanjem pritisnite gumb za pulzno mešanje/preprosto čiščenje.
- 7 Dodajte jogurt, gorčico, sol in poper ter obdelujte še nekaj sekund, dokler ne dobite gosto zmes.
- 8 Preliv zmešajte z rezinami kumare. Preden solato postrežete, jo dajte za nekaj časa v hladilnik.

### Stepena smetana

Sestavine:

- 250 ml sveže smetane

- 1 Pred stepanjem naj bo smetana najmanj 2 uri na hladnem.
- 2 Vstavite nosilec nastavka v posodo in nanj namestite mešalno ploščo (samo HR7771) ali nastavek za gnetenje (samo HR7772).
- 3 Smetano vlijte v posodo.
- 4 Zaprite pokrov, da se zaskoči ("klik"). Smetano stepajte toliko časa, dokler ne dobite zelene gostote. Izberite hitrost, ki ustreza barvi nastavka.

*Namig: Preden stepeno smetano postrežete, jo dajte za nekaj časa v hladilnik. Stepeno smetano lahko postrežete na tortah, sladoledu, sadju, kavi ali pa jo uporabite kot nadev za torte in podobno.*

### Otroška hrana

Sestavine:

- 250 g kuhanega piščančjega mesa
- 250 g kuhanega krompirja
- 250 g kuhanega stročjega fižola
- 375 ml mleka

- 1 Posodo mešalnika namestite na motorno enoto. Sestavine dodajte v mešalnik in jih 25 sekund mešajte pri ustrezni hitrosti.

Če želite pripraviti večjo količino otroške hrane, po vsaki obdelavi sestavin počakajte 60 minut, da se aparat ohladi.

### Največja količina sestavin in čas obdelave (Sl. 44)

**Uvod**

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Opšti opis (Sl. 1)**

- A** Disk za fino sečenje/disk za sečenje na kriške srednje debljine (žuto) (samo HR7771)
- B** Disk za sitno rendanje/disk za rendanje srednje veličine (žuto) (samo HR7771)
- C** Disk za mućenje (samo HR7771)
- D** Dodatak za mešenje
- E** Jedinica sa sečivima
- F** Zaštitni poklopac
- G** Jedinica motora
- H** Selektor brzine
- I** Unutrašnji potiskivač
- J** Poklopac posude multipraktika
- K** Držač alata
- L** Posuda
- M** Sigurnosna brava
- N** Dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje
- O** Spoljni potiskivač
- P** Otvor za punjenje
- Q** Disk za fino sečenje/disk za sečenje na kriške srednje debljine (zeleno) (samo HR7772)
- R** Disk za sitno rendanje/disk za rendanje srednje veličine (zeleno) (samo HR7772)
- S** Metlica (samo HR7772)
- T** Levak cediljke za agrume (samo HR7772)
- U** Sito cediljke za agrume (samo HR7772)
- V** Odbojnik
- W** Poklopac za bokal blendera
- X** Posuda
- Y** Gumeni prsten

**Z** Jedinica sa sečivima**Važno**

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

**Opšte****Opasnost**

- Motor ne uranjajte u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte ga ispirati pod slavinom. Za čišćenje motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

**Upozorenje**

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ako se hrana zalepi za zid posude ili bokala blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da bi namirnice ubacili u otvor za hranu. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Budite izuzetno pažljivi kada rukujete diskovima, sečivom blendera ili sečivom multipraktika. Budite posebno pažljivi kada ih uklanjate iz

posude ili bokala, kada praznite posudu ili bokal i kada ih čistite. Sečiva su veoma oštra.

### Opres

- Nikada nemojte isključivati uređaj okretanjem bokala, posude ili njihovih poklopaca. Uređaj uvek isključujte okretanjem regulatora brzine na vrednost 0.
- Isključite aparat pre skidanja dodatnih delova.
- Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- Pre nego što uklonite poklopac posude ili bokala, sačekajte da se pokretni delovi zaustave.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte prekoračiti maksimalni nivo naznačen na posudi ili bokalu.
- Pogledajte tabelu iz ovog korisničkog priručnika za tačne količine i vremena obrade.
- Pojedini sastojci mogu izazvati gubitak boje na površini dodataka. Ovo nema negativan efekat na dodatke. Ovi gubici boje obično nestaju posle nekog vremena.
- Bokal ili multipraktik nikada nemojte da punit sastojcima koji su topliji od 80°C.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Nivo buke: Lc = 87,5 dB (A).

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

### Sigurnosne karakteristike

#### Bezbednosno isključivanje za zaštitu od pregrevanja

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnom zaštitom od pregrevanja koja će automatski isključiti električno napajanje aparata ukoliko dođe do pregrevanja.

Ako vaš aparat prestane sa radom:

- 1** Izvucite utikač iz zidne utičnice.
- 2** Ostavite aparat da se ohladi **1 sat**.
- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Ponovo uključite aparat.

Kontaktirajte vašeg distributera Philips proizvoda ili ovlašćeni Philips servisni centar ako se sigurnosna zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.

#### Ugrađena bezbednosna brava

Ova funkcija omogućava uključivanje uređaja samo ako ste posudu ili bokal pravilno montirali na jedinicu motora, a poklopac na posudu blendera ili bokal. Ukoliko su posuda blendera, bokal i poklopac ispravno montirani (vidite poglavlje „Upotreba aparata“), ugrađena bezbednosna brava će se otključati.

#### Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

#### Upotreba aparata

##### Opšte

- Uređaj je opremljen ugrađenom bezbednosnom bravom koja sprečava rad uređaja ukoliko blender ili multipraktik nisu ispravno montirani.

## Multipraktik

---

- 1 Stavite posudu na jedinicu motora (1) i okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu da biste je fiksirali (2) (Sl. 2).

*Napomena: Posuda je ispravno montirana kada se ručica nalazi odmah iznad oznake zaključane brave.*

- 2 Postavite držač alata sa željenim dodacima u posudu (jedinica sa sečivima, dodatak za mešanje, dodatak za mučenje, metlica, cediljka za agrume ili neki od diskova). Pogledajte odgovarajući odeljak dalje u tekstu
- 3 Ako koristite jedinicu sa sečivima, dodatak za mešanje ili metlicu, sastojke koje treba obraditi stavite u posudu.

*Napomena: Nemojte da puniti posudu iznad oznake "MAX".*

- 4 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 3).

*Napomena: Proverite da li je istureni deo na poklopcu zaključan u otvoru na ručici posude*

- 5 Ako koristite neki od diskova, sastojke dodajte kroz otvor za hranu i pritisnite ih potiskivačem.
- 6 Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka u posudi. Pogledajte odgovarajući odeljak dole u tekstu.
- 7 Kada završite obradu, okrenite selektor brzine na vrednost 0 (Sl. 4).

### Otvor za hranu i potiskivač

- Za dodavanje tečnih i čvrstih sastojaka, upotrebljavajte otvor za hranu. (Sl. 5)
- Upotrebite spoljni potiskivač da biste čvrste sastojke gumuli niz otvor za hranu. (Sl. 6)
- Ako su sastojci koje želite da iseckate ili isečete na kriške malog prečnika, umetnite spoljni potiskivač u otvor za hranu da bi otvor bio manji. Zatim za potiskivanje hrane upotrebite unutrašnji potiskivač. (Sl. 7)

*Savet: Unutrašnji i spoljni potiskivač možete koristiti i za zatvaranje otvora za hranu. Na ovaj način se sprečava izlazak sastojaka kroz otvor za hranu.*

## Jedinica sa sečivima

---

Jedinicu sa sečivima možete koristiti za seckanje, mešanje ili pasiranje sastojaka.

- 1 Uklonite zaštitnu navlaku sa sečiva (Sl. 8).

Rezne površine dodataka su veoma oštre. Ne dodirujte ih..

- 2 Postavite držač alata u posudu. (Sl. 9)
- 3 Postavite jedinicu sa sečivom na držač alata u posudi (Sl. 10).
- 4 Stavite sastojke u posudu. Namirnice prethodno isecite na komade dimenzija 3 x 3 x 3 cm (Sl. 11).

*Napomena: Držač alata sa jedinicom sa sečivima uvek stavite u posudu pre nego što dodate sastojke.*

- 5 Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 12).
- 6 Postavite potiskivač u otvor za hranu.
- 7 Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 13).
- 8 Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

### Saveti

- Ako seckate crni luk, upotrebite dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje nekoliko puta da crni luk ne bude iseckan suviše sitno. (Sl. 14)
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci ugrijati, početi da se tope i postati grudvasti.
- Nemojte koristiti jedinicu sa sečivima za seckanje veoma tvrdih sastojaka kao što su kafa, pasulj, šafran, morski oraščić i ledene kocke, jer to može otupiti sečivo.



- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste seckanja je između 30-60 sekundi.
- Ako se hrana zalepi za zid posude ili bokala, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

### **Dodatak za mešenje**

---

Dodatak za mešanje možete koristiti za mešanje kiselog testa za hleb i picu.

Standardno vreme prerađivanja za sve vrste mešenja je između 30-180 sekundi.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 9).
- 2** Postavite dodatak za mešanje na držač alata. (Sl. 15)

*Napomena: Držač alata sa dodatkom za mešanje uvek stavite u posudu pre nego što dodate sastojke.*

- 3** Stavite sastojke u posudu (Sl. 16).
- 4** Postavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 17).
- 5** Postavite potiskivač u otvor za hranu.
- 6** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 13).
- 7** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

### **Diskovi za sečenje i rendanje**

---

Nikada nemojte koristiti diskove za obradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.

Rezne površine diskova su veoma oštre. Ne dodirujte ih.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 9).
- 2** Postavite odgovarajući disk (za sečenje ili rendanje) na držač alata (Sl. 18)

**3** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 19).

**4** Stavite sastojke u otvor za hranu. (Sl. 20)

- Prethodno iseckajte velike sastojke na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu.
- Punite otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Ako su sastojci koje želite da iseckate ili isečete na kriške malog prečnika, umetnite spoljni potiskivač u otvor za hranu da bi otvor bio manji. Zatim za potiskivanje hrane upotrebite unutrašnji potiskivač.

**5** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka (Sl. 13).

**6** Potiskivačem lagano pritisnite sastojke u otvoru za hranu.

**7** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

### **Saveti**

- Kada stružete ili granulirate meke sastojke, koristite nisku brzinu da biste sprečili da se sastojci pretvore u pire.
- Aparat ne treba da radi suviše dugo kada rendate (tvrdi) sir: U suprotnom, sir će se ugrijati, početi da topi i postaće grudvast.
- Nemojte koristiti diskove za obradu čokolade. Koristite jedinicu sa sečivima za ovu namenu.

### **Disk za mućenje (samo HR7771)**

---

Disk za pravljenje emulzije možete upotrebljavati za mućenje šlaga i jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza i testa za patišpanj.

- 1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 9).
- 2** Postavite disk za pravljenje emulzija na držač alata (Sl. 21).
- 3** Stavite sastojke u posudu. (Sl. 22)
- 4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 23).

Postavite potiskivač u otvor za hranu.

**5** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 24).

**6** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 25).

#### **Saveti**

- Nemojte koristiti disk za pravljenje emulzije za pripremanje smesa za kolač sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove postupke koristite dodatak za mešenje.
- Proverite da li su posuda i disk za mućenje suvi i nisu zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.

#### **Metlica (samo HR7772)**

Metlica možete upotrebljavati za mućenje šlaga i jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza, testa za patišpanj i drugih mekih sastojaka.

**1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 9).

**2** Postavite metlicu na držač alata u posudi (Sl. 26).

**3** Stavite sastojke u posudu (Sl. 27).

**4** Stavite poklopac na posudu (1). Okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu (2) da biste ga pričvrstili ('klik') (Sl. 28).

Postavite potiskivač u otvor za hranu.

**5** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 29).

**6** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 30).

**7** Metlicu uvek očistite nakon upotrebe.

Pogledajte poglavlje o čišćenju da biste videli način za rastavljanje metlice i njeno čišćenje.

#### **Saveti**

- Nemojte koristiti metlicu za pripremanje smesa za kolač sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove postupke koristite dodatak za mešenje.

- Proverite da li su posuda i metlica suvi i nisu zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.

#### **Blender**

Blender je namenjen za:

- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

**1** Stavite gumeni prsten na jedinicu sa sečivima (Sl. 31).

**2** Stavite jedinicu sa sečivima na dno posude blendera (1) i pričvrstite je okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu (2) (Sl. 32).

**3** Stavite jedinicu sa sečivima na jedinicu motora (1) i okrenite je u smeru kretanja kazaljke na satu da biste je pričvrstili (2). Ručica treba da bude okrenuta u neki od četiri ugla jedinice motora (Sl. 33).

Nemojte previše pritiskati dršku posude blendera.

**4** Stavite sastojke u posudu (Sl. 34).

Bokal nemojte da punit sastojcima koji su topliji od 80°C.

Da biste izbegli prosipanje, nikada nemojte da punit posudu iznad oznake maksimalnog nivoa, posebno ako pravite tople namernice.

**5** Stavite poklopac na bokal (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da biste ga pričvrstili (2) (Sl. 35).

**6** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 13).

Ne otvarajte poklopac dok se sečivo okreće.

Nikada ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je uređaj u funkciji.

Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnoj temperaturi pošto ste obradili dve mere namirnica.

**7** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 4).

### Saveti

- U toku rada aparata, možete staviti tečnost ili čvrste sastojke u bokal blendera kroz otvor na poklopcu (Sl. 36).
- Što duže ostavite aparat da radi, to će rezultat rada blendera biti finiji.
- Najpre isecite čvrste sastojke na manje komade pre stavljanja u blender. Ako želite da pripremite veliku količinu, najpre preradite manje količine sastojaka umesto što pokušavate da preradite celu količinu odjednom.
- Da biste razbili kocke leda, stavite ih u posudu, zatvorite poklopac i upotrebite dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje.
- Neki sastojci, npr: voće, se lakše obrađuju uz dodavanje tečnosti, npr: limunovog soka.
- Kada miksujete supu, koristite samo obarene sastojke.
- Ako niste zadovoljni rezultatom, pustite uređaj da kratko radi nekoliko puta, pritiskajući dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje. Bolji rezultat možete dobiti i tako što ćete promešati sastojke lopaticom (ne dok blender radi), ili odvojiti deo sadržaja kako biste radili sa manjom količinom.
- Kada prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu (npr: mleko), nemojte staviti više od 1 litra u posudu blendera, da biste izbegli prelivanje.
- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.

### Cediljka za agrume (samo HR7772)

Cediljku za agrume možete koristiti za ceđenje svežih voćnih sokova. Sok neće sadržati pulpu, semenke i kožicu.

**1** Postavite držač alata u posudu (Sl. 9).

**2** Postavite cediljku za agrume na držač alata u posudi (Sl. 37).

*Napomena: Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici posude.*

**3** Izaberite brzinu koja odgovara boji dodatka (Sl. 29).

**4** Pritisnite citrusno voće na kupu (Sl. 38).

*Napomena: Povremeno prekinite ceđenje da biste mogli da uklonite voćnu pulpu sa sita.*

*Napomena: Ako želite da uklonite pulpu iz sita, regulator brzine postavite na vrednost 0 i isključite aparat.*

**5** Kada završite sa obradom, postavite selektor brzine na vrednost 0 i isključite aparat iz struje (Sl. 30).

### Čišćenje

**1** Proverite da li je aparat isključen i utikač izvučen iz utičnice.

**2** Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu i ne perite je pod mlazom vode.

**3** Delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama, čistite toplom vodom i deterdžentom, neposredno nakon svake upotrebe.

Jedinicu sa sečivima multipraktika, diskove, jedinicu sa sečivima blendera čistiti veoma pažljivo. Rezne površine su veoma oštre.

*Napomena: Svi delovi osim jedinice motora mogu da se peru u mašini za sudove.*

- Proverite da oštrice sečiva i diskovi ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. Ovo bi moglo prouzrokovati da postanu tupi.
- Dodatke za mućenje možete izvući iz mutilice da biste ih posebno očistili.

### Jednostavno čišćenje posude multipraktika i bokala blendera

**1** Sipajte mlaku vodu (ne više od 0,5 litra) i nešto tečnog deterdženta u posudu multipraktika ili bokal blendera. (Sl. 39)

**2** Postavite poklopac na posudu multipraktika ili bokal blendera (1) i okrenite ga u smeru kretanja kazaljke na satu da ga učvrstite (2).

**3** Pritisnite dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje (Sl. 14).

- 4** Ostavite aparat da radi najmanje 30 sekundi dok posuda multipraktika ili bokal blendera ne budu čisti.
- 5** Odvojite bokal blendera ili posudu multipraktika i isperite čistom vodom.

### Metlica (HR7772)

Metlicu uvek očistite odmah nakon upotrebe. Metlica može da se pere u mašini za pranje sudova. Osim toga, dodatke za mućenje možete izvući iz mulnice da biste ih posebno očistili.

- 1** Izvucite dodatke za mućenje iz kućišta metlice. (Sl. 40)
- 2** Da biste ih ponovo sklopili, gurnite delove za mućenje u kućište metlice.

### Mašina za ceđenje agruma

Uvek očistite cediljku za agrume odmah nakon upotrebe. Cediljka za agrume može da se pere u mašini za pranje sudova. Osim toga, možete odvojiti levak od sita da biste ih posebno oprali.

- 1** Povucite levak sa sita (Sl. 41).
- 2** Da biste ih ponovo sklopili, gurnite levak na sito cediljke za agrume.

### Odlaganje

- 1** Kabl vratite u pregradu za odlaganje na zadnjem delu jedinice motora. (Sl. 42)

### Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 43).

### Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) 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.

### Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Rešenje
Kada izaberem brzinu ili upotrebim dugme za pulsiranje/ jednostavno čišćenje, aparat ne radi.	Proverite da li su posuda multipraktika ili blendera i poklopac ispravno montirani ('klik'). Proverite da li je držač alata pravilno postavljen ako koristite posudu multipraktika sa nekim dodatkom. Ukoliko koristite posudu blendera, proverite da li je njegova ručica okrenuta prema nekom od četiri ugla jedinice motora. Pričvrstite poklopac da biste izbegli prosipanje. Ukoliko koristite multipraktik, proverite da li je ručica posude odmah iznad oznake zaključane brave. Poklopac posude je ispravno postavljen kada je istureni deo zaključan u otvoru na ručici posude. Ukoliko su svi delovi ispravno montirani, aparat će raditi kada izaberete brzinu ili pritisnete dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje.
Aparat je odjednom prestao sa radom.	Sigurnosna zaštita od pregrevanja je verovatno isključila napajanje uređaja jer se pregrejavao. 1) Isključite uređaj iz utičnice. 2) Ostavite uređaj da se hladi 1 sat. 3) Uključite utikač u utičnicu. 4) Ponovo uključite uređaj.

Problem	Rešenje
Izabrao sam pogrešnu brzinu za dodatak koji želim da koristim.	Proverite boju dodatka, a zatim regulatorom brzine izaberite odgovarajuću brzinu.
Disk za mućenje, metlica ili dodatak za mešanje se ne okreće.	Proverite da li je disk za mućenje, metlica ili dodatak za mešanje ispravno montiran na držač alata. Osim toga, proverite i da li su posuda multipraktika i poklopac ispravno postavljeni ('klik').
Kada izaberem brzinu za cediljku za agrume, uređaj ne radi.	Proverite da li je držač alata ispravno postavljen. Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici posude. Ukoliko jeste, uređaj će početi da radi kada se izabere odgovarajuća brzina.
Sito cediljke za agrume je oštećeno.	Ukoliko je sito oštećeno, nemojte više koristiti cediljku za agrume. Obratite se korisničkoj podršci kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu) da biste poručili novo sito. Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji korisnička podrška kompanije Philips, obratite svom prodavcu Philips uređaja.

## Recepti

### Hranljiva čorba od povrća na mađarski način

#### Sastojci

Za obradu u blenderu:

- 240 g kelerabe
- 240 g krompira
- 360 g celera
- 120 g šargarepe
- voda (napunite do oznake za 1,5 l)

Za dodavanje pri kuvanju:

- 150 g dala (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjetine
- 190 gr kisele pavlake
- 15 g peršuna
- so
- svež biber
- 1,5 kocka supe
- 2 lista lovora

**1** Montirajte posudu blendera na jedinicu motora. Stavite kelerabu, krompir, celer, šargarepu i vodu u blender u ovom redosledu.

Sastojke obrađujte oko 10 sekundi na odgovarajućoj brzini ako hoćete da budu krupniji ili nešto duže ako želite da budu sitniji.

**2** Stavite usitnjene sastojke u lonac i stavite da provri. Dodajte vodu, pavlaku, dal, svinjetinu i začine. Kuvajte 30 minuta uz stalno mešanje.

Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnoj temperaturi pošto ste obradili dve mere namirnica.

#### Testo za picu

Sastojci:

- 240 g belog brašna
- 1/2 kašičice šećera
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 paketića instant kvasca

- 140 g tople vode
- 25 g ulja

- 1** Stavite držač alata u posudu i montirajte dodatak za mešanje na držač.
- 2** Sve sastojke stavite u posudu i dodajte vodu i ulje.
- 3** Zatvorite i zaključajte poklopac ('klik'). Izaberite odgovarajuću brzinu za dodatak za mešanje i ostavite uređaj da radi sve dok se ne dobije kompaktna smesa. Za ovo je potrebno približno 2 minuta.
- 4** Testo stavite u posudu, pokrijte ga krpom i ostavite da naraste oko 40 minuta dok ne udvostruči svoju količinu.
- 5** Sipajte brašno na radnu površinu, umesite testo i formirajte dve osnove za picu, koje ćete staviti u podmazan pleh za pečenje.
- 6** Preko osnove za picu stavite paradajz sos i omiljeni nadev. Možete koristiti sir, šunku, salamu, slaninu, pečurke, tunjevinu, crni luk, artičoke, papriku itd. Pospite origanom, prelijte maslinovim uljem i pecite.

*Savet: Disk za rendanje možete upotrebiti za rendanje približno 200g sira (parmezan ili gauda). Stavite držač alata u posudu i postavite disk za rendanje na držač. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ('klik'). Isecite sir na komade koji mogu da stanu u otvor za hranu i rendajte ga.*

### **Salata od krastavca i jogurta**

Sastojci:

- 1 krastavac
- 2 šolje peršuna
- 1 šolja jogurta
- 1 kašika senfa
- so i crni biber po ukusu

- 1** Stavite držač alata u posudu i montirajte disk za sečenje na držač.

- 2** Zatvorite poklopac i zaključajte ga ('klik'). Isecite krastavac. Izbor odgovarajuće brzine pogledajte u poglavlju „Upotreba aparata“, odeljak „Diskovi za sečenje i rendanje“.

*Savet: Za sečenje na tanke kriške koristite tanku stranu na disku za sečenje. Nemojte previše pritiskati potiskivač.*

- 3** Stavite narezani krastavac u posudu za serviranje.
- 4** Stavite držač alata u posudu i montirajte jedinicu sa sečivima na držač.
- 5** Stavite peršun u posudu. Zatvorite poklopac i zaključajte ga ('klik').
- 6** Isecajte peršun. Pritisnite dugme za pulsiranje/jednostavno čišćenje da biste imali bolju kontrolu procesa.
- 7** Dodajte jogurt, senf, so i biber i obrađujte ih još nekoliko sekundi kako biste dobili homogenu smesu.
- 8** Promešajte sos i narezani krastavac i ostavite salatu da se ohladi pre služenja.

### **Šlag**

Sastojci:

- 250 ml slatke pavlake

- 1** Pre pripreme, ostavite slatku pavlaku da se ohladi najmanje 2 sata.
- 2** Postavite držač alata u posudu i montirajte disk za mućenje (samo HR7771) ili metlicu (samo HR7772) na držač.
- 3** Stavite slatku pavlaku u posudu.
- 4** Zatvorite poklopac i zaključajte ga ('klik'). Mutite šlag sve dok se ne dobije željena gustina. Izaberite brzinu koja odgovara boji dodataka.

*Savet: Umućeni šlag ohladite pre služenja. Možete ga služiti sa kolačima, sladoledom, voćem, kafom ili kao nadev za tortu, itd.*

## Dečja hrana

Sastojci:

- 250 g kuvanog pilećeg mesa
- 250 g kuvanih krompira
- 250 g kuvanih mahuna
- 375 ml mleka

**1** Stavite posudu blendera na jedinicu motora. Stavite sastojke u blender. Mešajte sastojke 25 sekundi pri odgovarajućoj brzini.

Ako želite da pripremite veću količinu dečje hrane, ostavite aparat da se ohladi 60 minuta nakon obrade sastojaka.

**Maksimalne količine i vreme obrade (Sl. 44)**

**Вступ**

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Диск для нарізання дрібними/середніми шматками (жовтий) (лише HR7771)
- B** Диск для подрібнення на малі/середні шматки (жовтий) (лише HR7771)
- C** Диск для приготування емульсії (лише HR7771)
- D** Насадка для замішування тіста
- E** Ріжучий блок
- F** Захисний чохол
- G** Блок двигуна
- H** Селектор швидкості
- I** Внутрішній штовхач
- J** Кришка чаші кухонного комбайна
- K** Тримач інструментів
- L** Чаша
- M** Запобіжник
- N** Кнопка імпульсного режиму/легкого чищення
- O** Зовнішній штовхач
- P** Отвір для подачі
- Q** Диск для нарізання дрібними/середніми шматками (зелений) (лише HR7772)
- R** Диск для подрібнення на малі/середні шматки (зелений) (лише HR7772)
- S** Об'ємний вінчик (лише HR7772)
- T** Конус цитрус-преса (лише HR7772)
- U** Сіточка цитрус-преса (лише HR7772)
- V** Пробка
- W** Кришка глека блендера
- X** Глек
- Y** Гумове кільце
- Z** Ріжучий блок

**Важлива інформація**

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

**Загальна інформація****Небезпечно**

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

**Увага!**

- Перед тим, як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджені.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера або чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок.
- Ніколи не прошовуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою інших предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Скористайтеся для цього штовхачем з комплекту.



- Будьте обережні під час роботи з дисками, ріжучим блоком блендера чи кухонного комбайна. Будьте особливо обережні, коли виймаєте їх із чаші чи глека блендера, коли спорожняєте чашу чи глек, а також під час чищення. Леза дуже гострі.

### Увага

- Ніколи не вимикайте пристрій, повертаючи глек блендера, чашу чи їх кришки. Завжди вимикайте пристрій, повертаючи селектор швидкості в положення 0.
- Перед тим, як вийняти будь-який аксесуар, вимикайте пристрій.
- Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
- Завжди від'єднайте пристрій від мережі перед тим, як встромляти пальці чи інший предмет (наприклад, лопатку) у глек блендера.
- Перед тим, як зняти кришку чаші чи глека, почекайте, поки рухомі частини зупиняться.
- Не використовуйте насадки чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких насадок чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Не наповнюйте глек або чашу вище максимальної позначки.
- Правильну кількість продуктів та час їх обробки можна дізнатися у таблиці в цьому посібнику користувача.
- Певні продукти можуть спричиняти знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- Ніколи не наповнюйте глек блендера або чашу кухонного комбайна продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Рівень шуму:  $L_c = 87,5$  дБ (А).

### Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### Засоби безпеки

#### Тепловий запобіжник

Цей пристрій оснащено тепловим запобіжником, що автоматично вимикає живлення пристрою у разі перегрівання.

Якщо пристрій перестав працювати:

- 1** Витягніть штепсель із розетки.
- 2** Дайте пристрою охолонути протягом 1 години.
- 3** Вставте штепсель у розетку.
- 4** Увімкніть пристрій знову.

Якщо тепловий запобіжник спрацьовує надто часто, зверніться до свого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

#### Вбудована система запобіжного блокування

Ця функція дозволяє вмикати пристрій лише тоді, коли глек блендера або чашу встановлено на блок двигуна належним чином, а кришку належно закріплено на глеку блендера або чаші. Якщо глек блендера або чашу та її кришку встановлено належним чином (див. розділ "Застосування пристрою"), вбудований запобіжник буде розблоковано.

#### Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ "Чищення").

#### Застосування пристрою

#### Загальна інформація

- Пристрій обладнано вбудованим запобіжником, який вимикає пристрій у випадку неправильного закріплення блендера або самого кухонного комбайна.

**Кухонний комбайн**

- 1** Встановіть чашу на блок двигуна (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 2).

*Примітка:* Якщо ручка знаходиться безпосередньо над символом блокування, чашу встановлено належним чином.

- 2** Встановіть у чашу тримач інструментів із потрібним приладдям (ріжучим блоком, приладдям для замішування тіста, диском для приготування емульсій, об'ємним вінчиком, цитрус-пресом або одним із дисків). Див. відповідний розділ нижче.
- 3** Використовуючи ріжучий блок, приладдя для замішування тіста чи об'ємний вінчик, продукти для обробки кладіть у чашу.

*Примітка:* Не заповнюйте чашу вище позначки МАХ.

- 4** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 3).

*Примітка:* Виступ на кришці має заходити в отвір на ручці чаші.

- 5** Під час використання одного з дисків продукти подавайте через отвір для подачі та просувайте їх донизу за допомогою штовхача.
- 6** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору приладдя у чаші. Див. відповідний розділ нижче.
- 7** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 (Мал. 4).

**Отвір для подачі та штовхач**

- За допомогою отвору для подачі подавайте рідкі та/або тверді продукти. (Мал. 5)
- За допомогою зовнішнього штовхача просувайте тверді продукти в отвір для подачі. (Мал. 6)
- Якщо продукти, які потрібно пошинкувати чи нарізати, малого діаметру, вставте в отвір для подачі зовнішній штовхач, щоб зробити цей отвір меншим. Після того за допомогою внутрішнього штовхача просувайте продукти в отвір. (Мал. 7)

*Порада:* За допомогою внутрішнього та зовнішнього штовхачів можна також закрити отвір для подачі. Це запобігає випаданню продуктів з отвору для подачі.

**Ріжучий блок**

Ріжучий блок дозволяє подрібнювати продукти, змішувати їх або робити пюре.

- 1** Зніміть захисний чохол із ножа (Мал. 8).

Леза дуже гострі. Не торкайтеся до них.

- 2** Поставте у чашу тримач інструментів. (Мал. 9)
- 3** Встановіть ріжучий блок на тримач інструментів у чаші (Мал. 10).
- 4** Покладіть продукти у чашу. Наріжте великі шматки продуктів на шматки розміром прибл. 3 x 3 x 3 см (Мал. 11).

*Примітка:* Перед тим як догавати продукти, завжди встановлюйте тримач інструментів із ріжучим блоком у чашу.

- 5** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 12).
- 6** Встановіть штовхач в отвір для подачі.
- 7** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 13).
- 8** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).

**Поради**

- Нарізаючи цибулю, натискайте кнопку імпульсного режиму/легкого чищення кілька разів, щоб не нарізати її надто дрібно. (Мал. 14)
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть топитися і стануть грудкуватими.

- Не застосовуйте ріжучий блок для подрібнення надто твердих продуктів, таких як зерна кави, куркума, мускатний горіх та кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Стандартний час роботи пристрою для подрібнення становить 30-60 секунд.
- Якщо їжа прилипає до ножа або до стінки чаші, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти з ножа або зі стінок чаші.

### **Насадка для замішування тіста**

За допомогою насадки для замішування тіста можна замішувати дріжджове тісто для хліба та піци.

Стандартний час роботи пристрою для замішування тіста становить 30-180 секунд.

- 1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 9).
- 2** Встановіть на тримач інструментів насадку для замішування тіста. (Мал. 15)

*Примітка: Завжди встановлюйте тримач інструментів із насадкою для замішування тіста перед догаванням продуктів до чаші.*

- 3** Покладіть продукти до чаші (Мал. 16).
- 4** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 17).
- 5** Встановіть штовхач в отвір для подачі.
- 6** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 13).
- 7** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).

### **Диски для нарізання і подрібнення**

Ніколи не обробляйте дисками такі тверді інгредієнти, як кубики льоду.

Лезо дисків дуже гостре. Не торкайтеся до нього.

- 1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 9).
- 2** Встановіть у тримач інструментів потрібний диск (диск для нарізання або подрібнення) (Мал. 18)
- 3** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 19).
- 4** Покладіть продукти в отвір для подачі. (Мал. 20)
  - Великі шматки продуктів поріжте на дрібніші, щоб вмістити їх в отвір для подачі.
  - Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно.
  - Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.
  - Якщо продукти, які потрібно пошинкувати чи нарізати, малого діаметру, вставте в отвір для подачі зовнішній штовхач, щоб зробити цей отвір меншим. Після того за допомогою внутрішнього штовхача просувайте продукти в отвір.
- 5** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 13).
- 6** Несильно натискайте штовхачем на продукти в отворі для подачі.
- 7** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).

### **Поради**

- Шинкуючи чи подрібнюючи м'які продукти, застосовуйте низьку швидкість для запобігання перетворенню продуктів у пюре.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру. В такому випадку сир дуже нагрівається, починає плавитися та стає грудкуватим.
- Не використовуйте диски для обробки шоколаду. Для цього користуйтеся лише ріжучим блоком.

**Диск для приготування емульсій (лише HR7771)**

Диск для приготування емульсій можна використовувати для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу та бісквітних сумішей.

- 1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 9).
- 2** Встановіть диск для приготування емульсій у тримач інструментів (Мал. 21).
- 3** Покладіть продукти до чаші. (Мал. 22)

**4** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 23).  
Встановіть штовхач в отвір для подачі.

**5** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 24).

**6** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 25).

**Поради**

- Не використовуйте цей диск для приготування тортів із маслом чи маргарином або для замішування тіста. В цьому випадку використовуйте насадку для замішування тіста.
- Перед тим як збивати яєчні білки, перевірте, чи чаша та диск для приготування емульсій сухі, чи на них немає жиру. Яєчні білки мають бути кімнатної температури.

**Об'ємний вінчик (лише HR7772)**

Об'ємний вінчик можна використовувати для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу, бісквітних сумішей та інших м'яких сумішей.

- 1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 9).
- 2** Встановіть об'ємний вінчик на тримач інструментів у чаші (Мал. 26).
- 3** Покладіть продукти до чаші (Мал. 27).

**4** Накрийте чашу кришкою (1). Поверніть кришку за годинниковою стрілкою (2) до фіксації (Мал. 28).  
Встановіть штовхач в отвір для подачі.

**5** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 29).

**6** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 30).

**7** Після використання завжди чистіть об'ємний вінчик.  
Вказівки про те, як можна зняти і почистити об'ємний вінчик див. у розділі "Чищення".

**Поради**

- Не використовуйте об'ємний вінчик для приготування тортів із маслом чи маргарином або для замішування тіста. В цьому випадку використовуйте приладдя для замішування тіста.
- Перед тим як збивати яєчні білки, перевірте, чи чаша та об'ємний вінчик сухі, чи на них немає жиру. Яєчні білки мають бути кімнатної температури.

**Блендер**

Блендер використовується для:

- Змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів.
- Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

**1** Встановіть гумове кільце на ріжучий блок (Мал. 31).

**2** Встановіть ріжучий блок на дно глека блендера (1), повертаючи його за годинниковою стрілкою (2) (Мал. 32).

**3** Встановіть глек блендера на блок двигуна (1) і поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації (2). Ручка повинна вказувати на один із чотирьох кутів блока двигуна (Мал. 33).

Не тисніть занадто сильно на ручку глека блендера.

**4** Покладіть продукти у глек блендера (Мал. 34).

Ніколи не наповнюйте глек блендера продуктами, температура яких перевищує 80°C.

Для запобігання витіканню ніколи не заповнюйте глек вище максимальної позначки, особливо змішуючи гарячі рідини.

**5** Накрийте глек блендера кришкою (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2) (Мал. 35).**6** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 13).

Ніколи не відкривайте кришку, коли ніж повертається.

Ніколи не встромляйте руку чи будь-які предмети у глек, коли блендер працює.

Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після двох оброблених порцій.

**7** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 4).**Поради**

- Під час роботи пристрою рідкі або тверді продукти можна додавати у чашу блендера через отвір у кришці (Мал. 36).
- Чим довше працюватиме пристрій, тим рідшою буде суміш.
- Перед тим як класти тверді продукти у глек блендера, поріжте їх на невеликі шматки. Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Щоб подрібнити кубики льоду, покладіть їх у глек, накрийте кришкою та скористайтеся кнопкою імпульсного режиму/легкого чищення.
- Деякі продукти (наприклад, фрукти) змішуються легше, якщо до них долити трохи рідини (наприклад, соку лимону).
- Змішуючи суп, використовуйте вже приготовані продукти.
- Якщо Ви не задоволені результатом змішування, кілька разів натисніть кнопку імпульсного режиму/легкого чищення, щоб пристрій працював короткий час. Для отримання кращого результату продукти можна також перемішати лопаткою (тоді,

коли блендер не працює) або відібрати частину продуктів, щоб обробляти їх меншими порціями.

- Обробляючи рідину, яка є гарячою або може пінитися (наприклад, молоко), не наливайте у глек блендера більше 1 л, щоб рідина не вилвалася.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.

**Цитрус-прес (лише HR7772)**

За допомогою цитрус-преса можна готувати свіжі фруктові соки. М'якоть, насіння та шкірки видаляються із соку.

**1** Поставте у чашу тримач інструментів (Мал. 9).**2** Встановіть цитрус-прес на тримач інструментів у чаші (Мал. 37).

*Примітка: Виступ на сіточці має заходити в отвір на ручці чаші.*

**3** Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки (Мал. 29).**4** Притисніть цитрус до конуса (Мал. 38).

*Примітка: Час від часу випускайте фрукт, щоб видалити м'якоть із сіточки.*

*Примітка: Для видалення м'якоті із сіточки поверніть селектор швидкості у положення 0 та вимкніть пристрій.*

**5** Після обробки продуктів поверніть селектор швидкості у положення 0 та від'єднайте пристрій від мережі (Мал. 30).**Чищення****1** Пристрій повинен бути вимкнений, а штепсель витягнений з розетки.**2** Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

- 3 Частини, що контактують з їжею, мийте у гарячій воді з додаванням миючого засобу відразу після використання.

Обережно чистіть ріжучий блок кухонного комбайна, диски та ріжучий блок блендера. Леза дуже гострі.

*Примітка: Усі частини, крім блока двигуна, можна також мити у посудомийній машині.*

- Стежте, щоб леза ріжучого блока та дисків не торкалися твердих предметів, оскільки вони можуть затупитися.
- Вінчики об'ємного вінчика можна зняти та очистити окремо.

### **Легке чищення чаші кухонного комбайна та глека блендера**

- 1 Налийте теплої води (не більше 0,5 л) та трохи миючого засобу у чашу кухонного комбайна або глек блендера. (Мал. 39)
- 2 Накрийте чашу кухонного комбайна або глек блендера кришкою (1) і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації (2).
- 3 Натисніть кнопку імпульсного режиму/легкого чищення (Мал. 14).
- 4 Дайте пристрою працювати протягом 30 секунд або поки чаша кухонного комбайна або глек блендера не будуть чистими.
- 5 Від'єднайте глек блендера або чашу кухонного комбайна і сполосніть її чистою водою.

### **Об'ємний вінчик (HR7772)**

Завжди чистіть об'ємний вінчик відразу після використання. Об'ємний вінчик можна мити в посудомийній машині. Крім того, вінчики об'ємного вінчика можна зняти та очистити окремо.

- 1 Вийміть вінчики з корпусу об'ємного вінчика. (Мал. 40)
- 2 Щоб знову зібрати об'ємний вінчик, вставте вінчики у корпус об'ємного вінчика.

### **Цитрус-прес**

Завжди чистіть цитрус-прес відразу після використання. Цитрус-прес можна мити в посудомийній машині. Можна також зняти конус зі сіточки та очистити його окремо.

- 1 Зніміть конус зі сіточки (Мал. 41).
- 2 Щоб зібрати ці частини знову, встановіть конус на сіточку цитрус-преса.

### **Зберігання**

- 1 Проштвхніть шнур у відділення для зберігання на задній частині блока двигуна. (Мал. 42)

### **Навколишнє середовище**

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 43).

### **Гарантія та обслуговування**

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

### **Усунення несправностей**

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

Проблема	Вирішення
----------	-----------

Коли я вибираю швидкість або натискаю кнопку імпульсного режиму/легкого чищення, пристрій не спрацьовує.

Перевірте, чи кухонний комбайн або глек блендера та кришка правильно закріплені до фіксації. Якщо Ви використовуєте приладдя з чашею кухонного комбайна, перевірте, чи правильно закріплено тримач інструментів. Якщо Ви використовуєте глек блендера, перевірте, чи ручка блендера вказує на один із чотирьох кутів блока двигуна. Для запобігання витіканню не знімайте кришку. Використовуючи кухонний комбайн, стежте, щоб ручка блендера була безпосередньо над символом блокування. Якщо виступ на кришці входить в отвір на ручці чаші, кришку чаші прикріплено правильно. Якщо всі частини прикріплено правильно, пристрій починає працювати після того, як буде вибрано швидкість або натиснуто кнопку імпульсного режиму/легкого чищення.

Пристрій раптово перестав працювати.

Можливо, тепловий запобіжник вимкнув живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Від'єднайте пристрій від мережі. 2) Дайте пристрою охолонути протягом 1 години. 3) Вставте штепсель у розетку. 4) Увімкніть пристрій знову.

Для насадки, яку потрібно використовувати, я вибрав невідповідну швидкість.

Перевірте колір насадки та за допомогою селектора швидкості виберіть відповідну швидкість.

Проблема	Вирішення
----------	-----------

Диск для приготування емульсій, об'ємний вінчик або приладдя для замішування тіста не повертаються.

Перевірте, чи диск для приготування емульсій, об'ємний вінчик або приладдя для замішування тіста правильно встановлено на тримачі інструментів. Крім того, перевірте, чи чашу кухонного комбайна та кришку закріплено належним чином до фіксації.

Коли я вибираю швидкість для цитрус-преса, пристрій не спрацьовує.

Перевірте, чи тримач інструментів встановлено належним чином. Перевірте, чи виступ на сіточці заходить в отвір ручки чаші. Якщо виступ заходить в отвір, пристрій спрацьовує після того, як вибрати відповідну швидкість.

Сіточку цитрус-преса пошкоджено.

Якщо сіточку пошкоджено, припиніть використання цитрус-преса. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти в гарантійному талоні) та замовте нову сіточку. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

## Рецепти

### Поживний овочевий суп по-будапештськи

#### Продукти

Для обробки у блендері:

- 240 г кольрабі
- 240 г картоплі
- 360 г селери
- 120 г моркви
- вода (налити до позначки 1,5 л)

Додавати під час приготування:

- 150 г бобів (консервованих)

## 160 УКРАЇНСЬКА

- 150 г копченої свинини
- 190 г густої некислої сметани
- 15 г петрушки
- сіль
- свіжий перець
- 1,5 бульйонних кубики
- 2 лаврові листки

**1** Встановіть глек блендера на блок двигуна. Покладіть кольрабі, картоплю, селеру, моркву та воду в блендер у вказаному порядку. Вибравши відповідну для блендера швидкість, змішуйте продукти протягом 10 секунд для отримання супу із грубо нарізаними продуктами, або довше для дрібнішого результату.

**2** Покладіть змішані продукти в каструлю і доведіть до кипіння. Додайте сметану, боби, свинину і трави. Варіть 30 хвилин, постійно помішуючи.

Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після двох оброблених порцій.

### Тісто для піци

Інгредієнти:

- 240 г борошна вищого гатунку
- 1/2 чайної ложки цукру
- 1/2 чайної ложки солі
- 1/2 пакетика "швидких" дріжджів
- 140 г теплої води
- 25 г олії

**1** Встановіть тримач інструментів у чашу, а насадку для змішування тіста - у тримач.

**2** Покладіть усі сухі продукти у чашу і долийте води та олії.

**3** Встановіть кришку до фіксації. Виберіть швидкість, яка відповідає кольору насадки для змішування, та змішуйте тісто до утворення добре змішаної маси. Це займе приблизно 2 хвилини.

**4** Покладіть тісто в чашу, накрийте вологою тканиною та залишіть приблизно на 40 хвилин, щоб воно підросло та збільшилося вдвічі.

**5** Посипте робочу поверхню борошном, розкачайте тісто та приготуйте дві основи для піци, після чого покладіть їх на змащену маслом форму для випікання.

**6** Полийте основи для піци томатним соусом та додайте улюблену начинку. Можна додати сир, шматки шинки, селямі, бекон, гриби, тунець, цибулю, артишок, болгарський перець тощо. Посипте піцу майораном і полийте оливковою олією, після чого поставте пекти.

*Порада: За допомогою диска для подрібнення можна натерти приблизно 200 г сиру (пармезану або гауда). Встановіть тримач інструментів у чашу, а диск для подрібнення - у тримач. Встановіть кришку до фіксації. Поріжте сир на шматки, які б поміщалися в отвори для подачі, та натріть його.*

### Салат з огірків із йогуртовим соусом

Інгредієнти:

- 1 огірок
- 2 чашки листків петрушки
- 1 чашка натурального йогурту
- 1 столова ложка гірчиці
- сіль і чорний перець до смаку

**1** Встановіть тримач інструментів у чашу, а диск для подрібнення - у тримач.

**2** Встановіть кришку до фіксації. Наріжте огірок. Інформацію про відповідну швидкість див. у пункті "Диски для нарізання і подрібнення" розділу "Застосування пристрою".

*Порада: Для дрібного нарізання продуктів диск для нарізання слід використовувати стороною, призначеною для нарізання тонкими шматками. Не тисніть на штовхач надто сильно.*

**3** Викладіть нарізаний огірок у посудину для подавання на стіл.



- 4** Встановіть тримач інструментів у чашу, а ріжучий блок - у тримач.
- 5** Покладіть петрушку у чашу. Встановіть кришку до фіксації.
- 6** Подрібніть петрушку. Для кращого контролю за процесом подрібнення використовуйте кнопку імпульсного режиму/легкого чищення.
- 7** Додайте йогурт, гірчицю, сіль, перець та обробляйте продукти ще кілька секунд до утворення однорідної маси.
- 8** Перемішайте соус зі шматками огірків та перед подачею на стіл поставте в холодне місце.

### Збиті вершки

Інгредієнти:

- 250 мл свіжих вершків

- 1** Перед приготуванням вершки слід охолоджувати щонайменше 2 години.
- 2** Встановіть тримач інструментів у чашу, а диск для приготування емульсій (лише HR7771) або об'ємний вінчик (лише HR7772) - у тримач.
- 3** Викладіть вершки у чашу.
- 4** Встановіть кришку до фіксації. Збивайте вершки до утворення потрібної консистенції. Виберіть швидкість, яка відповідає кольору приладдя.

*Порада: Перед подачею на стіл збиті вершки поставте в холодне місце. Збиті вершки можна подавати на випічці, морозиві, фруктах, додавати їх до кави або використовувати як начинку для тістечок тощо.*

### Дитяче пюре

Інгредієнти:

- 250 г вареного курячого м'яса
- 250 г вареної картоплі
- 250 г вареної квасолі

- 375 мл молока

- 1** Встановіть глек блендера на блок двигуна. Покладіть продукти в блендер. Вибравши відповідну для блендера швидкість, змішуйте продукти протягом 25 секунд.

Щоб приготувати більше дитячого пюре, дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин після обробки кожної порції продуктів.

**Максимальна кількість продуктів і час приготування (Мал. 44)**

### Служба підтримки споживачів

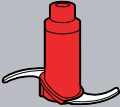












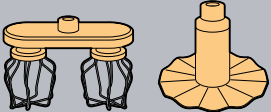








тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)

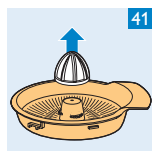
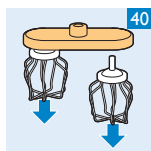
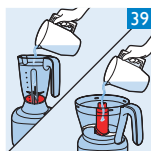
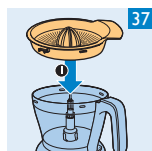
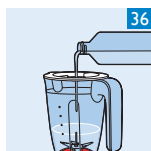
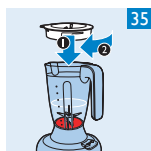
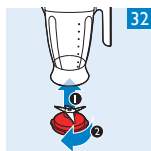
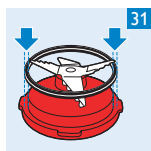
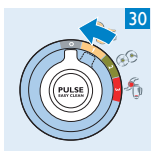
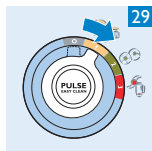
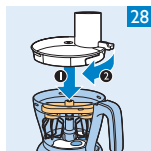
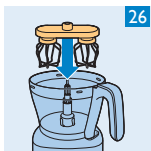
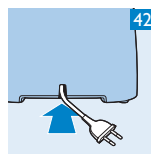
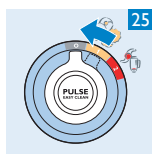
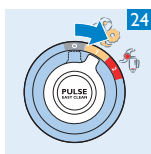
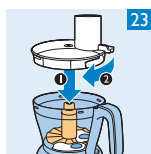
для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)  
Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 5 років







		Kg	⌚
		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4	4 min
 <p data-bbox="108 736 164 753">HR7772</p> <p data-bbox="252 736 308 753">HR7771</p>		2 - 6	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse

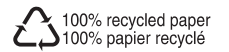


		Kg
<p>HR7771      HR7772</p>		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
<p>HR7771      HR7772</p>		3
		750 g
		1000 g
<p>HR7772</p>		1
		n.a





[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.002.7224.3