



Always there to help you

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



HR7776
HR7777
HR7778



EN	User manual
BG	Ръководство за потребителя
CS	Příručka pro uživatele
ET	Kasutusjuhend
HR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv
KK	Қолданушының нұсқасы
LT	Vartotojo vadovas

LV	Lietotāja rokasgrāmata
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
RU	Руководство пользователя
SK	Príručka užívateľa
SL	Uporabniški priročnik
SR	Korisnički priručnik
UK	Посібник користувача



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 01852

PHILIPS

11

		 (MAX)	 (MAX)	
(HR7778)		30 sec	200 g	1-5
		30 sec	1 kg	1-5
		1 min	200 g	12
		1 min	1.5 L	12
		1 min	1 L	9-12
		30 sec	6 x 	
(HR7777)		60-90 sec	500 g	9-12
(HR7778)			2 min	1.5 kg
(HR7778)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1
(HR7778)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	40 g	9-12
		30 sec	50 g	9-12
		30 sec	70 g	9-12
 (optional) 9965 100 56737 9965 100 56882		7 sec	60 g	P

12



			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

13



14

HR7776
HR7777



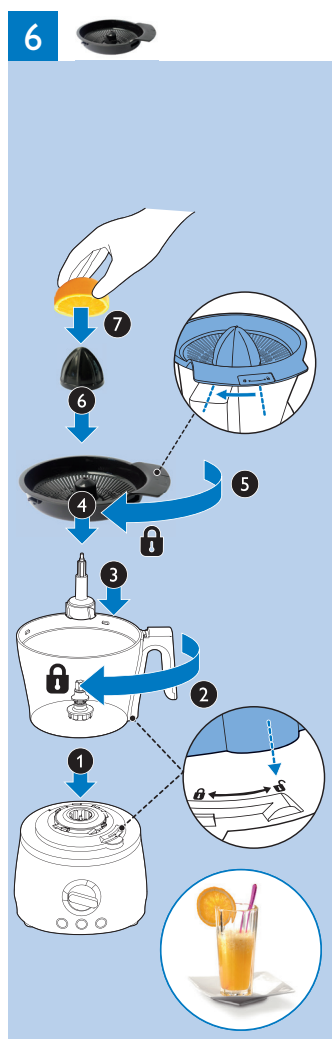
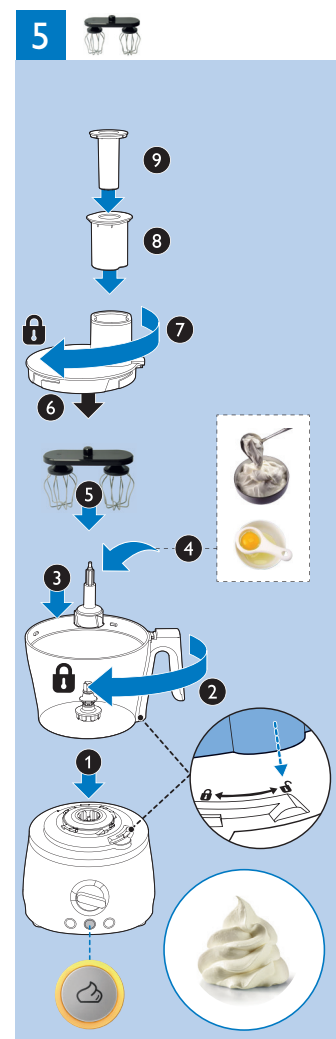
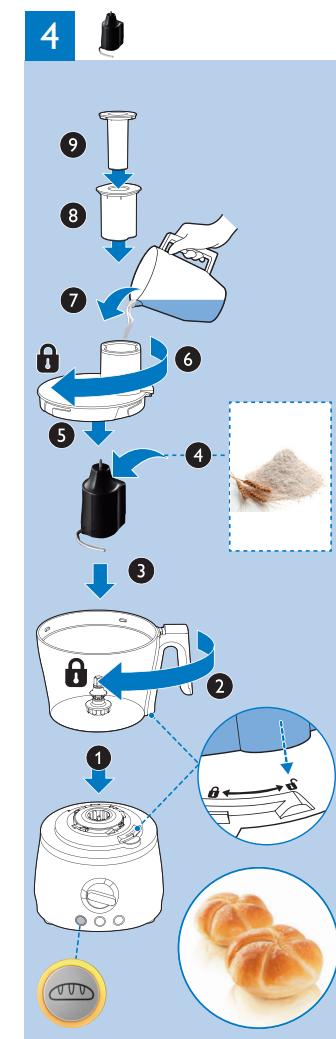
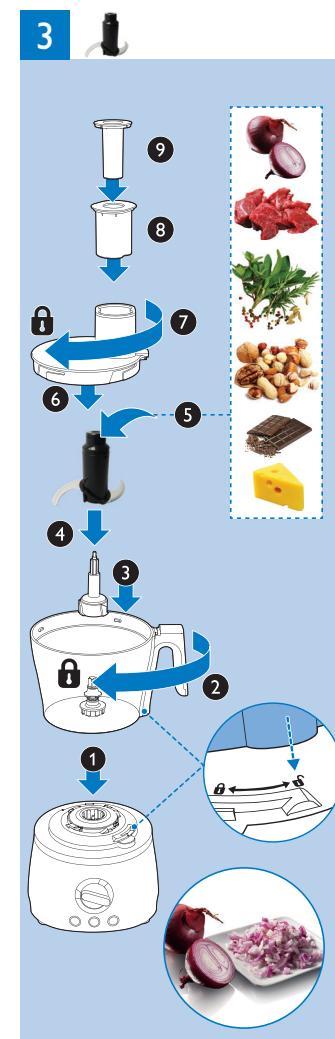
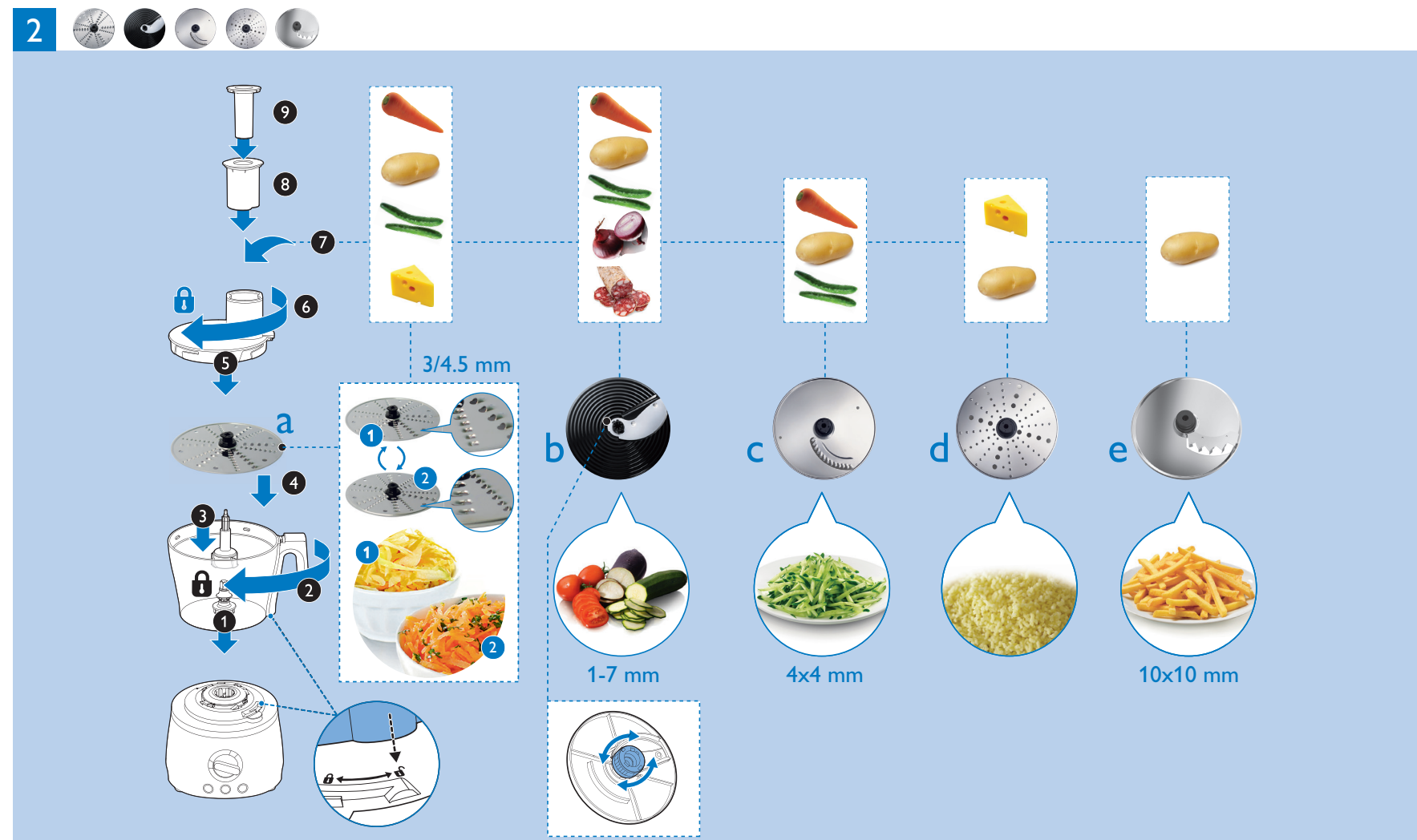
15

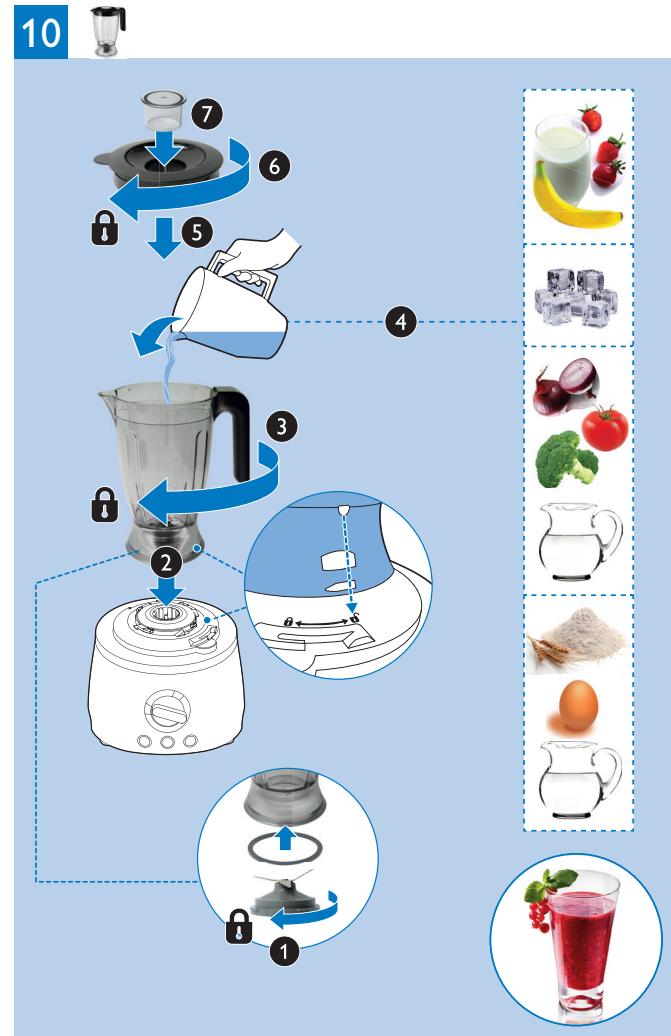
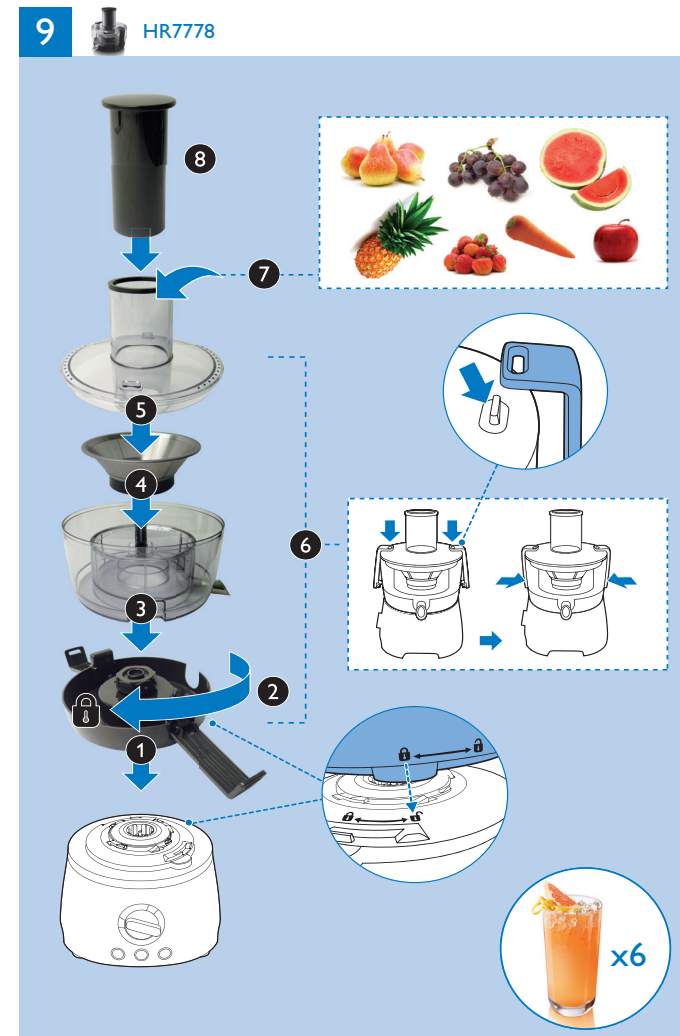
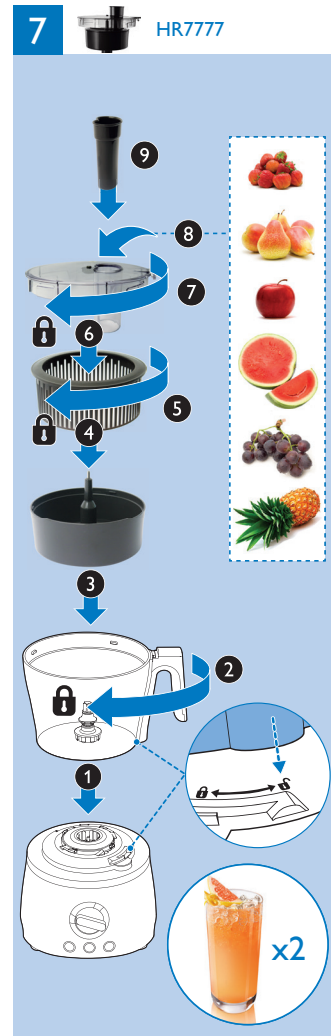
HR7778



16







11

		⌚ (MAX)	⚖️ (MAX)	🌀
🍷	🍷	5 x 1 sec	750 g	P
	🍷	5 x 1 sec	1 kg	P
	🍷	30 sec	100 g	P
	🍷	60 sec	1 kg	9-12
	🍷	45 sec	500 g	9-12
🍷	🍷	30 sec	400 g	9-12
	🍷	1.5-2 min	1 Kg	🌀
🍷	🍷	60-150 sec	750 ml	🌀
	🍷	60-150 sec	8 pcs	🌀
🍷	🍷	2 min	1 kg	1
	🍷	2 min	500 g	1
🍷	🍷	30 sec	1 kg	1-5
	🍷	30 sec	3 pcs	1-5
	🍷	30 sec	750 g	1-5
🍷	🍷	30 sec	1 kg	1-5
	🍷	30 sec	200 g	1-5
	🍷	30 sec	3 pcs	1-5



EN	User manual	1
BG	Ръководство за потребителя	10
CS	Příručka pro uživatele	19
ET	Kasutusjuhend	27
HR	Korisnički priručnik	35
HU	Felhasználói kézikönyv	43
KK	Қолданушының нұсқасы	52
LT	Vartotojo vadovas	61
LV	Lietotāja rokasgrāmata	69
PL	Instrukcja obsługi	77
RO	Manual de utilizare	86
RU	Руководство пользователя	95
SK	Příručka uživateľa	105
SL	Uporabniški priročnik	114
SR	Korisnički priručnik	122
UK	Посібник користувача	131

Important

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.

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center

authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to 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.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

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 or OFF.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down ($< 80^{\circ}\text{C}$) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- **Noise level:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.



When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



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


1 Overview (Fig. 1)

- ① Food processor pusher
- ② Food processor bowl lid
- ③ Blade unit
- ④ Drive shaft
- ⑤ Food processor bowl
- ⑥ Motor unit
- ⑦ Kneading accessory
- ⑧ Double balloon beater
- ⑨ Adjustable slicing disc
- ⑩ Reversible shredding disc
 - A: For coarse shredding
 - B: For fine shredding
- ⑪ Julienne disc (HR7778 only)
- ⑫ Granulating disc (HR7778 only)
- ⑬ French fry disc (HR7778 only)
- ⑭ Citrus press cone
- ⑮ Citrus press sieve
- ⑯ Mini juicer pusher (HR7777 only)
- ⑰ Mini juicer lid (HR7777 only)
- ⑱ Mini juicer filter (HR7777 only)
- ⑲ Mini juicer base (HR7777 only)
- ⑳ Mini chopper jar (optional)
- ㉑ Seal ring (optional)
- ㉒ Detachable blade unit for mini chopper (optional)
- ㉓ Maxi juicer pusher (HR7778 only)
- ㉔ Maxi juicer lid (HR7778 only)
- ㉕ Maxi juicer filter (HR7778 only)
- ㉖ Maxi juicer bowl (HR7778 only)
- ㉗ Base unit of maxi juicer bowl (HR7778 only)
- ㉘ Measuring cup for blender
- ㉙ Blender lid
- ㉚ Blender jar
- ㉛ Seal ring
- ㉜ Detachable blade unit for blender
- ㉝ Tray cover
- ㉞ Storage tray
- ㉟ Spatula
- ㊱ Cleaning brush

2 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

- 1 Go to www.philips.com.
- 2 Click the search button  on the homepage.
- 3 Type the product number "HR7776, HR7777 or HR7778" in the search box.
- 4 Find or download the information you need from the searching result.
- 5 For inspiring recipes, pls visit www.philips.com/kitchen.

3 Use your food processor

General Assembly

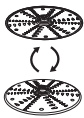




Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to **Fig. 2** to **10**.

- 1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- 2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl.
 - For the citrus press, press the citrus fruits on the cone, and go to Step 5.
- 4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
 - For the discs and mini juicer, put the ingredients into the feeding tube with the pusher:

- 5 Connect the power plug to the power supply.
- 6 Check the advised ingredient quantity and setting in **Table 11**. Turn the knob to the desired speed setting.
- 7 After use, turn the knob to **OFF**, and then unplug the appliance.

Discs

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to **Fig. 2**:

	Name	Purpose
	Reversible shredding disc	For shredding ingredients into thin or thick flat pieces with the reversible sides
	Adjustable slicing disc	For slicing ingredients to the slicing thickness you set
	Julienne disc (HR7778 only)	For cutting ingredients into thin strips
	Granulating disc (HR7778 only)	For granulating ingredients to small/ fine pieces
	French fry disc (HR7778 only)	For cutting ingredients into thick strips.

Caution

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

Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. 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.

Blade unit

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

You can use the blade unit to chop, mix, blend, or puree ingredients. You can also use it to mix and blend cake batters.

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.


Usage/ Application	Purpose
Chopping meat/ fish	Meat balls, fish cake, burger
Chopping onion/ herb	Salsa, pesto or for garnishing
Chopping nuts or chocolates	Toppings or garnishing for salads, bread, puddings
Pureeing nuts	Almond or peanut butter paste

Note

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



Kneading accessory

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

Turn the knob to the ON position and then press the kneading preset button  to start. Press the button again to stop when the dough is formed.

you can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

Tip


- If using High Gluten Flour; for best results, use 60g water for every 100g of flour; and knead at speed 9-12 for 1.5 mins (max time).
- The kneading preset button  is equipped with an auto-stop timer to protect your appliance from over usage.
- The kneading preset button  also has an auto cool down period after each processing cycle. During this period, the button will blink and the function cannot be activated.

Double balloon beater


Warning

- Do not use the double balloon beater to blend cake batters with butter or margarine. Use the blade unit for this job.

Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 5**.

Turn the knob to the ON position and then press the whipping/whisking preset button  to start. Press the button again to stop when the cream or egg whites are completely processed. You can use the double balloon beater to whisk egg whites and to whip cream, to help prepare your recipes for meringue, and whipped cream toppings.

Tip

- The whipping/whisking button  is equipped with an auto-stop timer to protect your appliance from over usage.

Citrus press

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

You can use the citrus press for fast and easy juicing of your citrus fruits such as orange, lemon and grapefruit.

Note

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

Mini Juicer (HR7777 only)

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

You can use the mini juicer to juice up to 500g of fruits and vegetables such as carrots, apples, watermelon, pear, grapes and pineapple.

Caution

- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.
- Do not fill the bowl beyond the maximum indication.

Note

- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches, and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

Mini chopper (Optional)

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

You can use the mini chopper to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc. Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 60 g at speed P for 7 seconds.

Note

- You can order a mini chopper jar and a blade unit (under service code number 9965 100 56737 & 9965 100 56882) from your Philips dealer or a Philips service center as extra accessories.
- Follow the recommendation on Table 11. Do not exceed the maximum level indicated on the mini chopper.

Maxi Juicer (HR7778 only)

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

You can use the maxi juicer to juice up to 1.5 kg of fruits and vegetables such as carrots, apples, watermelon, pear, grapes, and pineapple.

Caution

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

Note


- Always check the sieve before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, crazes, or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.
- When you clamp the lid on the juicer bowl correctly, you hear a click.

Blender



Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 10**.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

To crush ice, turn the knob to the ON position and then press the ice preset button . Press the button again to stop.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Pre-cut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

4 Recipe

Home made pizza: basic pizza dough

Ingredients
250 g all-purpose flour + extra
165 ml. water; lukewarm
4 g. dried yeast
½ tbsp. (white) sugar
½ tsp. salt

Preparation method

- 1** Assemble the blender jar and add the water, yeast, sugar and salt to the jar.

- 2** Press Pulse button twice to mix the ingredients.
- 3** Remove the jar from the motor unit and leave it for 5 minutes.
- 4** Assemble the food processor bowl with the kneading accessory and add the flour to the bowl and then turn the knob to speed 1.
- 5** Pour the yeast mixture slowly into the feeding tube with the motor running.
- 6** Stop processing until a dough ball is formed.
 - Add 1 or 2 tbsp. flour if the dough ball is too soft.
- 7** Remove the dough ball from the bowl, coat it with flour and wrap it with plastic wrap.
- 8** Leave it to rise at room temperature between 10-40 minutes, depending on how thick you would like the crust to be.
- 9** Heat the oven with the maximum temperature setting.
- 10** Roll out the pizza dough on a floured surface and top the pizza dough with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.
- 11** Bake the pizza dough in the hot oven.
 - It will take 8-10 minutes to complete baking, depending on your oven setting.

Home made pizza: sauce and toppings

Ingredients

Basic pizza topping suggestion:
100 g. mozzarella, sliced
2 stalks fresh basil leaves, chopped
1 bell pepper
50 g. sausage
1 red onion
hard cheese (Parmesan)

Basic tomato sauce:

100 ml vegetable stock
2 tbsp. tomato purée
2 stalks fresh basil leaves

Preparation method

- 1 Preheat the oven with the maximum temperature setting.
- 2 Assemble the blender jar and add the sauce ingredients to the jar.
- 3 Blend the ingredients with speed 1 for 30-60 seconds.
- 4 Remove the jar from the motor unit and assemble the food processor bowl with the slicing insert (disc).
- 5 Put the bell pepper, sausage and onion into the bowl and slice them with speed 1.
- 6 Replace with the grating insert (disc) and add cheese into the bowl.
- 7 Process cheese with speed 1.
- 8 Roll out the pizza dough and cover it with the tomato sauce and toppings.
- 9 Bake it in the hot oven for 8-10 minutes.

5 Cleaning



Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.



Caution

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

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

6 Storage

- 1 Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 13).
- 2 Store the product in a dry place.
- 3 (For HR7776 and HR7777) Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 14).
- 4 (For HR7778) Put the kneading accessory, blade unit, double balloon beater, spatula, and discs into the accessory storage tray (Fig. 15).

7 Guarantee and service

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

Важно

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате напълно от поддръжката, която предлага Philips, регистрирайте продукта на адрес www.philips.com/welcome.

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

Опасност

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

Предупреждение

- Никога не натискайте продуктите в улея за подаване с пръсти или предмети, докато уредът работи. Използвайте само тласкача.
- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- За да избегнете евентуална опасност, никога не свързвайте този уред към таймерен ключ.
- Не използвайте уреда, ако хранващият кабел, щепселът, предпазващият капак, въртящото се сито или други

компоненти са повредени или имат видими пукнатини.

- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в хранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- За тяхната безопасност не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Ако по стените на купата или каната на пасатора полепнат продукти, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете продуктите с лопатка.
- Бъдете внимателни, когато изправете купата, използвате или почиствате дисковете, режещия блок и ситото на

сокоизстисквачката. Режещите ръбове са много остри.

- Не докосвайте остриетата, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в кухненския робот или пасатора, тъй като поради изпаренията може ненадейно да пръсне течност навън.
- Този уред е предназначен само за битови цели.

Внимание

- Никога не се опитвайте да изключвате уреда чрез завъртане на каната на пасатора, купата или капациите им. Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на селектора за скорост на 0 или **ИЗКЛЮЧЕНО**.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги изчаквайте движещите части да спрат движението си, след което изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да отворите капака и да докосвате която и да е

от частите, които се движат, когато уредът е в употреба.

- Винаги изключвайте уреда от бутона и от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване и смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- Преди да използвате този уред за пръв път, добре почистете частите, които влизат в контакт с храна. Вижте инструкциите и таблицата за почистване, предоставени в това ръководството за потребителя.
- Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не превишавайте максималното ниво, показано на купата или каната. Следвайте количествата и времената за обработка, посочени в ръководството за потребителя.
- Оставете топлиите продукти да се охладят ($< 80^{\circ}\text{C}$), преди обработката им.

- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.
- Някои продукти, например моркови, може да предизвикат обезцветяване на повърхността на частите. Това не вреди на частите. След известно време оцветяването обикновено изчезва.
- **Ниво на шума:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с излагането на електромагнитни излъчвания. Ако се употребява правилно и съгласно указанията в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Рециклиране

Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно. Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/ЕО: Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци. Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.



1 Обобщение (Фиг. 1)


- ① Тласкач на кухненския робот
- ② Капак на купата на кухненския робот
- ③ Режещ блок
- ④ Направляваща ос
- ⑤ Купа на кухненския робот
- ⑥ Задвижващ блок
- ⑦ Приставка за месене
- ⑧ Двойна балонна бъркалка
- ⑨ Регулируем диск за нарязване
- ⑩ Обръщащ се диск за настъргване
 - A: За едро настъргване
 - B: За фино настъргване
- ⑪ Диск за жулиен (само за HR7778)
- ⑫ Гранулиращ диск (само за HR7778)
- ⑬ Диск за картофи за пържене (само за HR7778)
- ⑭ Конус на цитрусовата преса
- ⑮ Цедка на цитрусовата преса
- ⑯ Тласкач на мини сокоизстисквачката (само за HR7777)
- ⑰ Капак на мини сокоизстисквачката (само за HR7777)
- ⑱ Филтър на мини сокоизстисквачката (само за HR7777)
- ⑲ Основа на мини сокоизстисквачката (само за HR7777)
- ⑳ Кана на малката кълцаща приставка (опция)
- ㉑ Уплътнителен пръстен (опция)

- 22 Сменяем режещ блок за малката кълацаа приаавка (опция)
- 23 Тлаакач на голямата аокоизааааавка (аамо за HR7778)
- 24 Капак на голямата аокоизааааавка (аамо за HR7778)
- 25 Филтър на голямата аокоизааааавка (аамо за HR7778)
- 26 Куа на голямата аокоизааааавка (аамо за HR7778)
- 27 Оаава на купаа на голямата аокоизааааавка (аамо за HR7778)
- 28 Мерителна аааа за аааааа
- 29 Капак на ааааааа
- 30 Кана на ааааааа
- 31 Уплтнителен аряаен
- 32 Подвижен режещ блок за ааааааа
- 33 Капак на аавичката
- 34 Аавичка за ааааааа
- 35 Лопатка
- 36 Аетка за аоааааа

2 Преди първата употреба

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

За да откриете още полезни съвети и основни рецепти онлайн, можете да:

- 1 Отидете на адрес www.philips.com.
- 2 Кликнете бутона за търсене  на началната страница.

- 3 Въведете продуктивния номер "HR7776, HR7777 или HR7778" в полето за търсене.
- 4 Намерете или изгледете нужната ви информация от резултатите от търсенето.
- 5 За вдъхновяващи рецепти, моля, посетете www.philips.com/kitchen.

3 Използвайте своя кухненски робот

Общ блок

Преди да използвате или сглобите някоя от приставките, уверете се, че ги сглобявате съгласно **фиг. от 2 до 10**.

- 1 Завъртете купата в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да я закрепите към задвижващия блок.
- 2 Прикачете приставката или приставката с държача към купата.
- 3 Сложете продуктите в купата.
 - За цитрус пресата натиснете цитрусовите плодове върху конуса, след което преминете към стъпка 5.
- 4 Поставете капака върху купата, след което завъртете капака в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да го прикрепите. Сложете тласкача в улея за подаване.
 - За дисковете и малката аокоизааааавка поставете продуктите в улея за подаване с помощта на тласкача.
- 5 Включете щепсела в електрически контакт.

- 6 Проверете препоръчителното количество продукти и препоръчителните настройки в **таблица 11**. Завъртете ключа на желаната скорост.
- 7 След употреба завъртете ключа на **OFF** и изключете уреда от контакта.

Дискове

Преди да започнете се уверете, че сте избрали необходимия диск от следните и сте го поставили, както е показано на **фиг. 2**:

	Име	Предназначение
	Обръщаем диск за настъргване	За настъргване на продукти на тънки или дебели плоски парчета с обръщаемите страни
	Регулируем диск за нарязване	За нарязване на продуктите на зададена от вас дебелина
	Диск за жулиен (само за HR7778)	За нарязване на продуктите на тънки ленти
	Гранулиращ диск (само за HR7778)	За гранулиране на продукти до малки/фини части
	Диск за картофи за пържене (само за HR7778)	За нарязване на продуктите на тънки ленти

Внимание

- Бъдете внимателни, когато боравите с ножа или с диск за нарязване. Режещите ръбове са много остри.
- Никога не използвайте диска за обработване на твърди продукти, като кубчета лед.
- Не натискайте прекалено силно тласкача, когато избутвате продуктите през улея за подаване.

Забележка

- Сложете продуктите в улея за подаване с помощта на тласкача. За най-добри резултати, пълнете равномерно улея за подаване. Когато обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.

Режещ блок

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 3**. Можете да използвате режещия блок за кълцане, смесване, пасиране и смачкване на пюре на продуктите. Можете да го използвате и за размесване на тесто за торти.

За премахване на храна, залепнала към режещия блок или към вътрешността на купата, използвайте шпатула за отстраняване на остатъците, след като изключите уреда.


Употреба/приложение	Предназначение
Накълцване на месо/риба	Кюфтета, рибен кейк, бургер
Накълцване на лук/подправки	Салса, песто или за гарниране
Накълцване на ядки или шоколад	Порьски и гарниране на салати, хляб, пудинги
Приготвяне на пюре от ядки	Паста от бадеми или фъстъчено масло

Забележка

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



Приставка за месене



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 4**. Завъртете ключа на положение **ON** и после натиснете програмирация бутон за месене  за да започнете. Натиснете бутона отново, за да спрете, когато тестото е готово. Можете да използвате приставката за месене за бързо и лесно приготвяне на тесто за хляб, кифлички, сладки, курабийки, сладкиши и паста.



Съвет


- Ако използвате брашно с високо съдържание на глутен, за най-добри резултати сложете 60 г вода на всеки 100 г брашно и месете при скорост 9–12 за 1,5 мин (макс. време).
- Програмирация бутон за месене  е оборудван с таймер за автоматично изключване за защита на уреда от прекомерна употреба.
- Програмирация бутон за месене  също така има период на автоматично охлаждане след всеки цикъл на работа. През този период бутонът мига и функцията не може да се активира.

Двойна балонна бъркалка




Предупреждение

- Не използвайте двойната балонна бъркалка за размесване на тесто за торти с масло или маргарин. За целта използвайте режещия блок.

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 5**. Завъртете ключа на положение **ON** и после натиснете програмирация бутон за разбиване  за да започнете. Натиснете бутона отново, за да спрете, когато сметаната или белтъците са готови напълно. Можете да използвате двойната балонна бъркалка за разбиване на белтъци и сметана, за рецепти за целувки и бита сметана.



Съвет

- Бутонът за разбиване  е оборудван с таймер за автоматично изключване за защита на уреда от прекомерна употреба.

Преса за цитруси



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 6**. Можете да използвате цитрус пресата за бързо и лесно приготвяне на сок от цитрусови плодове, като портокали, лимони и грейпфрут.



Забележка

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

Малка сокоизстисквачка (само за HR7777)



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 7**. Можете да използвате мини сокоизстисквачката за изцеждане на до 500 г плодове и зеленчуци, като например моркови, ябълки, диня, круши, грозде и ананаси.



Внимание

- Не натискайте прекалено силно тласкача, когато избутвате продуктите през улея за подаване.
- Не пълнете купата над обозначението за максимум.

Забележка

- Преди да обработвате продуктите, изваждайте всички семки и люспи от сливи, кайсии, праскови и череша и отстранявайте твърдата кора от ананаси, пъпеша и др.

Малка кълцаща приставка (допълнителен аксесоар)



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 8**. Може да използвате малката кълцаща приставка за нарязване на зърна кафе, черен пипер, ядки, билки, сушени плодове и т.н. Сушените плодове, като смокини, може да се накълцат и да се използват като заливка за кисело мляко или за намазване върху филия или бисквита.

За най-добри резултати при обработка на сушени тъмни смокини използвайте макс. 60 г на скорост P в продължение на 7 секунди.

Забележка

- Може да поръчате кана за малка кълцаща приставка и режеш блок (със сервизен код с номер 9965 100 56737 и 9965 100 56882) от търговец или сервизен център на Philips, като допълнителни аксесоари.
- Следвайте препоръките в таблица 11. Не превишавайте максималното ниво, указано на малката кълцаща приставка.

Голяма сокоизстисквачка (само за HR7778)



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 9**. Можете да използвате голямата сокоизстисквачка за изцеждане на до 1,5 кг плодове и зеленчуци, като например моркови, ябълки, диня, круши, грозде и ананаси.

Внимание

- Никога не бъркайте с ръка или друг предмет (напр. вилица, нож, лъжица или шпатула) в улея за подаване. За тази цел използвайте само тласкача, приложен към уреда.
- Изчакайте цедката да спре да се върти напълно, преди да свалите капака.


Забележка

- Винаги проверявайте цедката преди употреба. Не използвайте сокоизстисквачката, ако установите повреди като пукнатини, деформации или хлабав диск.
- Преди да обработвате продуктите, изваждайте всички семки и люспи от сливи, кайсии, праскови и череша и отстранявайте твърдата кора от ананаси, пъпеша и др.
- Когато поставите правилно капака върху купата на сокоизстисквачката, ще чуете щракване.

Пасатор



Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 10**. Можете да използвате пасатора за приготвяне на шейкове, сок, супи и сосове от плодове, зеленчуци и вода или други течности. Може да се използва също за приготвяне на майонеза.

За разтрошаване на лед завъртете ключа на положение ON и после натиснете програмирация бутон за лед . Натиснете отново бутона, за да спрете.



Забележка

- Не отваряйте капака, за да бръкнете с ръка или сложите нещо в каната, когато пасаторът работи.
- Винаги поставяйте уплътнителния пръстен на режещия блок, преди да монтирате режещия блок към каната на пасатора.
- За да добавите течни продукти по време на обработване, наливайте ги в каната на пасатора през отвора за подаване.
- Нарязвайте предварително продуктите на по-малки парчета, преди да ги обработвате.
- Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции продукти вместо голямо количество наведнъж.
- За да избегнете разплискване: Когато обработвате течност, която лесно се разпенва (например мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора.
- Сложете продуктите в каната на пасатора, без да превишавате обозначеното максимално ниво.

4 Рецепта

Домашна пица: обикновено тесто за пица

Съставки

250 г обикновено брашно + още

165 мл вода, хладка

4 г суха мая

½ супена лъжица (бяла) захар

½ супена лъжица сол

Начин на приготвяне

- 1 Сглобете каната на пасатора и добавете водата, маята, захарта и солта в каната.
- 2 Натиснете бутона за импулсен режим два пъти, за да смесите съставките.
- 3 Отстранете каната от задвижващия блок и я оставете за 5 минути.
- 4 Сглобете приставката за месене към купата на кухненския робот и добавете брашното в купата, след което завъртете програматора на скорост 1.
- 5 Бавно налейте сместа с мая в тръбата за подаване, докато задвижващият блок работи.

- 6 Спрете обработката, когато се образува топка тесто.

- Добавете 1 или 2 супени лъжици брашно, ако топката тесто е твърде мека.

- 7 Извадете топката тесто от купата, покрийте я с брашно и я увийте в прозрачно фолио.

- 8 Оставете я да втаса при стайна температура 10 - 40 минути, в зависимост от желаната дебелина на блатата.

- 9 Нагрейте фурната при максимална настройка на температурата.

- 10 Разточете тестото за пица върху покрита с брашно повърхност и го покрийте с доматиен сос, моцарела и свеж босилек.

- 11 Изпечете тестото за пицата в горещата фурна.

- За изпичането ще са необходими 8 - 10 минути в зависимост от настройката на фурната ви.

Домашна пица: сос и пълнка

Съставки

Предложение за обикновена пълнка за пица:

100 г нарязана моцарела

2 стръка свежи листа босилек, накълцани

1 камба

50 г колбаси

1 червен лук

твърдо сирене (пармезан)

Обикновен доматиен сос:

100 мл зеленчуков бульон

2 супени лъжици доматиено пюре

2 стръка свежи листа босилек

Начин на приготвяне

- 1 Нагрейте предварително фурната при максимална настройка на температурата.
- 2 Сглобете каната на пасатора и добавете съставките на соса в нея.

- 3 Пасирайте съставките при скорост 1 в течение на 30 - 60 секунди.
- 4 Отстранете каната от задвижващия блок и сглобете купата на кухненския робот с приставката за нарязване (диск).
- 5 Поставете камбата, колбаса и лука в купата и нарежете при скорост 1.
- 6 Заменете с приставката за настъргване (диск) и поставете сирене в купата.
- 7 Обработвайте сиренето при скорост 1.
- 8 Разточете тестото за пица и го покрийте с доматиения сос и плънката.
- 9 Изпечете в горещата фурна за 8 - 10 минути.

5 Почистване



Предупреждение

- Преди да преминете към почистване на уреда, извадете щепсела от контакта.



Внимание

- Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.
- Режещите ръбове са остри. Бъдете внимателни, когато почиствате режещия блок на кухненския робот, режещия блок на пасатора и дисковете.

- 1 Почистете задвижващия блок с влажна кърпа.
- 2 Почистете другите части с гореща вода (< 60°C) и малко течен препарат за съдове или в съдомиялна машина.

6 Съхранение

- 1 Приберете захранващия кабел в отделението за съхранение на кабела (фиг. 13).
- 2 Съхранявайте уреда на сухо място.
- 3 (За HR7776 и HR7777) Поставете малките принадлежности в купата на кухненския робот (фиг. 14).
- 4 (За HR7778) Поставете приставката за месене, режещия блок, двойната балонна бъркалка, шпатулата и дисковете в тавичката за съхраняване на приставки (фиг. 15).

7 Гаранция и обслужване

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

Důležité

Společnost Philips Vám gratuluje ke koupi a vítá Vás! Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.Philips.com/welcome. Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

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

Varování

- Když je přístroj v provozu, nikdy netlačte suroviny do plnicí trubice prsty nebo nějakým předmětem. Používejte pouze pěchovač.
- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy tento přístroj nepřipojujte k časovému spínači.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel, zástrčka, ochranný kryt, rotační sítko nebo jakákoli jeho jiná část poškozená nebo viditelně popraskaná.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést

společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.

- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Pokud se na stěnách nádoby mixéru nebo mísy přichytí jídlo, přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky. Poté přichycené jídlo ze stěn odstraňte stěrkou.
- Při vyprazdňování mísy a manipulaci s kotouči, nožovou jednotkou a sítkem odšťavňovače nebo jejich čištění dbejte zvýšené opatrnosti. Čepele nožů jsou velmi ostré.

- Nedotýkejte se nožů, zejména dokud je přístroj připojen k napájení. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Při nalévání horkých tekutin do kuchyňského robota nebo mixéru buďte opatrní, může nečekaně vystříknout.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

Upozornění

- Nevypínejte přístroj tím, že otočíte nádobou mixéru, mísou nebo víkem. Přístroj vždy vypínejte otočením voliče rychlosti do polohy 0 nebo VYPNUTO.
- Po použití přístroj ihned odpojte od elektrické sítě.
- Vždy počkejte, než se zastaví pohybující se součásti, poté přístroj vypněte a odpojte od napájení, teprve poté otevřete víčko a sahejte do součástí, které se při používání pohybují.
- Pokud přístroj necháváte bez dohledu, hodláte ho sestavit, rozebrat nebo čistit, vyměňujete příslušenství nebo se přibližujete k součástem, které se během použití

- pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Vyhledejte si pokyny a tabulku k čištění uvedené v této příručce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse nebo na nádobě. Dodržujte pokyny týkající se množství, doby zpracování a rychlosti uvedené v uživatelské příručce.
- Než začnete zpracovávat horké ingredience, vyčkejte, než trochu vychladnou (<80 °C).
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.
- Některé suroviny mohou způsobit změnu barvy povrchu jednotlivých částí. Tato skutečnost nemá negativní vliv na funkčnost. Barevné změny obvykle po čase samy zmizí.
- **Hladina hluku:** Lc = 86 dB(A).

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Recyklace

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



Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/ES: Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.



1 Přehled (obr. 1)


- ① Pěchovač kuchyňského robotu
 - ② Víko mísy kuchyňského robotu
 - ③ Nožová jednotka
 - ④ Hnací hřídel
 - ⑤ Mísa kuchyňského robotu
 - ⑥ Motorová jednotka
 - ⑦ Hnětací příslušenství
 - ⑧ Dvojitá šlehací metla
 - ⑨ Nastavitelný krájecí disk
 - ⑩ Oboustranný strouhací kotouč
- A: Pro hrubé strouhání
B: Pro jemné strouhání

- ⑪ Kotouč julienne (pouze model HR7778)
- ⑫ Kotouč pro drcení (pouze model HR7778)
- ⑬ Kotouč na hranolky (pouze model HR7778)
- ⑭ Kužel lisu na citrusy
- ⑮ Sítko lisu na citrusy
- ⑯ Pěchovač miniodšťavňovače (pouze model HR7777)
- ⑰ Víko miniodšťavňovače (pouze model HR7777)
- ⑱ Filtr miniodšťavňovače (pouze model HR7777)
- ⑲ Základna miniodšťavňovače (pouze model HR7777)
- ⑳ Nádoba minisekáčku (volitelná)
- ㉑ Těsnicí kroužek (volitelný)
- ㉒ Odnímatelná nožová jednotka pro minisekáček (volitelná)
- ㉓ Pěchovač maxiodšťavňovače (pouze model HR7778)
- ㉔ Víko maxiodšťavňovače (pouze model HR7778)
- ㉕ Filtr maxiodšťavňovače (pouze model HR7778)
- ㉖ Mísa maxiodšťavňovače (pouze model HR7778)
- ㉗ Základní jednotka mísy maxiodšťavňovače (pouze model HR7778)
- ㉘ Odměrka pro mixér
- ㉙ Víko mixéru
- ㉚ Nádoba mixéru
- ㉛ Těsnicí kroužek
- ㉜ Odnímatelná nožová jednotka pro mixér
- ㉝ Kryt zásobníku
- ㉞ Přihrádka na příslušenství
- ㉟ Stěrka
- ㊱ Čisticí kartáč

2 Před prvním použitím

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

Chcete-li získat praktické tipy a základní recepty, můžete:

- 1 Přejít na webové stránky www.philips.com.
- 2 Klikněte na tlačítko vyhledávání  na domovské stránce.
- 3 Do pole pro vyhledávání zadejte číslo výrobku „HR7776, HR7777 nebo HR7778“.
- 4 Ve výsledcích vyhledávání vyhledejte nebo si stáhněte potřebnou informaci.
- 5 Na stránkách www.philips.com/kitchen najdete zajímavé recepty.

3 Použijte svůj kuchyňský robot.

Sestavení přístroje

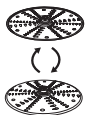




Před použitím nebo sestavením jakéhokoli příslušenství se přesvědčte, že je sestavené podle **obr. 2 až 10**.

- 1 Místu otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí na motorovou jednotku.
- 2 Sestavte příslušenství nebo příslušenství s hřídelí na mísu.
- 3 Vložte potraviny do mísy.
 - U lisu na citrusy tlačte citrusy na kužel a přejděte ke kroku 5.

- 4 Na mísu umístěte víčko a otočte jím po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že zacvaklo. Vložte pěchovač do plnicí trubice.
 - U kotoučů a miniodšťavňovače vložte suroviny do plnicí trubice pomocí pěchovače.
- 5 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 6 Zkontrolujte doporučené množství surovin a nastavení dle **tabulky 11**. Otočte ovladačem na požadovanou rychlost.
- 7 Po použití otočte ovladač do polohy **OFF** a přístroj vytáhněte ze zásuvky.

Kotouče

Než začnete, přesvědčte se, zda jste vybrali správný kotouč, a sestavte jej podle **obr. 2**:

	Jméno	Účel
	Oboustranný strouhací kotouč	Pro strouhání ingrediencí na tenké nebo tlusté ploché kousky pomocí dvou stran
	Nastavitelný krájecí disk	Pro krájení ingrediencí na požadovanou tloušťku
	Kotouč julienne (pouze model HR7778)	Pro krájení ingrediencí na tenké proužky
	Disk pro drcení (pouze model HR7778)	Od granulovaných ingrediencí až po malé/jemné kousky
	Disk na hranolky (pouze model HR7778)	Pro krájení ingrediencí na tlusté proužky.



Upozornění

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



Poznámka

- Suroviny posouvejte do plnicí trubice pomocí pěchovače. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

Nožová jednotka

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

Nožovou jednotkou můžete sekat, míchat nebo mixovat jednotlivé složky. Můžete ji také používat pro přípravu řídkého těsta na koláč. Chcete-li odstranit potraviny nalepené na noži nebo vnitřní straně mísy, použijte stěrku po vypnutí zařízení.

Použití/aplikace	Účel
Sekání masa/ryb	Masové kuličky, rybí koláč, burger
Sekání cibule/bylinek	Salsa, pesto nebo obloha
Sekání ořechů nebo čokolády	Polevy nebo salátové přílohy, chleba, pudinky
Příprava pyré z ořechů	Mandlová či arašídová máslová pasta




Poznámka

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



Hnětací příslušenství

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

Otočte ovladačem do polohy ON a poté spusťte proces stisknutím tlačítka pro přednastavené hnětení . Až je těsto zpracováno, znovu stiskněte tlačítko. Hnětací příslušenství můžete použít pro rychlé a bezproblémové hnětení těsta na chléb, rohlíky, pečivo, sušenky, koláče a těstoviny.



Upozornění

- Pokud používáte silnou mouku (vysoký obsah lepku), použijte 60 g vody na každých 100 g mouky a hnětete na rychlost 9–12 po dobu 1,5 minuty (maximální čas).
- Tlačítko hnětení těsta  disponuje časovačem s automatickým zastavením, čímž chrání zařízení před přetěžováním.
- Tlačítko hnětení těsta  má rovněž po každém pracovním cyklu automaticky nastavenou přestávku na vychladnutí. Během této přestávky tlačítko bliká a funkce nelze zapnout.


Dvojitá kulatá šlehací metla



Varování


- Dvojitě šlehací metličky nepoužívejte pro zpracování těsta, které obsahuje máslo nebo jiný tuk. V takovém případě použijte nožovou jednotku.

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle **obr. 5**.

Otočte ovladačem do polohy ON a poté spusťte proces stisknutím tlačítka pro přednastavené šlehání . Až je šlehačka nebo sníh hotov, znovu stiskněte tlačítko. Dvojitou šlehací metlu můžete použít ke šlehání vaječných bílků a přípravu šlehačky, což vám usnadní přípravu pusinek a polev.



Upozornění

- Tlačítko šlehání  disponuje časovačem s automatickým zastavením, čímž chrání zařízení před přetěžováním.

Lis na citrusy

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

Lis na citrusy můžete použít pro rychlé a snadné odšťavnění pomerančů, citrónů, grepů a dalších citrusů.



Poznámka

- Nasadte sítko lisu na citrusy na hřídel v míse. Dbejte na to, aby výstupek sítky zapadl do otvoru v rukojeti mísy. Když sítko zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- Citrusové plody přitlačte na kužel. Dle potřeby přestaňte tlačít pro odstranění dužiny ze sítky. Pokud jste skončili s lisováním nebo chcete odstranit dužinu, otočte ovladač do polohy **OFF** a vyjměte z přístroje mísu i s příslušenstvím.

Mini odšťavňovač (pouze model HR7777)

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

Mini odšťavňovač můžete použít na odšťavnění až 500 g mrkve, jablek, melounu, hrušek, hroznů, ananasu a dalšího ovoce a zeleniny.



Upozornění

- Při vtlačování ingrediencí do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.
- Neplňte mísu nad označenou úroveň.



Poznámka

- Než začnete suroviny zpracovávat, vypeckujte ovoce (švestky, meruňky, broskve, třešně a podobně) a oloupejte tvrdou slupku (ananas, meloun a podobně).

Minisekáček (volitelné)

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

Minisekáček lze použít k drcení kávových zrn, pepře, ořechů, bylinek, sušeného ovoce apod. Nasekané fíky a další sušené ovoce můžete použít jako náplň do jogurtů nebo natírat na chleba či pečivo.

Nejllepších výsledků při zpracování sušených fíků dosáhnete při použití maximálně 60 g fíků, které budete zpracovávat rychlostí P po dobu 7 sekund.



Poznámka

- Jako další část příslušenství si můžete objednat nádobu minisekáčku a nožovou jednotku (pod katalogovým číslem 9965 100 56737 a 9965 100 56882) u prodejce výrobků Philips nebo servisního střediska společnosti Philips.
- Dodržujte doporučení uvedená v tabulce 11. Nepřekračujte maximální hladinu plnění uvedenou na minisekáčku.

Maxi odšťavňovač (pouze model HR7778)

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

Maxi odšťavňovač můžete použít na odšťavnění až 1,5 kg ovoce nebo zeleniny, například mrkve, jablek, melounu, hrušek, hroznů nebo ananasu.



Upozornění

- Nikdy nevkládejte do pěchovací trubice prsty ani žádné předměty (například vidličku, nůž, lžici nebo vařečku). Suroviny posouvejte pouze pomocí přiloženého pěchovače.
- Než sundáte víko, vyčkejte, dokud se sítko nepřestane otáčet.



Poznámka

- Před použitím vždy sítko důkladně zkontrolujte. Pokud zjistíte poškození, například praskliny nebo uvolněný strouhací kotouč, odšťavňovač nepoužívejte.
- Než začnete suroviny zpracovávat, vypeckujte ovoce (švestky, meruňky, broskve, třešně a podobně) a oloupejte tvrdou slupku (ananas, meloun a podobně).
- Když víko zapadne správně na mísu odšťavňovače, uslyšíte klapnutí.

Mixér



Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle **obr. 10**.

Mixér můžete použít k přípravě mléčných koktejlů, džusů, polévek a omáček z ovoce, zeleniny a vody nebo jiných tekutin. Hodí se také k přípravě majonézy.

Chcete-li drtit led, otočte ovladač do polohy ON a stiskněte tlačítko přednastavené funkce drcení ledu . Opětovným stisknutím tlačítka proces ukončíte.



Poznámka

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

4 Recept

Domácí pizza: jednoduché těsto na pizzu

Ingredience

- 250 g hladké mouky + extra
- 165 ml vlažné vody
- 4 g sušených kvasnic
- ½ polévkové lžice bílého cukru
- ½ čajové lžičky soli

Způsob přípravy

- 1 Sestavte nádobu mixéru a přidejte do ní vodu, kvasnice, cukr a sůl.
- 2 Dvakrát stiskněte pulzní tlačítko a promíchejte přísady.
- 3 Odstraňte nádobu z motorové jednotky a nechte 5 minut odstat.
- 4 Sestavte mísu kuchyňského robota s hnětacím příslušenstvím, přidejte do mísy mouku a poté otočte knoflík na rychlost 1.
- 5 Zatímco je motor zapnutý, pomalu nalijte směs s kvasnicemi do plnicí trubice.
- 6 Přestaňte směs zpracovávat, dokud se neutvoří hrouda těsta.
 - Přidejte 1 nebo 2 polévkové lžice mouky, pokud je hrouda těsta příliš měkká.
- 7 Vyměňte hroudu těsta z mísy, posypte ji moukou a zabalte ji do potravinářské folie.
- 8 V pokojové teplotě nechte mouku kynout 10–40 minut podle toho, jak silnou kůrku chcete mít.
- 9 Rozpalte troubu na maximální teplotu.
- 10 Na pomoučeném povrchu těsto na pizzu rozválejte a pokryjte jej rajčatovou omáčkou, mozzarellou a čerstvou bazalkou.
- 11 Vložte pizzu do rozpálené trouby.
 - V závislosti na nastavení trouby pečte po 8–10 minut.

Domácí pizza: omáčka a ingredience

Ingredience

Návrh na jednoduché ingredience na pizzu:

100 g krájené mozzarely

nasekané lístky ze dvou snítek čerstvé bazalky

1 kapie

50 g klobásy

1 červená cibule

tvrdý sýr (Parmazán)

Jednoduchá rajčatová omáčka:

100 ml zeleninového vývaru

2 polévkové lžíce rajčatového protlaku

lístky ze dvou snítek čerstvé bazalky

Způsob přípravy

- 1 Rozpalte troubu na maximální teplotu.
- 2 Sestavte nádobu mixéru a přidejte do ní přísady na omáčku.
- 3 Promíchejte přísady při rychlosti 1 po dobu 30–60 sekund.
- 4 Sejměte nádobu z motorové jednotky a sestavte mísu kuchyňského robota s krájecím kotoučem.
- 5 Vložte do mísy papriku, salám a cibuli a nakrájejte je při rychlosti 1.
- 6 Vyměňte za strouhací kotouč a přidejte do mísy sýr.
- 7 Zpracujte ho při rychlosti 1.
- 8 Rozválejte těsto na pizzu a pokryjte ho rajčatovou omáčkou a dalšími ingrediencemi.
- 9 Pečte v rozpálené troubě 8–10 minut.

5 Čištění



Varování

- Než se budete přístroj čistit, odpojte ho ze zásuvky.



Upozornění

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

- 1 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 2 Ostatní části umyjte horkou vodou (<60 °C) s trochou mycího prostředku nebo v myčce.

6 Ukládání

- 1 Napájecí kabel zasuňte do integrovaného úložného prostoru (**obr. 13**).
- 2 Výrobek uchovávejte na suchém místě.
- 3 (Model HR7776 a HR7777) Drobné příslušenství vložte do mísy robota (**obr. 14**).
- 4 (Model HR7778) Hnětací příslušenství, nožovou jednotku, dvojité šlehačkové metličky, stěrku a kotouče vložte do přihrádky na příslušenství (**obr. 15**).

7 Záruka a servis

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

Tähtis!

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et teil Philipsi tootetest kasu oleks, registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ning hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

Hoiatus

- Ärge kunagi kasutage sõrmi ega esemeid seadme töötamise ajal koostisainete sisestamistorust alla lükkamiseks. Kasutage ainult tõukurit.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi taimerlülitiga ühendage.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik, kaitsekate, pöördsoel või mõni muu osa on kahjustatud või neil on nähtavaid mõrasid.
- Kui toitejuhe on rikutud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta toitejuhe vahetada Philipsi

hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.

- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kui toiduained kleepuvad mikserikannu või nõu seintele, lülitage seade välja ja eemaldage elektrivõrgust. Seejärel kasutage toiduainete anuma seintelt eemaldamiseks spaatlit.
- Olge nõu tühjendamisel ning ketaste, lõiketerade ja mahlapressi sõela käsitlemisel ja puhastamisel ettevaatlik. Lõikeservad on väga teravad.
- Kui seade on elektrivõrku ühendatud, ärge terasid puudutage. Terad on väga teravad.

- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Olge ettevaatlik kuuma vedeliku valamisel köögikombaini või kannmikserisse, sest see võib ootamatu aurutamise tõttu seadmest välja paiskuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

Ettevaatust

- Ärge kunagi lülitage seadet välja mikserikannu, nõud või nende kaant keerates. Lülitage seade alati välja, keerates kiirusevalija asendisse 0 või OFF (väljas).
- Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, seejärel lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust enne, kui avate kaane ja sirutate käe kasutamise ajal liikuvate osade poole.
- Alati lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja tarvikute vahetamist või kui seade on järelvalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste ja puhastustabeliga.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Ärge ületage nõule või kannule märgitud maksimumkoguseid. Järgige kasutusjuhendis toodud toiduainete koguseid, töötlemisaegu kiirusi.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- Pärast iga portsjoni töötlemist laske seadmel alati toatemperatuurini jahtuda.
- Teatud koostisained, näiteks porgandid, võivad põhjustada osade pinna värvi luitumist. See ei avalda osade toimimisele negatiivset mõju. Tavaliselt luitunud värv taastub mõne aja pärast.
- **Müratase:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetiliste väljadega (EMF) käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seda tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Ringlussevõtt

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



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



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

1 Ülevaade (joonis 1)

- ① Köögikombaini lükkur
- ② Köögikombaini nõu kaas
- ③ Lõiketera
- ④ Vedav võll
- ⑤ Köögikombaini nõu
- ⑥ Mootor
- ⑦ Köögikombaini nõu
- ⑧ Kahekordne vispel
- ⑨ Reguleeritav viilutusketas
- ⑩ Ümberpööratav purustamisketas

A: Jämedaks purustamiseks


B: Peenekspurustamiseks

- ⑪ Ribastamisketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ⑫ Sõmerdamisketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ⑬ Friikartulite ketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ⑭ Tsitruspressi koonus
- ⑮ Tsitruspressi sõel
- ⑯ Mini-mahlapressi tõukur (üksnes mudeli HR7777 puhul)
- ⑰ Mini-mahlapressi kaas (üksnes mudeli HR7777 puhul)
- ⑱ Mini-mahlapressi filter (üksnes mudeli HR7777 puhul)
- ⑲ Mini-mahlapressi alus (üksnes mudeli HR7777 puhul)
- ⑳ Minihakkija kann (valikuline)
- ㉑ Rõngastihend (valikuline)
- ㉒ Eemaldatav tera minihakkijale(valikuline)
- ㉓ Maksi-mahlapressi tõukur (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ㉔ Maksi-mahlapressi kaas (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ㉕ Maksi-mahlapressi filter (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ㉖ Maksi-mahlapressi nõu (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ㉗ Maksi-mahlapressi nõu alus (üksnes mudeli HR7778 puhul)
- ㉘ Mõõtenõu kannmikserile
- ㉙ Kannmikseri kaas
- ㉚ Kannmikseri kann
- ㉛ Rõngastihend
- ㉜ Eemaldatavad terad kannmikserile
- ㉝ Aluse kate
- ㉞ Hoidik
- ㉟ Spaatel
- ㊱ Puhastusharjake

2 Enne esimest kasutamiskorda

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

Veebist rohkemate kasulike nippide ja põhiliste retsetide leidmiseks tegutsege järgmiselt.

- 1 Minge veebisaidile www.philips.com.
- 2 Vajutage avalehel otsingunuppu .
- 3 Trükkige otsingukasti tootenumbrer "HR7776, HR7777 või HR7778".
- 4 Tutvuge otsinguga leitud teabega või laadige see alla.
- 5 Inspireerivaid retsepte leiate veebilehelt www.philips.com/kitchen.

3 Köögikombaini kasutamine

Seadme kokkupanek

Enne tarvikute kasutamist või kokkupanekut kontrollige, et juhendute **joonistest 2 - 10**.

- 1 Keerake nõud mootori külge kinnitamiseks päripäeva, kuni kuulete klõpsatust.
- 2 Paigaldage nõu külge tarvik või võlliga varustatud tarvik.
- 3 Pange koostisained kaussi.
 - Tsitruspressi puhul vajutage tsitrusviljad vastu koonust ning jätkake sammuga 5.
- 4 Asetage kaas nõu peale ja keerake kaant selle kinnitamiseks päripäeva, kuni kuulete klõpsatust. Seejärel asetage tõukur etteandeturusse.

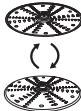




- Ketaste ja minimahlapressi puhul lükake koostisained tõukuri abil sisestamistorusse.

- 5 Ühendage toitepistik elektrivõrku.
- 6 Vaadake koostisaine koguste ja seadistuste soovitus **tabelist 11**. Pöörake juhtnupp soovitud kiiruseseadistusele.
- 7 Pärast kasutamist keerake juhtnupp asendisse "OFF" ja tõmmake seade seejärel vooluvõrgust välja.

Plaadid



Enne alustamist veenduge, et võtate ketaste seast soovitud variandi ja paigaldate selle vastavalt **joonisele 2**:

	Nimi	Funktsioon
	Ümberpööratav ketas riivimiseks	Riivib ümberpööratavate külgede abil koostisained õhukesteks või paksudeks lamedateks tükkideks.
	Reguleeritav viilutustera	Koostisainete viilutamiseks vastavalt teie valitud paksusele
	Ribastamisketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)	Toiduainete õhukesteks ribadeks lõikamiseks
	Sõmerdamisketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)	Koostisainete väikseks/peeneks tükeldamiseks
	Friikartulite ketas (üksnes mudeli HR7778 puhul)	Toiduainete paksudeks ribadeks lõikamiseks.



Ettevaatus

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



Märkus.

- Lükake koostisained tõukuri abil etteandeturusse. Parema tulemuse saavutamiseks täitke sisestamistoru ühtlaselt. Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.

Lõiketera



Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 3.**

Saate lõiketera kasutada koostisainete tükeldamiseks, kokkusegamiseks, segustamiseks või püreestamiseks. Samuti saate seda kasutada koogitaina segamiseks ja mikserdamiseks. Tera või nõu seinte külge kleepuvate toiduainete eemaldamiseks kasutage pärast seadme väljalülitamist üleliigse toidu eemaldamisel spaatlit.

Kasutus/rakedus	Funktsioon
Kala/liha hakkimine	Lihapallid, kalakotletid, hamburgerid
Sibula/ maitsetaimede hakkimine	Salsa, pesto või muu garneering
Pähklite või šokolaadi hakkimine	Salatite, leiva, pudingite kate või garneering
Pähklite püreestamine	Mandli- või maapähklivõi



Märkus.

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

Tainasegamiskonksud



Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 4.**

Pöörake juhtnupp asendisse "ON (sees)" ja vajutage seejärel töö alustamiseks taina sõtkumise nupule . Kui tainas on valmis, vajutage uuesti nupule.

Leiva, saiakeste, küpsetiste, küpsiste, pirukate ja pasta kiireks ja hõlpsaks sõtkumiseks võite kasutada ka tainasegamistarvikut.



Soovitus

- Kui kasutate kõrge gluteenisaldusega jahu, lisage 60 g vett iga 100 g jahu kohta ja sõtkuge kiirusega 9-12 kuni 1,5 minutit.
- Taina sõtkumise seadistusnupp on varustatud automaatse peatamise taimeriga, et kaitsta teie seadet liigkasutuse eest.
- Taina sõtkumise seadistusnupul on ka automaatne jahtumisperiood pärast igit töötuskiit. Selle aja vältel nupp vilgub ja seda funktsiooni ei saa aktiveerida.


Kahekordne vispel



Hoiatus


- Ärge kasutage kahekordset visplit võid ja margariini sisaldava koogitaina mikserdamiseks. Kasutage selleks lõiketera.

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 5.**

Pöörake juhtnupp asendisse "ON (sees)" ja vajutage seejärel töö alustamiseks vispeldamise/ kloppimise nupule . Kui vahukoor või munavalged on piisavalt vahustatud, vajutage nuppu vahustamise lõpetamiseks veel kord. Te võite kasutada kahekordset visplit munavalgete vispeldamiseks ja vahukoore vahustamiseks, samugi besee ja vahukoorekreemide valmistamiseks.



Soovitust

- Vahustamise/vispeldamise nupp  on varustatud automaatse peatamise taimeriga, et kaitsta teie seadet liigkasutuse eest.

Tsitruspress

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 6**.

Tsitruspressi saate kasutada tsitrusviljadest, näiteks apelsinidest, sidrunitest ja greipidest kiiresti ja hõlpsasti mahla valmistamiseks.



Märkus.

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

Mini-mahlapress (üksnes mudeli HR7777 puhul)

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 7**.

Mini-mahlapressiga saate valmistada mahla kuni 500 g puu- ja aedviljadest, näiteks porganditest, õuntest, arbuusist, pirnidest, viinamarjadest ja ananassist.



Ettevaatust

- Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid tõukuriga etteandetorusse vajutate.
- Ärge täitke kannu üle MAX-näidu.



Märkus.

- Enne koostisainete pressimist eemaldage ploovidelt, aprikoosidelt, virsikutelt, kirsidelt jms viljadelt kivid ja seemned ning ananassidelt, melonitelt jms kõva koorik või kest.

Minilõikur (lisavarustuses)

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 8**.

Minilõikuriga saate jahvatada kohviube, pipraterasid, pähkleid, ürte, kuivatatud puuvilju jne.

Kuivatatud puuvilju (nt viigimarju) saab hakkida ja kasutada lisanditena jogurtites või leiva või küpsise peale puistamiseks.

Kuivatatud mustade "Missioni" viigimarjade töötlemisel parima tulemuse saavutamiseks kasutage kuni 60 g kiirusel P 7 sekundit.



Märkus.

- Minilõikuri kannu ja lõiketera saate lisatarvikuna tellida (tellimiskoodi nr-d on 9965 100 56737 ja 9965 100 56882) oma Philipsi müügiesindajalt või Philipsi hoolduskeskusest.
- Järgige tabelis 11 toodud soovitusi. Ärge täitke minilõikurit suuremal määral, kui maksimaalse tähisega näidatud.

Maksi-mahlapress (üksnes mudeli HR7778 puhul)

Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 9**.

Maksi-mahlapressiga saate valmistada mahla kuni 1,5 kg puu- ja aedviljadest, näiteks porganditest, õuntest, arbuusist, pirnidest, viinamarjadest ja ananassist.



Ettevaatust

- Ärge kunagi pange oma kätt või mingit muud eset (nt kahvlit, nuga, lusikat, spaatlit) sisestamistorusse. Kasutage üksnes seadmele selleks otstarbeks lisatud töökurit.
- Oodake, kuni sõel on täielikult pöörlemise lõpetanud, ja eemaldage alles siis kaas.



Märkus.

- Kontrollige sõela alati enne kasutamist. Ärge kasutage mahlapressi, kui märkate sellel kahjustusi, nt pragusid, kriimuseid, või märkate, et riivimisketas on lahti.
- Enne koostisainete pressimist eemaldage ploomidelt, aprikoosidelt, virsikutelt, kirssidelt jms viljadelt kivid ja seemned ning ananassidelt, melonitelt jms kõva koorik või kest.
- Kui panete kaane klambriga õigesti mahlapressi nõule, kuulete klõpsatust.

Kannmikser



Enne alustamist pange seade kokku vastavalt **joonisele 10**.

Kannmikseriga saate valmistada piimakokteile, mahla, suppe ja kastmeid, kasutades neis puu- ja köögivilju ning vett või muid vedelikke. Samuti saate sellega valmistada majoneesi.

Jää purustamiseks keerake juhtnupp asendisse „ON (sees)” ja seejärel vajutage jää purustamise nuppu . Seadme töö peatamiseks vajutage nuppu uuesti.



Märkus.

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

4 Retsept

Kodune pitsa: pitsa põhitainas

Koostisained

250 g tavajahu pluss natuke rullimiseks ja muuks

165 ml leiget vett

4 g kuivpärm

½ spl (valget) suhkrut

½ tl soola

Valmistamine:

- 1 Paigaldage mikseri kann mootoriseksioonile ja pange sellesse vesi, pärm, suhkur ja sool.
- 2 Koostisainete segamiseks vajutage kaks korda impulssrežiimi nuppu.
- 3 Võtke kann mootoriseksioonilt ja laske sellel seista 5 minutit.
- 4 Paigaldage köögikombaini nõu koos tainasegamistarvikuga mootoriseksioonile ja lisage nõusse jahu, seejärel keerake juhtnupp kiiruseastistusele 1.
- 5 Valage pärmisegu aeglaselt sisestamistorusse nii, et mootor samal ajal töötab.
- 6 Lõpetage segamine, kui tainas on moodustunud tainapäts.
 - Lisage 1 või 2 spl jahu, kui tainas on liiga nätske.
- 7 Võtke tainapäts nõust välja, raputage sellele jahu ja mässige seejärel toidukillesse.
- 8 Laske tainal toatemperatuuril 10-40 minutit kerkida olenevalt sellest, kui paksu koorikuga tainast soovite.
- 9 Laske ahjul maksimumtemperatuuril soojeneda.
- 10 Rullige pitsatainas jahuga kaetud pinnale ja katke see tomatikastme, mozzarella ja värskete basiilikuga.
- 11 Küpsetage pitsat kuumas ahjus.
 - Sõltuvalt ahju seadistustest kulub pitsa valmimiseks 8-10 minutit.

Kodune pitsa: tomatikaste ja pitsakate

Koostisained

Pitsakatte põhiresept:

- 100 g mozzarella juustu, viilutatuna
- 2 värsket basiilikuvart lehed, hakituna
- 1 paprika
- 50 g vorsti
- 1 punane sibul
- kõva juustu (Parmesan)

Tomati põhikaste:

- 100 ml köögiviljapuljongit
- 2 spl tomatipüreed
- 2 värsket basiilikuvart lehed

Valmistamine:

- 1 Laske ahjul maksimumtemperatuuril soojeneda.
- 2 Paigaldage kannmikser mootorisektsioonile ja pange sellesse kastme koostisained.
- 3 Segage koostisaineid 30-60 sekundit kiiruseadistusel 1.
- 4 Võtke kann mootorisektsioonilt ja paigaldage köögikombaini nõu, millesse on lisatud viilutamistera.
- 5 Pange paprika, vorst ja sibul nõusse ja viilutage need kiiruseadistusega 1.
- 6 Asendage viilutamistera riivimisteraga ja lisage nõusse juust.
- 7 Riivige juustu kiiruseadistusega 1.
- 8 Rullige pitsatainas lahti, määri sellele tomatikaste ja lisage pitsakate.
- 9 Küpsetage ahjus 8-10 minutit.

5 Puhastamine



Hoiatus

- Enne seadme puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust.



Ettevaatust

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

- 1 Puhastage mootorit niiske lapiga.
- 2 Puhastage teisi osasid pesuvahendit sisaldavas kuumas vees (< 60 °C) või nõudepesumasinas.

6 Hoiustamine

- 1 Lükake toitejuhe sisseehitatud juhtme hoiustamise alasse (**joonis 13**).
- 2 Hoidke seadet kuivas kohas.
- 3 (Üksnes mudelite HR7776 ja HR7777 puhul) pange väiksed tarvikud köögikombaini nõusse (**joonis 14**).
- 4 (Üksnes mudeli HR7778 puhul) pange tainasegamiskonksud, lõiketerad, kahekordne vispel, spaatel ja kettad lisatarvikute hoiustamisalusele (**joonis 15**).

7 Garantii ja hooldus

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

Važno!

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte vaš proizvod na www.philips.com/welcome.

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Dok aparat radi, nikada nemojte prstima ili priborom gurati sastojke u otvor za umetanje. U tu svrhu koristite isključivo potiskivač.
- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite odgovara li napon naznačen na donjem dijelu aparata naponu lokalne električne mreže.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Aparat nemojte koristiti ako je kabel za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili neki drugi dio oštećen ili ako su na njemu vidljive napukline.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips

servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.

- Djeca ne smiju koristiti aparat. Aparat i njegov kabel držite izvan dosega djece.
- Ovaj aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeci, radi njihove sigurnosti, nemojte dopuštati da se igraju s aparatom.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ako se hrana zalijepi za stjenku vrča ili zdjele blendera, isključite i iskopčajte aparat. Zatim lopaticom uklonite hranu sa stjenke.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja zdjele te upotrebe/čišćenja diskova, jedinica s noževima i sita sokovnika. Rubovi rezača vrlo su oštri.
- Nemojte dodirivati rezače, naročito dok je aparat ukopčan. Rezači su vrlo oštri.

- Ako se rezači zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
- Budite pažljivi prilikom ulijevanja vruće tekućine u aparat za obradu hrane ili blender jer bi mogla prskati uslijed iznenadnog stvaranja pare.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

Pažnja

- Aparat nikada nemojte isključivati okretanjem vrča blendera, zdjele ili njihovih poklopaca. Aparat obavezno isključujte okretanjem gumba za odabir brzine na 0 ili OFF (Isključeno).
- Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- Prije nego što otvorite poklopac i posegnete u neki od dijelova koji se pomiču tijekom rada aparata obavezno pričekajte da se pomični dijelovi zaustave, zatim isključite i iskopčajte aparat.
- Aparat obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja, promjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se u radu okreću.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute i tablicu za čišćenje dane u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na zdjeli ili vrču. Pratite količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu u korisničkom priručniku.
- Vruće sastojke prije obrade ostavite da se ohlade ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- Nakon obrade svake skupine sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Neki sastojci, kao što su mrkve, mogu obojati površinu dijelova aparata. To nema negativan učinak na dijelove. Boja obično nestaje nakon nekog vremena.
- **Razina buke:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Recikliranje

Proizvod je proizveden od vrlo kvalitetnih materijala i komponenti, pogodnih za recikliranje i ponovnu uporabu.

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

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



1 Pregled (sl. 1)


- ① Potiskivač aparata za obradu hrane
 - ② Poklopac zdjele aparata za obradu hrane
 - ③ Jedinica s rezačima
 - ④ Pogonska osovinica
 - ⑤ Zdjela aparata za obradu hrane
 - ⑥ Jedinica motora
 - ⑦ Nastavak za miješanje tijesta
 - ⑧ Dvostruka metlica
 - ⑨ Prilagodljivi disk za rezanje
 - ⑩ Dvostrani disk za ribanje
- A: Za krupno ribanje
B: Za sitno ribanje

- ⑪ Disk za rezanje na trakice (samo HR7778)
- ⑫ Disk za granuliranje (samo HR7778)
- ⑬ Disk za krumpiriće (samo HR7778)
- ⑭ Stožac cjediljke za agrume
- ⑮ Sito cjediljke za agrume
- ⑯ Potiskivač malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑰ Poklopac malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑱ Filtar malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑲ Podnožje malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑳ Posuda male sjeckalice (opcionalno)
- ㉑ Brtveni prsten (opcionalno)
- ㉒ Odvojiva jedinica s rezačima za malu sjeckalicu (opcionalno)
- ㉓ Potiskivač velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉔ Poklopac velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉕ Filtar velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉖ Posuda velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉗ Podnožje posude velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉘ Mjerna posuda za blender
- ㉙ Poklopac blendera
- ㉚ Vrš blendera
- ㉛ Brtveni prsten
- ㉜ Odvojiva jedinica s rezačima za blender
- ㉝ Poklopac pladnja
- ㉞ Podložak za spremanje
- ㉟ Lopatica
- ㊱ Četka za čišćenje

2 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe kuhinjskog aparata i dodatne opreme temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.

Dodatne savjete i osnovne recepte možete pronaći na mreži:

- 1 Posjetite www.philips.com.
- 2 Pritisnite gumb za pretraživanje  na početnoj stranici.
- 3 U okvir za pretraživanje upišite broj proizvoda "HR7776, HR7777 ili HR7778".
- 4 Pronađite ili preuzmite tražene informacije iz rezultata za pretraživanje.
- 5 Posjetite www.philips.com/kitchen kako biste pronašli recepte koji će vas nadahnuti.

3 Uporaba aparata za obradu hrane

Osnovno sastavljanje

Prije uporabe ili sastavljanja nekog od dodataka pratite upute za postavljanje na **slikama 2 do 10**.

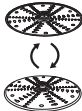




- 1 Okrećite zdjelu u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak s osovinom na zdjelu.
- 3 Sastojke stavite u zdjelu.
 - Za cjediljku za agrume pritisnite agrume na stožac i prijedite na korak 5.
- 4 Stavite poklopac na zdjelu i okrećite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste ga fiksirali. Zatim stavite potiskivač u otvor za umetanje.

- Za diskove i mali sokovnik, stavite sastojke u otvor za umetanje pomoću potiskivača.

- 5 Utikač umetnite u utičnicu.
- 6 U **tablici 11** provjerite preporučenu količinu sastojaka i postavku. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon uporabe okrenite regulator u položaj **OFF** (Isključeno), a zatim iskopčajte aparat.

Diskovi

Prije početka provjerite jeste li među sljedećim diskovima odabrali odgovarajući disk i postavite ga u skladu sa **slikom 2**:

	Naziv	Namjena
	Dvostrani disk za ribanje	Dvostrani disk za ribanje sastojaka na tanke ili debele ploške
	Podesivi disk za rezanje	Za rezanje sastojaka na postavljenu debljinu
	Disk za rezanje na trakice (samo HR7778)	Za rezanje sastojaka na tanke trakice
	Disk za granuliranje (samo HR7778)	Za granuliranje sastojaka na male/ sitne komade
	Disk za krumpiriće (samo HR7778)	Za rezanje sastojaka na debele trake.

Pažnja

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

Napomena

- Sastojke potiskivačem umetnite u cijev za umetanje. Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor. Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.

Jedinica s rezačima



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **slici 3**.

Jedinicu s rezačima možete koristiti za sjeckanje, miješanje i pasiranje sastojaka. Možete ga koristiti i za miješanje i spajanje smjese za kolače. Kako biste uklonili hranu koja se zaljepi za oštrice ili za unutrašnjost zdjele, lopaticom uklonite višak nakon što isključite aparat.

Uporaba/ primjena	Namjena
Sjeckanje mesa/ ribe	Ćufte, riblji popečci, burger
Sjeckanje luka / začinskog bilja	Umak od rajčice, pesto ili za ukrašavanje
Sjeckanje orašastih plodova ili čokolade	Preljevi ili ukrasi za salate, kruh i pudinge
Gnječenje orašastih plodova	Pasta od badema ili maslac od kikirikija

Napomena

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

Dodatak za miješanje tijesta



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **slici 4**.

Regulator postavite u položaj ON (Uključeno), a zatim za pokretanje pritisnite prethodno postavljenu gumb za miješanje . Ponovo pritisnite gumb kako biste zaustavili miješanje kad se zamijesi tijesto.

Dodatak za miješanje tijesta možete koristiti za brzo i jednostavno miješanje tijesta za kruh, kiflice, peciva, kekse, pite i tjesteninu.

Savjet

- Kako biste postigli najbolje rezultate kada koristite brašno s velikom količinom glutena, upotrijebite 60 g vode na svakih 100 g brašna i miješite 1,5 minuta (maksimalno vrijeme) pri brzini 9 - 12.
- Prethodno postavljenu gumb za miješanje tijesta ima mjerač vremena za automatsko zaustavljanje kako bi se aparat zaštitio od prekomjerne uporabe.
- Prethodno postavljenu gumb za miješanje tijesta ima i automatski period hlađenja nakon svakog ciklusa obrade. Tijekom tog perioda gumb bljeska, a funkcija se ne može aktivirati.

Dvostruka metlica



Upozorenje


- Dvostruku metlicu nemojte koristiti za umiješavanje maslaca ili margarina u smjese za kolače. Za to koristite jedinicu s rezačima.

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **slici 5**.

Regulator postavite u položaj ON (Uključeno), a zatim za pokretanje pritisnite prethodno postavljenu gumb za miješanje/tučenje . Ponovo pritisnite gumb kako biste zaustavili aparat nakon što obradite vrhnje ili bjelanjke. Dvostruku metlicu možete koristiti za tučenje bjelanjaka i šlaga, kao pomoć u pripremi recepta za puslice i šlaga za kolače.



Savjet

- Prethodno postavljeni gumb za miješanje/tučenje  ima mjerač vremena za automatsko zaustavljanje kako bi se aparat zaštitio od prekomjerne uporabe.

Cjediljka za agrume

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **sllici 6**.

Cjediljku za agrume možete koristiti za brzo i lako cijedenje agruma kao što je naranča, limun i grejp.



Napomena

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

Mali sokovnik (samo HR7777)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **sllici 7**.

Malim sokovnikom možete iscijediti do 500 g voća i povrća kao što su mrkve, jabuke, lubenica, kruške, grožđe i ananas.



Pažnja

- Nemojte prejako pritiskati potiskivač prilikom potiskivanja sastojaka niz cijev za umetanje.
- Zdjelu nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine.



Napomena

- Prije obrade sastojaka izvadite sve sjemenke i koštice iz šljiva, marelica, breskvi i trešanja te uklonite svu koru s ananasa, lubenica itd.

Mala sjeckalica (opcionarno)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **sllici 8**.

Malu sjeckalicu možete koristiti za sjeckanje zrna kave, papra u znu, orašastih plodova, začinskog bilja, suhog voća itd.

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

Kako biste postigli najbolje rezultate u obradi suhih Black Mission smokava, koristite maksimalno 60 g pri brzini P 7 sekundi.



Napomena

- Posudu male sjeckalice i jedinicu s rezačima možete naručiti (pod servisnim brojevima 9965 100 56737 i 9965 100 56882) kod distributera proizvoda tvrtke Philips ili u servisnom centru tvrtke Philips kao zaseban dodatak.
- Slijedite preporuke u tablici 11. Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na maloj sjeckalici.

Veliki sokovnik (samo HR7778)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **sllici 9**.

Velikom sokovnikom možete iscijediti do 1,5 kg voća i povrća kao što su mrkve, jabuke, lubenica, kruške, grožđe i ananas.



Pažnja

- Nikada nemojte gurati ruku ili predmete (npr. vilicu, nož, žlicu ili lopaticu) u otvor za umetanje. Koristite samo potiskivač isporučen s aparatom.
- Prije skidanja poklopca pričekajte da se sito u potpunosti prestane okretati.



Napomena


- Prije uporabe uvijek provjerite sito. Nemojte koristiti sokovnik ako na njemu primijetite oštećenja poput pukotina, napuklina ili labavog diska za rezanje.
- Prije obrade sastojaka izvadite sve sjemenke i koštice iz šljiva, marelica, breskvi i trešanja te uklonite svu koru s ananasa, dinja itd.
- Kad ispravno postavite poklopac na zdjelu sokovnika, čut će se 'klik'.

Blender



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno **slici 10**.

Blender možete koristiti za pripremu mliječnih frapea, soka, juha i umaka od voća, povrća i vode ili drugih tekućina. Može se koristiti i za pripremu majoneze.

Za drobljenje leda postavite regulator u položaj ON (Uključeno), a zatim pritisnite prethodno postavljeni gumb za led . Za zaustavljanje ponovo pritisnite gumb.



Napomena

- Nikad ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok miješalica radi.
- Prije pričvršćivanja jedinice rezača na vrč blendera obavezno montirajte brtveni prsten na jedinicu rezača.
- Kako biste dodali tekuće sastojke tijekom obrade, izlijte ih u vrč blendera kroz otvor za umetanje.
- Sastojke prije obrade izrežite na manje dijelove.
- Ako želite pripremiti velike količine, obrađujte više manjih serija sastojaka umjesto jedne velike količine.
- Kako biste izbjegli prolijevanje: prilikom obrade tekućih sastojaka koji se pjene (npr. mlijeko), u vrč blendera nemojte ulijevati više od 1 litre.
- Stavite sastojke u vrč blendera do oznake maksimalne razine.

4 Recept

Domaća pizza: osnovno tijesto za pizzu

Sastojci

- 250 g višenamjenskog brašna + još malo dodatno
- 165 ml mlake vode
- 4 g suhog kvasca
- ½ jušne žlice (bijelog) šećera
- ½ čajna žlica soli

Način pripreme

- 1 Postavite vrč blendera i dodajte vodu, kvasac, šećer i sol u njega.
- 2 Dvaput pritisnite gumb za pulsiranje kako biste promiješali sastojke.
- 3 Skinite vrč s jedinice motora i ostavite ga 5 minuta.
- 4 Postavite zdjelu aparata za obradu hrane s nastavkom za miješanje tijesta i dodajte brašno u nju, a zatim regulator okrenite na brzinu 1.
- 5 Polako izlijte smjesu s kvascem u otvor za punjenje dok motor radi.
- 6 Prestanite s obradom kada se oblikuje kugla od tijesta.
 - Dodajte 1 ili 2 jušne žlice brašna ako je tijesto previše mekano.
- 7 Izvadite tijesto iz zdjele, pospite ga brašnom i omotajte plastičnom folijom.
- 8 Ostavite ga da raste pri sobnoj temperaturi između 10 i 40 minuta, ovisno o tome koliko debelu koru želite.
- 9 Zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 10 Razvijte tijesto za pizzu na površini posutoj brašnom, a zatim na njega stavite umak od rajčice, mozzarellu i svježi bosiljak.
- 11 Pecite tijesto za pizzu u vreloj pećnici.
 - Pečenje će trajati 8 – 10 minuta ovisno o postavci pećnice.

Domaća pizza: umak i dodaci

Sastojci

Prijedlog za osnovne dodatke za pizzu:

100 g narezane mozzarella

2 stabljike isjeckanih svježih listova bosiljka

1 paprika babura

50 g kobasice

1 crveni luk

Tvrđi sir (parmezan)

Osnovni umak od rajčice:

100 ml juhe od povrća

2 jušne žlice pirea od rajčice

2 stabljike svježih listova bosiljka

Način pripreme

- 1 Prethodno zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 2 Postavite vrč blendera i dodajte sastojke za umak u njega.
- 3 Miješajte sastojke 30 – 60 sekundi pri brzini 1.
- 4 Skinite vrč s jedinice motora i postavite zdjelu aparata za obradu hrane s umetkom za rezanje (diskom).
- 5 Stavite papriku baburu, kobasicu i luk u zdjelu i narežite ih brzinom 1.
- 6 Zamijenite umetkom za ribanje (diskom) i dodajte sir u zdjelu.
- 7 Obradite sir brzinom 1.
- 8 Razvijte tijesto za pizzu te stavite na njega umak od rajčice i dodatke.
- 9 Pecite u vreloj pećnici 8 – 10 minuta.

5 Čišćenje



Upozorenje

- Prije čišćenja aparat iskopčajte iz napajanja.



Pažnja

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

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom krpom.
- 2 Druge dijelove operite u vrućoj vodi (< 60 °C) s malo sredstva za pranje posuđa ili u perilici posuđa.

6 Spremanje

- 1 Kabel za napajanje gurnite u integrirano spremište za kabel (**slika 13**).
- 2 Spremite proizvod na suho mjesto.
- 3 (Za HR7776 i HR7777) Male dodatke spremite u zdjelu aparata za obradu hrane (**slika 14**).
- 4 (Za HR7778) U podložak za spremanje dodataka spremite dodatak za miješanje tijesta, jedinicu s rezačima, dvostruku metlicu, lopaticu i diskove (**slika 15**).

7 Jamstvo i servis

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

Fontos

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome címen. A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.

Figyelem

- Ha működésben van a készülék, soha ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal az adagolócsőbe azért, hogy az alapanyagokat benyomja. Ehhez kizárólag a nyomórudat használja.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a csatlakozódugó, a védőburkolat, a forgó szűrő,

vagy bármilyen egyéb rész sérült vagy repedés látható rajtuk.

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetékét tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A biztonság érdekében ne engedje, hogy gyermekek a készülékkel játszanak.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Ha a turmixkehely vagy a munkatál falához étel tapad, kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Az odatapadt ételt kenőlapát segítségével távolítsa el.

- Óvatosan ürtse ki a tálát, figyeljen oda a tárcsák, a késegségek, és a gyümölcscentrifuga szűrőjének tisztításakor. A vágóélek nagyon élesek.
- Ne nyúljon az aprítókésekhez, ha a készülék csatlakoztatva van. Az aprítókések nagyon élesek.
- Amennyiben a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból, és távolítsa el a működést akadályozó darabokat.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a konyhai robotgépbe, vagy a turmixgépbe, mivel az a hirtelen párologás következtében kifuthat a készülékből.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- Mindig várja meg, amíg a forgó részek leállnak, majd kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati dugóját a fali aljzatból, mielőtt felnyitja a fedelet és hozzányúl a működés alatt mozgó részekhez.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugóját, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok összeszerelése, szétszerelése, tisztítása és cseréje, vagy a használat közben mozgó részekhez való hozzáférés előtt.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. A tisztításra vonatkozó utasításokat és táblázatot a használati útmutatóban találja.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.

Vigyázat

- Soha ne a turmixkehely, a munkatál vagy a fedelek letekerésével kapcsolja ki a készüléket. A készülék kikapcsolásához állítsa 0 vagy OFF pozícióba a sebességválasztó gombot .

- Ne lépje túl a tálon vagy a turmixkelyhen jelzett maximális szintet. Kövesse a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni (<math><80\text{ °C}</math>).
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.
- Egyes hozzávalók, mint amilyen a répa, a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint eltűnik.
- **Zajszint:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék az elektromágneses terekre (EMF) érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Újrahasznosítás

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



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



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

1 Áttekintés (ábra (1. ábra))


- ① Konyhai robotgép - nyomórúd
- ② Konyhai robotgép - edényfedél
- ③ Késegység
- ④ Hajtótengely
- ⑤ Robotgép-munkatál
- ⑥ Motoregység
- ⑦ Dagasztótartozék
- ⑧ Dupla habverő
- ⑨ Állítható szeletelőtárca
- ⑩ Megfordítható aprítólemez
A: Durva aprításhoz
B: Finom aprításhoz
- ⑪ Julienne szeletelőtárca (csak a HR7778 típusnál)
- ⑫ Granulálótárca (csak a HR7778 típusnál)

- 13 Hasáburgonya tárcsa (csak a HR7778 típusnál)
- 14 Citrusprés kúp
- 15 Citrusprés szűrő
- 16 Mini gyümölcscentrifuga nyomórúdja (csak a HR7777 típusnál)
- 17 Mini gyümölcscentrifuga fedele (csak a HR7777 típusnál)
- 18 Mini gyümölcscentrifuga szűrője (csak a HR7777 típusnál)
- 19 Mini gyümölcscentrifuga alap (csak a HR7777 típusnál)
- 20 Mini aprítóedény (opcionális)
- 21 Tömítőgyűrű (opcionális)
- 22 Levehető vágókések a mini aprítóhoz (opcionális)
- 23 Maxi gyümölcscentrifuga nyomórúdja (csak a HR7778 típusnál)
- 24 Maxi gyümölcscentrifuga fedele (csak a HR7778 típusnál)
- 25 Maxi gyümölcscentrifuga szűrője (csak a HR7778 típusnál)
- 26 Maxi gyümölcscentrifuga tálja (csak a HR7778 típusnál)
- 27 A maxi gyümölcscentrifuga tájának alapegysége (csak a HR7778 típusnál)
- 28 Mérőpohár a turmixgéphez
- 29 Turmixgép fedele
- 30 Turmixpohár
- 31 Tömítőgyűrű
- 32 Levehető vágókések a turmixgéphez
- 33 Tálca fedele
- 34 Tárolótálca
- 35 Spatula
- 36 Tisztítókefe

2 Teendők az első használat előtt

A készülék és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.

További hasznos tippek és egyszerű online receptek:

- 1 Látogasson el a www.philips.com weboldalra.
- 2 Kattintson a weboldalon található keresőgombra .
- 3 Adja meg a „HR7776, HR7777 vagy HR7778” termékszámok egyikét a keresőmezőben.
- 4 Keresse meg vagy töltsse le az tudnivalókat, amelyre kíváncsi a keresési eredmények közül.
- 5 Inspiráló receptekért, kérjük, látogasson el a www.philips.com/kitchen weboldalra.

3 A konyhai robotgép használata

A készülék összeállítása

Mielőtt használná, vagy felszerelné bármelyik tartozékot, győződjön meg arról, hogy a következő ábra szerint rakja **össze: 2 - 10.**

- 1 A tálat az óramutató járásával megegyező irányba - kattanásig - forgatva rögzítheti a motoregységre.
- 2 Szerelje a tálra a tartozékot, vagy a tengellyel ellátott tartozékot.
- 3 Tegye a hozzávalókat a tálba.
 - Citrusfélék préseléséhez nyomja a citrusgyümölcsöt a tölcsérre, majd folytassa az 5. lépésnél.
- 4 Tegye a fedelet a tálra, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba kattanásig forgatva. Tegye a nyomórudat az adagolócsőbe.
 - A tárcsák és mini gyümölcscentrifuga használatakor helyezze az alapanyagokat az adagolócsőbe a nyomórúd segítségével.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz.
- 6 Nézze meg a javasolt alapanyag-mennyiségeket és beállításokat a **11. táblázatban**. Állítsa be a kezelógombbal a kívánt sebességet.
- 7 Használat után állítsa a kezelógombot **OFF** módba, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

Lemezek

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a megfelelő tárcsát választotta, és hogy a következő ábra szerint rakja **össze: 2:**

	Név	Funkció
	Megfordítható aprítólemez	Aprításhoz, ha kisebb vagy nagyobb méretű darabokra kívánja vágni az alapanyagokat a megfordítható oldalak használatával
	Állítható szeletelőtárcsa	A beállított szeletelési szélességnek megfelelő szeletelés érdekében
	Julienne szeletelőtárcsa (csak a HR7778 típusnál)	Hozzávalók vékony csíkokra vágásához
	Granulálótárcsa (csak a HR7778 típusnál)	Hozzávalók kis méretű/finom darabokra granulálásához
	Hasábburgonya tárcsa (csak a HR7778 típusnál)	Hozzávalók vastag csíkokra vágásához.

Vigyázat

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

Megjegyzés

- Helyezze az alapanyagokat az adagolócsőbe a nyomórúd segítségével. A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást. Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürítse ki a munkatálat.

Késszerelvény



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

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez. Sütemények könnyű tésztájának keveréséhez is használható.

A pengéhez vagy a tál belsejéhez tapadt étel eltávolításához használjon spatulát, miután kikapcsolta a készüléket.

Használat/ Alkalmazás	Funkció
Hús/hal aprítása	Húsgombóc, sült hal, hamburger
Hagyma/ fűszernövények aprítása	Szószok, pesto vagy díszítés
Csonthéjasok vagy csokoládé aprítása	Saláták, kenyérfélék, puding díszítéséhez
Csonthéjasok pürésítése	Mandula- vagy mogyoróvajhoz


Megjegyzés

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

Dagasztótartozék





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

Állítsa a kezelőgombot ON (BE) állásba, majd nyomja meg a dagasztó program gombját  az indításhoz. A tészta elkészültekor nyomja meg ismét a gombot a program leállításához.

A dagasztótartozékot kenyerek, kiflik, sütemények, kekszek, piték tésztájának gyors és egyszerű dagasztásához használhatja.

Tipp

- Ha magas glutén tartalmú lisztet használ, a legjobb eredmény elérése érdekében minden 100 g liszthez használjon 60 g vizet, és dagassza 9-12 fokozaton 1,5 perccig (maximum).
- A dagasztó preset gomb  rendelkezik automatikus megállás funkcióval, amely megvédi a készüléket a túlzott igénybe vételtől.
- A dagasztó preset gomb  működésének része egy automata lehűlési szakasz, amely minden munkafolyamat után elindul. Ez alatt a szakasz alatt a gomb jelzőfénye villog, és a funkciót nem lehet elindítani.


Dupla habverő



Figyelem

- Ne használja a dupla habverőt vajjal vagy margarinnal készült könnyű tészták keveréséhez. Erre a feladatra használja az aprítókéseket.


Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő **ábra szerint rakja össze: 5.**

Állítsa a kezelőgombot ON (KI) állásba, majd nyomja meg a keverő/habverő program gombját  az indításhoz. A krém vagy hab elkészültekor nyomja meg ismét a gombot a program leállításához.

A dupla habverőt tojásfehérje és tejszín felveréséhez használhatja – a habokat és tejszínhabot igénylő receptek előkészületeként.



Tipp

- A habverő gomb  rendelkezik automatikus megállás funkcióval, amely megvédi a készüléket a túlzott igénybe vételtől.

Citrusprés

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

A citruspréssel gyorsan és egyszerűen nyerheti ki a levét a citrusfélékből – pl. narancs, citrom, grapefruit.



Megjegyzés

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

Mini gyümölcscentrifuga (csak a HR7777 típusnál)

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

A mini gyümölcscentrifuga segítségével akár fél kg gyümölcsből és zöldségből is készíthet gyümölcslevet, például répa-, alma-, görögdinnye-, körte-, szőlő- vagy ananászlevet.



Vigyázat

- Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.
- Ne töltsze az edényt a maximum jelzésen túl.



Megjegyzés

- A hozzávalók feldolgozása előtt távolítsa el a magot a szilvából, barackból, cseresznyéből, távolítsa el a gyümölcsök szárait, és hámozza meg az ananászt, sárgadinnyét stb.

Mini aprító (opcionális)

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

A mini aprítóval kávébabot, szemes borsot, csonthéjasokat, fűszernövényeket, aszalt gyümölcsöket, stb. apríthat. Az aszalt gyümölcsöket, pl. a fűgét használhatja felszeletelve joghurthoz vagy akár kekszek vagy kenyerek feltétjeként is.

A legjobb eredmények érdekében aszalt fekete füge esetén egyszerre maximum 60 g-ot dolgozzon fel P fokozaton, 7 másodpercig.



Megjegyzés

- Philips márkakereskedőtől vagy Philips szakszerviztől rendelhet kiegészítő tartozékként mini aprító kelyhet és aprítókést (9965 100 56737 és 9965 100 56882 cikkszám).
• Kövesse az 11. táblázat javaslatait. Ne lépje túl a mini aprítón feltüntetett maximális szintet.

Maxi gyümölcscentrifuga (csak a HR7778 típusnál)

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

A maxi gyümölcscentrifuga segítségével akár 1,5 kg gyümölcsből és zöldségből is készíthet gyümölcslevet, például répa-, alma-, görögdinnye-, körte-, szőlő- vagy ananászlevet.



Vigyázat

- Soha ne nyúljon az adagolócsőbe kézzel vagy egyéb tárggyal (pl. villával, késsel, kanállal vagy spatulával). Kizárólag a mellékelt nyomórudat használja erre a célra.
- A fedél eltávolítása előtt várja meg, amíg a szűrő teljesen megáll.



Megjegyzés

- Használat előtt mindig ellenőrizze a szűrőt. Ne használja a gyümölcscentrifugát, ha bármilyen sérülést, törést, repedést észlel, vagy ha a darálótárcsa kilazult.
- A hozzávalók feldolgozása előtt távolítsa el a magot a szilvából, barackból, cseresznyéből, távolítsa el a gyümölcsök szárait, és hámozza meg az ananászt, sárgadinnyét stb.
- A fedél rögzülésekor kattanás hallatszik.

Turmixgép



Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő **ábra szerint rakja össze: 10.**

A turmixgéppel turmixitalokat, gyümölcsleveket, leveseket és szószoikat készíthet gyümölcsöket, zöldségeket és vizet, vagy egyéb folyadék felhasználásával. Majonéz készítésére is használható.

Jég aprításához állítsa a kezelógombot ON (BE) fokozatra, majd nyomja meg a jégaprító program gombját . Nyomja meg ismét a gombot a leállításhoz.



Megjegyzés

- A készülék működése közben soha ne nyissa fel fedelet, ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.
- Az aprítóegységnek a turmixkehelybe való beszerelése előtt mindig tegye fel a tömítőgyűrűt az aprítókésre.
- Turmixolás közben a turmixkehely adagolónyílásán keresztül adagolhat folyékony alapanyagot.
- Az alapanyagok turmixolása előtt darabolja fel őket.
- Ha nagyobb mennyiséget kíván turmixolni, végezze kis adagokban.
- A folyadék kifröccsenésének elkerülése érdekében: ha habosodó folyadékot (pl. tejet) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe.
- A hozzávalókat a turmixkelyhen jelzett maximális szintig töltsse.

4 Recept

Házi pizza: pizzaalap

Hozzávalók

- 250 g finomliszt és még egy kevés liszt
- 165 ml langyos víz
- 4 g élesztőpor
- ½ evőkanál (fehér) cukor
- ½ teáskanál só

Elkészítés

- 1 Rakja össze a turmixkelyhet, és tegye bele a vizet, élesztőt, cukrot és sót.
- 2 Nyomja le kétszer a pulzálás gombot az alapanyagok összekeveréséhez.
- 3 Vegye le a kelyhet a motoregységről, majd várjon 5 percet.
- 4 Rakja össze a robotgép táját és a dagasztóartozékot, tegye a lisztet a tálba, majd fordítsa a gombot 1-es fokozatra.
- 5 Öntse az élesztőkeveréket lassan az adagolócsőbe a motor működése közben.
- 6 Állítsa le a feldolgozást, amíg egy tésztaabda nem képződik.
 - Adjon hozzá 1 vagy 2 evőkanál lisztet, ha a tésztaabda túl puha.
- 7 Távolítsa el a tésztaabdát az edényből, szórja meg liszttel, majd csomagolja be egy műanyag fóliába.
- 8 Hagyja kelni szobahőmérsékleten 10-40 percen keresztül attól függetlenül, hogy mennyire vastagra szeretné a pizzát szélét.
- 9 Kapcsolja a sütőt maximális hőmérsékletre.
- 10 Nyújtsa ki a tésztát egy liszttel megszórta felületen, és tegyen paradicsomszószt, mozzarellát és friss bazsalikomot a tetejére.
- 11 Süsse a pizzát a forró sütőben.
 - A pizza a sütő beállításától függően kb. 8-10 perc alatt megsül.

Házi pizza: szósz és feltét

Hozzávalók

Alap pizzafeltét:

- 100 g mozzarella, felszeletelve
- 2 szál friss bazsalikom, felszeletelve
- 1 kaliforniai paprika
- 50 g kolbász
- 1 vöröshagyma
- kemény sajt (parmezán)

Paradicsomos alap:

- 100 ml zöldség alaplé
- 2 evőkanál paradicsomszósz
- 2 szál friss bazsalikom

Elkészítés

- 1 Melegítse elő a süttőt maximális hőmérsékletre.
- 2 Rakja össze a turmixkelyhet, és tegye bele a szószhoz szükséges alapanyagokat.
- 3 Keverje a hozzávalókat 1-es fokozaton 30-60 másodpercig.
- 4 Vegye le a kelyhet a motoregységről, és helyezze a robotgép munkatábjába a szeletelőtárcsát.
- 5 Tegye a kaliforniai paprikát, kolbászt és hagymát a tálba, majd 1-es fokozaton szeletelje fel őket.
- 6 Helyezze be a darálótárcsát, majd tegye a sajtot a kehelybe.
- 7 A sajt feldolgozását az 1-es fokozattal végezze.
- 8 Nyújtsa ki a tésztát, és tegye rá a paradicsomszószot és a feltéteket.
- 9 A forró sütőben 8-10 perc alatt megsül a pizza.

5 Tisztítás



Figyelem

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fal aljzatból.



Vigyázat

- Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.
- A vágóélek nagyon élesek. A konyhai robotgép aprítókéseit, a turmixgép aprítókéseit és a tárcsákat fokozott óvatossággal tisztítsa.

- 1 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.
- 2 A többi részt meleg (< 60 °C), mosószeres vízben vagy mosogatógépben tisztíthatja.

6 Tárolás

- 1 Helyezze a tápkábelt a beépített kábeltárolóba (ábra 13).
- 2 A készüléket száraz helyen tárolja.
- 3 (Csak a HR7776 és HR7777 típusoknál) A kis tartozékokat tartsa a robotgép munkatábjában (ábra 14).
- 4 (Csak a HR7778 típusnál) A dagasztótartozékokat, az aprítókéseket, a dupla habverőt, a spatulát és a tárcsákat tartsa a tartozékok tárolótálcájában (ábra 15).

7 Jótállás és szerviz

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

Маңызды

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome торабында тіркеңіз.

Құралды қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығып, болашақта анықтама ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.

Ескерту

- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, тамақ салатын түтікке ингредиенттерді салу үшін саусақтарыңызды немесе басқа затты ешқашан пайдаланбаңыз. Тек итергішті пайдаланыңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қауіпті жағдай орын алмауы үшін, бұл құралды таймер арқылы істетпеңіз.
- Қуат сымы, ашасы, қорғаныс жабыны, айналмалы сүзгісі немесе кез келген басқа бөліктері зақымдалған болса немесе онда көрінетін

сызаттар болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.

- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құралды физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Қауіпсіздік мақсатында балалардың құралмен ойнауына жол бермеңіз.
- Құралды қадағалаусыз қосып қоюға болмайды.
- Блендер құмырасының немесе тостағанының қабырғаларына азық жабысып қалса, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз. Жабысып қалған азықты күрекшемен алып тастаңыз.

- Шараны босату, дискілерді, пышақты және шырын сыққыш сүзгісін қолоданған немесе тазалаған кезде абай болыңыз. Жүздері өте өткір!
- Пышақтардың жүзін ұстамаңыз (әсіресе құрал қуат көзіне қосылып тұрған кезде). Пышақтар өте өткір.
- Пышақ тоқтап қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын, аспапты жүйеден ажыратыңыз.
- Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.

Абайлаңыз

- Құралды блендер құмырасын, тостағанды немесе олардың қақпақтарын бұрап өшірмеңіз. Аспапты әрқашан жылдамдық таңдағышты 0 немесе ӨШІРУ қалпына қою арқылы өшіріңіз.
- Қолданып болған соң құралды дереу розеткадан ажыратыңыз.
- Жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күтіңіз, одан кейін қақпағын ашып, пайдаланылған жылжымалы бөлшектерін алмас бұрын құралды сөндіріп, токтан суырыңыз.
- Қараусыз қалдырсаңыз және жинау, бөлшектеу, тазалау, қосалқы құралдарды алмастыру немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстау алдында әрқашан құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармағын қараңыз). Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды және тазалау кестесін қараңыз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді ешқашан пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.

- Тостағандағы немесе құмырадағы көрсетілген ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен арттырмаңыз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мөлшерді, дайындау уақытын және жылдамдығын қадағалаңыз.
- Тағамның ыстық құрамдастарын өңдемес бұрын суытып алыңыз (< 80 °C).
- Әр партияны өңдегеннен кейін құралды міндетті түрде бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түстерін өзгертуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Бөлшек түсі әдетте белгілі бір уақыттан кейін қалпына келеді.
- **Шуыл деңгейі:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұқыпты қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Өңдеу

Өнім қайта өңдеуге және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған.



Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/ЕС директивасына кіретінін білдіреді.



Ешқашан өніміңізді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлек жинау туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Ескі өнімді қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтималды кері әсерін тигізудің алдын алады.

1 Жалпы шолу (1-сурет)

- ① Ас комбайнының итергіші
- ② Ас комбайны шарасының қақпағы
- ③ Пышақтар
- ④ Білік
- ⑤ Ас комбайнының шарасы
- ⑥ Мотор
- ⑦ Илеу құралы
- ⑧ Қос қабатты көпірткіш
- ⑨ Реттелетін турағыш дискі
- ⑩ Екі жақты турағыш дискі

A: Қалың ету турауға арналған

B: Жұқалап турауға арналған


- ⑪ Жюльен дискі (тек HR7778 үлгісінде)
- ⑫ Түйіршіктеу дискі (тек HR7778 үлгісінде)

- 13 Қуырылатын картоп дискі (тек HR7778 үлгісінде)
- 14 Цитрус сыққыш конус
- 15 Цитрус сыққыш тор
- 16 Шағын шырын сыққыш итергіші (тек HR7777 үлгісі үшін)
- 17 Шағын шырын сыққыш қақпағы (тек HR7777 үлгісі үшін)
- 17 Шағын шырын сыққыш сүзгісі (тек HR7777 үлгісі үшін)
- 17 Шағын шырын сыққыш тағаны (тек HR7777 үлгісі үшін)
- 20 Шағын кескіш құмырасы (қосымша)
- 21 Нығыздағыш сақина (қосымша)
- 22 Шағын турағыштың алмалы пышағы (қосымша)
- 23 Үлкен шырын сыққыш итергіші (тек HR7778 үлгісі үшін)
- 24 Үлкен шырын сыққыш қақпағы (тек HR7778 үлгісі үшін)
- 25 Үлкен шырын сыққыш сүзгісі (тек HR7778 үлгісі үшін)
- 26 Үлкен шырын сыққыш шарасы (тек HR7778 үлгісі үшін)
- 27 Үлкен шырын сыққыш шарасының тағаны (тек HR7778 үлгісі үшін)
- 28 Блендердің өлшер тостағы
- 29 Блендер қақпағы
- 30 Блендер құмырасы
- 31 Нығыздағыш сақина
- 32 Блендердің алмалы пышақтары
- 33 Науа қақпағы
- 34 Сақтау науасы
- 35 Қалақша
- 36 Тазалағыш шөтке

2 Бірінші рет қолданар алдында

Құрылғыны және қосалқы құралдарды алғаш рет пайдалану алдында, тағамға тиетін бөлшектерді мұқият тазалаңыз.

Көбірек кеңестер мен негізгі рецептілерді онлайн алу үшін:

- 1 www.philips.com торабына өтіңіз.
- 2 Бастапқы беттегі іздеу түймесін  баңыз.
- 3 Іздеу жолағына өнім нөмірін «HR7776, HR7777 немесе HR7778» теріңіз.
- 4 Қажетті ақпаратты іздеу нәтижесінен табыңыз немесе жүктеп алыңыз.
- 5 шабыттандыратын рецептерді pls visit www.philips.com/kitchen сайтынан қараңыз.

3 UAc комбайнын пайдалану

Жалпы жинау

Кез келген керек-жаракты құрастырардан бұрын оларды **2 – 10-суреттерге сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз.**

- 1 Мотор бөлігіне бекітіліп, «сырт» еткен дыбыс естілгенше тостағанды оңға қарай бұраңыз.
- 2 Қосалқы құралды немесе саппен берілген қосалқы құралды тостағанға жинаңыз.
- 3 Азықты тостағанға салыңыз.
 - Цитрус сыққыш үшін цитрус жемістерін конуска итеріп, 5-қадамға өтіңіз.

4 Тостағанның қақпағын жабыңыз да, орнына түсіп, «сырт» еткен дыбыс шыққанша қақпақты оңға қарай бұраңыз. Одан кейін, итергішті тамақ салатын түтікке кіргізіңіз.

- Дискілер мен шағын шырын сыққыш үшін азықты түтікке итергішпен итеріп салыңыз.

5 Штепсельдік ұшты розеткаға қосыңыз.

6 Ұсынылған азық мөлшері мен параметрді **11-кестеден тексеріңіз**. Тұтқаны қажетті жылдамдық параметріне бұраңыз.

7 Қолданыстан кейін тұтқаны **ӨШІРУ** позициясына бұрап, құралды тоқтан суырыңыз.

! Абайлаңыз

- Дискінің кесу пышағын ұстағанда абайлаңыз. Онда өте өткір кесу жүзі бар.
- Дискіні ешқашан мұз текшелері сияқты қатты ингредиенттерді өңдеу үшін пайдаланбаңыз.
- Ингредиенттер салынатын түтіктің ішіне ингредиенттерді итергішпен күш салып тығындамаңыз.

☰ Есте сақтаңыз

- Ингредиенттерді беру түтігіне итергішпен салыңыз. Жақсылап туралуы немесе үгітілуі 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.

Дискілер

Бастамас бұрын, қажетті дискіні төмендегілердің ішінен таңдап, **2-суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз**:

	Атауы	Мақсат
	Екі жақты турау дискісі	Ингредиенттерді екі жағымен жұқа немесе қалың бөліктерге турау үшін
	Реттелетін кесу дискісі	Ингредиенттерді көрсетілген кесу қалыңдығымен кесу үшін
	Жюльен дискісі (тек HR7778)	Ингредиенттерді жұқа тіліктерге бөлу үшін
	Түйіршіктеу дискісі (тек HR7778)	Ингредиенттерді шағын/майда бөліктерге түйіршіктеуге арналған
	Қуырылған картоп дискісі (тек HR7778)	Ингредиенттерді қалың тіліктерге бөлу үшін.

Пышақтар

Бастамас бұрын **3-суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз**.

Пышақтардың көмегімен азықтарды турауға, араластыруға, шайқауға немесе олардан езбе жасауға болады. Сондай-ақ, оны торт қамырын араластыру және шайқау үшін пайдалануға болады.

Құралды өшіргеннен кейін пышаққа немесе тостағанның ішіне жабысып қалған азықты кетіру үшін қалақшаны пайдаланыңыз.

Пайдаланылуы/Қолданылуы	Мақсат
Ет/балық турау	Ет домалақтары, балық котлеті, бургер
Пияз/асшөп турау	Сальса, песто немесе гарнир
Жаңғақты немесе шоколадты ұсақтау	Салаттардың үстіне себу немесе гарнир жасау, нан, көмеш
Жаңғақтарды езу	Бадам немесе жержаңғақ пастасы

Есте сақтаңыз

- Ингредиенттерді салар алдында пышақ бөлігін әрқашан ыдысқа салыңыз.
- Пышақтармен кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты азықтарды ұсақтамаңыз, себебі бұл пышақтың өткірлігіне әсер етеді.
- (Қатты) ірімшік немесе шоколад тураған кезде, құралды ұзақ істетпеңіз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып, ериді де, кесектеніп кетеді.

Илеу құралы



Бастамас бұрын **4.-суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз.** Тұтқаны **ON (ҚОСУ)** позициясына бұрап, бастау үшін **☺** илеу алдын ала орнатылған түймесін басыңыз. Қамыр дайын болғанда тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз. Илеу құралын нан, тоқаш, тәтті нан, печенье, бәліш пен макаронға арналған қамырды тез әрі машақатсыз илеу үшін пайдалануға болады.

Кеңес

- Егер глютен құрамы жоғары ұн пайдаланылса, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, әр 100 г ұнға 60 г су қолданып, 1,5 минут (ең көп уақыт) 9-12 жылдамдығында илеңіз.
- Илеу алдын ала орнатылған түймесінде **☺** құралдың көбірек қолданылуынан сақтайтын автоматты тоқтату таймері бар.
- Илеу алдын ала орнатылған түймесінде **☺** әрбір дайындау циклінен кейін автоматты салқындату кезеңі бар. Бұл кезеңде түйме жыпылықтайды және функцияны іске қосу мүмкін болмайды.

Қос қабатты көпірткіш



Ескерту

- Сары маймен немесе маргаринмен торт қамырын шайқау үшін қос қабатты көпірткішті пайдалануға болмайды. Бұл жұмысқа пышақ бөлігін пайдаланыңыз.

Бастамас бұрын -суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз. **5.** Тұтқаны **ON (ҚОСУ)** позициясына бұрап, бастау үшін алдын ала орнатылған шайқау/көпірту түймесін **☺** басыңыз. Крем немесе жұмыртқаның ағы толық дайын болғанда тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз. Қосарлы көпірткішті жұмыртқаның ақуызын шайқау, кілегейді көпіршіту үшін, меренга жасайтын рецепттер үшін және шайқалған кілегейден жасалған әшекейлер үшін пайдалануға болады.

Кеңес

- Шайқау/көпірту түймесінде **☺** құралдың көбірек қолданылуынан сақтайтын автоматты тоқтату таймері бар.

Цитрус сыққыш



Бастамас бұрын -суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз. **6.** Цитрус сыққышты апельсин, лимон мен грейпфрут сияқты цитрус жемісінің шырынан тез әрі оңай сығу үшін пайдалана аласыз.

Есте сақтаңыз

- Цитрус сыққыш торын ыдыстағы сапқа қойыңыз. Тордағы қорғаныстың ыдыс тұтқасындағы ұяға бекітілгенін тексеріңіз. Тор дұрыс бекітілгенде сырт еткен дыбыс естіледі.
- Цитрус жемісін конусқа итере бастаңыз. Қажет болса, електен дәнекті алып тастау үшін сығуды тоқтатыңыз. Сығып болғанда немесе дәнекті алып тастағыңыз келгенде, тұтқаны **OFF (ӨШІРУ)** позициясына бұрап, қосалқы құралдар орнатылған тостағанды құралдан алыңыз.

Шағын шырын сыққыш (тек HR7777)



Бастамас бұрын **7.-суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз.**

Шағын шырын сыққышты сәбіз, алма, қарбыз, алмұрт, жүзім мен ананас сияқты 500 грамға дейінгі жеміс пен көкөністің шырынын сығу үшін пайдалануға болады.



Абайлаңыз

- Ингредиенттер салынатын түтіктің ішіне ингредиенттерді итергішпен күш салып тығындамаңыз.
- Ыдысты ең жоғарғы көрсеткіштен артық толтырмаңыз.



Есте сақтаңыз

- Ингредиенттерді өңдеместен бұрын, қара өріктен, сары өріктен, шабдалыдан және шиеден барлық дәндерді алыңыз, ананасдан, қауыннан, т.б. барлық қатты қабықты алыңыз.

Шағын турағыш (қосымша)



Бастамас бұрын -суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз. **8.** Шағын турағышты кофе дәндері, бұрыш дәндері, жаңғақтар, ашөптер мен кептірілген жемістерді ұсақтау үшін қолдануға болады. Інжір сияқты кептірілген жемістерді ұсақтап, йогурттың бетіне себуге немесе нанға не печенъеге салуға пайдалануға болады. Кептірілген інжірді өңдегенде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ең көбі 60 г інжірді 7 секунд бойы Р жылдамдығында өңдеңіз.



Есте сақтаңыз

- Шағын турағыш ыдысын және пышақты (9965 100 56737 & 9965 100 56882 қызметтік код нөмірі бойынша) қосымша қосалқы құрал ретінде Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына тапсырыс беруге болады.
- 11-кестедегі кеңестерді орындаңыз. Шағын турағышта көрсетілген ең жоғарғы деңгейден асырмаңыз.

Үлкен шырын сыққыш (тек HR7778 үлгісі)



Бастамас бұрын -суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз. **9.** Сәбіз, алма, қарбыз, алмұрт, жүзім және ананас сияқты жемістер мен көкөністердің 1,5 кг-нан шырын дайындау үшін үлкен шырын сыққышты пайдалануға болады.



Абайлаңыз

- Тамақ салатын түтікке ешқашан қолыңызды немесе басқа затты (мысалы, шанышқы, пышақ, қасық немесе қалақша) салмаңыз. Бұл мақсат үшін тек жинақпен бірге берілген тығындағышты қолданыңыз.
- Қақпақты аларда електің айналуы толық тоқтағанша күтіңіз.




Есте сақтаңыз

- Електі әрдайым қолданар алдында тексеріңіз. Жарық, сынық немесе торы бос диск сияқты қандай да бір зақымды байқасаңыз, шырын сыққышты пайдаланбаңыз.
- Азық-түліктерді өңдеу алдында, қара өріктер, өріктер, шабдалылар мен шиелерден барлық сүйектері мен дәндерін, ананасардан, қауындардан және т.б. қатты қабықтарын алып тастаңыз.
- Шырын сыққыш ыдысына қақпақты дұрыс бекіткенде сырт еткен дыбыс естисіз.

Блендер

Бастамас бұрын -суретке сәйкес құрастыратыныңызға көз жеткізіңіз. **10.** Блендерді жеміс-жидектен, көкөніс пен судан немесе басқа сұйық азықтан сүт коктейльдерін, шырын, көже мен тұздықтар дайындау үшін пайдалануға болады. Оны сондай-ақ майонез жасау үшін пайдалануға да болады.

Мұзды ұсақтау үшін тұтқаны **ON (ҚОСУ)** позициясына бұрап, алдын ала орнатылған мұз түймесін  басыңыз. Тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз.

Есте сақтаңыз

- Блендер қосылып тұрғанда, құмыраға қолыңызды немесе басқа затты салмаңыз.
- Пышақтарды блендер құмырасына тақпас бұрын оған сақина тығыздағышты салыңыз.
- Өңдеу барысында сұйық азықтарды қосу үшін, оларды блендер құмырасына азық салынатын тесік арқылы құйыңыз.
- Өңдемес бұрын, азықты кішкентай етіп бөлшектеп алыңыз.
- Егер сіз көп мөлшер дайындағыңыз келсе, онда бірден көп мөлшердегі ингредиенттерді салмай, кішкене мөлшерлі бөліктерге бөліп жасаңыз.
- Тасымауы үшін: ыстық немесе көбіктенетін (мысалы, сүт) сұйықтықтарды өңдегенде, блендер құмырасына 1 литрден артық сұйықтық құймаңыз.
- Азықтарды блендер құмырасына жоғарғы деңгейден асырмай салыңыз.

4 Рецепт

Үйде пицца пісіру: пицца қамыры

Азық түрлері
250 г нан илейтін ұн + жоғары сұрыпты ұн
165 мл жылымшы су
4 г құрғақ ашытқы
½ ас қасық (ақ) қант
½ шай қасық тұз;

Дайындау әдісі

- 1** Блендер құмырасын құрастырыңыз да, оған су құйып, ашытқы, қант пен тұз қосыңыз.
- 2** Құрамдастарды араластыру үшін батырманы екі рет басыңыз.
- 3** Құмыраны мотор бөліктен алыңыз да, 5 минут қоя тұрыңыз.
- 4** Ас комбайнының шарасына илеу құралын құрастырыңыз да, шараға ұн салып, тетікті 1-ші жылдамдыққа бұраңыз.
- 5** Мотор жұмыс істеп тұрғанда ашытқы қоспасын азық салатын түтікке ақырын құйыңыз.
- 6** Қамыр домалақтанғанан кейін илеуді тоқтатыңыз.
 - Егер қамыр тым жұмсақ болса, 1 - 2 ас қасық ұн қосыңыз.
- 7** Домалақ қамырды шарадан алыңыз да, үстіне ұн сеуіп, пластик орауышқа ораңыз.
- 8** Қыртысының қандай қалыңдығын қалайтыныңызға қарай, қамырды бөлме температурасында 10-40 минут тындырып қойыңыз.
- 9** Пешті ең үлкен температурада қыздырыңыз.
- 10** Пиццаға арналған қамырды ұн себілген үстелде жайыңыз да, қамырдың үстіне томат пастасын жағып, моцарелла мен жас насыбайгүл салыңыз.
- 11** Пицца қамырын ыстық пеште пісіріңіз.
 - Пештің параметрлеріне қарай, пицца пісіруге 8-10 минут кетеді.

Үйде пицца пісіру: тұздық және бетіне салынатын азық-түлік

Азық түрлері
Пиццаға салынаты негізгі азық-түлік:
100 г тілімдеп туралған моцарелла
ұсақтап туралған 2 жас насыбайгүл жапырағы
1 болгар бұрышы
50 г шұжық

- 1 кызыл пияз
кытты ірімшік (пармезан)

Томат тұздығы:

- 100 мл көкөніс сорпасы
- 2 ас қасық томат езбесі
- 2 жас насыбайгүл жапырағы

Дайындау әдісі

- 1 Пешті ең үлкен температурада қыздырып алыңыз.
- 2 Блендер құмырасын құрастырыңыз да, тұздықтың құрамдастарын құмыраға салыңыз.
- 3 Құрамдастарды 1-ші жылдамдықпен 30-60 секунд араластырыңыз.
- 4 Құмыраны мотор бөліктен алыңыз да, ас комбайнының шарасына тілімдеп кесетін қондырманы (дискі) орнатыңыз.
- 5 Шараға собықты бұрыш, шұжық пен пиязды салып, 1-ші жылдамдықпен тураңыз.
- 6 Үгіткіш қондырмамен (дискі) ауыстырыңыз да, шараға ірімшік салыңыз.
- 7 Ірімшікті 1-ші жылдамдықпен үгітіңіз.
- 8 пицца қамырын жайыңыз да, үстінен томат тұздығы мен дайындалған қоспаны салыңыз.
- 9 Ыстық пештің ішінде 8-10 минут пісіріңіз.

5 Тазалау



Ескерту

- Құралды тазаламас бұрын оны розеткадан ажыратыңыз.



Абайлаңыз

- Пышақтар мен дискілер жүздерінің қатты заттарға тимеуін қадағалаңыз. Бұл пышақты мұқалтуы мүмкін.
- Жүздері өте өткір. Тағам процессорының пышақ бөлігін, блендердің пышақ бөлігін және дискілерді тазалағанда абайлаңыз.

- 1 Моторды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Басқа бөлшектерді ыстық суда (< 60 °C) біраз жуу сұйықтығын қосып немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

6 Сақтау

- 1 Қуат сымын кіріктірілген сым сақтау ұясына тығыңыз (**13-сурет**).
- 2 Өнімді құрғақ жерде сақтаңыз.
- 3 (HR7776 және HR7777 үшін) Тағам процессорының ыдысына шағын керек-жарақтарын салыңыз (**14-сурет**).
- 4 (HR7778 үшін) Илеу құралын, пышақтарды, қосарлы көпірткішті, қалақша мен дискілерді керек-жарақтарды сақтау науаға салыңыз (**15-сурет**).

7 Кепілдік және қызмет көрсету

Бір мәселе бар болса, қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса, www.philips.com/support торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүние жүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

Svarbu

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite pasinaudoti visa „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresu www.philips.com/welcome.

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nemerkite variklio į vandenį ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.

Įspėjimas

- Naudodami prietaisą niekada nestumkite produktų į padavimo vamzdį pirštu ar koku nors daiktu. Naudokite tik stūmiklį.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Nenaudokite prietaiso, jei pastebite, kad maitinimo laidas, kištukas, apsauginis dangtelis, besisukantis sietelis arba kitos dalys yra pažeistos arba ant jų matote įtrūkimų.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad išvengtumėte pavojaus.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, taip pat tie, kurie buvo prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Saugumo sumetimais neleiskite vaikams žaisti 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.
- Būkite atsargūs, ištuštinami dubenį, imdami ar valydami diskus, pjaustymo įtaisus ir sulčiaspaudės sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.

- Nelieskite asmenų, ypač kai prietaisas prijungtas prie maitinimo lizdo. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite asmenis blokuojančius produktus.
- Būkite atsargūs pildami karštą vandenį į virtuvės kombainą ar maišytuvą, nes jis gali būti atsitiktinai išleistas iš prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

Atsargiai

- Niekada neišjunkite prietaiso sukdami maišytuvo ąsotį, dubenį ar jų dangtelius. Prietaisą visada išjunkite, pasukdami greičio reguliatorių į padėtį 0 arba OFF.
- Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Visada palaukite, kol sustos judančios dalys, išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką ir tik tada atidarykite jo dangtį, kad galėtumėte pasiekti judančias dalis.
- Jei paliekate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Vadovaukitės šiame vadove pateiktais nurodymais ir valymo lentele.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų gamintojų ir nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Niekada neviršykite ant dubens ar ąsočio nurodyto maksimalaus produktų kiekio. Laikykitės vartotojo vadove nurodytų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio apribojimų.
- Prieš apdorodami palaukite, kol karšti produktai atvės (< 80°C).
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Apdorojant kai kuriuos produktus, tokius kaip morkos, gali pasikeisti dalių paviršiaus spalva. Tai neturi neigiamo poveikio dalims. Po kurio laiko spalvos pasikeitimas išnyksta.
- **Triukšmo lygis:** Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetiniai laukai (EML)

„Philips“ prietaisais atitinka visus taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio (EMF). Tinkamai pagal šiame naudotojo vadove pateiktus nurodymus eksploatuojamas prietaisas, remiantis dabartine mokslinė informacija, yra saugus naudoti.

Perdirbimas

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



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



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


1 Apžvalga (1 pav.)

- ① Virtuvės kombaino stūmiklis
- ② Virtuvės kombaino dubens dangtelis
- ③ Pjaustymo įtaisas
- ④ Varomoji ašis
- ⑤ Virtuvės kombaino dubuo
- ⑥ Variklis
- ⑦ Minkymo priedas
- ⑧ Dvigubas plaktuvėlis
- ⑨ Reguliuojamas raikymo diskas
- ⑩ Apverčiamas pjaustymo diskas
A: Skirtas stambiai pjaustyti
B: Skirtas smulkiai pjaustyti
- ⑪ Pjaustymo šiaudeliais diskas (tik HR7778)
- ⑫ Smulkinimo diskas (tik HR7778)
- ⑬ Gruzdintų bulvyčių diskas (tik HR7778)
- ⑭ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- ⑮ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- ⑯ Minisulčiaspaudės stūmiklis (tik HR7777)
- ⑰ Minisulčiaspaudės dangtelis (tik HR7777)
- ⑱ Minisulčiaspaudės filtras (tik HR7777)
- ⑲ Minisulčiaspaudės pagrindas (tik HR7777)
- ⑳ Mažojo kapoklio ašotis (pasirenkama)
- ㉑ Sandarinimo žiedas (pasirenkama)
- ㉒ Nuimamas pjaustymo įtaisas, skirtas mažajam kapokliui (pasirenkama)
- ㉓ Didelės sulčiaspaudės stūmiklis (tik HR7778)
- ㉔ Didelės sulčiaspaudės dangtelis (tik HR7778)
- ㉕ Didelės sulčiaspaudės filtras (tik HR7778)
- ㉖ Didelės sulčiaspaudės dubuo (tik HR7778)
- ㉗ Didelės sulčiaspaudės dubens pagrindinis blokas (tik HR7778)
- ㉘ Maišytuvo matavimo puodelis
- ㉙ Maišytuvo dangtelis
- ㉚ Maišytuvo ašotis
- ㉛ Sandarinimo žiedas
- ㉜ Nuimamas pjaustymo įtaisas, skirtas maišytuvui
- ㉝ Dėklo dangtis
- ㉞ Laikymo dėklas
- ㉟ Mentelė
- ㊱ Valymo šepetėlis

2 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą ir jo priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.

Jei norite gauti daugiau naudingų patarimų ir receptų internete, galite:

- 1 Apsilankyti adresu www.philips.com.
- 2 Pagrindiniame puslapyje spustelėti paieškos mygtuką .
- 3 Paieškos laukelyje įvesti gaminio numerį „HR7776, HR7777 arba HR7778“.
- 4 Paieškos rezultatuose surasti arba atsisiųsti reikiamos informacijos.
- 5 Jei norite gauti įkvepiančių receptų, apsilankykite svetainėje www.philips.com/kitchen.

3 Virtuvės kombaino naudojimas

Bendras surinkimas






Naudodami arba surinkdami kokį nors priedą vadovaukitės **2–10 pav.**

- 1 Uždėkite dubenį ant variklio įtaiso ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- 2 Į dubenį įstatykite priedą arba priedą su velenėliu.
- 3 Produktus sudėkite į indą.
 - Jei norite spausti citrusinius vaisius, prispauskite vaisių prie kūgio ir atlikite 5 veiksmą.

- 4 Uždėkite dubens dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Tada įstatykite stūmiklį į tiekimo vamzdį.
 - Jei naudojate diskus ir minisulčiaspaudę, stūmikliu pastumkite produktus į tiekimo vamzdį.
- 5 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo.
- 6 Patikrinkite rekomenduojamą produktų kiekį ir nustatymus pagal **11 lentelę**. Pasukite rankenėlę ties norimo greičio nustatymu.
- 7 Baigę naudotis, pasukite rankenėlę į **OFF** padėtį ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

Diskai

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

	Pavadinimas:	Paskirtis
	Apverčiamas pjaustymo diskas	Naudojamas pjaustant produktus plonais arba storais plokščiais gabalėliais, kad būtų galima apversti
	Reguliuojamas raikymo diskas	Skirtas produktams nustatyto storio riekėmis raikyti
	Pjaustymo šiaudeliais diskas (tik HR7778)	Skirtas produktams plonais šiaudeliais pjaustyti
	Smulkinimo diskas (tik HR7778)	Skirtas produktams į smulkius / labai smulkius gabalėlius smulkinti
	Gruzdintų bulvyčių diskas (tik HR7778)	Skirtas produktams storais šiaudeliais pjaustyti



Atsargiai

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



Pastaba

- Įdėkite produktus į tiekimo vamzdį naudodami stūmiklį. Geriausius rezultatus pasieksite vamzdį užpildę tolygiai. Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.

Pjaustymo įtaisas



Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **pav. 3**.

Pjaustymo įtaisą galite naudoti norėdami pjaustyti, maišyti, sumaišyti ir tyrei gaminti. Jį taip pat galite naudoti norėdami sumaišyti torto tešlą.

Prie ašmenų arba dubens viduje prilipusį maistą išimkite mentele, o išjungę prietaisą ja pašalinkite perteklių.

Naudojimas / pritaikymas	Paskirtis
Mėsos / žuvies smulkinimas	Mėsos kukuliai, žuvies pyragas, suvožtinis
Svogūnų / žolelių smulkinimas	Aštrus arba pesto padažas užpilui
Riešutų arba šokolado smulkinimas	Papuošimas arba užpilas salotoms, duonai, pudingams
Riešutų trynimasis	Migdolų arba žemės riešutų sviesto pasta



Pastaba

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

Minkymo priedas



Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **pav. 4**.

Nustatykite rankenėlę į ON padėtį ir paspauskite tešlos minkymo išankstinio nustatymo mygtuką . Suminkę tešlą, paspauskite mygtuką dar kartą, jei norite sustabdyti.

Jei norite greitai ir be rūpesčių paruošti duonos, bandelių, pyragaičių, sausainių, pyragų ir makaronų tešlą, naudokite minkymo priedą.



Patarimas

- Jei naudojate miltus, kurių sudėtyje yra daug glitimo, ir siekiate geriausio rezultato, 60 g vandens naudokite 100 g miltų, minkykite nustatę 9–12 greitį 1,5 min. (maksimalus laikas).
- Tešlos minkymo išankstinio nustatymo mygtukas turi automatinio sustojimo funkciją, apsaugančią įrenginį nuo perkrovos.
- Paspaudus tešlos minkymo išankstinio nustatymo mygtuką po kiekvieno apdorojimo ciklo įsijungs vėsinimo funkcija. Tuo metu mygtukas žybsios ir funkcija negalės būti aktyvuojama.


Dvigubas plaktuvėlis



Ispėjimas

- Nenaudokite dvigubo plaktuvėlio torto tešlai su sviestu ar margarinu maišyti. Tam naudokite pjaustymo prietaisą.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **5 pav.**

Nustatykite rankenėlę į padėtį ON ir paspauskite plakimo / maišymo išankstinio nustatymo mygtuką . Kai grietinėlė ar kiaušinių baltymai bus gerai išplakti, paspauskite mygtuką dar kartą ir sustabdysite prietaisą. Norėdami išplakti kiaušinių baltymus ir grietinėlę naudokite dvigubą plaktuvėlį. Taip greičiau paruošite morengų ruošinį ir plaktą grietinėlę papuošimams.



Patarimas

- Plakimo / maišymo mygtukas  turi automatinio sustojimo funkciją, apsaugančią įrenginį nuo perkrovos.

Citr. vais. sulč.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **6 pav.**

Citrusinius vaisius, pvz., apelsinus, citrinas ir greipfrutus, greitai ir lengvai išspausite naudodamiesi citrusinių vaisių sulčiaspaude.



Pastaba

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

Minisulčiaspaudė (tik HR7777)

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **pav. 7.**

Minisulčiaspaudę galite naudoti norėdami išspausti iki 500 g vaisių ir daržovių, tokių kaip morkos, obuoliai, arbūzai, kriaušės, vynuogės ar ananasai, sultis.



Atsargiai

- Stumdami produktus maisto vamzdžiu nespauskite stūmikliu per stipriai.
- Nepripildykite dubens virš didžiausią kiekį rodančios žymos.



Pastaba

- Prieš apdorodami pašalinkite visas sėklas ir kauliukus iš slyvų, abrikosų, kriaušių, persikų ir vyšnių, nulupkite kietų ananasų, melionų ir t. t. žievele.

Kapotuvėlis (papildomas)

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **8 pav.**

Kapotuvėliu galite smulkinti kavos pupeles, pipirų grūdėlius, riešutus, žalumynus, džiovintus vaisius ir t. t.

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

Kad džiovintas figas susmulkintumėte puikiai, naudokite ne daugiau nei 60 g ir smulkinkite P greičiu 7 sekundes.



Pastaba

- Iš „Philips“ prekybos atstovo arba „Philips“ techninės priežiūros centre kaip papildomus priedus galite užsisakyti kapotuvėlio ąsotį ir geležtę (kodai 9965 100 56737 ir 9965 100 56882).
- Vadovaukitės 11 lentelėje pateiktomis rekomendacijomis. Nedėkite produktų virš didžiausios kapotuvėlyje nurodytos žymos.

Didelė sulčiaspaudė (tik HR7778)

Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **9 pav.**

Didelę sulčiaspaudę galite naudoti norėdami išspausti iki 1,5 kg vaisių ir daržovių, tokių kaip morkos, obuoliai, arbūzai, kriaušės, vynuogės ar ananasai, sultis.



Atsargiai

- Niekada nekiškite rankos ar kito daikto (pvz., šakutės, peilio, šaukšto ar mentelės) į tiekimo vamzdį. Naudokite tik stūmiklį, esantį prietaiso rinkinyje.
- Prieš nuimdami dangtelį palaukite, kol sietelis visiškai nustos sukstis.



Pastaba

- Visada patikrinkite sietelį prieš naudodami. Nenaudokite sulčiaspaudės, jei pastebėjote kokį nors pažeidimą, pvz., įskilimus, įtrūkimus ar atsilaisvinusį smulkinimo diską.
- Prieš apdorodami pašalinkite visas sėklas ir kauliukus iš slyvų, abrikosų, kriaušių, persikų ir vyšnių, nulupkite kietų ananasų, melionų ir t. t. žievele.
- Užspausdus sulčiaspaudės dubens dangtelį tinkamai, pasigirs spragtelėjimas.

Maišytuvas



Prieš pradėdami naudoti prietaisą surinkite jį remdamiesi **10 pav.**

Pieno kokteilius, sultis, sriubas ir padažus iš vaisių, daržovių, vandens ir kitų skysčių galite paruošti naudodamiesi maišytuvu. Jis taip pat jums padės gaminant majonezą.

Norėdami susmulkinti ledą, pasukite rankenėlę į padėtį ON ir paspauskite ledo smulkinimo išankstinio nustatymo mygtuką . Norėdami sustabdyti, paspauskite mygtuką dar kartą.



Pastaba

- Niekada neatidarykite dangčio ir nekiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai maišytuvas įjungtas.
- Prieš įstatydami pjaustyto įtaisą į maišytuvo ąsotį, visada ant maišytuvo įtaiso uždėkite sandarinimo žiedą.
- Jei darbo metu į maišytuvo ąsotį norite įpilti skysčių, pilkite juos per tiekimo angą.
- Prieš apdorodami produktus supjaustykite juos smulkesniais gabalėliais.
- Jei norite pagaminti didelį maisto kiekį, geriau produktus apdorokite mažomis porcijomis, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Kad gaminys neišsipiltų: apdorojami skysčiai puotoja (pvz., pienas), todėl į maišytuvo ąsotį nepilkite daugiau nei 1 litro skysčio.
- Sudėkite produktus į maišytuvo ąsotį iki maksimalaus lygio žymos.

4 Receptas

Namuose pagaminta pica: paprasta picos pagrindo tešla

Produktai

250 g universalios paskirties miltų + papildomai

165 ml drungno vandens

4 g sausų mielių

½ valg. š. (balto) cukraus

½ arbat. š. druskos

Paruošimas

- 1 Uždėkite maišytuvo ąsotį ir supilkite į jį vandenį, mieles, cukrų ir druską.
- 2 Du kartus paspauskite Pulsinio režimo mygtuką ir sumaišykite sudedamąsias medžiagas.
- 3 Nukelkite ąsotį nuo variklio ir palikite jį 5 min.
- 4 Panaudokite virtuvės kombaino minkymo priedą su dubeniu. Supilkite į dubenį miltus ir pasukite rankenėlę ties 1 greičio nustatymu.
- 5 Neišjungdami variklio į padavimo vamzdelį palengva supilkite mielių mišinį.
- 6 Neišjunkite prietaiso, kol nesusiformuos tešlos gniutulas.
 - Pridėkite 1 arba 2 valg. š. miltų, jei tešla gavosi per minkšta.
- 7 Išimkite tešlos gniutulą iš dubens, apiberkite jį miltais ir suvyniokite į plastikinę plėvelę.
- 8 Palikite jį kilti kambario temperatūros aplinkoje 10–40 min., atsižvelgiant į tai, kokio storio ir kraštelių norite.
- 9 Pasirinkite didžiausią temperatūros nustatymą ir įkaitinkite orkaitę.
- 10 Iškočiokite picos tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus, o ant pagrindo viršaus užtepkite pomidorų padažo, uždėkite mocarelos sūrio ir šviežio baziliko.
- 11 Įdėkite picos pagrindą į karštą orkaitę.

- Kepimas gali trukti nuo 8 iki 10 min., atsižvelgiant į jūsų orkaitės nustatymus.

Namuose pagaminta pica: padažas ir pabarstai

Produktai

Pagrindiniai siūlomi pagardai:

- 100 g pjaustyto mocarelos sūrio
- 2 šakelės šviežių smulkintų bazilikų
- 1 saldžioji paprika
- 50 g dešros
- 1 raudonasis svogūnas
- kieto sūrio (parmezano)

paprasto pomidorų padažo:

- 100 ml daržovių sultinio
- 2 valg. š. pomidorų tyrės
- 2 šakelės šviežių bazilikų

Paruošimas

- 1 Pasirinkite maksimalų temperatūros nustatymą ir įkaitinkite orkaitę.
- 2 Uždėkite maišytuvo ašotį ir supilkite į jį padažo sudedamąsias dalis.
- 3 Viską maišykite 1 greičiu apie 30–60 sek.
- 4 Nukelkite ašotį nuo variklio ir uždėkite virtuvės kombaino dubenį su pjaustymo įdėklų (disku).
- 5 Į dubenį sudėkite saldžiąją papriką ir svogūną ir susmulkinkite juos 1 greičiu.
- 6 Pakeiskite priedą tarkavimo įdėklų (disku) ir sutarkuokite sūrį.
- 7 Sūrį apdorokite 1 greičiu.
- 8 Iškočiokite picos tešlą ir patepkite ją pomidorų padažu ir pabarstykite pabarstais.
- 9 Kepkite ją įkaitintoje orkaitėje 8–10 min.

5 Valymas



Įspėjimas

- Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.



Atsargiai

- Saugokite, kad diskų ašmenys ir diskai nesiliestų su kietais daiktais. Dėl to gali atšipti ašmenys.
- Pjaunamieji paviršiai yra aštrūs. Būkite atsargūs valydami virtuvės kombaino pjaustymo įtaisą, maišytuvo pjaustymo įtaisą ir diskus.

- 1 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.
- 2 Kitas dalis plaukute karštu vandeniu (< 60 °C) su šiek tiek plovimo skysčio arba indų ploviklio.

6 Laikymas

- 1 Sukiškite maitinimo laidą į laido laikymo vietą (**13 pav.**).
- 2 Gaminį laikykite sausoje vietoje.
- 3 (skirta HR7776 ir HR7777) Mažus priedus dėkite į virtuvės kombaino dubenį (**14 pav.**).
- 4 (skirta HR7778) Minkymo priedą, pjaustymo įtaisą, dvigubą plaktuvėlį, mentele ir diskus dėkite į priedų laikymo dėklą (**15 pav.**).

7 Garantija ir techninė priežiūra

Jei iškyla problema arba jei reikia techninės priežiūros ar informacijos, apsilankykite www.philips.com/support arba kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje. Telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

Svarīgi!

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju, un saglabājiet lietošanas instrukciju turpmākai uzziņai.

Briesmas

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.

Brīdinājums!

- Nekad neizmantojiet pirkstus vai kādu priekšmetu, lai iestumtu produktus atverē ierīces darbības laikā. Izmantojiet tikai bīdni.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliedzinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces apakšdaļas, atbilst vietējam strāvas spriegumam.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša, aizsargvāks, rotējošais siets vai citas detaļas ir bojātas vai tām redzamas plaisas.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina Philips autorizētā servisa centrā vai

pie citām līdzīgi kvalificētam personām.

- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Drošības nolūkā neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Ja pie blendera krūkas vai bļodas malām pielīp ēdiens, izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla. Pēc tam izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu ēdienu no malām.
- Uzmanieties, iztukšojot bļodu, rīkojoties ar diskus, asmeņiem un sulu spiedes sietu vai to tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.

- Ja asmeņiem ir pielīpis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.
- Uzmanieties, ja lejat virtuves kombainā vai blenderī karstu šķidrumu, jo pēkšņas iztvaikošanas rezultātā tas var izšļākties no ierīces.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.

levērbai

- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot blendera krūku, bļodu vai to vākus. Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot ātruma selektoru pozīcijā 0 vai OFF (Izslēgts).
- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- Vienmēr uzgaidiet, līdz kustīgās daļas ir pārstājušas griezties, pēc tam izslēdziet un atvienojiet ierīci no strāvas, pirms atvērt vāku un aizskart kustīgās detaļas.
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un piederumu maiņas, kā arī pirms pietuvoties kustīgām daļām.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet šajā rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas un tabulu par tīrīšanu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepārsniedziet uz bļodas vai krūzes norādīto maksimālo līmeni. Ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā norādīto daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu.
- Ļaujiet karstiem produktiem atdzist (< 80°C) pirms to apstrādes.
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.
- Noteikti produkti, piemēram, burkāni, var izraisīt detaļu virsmu krāsas maiņu. Tas nerada negatīvu efektu uz detaļām. Krāsas maiņas efekts parasti pēc kāda laika pazūd.
- **Trokšņa līmenis:**
Lc = 86 dB [A]

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pārstrādē

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



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



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


1 Pārskats (1. att.)

- ① Virtuves kombaina bīdnis
- ② Virtuves kombaina bļodas vāks
- ③ Asmeņu bloks
- ④ Piedziņas vārpsta
- ⑤ Virtuves kombaina bļoda
- ⑥ Motora bloks
- ⑦ Mīklas mīcīšanas piederums
- ⑧ Dubultais putotājs
- ⑨ Regulējams šķēlēšanas disks
- ⑩ Apgriežams rīvēšanas disks
 - A: Rupjai rīvēšanai
 - B: Smalkai rīvēšanai
- ⑪ Salmiņu griešanas disks (tikai HR7778)
- ⑫ Granulēšanas disks (tikai HR7778)
- ⑬ Frī kartupeļu disks (tikai HR7778)
- ⑭ Citrusaugļu sulu spiedes konuss
- ⑮ Citrusaugļu sulu spiedes siets
- ⑯ Mini sulu spiedes bīdnis (tikai HR7777)
- ⑰ Mini sulu spiedes vāks (tikai HR7777)
- ⑱ Mini sulu spiedes filtrs (tikai HR7777)
- ⑲ Mini sulu spiedes pamatne (tikai HR7777)
- ⑳ Mini smalcinātāja krūka (papildu)
- ㉑ Blīvgredzens (papildu)
- ㉒ Noņemams asmens bloks mini smalcinātājam (papildu)
- ㉓ Maxi sulu spiedes bīdnis (tikai HR7778)
- ㉔ Maxi sulu spiedes vāks (tikai HR7778)
- ㉕ Maxi sulu spiedes filtrs (tikai HR7778)
- ㉖ Maxi sulu spiedes bļoda (tikai HR7778)
- ㉗ Maxi sulu spiedes bļodas pamats (tikai HR7778)
- ㉘ Blendera mērkrūze
- ㉙ Blendera vāks
- ㉚ Blendera krūka
- ㉛ Blīvgredzens
- ㉜ Noņemams asmens bloks blenderim
- ㉝ Paplātes vāks
- ㉞ Krātuves paplāte
- ㉟ Lāpstīņa
- ㊱ Tīrīšanas birstīte

2 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Lai iegūtu vairāk noderīgu padomu un pamatreceptes tiešsaistē, rīkojieties šādi.

- 1 Ātveriet vietni www.philips.com.
- 2 Noklikšķiniet uz meklēšanas pogas  sākumlapā.
- 3 Meklēšanas lodziņā ierakstiet produkta numuru "HR7776, HR7777 vai HR7778".
- 4 Atrodiet vai lejupielādējiet nepieciešamo informāciju no meklēšanas rezultātiem.
- 5 Aizraujošas receptes skatiet vietnē www.philips.com/kitchen.

3 Virtuves kombaina izmantošana

Vispārīga montāža


Pirms piederumu izmantošanas vai uzstādīšanas noteikti rīkojieties atbilstoši **2. līdz 10. att.**

- 1 Pagrieziet bļodu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis, lai nostiprinātu to uz motora bloka.
- 2 Uzstādiet piederumu vai piederumu ar vārstu uz bļodas.
- 3 Ielieciet bļodā produktus.
 - Citrusaugļu sulu spiede: spiediet citrusaugļus uz konusa un pārejiet pie 5. darbības.

- 4 Uzlieciet vāku uz bļodas un pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Pēc tam ielieciet bīdni atverē.
 - Diski un mini sulu spiede: ievietojiet produktus padeves atverē, izmantojot bīdni.
- 5 Pievienojiet kontaktdakšu elektrotīklam.
- 6 Skatiet ieteicamo produktu daudzumu un iestatījumus **11. tabulā**. Pagrieziet slēdzi vēlamajā ātruma iestatījumā.
- 7 Pēc lietošanas pagrieziet slēdzi pozīcijā **OFF** un pēc tam atvienojiet ierīci.

Diski

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat izvēlēties vēlamu disku no pieejamajiem un uzstādījis atbilstoši **2. att.**

	Vārds	Lietojums
	Apgriežams smalcināšanas disks	Lai smalcinātu produktus plānās vai biežās šķēlēs, ar ap griešanas iespēju
	Regulējams šķēlēšanas disks	Produktu šķēlēšanai izvēlētajā biezumā
	Salmiņu griešanas disks (tikai HR7778)	Produktu griešanai plānās strēmelēs
	Drupināšanas disks (tikai HR7778)	Produktu granulēšanai mazos/smalkos gabaliņos
	Frī kartupeļu disks (tikai HR7778)	Produktu griešanai biežās strēmelēs.

Ievērībai

- Uzmanieties, rīkojoties ar diska griešanas asmeni. Tam ir ļoti asa griezējma.
- Nekad neizmantojiet diskus, lai apstrādātu cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.
- Spiežot produktus lejup pa padevējcauruli, nespiediet bīdni pārāk spēcīgi.



Piezīme.

- Iestumiet produktus atverē, izmantojot bidni. Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padevējcauruli. Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.

Asmens



Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **att 3.**

Jūs varat izmantot asmeni, lai sasmalcinātu vai sajauktu sastāvdaļas, kā arī, lai no tām pagatavotu biezeni. Varat to izmantot arī, lai jauktu un mīcītu kūku mīklu.

Lai izņemtu ēdienu, kas pielipis asmenim vai bļodas iekšpusē, izmantojiet lāpstiņu, lai noņemtu atlikumu pēc ierīces izslēgšanas.

Izmantošana	Lietojums
Gaļas/zivs smalcināšana	Gaļas bumbiņas, zivs plācenīši, burgeri
Sīpolu/garšaugu smalcināšana	Mērces, pesto vai garnējums
Riekstu vai šokolādes smalcināšana	Salātu, maizes, pudiņu garnējums
Riekstu sarīvēšana	Mandeļu vai zemesriekstu sviesta pasta



Piezīme.

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

Mīcīšanas piederumi



Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **att 4.**

Lai sāktu, pagrieziet slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet mīcīšanas iepriekšējā iestatījuma pogu . Vēlreiz nospiediet pogu, lai pārtrauktu darbību, kad mīkla ir gatava.

Varat izmantot mīklas āķi, lai ātri un viegli samīcītu mīklu maizītēm, bulciņām, mīklas izstrādājumiem, cepumiem, pīrāgiem un makaroniem.



Padoms

- Ja izmantojat miltus ar lielu glutēna saturu, izmantojiet 60 g ūdens uz katrām 100 g miltu un 1,5 minūtes mīciet mīklu ar 9-12 ātrumu (maks. laiks).
- Mīklas mīcīšanas iestatījuma poga ir aprīkota ar automātiskās apturēšanas taimeru, lai aizsargātu ierīci pret pārāk ilgu izmantošanu.
- Mīklas mīcīšanas iestatījuma pogai ir arī automātisks atdzišanas periods pēc katra apstrādes cikla. Šī perioda laikā poga mirgos, un funkciju nevar aktivizēt.

Dubults stieplu putotājs



Brīdinājums!

- Neizmantojiet dubulto putotāju, lai sajauktu kūku mīklu ar sviestu vai margarīnu. Šim nolūkam izmantojiet asmeni.


Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **5. att.**

Lai sāktu, pagrieziet slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet putošanas/kulšanas iestatījuma pogu . Nospiediet pogu vēlreiz, lai pārtrauktu darbību, kad putukrējums vai olu baltumi ir pilnībā apstrādāti.

Varat izmantot dubulto stieplu putotāju, lai saputotu olu baltumus un putukrējumu, lai pagatavotu bezē cepumus un putukrējuma garnējumus.



Padoms

- Putošanas/kulšanas iestatījuma poga  ir aprīkota ar automātiskās apturēšanas taimerī, lai aizsargātu ierīci pret pārāk ilgu izmantošanu.



Piezīme.

- Pirms sastāvdaļu apstrādes izņemiet visas sēklas un kauliņus no plūmēm, aprikozēm, persikiem un ķiršiem, nomizojiet granātābolus, melones u. c.

Citrusaugļu spiede

Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **6. att.**

Varat izmantot citrusaugļu sulu spiedi, lai ātri un viegli izspiestu citrusaugļu, piemēram, apelsīnu, citronu un greipfrūtu, sulu.



Piezīme.

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

Mini sulu spiede (tikai HR7777)

Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **att 7.**

Varat izmantot mini sulu spiedi, lai izspiestu sulu no apt. 500 g augļu un dārzeņu, piemēram, burkāniem, āboliem, arbūziem, bumbieriem, vīnogām un ananasiem.



! Ievērībai

- Spiežot produktus lejup pa padēvējcauruli, nespiediet bīdni pārāk spēcīgi.
- Nepārsniedziet bļodas maksimālo tilpuma atzīmi.

Mini smalcinātājs (papildaprīkojums)

Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **8. att.**

Varat izmantot mini smalcinātāju, lai smalcinātu kafijas pupiņas, piparus, riekstus, garšaugus, žāvētus augļus u.c.

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

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, apstrādājot žāvētas vīģes, apstrādājiet maks. 60 g ar ātrumu P 7 sekundes.



Piezīme.

- Varat pasūtīt mini smalcinātāja krūzi (ar servisa koda numuru 9965 100 56737 un 9965 100 56882) no sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centra kā papildu piederumus.
- Izpildiet ieteikumus 11. tabulā. Nepārsniedziet uz mini smalcinātāja norādīto maksimālo līmeni.

Maxi sulu spiede (tikai HR7778)

Pirms darba sākšanas pārļiecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **9. att.**

Varat izmantot lielizmēra sulu spiedi, lai izspiestu sulu no apt. 1,5 kg augļu un dārzeņu, piemēram, burkāniem, āboliem, arbūziem, bumbieriem, vīnogām un ananasiem.

**Ievērbai**

- Nekad nebāziet roku vai citu priekšmetu (piem., dakšīņu, nazi, karoti vai lāpstiņu) padeves atverē. Šim nolūkam izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādāto bīdni.
- Pirms noņemt vāku, uzgaidiet, līdz siets ir pilnībā pārstājis griezties.

**Piezīme.**

- Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet sietu. Neizmantojiet sulu spiedi, ja pamanāt bojājumus, piemēram, plaisas, plīsumi, vai arī, ja sieta disks ir vaļīgs.
- Pirms sastāvdaļu apstrādes izņemiet visas sēklas un kauliņus no plūmēm, aprikozēm, persikiem un ķiršiem, nomizojiet granātābolus, melones u. c.
- Pareizi noslēdzot vāku uz sulu spiedes bļodas, atskan klikšķis.

Blenderis

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **10. att.** Varat izmantot blenderi, lai pagatavotu piena kokteiļus, sulu, zupas un, pagatavotu piena augļus, dārzeņus un ūdeni vai citus šķidrums. To var izmantot arī majonēzes pagatavošanai. Lai smalcinātu ledu, pagrieziet slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet ledu iepriekšējā iestatījuma pogu . Lai pārtrauktu darbību, nospiediet pogu vēlreiz.

**Piezīme.**

- Blendera darbības laikā nekad neatveriet vāku, lai ieliktu krūkā roku vai jebkādu priekšmetu.
- Vienmēr uzlieciet blīvgredzenu uz blendera asmeņu bloka pirms tā pievienošanas blendera krūkai.
- Lai apstrādes laikā pievienotu šķidrus produktus, ielejiet tos blendera krūkā pa padeves atveri.
- Sagrieziet lielus produktu gabalus mazākos gabaliņos pirms to apstrādes.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Lai novērstu izšakstīšanos: apstrādājot putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļaujiet blendera krūzē vairāk par 1 litru.
- Ievietojiet sastāvdaļas blendera krūkā, nepārsniedzot maksimālā līmeņa norādi.

4 Recepte

Mājās gatavota pica: picas mīkla

Sastāvdaļas

250 g miltu + papildu
165 ml remdena ūdens
4 g sausā rauga
½ ēdamk. (baltā) cukura
½ tējķ. sāls

Pagatavošana

- 1 Salieciet blendera krūzi un pievienojiet tajā ūdeni, raugu, cukuru un sāli.
- 2 Divreiz nospiediet impulsa pogu, lai sajauktu produktus.
- 3 Noņemiet krūzi no motora bloka un atstājiet uz 5 minūtēm.
- 4 Ievietojiet virtuves kombaina bļodā mīklas āķi un pievienojiet bļodā miltus, pēc tam pagrieziet pogu 1. ātrumā.
- 5 Kamēr darbojas motors, lēni lejiet rauga maisījumu atverē.
- 6 Pārtrauciet apstrādi, līdz izveidojas mīklas bumba.
 - Pievienojiet 1 vai 2 tējķ. miltu, ja mīklas bumba ir pārāk mīksta.
- 7 Izņemiet mīklas bumbu no bļodas, pārklājiet ar miltiem un ietiniet plastmasas plēvē.
- 8 Atstājiet to uzbriest istabas temperatūrā 10-40 minūtes atkarībā no vēlamā garozas biezuma.
- 9 Uzsildiet krāsni ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- 10 Izrullējiet picas mīklu uz virsmas, kas apbēta ar miltiem, un garnējiet mīklu ar tomātu mērci, mocarellu un svaigu baziliku.
- 11 Cepiet picas mīklu karstā krāsnī.
 - Lai pabeigtu cepšanu, nepieciešamas 8-10 minūtes atkarībā no krāsns iestatījuma.

Mājas pica: mērce un garnējumi

Sastāvdaļas

leteikums picas garnējumam:

100 g sagriezta mocarella

2 kāti svaigu bazilika lapu, sagrieztas

1 paprika

50 g desas

1 sarkanais sīpols

cietais siers (Parmezāna)

Tomātu mērce:

100 ml dārzeņu buljona

2 tēj.k. tomātu biezeņa

2 kāti svaigu bazilika lapu

Pagatavošana

- 1 Uzsildiet krāsni ar maksimālo temperatūras iestatījumu.
- 2 Uzstādiet blendera krūzi un pievienojiet krūzē mērces sastāvdaļas.
- 3 Blendējiet sastāvdaļas ar 1. ātrumu 30-60 sekundes.
- 4 Noņemiet krūzi no motora bloka un uzlieciet virtuves kombaina bļodu ar šķēlēšanas ieliktni (disks).
- 5 Ievietojiet bļodā papriku, desu un sīpolus un šķēlējiet ar 1. ātrumu.
- 6 Uzlieciet rīvēšanas ieliktni (disks) un pievienojiet bļodā sieru.
- 7 Apstrādājiet sieru ar 1. ātrumu.
- 8 Izrullējiet picas mīklu un pārklājiet ar tomātu mērci un garnējumu.
- 9 Cepiet karstā krāsnī 8-10 minūtes.

5 Tīrīšana



Brīdinājums!

- Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla.



Ievērībai

- Pārļiecinieties, vai asmeņu un disku griezējamas nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Citādi asmens var kļūt neass.
- Griezējamas ir asas. Uzmaniēties, tīrot virtuves kombaina asmeņu bloku, blendera asmeņu bloku un diskus.

- 1 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.
- 2 Nomazgājiet pārējas detaļas karstā ūdenī (< 60°C), izmantojot mazgāšanas līdzekli, vai trauku mazgāšanas mašīnā.

6 Glabāšana

- 1 Iestumiet strāvas vadu iebūvētajā vada nodalījumā (**13. att.**)
- 2 Glabājiet izstrādājumu sausā vietā.
- 3 (Modeļiem HR7776 un HR7777) Ielieciet mazos piederumus virtuves kombaina bļodā (**14. att.**).
- 4 (Modelim HR7778) Glabājiet mīcīšanas piederumu, asmeņu bloku, dubulto putotāju, lāpstīņu un diskus piederumu krātuves paplātē (**15. att.**).

7 Garantija un serviss

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

Ważne

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips! Aby w pełni korzystać z pomocy technicznej oferowanej przez firmę Philips, należy zarejestrować produkt w Internecie pod adresem www.philips.com/welcome.

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj składników do otworu na produkty palcami ani przy użyciu żadnych przedmiotów. Używaj wyłącznie popychacza.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego przewód zasilający, wtyczka, osłona zabezpieczająca, obracające

się sitko lub inne części są uszkodzone lub są na nich widoczne pęknięcia.

- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie należy pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera lub pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Następnie za pomocą łopatkı usuń składniki ze ścianek.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania pojemnika oraz przy dotykaniu i czyszczeniu tarcz, części tnących i sitka sokowirówki. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Uwaga

- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie dzbanka blendera, pojemnika ani ich pokrywek. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając regulator prędkości w pozycji 0 lub OFF.
- Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed otwarciem pokrywki i dotknięciem jakiegokolwiek części, która porusza się podczas pracy urządzenia, zaczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się, a następnie wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej

czyszczenia zawartej w tej instrukcji obsługi.

- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku. Stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości przygotowania.
- Przed zmiksowaniem poczekaj, aż gorące składniki wystygną (do temperatury poniżej 80°C).
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.
- Niektóre składniki, takie jak marchew, mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- **Poziom hałasu:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Recykling

Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE.

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



1 Opis elementów urządzenia (rys. 1)


- ① Popychacz robota kuchennego
- ② Pokrywka pojemnika robota kuchennego
- ③ Część tnąca
- ④ Wałek napędowy
- ⑤ Pojemnik robota kuchennego
- ⑥ Część silnikowa
- ⑦ Końcówka do wyrabiania ciasta
- ⑧ Podwójna końcówka do ubijania piany
- ⑨ Regulowana tarcza krojąca
- ⑩ Dwustronna tarcza do szatkowania
 - A: szatkowanie na grubo
 - B: szatkowanie na drobno
- ⑪ Tarcza do krojenia w słupki (tylko model HR7778)
- ⑫: Tarcza rozdrabniająca (tylko model HR7778)
- ⑬: Tarcza do frytek (tylko model HR7778)
- ⑭ Stożek wyciskarki do cytrusów
- ⑮ Sitko wyciskarki do cytrusów
- ⑯ Popychacz minisokowirówki (tylko model HR7777)
- ⑰ Pokrywka minisokowirówki (tylko model HR7777)
- ⑱ Filtr minisokowirówki (tylko model HR7777)
- ⑲ Podstawa minisokowirówki (tylko model HR7777)
- ⑳ Dzbanek minirozdrabniacza (opcjonalnie)
- ㉑ Uszczelka (opcjonalnie)
- ㉒ Odłączana część tnąca do minirozdrabniacza (opcjonalnie)
- ㉓ Popychacz maksisokowirówki (tylko model HR7778)

- ㉔ Pokrywka maksisokowirówki (tylko model HR7778)
- ㉕ Filtr maksisokowirówki (tylko model HR7778)
- ㉖ Pojemnik maksisokowirówki (tylko model HR7778)
- ㉗ Podstawa pojemnika maksisokowirówki (tylko model HR7778)
- ㉘ Miarka do blendera
- ㉙ Pokrywka blendera
- ㉚ Dzbanek blendera
- ㉛ Uszczelka
- ㉜ Odłączana część tnąca do blendera
- ㉝ Pokrywa tacki
- ㉞ Tacka do przechowywania
- ㉟ Łopatką
- ㊱ Szczoteczka do czyszczenia

2 Przed pierwszym użyciem

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

Aby poznać przydatne wskazówki i proste przepisy przez Internet, możesz wykonać następujące czynności:

- 1 Odwiedź stronę internetową www.philips.com.
- 2 Kliknij przycisk wyszukiwania  na stronie głównej.
- 3 Wprowadź numer produktu „HR7776, HR7777 lub HR7778” w polu wyszukiwania.

- 4 Wyszukaj lub pobierz potrzebne informacje wyświetlone w wynikach wyszukiwania.
- 5 Inspirujące przepisy można znaleźć na stronie www.philips.com/kitchen.

3 Korzystanie z robota kuchennego

Ogólny montaż

Przed przystąpieniem do użytkowania lub montażu akcesoriów zapoznaj się z instrukcjami montażu przedstawionymi na **rys. 2–10**.

- 1 Aby zamontować pojemnik na części silnikowej, obracaj go w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”.
- 2 Przymocuj akcesorium lub akcesorium z wałkiem do pojemnika.
- 3 Włóż składniki do pojemnika.
 - W przypadku wyciskarki do cytrusów dociśnij owoc do stożka i przejdź do punktu 5.
- 4 Załóż pokrywkę na pojemnik i obracaj ją w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”. Następnie umieść popychacz w otworze na produkty.
 - W przypadku tarcz i minisokowirówki wpychaj składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza.
- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.
- 6 Sprawdź zalecane ilości składników i ustawienia w **tabeli 11**. Obróć pokrętko do żądanej pozycji ustawienia prędkości.
- 7 Po zakończeniu pracy obróć pokrętko do pozycji **OFF** i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Tarcze

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia wybierz jedną z poniższych tarcz i zamontuj ją zgodnie z **rys. 2**:

	Nazwa	Cel
	Dwustronna tarcza do szatkowania	Do szatkowania składników na cienkie lub grube, płaskie kawałki za pomocą odpowiedniej strony tarczy
	Regulowana tarcza krojąca	Do krojenia składników na kawałki o ustawionej grubości
	Tarcza do krojenia w słupki (tylko model HR7778)	Do krojenia składników w cienkie paski
	Tarcza rozdrabniająca (tylko model HR7778)	Do rozdrabniania składników na małe lub duże kawałki
	Tarcza do frytek (tylko model HR7778)	Do krojenia składników w grube paski.

Uwaga

- Uważaj na ostrze tarczy krojącej. Jest ono bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj tarczy do rozdrabniania twardych składników, takich jak kostki lodu.
- Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wpychania składników do otworu na produkty.

Uwaga

- Wpychaj składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo. W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.

Część tnąca



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

Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania purée ze składników. Można go używać również do mieszania i miksowania rzadkiego ciasta. Aby usunąć produkty, które przykleją się do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i użyj łopatki.

Zastosowanie	Cel
Siekanie mięsa/ ryb	Pulpety, ciasteczka rybne, burgery
Siekanie cebuli/ ziół	Salsa, pesto lub dekorowanie
Siekanie orzechów lub czekolady	Dodatki lub dekoracje do sałatek, chleba, puddingu
Rozcieranie orzechów	Pasta z masła migdałowego lub orzechowego


Uwaga

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

Końcówka do wyrabiania ciasta





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

Obróć pokrętko do pozycji ON, a następnie naciśnij przycisk wstępnego ustawienia do wyrabiania ciasta , aby rozpocząć. Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij przycisk ponownie po uformowaniu jednolitej masy.

Za pomocą końcówki do wyrabiania ciasta można szybko i bezproblemowo wyrabiać ciasto na chleb, sajgonki, ciastka, placki i makaron.

Wskazówka

- W przypadku stosowania mąki wysokoglutenuowej w celu uzyskania najlepszych rezultatów użyj 60 g wody na każde 100 g mąki i wyrabiaj ciasto przez maksymalnie 1,5 minuty, korzystając z prędkości 9–12.
- Przycisk wstępnego ustawienia do wyrabiania ciasta  ma automatyczny zegar, który zapobiega zbyt długiemu użytkowaniu urządzenia.
- Przycisk wstępnego ustawienia do wyrabiania ciasta  ma również funkcję automatycznego okresu schładzania po każdym cyklu użycia. W tym okresie przycisk będzie migać i aktywacja funkcji nie będzie możliwa.


Podwójna trzepaczka



Ostrzeżenie


- Nie używaj podwójnej końcówki do ubijania piany, aby miksować rzadkie ciasto z masłem lub margaryną. Do tego celu użyj części tnącej.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z **rys. 5**.

Obróć pokrętko do pozycji ON, a następnie naciśnij przycisk wstępnego ustawienia do ubijania , aby rozpocząć. Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij przycisk ponownie po całkowitym ubiciu śmietany lub białek.

Za pomocą podwójnej końcówki do ubijania piany można ubić śmietanę lub pianę z białek w celu przygotowania bez i dodatków z bitej śmietany.

Wskazówka

- Przycisk wstępnego ustawienia do ubijania  ma automatyczny zegar, który zapobiega zbyt długiemu użytkowaniu urządzenia.

Wyciskarka do cytrusów

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

Za pomocą wyciskarki do cytrusów można szybko i łatwo zrobić sok, np. z pomarańczy, cytryny lub grejpfrutów.

Uwaga

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

Minisokowirówka (tylko model HR7777)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z **rys. 7**.

Przy użyciu minisokowirówki można wycisnąć do 500 g owoców i warzyw, takich jak marchew, jabłka, arbuzy, gruszki, winogrona i ananasy.

Uwaga

- Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wypychania składników do otworu na produkty.
- Nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika maksymalnego poziomu.

Uwaga

- Przed rozpoczęciem wyciskania śliwek, moreli, brzoskwiń i wiśni usuń z nich wszystkie nasiona i pestki. Dokładnie zdejmij twardą skórkę z ananasów, melonów itp.

Minirozdrabniacz (opcjonalnie)

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

Za pomocą minirozdrabniacza można siekać ziarna kawy, pieprz ziarnisty, orzechy, ziola, suszone owoce itp.

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

Suszone figi odmiany Black Mission siekaj w porcjach po maks. 60 g przez 7 sekund z prędkością P.

Uwaga

- Dzbanek i część tnącą do minirozdrabniacza (dostępne pod numerami produktu 9965 100 56737 i 9965 100 56882) można zamówić jako dodatkowe akcesoria u sprzedawcy produktów firmy Philips lub w centrum serwisowym firmy Philips.
- Stosuj się do zaleceń podanych w tabeli 11. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na minirozdrabniaczu.

Maksisokowirówka (tylko model HR7778)

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

Przy użyciu maksisokowirówki można wycisnąć do 1,5 kg owoców i warzyw, takich jak marchew, jabłka, arbuzy, gruszki, winogrona i ananasy.

Uwaga

- Nigdy nie wkładaj ręki ani żadnego przedmiotu (np. widelca, noża, łyżki czy łopatk) do otworu na produkty. Do tego celu używaj wyłącznie popychacza dołączonego do zestawu.
- Przed zdjęciem pokrywki zaczekaj, aż sitko przestanie się obracać.

Uwaga

- Zawsze sprawdzaj sitko przed użyciem. Nie używaj sokowirówki, jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia (np. pęknięcia) lub w przypadku obluźwania tarczy trącej.
- Przed rozpoczęciem wyciskania sliwek, moreli, brzoskwiń i wiśni usuń z nich wszystkie nasiona i pestki. Dokładnie zdejmij twardą skórkę z ananasów, melonów itp.
- Pokrywka pojemnika sokowirówki będzie prawidłowo założona, jeśli usłyszysz „kliknięcie”.

Blender



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z **rys. 10**.

Za pomocą blendera można przygotować koktajle mleczne, soki, zupy i sosy na bazie owoców, warzyw i wody lub innych płynów. Ponadto można go użyć do zrobienia majonezu. Aby rozdrabniać lód, obróć pokrętko do pozycji ON i naciśnij przycisk wstępnego ustawienia do kruszenia lodu (🌀). Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij przycisk ponownie.

Uwaga

- Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.
- Przed zamocowaniem części tnącej w dzbanku blendera zawsze nałóż na nią uszczelkę.
- Aby dodać płynne składniki podczas miksowania, wlej je do dzbanka przez otwór na produkty.
- Potnij składniki przeznaczone do miksowania na małe kawałki.
- Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje — nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby zapobiec rozlewaniu, w przypadku miksowania peniących się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1 litr płynu.
- Włóż składniki do dzbanka blendera, nie przekraczając maksymalnego poziomu.

4 Przepis

Domowa pizza: ciasto do pizzy

Składniki

- 250 g mąki uniwersalnej +
- 165 ml letniej wody
- 4 g drożdży w proszku
- ½ łyżki białego cukru
- ½ łyżeczki soli

Sposób przygotowania

- 1 Załóż dzbanek blendera i umieść w nim wodę, drożdże, cukier i sól.
- 2 Naciśnij przycisk pulsacji dwa razy, aby zmiksować składniki.
- 3 Zdejmij dzbanek z części silnikowej i odstaw go na 5 minut.
- 4 Załóż pojemnik robota kuchennego z końcówką do wyrabiania ciasta i wsyp do pojemnika mąkę, a następnie obróć pokrętko prędkości do pozycji 1.
- 5 Po uruchomieniu urządzenia powoli wlej masę drożdżową do otworu na produkty.
- 6 Przetwarzaj składniki aż do utworzenia kuli ciasta.
 - Dodaj 1 lub 2 łyżki mąki, jeśli kula ciasta jest zbyt miękka.
- 7 Wyjmij kulę ciasta z pojemnika, obtocz ją w mące i owiń plastikową folią.
- 8 Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 10–40 minut, w zależności od tego, jak gruby ma być spód ciasta.
- 9 Rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury.
- 10 Rozwałkuj ciasto do pizzy na posypanej mąką powierzchni i nałóż na ciasto sos pomidorowy, ser mozzarella i świeżą bazylię.
- 11 Upiecz pizzę w gorącym piekarniku.
 - Pieczenie potrwa 8–10 minut, w zależności od ustawień piekarnika.

Domowa pizza: sos i dodatki

Składniki

Proponowane podstawowe dodatki do pizzy:

- 100 g pokrojonego sera mozzarella
- 2 posiekane łydgi świeżych liści bazylii
- 1 papryka
- 50 g kielbasy
- 1 czerwona cebula
- Twardy ser (parmezan)

Podstawowy sos pomidorowy:

- 100 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łydgi świeżych liści bazylii

Sposób przygotowania

- 1 Rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury.
- 2 Załóż dzbanek blendera i umieść w nim składniki sosu.
- 3 Miksuj składniki przez 30–60 sekund z prędkością 1.
- 4 Zdejmij dzbanek z części silnikowej i załóż pojemnik robota kuchennego z wkładką (tarczą) do krojenia.
- 5 Włóż paprykę, kielbasę i cebulę do pojemnika i poszatkuj je z prędkością 1.
- 6 Załóż teraz wkładkę (tarczę) trącą i włóż ser do pojemnika.
- 7 Ucieraj ser z prędkością 1.
- 8 Rozwałkuj ciasto do pizzy i nałóż na nie sos pomidorowy i dodatki.
- 9 Piecz pizzę w gorącym piekarniku przez 8–10 minut.

5 Czyszczenie



Ostrzeżenie

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



Uwaga

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

- 1 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.
- 2 Myj pozostałe części w gorącej wodzie (poniżej 60°C) z odrobiną płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

6 Przechowywanie

- 1 Włóż przewód sieciowy do wbudowanego schowka na przewód (**rys. 13**).
- 2 Przechowuj produkt w suchym miejscu.
- 3 (Dotyczy modeli HR7776 i HR7777) Umieść niewielkie akcesoria w pojemniku robota kuchennego (**rys. 14**).
- 4 (Dotyczy modelu HR7778) Umieść końcówkę do wyrabiania ciasta, część tnącą, podwójną końcówkę do ubijania piany, łopatkę i tarcze w tacce do przechowywania akcesoriów (**rys. 15**).

7 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów przejdź na stronę www.philips.com/support lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Important!

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.

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.

Avertisment

- Nu utilizați niciodată degetele sau un obiect pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează. Utilizați numai elementul de împingere.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un întrerupător comandat de un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu utiliza aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecherul, capacul de protecție, sita rotativă sau orice alte piese sunt deteriorate sau au crăpături vizibile.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita pericolele.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Pentru siguranța lor, nu le permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Dacă alimentele se lipesc de peretele vasului blenderului sau al bolului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi utilizați o spatulă pentru a îndepărta alimentele de pe perete.

- Ai grijă când golești castronul, manipulezi sau cureți discurile, lamele și sita storcătorului. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
- Nu atingeți lamele cuțitului, în special atunci când aparatul este în funcțiune. Lamele cuțitului sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.
- Aveți grijă dacă turnați lichid fierbinte în acest robot de bucătărie sau blender; deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Atenție

- Nu opriți niciodată aparatul răsucind vasul blenderului, bolul sau capacele acestora. Oprește întotdeauna aparatul rotind selectorul de viteză în poziția 0 sau OFF (Oprire).
- Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- Așteptați întotdeauna până când piesele mobile se opresc, apoi opriți și scoateți aparatul din priză înainte de a deschide capacul și a ajunge la piesele care se mișcă în timpul utilizării.
- Oprește și scoate întotdeauna din priză aparatul dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, demonta, curăța, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mișcare în timpul utilizării.
- Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile și tabelul pentru curățare din acest manual.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători, care nu sunt recomandate explicit de Philips. Dacă utilizați aceste accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe bol sau pe vas. Respectați cantitățile, durata de procesare și viteza, așa cum sunt indicate în manualul de utilizare.
- Lasă ingredientele fierbinți să se răcească (< 80°C) înainte de a le procesa.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă pe care o procesați.

- Anumite ingrediente, cum ar fi morcovii, pot provoca decolorarea suprafeței componentelor. Aceasta nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un anumit timp.
- **Nivel de zgomot:**
Lc = 86 dB [A]

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Reciclare

Produsul dvs. este proiectat și fabricat din materiale și componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate și reutilizate. Când vedeți simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC:



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

1 Imagine de ansamblu (Fig. 1)


- ① Element de împingere pentru robotul de bucătărie
- ② Capac pentru bolul robotului de bucătărie
- ③ Bloc tăietor
- ④ Arbore de acționare
- ⑤ Bol pentru robotul de bucătărie
- ⑥ Bloc motor
- ⑦ Accesoriu de frământare
- ⑧ Tel dublu în formă de balon
- ⑨ Disc de feliere ajustabil
- ⑩ Disc de radere reversibil
A: Pentru radere mare
B: Pentru radere mărunță
- ⑪ Disc de feliere Julienne (numai HR7778)
- ⑫ Disc de granulare (numai HR7778)
- ⑬ Disc pentru cartofi prăjiți (numai HR7778)
- ⑭ Con pentru presa de citrice
- ⑮ Sită pentru presa pentru citrice
- ⑯ Element de împingere pentru storcătorul mini (numai HR7777)
- ⑰ Capac pentru storcătorul mini (numai HR7777)
- ⑱ Filtru pentru storcătorul mini (numai HR7777)
- ⑲ Bază pentru storcătorul mini (numai HR7777)
- ⑳ Vas pentru tocătorul fin (opțional)
- ㉑ Inel de etanșare (opțional)

- 22) Bloc tăietor detașabil pentru tăietorul fin (opțional)
- 23) Element de împingere pentru storcătorul maxi (numai HR7778)
- 24) Capac pentru storcătorul maxi (numai HR7778)
- 25) Filtru pentru storcătorul maxi (numai HR7778)
- 26) Vas pentru storcătorul maxi (numai HR7778)
- 27) Unitate de bază pentru bolul storcătorului maxi (numai HR7778)
- 28) Pahar gradat pentru blender
- 29) Capac pentru blender
- 30) Vas pentru blender
- 31) Inel de etanșare
- 32) Bloc tăietor detașabil pentru blender
- 33) Capac pentru tavă
- 34) Tavă de depozitare
- 35) Spatulă
- 36) Perie de curățat

2 Înainte de prima utilizare

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

Pentru a consulta mai multe sugestii utile și rețete de bază online, puteți să:

- 1 Vizitați www.philips.com.
- 2 Faceți clic pe butonul de căutare  din pagina principală.

- 3 Introduceți numărul produsului „HR7776, HR7777 sau HR7778” în caseta de căutare.
- 4 Găsiți și descărcați informațiile de care aveți nevoie din rezultatul căutării.
- 5 Pentru rețete inspirate, te rugăm să vizitezi www.philips.com/kitchen.

3 Utilizarea robotului tău de bucătărie

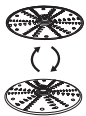



Asamblare generală

Înainte de a utiliza sau de a asambla oricare dintre accesoriile, asigură-te că asamblezi conform **Fig. 2 - 10**.

- 1 Rotiți bolul în sens orar până când auziți un clic pentru a-l fixa pe blocul motor.
- 2 Asamblați pe bol accesoriul sau accesoriile echipate cu ax.
- 3 Puneți ingredientele în bol.
 - Pentru presa de citrice, apăsați fructele citrice pe con, apoi treceți la pasul 5.
- 4 Puneți capacul pe bol și rotiți capacul în sens orar până când auziți un clic, pentru a-l fixa. Apoi puneți elementul de împingere în tubul de alimentare.
 - Pentru discuri și storcătorul mini, puneți ingredientele în tubul de alimentare utilizând împingătorul.
- 5 Conectați ștecherul la sursa de alimentare.
- 6 Consultă cantitatea de ingrediente și setările recomandate în **Tabelul 11**. Rotiți butonul la setarea de viteză dorită.
- 7 După utilizare, rotiți butonul la **OPRIT** și scoateți aparatul din priză.

Discuri

Înainte de a începe, asigură-te că alegi discul dorit din cele de mai jos și assemblezi conform Fig. 2:

	Nume	Scop
	Disc de radere reversibil	Pentru raderea ingredientelor în bucăți plate subțiri sau groase cu laturile reversibile
	Disc de feliere reglabil	Pentru felierea ingredientelor la grosimea de feliere pe care o setați dvs.
	Disc de feliere Julienne (numai HR7778)	Pentru tăierea ingredientelor în fâșii subțiri
	Disc de granulare (numai HR7778)	Pentru a granula ingredientele în bucăți mici/fine
	Disc pentru cartofi prăjiți (numai HR7778)	Pentru tăierea ingredientelor în fâșii groase.



Atenție

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



Notă

- Puneți ingredientele în tubul de alimentare cu elementul de împingere. Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare. Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și golți bolul frecvent.

Bloc tăietor

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

Puteți utiliza blocul tăietor pentru a toca, a mixa, a amesteca sau a pasa ingredientele. De asemenea, îl puteți utiliza pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri.

Pentru a îndepărta alimentele care rămân lipite pe lamă sau în interiorul bolului, utilizați o spatulă pentru a îndepărta excesul de alimente după oprirea aparatului.

Utilizare/Aplicare	Scop
Tocat carne/pește	Chiftele, chifteluțe din pește, burger
Tocat ceapă/plante aromatice	Salsa, pesto sau pentru ornat
Tocat nuci sau ciocolată	Topping-uri sau garnituri pentru salate, pâine, budinci
Nuci pentru piureuri	Pastă de migdale sau unt de arahide




Notă

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



Accesoriu de frământare

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 4**.

Rotiți butonul la poziția PORNIT și apoi apăsați butonul presetat de frământare  pentru a începe. Când aluatul s-a format, apăsați din nou butonul pentru oprire.

Poți folosi accesoriul pentru frământare pentru frământarea rapidă și fără bățai de cap a aluatului pentru pâine, rulouri, pateuri, prăjituri, plăcinte și paste.

Sugestie


- Dacă utilizați făină de gluten, pentru cele mai bune rezultate, utilizați 60 g de apă la fiecare 100 g de făină și frământați la viteza 9-12 timp de 1,5 minute (timp max.).
- Butonul presetat de frământare  este echipat cu un temporizator de oprire automată pentru a vă proteja aparatul împotriva uzurii excesive.
- Butonul presetat de frământare  are de asemenea o perioadă de răcire automată după fiecare ciclu de procesare. În timpul acestei perioade butonul va ilumina intermitent și funcția nu poate fi activată.

Tel dublu în formă de balon

Avertisment


- Nu utilizați telul dublu în formă de balon pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri cu unt sau margarină. Pentru acest lucru utilizați blocul tăietor.

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 5**.

Rotiți butonul la poziția PORNIT și apoi apăsați butonul presetat pentru bătut rapid/bătut cu telul  pentru a începe. Când frișca sau albușurile sunt procesate complet, apăsați din nou butonul pentru oprire.

Poți folosi telul dublu în formă de balon pentru a bate albușurile de ouă și frișca, pentru a prepara rețetele de bezele și topping-urile cu frișcă.

Sugestie

- Butonul presetat pentru bătut rapid/bătut cu telul  este echipat cu un temporizator de oprire automată pentru a vă proteja aparatul împotriva uzurii excesive.

Presă de citrice

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

Poți folosi presa de citrice pentru stoarcerea rapidă și ușoară a citricelor, cum ar fi portocale, lămâi și grapefruit.

Notă

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

Storcător mini (numai HR7777)

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

Poți utiliza storcătorul mini pentru a stoarce până la 500 g de fructe și legume cum ar fi morcovi, mere, pepeni, pere, struguri și ananas.

Atenție

- Nu exercitați o presiune prea mare pe elementul de împingere atunci când apăsați ingredientele în tubul de alimentare.
- Nu umpleți bolul peste gradația maximă.

Notă

- Înainte de a procesa ingrediente, îndepărtați toate semințele și sămburii din prune, caise, piersici și cireșe și îndepărtați coaja dură de la ananas, pepene etc.

Tocător fin (opțional)

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 8**.

Puteți utiliza tocătorul fin pentru a măcina boabe de cafea, de piper, nuci, condimente uscate etc.

Fruitele uscate, precum smochinele, pot fi tocate și utilizate ca topping-uri pentru iaurt sau le poți întinde pe pâine sau biscuiți.

Pentru cele mai bune rezultate în procesarea smochinelor negre uscate, utilizează maximum 60 g la viteza P timp de 7 secunde.

Notă

- Puteți comanda un bol și un bloc tăietor pentru tocătorul fin (sub codul de service 9965 100 56737 și 9965 100 56882) de la distribuitorul dvs. Philips sau un centru de service Philips ca accesorii suplimentare.
- Urmează recomandarea din Tabelul 11. Nu depășiți nivelul maxim indicat pe tocătorul fin.

Storcător maxi (numai HR7778)

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 9**.

Puteți utiliza storcătorul maxi pentru a stoarce până la 1,5 kg de fructe și legume cum ar fi morcovi, mere, pepeni, pere, struguri și ananas.

! Atenție

- Nu introduceți niciodată un alt obiect (de ex. furculiță, cuțit, lingură sau spatulă) sau mâna în tubul de alimentare. Pentru acest scop utilizați numai împingătorul furnizat împreună cu aparatul.
- Așteptați până ce sita s-a oprit complet din rotire înainte de a îndepărta capacul.


Notă

- Înainte de utilizare verificați întotdeauna sita. Nu utilizați storcătorul dacă observați orice deteriorări cum ar fi crăpături, fisuri sau disc de măcinat slăbit.
- Înainte de a procesa ingrediente, îndepărtați toate semințele și sămburii din prune, caise, piersici și cireșe și îndepărtați coaja dură de la ananas, pepene etc.
- Când prindeți în mod corect cu clemă bolul storcătorului, se aude un clic.

Blender

Înainte de a începe, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 10**.

Poți folosi blenderul pentru a-ți prepara milkshake-uri, sucuri, supe și sosuri din fructe, legume și apă sau alte lichide. Îl poți folosi și la prepararea maionezei.

Pentru a zdrobi gheață, rotiți butonul la poziția PORNIT și apoi apăsați butonul presetat pentru gheață . Pentru oprire apăsați butonul din nou.

Notă

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

4 Rețetă

Pizza făcută în casă: aluat de bază pentru pizza

Ingrediente

250 g de făină universală + o cantitate în plus
165 ml. apă, călduță
4 g. drojdie uscată
½ lingură zahăr (alb)
½ linguriță sare

Metodă de preparare

- 1 Asamblează vasul pentru blender și adaugă apă, drojdie, zahăr și sare în acesta.
- 2 Apasă butonul cu impulsuri de două ori pentru a amesteca ingredientele.
- 3 Îndepărtează vasul de pe blocul motor și lasă-l deoparte pentru 5 minute.
- 4 Asamblează bolul pentru robotul de bucătărie cu accesoriul de frământare și adaugă făina în acesta, apoi rotește butonul la viteza 1.
- 5 Toarnă amestecul de drojdie încet în tubul de alimentare, cu motorul pornit.
- 6 Oprește procesarea până când se formează o bilă de aluat.
 - Adaugă 1-2 linguri de făină dacă bila de aluat este prea moale.
- 7 Scoate bila de aluat din bol, îmbracă-o în făină și înfășoară-o într-o folie de plastic.
- 8 Las-o să crească la temperatura camerei timp de 10-40 de minute, în funcție de cât de groasă vrei să fie crusta.
- 9 Încălzește cuptorul, reglând temperatura până la valoarea maximă.
- 10 Întinde aluatul de pizza pe o suprafață presărată cu făină și așează pe el sos de roșii, mozzarella și busuioc proaspăt.
- 11 Coace aluatul de pizza în cuptorul încins.
 - Coacerea completă va dura 8-10 minute, în funcție de setarea cuptorului tău.

Pizza făcută în casă: sos și topping-uri

Ingrediente

Sugestie de topping de pizza de bază:

100 g. mozzarella, feliată
2 tulpini cu frunze de busuioc proaspăt, tocate
1 ardei gras
50 g. cârnaț
1 ceapă roșie
brânză tare (Parmezan)

Sos de roșii de bază:

100 ml de supă de legume
2 linguri piure de roșii
2 tulpini cu frunze de busuioc proaspăt

Metodă de preparare

- 1 Preîncălzește cuptorul, reglând temperatura până la valoarea maximă.
- 2 Asamblează vasul pentru blender și adaugă ingredientele pentru sos în acesta.
- 3 Amestecă ingredientele la viteza 1 timp de 30-60 de secunde.
- 4 Îndepărtează vasul de pe blocul motor și asamblează bolul robotului de bucătărie cu accesoriul de feliere (disc).
- 5 Adaugă ardeii gras, cârnațul și ceapa în bol și feliază-le la viteza 1.
- 6 Înlocuiește cu accesoriul de radere (disc) și adaugă brânza în bol.
- 7 Procesează brânza la viteza 1.
- 8 Întinde aluatul de pizza și acoperă-l cu sosul de roșii și topping-uri.
- 9 Coace-l la cuptorul încins timp de 8-10 minute.

5 Curățarea



Avertisment

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți-l din priză.



Atenție

- Asigurați-vă că marginile tăioase ale lamelor și discurile nu vin în contact cu obiecte dure. Aceasta poate provoca tocirea lamei cuțitului.
- Marginile tăioase sunt ascuțite. Aveți grijă la curățarea blocului de tăiere al robotului de bucătărie, blocului de tăiere al blenderului și curățarea discurilor.

- 1 Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.
- 2 Curăță celelalte componente în apă fierbinte (< 60°C) cu puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

6 Depozitare

- 1 Strânge cablul de alimentare în compartimentul pentru cablu integrat (Fig. 13).
- 2 Depozitați produsul într-un loc uscat.
- 3 (Pentru HR7776 și HR7777) Pune accesoriile mici în bolul robotului de bucătărie (Fig. 14).
- 4 (Pentru HR7778) Pune accesoriul de frământare, blocul tăietor; telul dublu în formă de balon, spatula și discurile în tava de depozitare a accesoriilor (Fig. 15).

7 Garanție și service

Dacă aveți o problemă, aveți nevoie de service sau aveți nevoie de informații, consultați www.philips.com/support sau contactați Centrul de asistență clienți Philips din țara dvs. Numărul de telefon se află în certificatul de garanție internațională. Dacă în țara dvs. nu există niciun centru de asistență pentru clienți, contactați distribuitorul Philips local.

Важно

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы получить полную поддержку Philips, зарегистрируйте свое изделие на веб-странице www.philips.com/welcome.

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.

Предупреждение

- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами. Пользуйтесь только толкателем.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать его к таймеру отключения.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка, защитная крышка, вращающийся

фильтр 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 детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с прибором.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.

- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор и отключите его от электросети. Затем снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Соблюдайте осторожность при извлечении ингредиентов из чаши, а также при использовании и очистке дисков, ножевых блоков и фильтра соковыжималки. Режущие края очень острые.
- Не прикасайтесь к ножам, если прибор подключен к электросети. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.
- Во избежание ожога горячим паром соблюдайте особую осторожность, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Перед тем как открыть крышку и выполнять какие-либо операции с движущимися частями прибора, дождитесь их полной остановки, затем выключите прибор и отключите его от электросети.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуары или прикоснуться к движущимся частям, а также когда прибор остается без присмотра.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. Выполняйте очистку в соответствии с инструкциями и таблицей в руководстве пользователя.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.

Внимание!

- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу или их крышки. Выключайте прибор, установив переключатель скорости в положение 0 или OFF (Выкл.).

- Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня. Рекомендуемое количество продуктов, время обработки и скоростной режим указаны в руководстве по эксплуатации.
- Перед обработкой дайте горячим ингредиентам остыть (< 80 °С).
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.
- Некоторые ингредиенты, например морковь, могут привести к изменению цвета поверхности деталей. Это не оказывает на детали отрицательного эффекта. Обычно со временем цвет восстанавливается.
- **Уровень шума:** $L_c = 86 \text{ дБ [A]}$

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Утилизация

Данное изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.



Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС:



Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1 Обзор (рис. 1)

- ① Толкатель кухонного комбайна
- ② Крышка чаши кухонного комбайна
- ③ Ножевой блок
- ④ Приводной вал
- ⑤ Чаша кухонного комбайна
- ⑥ Блок электродвигателя
- ⑦ Насадка для теста
- ⑧ Двойная круглая насадка для взбивания
- ⑨ Регулируемый диск для нарезки ломтиками
- ⑩ Двусторонний диск для шинковки

A: для крупной шинковки

B: для мелкой шинковки


- ①① Диск для нарезки соломкой (только для модели HR7778)
- ①② Диск для измельчения (только для модели HR7778)
- ①③ Диск для приготовления картофеля фри (только для модели HR7778)
- ①④ Конус цитрус-пресса
- ①⑤ Сито цитрус-пресса
- ①⑥ Толкатель для малой соковыжималки (только для модели HR7777)
- ①⑦ Крышка малой соковыжималки (только для модели HR7777)
- ①⑧ Фильтр малой соковыжималки (только для модели HR7777)
- ①⑨ Основание малой соковыжималки (только для модели HR7777)
- ②⑩ Кувшин мини-измельчителя (дополнительно)
- ②⑪ Уплотнительное кольцо (дополнительно)
- ②⑫ Съёмный ножевой блок для мини-измельчителя (дополнительно)
- ②⑬ Толкатель для большой соковыжималки (только для модели HR7778)
- ②⑭ Крышка большой соковыжималки (только для модели HR7778)
- ②⑮ Фильтр большой соковыжималки (только для модели HR7778)
- ②⑯ Чаша большой соковыжималки (только для модели HR7778)
- ②⑰ Основание чаши большой соковыжималки (только для модели HR7778)
- ②⑱ Мерный стакан для блендера
- ②⑳ Крышка блендера
- ③① Кувшин блендера

- ③② Уплотнительное кольцо
- ③③ Съёмный ножевой блок для блендера
- ③④ Крышка поддона
- ③⑤ Поддон для хранения
- ③⑥ Лопатка
- ③⑦ Щеточка для очистки

2 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами.

Для поиска полезных советов и рецептов в сети Интернет можно сделать следующее.

- 1 Посетите веб-сайт www.philips.com.
- 2 Нажмите кнопку поиска  на главной странице.
- 3 В окне поиска введите номер модели "HR7776, HR7777 или HR7778".
- 4 В результатах поиска можно прочитать или загрузить необходимую информацию.
- 5 Посетите веб-сайт www.philips.com/kitchen, чтобы найти интересные рецепты.

3 Использование кухонного комбайна

Сборка

Перед использованием или сборкой аксессуаров убедитесь, что сборка производится согласно **рис. 2—10**.

- 1 Поверните чашу по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на блоке электродвигателя со щелчком.
- 2 Соберите аксессуар или аксессуар со шнеком и установите на чашу.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
 - Для citrus-пресса: надавите citrusовым фруктом на конус и перейдите к шагу 5.
- 4 Накройте чашу крышкой, затем поверните крышку по часовой стрелке до фиксации со щелчком. Установите толкатель в камеру для подачи.
 - Для дисков и малой соковыжималки: опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя.
- 5 Подключите сетевую вилку к источнику питания.
- 6 Рекомендуемое количество ингредиентов и режимы см. в **таблице 11**. С помощью регулятора выберите нужный скоростной режим.
- 7 По окончании операции поверните регулятор в положение **OFF**, отключите прибор от сети.

Диски

Прежде чем приступить, выберите подходящий диск (перечислены далее) и выполните сборку согласно **рис. 2**:

	Имя	Назначение
	Двусторонний диск для шинковки	Для нарезки ингредиентов тонкими или толстыми ломтиками с двух сторон
	Регулируемый диск для нарезки ломтиками	Для нарезки ингредиентов ломтиками нужной толщины
	Диск для нарезки соломкой (только для модели HR7778)	Для нарезки ингредиентов тонкой соломкой
	Диск для измельчения (только для модели HR7778)	Для измельчения ингредиентов
	Диск для приготовления картофеля фри (только для модели HR7778)	Для нарезки ингредиентов толстой соломкой.

Внимание!

- Будьте осторожны при обращении с лезвием для нарезки на диске. Режущий край лезвия очень острый.
- Не используйте диски для обработки твердых ингредиентов, таких как кубики льда.
- При проталкивании ингредиентов в камеру подачи не нажимайте на толкатель слишком сильно.

Примечание

- Опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя. 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.

Ножевой блок

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 3**.

Ножевой блок используется для измельчения, смешивания и приготовления однородных масс. Его также можно использовать для смешивания теста. Чтобы удалить продукты, налипшие на нож или внутреннюю поверхность чаши, выключите прибор и снимите остатки продуктов с помощью лопатки.


Использование/применение	Назначение
Измельчение мяса/рыбы	Тефтели, рыбные котлеты, бургеры
Измельчение лука/зелени	Сальса, песто, для украшения
Измельчение орехов или шоколада	Заправка или украшение для салатов, выпечки и пудингов
Ореховое пюре	Миндальная или арахисовая паста

Примечание

- Всегда опускайте ножевой блок в чашу до того, как поместить в нее продукты.
- Не пользуйтесь ножевым блоком для измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.
- При измельчении твердого сыра или шоколада не используйте прибор слишком долго. В противном случае ингредиенты могут слишком сильно нагреться, расплавиться и сбиться комками.



Насадка для теста

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 4**.

Поверните регулятор в положение ON, для начала работы нажмите кнопку замешивания теста . По окончании замешивания теста нажмите кнопку еще раз.

Насадку для теста можно использовать для быстрого и удобного замешивания теста для хлеба, булочек, пирожных, печенья, пирогов и пасты.

Совет


- Для оптимальных результатов при использовании муки с высоким содержанием клейковины используйте 60 г воды на каждые 100 г муки и замешивайте тесто в режиме скорости 9—12 в течение 1,5 минут (максимальное время).
- Для функции замешивания теста  предусмотрен таймер автоостановки, который защищает устройство от перегрева.
- Для функции замешивания теста  также предусмотрен период автоохлаждения, который запускается после каждого цикла обработки. В это время кнопка функции мигает, а саму функцию включить невозможно.

Двойная круглая насадка д/взбивания




Предупреждение

- Не используйте двойную круглую насадку для взбивания для замешивания густого теста с маргарином или сливочным маслом. Для этой цели используйте ножевой блок.

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 5**.
Поверните регулятор в положение ON, для начала работы нажмите кнопку взбивания . По окончании взбивания сливок или белков нажмите кнопку еще раз.
Двойную круглую насадку для взбивания можно использовать для взбивания яичных белков или сливок, чтобы приготовить безе или украсить блюдо взбитыми сливками.



Совет

- Для функции взбивания  предусмотрен таймер автоостановки, который защищает устройство от перегрева.

Цитрус-пресс

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 6**.
Цитрус-пресс можно использовать для быстрого и простого отжима сока из цитрусовых фруктов, например апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



Примечание

- Установите сито для цитрус-пресса на шнек в чаше. Выступ на сите должен совпадать с пазом на ручке чаши. При правильной установке сита прозвучит щелчок.
- Надавите цитрусовым на конус. Прекратите воздействие, если необходимо очистить сито от мякоти. После приготовления сока или при необходимости удаления мякоти поверните регулятор в положение **OFF** и снимите чашу вместе с аксессуарами с прибора.

Малая соковыжималка (только для модели HR7777)



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 7**.
Малую соковыжималку можно использовать для отжима сока из небольшого количества фруктов и овощей (до 500 г), например моркови, яблок, арбуза, груш, винограда и ананасов.



Внимание!

- При проталкивании ингредиентов в камеру подачи не нажимайте на толкатель слишком сильно.
- Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.



Примечание

- Перед обработкой ингредиентов удалите косточки и семена из слив, абрикосов, персиков и вишен, снимите кожуру с ананаса, дыни и пр.

Мини-измельчитель (дополнительно)



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 8**.

Мини-измельчитель можно использовать для перемалывания кофейных зерен, перца горошком, орехов, трав, сушеных фруктов и пр. Такие измельченные сушеные фрукты, как инжир, можно использовать в качестве украшения для йогурта либо подавать на стол вместе с хлебом или печеньем.

Для оптимальных результатов измельчайте не более 60 г сушеного черного инжира на скорости P в течение 7 секунд.

Примечание

- Кувшин для мини-измельчителя и ножевой блок (номер по каталогу 9965 100 56737 и 9965 100 56882) можно заказать в качестве дополнительного аксессуара в торговой организации Philips или в сервисном центре Philips.
- Следуйте рекомендациям в таблице 11. Не заполняйте мини-измельчитель выше отметки максимального уровня.

Большая соковыжималка (только для модели HR7778)



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 9**.

Большую соковыжималку можно использовать для получения сока из большого количества фруктов и овощей (до 1,5 кг) (например, моркови, яблок, дынь, груш, винограда и ананасов).

Внимание!

- Никогда не опускайте руку или другой предмет (например, вилку, нож, ложку, лопаточку) в камеру для подачи. Для проталкивания продуктов используйте только прилагаемый толкатель.
- Перед тем как снять крышку, дождитесь, пока сито полностью остановится.


Примечание

- Всегда проверяйте сито перед использованием. При обнаружении повреждений, например, трещин, разломов, ослабления крепления диска-терки, не пользуйтесь прибором.
- Перед обработкой ингредиентов удалите косточки и семена из слив, абрикосов, персиков и вишен, снимите кожуру с ананаса, дыни и пр.
- При правильной установке крышки на чашу соковыжималки должен быть слышен щелчок.

Блендер



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 10**.

Блендер можно использовать для приготовления молочных коктейлей, сока, супов и соусов из фруктов, овощей и воды или других жидкостей. Его также можно использовать для приготовления майонеза. Для измельчения льда поверните регулятор в положение ON и нажмите кнопку колки льда . Для отключения функции снова нажмите кнопку.



Примечание

- Во время работы блендера запрещается открывать крышку и помещать в кувшин руку или любые предметы.
- Перед подсоединением ножевого блока к кувшину блендера обязательно устанавливайте на ножевой блок уплотнительное кольцо.
- Чтобы в процессе обработки продуктов добавить жидкие ингредиенты, наливайте их в кувшин блендера через загрузочное отверстие.
- Перед обработкой ингредиентов нарежьте их на небольшие кусочки.
- Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Чтобы предотвратить проливание при обработке жидкостей, образующих пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости.
- Поместите ингредиенты в кувшин блендера, не превышая отметки максимального уровня.

4 Рецепты

Домашняя пицца: тесто для пиццы

Ингредиенты

250 г обычной муки + дополнительное количество

165 мл теплой воды,

4 г сухих дрожжей

½ ст. ложки сахара (белого)

½ ч. ложки соли

Способ приготовления

- 1 Установите кувшин блендера и добавьте в него воду, дрожжи, сахар и соль.
- 2 Нажмите кнопку импульсного режима, чтобы смешать ингредиенты.
- 3 Уберите кувшин с блока электродвигателя и оставьте его на 5 минут.
- 4 Установите чашу кухонного комбайна с насадкой для теста, добавьте в чашу муку и поверните регулятор в положение скорости 1.

5 Медленно вливайте дрожжевую смесь в камеру подачи при работающем электродвигателе.

6 Остановите замешивание, когда тесто примет форму шара.

- Добавьте 1 или 2 ст. ложки муки, если тесто слишком мягкое.

7 Уберите тесто из чаши, посыпьте его мукой и оберните пищевой пленкой.

8 Оставьте тесто подниматься при комнатной температуре в течение 10—40 минут в зависимости от желаемой толщины корочки.

9 Установите максимальную температуру, чтобы нагреть духовую печь.

10 Раскатайте тесто для пиццы на посыпанной мукой поверхности, смажьте томатным соусом и выложите на него моцареллу и свежий базилик.

11 Выпекайте тесто для пиццы в нагретой духовой печи.

- В зависимости от настройки духовой печи выпекание теста займет 8—10 минут.

Домашняя пицца: соус и начинка

Ингредиенты

Стандартная начинка для пиццы

100 г нарезанной ломтиками моцареллы
мелко нарезанные свежие листья двух стеблей базилика

1 болгарский перец

50 г колбасы

1 красная луковица

твердый сыр (пармезан)

Стандартный рецепт томатного соуса

100 мл овощного бульона

2 ст. ложки томатного пюре

свежие листья двух стеблей базилика

Способ приготовления

- 1 Установите максимальную температуру, чтобы разогреть духовку.
- 2 Установите кувшин блендера и добавьте в него ингредиенты для соуса.
- 3 Смешивайте ингредиенты на скорости 1 в течение 30—60 секунд.
- 4 Уберите кувшин с блока электродвигателя и установите чашу кухонного комбайна со вставкой для нарезки ломтиками (диск).
- 5 Положите в чашу болгарский перец, колбасу и лук и нарежьте их на скорости 1.
- 6 Установите вставку для терки (диск) и положите сыр в чашу.
- 7 Обработайте сыр на скорости 1.
- 8 Раскатайте тесто для пиццы, смажьте его томатным соусом и выложите начинку.
- 9 Выпекайте в разогретой духовке в течение 8—10 минут.

5 Очистка



Предупреждение

- Перед очисткой прибора отключите его от электросети.



Внимание!

- Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не касаются твердых предметов. В противном случае это может привести к затуплению лезвий.
- Режущие края очень острые. Во время очистки ножевого блока кухонного комбайна, ножевого блока блендера и дисков будьте очень осторожны.

- 1 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 2 Очистите остальные детали в горячей воде (< 60 °C) с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

6 Хранение

- 1 Поместите шнур питания во встроенное отделение для хранения шнура (рис. 13).
- 2 Храните прибор в сухом месте.
- 3 (Для моделей HR7776 и HR7777).
Небольшие аксессуары положите в чашу кухонного комбайна (рис. 14).
- 4 (Для модели HR7778). Насадку для теста, ножевой блок, двойную круглую насадку для взбивания, лопатку и диски положите в поддон для хранения насадок (рис. 15).

7 Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы, при необходимости обслуживания прибора или получения информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Номер телефона указан в гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

Dôležité!

Blahoželáme vám k vašej kúpe a vitajte u spoločnosti Philips! Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj výrobok na lokalite www.philips.com/welcome.

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

Varovanie

- Na zatlačanie prísad do dávkovacej trubice počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty ani iné predmety. Používajte len príslušný piest.
- Kým spotrebič pripojíte k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú napájací kábel, zástrčka, ochranný kryt, rotujúce sitko alebo iné časti poškodené alebo sú na nich viditeľné praskliny.

- Poškodený napájací kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Z bezpečnostných dôvodov nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Zariadenie nikdy nenechávajte spustené bez dozoru.
- Ak sa jedlo prilepí k stene nádoby mixéra alebo misky, spotrebič vypnite a odpojte ho od siete. Potom pomocou varešky odstráňte jedlo zo steny.

- Pri vyprázdňovaní misky, manipulácii alebo čistení diskov, nadstavcov s čepeľami alebo sitka odšťavovača buďte opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.
- Nedotýkajte sa čepeľí, najmä keď je zariadenie zapojené do siete. Čepele sú mimoriadne ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do kuchynského robota alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vyprsknutiu zo zariadenia v dôsledku prudkého návalu pary.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

Výstraha

- Spotrebič nikdy nevypínajte otáčaním nádoby mixéra, misky alebo ich viek. Spotrebič vždy vypínajte otočením regulátora rýchlosti do polohy 0 alebo OFF.
- Hneď po použití zariadenie odpojte.
- Vždy najskôr počkajte, kým sa úplne zastavia pohybujúce sa súčasti, potom zariadenie vypnite a odpojte od zdroja

napájania. Až potom môžete otvoriť veko a dotknúť sa akýchkoľvek súčastí, ktoré sa pri používaní pohybujú.

- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozoberaním, čistením a výmenou príslušenstva a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami. Pri čistení postupujte podľa pokynov a tabuľky v tomto návode.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčasti od iných výrobcov, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčasti použijete, záruka stráca platnosť.
- Neprekračujte maximálnu úroveň objemu uvedenú na nádobe mixéra. Dodržiavajte množstvá, časy a rýchlosti spracovania uvedené v návode na používanie.
- Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť (<80 °C).

- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.
- Niektoré prísady, ako napríklad mrkva, môžu na povrchu dielov vyvolať zmeny farby. Na diely to však nemá žiaden nežiaduci vplyv. Farebné zmeny sa zvyčajne časom stratia.
- **Úroveň hluku:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Recyklácia

Váš produkt bol navrhnutý a vyrobený pomocou vysokokvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú recyklovať a znova využiť.

Produkt označený symbolom preškrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:

Svoj produkt nikdy nelikvidujte spolu s iným komunálnym odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnu likvidáciu vášho starého produktu pomáha zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.



1 Prehľad (obr. 1)


- ① Piest kuchynského robota
- ② Veko misky kuchynského robota
- ③ Nástavec s čepeľami
- ④ Hnací hriadel'
- ⑤ Miska kuchynského robota
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Nástavec na miesenie
- ⑧ Dvojité metlička na šľahanie
- ⑨ Nastaviteľný disk na krájanie
- ⑩ Obojstranný disk na strúhanie
A: Na hrubé strúhanie
B: Na jemné strúhanie
- ⑪ Disk na tenké prúžky (len model HR7778)
- ⑫ Granulovací disk (len model HR7778)
- ⑬ Disk na hranolčeky (len model HR7778)
- ⑭ Lievik lisu na citrusy
- ⑮ Sitko lisu na citrusy
- ⑯ Zatláčadlo mini odšťavovača (len model HR7777)
- ⑰ Veko mini odšťavovača (len model HR7777)
- ⑱ Filter mini odšťavovača (len model HR7777)
- ⑲ Základňa mini odšťavovača (len model HR7777)
- ⑳ Pohár mini nástavca na sekanie (voliteľný)
- ㉑ Tesniaci krúžok (voliteľný)
- ㉒ Odnímateľný nástavec s čepeľami pre mini nástavec na sekanie (voliteľný)
- ㉓ Zatláčadlo maxi odšťavovača (len model HR7778)
- ㉔ Veko maxi odšťavovača (len model HR7778)
- ㉕ Filter maxi odšťavovača (len model HR7778)

- 26 Miska maxi odšťavovača (len model HR7778)
- 27 Základňa misy maxi odšťavovača (len model HR7778)
- 28 Odmerka pre mixér
- 29 Veko mixéra
- 30 Nádobá mixéra
- 31 Tesniaci krúžok
- 32 Odnímateľný nástavec s čepeľami pre mixér
- 33 Kryt na podnos
- 34 Odkladací podnos
- 35 Stierka
- 36 Čistiaca kefka

2 Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča a príslušenstva dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

Pre viac užitočných tipov a jednoduchých receptov online:

- 1 Prejdite na stránku www.philips.com.
- 2 Na domovskej obrazovke kliknite na tlačidlo vyhľadávania .
- 3 Do vyhľadávacieho poľa zadajte číslo výrobku „HR7776, HR7777 alebo HR7778“.
- 4 V zozname výsledkov vyhľadávania nájdite alebo prevezmite informáciu, ktorú potrebujete.
- 5 Inšpiratívne recepty nájdete na webovej stránke www.philips.com/kitchen.

3 Používanie kuchynského robota

Základné zostavenie

Pred používaním alebo zostavením akéhokoľvek príslušenstva sa uistite, že pri zostavovaní postupujete podľa **obr. 2 až 10**.

- 1 Otočte misu v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Tým ju pripevníte k pohonnej jednotke.
- 2 Do misy nasadte príslušenstvo alebo príslušenstvo vybavené hriadelom.
- 3 Do misy vložte suroviny.
 - Ak používate lis na citrusy, pritlačte na kužel citrusové ovocie a prejdite na krok 5.
- 4 Na misu položte veko a upevnite ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Potom do dávkovacej trubice zasuňte piest.
 - Ak používate disky alebo mini odšťavovač, zatlačte prísady do dávkovacej trubice pomocou piesta.
- 5 Napájaciu zástrčku pripojte k zdroju napájania.
- 6 V **tabuľke 11** si pozrite odporúčané množstvo surovín a nastavenie spracovania. Otočte ovládač na nastavenie požadovanej rýchlosti.
- 7 Po dokončení používania otočte ovládač do polohy **OFF** (Vyp.) a spotrebič odpojte od siete.

Disky



Na začiatku najskôr vyberte požadovaný disk zo zoznamu uvedeného nižšie a založte ho podľa obr. 2:

	Názov	Účel
	Obojstranný disk na strúhanie	Na strúhanie surovín na jemné alebo hrubé ploché kúsky z oboch strán
	Nastavitelný krájací disk	Na krájanie surovín s nastaviteľnou hrúbkou krájania
	Disk na tenké prúžky (len model HR7778)	Na rezanie surovín na tenké prúžky
	Granulovacie disk (len model HR7778)	Na strúhanie surovín na malé/jemné kúsky
	Disk na hranolčeky (len model HR7778)	Na rezanie surovín na hrubé prúžky.



Výstraha

- Pri manipulácii s čepeľou disku na krájanie buďte opatrní. Jeho ostrie je veľmi ostré.
- Disk nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociiek ľadu.
- Pri dávkovaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte priveľmi na piest.



Poznámka

- Do dávkovacej trubice podávajte suroviny pomocou piesta. Dávkovaciu 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.

Nástavec s čepeľami



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 3**.

Nástavec s čepeľami môžete použiť na sekanie, mixovanie a miešanie surovín, ako aj prípravu pyrre. Použiť ho môžete aj na mixovanie a miešanie koláčového cesta.

Ak chcete odstrániť jedlo, ktoré sa prilepí k čepeľi alebo na vnútorné steny misy, najskôr vypnite zariadenie a potom jedlo odstráňte pomocou varešky.

Použitie/aplikácia	Účel
Jemné sekanie mäsa/ryb	Mäsové gulky, rybiača fašírka, mäsová fašírka
Sekanie cibule/byliniek	Salsa, pesto alebo na ozdobenie
Sekanie orechov alebo čokolády	Posýпка alebo na ozdobenie šalátov, pečiva, pudingov
Príprava pyrre z orechov	Pasta z mandlí alebo arašidové maslo




Poznámka

- Do misy najskôr vložte nástavec s čepeľami a až potom pridajte spracovávané suroviny.
- Aby sa čepeľ nezatupila, nepoužívajte ju na sekanie tvrdých surovín, napr. zrníek kávy, kurkumu, muškátového orieška ani kociiek ľadu.
- Pri sekaní (tvrdého) syra alebo čokolády nenechávajte spotrebič v činnosti príliš dlhý čas. V opačnom prípade sa prísady príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrčky.

Nástavec na miesenie





Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 4**.

Otočte ovládač do polohy ON (Zap.) a stlačením tlačidla predvolenej funkcie miesenia  spustíte proces. Keď je cesto hotové, proces ukončíte opätovným stlačením rovnakého tlačidla.

Nástavec na miesenie môžete použiť na rýchle a bezproblémové miesenie cesta na chlieb, rožky, koláče, sušienky, tortičky a cestoviny.



Tip

- Ak chcete pri používaní múky s vysokým obsahom lepku dosiahnuť najlepšie výsledky, na každých 100 g múky použite 60 g vody. Cesto nechajte 1,5 minúty (max. trvanie) vymiesiť na rýchlosti 9 – 12.
- Tlačidlo predvolenej funkcie miesenia  je vybavené časovačom s automatickým vypnutím, ktorý ochráni zariadenie pred nadmerne dlhým používaním.
- Pre tlačidlo predvolenej funkcie miesenia  je tiež nastavená automatická doba na ochladnutie po každom cykle spracovania. Počas tejto doby tlačidlo bliká a funkciu nie je možné aktivovať.


Dve šľahacie metličky



Varovanie

- Dvojité nástavec na šľahanie nepoužívajte na miešanie koláčového cesta s maslom alebo margarínom. Na tento úkon použite nástavec s čepeľami.


Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 5**.

Otočte ovládač do polohy ON (Zap.) a stlačením tlačidla predvolenej funkcie šľahania/vymiešavania  spustíte proces. Keď sú smotana alebo vajíčka úplne spracované, proces ukončíte opätovným stlačením rovnakého tlačidla.

Dvojitú metličku na šľahanie môžete použiť na vyšľahanie vaječných bielkov a na šľahanie smotany, čo vám pomôže pri príprave snehových pusiniiek alebo vrchných vrstiev koláčov so šľahačkou.



Tip

- Tlačidlo funkcie šľahania/vymiešavania  je vybavené časovačom s automatickým vypnutím, ktorý ochráni zariadenie pred nadmerne dlhým používaním.

Lis na citrusy



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 6**.

Lis na citrusy môžete použiť na rýchle a jednoduché odšťavovanie citrusových plodov, ako sú napríklad pomaranče, citróny alebo grepy.



Poznámka

- Sítka lisu na citrusové plody položte na hriadeľ v miske. Výstupok na sítke sa musí zaistiť v drážke na rukoväti misky. Keď sa sítka nasadí správne, zaznie „cvaknutie“.
- Citrusové plody zatlačte na kužeľ. V prípade potreby prerušte pritlačenie a odstráňte zo sítka dužinu. Keď dokončíte odšťavovanie alebo ak chcete odstrániť dužinu, otočte ovládač do polohy **OFF** (Vyp.) a od zariadenia odpojte misu aj s nasadeným príslušenstvom.

Mini odšťavovač (len model HR777)



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 7**.

Mini odšťavovač môžete použiť na odšťavovanie až 500 g ovocia a zeleniny, ako je mrkva, jablká, melón, hrušky, hrozno či ananás.



Výstraha

- Pri dávkovaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte praveľmi na piest.
- Neprepĺňajte nádobu nad značku maximálnej úrovne.



Poznámka

- Pred spracovaním prísad odstráňte všetky jadierka a kôstky zo sliviek, marhúľ, broskýň a višní, ako i tvrdú šupku z ananásov, melónov, a pod.

Mini nástavec na sekanie (voliteľný)



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 8**.

Mini nástavec na sekanie môžete používať na sekanie kávových zŕn, celého korenia, orechov, bylínok, sušeného ovocia a pod.

Sušené ovocie, ako napr. figy, je možné posekať a používať ako prísadu do jogurtov alebo ako nátierku na chlieb či pečivo.

Najlepšie výsledky pri spracovaní sušených čiernych fíg dosiahnete, ak spracujete max. 60 g surovín pri rýchlosti P po dobu 7 sekúnd.



Poznámka

- Mini nástavec na sekanie a nástavec s čepeľami si môžete objednať (pod katalógovým číslom 9965 100 56737 a 9965 100 56882) u svojho predajcu výrobkov značky Philips alebo v servisnom stredisku výrobkov Philips ako prídavné príslušenstvo.
- Dodržiavajte odporúčanie uvedené v tabuľke 11. Neprekračujte maximálnu úroveň vyznačenú v malom nástavci na sekanie.

Maxi odšťavovač model HR7778



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 9**.

Maxi odšťavovač môžete použiť na odšťavovanie až 1,5 kg ovocia a zeleniny, ako je mrkva, jablká, melón, hrušky, hrozno či ananás.



Výstraha

- Do dávkovacej trubice nikdy nekladajte ruky ani iné predmety (napr. vidličku, nôž, lyžičku či varešku). Používajte iba piest, ktorý bol na tento účel dodaný spolu so zariadením.
- Pred odstránením veka počkajte, kým sitko úplne prestane rotovať.



Poznámka

- Sitko pred použitím vždy skontrolujte. Ak objavíte akékoľvek poškodenie, ako napríklad praskliny, trhliny či uvoľnený disk na strúhanie, odšťavovač nepoužívajte.
- Pred spracovaním prísad odstráňte všetky jadierka a kôstky zo sliviek, marhúľ, broskýň a višní, ako i tvrdú šupku z ananásov, melónov, a pod.
- Keď veko na misku odšťavovača upevníte správnym spôsobom, zaznie „cvaknutie“.

Mixér



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 10**.

Mixér môžete použiť na prípravu mliečnych kokteíl, štiav, polievok a omáčok z ovocia, zeleniny a vody či iných tekutín. Tiež ho môžete použiť na prípravu majonézy.

Ak chcete drviť ľad, otočte ovládač do polohy ON (Zap.) a potom stlačte tlačidlo predvolenej funkcie na drvenie ľadu. Opätovným stlačením rovnakého tlačidla proces ukončíte.



Poznámka

- Kým je mixér v činnosti, nikdy neotvárajte veko, aby ste následne do vnútra vložili ruku alebo iný predmet.
- Pred pripojením nástavca s čepeľami vždy nasadte na čepeľ mixéra tesniaci krúžok.
- Ak chcete do nádoby počas činnosti zariadenia pridať kvapalné suroviny, použite na tento účel dávkovací otvor.
- Suroviny pred spracovaním pokrájajte na drobné kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Predchádzanie vyliatiu: Keď spracúvate kvapalinu, ktorá sa zvykne speniť (napr. mlieko), do nádoby mixéra nenalievajte viac ako 1 liter takejto kvapaliny.
- Suroviny vkladajte do nádoby mixéra po značku maximálnej úrovne.

4 Recept

Domácia pizza: základné pizzové cesto

Zloženie

250 g polohrubej múky + množstvo navyše
165 ml vlažnej vody
4 g sušeného droždia
½ PL (bieleho) cukru
½ ČL soľ

Spôsob prípravy

- 1 Nasaďte nádobu mixéra, nalejte do nej vodu a pridajte droždie, cukor a soľ.
- 2 Dvakrát stlačte pulzné tlačidlo, čím premiešate suroviny.
- 3 Zložte nádobu z pohonnej jednotky a odložte ju na 5 minút.
- 4 Zostavte misku kuchynského robota s nástavcom na miesenie, pridajte do misky múku a otočte ovládač na rýchlosť 1.
- 5 Počas chodu motora pomaly nalievajte zmes s droždím do podávacej trubice.
- 6 Keď sa vyformuje bochník cesta, zastavte miesenie.
 - Pridajte 1 alebo 2 PL múky, ak je bochník cesta príliš mäkký.
- 7 Vyberte bochník cesta z misky, poprášte ho múkou a zabaľte do fólie.
- 8 Nechajte ho vykysnúť pri izbovej teplote 10 – 40 minút podľa toho, akú hrubú pizzu chcete.
- 9 Rozohrejte rúru na maximálnu teplotu.
- 10 Rozvalkajte pizzové cesto na pomúčenom povrchu, natrite ho paradajkovou omáčkou, poukladajte mozzarellu a posypte čerstvou bazalkou.
- 11 Pizzové cesto pečte v horúcej rúre.
 - V závislosti od vášho nastavenia rúry bude pečenie trvať 8 – 10 minút.

Domácia pizza: omáčka a obloha

Zloženie

Príklad základnej oblohy pizze:
100 g nakrájanej mozzarely
2 stonky čerstvých listov bazalky, nasekané
1 kapia
50 g klobásy
1 červená cibuľa
tvrdý syr (parmezán)

Základná paradajková omáčka:

100 ml zeleninového vývaru
2 PL paradajkového pretlaku
2 stonky čerstvých listov bazalky

Spôsob prípravy

- 1 Predhrejte rúru na maximálnu teplotu.
- 2 Nasaďte nádobu mixéra, vložte do nej suroviny na omáčku.
- 3 Mixujte suroviny pri rýchlosti 1 po dobu 30 – 60 sekúnd.
- 4 Zložte nádobu z pohonnej jednotky a zostavte misku kuchynského robota s nástavcom (diskom) na krájanie.
- 5 Vložte kapiu, klobásu a cibuľu do misky a nakrájajte ich pri rýchlosti 1.
- 6 Vymeňte nástavec (disk) na strúhanie a pridajte do misky syr.
- 7 Spracujte syr pri rýchlosti 1.
- 8 Rozvalkajte pizzové cesto, rozotrite naň paradajkovú omáčku a poukladajte oblohu.
- 9 Pečte v horúcej rúre 8 – 10 minút.

5 Čistenie



Varovanie

- Kým začnete spotrebič čistiť, odpojte ho od siete.



Výstraha

- Dajte pozor, aby rezné hrany čepeľí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohlo by to spôsobiť otupenie čepele.
- Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Pri čistení nástavca s čepeľami kuchynského robota, nástavca s čepeľami mixéra a diskov budte opatrní.

- 1 Pohonnú jednotku očistíte navlhčenou tkaninou.
- 2 Ostatné diely umývajte v teplej vode (< 60 °C) s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.

6 Odkladanie

- 1 Siet'ový kábel zatlačte do integrovaného držiaka na uloženie kábla (**obr. 13**).
- 2 Zariadenie skladujte na suchom mieste.
- 3 (Modely HR7776 a HR7777) Drobné príslušenstvo vložte do misky kuchynského robota (**obr. 14**).
- 4 (Model HR7778) Nástavec na miesenie, nástavec s čepeľami, dvojité metličku na šľahanie, stierku a disky vložte do odkladacieho podnosu na príslušenstvo (**obr. 15**).

7 Záruka a servis

Ak sa vyskytne problém, potrebujete servisný zásah alebo doplnkové informácie, navštívte stránku www.philips.com/support alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Pomembno

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome. Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.

Opozorilo

- Ko aparat deluje, sestavin v kanal za polnjenje ne potiskajte s prsti ali kakšnim predmetom. Za to lahko uporabljate samo potiskalo.
- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel, vtič, zaščitni pokrov, vrtljivo cedilo ali kateri drugi del poškodovan ali ima vidne razpoke.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati samo podjetje Philips, Philipsov

pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.

- Aparatane smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otrokom zaradi varnosti ne dovolite, da bi se igrali z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Če se hrana prime stene mešalnika, vrča ali posode, aparat izklopite in izključite z napajanja. Nato z lopatico odstranite hrano s stene.
- Pri praznjenju posode, uporabi ali čiščenju plošč, rezila in cedila sokovnika bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem, ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.

- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.
- Bodite previdni, ko v multipraktik ali mešalnik nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

Pozor

- Aparata ne izklaplajte tako, da obrnete posodo mešalnika, posodo ali njuna pokrova. Aparat vedno izklopite tako, da izbirnik hitrosti obrnete na 0 ali OFF
- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- Vedno počakajte, da se premikajoči deli ustavijo, nato izklopite aparat ter izvlecite vtič, in šele potem odprite pokrov in sezite v dele aparata, ki se med uporabo premikajo.
- Če aparata ne uporabljate oziroma preden ga sestavite, razstavite, očistite, zamenjate dele ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, ga izključite iz napajanja.

- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Oglejte si navodila in preglednico za čiščenje v tem priročniku.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi. Upoštevajte količine, čas obdelave in hitrost, kot je navedeno v uporabniškem priročniku.
- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Določene sestavine, na primer korenje, lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka na nastavke. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- **Raven hrupa:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priložniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Recikliranje

Ta izdelek je narejen iz visokokakovostnih materialov in sestavnih delov, ki jih je mogoče reciklirati in uporabiti znova.

Če je na izdelku prečrtan simbol posode za smeti s kolesi, je izdelek zajet v evropski direktivi 2002/96/ES:

Izdelka ne zavržite skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih predpisih za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. Pravilno odlaganje starih izdelkov pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.



1 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskalo multipraktika
- ② Pokrov posode multipraktika
- ③ Rezilna enota
- ④ Pogonska os
- ⑤ Posoda multipraktika
- ⑥ Motorna enota
- ⑦ Nastavek za gnetenje
- ⑧ Dvojni stepalnik
- ⑨ Prilagodljiva rezalna plošča
- ⑩ Obrnljiva plošča za strganje

A: za grobo strganje


B: za fino strganje

- ⑪ Plošča za rezanje na palčke (samo HR7778)
- ⑫ Plošča za granuliranje (samo HR7778)
- ⑬ Plošča za ocvrt krompirček (samo HR7778)
- ⑭ Stožec ožemalnika citrusov
- ⑮ Cedilo ožemalnika citrusov
- ⑯ Potiskalo mini sokovnika (samo HR7777)
- ⑰ Pokrov mini sokovnika (samo HR7777)
- ⑱ Filter mini sokovnika (samo HR7777)
- ⑲ Podstavek mini sokovnika (samo HR7777)
- ⑳ Posoda mini sekljalnika (izbirno)
- ㉑ Tesnilni obroček (izbirno)
- ㉒ Snemljiva rezilna enota za mini sekljalnik (izbirno)
- ㉓ Potiskalo maks sokovnika (samo HR7778)
- ㉔ Pokrov maks sokovnika (samo HR7778)
- ㉕ Filter maks sokovnika (samo HR7778)
- ㉖ Posoda maks sokovnika (samo HR7778)
- ㉗ Osnovna enota posode maks sokovnika (samo HR7778)
- ㉘ Merilna posodica za mešalnik
- ㉙ Pokrov mešalnika
- ㉚ Posoda mešalnika
- ㉛ Tesnilni obroček
- ㉜ Snemljiva rezilna enota za mešalnik
- ㉝ Pokrov pladnja
- ㉞ Pladenj za shranjevanje
- ㉟ Lopatica
- ㊱ Ščetka za čiščenje

2 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata in nastavkov temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.

Če si želite v spletu ogledati uporabne nasvete in osnovne recepte, lahko storite naslednje:

- 1 Obiščite spletno stran www.philips.com.
- 2 Kliknite gumb za iskanje  na domači strani.
- 3 V polje za iskanje vnesite številko izdelka "HR7776", "HR7777" ali "HR7778".
- 4 V rezultatih iskanja poiščite ali prenesite zelene informacije.
- 5 Odlične recepte si ogledajte na spletni strani www.philips.com/kitchen.

3 Uporaba multipraktika

Splošna navodila za sestavljanje

Pred uporabo ali sestavljanjem katerega od nastavkov aparat sestavite v skladu s **sl. 2 do 10**.

- 1 Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da zaslišite zvok (klik), ko se pritrdi na motorno enoto.
- 2 Na posodo namestite nastavek ali nastavek z lijakom.
- 3 Sestavine dodajte v posodo.
 - Pri nastavku za ožemanje citrusov sadež pritisnite na stožec in nadaljujte s korakom 5.

- 4 Na posodo namestite pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se slišno zaskoči. Potiskalo nato vstavite v kanal za polnjenje.
 - Pri ploščah in mini sokovniku sestavine v kanal za polnjenje dodajajte s potiskalom.
- 5 Napajalni vtič priključite na napajanje.
- 6 Preverite predlagano količino sestavin v **tabeli 11**. Regulator obrnite na ustrezno nastavek hitrosti.
- 7 Po uporabi obrnite regulator na **IZKLOP** in aparat izklopite iz električnega omrežja.

Plošče



Pred začetkom med temi ploščami izberite ustrezno in jo namestite, kot je prikazano na **sl. 2**:

	Ime	Namen
	Obrnljiva plošča za strganje	Za strganje sestavin na tanke ali debele ploščate kose z dvema stranema
	Prilagodljiva rezalna plošča	Za rezanje sestavin na nastavljeno debelino
	Plošča za rezanje na palčke (samo HR7778)	Za rezanje sestavin na tanke palčke
	Plošča za granuliranje (samo HR7778)	Za granuliranje sestavin na majhne/drobne koščke
	Plošča za ocvrt krompirček (samo HR7778)	Za rezanje sestavin na debele palčke.



Pozor

- Pri ravnanju z rezilno ploščo bodite previdni. Ima zelo oster rob.
- Ploščo ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.
- Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.



Opomba

- Sestavine s potiskalom potisnite v kanal za polnjenje. Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno. Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

Rezilna enota



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 3**.

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za seklanje, mešanje ali pasiranje sestavin.

Uporabite jo lahko tudi za mešanje razvaljanega testa.

Da odstranite hrano, ki se je oprijela noža ali notranjosti posode, uporabite lopatico. Izklopite aparat in z lopatico postrgajte ostanke.

Uporaba/namen	Namen
Seklanje mesa/rib	Mesne kroglice, ribje pogače, hamburgerji
Seklanje čebule/zelišč	Salsa, pesto ali za dekoracijo
Seklanje orehov ali čokolade	Dodatki ali dekoracija za solate, kruh, pudinge
Pasiranje orehov	Mandljevo ali arašidovo maslo




Opomba

- V posodo vedno najprej namestite rezilno enoto, šele po tem začnite dodajati sestavine.
- Z rezilno enoto ne sekajte trdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškadni orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Pri seklanju (trdega) sira ali čokolade ne dovolite, da aparat deluje predolgo. Sicer se sestavine preveč segrejejo in posledično stalijo ali postanejo grudaste.

Nastavek za gnetenje





Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 4**.

Regulator obrnite na položaj VKLOP in za začetek pritisnite gumb s prednastavitvijo za gnetenje . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat, ko je testo narejeno.

Z nastavkom za gnetenje lahko hitro in enostavno gnetete testo za kruh, zvitke, pecivo, piškote, pite in testenine.



Nasvet

- Če uporabljate visokoglutensko moko, za najboljše rezultate uporabite 60 g vode na vsakih 100 g moke in 1,5 minute (najdaljši čas) gnetite pri hitrosti 9–12.
- Gumb s prednastavitvijo gnetenja  ima časovnik za samodejno ustavitev, ki varuje aparat pred prekomerno uporabo.
- Gumb s prednastavitvijo gnetenja  ima poleg tega po vsakem ciklu delovanja obdobje samodejnega ohlajanja. V tem času bo gumb utripal in funkcije ne bo mogoče aktivirati.


Dvojni stepalnik



Opozorilo

- Dvojnega stepalnika ne uporabljajte za gnetenje razvaljanega testa z maslom ali margarino. Za to uporabljajte rezilno enoto.

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 5**.

Regulator obrnite na položaj VKLOP in za začetek pritisnite gumb s prednastavitvijo za stepanje . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat, ko so smetana ali beljaki stepeni. Z dvojnimi stepalniki lahko stepate beljake in smetano, pripravljate recepte z beljakovo peno in stepeno smetano.



Nasvet

- Gumb za stepanje  ima časovnik za samodejno ustavitev, ki varuje aparat pred prekomerno uporabo.

Ožemalnik citrusov

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 6**.

Z ožemalnikom citrusov lahko hitro in enostavno iztiskate sok iz sadja, kot so pomaranče, limone in grenivke.



Opomba

- Cedilo ožemalnika citrusov postavite na gred v posodi. Prepričajte se, da se izboklina na cedilu zaskoči v režo na ročaju posode. Ko je cedilo pravilno pritrjeno, zaslišite klik.
- Sadež pritisnite na stožec. Če morate odstraniti tropine, ne pritiskajte sadeža. Ko končate s stiskanjem sadja ali želite odstraniti tropine, gumb obrnite na **IZKLOP** in iz aparata odstranite posodo z nastavkom.

Mini sokovnik (samo HR7777)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 7**.

Z mini sokovnikom lahko iztisnete sok iz največ 500 g sadja in zelenjave, kot so korenje, jabolka, lubenice, hruške, grozdje in ananas.



Pozor

- Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.
- Posode ne polnite preko oznake za največjo količino.



Opomba

- Pred obdelavo sestavin odstranite vsa semena in koščice iz sliv, marelic in češenj ter vso trdo lupino z ananasa, melon itd.

Mini sekljalnik (dodatna oprema)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 8**.

Z mini sekljalnikom lahko sekljate kavna zrna, poprova zrna, oreške, zelišča, posušeno sadje itd. Sekljate lahko posušeno sadje, kot so fige, in jih posipate po jogurtu ali naredite namaz za kruh ali piškote.

Za najboljše rezultate pri sekljanju suhih črnih misijonskih fig sekljajte največ 60 g pri hitrosti P za 7 sekund.



Opomba

- Pri pooblaščenem Phillipsovem prodajalcu ali na Phillipsovem servisnem centru lahko za mini sekljalnik naročite posodo in rezilno enoto (s servisno kodo 9965 100 56737 in 9965 100 56882) kot dodatne nastavke.
- Upoštevajte priporočila iz tabele 11. Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na mini sekljalniku.

Maksi sokovnik (samo HR7778)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 9**.

Z maksi sokovnikom lahko iztisnete sok iz največ 1,5 kg sadja in zelenjave, kot so korenje, jabolka, lubenice, hruške, grozdje in ananas.



Pozor

- V kanal za polnjenje ne segajte z roko ali drugimi predmeti (na primer vilicami, nožem, žlico ali lopatico). Za to uporabljajte samo priloženo potiskalo.
- Preden odstranite pokrov, počakajte, da se cedilo popolnoma ustavi.



Opomba


- Cedilo pred uporabo preglejte. Če opazite poškodbe, kot so razpoke, špranje ali nepritrjena strgalna ploščca, sokovnika ne uporabljajte.
- Pred obdelavo sestavin odstranite vsa semena in koščice iz sliv, marelic in češenj ter vso trdo lupino z ananasa, melon itd.
- Ko pokrov pravilno pritrdite na posodo sokovnike, boste zaslišali klik.

Mešalnik



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 10**.

Z mešalnikom lahko pripravljate mlečne napitke, sokove, juhe in omake iz sadja, zelenjave in vode ali drugih tekočin. Z njim lahko pripravite tudi majonezo.

Če želite zdrobiti led, obrnite regulator na položaj **VKLOP** in pritisnite gumb s prednastavitvijo za led . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat.



Opomba

- Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnimkoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.
- Preden rezilno enoto pritrdite na posodo mešalnika, nanjo namestite gumijasto tesnilo.
- Tekočine lahko med obdelovanjem dodajate skozi odprtino v posodi mešalnika.
- Sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Da preprečite razlivanje: ko obdelujete tekočine, ki se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter.
- Sestavine dajte v posodo mešalnika do oznake za najvišjo raven.

4 Recept

Domača pica: osnovno testo za pico

Sestavine

- 250 g večnamenske moke + dodatnih
- 165 ml vode, mlačne
- 4 g kvasa v prahu
- ½ žlice (belega) sladkorja
- ½ žličke soli

Način priprave

- 1 Sestavite posodo mešalnika ter vanjo dodajte vodo, kvas, sladkor in sol.
- 2 Dvakrat pritisnite gumb za pulzno nastavitev, da zmešate sestavine.
- 3 Posodo odstranite z motorne enote in pustite 5 minut.
- 4 Sestavite posodo multipraktika z nastavkom za gnetenje, v posodo dodajte moko in regulator obrnite na hitrost 1.
- 5 Mešanico s kvasom počasi dolivajte v kanal za polnjenje, ko motor deluje.
- 6 Prekinite obdelavo, dokler ne dobite kepe testa.
 - Dodajte 1 ali 2 žlici moke, če je kepa testa premeška.
- 7 Kepo testa vzemite iz posode, prekrijte z moko in zavijte v plastični ovoj.
- 8 10–40 minut ga pustite vzhajati pri sobni temperaturi glede na to, kako debelo skorjo želite imeti.
- 9 Pečico segrejte na najvišjo temperaturo.
- 10 Testo za pico razvaljajte na pomokani površini ter ga obložite s paradižnikovo omako, mocarelo in svežo baziliko.
- 11 Testo za pico specite v vroči pečici.
 - Peka glede na nastavitev pečice traja 8–10 minut.

Domača pica: omaka in dodatki

Sestavine

Predlog za osnovne dodatke za pico:

100 g mocarele, narezane

2 stebila listov sveže bazilike, sesekljane

1 paprika

50 g klobase

1 rdeča čebula

trd sir (parmezan)

Osnovna paradižnikova omaka:

100 ml jušne osnove

2 žlici paradižnikovega pireja

2 stebila listov sveže bazilike

Način priprave

- 1 Pečico predhodno segrejte na najvišjo temperaturo.
- 2 Sestavite posodo mešalnika in vanjo dodajte sestavine za omako.
- 3 Sestavite 30–60 sekund mešajte pri hitrosti 1.
- 4 Odstranite posodo z motorne enote in sestavite posodo multipraktika z nastavkom za rezanje (ploščo).
- 5 V posodo dodajte papriko, klobaso in čebulo ter jih narežite s hitrostjo 1.
- 6 Odstranite nastavek za strganje (ploščo) in v posodo dodajte sir.
- 7 Sir obdelujte s hitrostjo 1.
- 8 Testo za pico razvaljajte ter ga obložite s paradižnikovo omako in dodatki.
- 9 8–10 minut ga pecite v vroči pečici.

5 Čiščenje



Opozorilo

- Aparat pred čiščenjem izključite z napajanja.



Pozor

- Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. To lahko skrha rezila.
- Rezilni robovi so ostri. Pri čiščenju rezilne enote multipraktika, rezilne enote mešalnika in plošč bodite previdni.

- 1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- 2 Druge dele očistite v vroči vodi (< 60 °C) z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

6 Shranjevanje

- 1 Napajalni kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabla (sl. 13).
- 2 Aparat hranite na suhem mestu.
- 3 (Za HR7776 in HR7777) Majhne nastavke postavite v posodo multipraktika (sl. 14).
- 4 (Za HR7778) Nastavek za gnetenje, rezilno enoto, dvojni stepalnik, lopatico in plošče shranite na dodatni shranjevalni pladenj (sl. 15).

7 Garancija in servis

Če imate težavo, potrebujete servis ali informacije, obiščite spletno stran www.philips.com/support ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonska številka je navedena na mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Važno

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na www.philips.com/welcome.

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.

Upozorenje

- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte prste niti predmete za ubacivanje namirnica u otvor za punjenje. Za ovu namenu koristite isključivo potiskivač.
- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikada nemojte da priključujete na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nemojte da koristite aparat ako je kabl za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili bilo koji drugi deo oštećen, odnosno ako su na njemu vidljive pukotine.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga

zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.

- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Ovaj aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju aparatom radi njihove bezbednosti.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ako se hrana zalepi za zid činije ili posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja posude, korišćenja ili čišćenja diskova, jedinica sa sečivima i sita sokovnika. Sečiva su veoma oštra.
- Nemojte da dodirujete sečiva, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.

- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- Budite pažljivi ako multipraktik ili blender sadrži vruću tečnost zato što može da dođe do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

Opomena

- Nikada nemojte da isključujete aparat okretanjem posude blendera, činije ili njihovih poklopaca. Aparat uvek isključite okretanjem selektora brzine u položaj 0 ili OFF (Isključeno).
- Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- Uvek sačekajte da se pokretni delovi zaustave, zatim isključite aparat i isključite utikač iz električne mreže pre nego što otvorite poklopac i rukama posegnete za bilo kojim delom koji se pomera tokom upotrebe.
- Uvek isključite aparat i isključite ga iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja, čišćenja, zamene dodatka i rukovanja delovima koji se pomeraju tokom upotrebe.
- Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva i tabelu za čišćenje u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo naznačen na posudi ili posudi blendera. Pridržavajte se količina, vremena obrade i brzina koji su navedeni u korisničkom priručniku.
- Vrele sastojke ostavite da se ohlade ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$) pre obrade.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.
- Pojedini sastojci poput šargarepe mogu da izazovu promenu boje na površini delova. To nema negativan efekat na dodatke. Promena boje će obično nestati nakon određenog vremena.
- **Nivo buke:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima. Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Recikliranje

Proizvod je projektovan i proizveden uz upotrebu visokokvalitetnih materijala i komponenti koje mogu da se recikliraju i ponovo upotrebe.



Simbol precrtane kante za otpatke na proizvodu znači da se na taj proizvod odnosi Evropska direktiva 2002/96/EZ.



Nikada nemojte da odlažete ovaj proizvod sa otpadom iz domaćinstva. Informišite se o lokalnoj regulativi u vezi sa zasebnim prikupljanjem otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje starog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalno negativnih posledica po životnu sredinu ili zdravlje ljudi.


1 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskivač multipraktika
- ② Poklopac posude multipraktika
- ③ Jedinica sa sečivima
- ④ Pogonska osovina
- ⑤ Posuda multipraktika
- ⑥ Jedinica motora
- ⑦ Dodatak za mešenje
- ⑧ Dvostruka metlica za mućenje
- ⑨ Podesivi disk za sečenje
- ⑩ Dvostrani disk za rendanje
 - A: Za grubo rendanje
 - B: Za fino rendanje
- ⑪ Disk za rezanje na trake (samo HR7778)
- ⑫ Disk za granuliranje (samo HR7778)
- ⑬ Disk za krompiriće (samo HR7778)
- ⑭ Levak cediljke za agrume
- ⑮ Sito cediljke za agrume
- ⑯ Potiskivač malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑰ Poklopac malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑱ Filter malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑲ Postolje malog sokovnika (samo HR7777)
- ⑳ Posuda mini seckalice (opcionarno)
- ㉑ Zaptivni prsten (opcionarno)
- ㉒ Odvojiva jedinica sa sečivima za mini seckalicu (opcionarno)
- ㉓ Potiskivač velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉔ Poklopac velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉕ Filter velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉖ Posuda velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉗ Postolje posude velikog sokovnika (samo HR7778)
- ㉘ Šolja za merenje za blender
- ㉙ Poklopac blendera
- ㉚ Posuda blendera
- ㉛ Zaptivni prsten
- ㉜ Odvojiva jedinica sa sečivima za blender
- ㉝ Poklopac plitke činije
- ㉞ Ležište za odlaganje
- ㉟ Lopatica
- ㊱ Četka za čišćenje

2 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata i dodatka temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

Ako želite da istražujete korisne savete i osnovne recepte na mreži, dostupne su vam sledeće opcije:

- 1 Posetite www.philips.com.
- 2 Kliknite na dugme za pretragu  na matičnoj stranici.
- 3 U polje za pretragu unesite broj proizvoda „HR7776“, „HR7777“ ili „HR7778“.
- 4 Pronađite ili preuzmite željene informacije pomoću rezultata pretrage.
- 5 Inspirativne recepte potražite na www.philips.com/kitchen.

3 Upotreba multipraktika

Opšte sklapanje

Pre upotrebe ili sklapanja bilo kojeg dodatka, obavezno pratite uputstva na **slikama 2 do 10**.

- 1 Okrećite posudu u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak sa osovinom u posudu.
- 3 Stavite sastojke u posudu.
 - Za cediljku za agrume, pritisnite agrume na kupu i pređite na 5. korak.

- 4 Stavite poklopac na posudu i okrećite ga u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste ga fiksirali. Zatim postavite potiskivač u otvor za punjenje.
 - Za diskove i mali sokovnik, stavite sastojke u otvor za punjenje pomoću potiskivača.
- 5 Povežite utikač na električnu mrežu.
- 6 Proverite preporučenu količinu sastojaka i postavku u **tabeli 11**. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon upotrebe, regulator okrenite u položaj **OFF** (ISKLJ.), a zatim isključite aparat iz električne mreže.

Diskovi

Pre početka rada proverite da li ste izabrali odgovarajući disk i postavite ga kao na **sl. 2**:

	Ime	Namena
	Dvostrani disk za ređanje	Za ređanje sastojaka na tanke i debele pljosnate komade u zavisnosti o strane koju koristite
	Podesivi disk za sećenje na kriške	Za sećenje sastojaka na željenu debljinu
	Disk za rezanje na trake (samo HR7778)	Za sećenje sastojaka na tanke trake
	Disk za granuliranje (samo HR7778)	Za granuliranje sastojaka na male/ fine komade
	Disk za krompiriće (samo HR7778)	Za sećenje sastojaka na debele trake.



Opres

- Budite pažljivi pri rukovanju sečivom diska. Njegova oštrica je veoma oštra.
- Disk nikada nemojte da koristite za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.
- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na potiskivač kada gurate sastojke niz otvor za punjenje.



Napomena

- Sastojke umetnite u otvor za punjenje pomoću potiskivača. Puniti 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.

Jedinica sa sečivima

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 3**.

Jedinicu sa sečivima možete da koristite za seckanje, mešanje, miksovanje ili pasiranje sastojaka. Možete da ga koristite i za mešanje smesa za kolače.

Za uklanjanje namirnica koje su se zalepile za sečivo ili za unutrašnjost posude koristite lopaticu kako biste uklonili višak nakon što isključite aparat.

Upotreba/primena	Namena
Seckanje mesa/ribe	Ćufte, kroketi od ribe, burger
Seckanje luka/začinskog bilja	Sos, pesto ili za ukrašavanje
Seckanje koštunjavih plodova ili čokolade	Prelivi ili ukrasi za salate, hleb i pudinge
Gnječenje koštunjavih plodova	Pasta od badema ili puter od kikirikija




Napomena

- Jedinicu sa sečivima uvek stavite u činjicu pre nego što počnete da dodajete sastojke.
- Nemojte da koristite jedinicu sa sečivima za seckanje tvrdih sastojaka poput kafe u zrnju, šafrana, muskatnog oraščića i kocki leda jer to može da otupi sečivo.
- Aparat ne bi trebalo da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci zagreјati, početi da se tope i zgrudvati.

Dodatak za mešanje



Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 4**.

Okrenite regulator u položaj ON (UKLJ.), a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za mešanje  da biste započeli. Ponovo pritisnite dugme kako biste prekinuli kada se testo formira.

Dodatak za mešanje možete da koristite za brzo i jednostavno mešanje testa za hleb, kiflice, peciva, kolače, pite i testeninu.



Savet

- Da biste postigli najbolje rezultate kada koristite brašno sa velikom količinom glutena, koristite 60 g vode na svakih 100 g brašna i mešajte 1,5 minuta (maksimalno vreme) pri brzini 9–12.
- Unapred podešeno dugme za funkciju mešanja  opremljeno je tajmerom za automatsko zaustavljanje koji štiti aparat od prekomerne upotrebe.
- Unapred podešeno dugme za funkciju mešanja  takođe ima period automatskog hlađenja nakon svakog ciklusa obrade. Tokom ovog perioda, dugme će treperiti i neće biti moguće aktivirati funkciju.


Dvostruka metlica za mućenje



Upozorenje


- Dvostruku metlicu za mućenje nemojte da koristite za mešanje smesa za kolače sa puterom ili margarinom. U tu svrhu koristite jedinicu sa sečivima.

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 5**.

Okrenite regulator u položaj ON (UKLJ.) a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za funkciju mućenja  da biste započeli. Ponovo pritisnite dugme obrade šlaga ili belanaca. Dvostruku metlicu za mućenje možete da koristite za mućenje belanaca i šlaga, kao pomoć za pripremanje recepata za puslice i prilive sa šlagom.



Savet

- Dugme za funkciju mućenja  opremljeno je tajmerom za automatsko zaustavljanje koji štiti aparat od prekomerne upotrebe.

Mašina za ceđenje agruma

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 6**.

Mašinu za ceđenje agruma možete da koristite za brzo i lako ceđenje južnog voća poput pomorandži, limuna i grejfruta.



Napomena

- Postavite sito za cediljku za agrume na osovinu u činiji. Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici činije. Kada sito pravilno legne na mesto čučete „klik“.
- Pritisnite citrusno voće na kupu. Prestanite da pritisnete i uklonite pulpu iz sita ako je potrebno. Kada završite ceđenje ili kada želite da uklonite pulpu, regulator okrenite u položaj **OFF** (ISKLJ.) i odvojite posudu od aparata sa dodatkom u njoj.

Mali sokovnik (samo HR7777)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 7**.

Mali sokovnik možete da koristite za ceđenje soka iz najviše 500 g voća i povrća poput šargarepe, jabuka, lubenice, krušaka, grožđa i ananasa.



Opomena

- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na potiskivač kada gurate sastojke niz otvor za punjenje.
- Nemojte da punite činiju iznad oznake za maksimalnu količinu.



Napomena

- Pre obrade sastojaka uklonite sve koštice i semenke iz šljiva, kajsija, breskvi i trešanja, kao i sve čvrste opne sa ananasa, dinja itd.

Mini seckalica (opcionally)



Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 8**.

Mini seckalicu možete da koristite za usitnjavanje kafe u zrnju, bibera u zrnju, koštunjavih plodova, začinskog bilja, suvog voća itd.

Suvo voće, poput smokava, možete da iseckate i da koristite za posipanje preko jogurta ili namaza za hleb ili biskvit.

Da biste postigli najbolje rezultate pri obradi suvih „Black Mission“ smokava, koristite najviše 60 g pri brzini P uz vreme obrade od 7 sekundi.



Napomena

- Posudu mini seckalice i jedinicu sa sečivima (pod servisnim brojevima 9965 100 56737 i 9965 100 56882) možete da naručite od distributera Philips proizvoda ili u Philips servisnom centru kao opcionalne dodatke.
- Pridržavajte se preporuka iz tabele 11. Nemojte da prekoračite maksimalnu količinu naznačenu na mini seckalici.

Veliki sokovnik (samo HR7778)



Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 9**.

Veliki sokovnik možete da koristite za ceđenje soka iz najviše 1,5 kg voća i povrća poput šargarepe, jabuka, lubenice, krušaka, grožđa i ananasa.



Oprez

- Nikada nemojte da gurate ruku ili predmete (npr: viljušku, nož, kašiku ili lopaticu) u otvor za punjenje. U ove svrhe upotrebljavajte isključivo potiskivač koji ste dobili sa aparatom.
- Pre uklanjanja poklopca sačekajte da se sito potpuno zaustavi.



Napomena

- Obavezno proverite sito pre upotrebe. Ako primetite bilo kakve naprsline/oštećenja ili da je rešetkasti disk olabavljen, nemojte da koristite sokovnik.
- Pre obrade sastojaka uklonite sve koštice i semenke iz šljivja, kajsija, breskvi i trešanja, kao i sve čvrste opne sa ananasa, dinja itd.
- Kada pravilno postavite poklopac na činiju sokovnika čučete „klik“.

Blender



Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 10**.

Blender možete da koristite za pripremu mlečnih šejkova, soka, supa i sosova od voća, povrća i vode ili drugih tečnosti. Takođe može da se koristi za pravljenje majoneza.

Da biste drobili led, regulator okrenite u položaj ON (UKLJ.), a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za drobljenje leda (☄). Ponovo pritisnite dugme kako biste prekinuli.



Napomena

- Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.
- Uvek montirajte zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima pre nego što jedinicu sa sečivima postavite na posudu blendera.
- Da biste dodali tačne sastojke tokom obrade, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor za punjenje.
- Unapred isecite sastojke na manje komade pre obrade.
- Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
- Da biste izbegli prosipanje: kada obrađujete tečnost koja stvara penu (npr: mleko), u posudu blendera nemojte da sipate više od 1 litar tečnosti.
- Sastojke stavite u posudu blendera tako da ne prelaze oznaku maksimalnog nivoa.

4 Recept

Domaća pica: osnovno testo za picu

Sastojci

250 g višenamenskog brašna + dodatnih

165 ml mlake vode

4 g suvog kvasca

½ kašike (belog) šećera

½ kašičice soli

Način pripreme

- 1 Postavite posudu blendera i dodajte vodu, kvasac, šećer i so u nju.
- 2 Pritisnite dugme za pulsiranje dvaput da biste promešali sastojke.
- 3 Skinite posudu sa jedinice motora i ostavite je 5 minuta.
- 4 Postavite posudu multipraktika sa dodatkom za mešenje i dodajte brašno, a zatim regulator okrenite na brzinu 1.
- 5 Polako sipajte smesu sa kvascem u otvor za punjenje dok motor radi.
- 6 Prestanite sa obradom kada se formira lopta od testa.
 - Dodajte 1 ili 2 kašike brašna ako je lopta od testa previše mekana.
- 7 Izvadite loptu od testa iz posude, obložite je brašnom i umotajte je u plastični omotač.
- 8 Ostavite je da naraste na sobnoj temperaturi između 10 i 40 minuta, u zavisnosti od toga koliko debelu koricu želite da dobijete.
- 9 Zagrejte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 10 Razvijte testo za picu na površini posutoj brašnom, a zatim ga prekrijte sosom od paradajza, mocarelom i svežim bosiljkom.
- 11 Pecite testo za picu u vreloj pećnici.
 - Pečenje će trajati 8–10 minuta u zavisnosti od postavke pećnice.

Domaća pica: sos i dodaci za posipanje

Sastojci

Predlog za osnovne dodatke za posipanje pice:

100 g iseckane mocarele

2 stabljike iseckanih svežih listova bosiljka

1 paprika babura

50 g kobasice

1 crveni luk

Tvrđi sir (parmezan)

Osnovni sos od paradajza:

100 ml supe od povrća

2 kašike pirea od paradajza

2 stabljike svežih listova bosiljka

Način pripreme

- 1 Unapred zagrejte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 2 Postavite posudu blendera i dodajte sastojke za sos u nju.
- 3 Miksujte sastojke 30–60 sekundi pri brzini 1.
- 4 Skinite posudu sa jedinice motora i postavite posudu multipraktika sa umetkom za sečenje (diskom).
- 5 Stavite papriku baburu, kobasicu i luk u posudu i iseckajte ih pomoću brzine 1.
- 6 Zamenite umetkom za rendanje (diskom) i dodajte sir u posudu.
- 7 Obradite sir pomoću brzine 1.
- 8 Razvijte testo za picu i prekrijte ga sosom od paradajza i dodacima za posipanje.
- 9 Pecite u vreloj pećnici 8–10 minuta.

5 Čišćenje



Upozorenje

- Isključite aparat iz utičnice pre čišćenja.



Opomena

- Proverite da oštrice sečiva i diskova ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. To može da otupi sečivo.
- Sečiva su oštra. Budite pažljivi prilikom čišćenja jedinice sa sečivima multipraktika, jedinice sa sečivima blendera i diskova.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.
- 2 Ostale delove očistite u vrućoj vodi (< 60 °C) sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za pranje sudova.

6 Odlaganje

- 1 Umetnite kabl za napajanje u ugrađenu pregradu za odlaganje (sl. 13).
- 2 Odlazite aparat na suvo mesto.
- 3 (Za HR7776 i HR7777) Male dodatke stavite u posudu multipraktika (sl. 14).
- 4 (Za HR7778) Dodatak za mešenje, jedinicu sa sečivima, dvostruku metlicu za mućenje, lopaticu i diskove stavite u ležište za odlaganje dodataka (sl. 15).

7 Garancija i servis

Ako imate problem, potreban vam je servis ili informacije, pogledajte www.philips.com/support ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Важливо

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб вповні користатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте виріб за адресою www.philips.com/welcome.

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

Увага!

- У жодному разі не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою предметів, коли пристрій працює. Використовуйте для цього лише штовхач.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Не використовуйте пристрій, якщо кабель живлення, штекер, захисну кришку, поворотне сито або будь-яку іншу частину пошкоджено або на ній з'явилися тріщини.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- З міркувань безпеки не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Якщо їжа прилипає до глека блендера або чаші, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки. Потім лопаткою видаліть продукти зі стінок.

- Будьте обережні, коли спорожнюєте чашу, користуєтеся або чистите диски, ріжучі блоки та сито соковижималки. Леза дуже гострі.
- Не торкайтеся ножів, особливо коли пристрій під'єднано до мережі. Вони дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.
- Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн або блендер, оскільки внаслідок раптового випаровування вона може виходити з пристрою.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
- Перед тим як відкрити кришку та торкнутися будь-якої частини, яка рухається під час використання, завжди дочекайтеся повної зупинки рухомих частин, після чого вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як його збирати, розбирати, чистити та змінювати приладдя або наближатися до частин, які рухаються під час використання.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Дивіться інструкції і таблицю із чищення у цьому посібнику.

Увага

- У жодному разі не вимикайте пристрій, повертаючи глек блендера, чашу чи їхні кришки. Завжди вимикайте пристрій повертанням селектора швидкості в положення 0 або OFF.
- У жодному разі не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.

- Не наповнюйте чашу чи глек вище максимальної позначки. Дотримуйтеся кількості продуктів, часу обробки та швидкості, що вказані в посібнику користувача.
- Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (до температури нижче 80 °C).
- Давайте пристрою охолонути до кімнатної температури після обробки кожної порції.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть спричиняти знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- **Рівень шуму:** $L_c = 86 \text{ дБ [A]}$

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Утилізація

Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити і використовувати повторно.



Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/EC. Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних та електронних пристроїв. Належна утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.



1 Загальний огляд (мал. 1)

- ① Штовхач кухонного комбайна
- ② Кришка чаші кухонного комбайна
- ③ Ріжучий блок
- ④ Привідний вал
- ⑤ Чаша кухонного комбайна
- ⑥ Блок двигуна
- ⑦ Насадка для змішування тіста
- ⑧ Подвійний об'ємний збивач
- ⑨ Регульований диск для нарізання
- ⑩ Поворотний диск для натирання
A: для грубого натирання
B: для дрібного натирання
- ⑪ Диск для нарізання соломкою (лише HR7778)
- ⑫ Диск для подрібнення (лише HR7778)
- ⑬ Диск для картоплі фрі (лише HR7778)
- ⑭ Конус цитрус-преса
- ⑮ Сіточка цитрус-преса
- ⑯ Штовхач міні-соковижималки (лише HR7777)
- ⑰ Кришка міні-соковижималки (лише HR7777)
- ⑱ Фільтр міні-соковижималки (лише HR7777)


- 19 Платформа міні-соковижималки (лише HR7777)
- 20 Глек міні-подрібнювача (додатково)
- 21 Ущільнююче кільце (додатково)
- 22 Знімний ріжучий блок для міні-подрібнювача (додатково)
- 23 Штовхач максі-соковижималки (лише HR7778)
- 24 Кришка максі-соковижималки (лише HR7778)
- 25 Фільтр максі-соковижималки (лише HR7778)
- 26 Чаша максі-соковижималки (лише HR7778)
- 27 Базовий блок чаші максі-соковижималки (лише HR7778)
- 28 Мірна чашка для блендера
- 29 Кришка блендера
- 30 Глек блендера
- 31 Ущільнююче кільце
- 32 Знімний ріжучий блок для блендера
- 33 Кришка лотка
- 34 Лоток для зберігання
- 35 Лопатка
- 36 Щітка для чищення

2 Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою та приладдя добре почистіть деталі, які контактуватимуть із їжею.

Щоб дізнатися більше корисних порад та основних рецептів онлайн, можна:

- 1 відвідати веб-сайт www.philips.com/support.

- 2 На головній сторінці клацніть кнопку пошуку .
- 3 У полі пошуку введіть номер виробу "HR7776", "HR7777" або "HR7778".
- 4 Знайдіть або завантажте потрібну інформацію з результатів пошуку.
- 5 Дивовижні рецепти шукайте на веб-сайті www.philips.com/kitchen.

3 Використання кухонного комбайна

Загальне збирання

Перш ніж використовувати або встановлювати приладдя, перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 2–10**.

- 1 Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її на блоці двигуна.
- 2 Під'єднайте приладдя або приладдя із валом до чаші.
- 3 Покладіть продукти до чаші.
 - Для цитрус-преса: притисніть цитрусові на конусі та перейдіть до кроку 5.
- 4 Накрийте чашу кришкою та повертайте кришку за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її. Потім вставте штовхач в отвір для подачі.
 - Для дисків та міні-соковижималки: проштовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем.
- 5 Під'єднайте штекер до мережі.
- 6 Подивіться рекомендовану кількість продуктів і налаштування у **таблиці 11**. Поверніть регулятор у потрібне налаштування швидкості.

- 7 Після використання поверніть регулятор у положення **OFF** і від'єднайте пристрій від мережі.

Диски

Перш ніж почати використовувати пристрій, виберіть потрібний диск із перелічених нижче і встановіть його відповідно до **мал. 2**.

	Назва	Призначення
	Поворотний диск для натирання	Для натирання продуктів на тонкі чи товсті шматки завдяки поворотним сторонам
	Регульований диск для нарізання	Для нарізання продуктів на скибки встановленої товщини
	Диск для нарізання соломкою (лише HR7778)	Для нарізання продуктів тонкою соломкою
	Диск для подрібнення (лише HR7778)	Для подрібнення продуктів на малі або дрібні шматки
	Диск для картоплі фрі (лише HR7778)	Для нарізання продуктів товстою соломкою



Увага

- Будьте обережними з ріжучим лезом диска. Воно має дуже гострі краї.
- У жодному разі не використовуйте цей диск для подрібнення твердих продуктів, наприклад кубиків льоду.
- Просуваючи продукти в отвір для подачі, не тисніть на штовхач надто сильно.

Примітка

- Проштовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем. Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно. Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.

Ріжучий блок

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 3**. За допомогою ріжучого блока можна подрібнювати продукти, змішувати їх або робити пюре. Його можна також використовувати для змішування рідкого тіста на торт. Щоб видалити продукти, які прилипають до ножа або чаші, використовуйте лопатку, спершу вимкнувши пристрій.

Використання/застосування	Призначення
Подрібнення м'яса/риби	Фрикадельки, рибні котлети, гамбургери
Подрібнення цибулі/трав	Сальса, соус песто або для оздоблення
Подрібнення горіхів або шоколаду	Посипка або оздоблення салатів, хліба, пудингів
Приготування пюре з горіхів	Паста з мигдалевого або арахісового масла

Примітка

- Вставляйте ріжучий блок у чашу перед тим, як додавати продукти.
- Не використовуйте ріжучий блок для подрібнення таких твердих продуктів, як кавові зерна, куркума, мускатний горіх і кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення твердого сиру або шоколаду. Ці продукти можуть сильно нагрітися, почати плавитися та зробитися грудкуватими.

Насадка для замішування тіста



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 4**.

Для початку поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування замішування . Для зупинки після замішування тіста знову натисніть цю кнопку.

Насадку для замішування тіста можна використовувати для швидкого та легкого замішування тіста для хліба, булочок, печива, пирогів та макаронів.



Порада

- У разі використання борошна з високим вмістом клейковини: для найкращих результатів додавайте 60 г води на кожні 100 г борошна та змішуйте за швидкості 9–12 протягом 1,5 хвилини (макс. час).
- Кнопку попередньо встановленого налаштування замішування обладнано таймером автоматичного вимкнення для захисту пристрою від перенавантаження.
- Кнопка попередньо встановленого налаштування замішування передбачає також період автоматичного охолодження після кожного циклу обробки. Під час цього періоду кнопка блиматиме, і її функцію неможливо буде увімкнути.

Подвійний об'ємний вінчик



Увага!

- Не використовуйте подвійний об'ємний вінчик для змішування рідкого тіста на торт із маслом чи маргарином. Для цього використовуйте ріжучий блок.

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 5**.

Для початку поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування збивання . Для зупинки після збивання вершків чи яєчних білків знову натисніть цю кнопку.

Подвійний об'ємний вінчик можна використовувати для збивання яєчних білків та вершків, приготування суміші для безе та поливки зі збитих вершків.



Порада

- Кнопку збивання обладнано таймером автоматичного вимкнення для захисту пристрою від перенавантаження.

Прес для цитрусових

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 6**.

Цитрус-прес можна використовувати для швидкого та легкого вичавлення соку із цитрусових, таких як апельсин, лимон та грейпфрут.



Примітка

- Встановіть сітчастий фільтр для цитрус-преса на вал у чаші. Слідкуйте, щоб виступ на сітчастому фільтрі заходив в отвір на ручці чаші. У разі належного встановлення сітчастого фільтра чути клацання.
- Притисніть цитрус до конуса. Перестаньте тиснути, щоб за необхідності видалити м'якоть із сітчастого фільтра. Після вичавлення соку чи для видалення м'якоти поверніть регулятор у положення OFF і вийміть із пристрою чашу з приладдям.

Міні-соковижималка (лише HR7777)



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 7**.

Міні-соковижималку можна використовувати для вичавлення соку з 500 г фруктів та овочів, наприклад моркви, яблука, кавуна, груш, винограду і ананаса.



Увага

- Просуваючи продукти в отвір для подачі, не тисніть на штовхач надто сильно.
- Не наповнюйте чашу вище максимальної позначки.



Примітка

- Перед тим як обробляти продукти, видаліть усі зернята та кісточки зі слив, абрикосів, персиків і вишень, а також зніміть тверду шкірку з ананасів, динь тощо.

Міні-подрібнювач (додатково)



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 8**.

Міні-подрібнювач можна використовувати для подрібнення кавових зерен, зерен перцю, горіхів, трав, сухофруктів тощо.

Сухофрукти, такі як інжир, можна подрібнити і використовувати як посипку для йогуртів або посипку для хліба чи бісквіта.

Для оптимальних результатів обробки сушеного чорного інжиру обробляйте щонайбільше 60 г продукту за швидкості P протягом 7 секунд.



Примітка

- Глек міні-подрібнювача та ріжучий блок (доступний з сервісними кодами 9965 100 56737 та 9965 100 56882) можна замовити у дилера Philips або в сервісному центрі Philips як додаткове приладдя.
- Дотримуйтеся рекомендації у таблиці 11. Не наповнюйте вище максимальної позначки на міні-подрібнювачі.

Максі-соковижималка (лише HR7778)



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 9**.

Максі-соковижималку можна використовувати для вичавлення соку з 1,5 кг фруктів та овочів, наприклад моркви, яблука, кавуна, груш, винограду і ананаса.



Увага


- У жодному разі не вставляйте в отвір для подачі руки чи інші предмети (наприклад, виделку, ніж, ложку або лопатку). Для цього використовуйте лише штовхач, що додається.
- Перед тим як знімати кришку, зачекайте, поки сіточка не зупиниться повністю.



Примітка

- Завжди перевіряйте сито перед використанням. Не використовуйте соковижималку, якщо помітите будь-які пошкодження, наприклад щілини, тріщини чи незафіксований диск для тертя.
- Перед тим як обробляти продукти, видаліть усі зернята та кісточки зі слив, абрикосів, персиків і вишень, а також зніміть тверду шкірку з ананасів, динь тощо.
- У разі належної фіксації кришки на чаші соковижималки чути клацання.

Блендер

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 10**. Блендер можна використовувати для приготування молочних коктейлів, соку, супів та соусів із використанням фруктів, овочів та води або інших рідин. Його можна також використовувати для приготування майонезу. Щоб покрити лід, поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування для льоду . Щоб зупинити, знову натисніть цю кнопку.

Примітка

- У жодному разі не відкривайте кришку та не занурюйте руки чи будь-які предмети в глек, коли блендер працює.
- Перед тим як під'єднати до глека блендера ріжучий блок, встановлюйте на ріжучий блок ушільнююче кільце.
- Для додавання рідких продуктів під час роботи наливайте їх у глек блендера через отвір для подачі.
- Перед обробкою продуктів ріжте їх на невеликі шматочки.
- Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Обробляючи рідину, яка може пінитися (наприклад, молоко), не наливайте в глек блендера більше 1 л, щоб вона не виліталася.
- Покладіть продукти в глек блендера, не перевищуючи позначки максимального рівня.

4 Рецепт

Піца по-домашньому: тісто для піци

Інгредієнти

- 250 звичайного борошна + додатково
- 165 мл теплої води
- 4 г сухих дріжджів
- ½ стол. ложки цукру-піску
- ½ чайної ложки солі

Спосіб приготування

- 1 Встановіть глек блендера і додайте в нього воду, дріжджі, цукор та сіль.
- 2 Двічі натисніть кнопку імпульсного режиму, щоб перемішати продукти.
- 3 Зніміть глек із блока двигуна і залиште його на 5 хвилин.
- 4 Встановіть в чашу кухонного комбайна насадку для замішування тіста і додайте в чашу борошно, після чого поверніть регулятор у налаштування швидкості 1.
- 5 Повільно наливайте суміш дріжджів в отвір для подачі, коли працює двигун.
- 6 Обробляйте до утворення кульки тіста.
 - Якщо кулька тіста надто м'яка, додайте 1 або 2 стол. ложки борошна.
- 7 Вийміть кульку тіста із чаші, обкачайте її у борошні та загорніть у кулінарну плівку.
- 8 Дайте тісту підрости за кімнатної температури протягом 10–40 хвилин залежно від того, наскільки грубою має бути скоринка.
- 9 Нагрійте духовку з максимальним налаштуванням температури.
- 10 На посипаній борошном поверхні розкачайте тісто для піци і викладіть на нього томатний соус, моцарелу та свіжий базилік.
- 11 Випікайте тісто для піци в гарячій духовці.
 - Для завершення випікання потрібно буде 8–10 хвилин залежно від налаштування духовки.

Піца по-домашньому: соус та начинка

Інгредієнти

- Пропозиція начинки для піци:
- 100 г моцарели, порізаной на шматки
- 2 листки свіжого базиліку, нарізаного
- 1 болгарський перець
- 50 г ковбаси
- 1 червона цибуля

твердий сир (пармезан)

Томатний соус:

- 100 мл овочевого бульйону
- 2 стол. ложки томатної пасты
- 2 листки свіжого базиліку

Спосіб приготування

- 1 Попередньо нагрійте духовку з максимальним налаштуванням температури.
- 2 Встановіть глек блендера і додайте в нього продукти для соусу.
- 3 Змішуйте продукти на швидкості 1 протягом 30–60 секунд.
- 4 Зніміть глек із блока двигуна і встановіть в чашу кухонного комбайна насадку для нарізання (диск).
- 5 Покладіть болгарський перець, ковбасу та цибулю у чашу і наріжте їх на швидкості 1.
- 6 Встановіть насадку для натирання (диск) і додайте в чашу сир.
- 7 Обробіть сир на швидкості 1.
- 8 Розкачайте тісто для піци і змастіть його томатним соусом та викладіть начинку.
- 9 Випікайте піцу в гарячій духовці протягом 8–10 хвилин.

5 Чищення



Увага!

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від електромережі.



Увага

- Слідкуйте, щоб ножі та диски не торкалися твердих предметів. Інакше вони можуть затупитися.
- Леза гострі. Будьте обережні під час чищення ріжучого блока кухонного комбайна, ріжучого блока блендера та дисків.

- 1 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.
- 2 Інші частини мийте гарячою водою (< 60 °C) із м'яким засобом або в посудомийній машині.

6 Зберігання

- 1 Протривайте кабель живлення у вбудований блок для його зберігання (мал. 13).
- 2 Поставте пристрій у сухому місці.
- 3 (Для HR7776 та HR7777) Покладіть малі аксесуари в чашу кухонного комбайна (мал. 14).
- 4 (Для HR7778) Покладіть насадку для замішування тіста, ріжучий блок, подвійний об'ємний вінчик, лопатку та диски в лоток для зберігання приладдя (мал. 15).

7 Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support чи зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти на гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.



Кухонный комбайн
Ас комбайны
HR7776/90 / HR7777/90 / HR7777/00/ HR7778/00
220-240V~ 50/60Hz 1300W

Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД,
Драхтен, Нидерланды
Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД,
Драхтен, Нидерланды

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО "ФИЛИПС",
Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495
961-1111

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "ФИЛИПС" ЖШҚ,
Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел.
+7 495 961-1111

Для бытовых нужд
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС RU C-NL.AЯ46.B.60619

Серия RU № 0055094



ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Орган по сертификации "РОСТЕСТ- Москва", Адрес: 119049, г. Москва, улица Житная, д. 14, стр. 1; 117418, Москва, Нахимовский просп., 31 (фактический), Телефон: (499) 1292311, (495) 6682893, Факс: (495) 6682893, E-mail: office@rostest.ru, Аттестат рег. № РОСС RU.0001.10АЯ46, выдан 07.05.2013; Росаккредитация

ЗАЯВИТЕЛЬ Уполномоченное изготовителем лицо: Общество с ограниченной ответственностью "Филипс" по договору № 29/06/12/TR от 29.06.2012 г., Адрес: 123022, г. Москва, ул. Сергея Макеева, д. 13, Россия, ОГРН: 1027700044074, Телефон: +74959379300, Факс: +74959379300, E-mail: info.ru@philips.com, support.hotline.moscow@philips.com

ИЗГОТОВИТЕЛЬ "PHILIPS CONSUMER LIFESTYLE B.V.", Адрес: Tussendiepen 4, 9206 AD Drachten, The Netherlands, Нидерланды. Предприятия изготовителя согласно приложению (бланк № 0055990)

ПРОДУКЦИЯ Кухонные комбайны электрические "PHILIPS", модели согласно приложению, (бланк № 0055991). Директивы № 2006/95/ЕС, № 2004/108/ЕС. Серийный выпуск.

КОД ТН ВЭД ТС 8509 40 000 0

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протоколы испытаний №№ 1004ТС-ЭР/13, 1004ТС-БР/13, 1005ТС-ЭР/13, 1005ТС-БР/13 от 15.11.2013 г., Испытательная лаборатория по параметрам ЭМС, эргономики и безопасности ЗАО НАУЧНО-ИСПЫТАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА "САМТЭС", рег. № РОСС RU.0001.21МЭ40 (19.06.2009 - 19.06.2014); Акт анализа состояния производства № 25-220 от 15.08.2013 г. ОС "Ростест-Москва" (рег. № РОСС RU.0001.10АЯ46 от 07.05.2013 по 07.06.2015).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Срок службы указан изготовителем в документации на продукцию. Условия хранения стандартные при нормальных значениях климатических факторов внешней среды. Срок хранения изделия не установлен.

СРОК ДЕЙСТВИЯ 15.11.2013 ПО 14.11.2016 **ВКЛЮЧИТЕЛЬНО**



Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

(подпись)

А.Б. Савкин

(инициалы, фамилия)

Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты-аудиторы)

(подпись)

О.Н. Круглова

(инициалы, фамилия)

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ

К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № ТС RU C-NL.AЯ46.B.60619

Серия RU № **0055991**

Перечень продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

Код ТН ВЭД ТС	Наименование, типы, марки, модели однородной продукции, составные части изделия или комплекса	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
8509 40 000 0	Кухонные комбайны электрические "PHILIPS", модели: HR7605/xx HR7620/xx HR7625/xx HR7627/xx HR7628/xx HR7629/xx HR7761/xx HR7762/xx HR7767/xx HR7769/xx HR7771/xx HR7772/xx HR7778/xx HR7782/xx HR7830/xx TSK830/xx (где x – любая цифра от 0 до 9, буква от A до Z и/или ее отсутствие, обозначающие модификации приборов с разным дизайном и комплектацией)	



Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты (эксперты-аудиторы))

(Handwritten signature)
 (подпись)

(Handwritten signature)
 (подпись)

А.Б. Савкин

(инициалы, фамилия)

О.Н. Круглова

(инициалы, фамилия)

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ

К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № TC RU C-NL.AY46.B.60619

Серия RU № 0055990

Перечень предприятий-изготовителей продукции, на которую распространяется действие сертификата соответствия

Полное наименование предприятия-изготовителя	Адрес (место нахождения)
"PHILIPS CONSUMER LIFESTYLE B.V.", Нидерланды	Tussendiepen 4, 9206 AD Drachten, The Netherlands, Нидерланды
Предприятия-изготовители:	
"Osterreichische Philips Industrie GmbH", Австрия	Zweig-heideriassung Klagenfurt, Konongsbergerstrasse, 11 A-9020, Австрия (AT)
"Videoton MBKE Electronics Ltd.", Венгрия	Kaposvar 7400, Венгрия (HU)
"Videoton Elektro-Plast Kft.", Венгрия	Izzo Utca 3, 7400, Kaposvar, Венгрия (HU)
"Rosti (Polska) SP. z o.o.", Польша	ul. Elewatorska 29, Bialystock, Польша (PL)
"Ya Hong Electronics (Dongguan) Co. Ltd.", Китай	188 Industrial District, Ping Shan Administrative District, Tang Shia Town, Dongguan, Guangdong, Китай (CN)
"Artreal (Hui Yang) Manufacturing Ltd." Lilin, Китай	Huicheng District Huizhou City, Guangdong, Китай (CN)
"Huiyang Allan Plastic & Electric Industrial Co. Ltd.", Китай	Lilin, Huicheng District, Huizhou City, Guangdong, Китай (CN)
"Erna Mas Makine Tic Ve San a.s.", Турция	Orta Yolu 400m Sabanozu Cankin, Турция (TR)



Выводитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации
Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(Подпись)
(Подпись)

А.Б. Савкин
(инициалы, фамилия)

О.Н. Круглова
(инициалы, фамилия)

