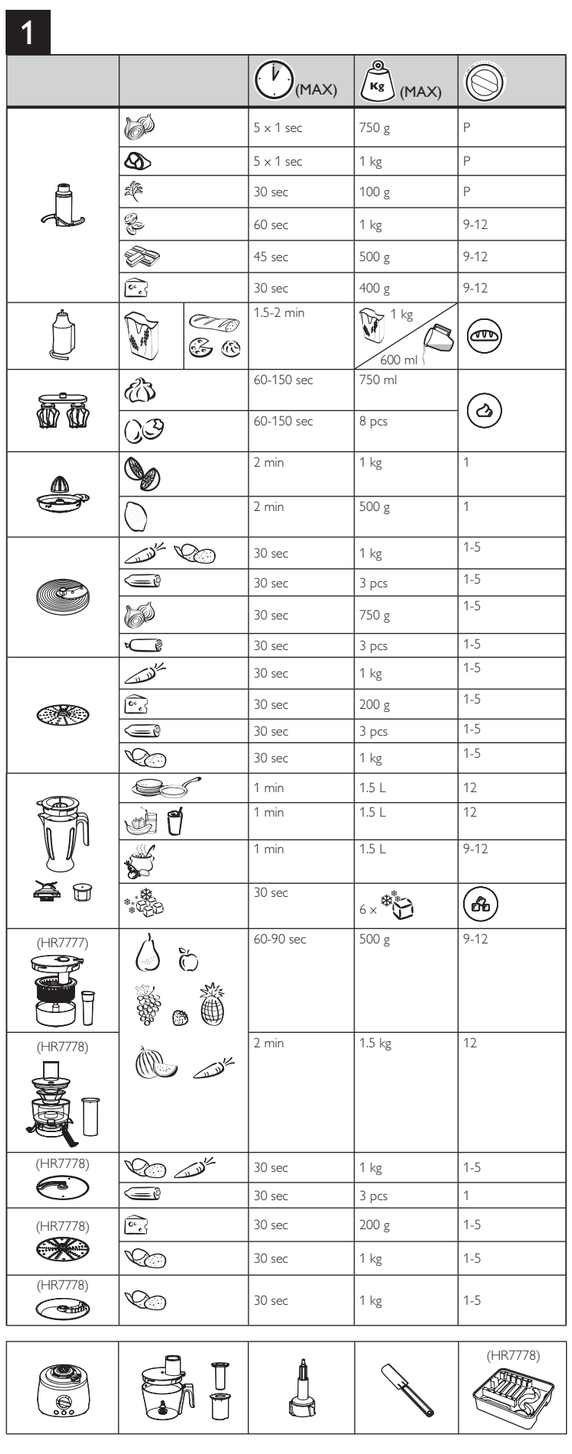
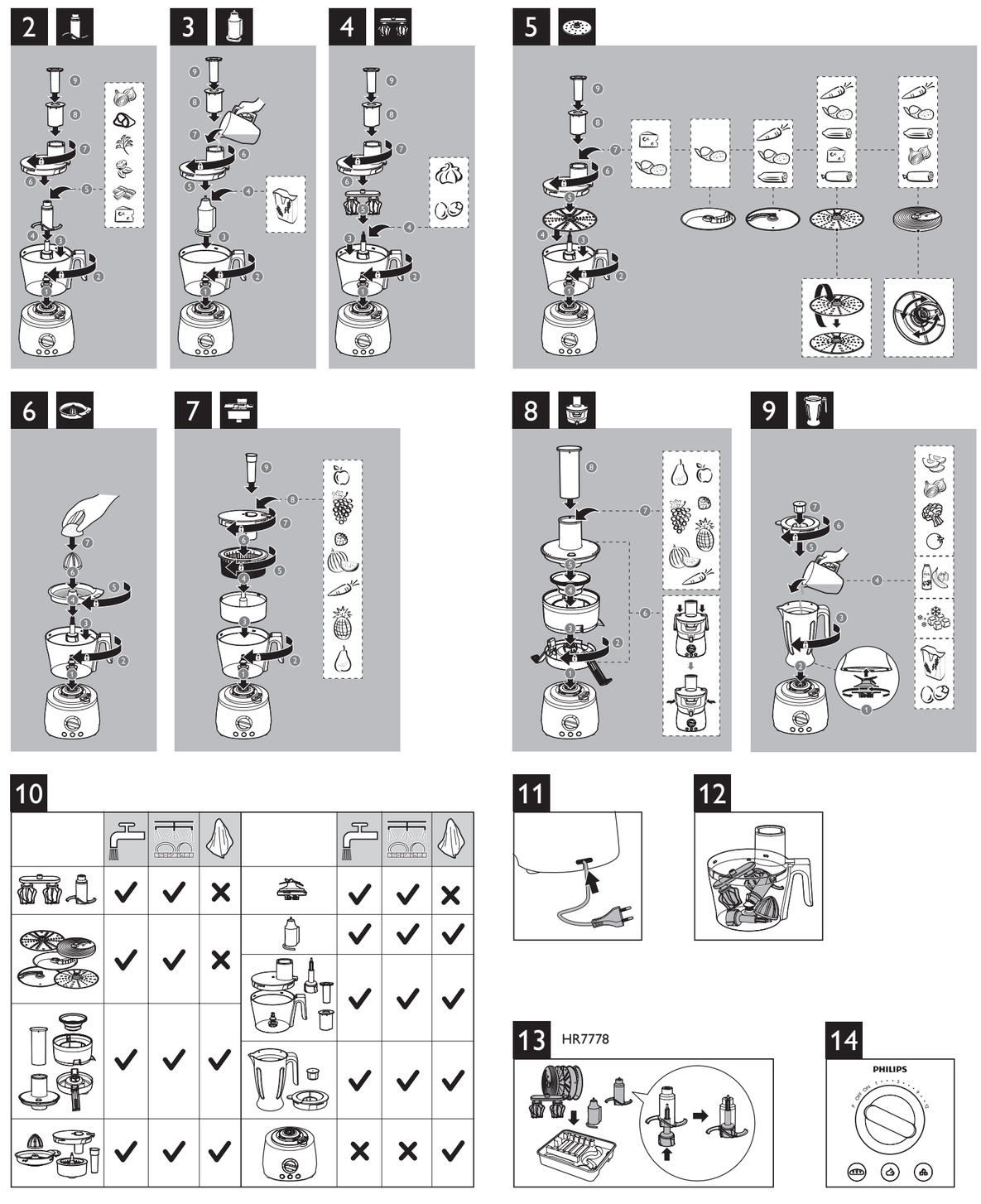
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7776
HR7777
HR7778

EN	User manual	DA	Brugervejledning
FR	Mode d'emploi	NO	Brukerhåndbok
NL	Gebruiksaanwijzing	PT	Manual do utilizador
DE	Benutzerhandbuch	TR	Kullanım kılavuzu
IT	Manuale utente	AR	دليل المستخدم
ES	Manual del usuario	FA	راهنمای کاربر
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	MS-MY	Manual pengguna
FI	Käyttöopas	ZH-CN	用户手册
SV	Användarhandbok		

PHILIPS





Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR7776_7777_7778_WEU_UM_V3.0 3140 035 29133

English

1 Important

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 (for example, a spatula) 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.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 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 handle or clean the discs, the blade unit of the food processor, the sieve of maxi juicer, and the blade unit of the blender. 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.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the knob to **OFF**.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (for example, a spatula).
- Wait until the moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar or the bowl.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Before you remove or clean the blade unit, kneading accessory, double balloon beater, mini juicer, discs, citrus press, or the sieve of maxi juicer, unplug the appliance.
- 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.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing time indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down (< 80°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: Lc = 86 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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

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

2 Introduction

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

This appliance is equipped with a built-in safety lock. You can only switch on the appliance after you correctly assemble the following parts on the motor unit:
- the food processor bowl and its lid, or
- the blender jar and its lid, or
- the citrus press, or
- the maxi juicer bowl and its coupling unit (HR7778 only), or
- the mini juicer and its lid (HR7777 only)

If these parts are assembled correctly, the built-in safety lock is unlocked.
For recipes, go to www.philips.com/kitchen

3 Preset buttons

Note

- The preset buttons will not be functioned when control knob is set on **P**, **OFF**, or speed setting (**1**-**12**).
- If you turn the knob to speed setting (**1**-**12**) after pressing the preset button, the preset function will be disabled.
- The other two preset programs cannot be activated while one preset program is running.
- The preset buttons will give you the optimum speed settings only. For best results, refer to the recommended quantity and processing time in Fig.1.
- All the preset buttons are equipped with an auto-stop timer to protect your unit 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.

To activate preset buttons, turn the knob to the **ON** position. The three preset buttons will light up with pulsing effect to indicate that they are ready for use.
The preset buttons include following functions:

- : Kneading dough.
- : Whipping or whisking cream and egg whites.
- : Crushing Ice.

To start, press the desired preset button. To stop, press the same button again.

4 Food processor

Warning

- Never use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.

Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.
You can use the blade unit to chop, mix, blend, or puree ingredients. You can also use it to mix and blend cake batters.

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.

Tip

- Precut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm.
- When you chop onions, cut each onion into four quarters and put them in the bowl. Turn the knob to **P** a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- How to remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl? 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Remove the lid from the bowl. 3. Remove the ingredients from the blade or from the side of the bowl with a spatula.

Kneading accessory

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.
You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

Note

- Do not use the kneading accessory to blend cake batters. Use the blade unit for this job.
- Always put the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.
- 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.

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 minutes (max time).

Double balloon beater

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 4.
You can use the double balloon beater to whisk egg whites for macaroons and meringues, and to whip cream for desserts and cakes.

Note

- Do not use the double balloon beater to blend cake batters with butter or margarine. Use the blade unit for this job.
- Make sure that the bowl and the double balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites.
- Always clean the double balloon beater after use.
- 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.

Discs

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

- Adjustable slicing disc
- Reversible shredding disc (fine and coarse)
- Julienne disc (HR7778 only)
- French fry disc (HR7778 only)
- Granulating disc (HR7778 only)

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.

Citrus press

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.
You can use the citrus press to squeeze citrus fruits.

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.
- The cone starts rotating during operation.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve. When you finish pressing or when you want to remove the pulp, turn the knob to **OFF** and remove the bowl from the appliance with the sieve and cone 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 small portions of fruits and vegetables such as carrots, apples, watermelon, and grapes.

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.
- The mini juicer may become discolored when processing ingredients like carrots and beetroot.

Note

- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches, and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.
- For citrus fruits such as oranges, lemons and grapefruit, it is recommended to use the citrus press to extract fresh citrus juice.
- After use, turn the pulp remover anticlockwise to unlock. Lift out from the filter drum to remove excess pulp for easy cleaning.

5 Maxi Juicer (HR7778 only)

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

6 Blender

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 9.
The blender is intended for:

- Blending fluids, like dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, and shakes.
- Mixing soft ingredients, like pancake batter.
- Pureeing cooked ingredients, like baby food.
- Crushing ice.

Note

- Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.
- 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.
- Precut solid 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 that is hot or tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- To crush ice, turn the knob to the **ON** position and then press the ice preset button . Press the button again to stop.

7 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.

8 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.

Français

1 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmateur.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- Soyez prudent(e) lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques, l'ensemble lames du robot ménager, le filtre de la centrifugeuse maxi et l'ensemble lames du blender. Les bords sont très coupants.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur **OFF**.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- Ne remplissez pas le bol ou le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Avant de retirer ou de nettoyer l'ensemble lames, l'accessoire de pétrissage, le double fouet, la mini-centrifugeuse, les disques, le presse-agrumes ou le filtre de la centrifugeuse maxi, débranchez l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Niveau sonore : Lc = 86 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés.
La présence du symbole de poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de l'ancien produit permet de préserver l'environnement et la santé.

2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Vous ne pouvez allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les pièces suivantes sur le bloc moteur :

- le bol du robot ménager et son couvercle ;
- le blender et son couvercle ;
- le presse-agrumes ;
- le bol de la centrifugeuse maxi et son unité d'assemblage (HR7778 uniquement) ;
- la mini-centrifugeuse et son couvercle (HR7777 uniquement).

Une fois ces pièces correctement assemblées, le verrou de sécurité intégré est déverrouillé.
Vous trouverez des recettes sur notre site www.philips.com/kitchen

3 Boutons de présélection

Remarque

- Les boutons de présélection ne fonctionneront pas lorsque le bouton de commande est réglé sur **P**, **OFF** ou une vitesse (**1**-**12**).
- Si vous réglez le bouton sur une vitesse (**1**-**12**) après avoir appuyé sur le bouton de présélection, la fonction de présélection sera désactivée.
- Les deux autres programmes prédéfinis ne peuvent pas être activés lorsqu'un programme prédéfini est en cours.
- Les boutons de présélection vous donneront uniquement les réglages de vitesse optimaux. Pour les meilleurs résultats, reportez-vous à la quantité et au temps de préparation recommandés à la fig. 1.
- Tous les boutons de présélection sont équipés d'un minuteur d'arrêt automatique afin de protéger votre unité contre toute utilisation excessive.
- Le bouton de présélection pour le pétrissage comprend également une période de refroidissement automatique après chaque cycle de traitement. Pendant cette période, le bouton clignotera et la fonction ne pourra pas être activée.

Pour activer des boutons de présélection, réglez le bouton sur la position **ON**. Les trois boutons de présélection s'allumeront avec un effet d'impulsion pour indiquer qu'ils sont prêts à l'emploi.
Les boutons de présélection incluent les fonctions suivantes :

- : pétrir la pâte.
- : fouetter la crème ou monter les blancs en neige.
- : piler la glace.

Pour démarrer, appuyez sur le bouton de présélection de votre choix. Pour arrêter, appuyez à nouveau sur ce bouton.

4 Robot ménager

Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.

Ensemble lames

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2.
Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée. Vous pouvez également l'utiliser pour mixer et mélanger des pâtes à gâteau.

Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

Conseil

- Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 3 x 3 x 3 cm.
- Lorsque vous hachez des oignons, coupez chaque oignon en quatre et mettez-les dans le bol. Tournez le bouton sur **P** à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons soient trop finement hachés.
- Comment enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol ? 1. Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le. 2. Retirez le couvercle du bol. 3. Détachez les ingrédients de la lame ou de la paroi du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.
Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.
Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.

Remarque

- N'utilisez pas l'accessoire de pétrissage pour mélanger des pâtes à gâteau. Utilisez l'ensemble lames à cet effet.
- Insérez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- Réglez le bouton sur la position **ON**, puis appuyez sur le bouton de présélection pour le pétrissage pour démarrer. Lorsque la pâte est formée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.

Conseil

- Si vous utilisez de la farine à taux élevé de gluten, utilisez 60 g d'eau par 100 g de farine et pétrissez à la vitesse 9-12 pendant 1,5 minute (maximum) pour obtenir un résultat optimal.

Double fouet

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 4.
Vous pouvez utiliser le double fouet afin de monter des blancs en neige pour des macarons et des meringues, ainsi que pour fouetter de la crème pour des desserts et des gâteaux.

Remarque

- N'utilisez pas le double fouet pour mélanger des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine. Utilisez l'ensemble lames à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le double fouet sont secs et non gras lorsque vous montez des blancs en neige.
- Nettoyez toujours le double fouet après utilisation.
- Réglez le bouton sur la position **ON**, puis appuyez sur le bouton de présélection pour fouetter/battre pour démarrer. Une fois les blancs montés en neige ou la crème fouettée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.

Disques

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 5 :

- Disque à trancher réglable
- Disque à râper réversible (fin et épais)
- Disque à Julienne (HR7778 uniquement)
- Disque pour pommes frites (HR7778 uniquement)
- Disque à granuler (HR7778 uniquement)

Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Elle est extrêmement coupante.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

Remarque

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

Presse-agrumes

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 6.
Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour presser des agrumes.

Remarque

- Placez le filtre pour presse-agrumes sur l'axe dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol. Lorsque le filtre est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Le cône commence à pivoter pendant le fonctionnement.
- Pressez l'agrume sur le cône. De temps à autre, arrêtez de presser les agrumes et retirez la pulpe du filtre. Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, réglez le bouton sur **OFF** et retirez le bol de l'appareil avec le filtre et le cône.

Mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 7.
Vous pouvez utiliser la mini-centrifugeuse pour presser de petites quantités de fruits et de légumes tels que carottes, pommes, pastèques et raisins.

Attention

- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.
- Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal.
- La couleur de la mini-centrifugeuse peut s'altérer suite à la préparation d'ingrédients tels que les carottes et la betterave.

Remarque

- Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épluchez les ananas, les melons, etc.
- Pour les agrumes comme les oranges, les citrons et le pamplemousse, il est recommandé d'utiliser le presse-agrumes pour préparer des jus d'agrumes frais.
- Après utilisation, tournez l'extracteur de pulpe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez-le du tambour du filtre afin d'enlever la pulpe pour un nettoyage facile.

5 Centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 8.
Vous pouvez utiliser la centrifugeuse maxi pour presser jusqu'à 1,5 kg de fruits et de légumes tels que carottes, pommes, pastèques, poires, raisins et ananas.

Attention

- Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée. Utilisez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet.
- Patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre avant de retirer le couvercle.

Remarque

- Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des craquelures ou des irrégularités.
- Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épluchez les ananas, les melons, etc.
- Lorsque le couvercle est correctement fixé sur le bol de la centrifugeuse, vous entendez un clic.

6 Blender

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 9.
Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que la pâte à crêpes ;
- réduire en purée des ingrédients cuits, par exemple pour préparer des repas pour bébés ;
- obtenir de la glace pilée.

Remarque

- N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.
- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Prédécoupez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide chaud ou susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et mélangez les ingrédients avec une spatule. Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol et ajoutez un peu de liquide.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.
- Pour obtenir de la glace pilée, réglez le bouton sur la position **ON**, puis appuyez sur le bouton de présélection pour la glace pilée . Appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.

7 Nettoyage

Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.

Attention

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager, l'ensemble lames du blender et les disques.

1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

8 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires, visitez le site Web Philips à l'adresse www.philips.com/support ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Nederlands

1 Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

Let op

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Wees voorzichtig wanneer u de schijven, de mesunit van de keukenmachine, de zeef van de maxisapcentrifuge en de mesunit van de blender aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar **OFF** te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan steekt.
- Wacht tot de bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kom of kan verwijdert.
- Overschrijd het aangegeven maximumniveau op de kan of de kom niet.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mesunit, het kneedaccessoire, de dubbele ballonklopper, minisapcentrifuge, schijven, citruspers of de zeef van de maxisapcentrifuge verwijdert of schoonmaakt.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijd in de gebruiksaanwijzing niet.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (<80 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau: Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden.
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:

Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Dit apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging. U kunt het apparaat alleen inschakelen nadat u de volgende onderdelen op de juiste manier op de motorunit hebt bevestigd:

- de keukenmachinekom en het deksel of
- de blenderkan en het deksel of
- de citruspers of
- de maxisapcentrifugekom en de koppelunit (alleen HR7778) of
- de minisapcentrifuge en het deksel (alleen HR7777)

Als deze onderdelen op de juiste manier zijn bevestigd, wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.
Ga voor recepten naar www.philips.com/kitchen

3 Snelkeuzeknoppen

Opmerking

- De snelkeuzeknoppen zijn niet beschikbaar wanneer de bedieningsknop is ingesteld op **P**, **OFF** of snelheidsstand (**1**-**12**).
- Als u de knop naar snelheidsstand (**1**-**12**) draait nadat u op de snelkeuzeknop hebt gedrukt, zal de vooraf ingestelde functie worden uitgeschakeld.
- De andere twee vooraf ingestelde programma's kunnen niet worden geactiveerd terwijl een vooraf ingesteld programma wordt uitgevoerd.
- De snelkeuzeknoppen bieden alleen de optimale snelheidsstanden. Voor de beste resultaten raadpleegt u de aanbevolen hoeveelheid en verwerkingstijd in fig. 1.
- Alle snelkeuzeknoppen zijn met een timer met automatische stopfunctie uitgerust om uw apparaat tegen overmatig gebruik te beschermen.
- De kneedsnelkeuzeknop heeft ook een automatische afkoelingsperiode na elke bewerkingscyclus. Tijdens deze periode knippert de knop en kan de functie niet worden geactiveerd.

Om snelkeuzeknoppen te activeren, draait u de knop naar **ON**. De drie snelkeuzeknoppen lichten met een pulserend effect op om aan te duiden dat zij klaar zijn voor gebruik.
De snelkeuzeknoppen bieden de volgende functies:

- : deeg kneden.
- : slagroom en eiwitten kloppen.
- : ijs vermalen.

Druk op de gewenste snelkeuzeknop om te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen.

4 Keukenmachine

Waarschuwing

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.

Mesunit

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 2.
U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren. U kunt deze ook gebruiken om cakebeslag te mixen en te mengen.

Opmerking

- Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.
- Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.

Tip

- Snijd grote stukken voedsel van tevoren in stukjes van circa 3 x 3 x 3 cm.
- Wanneer u uien hakt, snijd dan elke ui in kwarten en doe deze in de kom. Draai de knop enkele keren naar **P** om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.
- Hoe verwijder ik de ingrediënten die aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven? 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. 2. Neem het deksel van de kom. 3. Verwijder de ingrediënten met een spatel van het mes en van de zijkant van de kom.

Kneedaccessoire

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 3.
U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.

Opmerking

- Gebruik het kneedaccessoire niet om cakebeslag te mengen. Gebruik voor deze taak de mesunit.
- Plaats altijd het kneedaccessoire in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.
- Draai de knop naar **ON** en druk op de vooraf ingestelde kneedknop om het kneden te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het deeg is gevormd.

Tip

- Gebruik bij glutenmeel voor de beste resultaten 60 g water voor iedere 100 g meel en kneed op snelheid 9-12 gedurende 1,5 minuut (max. tijd).

Dubbele ballonklopper

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 4.
U kunt de dubbele ballonklopper gebruiken voor het kloppen van eiwitten voor bitterkoekjes en schuimgebakjes of slagroom voor desserts en cakes.

Opmerking

- Gebruik de dubbele ballonklopper niet om cakebeslag met boter of margarine te mengen. Gebruik voor deze taak de mesunit.
- Controleer of de kom en de dubbele ballonklopper droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt.
- Maak de dubbele ballonklopper na elk gebruik schoon.
- Draai de knop naar **ON** en druk op de vooraf ingestelde klopknop om het kloppen te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het slagroom of de eiwitten volledig zijn verwerkt.

Discs

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens fig. 5:

- Instelbare snijschijf
- Omgekeerde raspschijf (fijn en grof)
- Juliennesschijf (alleen HR7778)
- Schijf voor frites (alleen HR7778)
- Granuleerschijf (alleen HR7778)

Let op

- Wees voorzichtig als u het mes van de schijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe snijkant.
- Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

Opmerking

- Doe de ingrediënten met de stamper in de vultrechter. Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat. Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

Citruspers

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 6.
U kunt de citruspers gebruiken om citrusvruchten uit te persen.

Opmerking

- Plaats de zeef voor de citruspers op de as in de kom. Controleer of het uitsteeksel van de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit. Als de zeef correct is geplaatst, hoort u een klik.
- De perskegel roteert tijdens gebruik.
- Druk de citrusvrucht op de perskegel. Stop af en toe met persen om pulp uit de zeef te verwijderen. Draai de knop naar **OFF** en neem de kom met de zeef en perskegel van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u pulp wilt verwijderen.

Minisapcentrifuge (alleen HR7777)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 7.
U kunt de minisapcentrifuge gebruiken om kleine hoeveelheden fruit en groenten zoals wortels, appels, watermeloen en druiven tot sap te verwerken.

Let op

- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.
- Vul de kom niet tot boven de maximumaanduiding.
- De minisapcentrifuge kan verkleuren wanneer ingrediënten zoals wortels en rode bieten worden verwerkt.

Opmerking

- Verwijder alle zaden en pitten uit pruimen, abrikozen, perziken en kersen en verwijder alle taaie schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.
- Voor citrusvruchten zoals sinaasappels, citroenen en grapefruit wordt het aangeraden de citruspers te gebruiken om vers citrussap te verkrijgen.
- Draai na gebruik de pulpopvangbak linksom om deze te ontgrendelen. Neem de bak uit de filtertrommel om overvloedige pulp te verwijderen en voor eenvoudig schoonmaken.

5 Maxisapcentrifuge (alleen HR7778)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 8.
U kunt de maxisapcentrifuge gebruiken om tot 1,5 kg fruit en groenten zoals wortels, appels, watermeloen, peer, druiven en ananas tot sap te verwerken.

Let op

- Plaats nooit uw hand of een ander voorwerp (bijv. een vork, mes, lepel of spatel) in de vultrechter. Gebruik alleen de stamper die voor dit doel bij het apparaat is geleverd.
- Wacht tot de zeef volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.

Opmerking

- Controleer de zeef voor ieder gebruik. Gebruik de zeef niet als u barstjes, haarscheurtjes of een losse raspschijf ontdekt.
- Verwijder alle zaden en pitten uit pruimen, abrikozen, perziken en kersen en verwijder alle taaie schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.
- Als het deksel correct op de sapcentrifugekom is geklemd, hoort u een klik.

6 Blender

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 9.
De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes.
- het mengen van zachte ingrediënten zoals pannenkoekbeslag.
- het pureren van gekookte ingrediënten zoals babyvoeding.
- het vermalen van ijs.

Opmerking

- Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de blenderkan.
- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Bevestig de afdichtring altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.
- Als u tijdens de bewerking vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, giet deze dan in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd vaste ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die heet is of snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat, schakel dan het apparaat uit en roer de ingrediënten met een spatel. Giet een deel van de ingrediënten uit de kan om een kleinere hoeveelheid te verwerken of voeg wat vloeistof toe.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.
- Om ijs te vermalen, draait u de knop naar **ON** en drukt u op de vooraf ingestelde ijsknop . Druk opnieuw op de knop om te stoppen.

7 Reiniging

Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Let op

- Voorkom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de schijven schoonmaakt.

1 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
2 Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60°C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

8 Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar www.philips.com/support of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Deutsch

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Scheiben, die Messereinheit der Küchenmaschine, das Sieb des Maxi-Entsafters und die Messereinheit des Pürierstabs verwenden oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbechers, der Schüssel oder deren Deckel aus. Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Schalter immer auf **OFF**.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher langen.
- Nehmen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Füllen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Messereinheit, den Knethaken, den Quirl mit zwei Schneebesen, den Mini-Entsafter, die Scheiben, die Zitruspresse oder das Sieb des Maxi-Entsafters entfernen oder reinigen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die im Benutzerhandbuch aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten wie Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- Geräuschpegel: Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gehandhabt wird.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.

Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Das Gerät ist mit einem integrierten Sicherheitssystem ausgestattet. Sie können das Gerät erst einschalten, nachdem Sie die folgenden Teile richtig an der Motoreinheit angebracht haben:

- Schüssel der Küchenmaschine und deren Deckel oder
- Mixbecher und dessen Deckel oder
- Zitruspresse oder
- Schüssel des Maxi-Entsafters und dessen Verbindungseinheit (nur HR7778) oder
- Mini-Entsafter und dessen Deckel (nur HR7777)

Wenn diese Teile richtig angebracht sind, ist das integrierte Sicherheitssystem entriegelt.
Weitere Rezepte finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

3 Voreingestellte Tasten

Hinweis

- Die voreingestellten Tasten funktionieren nicht, wenn der Drehschalter auf **P**, **OFF** oder eine der Geschwindigkeitsstufen (**1**-**12**) eingestellt ist.
- Wenn Sie den Schalter auf eine der Geschwindigkeitsstufen (**1**-**12**) drehen, nachdem Sie auf die voreingestellte Taste gedrückt haben, wird die Funktion zur Voreinstellung deaktiviert.
- Die anderen zwei voreingestellten Programme können nicht aktiviert werden, während ein voreingestelltes Programm ausgeführt wird.
- Mit den Speichertasten erhalten Sie nur die optimalen Geschwindigkeitseinstellungen. Entnehmen Sie für die besten Ergebnisse die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten aus Abb. 1.
- Alle voreingestellten Tasten verfügen über einen Auto-Stopp-Timer, um Ihr Gerät vor übermäßigem Gebrauch zu schützen.
- Die voreingestellte Taste zum Kneten ist mit einer automatischen Abkühlphase nach jedem Verarbeitungszyklus ausgestattet. Während dieser Phase blinkt die Taste, und die Funktion kann nicht aktiviert werden.

Drehen Sie den Schalter auf die Position **ON**, um voreingestellte Tasten zu aktivieren. Die drei voreingestellten Tasten leuchten mit pulsierendem Effekt auf, um anzuzeigen, dass sie verwendet werden können.
Die voreingestellten Tasten schließen die folgenden Funktionen ein:

- : Kneten von Teig
- : Schlagen von Schlagsahne und Eiweiß
- : Zerkleinern von Eis

Drücken Sie auf die gewünschte Speichertaste, um zu starten. Um den Vorgang anzuhalten, drücken Sie dieselbe Taste erneut.

4 Küchenmaschine

Warnung

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.

Messereinheit

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2. Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren. Sie können sie auch zum Mixen und Mischen von Teig verwenden.

Hinweis

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumpig.

Tipp

- Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 3 x 3 x 3 cm große Stücke.
- Vierteln Sie beim Hacken von Zwiebeln jede Zwiebel, und geben Sie sie in die Schüssel. Drehen Sie den Schalter mehrere Male auf **P**, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden.
- Wie entferne ich Speisen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab. 3. Verwenden Sie einen Teigschaber, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

Knethaken

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3. Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.

Hinweis

- Verwenden Sie das Knetzubehör nicht zum Vermengen des Teigs. Verwenden Sie für diese Tätigkeit die Messereinheit.
- Setzen Sie stets den Knethaken in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
- Drehen Sie den Schalter auf die Position **ON**, und drücken Sie die voreingestellte Taste zum Kneten, um zu beginnen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten, sobald der Teig fertig ist.

Tipp

- Wenn Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil verwenden, nehmen Sie für beste Ergebnisse 60 g Wasser pro 100 g Mehl, und kneten Sie mit einer Geschwindigkeit von 9-12 für 1,5 Minuten lang (max. Zeit).

Quirl mit zwei Schneebesen

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 4. Sie können den Quirl mit zwei Schneebesen verwenden, um Eiweiß für Makronen und Baiser sowie Schlagsahne für Desserts und Kuchen zu schlagen.

Hinweis

- Verwenden Sie den Quirl mit zwei Schneebesen nicht, um Teig mit Butter oder Margarine zu vermengen. Verwenden Sie für diese Tätigkeit die Messereinheit.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Quirl mit zwei Schneebesen trocken und frei von Fett sind, wenn Sie Eiweiß schlagen.
- Reinigen Sie den Quirl mit zwei Schneebesen immer sofort nach Gebrauch.
- Drehen Sie den Schalter auf die Position **ON**, und drücken Sie die voreingestellte Taste zum Schlagen/Rühren, um zu beginnen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten, wenn die Sahne oder das Eiweiß fertig ist.

Scheiben

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 5 anbringen:

- Verstellbare Schneidescheibe
- Drehbare Raspelscheibe (fein und grob)
- Julienne-Scheibe (nur HR7778)
- Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7778)
- Reibscheibe (nur HR7778)

Achtung

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

Hinweis

- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

Zitruspresse

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 6. Sie können die Zitruspresse zum Ausdrücken von Zitrusfrüchten verwenden.

Hinweis

- Setzen Sie das Sieb für die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Wenn das Sieb richtig angebracht wurde, rastet es hörbar ein.
- Der Kegel beginnt, sich während des Betriebs zu drehen.
- Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel. Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen. Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, drehen Sie den Schalter auf **OFF**, und nehmen Sie die Schüssel mit Sieb und Presskegel vom Gerät.

Mini-Entsafter (nur HR7777)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7. Sie können den Mini-Entsafter verwenden, um geringe Mengen an Früchten und Gemüse wie Karotten, Äpfel, Wassermelonen und Trauben zu entsaften.

Achtung

- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.
- Befüllen Sie die Schüssel nicht über die maximale Füllmenge hinaus.
- Der Mini-Entsafter kann sich bei der Verarbeitung von Karotten und roten Beeten verfärben.

Hinweis

- Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.
- Bei Zitrusfrüchten wie Orangen, Zitronen und Grapefruits wird die Verwendung der Zitruspresse empfohlen, um frischen Zitrussaft zu gewinnen.
- Drehen Sie den Fruchtfleischentferner gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Heben Sie ihn aus der Filtertrommel, um überschüssiges Fruchtfleisch zu entfernen und so eine einfache Reinigung zu ermöglichen.

5 Maxi-Entsafter (nur HR7778)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 8. Sie können den Maxi-Entsafter verwenden, um bis zu 1,5 kg an Früchten und Gemüse wie Karotten, Äpfel, Wassermelonen, Birnen, Weintrauben und Ananas zu entsaften.

Achtung

- Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teigschaber) in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.
- Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Sieb zum Stillstand gekommen ist.

Hinweis

- Prüfen Sie das Sieb stets vor dem Gebrauch. Verwenden Sie nicht die Saftpresse, wenn Sie Schäden wie Risse, Sprünge oder eine lose Raspelscheibe bemerken.
- Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.
- Wenn Sie den Deckel korrekt auf den Saftbehälter klemmen, rastet dieser hörbar ein.

6 Mixer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 9. Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig.
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. Babynahrung
- Zerkleinern von Eis

Hinweis

- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixbechers aus.
- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.
- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher.
- Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden: Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Teigschaber. Entnehmen Sie einen Teil des Inhalts, um eine kleinere Menge zu verarbeiten, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.
- Drehen Sie zum Zerkleinern von Eis den Schalter auf die Position **ON**, und drücken Sie anschließend die voreingestellte Taste für Eis. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten.

7 Reinigung

Warnung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

Achtung

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.

1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.

8 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei evtl. Problemen, für Service oder Informationen www.philips.com/support, oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Italiano

1 Importante

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione riportata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per la loro sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso frullatore o del recipiente, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola per staccare il cibo dalla parete.
- Prestare attenzione quando si maneggiano o si puliscono i dischi, il gruppo lame del robot da cucina, il setaccio della maxi centrifuga e il gruppo lame del frullatore. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando il vaso frullatore, il recipiente o i relativi coperchi. Spegnere sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su **OFF**.
- Scollegare la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Staccare sempre la spina dell'apparecchio prima di introdurre le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel vaso frullatore.
- Prima di togliere il coperchio dal recipiente o dal vaso, aspettare che le parti mobili si arrestino.
- Non superare l'indicazione di livello massimo riportata sul vaso o sul recipiente.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti.
- Prima di rimuovere o pulire il gruppo lame, l'accessorio per impastare, la doppia frusta a sfera, la mini centrifuga, i dischi, lo spremiagrumi o il setaccio della maxi centrifuga, scollegare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nel manuale.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti, come ad esempio le carote, possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello sonoro: Lc = 86 db [A].

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

Riciclaggio

Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.
Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.

Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

2 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: www.philips.com/welcome.
L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza incorporato che consente di accendere l'apparecchio solo dopo aver montato le parti seguenti sul gruppo motore:

- recipiente del robot e relativo coperchio o
- vaso frullatore e relativo coperchio o
- spremiagrumi o
- recipiente e unità di aggancio della maxi centrifuga (solo HR7778) o
- mini centrifuga e relativo coperchio (solo HR7777)

Se queste parti sono montate correttamente, il blocco di sicurezza incorporato si sblocca.
Per le ricette, andare su www.philips.com/kitchen

3 Pulsanti preimpostati

Nota

- I pulsanti preimpostati non funzionano quando la manopola di controllo è impostata su **P**, **OFF** o su un livello di velocità (**1**-**12**).
- Se si imposta la manopola su un livello di velocità (**1**-**12**) dopo aver premuto il pulsante preimpostato, la funzione preimpostata verrà disattivata.
- Gli altri due programmi preimpostati non possono essere attivati quando è in funzione un programma preimpostato.
- I pulsanti preimpostati consentono solo di ottenere la velocità ottimale. Per risultati perfetti, fare riferimento alla quantità consigliata e ai tempi di lavorazione in Fig. 1.
- Tutti i pulsanti preimpostati sono dotati di un timer di spegnimento automatico per proteggere l'unità da un utilizzo troppo intenso.
- Il pulsante preimpostato per impastare prevede anche un tempo automatico di raffreddamento dopo ogni ciclo di attività. Durante questo periodo, il pulsante lampeggia e la funzione non può essere attivata.

Per attivare i pulsanti preimpostati, ruotare la manopola in posizione **ON**. I tre pulsanti preimpostati si accendono a impulsi ad indicare che sono pronti per l'uso.
I pulsanti preimpostati includono le seguenti funzioni:

- : per impastare.
- : per montare la crema o gli albumi.
- : per tritare il ghiaccio.

Per avviare il processo, premere il pulsante preimpostato desiderato. Per interrompere il funzionamento, premere nuovamente il pulsante.

4 Robot da cucina

Avvertenza

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.
Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o ridurre in purè gli ingredienti. Può essere utilizzato per mescolare gli impasti per dolci.

Nota

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino grumi.

Suggerimento

- Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a cubetti di circa 3 cm di lato.
- Quando si tritano cipolle, tagliarle in quarti e metterle nel recipiente. Ruotare più volte la manopola su **P** per fare in modo che le cipolle non vengano tritate troppo finemente.
- Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alle lame o alla parete interna del recipiente? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Togliere il coperchio dal recipiente. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del recipiente con una spatola.

Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3.
Utilizzare l'accessorio per impastare per preparare pasta per pane e pizze. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.

Nota

- Non utilizzare l'accessorio per impastare per mescolare gli impasti per torte. A questo scopo utilizzare il gruppo lame.
- Inserite sempre l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Ruotare la manopola su **ON**, quindi premere il pulsante preimpostato per impastare per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo quando l'impasto si è formato.

Suggerimento

- Se si utilizza farina ad elevato contenuto di glutine, per risultati ottimali, utilizzare 60 g di acqua per ogni 100 g di farina e lavorare l'impasto alla velocità 9-12 per 1,5 minuti (tempo massimo).

Doppia frusta a sfera

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 4.
La doppia frusta a sfera può essere utilizzata per montare a neve gli albumi per amaretti e meringhe e per montare a neve la panna per torte e dessert.

Nota

- Non utilizzarla per mescolare gli impasti per torte con burro o margarina. A questo scopo utilizzare il gruppo lame.
- Assicurarsi che il recipiente e la doppia frusta a sfera siano asciutti e senza sostanze grasse quando si montano gli albumi a neve.
- Pulire sempre la doppia frusta a sfera subito dopo l'uso.
- Ruotare la manopola su **ON**, quindi premere il pulsante preimpostato per montare a neve per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo quando la panna o gli albumi hanno raggiunto la giusta consistenza.

Dischi

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. 5:

- Disco regolabile per affettare
- Disco reversibile per grattugiare (finemente e grossolanamente)
- Disco julienne (solo HR7778)
- Disco per patatine fritte (solo HR7778)
- Disco per grattugiare (solo HR7778)

Attenzione

- Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata.
- Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.
- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

Nota

- Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempire l'apertura in modo uniforme. Se si devono lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordare di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotare il recipiente di tanto in tanto.

Spremiagrumi

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6.
Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere gli agrumi.

Nota

- Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul perno all'interno del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente. Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Il cono inizia a ruotare durante il funzionamento.
- Premete l'agrume sul cono. Ogni tanto interrompete l'operazione per togliere la polpa dal setaccio. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola su **OFF** e togliere il contenitore con il setaccio e il cono.

Mini centrifuga (solo HR7777)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7.
La mini centrifuga può essere utilizzata per estrarre il succo di piccole porzioni di frutta e verdura come carote, mele, angurie e uva.

Attenzione

- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.
- Non superare il livello massimo di riempimento del recipiente.
- La mini centrifuga può scolorirsi quando si lavorano ingredienti come carote e rape.

Nota

- Prima di lavorare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccioli da susine, albicocche, pesce e ciliege, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc...
- Per gli agrumi come arance, limoni e pompelmi si consiglia di utilizzare lo spremiagrumi per estrarre il succo.
- Dopo l'uso, ruotare il sistema di rimozione della polpa in senso antiorario per sbloccarlo. Alzarlo dal tamburo del filtro per rimuovere la polpa in eccesso per una pulizia semplice.

5 Maxi centrifuga (solo HR7778)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 8.
La maxi centrifuga può essere utilizzata per estrarre il succo da 1,5 kg di frutta e verdura come carote, mele, angurie, pere, uva e ananas.

Attenzione

- Non inserire mai la mano o un altro oggetto (ad esempio una forchetta, un coltello, un cucchiaio o una spatola) nell'apertura di inserimento cibo. A questo scopo utilizzare il pestello fornito con l'apparecchio.
- Aspettate che il setaccio sia completamente fermo prima di togliere il coperchio.

Nota

- Prima dell'uso controllare sempre il setaccio. Non utilizzare la centrifuga se si notano danni come fessure, crepe o un disco per grattugiare lento.
- Prima di lavorare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccioli da susine, albicocche, pesce e ciliege, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc...
- Quando si blocca il coperchio sul recipiente della centrifuga in maniera corretta è possibile sentire un "clic".

6 Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 9.
Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake.
- Ridurre in purè ingredienti cotti come gli alimenti per bambini.
- Tritare il ghiaccio.

Nota

- Non esercitare troppa pressione sul manico del frullatore.
- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo.
- Tagliare gli ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore.
- Se si desidera preparare grandi quantitativi, ricordare di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi caldi o che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Se il risultato non è soddisfacente, spegnere l'apparecchio e mescolare gli ingredienti con una spatola. Rimuovere parte del contenuto in modo da frullare un quantitativo minore o aggiungere un po' di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.
- Per tritare il ghiaccio, ruotare la manopola su **ON** quindi premere il pulsante preimpostato per il ghiaccio. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo.

7 Pulizia

Avvertenza

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

Attenzione

- I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

1 Pulire il gruppo motore con un panno umido.
2 Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.

8 Garanzia e assistenza

In caso di problemi, per assistenza o per informazioni, consultare la pagina Web www.philips.com/support o contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Español

1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza ha sufrido daños, no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Tenga cuidado cuando maneje o limpie los discos, la unidad de cuchillas del robot de cocina, el tamiz de la maxi licuadora y la unidad de cuchillas de la batidora. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o las tapas. Apague siempre el aparato girando el botón de control a la posición **OFF**.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra de la batidora.
- Antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra o del recipiente.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Antes de que extraiga o limpie la unidad de cuchillas, el accesorio para amasar, la varilla ovalada doble, la mini licuadora, los discos, el exprimidor o el tamiz de la maxi licuadora, desenchufe el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en el manual del usuario.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen (80º C o menos) antes de procesarlos.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- Nivel de ruido: Lc = 86 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Reciclaje

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:

Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese acerca de la normativa local sobre el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de un producto usado ayuda a evitar potencialmente consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Este aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado. Sólo se puede encender después de montar correctamente las piezas siguientes en la unidad motora:

- el recipiente del robot de cocina y su tapa, o
- la jarra de la batidora y su tapa, o
- el exprimidor, o
- el maxi recipiente de la licuadora y su unidad de acoplamiento (solo en el modelo HR7778), o
- la licuadora mini y su tapa (solo en el modelo HR7777)

Si estas piezas se montan correctamente, el bloqueo de seguridad incorporado se desbloquea.
Para recetas, vaya a www.philips.com/kitchen

3 Botones de preajustes

Nota

- Los botones de preajuste no funcionan cuando el botón de control está en la posición **P**, **OFF**, o la posición de velocidad (**1**-**12**).
- Si gira el botón de control a la posición de velocidad (**1**-**12**) después de pulsar el botón de preajuste, la función prestablecida se desactivará.
- Los dos botones de preajuste restantes no pueden activarse mientras se está ejecutando un programa prestablecido.
- Los botones de preajuste te ofrecen solo las posiciones de velocidad óptimas. Para obtener los mejores resultados, consulte la cantidad y el tiempo de procesamiento recomendados en la figura 1.
- Todos los botones de preajuste disponen de un temporizador de detención automática para proteger la unidad de un uso excesivo.
- El botón de preajuste para amasar consta además de un período de autoenfriamiento que tiene lugar después de cada ciclo de procesado. Durante este período, el botón parpadea y la función no se puede activar.

Para activar los botones de preajuste, gire el botón de control a la posición **ON**. Los tres botones de preajuste se iluminan de forma intermitente para indicar que están listos para usarse.
Los botones de preajuste incluyen las siguientes funciones:

- : amasar.
- : montar nata y batir claras de huevo.
- : picar hielo.

Para iniciar las funciones, pulse el botón de preajuste que desee. Para detener las funciones, vuelva a pulsar el mismo botón.

4 Robot de cocina

Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.

Unidad de cuchillas

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2.
Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré. También lo puede utilizar para mezclar masas ligeras.

Nota

- Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- No deje el aparato en funcionamiento demasiado tiempo cuando corte queso o chocolate duro. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.

Consejo

- Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm.
- Cuando pique cebollas, corte cada cebolla en cuatro cuartos y colóquelos en el recipiente. Gire el botón a **P** varias veces para evitar que las cebollas se corten en trozos demasiado finos.
- ¿Cómo se limpian los alimentos pegados a la cuchilla o al interior del recipiente? 1. Apague el aparato y desenchúfelo. 2. Quite la tapa del recipiente. 3. Retire los ingredientes de las cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.

Accesorio para amasar

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 3.
Puede utilizar el accesorio para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza. Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y la temperatura.

Nota

- No utilice el accesorio para amasar para mezclar masas ligeras. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.
- Coloque siempre el accesorio para amasar en el recipiente antes de añadir los ingredientes.
- Gire el botón a la posición **ON** y, a continuación, pulse el botón de preajuste de amasar para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la masa esté formada.

Consejo

- Si utiliza harina con alto contenido en gluten, utilice 60 g de agua por cada 100 g de harina y amase a una velocidad de 9-12 durante 1,5 minutos (tiempo máximo).

Varilla ovalada doble

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 4.
Puede utilizar la varilla ovalada doble para montar claras de huevo, nata y merengues para postres y tartas.

Nota

- No utilice la varilla ovalada doble para mezclar masas ligeras que contengan mantequilla o margarina. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.
- Asegúrese de que el recipiente y la varilla ovalada doble están secos y libres de grasa cuando bata claras de huevo.
- Lave siempre la varilla ovalada doble después de utilizarla.
- Gire el botón a la posición **ON** y, a continuación, pulse el botón de preajuste de montar/batir para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la nata o las claras estén totalmente listas.

Discos

Antes de comenzar, asegúrese de que escoge el disco que desea de los siguientes y móntelo según la fig. 5:

- Disco ajustable para cortar en rodajas
- Disco reversible para cortar en tiras (fino y grueso)
- Disco para cortar en juliana (solo modelo HR7778)
- Disco para patatas fritas (solo modelo HR7778)
- Disco para rallar (solo modelo HR7778)

Precaución

- Tenga cuidado cuando maneje la cuchilla para cortar en rodajas del disco. Tiene un borde muy afilado.
- No utilice nunca el disco para procesar ingredientes duros, como cubitos de hielo.
- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

Nota

- Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente. Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.

Exprimidor

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 6.
Puede utilizar el exprimidor para exprimir zumos de frutas cítricas.

Nota

- Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja con la ranura del asa del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oirá un clic.
- El cono empieza a girar durante el funcionamiento.
- Presione con la fruta sobre el cono. Deje de presionar de vez en cuando para quitar la pulpa del tamiz. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire el botón a la posición **OFF** y quite el recipiente del aparato con el tamiz y el cono.

Mini licuadora (solo modelo HR7777)

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 7.
Puede utilizar la mini licuadora para licuar pequeñas porciones de fruta y verdura como por ejemplo zanahorias, manzanas, sandía y uva.

Precaución

- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.
- No llene el recipiente por encima del máximo indicado.
- La mini licuadora puede decolorarse si utiliza ingredientes como zanahorias y remolacha.

Nota

- Antes de procesar los ingredientes, extraiga todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Extraiga todas las cáscaras de piñas, melones, etc.
- Para frutas como naranjas, limones y pomelos, se recomienda utilizar el exprimidor para preparar zumos.
- Después del uso, gire el extractor de pulpa de derecha a izquierda para poder desbloquearlo. Extraiga el exceso de pulpa del tambor del filtro para una limpieza más fácil.

5 Maxi licuadora (solo modelo HR7778)

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 8.
Puede utilizar la licuadora maxi para preparar zumo de hasta 1,5 kg de frutas y verduras como, por ejemplo, zanahorias, manzanas, sandía, peras, uvas y piña.

Precaución

- Nunca inserte la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Para este fin, solo se debe utilizar el empujador que se suministra con el aparato.
- Espere a que el tamiz haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa.

Nota

- Compruebe siempre el tamiz antes de usarla. No utilice la licuadora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.
- Antes de procesar los ingredientes, extraiga todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Extraiga todas las cáscaras de piñas, melones, etc.
- Al cerrar la tapa del recipiente de la licuadora, oirá un clic.

6 Batidora

Antes de comienza, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 9.
La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, como productos lácteos, salsas, zumos, cócteles y batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para tortitas.
- Hacer puré de ingredientes cocinados, como comida para bebés.
- Picar hielo.

Nota

- No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.
- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.
- Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.
- Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada.
- Trocee bien los ingredientes sólidos antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para evitar salpicaduras, cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de medio litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y remueva los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.
- Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.
- Para picar hielo, gire el botón a la posición **ON** y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo . Pulse el botón otra vez para parar.

7 Limpieza

Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado cuando limpie la unidad de cuchillas del robot de cocina, la unidad de cuchillas de la batidora y los discos.

1. Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
2. Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60º) y, si es necesario, con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

8 Garantía y servicio

Si tiene cualquier problema, necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país. El número de teléfono se encuentra en el folleto de garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

Ελληνικά

1 Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν το φαγητό κολλήσει στις πλευρικές επιφάνειες της κανάτας του μπλέντερ ή του μπολ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τους δίσκους, τη λεπίδα της κουζινομηχανής, τη σήτα του αποχυμωτή maxi και τη λεπίδα του μπλέντερ. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Προσοχή

- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας την κανάτα του μπλέντερ, το μπολ ή τα καπάκια τους. Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στο **OFF**.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή την κανάτα, περιμένετε ώσπου να σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης στην κανάτα ή το μπολ.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Πριν αφαιρέσετε ή καθαρίσετε τη λεπίδα, το εξάρτημα ζύμωσης, το διπλό εξάρτημα ανάμιξης, το μίνι αποχυμωτή, τους δίσκους, το λεμονοστύφτη ή τη σήτα του αποχυμωτή maxi, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και το χρόνο επεξεργασίας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (< 80°C).
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.
- Ορισμένα υλικά, όπως τα καρότα, ενδέχεται να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
- Στάθμη θορύβου: Lc = 86dB [A]

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνος με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Ανακύκλωση

Το προϊόν είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν.
Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ:

Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Παρακαλούμε ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανόνες σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων που ενδέχεται να υπάρξουν στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

2 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο αφού έχετε συναρμολογήσει σωστά τα εξής εξαρτήματα στο μοτέρ:

- το μπολ της κουζινομηχανής και το καπάκι του ή
- την κανάτα του μπλέντερ και το καπάκι της ή
- το λεμονοστύφτη ή
- το μπολ του αποχυμωτή maxi και το εξάρτημα σύνδεσής του (μόνο στο HR7778) ή
- το μίνι αποχυμωτή και το καπάκι του (μόνο στο HR7777)

Εάν αυτά τα εξαρτήματα συναρμολογηθούν σωστά, το ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας ξεκλειδώνει.
Για συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/kitchen

3 Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων

Σημείωση

- Τα κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων δεν λειτουργούν όταν το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στις θέσεις **P**, **OFF** ή σε κάποια θέση ρύθμισης ταχύτητας (**1**-**12**).
- Αν γυρίσετε το κουμπί σε κάποια θέση ρύθμισης ταχύτητας (**1**-**12**) αφού πατήσετε το κουμπί προεπιλεγμένου προγράμματος, η προεπιλεγμένη λειτουργία θα απενεργοποιηθεί.
- Όταν εκτελείται ένα προεπιλεγμένο πρόγραμμα, τα άλλα δύο προεπιλεγμένα προγράμματα δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν.
- Τα κουμπιά των προεπιλεγμένων προγραμμάτων λειτουργούν στις βέλτιστες ρυθμίσεις ταχύτητας. Για καλύτερα αποτελέσματα, ανατρέξτε στις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας της εικ. 1.
- Όλα τα κουμπιά των προεπιλεγμένων προγραμμάτων είναι εξοπλισμένα με έναν διακόπτη αυτόματης διακοπής, ο οποίος προστατεύει τη μονάδα από την υπερβολική χρήση.
- Το προεπιλεγμένο πρόγραμμα για το ζύμωμα περιλαμβάνει και μια χρονική περίοδο για να κρυώνει αυτόματα η συσκευή μετά από κάθε κύκλο επεξεργασίας. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το κουμπί αναβοσβήνει και η λειτουργία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

Για να ενεργοποιήσετε τα κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων, γυρίστε το κουμπί στη θέση **ON**. Τα τρία κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων θα ανάψουν με παλλόμενη ένταση για να υποδείξουν ότι είναι έτοιμα για χρήση.
Τα κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων περιλαμβάνουν τις ακόλουθες λειτουργίες:

- : Ζύμωμα.
- : Χτύπημα σαντιγί και ασπραδιών αυγών.
- : Θρυμματισμός πάγου.

Για να ξεκινήσετε, πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος που επιθυμείτε. Για να σταματήσετε το πρόγραμμα, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί.

4 Κουζινομηχανή

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

Λεπίδες

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κόψετε, να αναμίξετε, να ανακατέψετε ή να πολτοποιήσετε υλικά. Μπορείτε επίσης να τις χρησιμοποιήσετε για αναμίξετε ζύμη για κέικ.

Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη λεπίδα μέσα στο μπολ πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, κουρκούμη, μοσχοκάρυδο και παγάκια, επειδή μπορεί να στομώσουν.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, αυτά τα υλικά ζεσταίνονται υπερβολικά, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.

Συμβουλή

- Προετοιμάστε τα τρόφιμα κόβοντάς τα σε μεγάλα κομμάτια διαστάσεων περίπου 3 x 3 x 3 εκ.
- Όταν κόβετε κρεμμύδια, κόψτε κάθε κρεμμύδι στα τέσσερα και βάλτε τα κομμάτια μέσα στο μπολ. Γυρίστε το κουμπί στο **P** μερικές φορές, ώστε τα κρεμμύδια να μην γίνουν πολύ ψιλοκομμένα.
- Τρόπος αφαίρεσης του φαγητού που κολλάει στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μπολ: 1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. 2. Αφαιρέστε το καπάκι από το μπολ. 3. Αφαιρέστε τα υλικά από τη λεπίδα ή από τις πλευρικές επιφάνειες του μπολ με μια σπάτουλα.

Εξάρτημα ζύμωσης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 3.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να ετοιμάσετε ζύμη για ψωμί και πίτσα. Πρέπει να ρυθμίσετε την ποσότητα του υγρού για τη ζύμη ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να αναμίξετε ζύμη για κέικ. Για αυτήν τη δουλειά χρησιμοποιήστε τη λεπίδα.
- Να τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα ζύμωσης στον κάδο ανάμιξης προτού προσθέσετε τα υλικά.
- Γυρίστε το κουμπί στη θέση **ON** και μετά πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος ζύμωσης για να ξεκινήσετε. Όταν σχηματιστεί η ζύμη, πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε τη διαδικασία.

Συμβουλή

- Αν χρησιμοποιείτε αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, προσθέστε 60 γρ. νερό ανά 100 γρ. αλεύρι και επεξεργαστείτε τα σε ταχύτητα 9-12 για 1,5 λεπτό το πολύ.

Διπλό εξάρτημα ανάμιξης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 4.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διπλό εξάρτημα ανάμιξης για να χτυπήσετε ασπράδια αυγών για αμυγδαλωτά και μαρέγκες και για να φτιάξετε σαντιγί για επιδόρπια και κέικ.

Σημείωση

- Μην χρησιμοποιήσετε το διπλό εξάρτημα ανάμιξης για να αναμίξετε ζύμη για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη. Για αυτήν τη δουλειά χρησιμοποιήστε τη λεπίδα.
- Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το διπλό εξάρτημα ανάμιξης είναι στεγνά και δεν έχουν λίπη.
- Να καθαρίζετε πάντα το διπλό εξάρτημα ανάμιξης μετά τη χρήση.
- Γυρίστε το κουμπί στη θέση **ON** και μετά πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος χτυπήματος για να ξεκινήσετε. Όταν ολοκληρωθεί το χτύπημα της σαντιγί ή των ασπραδιών, πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε τη διαδικασία.

Δίσκοι

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε το δίσκο που επιθυμείτε από τους παρακάτω και συναρμολογήστε τον σύμφωνα με την εικ. 5:

- Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής για κοπή σε φέτες
- Δίσκος τεμαχισμού δύο όψεων (για λεπτά και χοντρά κομμάτια)
- Δίσκος κοπής ζιλιέν (μόνο στο HR7778)
- Δίσκος κοπής για τηγανιτές πατάτες (μόνο στο HR7778)
- Δίσκος κοπής σε μικρά κομμάτια (μόνο στο HR7778)

Προσοχή

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα ή το δίσκο κοπής σε φέτες. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια.
- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

Σημείωση

- Βάλτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης. Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.

Στίφτης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 6.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λεμονοστύφτη για να στύψετε εσπεριδοειδή.

Σημείωση

- Τοποθετήστε τη σήτα του λεμονοστύφτη στο στέλεχος μέσα στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της σήτας έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του μπολ. Αν τοποθετήσετε σωστά τη σήτα, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Όταν η συσκευή λειτουργεί, ο κώνος αρχίζει να περιστρέφεται.
- Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο. Κατά διαστήματα να σταματάτε προκειμένου να αφαιρείτε τον πολτό από το σουρωτήρι. Όταν τελειώσετε το στύψιμο ή όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, γυρίστε το κουμπί στο **OFF** και βγάλτε το μπολ από τη συσκευή, με τη σήτα και τον κώνο πάνω στο μπολ.

Μίνι αποχυμωτής (μόνο στο HR7777)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 7.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μίνι αποχυμωτή για να στύψετε μικρές ποσότητες φρούτων και λαχανικών, όπως καρότα, μήλα, καρπούζι και σταφύλια.

Προσοχή

- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.
- Μην γεμίζετε το μπολ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης.
- Ο μίνι αποχυμωτής ενδέχεται να αποχρωματιστεί κατά την επεξεργασία υλικών όπως τα καρότα και τα παντζάρια.

Σημείωση

- Πριν ξεκινήσετε την επεξεργασία των υλικών, αφαιρέστε όλους τους σπόρους και τα κουκούτσια από τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα και τα κεράσια και όλες τις σκληρές φλούδες από τον ανανά, το πεπόνι κ.λπ.
- Για φρέσκο χυμό από εσπεριδοειδή, όπως πορτοκάλια, λεμόνια και γκρέιπφρουτ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λεμονοστύφτη.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το εξάρτημα αφαίρεσης πολτού προς τα αριστερά για να το απασφαλίσετε. Ανασηκώστε το ώστε να βγει από το τύμπανο του φίλτρου για να αφαιρέσετε τον πολτό που περισσεύει. Έτσι θα μπορείτε να το καθαρίσετε πιο εύκολα.

5 Αποχυμωτής maxi (μόνο στο HR7778)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 8.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή maxi για να στύψετε έως 1,5 κιλό φρούτα και λαχανικά, όπως καρότα, μήλα, καρπούζι, αχλάδια, σταφύλια και ανανά.

Προσοχή

- Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο (π.χ. πιρούνι, μαχαίρι, κουτάλι ή σπάτουλα) μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για αυτόν το σκοπό.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, περιμένετε μέχρι η σήτα να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.

Σημείωση

- Να ελέγχετε πάντα τη σήτα πριν τη χρησιμοποιήσετε. Μην χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή αν αντιληφθείτε ότι έχει κάποια ζημιά, όπως ραγίσματα, σπασμένα σημεία ή αν έχει χαλαρώσει ο τρυπητός δίσκος.
- Πριν ξεκινήσετε την επεξεργασία των υλικών, αφαιρέστε όλους τους σπόρους και τα κουκούτσια από τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα και τα κεράσια και όλες τις σκληρές φλούδες από τον ανανά, το πεπόνι κ.λπ.
- Όταν το καπάκι κουμπώσει σωστά πάνω το μπολ του αποχυμωτή, ακούγεται ένα κλικ.

6 Μπλέντερ

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 9.
Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Την ανάμιξη υγρών υλικών, όπως γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμοί φρούτων, σούπες, κοκτέιλ και μιλκσέικ.
- Την ανάμιξη μαλακών υλικών, όπως η ζύμη για τηγανίτες.
- Την πολτοποίηση μαγειρεμένων υλικών, όπως οι βρεφικές τροφές.
- Το θρυμματισμό πάγου.

Σημείωση

- Μην εφαρμόζετε πολλή πίεση στη λαβή της κανάτας του μπλέντερ.
- Όταν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι για να βάλετε στην κανάτα το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο.
- Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες προτού τις στερεώσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Αν θέλετε να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε τα στην κανάτα του μπλέντερ μέσω της οπής τροφοδοσίας.
- Προετοιμάστε τα στερεά υλικά που θα επεξεργαστείτε, κόβοντάς τα σε κομματάκια.
- Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις αντί σε μια μεγάλη.
- Για να μην χύνονται τα υλικά: Κατά την επεξεργασία ενός υγρού που είναι ζεστό ή έχει την τάση να αφρίζει (όπως το γάλα), μην βάζετε στην κανάτα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υγρό.
- Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα. Αφαιρέστε ένα μέρος από το περιεχόμενο για να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα ή για να προσθέσετε λίγο υγρό.
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και προσέξτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης.
- Για να θρυμματίσετε πάγο, γυρίστε το κουμπί στη θέση **ON** και μετά πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος θρυμματισμού πάγου . Για να σταματήσει η διαδικασία, πατήστε ξανά το κουμπί.

7 Καθαρισμός

Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγουμένως από το ρεύμα.

Προσοχή

- Φροντίστε τα αιχμηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να στομώσει τις λεπίδες.
- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν καθαρίζετε τη λεπίδα της κουζινομηχανής, τη λεπίδα του μπλέντερ και τους δίσκους.

1. Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
2. Για να καθαρίσετε τα υπόλοιπα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό (< 60 °C) και υγρό απορρυπαντικό ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.

8 Εγγύηση και σέρβις

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε πληροφορίες ή η συσκευή σας χρειάζεται σέρβις, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Suomi

1 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) valmistusaineiden työntämiseen syöttösuppiloon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.
- Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, varmista, että laitteen pohjan jännitemerkintä vastaa paikallista jännitettä.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, jottei aiheudu vaaratilanteita.
- Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoittuivat, älä käytä laitetta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella heidän turvallisuutensa vuoksi.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos ruoka tarttuu sekoituskulhon tai kannun seinämään, sammuta laite ja irrota sen pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinämästä lastan avulla.
- Ole varovainen, kun käsittelet tai puhdistat levyjä, monitoimikoneen teräyksikköä, maksimehulingon siivilää ja tehosekoittimen teräyksikköä. Terät ovat erittäin teräviä.
- Älä koske teriin etenkään laitteen ollessa kytketty verkkovirtaan. Terät ovat hyvin teräviä.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.

Varoitus

- Älä koskaan sammuta laitetta kiertämällä sekoituskulhoa, kannua tai näiden kansia. Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä valitsin **OFF**-asentoon.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat sekoituskannuun kätesi tai esimerkiksi lastan.
- Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhon tai kannun kannen.
- Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat tai puhdistat teräyksikön, vaivausosan, kaksoisvispilän, minimehulingon, levyt, sitruspusertimen tai maksimehulingon siivilän.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä ylitä käyttöoppaassa annettuja määriä ja valmistusaikoja.
- Anna kuumien valmistusaineiden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitellyn erän jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkanat, saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei heikennä osia. Värjääntymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.
- Käyntiääni: Lc = 86 dB (A)

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Kierrätys

Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen.
Jos tuotteeseen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:

Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

2 Johdanto

Onnittelut tekemäsi ostoksen johdosta ja tervetuloa Philipsin käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

Tämä laite on varustettu sisäänrakennetulla turvakytkimellä. Voit käynnistää laitteen vain koottuasi seuraavat osat oikein runkoon:
- monitoimikoneen kulhon ja sen kansi tai
- sekoituskannu ja sen kansi tai
- sitruspuserrin tai
- maksimehulingon kulho ja sen liitinkappale (vain mallissa HR7778) tai
- minimehulinko ja sen kansi (vain mallissa HR7777)

Jos nämä osat kootaan oikein, sisäänrakennettu turvakytkin aukeaa.
Reseptejä on osoitteessa www.philips.com/kitchen

3 Pikavalintapainikkeet

Huomautus

- Pikavalintapainikkeet eivät ole käytössä, kun valitsin on asennoissa **P**, **OFF** tai nopeusasetus on (**1**-**12**).
- Jos valitsin käännetään nopeusasetukseen (**1**-**12**) pikavalintapainikkeen painamisen jälkeen, pikaohjelma keskeytyy.
- Kun yksi pikaohjelma on käynnissä, kahta muuta pikaohjelmaa ei voi käynnistää.
- Pikavalintapainikkeilla voit käyttää vain optimoituja nopeusasetuksia. Parhaat tulokset saat noudattamalla kuvassa 1 suositeltuja määriä ja käsittelyaikoja.
- Kaikissa pikavalintapainikkeissa on automaattisen pysäytyksen ajastin, joka suojaa laitetta ylikäytöltä.
- Vaivaamisen pikavalinnassa on myös automaattinen jäähdytysjakso jokaisen käsittelyjakson jälkeen. Pikavalintapainike vilkkuu jäähdytysjakson ajan, eikä vaivaustoimintoa voi käynnistää.

Ota pikavalintapainikkeet käyttöön kääntämällä valitsin asentoon**ON**. Kolme pikavalintapainiketta vilkkuu, kun ne ovat käyttövalmiita.
Pikavalintapainikkeiden toiminnot ovat

- : taikinan vaivaaminen
- : kerman ja munanvalkuaisten vaahdottaminen
- : jään murskaaminen.

Käynnistä toiminto painamalla pikavalintapainiketta. Pysäytä toiminto painamalla painiketta uudelleen.

4 Monitoimikone

Vakava varoitus

- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) valmistusaineiden työntämiseen syöttösuppiloon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.

Teräyksikkö

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2.
Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia. Voit vatkata ja sekoittaa sillä myös kakkutaikinoita.

Huomautus

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

Vihje

- Leikkaa isokokoiset aineet pienemmiksi paloiksi, noin 3 x 3 x 3 cm.
- Kun pilkot sipuleita, leikkaa ne neljään osaan ja laita kulhoon. Käännä valitsin asentoon **P** muutaman kerran, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi.
- Kuinka irrotan ruoan, joka tarttuu terään tai kulhon sisäpintaan? 1. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. 2. Poista kansi kulhon päältä. 3. Irrota aineet terästä tai kulhon pinnasta lastalla.

Vaivausosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 3.
Vaivausosalla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten. Taikinan nesteen määrää on säädettävä ilmankosteuden ja lämpötilan mukaan.

Huomautus

- Älä käytä vaivausosaa kakkutaikinoiden vatkaamiseen. Käytä vatkaamiseen teräyksikköä.
- Aseta aina vaivauslisälaite kulhoon ennen aineiden lisäämistä.
- Käännä valitsin asentoon **ON** ja aloita vaivaaminen painamalla vaivaamisen pikavalintapainiketta . Kun taikina on valmis, pysäytä vaivaaminen painamalla painiketta uudestaan.

Vihje

- Kun käytät runsasgluteenisia jauhoja, saat parhaat tulokset käyttämällä 60 g vettä 100 g jauhoja kohti ja vaivaamalla nopeuksilla 9-12 1,5 minuuttia (enimmäisaika).

Kaksoisvispilä

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 4.
Vaahdota kaksoisvispilällä munanvalkuaiset macaron-leivoksiin tai marenkiin ja kerma jälkiruokiin ja kakkuihin.

Huomautus

- Älä käytä kaksoisvispilää voita tai margariinia sisältävän kakkutaikinan valmistukseen. Käytä vatkaamiseen teräyksikköä.
- Varmista, että kulho ja kaksoisvispilä ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia.
- Puhdista kaksoisvispilä aina käytön jälkeen.
- Käännä valitsin asentoon **ON** ja käynnistä toiminto painamalla vaahdotuksen pikavalintapainiketta . Pysäytä vaahdottaminen painamalla painiketta uudelleen, kun kerma tai munanvalkuaiset ovat valmiit.

Levyt

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

- Säädettävä viipalointiterä
- Käännettävä silppurilevy (hieno ja karkea)
- Julienne-terä (vain mallissa HR7778)
- Ranskanperunoiden terä (vain mallissa HR7778)
- Rakeistusosa (vain mallissa HR7778)

Varoitus

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

Huomautus

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

Sitruspuserrin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 6.
Sitruspusertimella voi pusertaa sitrushedelmiä.

Huomautus

- Aseta sitruspusertimen siivilä kulhon varteen. Varmista, että siivilän uloke on lukittunut kulhon kahvan vastaavaan kohtaan. Kun siivilä on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.
- Puserrinosa pyörii käytön aikana.
- Paina hedelmä puserrinta vasten. Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjäte siivilästä. Kun lopetat mehun pusertamisen tai haluat poistaa hedelmäjätteen, käännä valitsin asentoon **OFF** ja irrota kulho laitteesta siten, että siivilä ja puserrinosa ovat paikallaan sen päällä.

Minimehulinko (vain mallissa HR7777)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 7.
Minimehulingolla voi mehustaa pieniä määriä hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimeloneita ja viinirypäleitä.

Varoitus

- Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppiloon.
- Älä täytä kulhoa yli täyttörajan.
- Minimehulinko voi värjääntyä käsiteltäessä esimerkiksi porkkanaa ja punajuurta.

Huomautus

- Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikooseista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, meloneista jne.
- Sitrushedelmistä, kuten appelsiini, sitruuna ja greippi, saadaan parhaiten tuoremehua käyttämällä sitruspuserrinta.
- Avaa jätteenkeräin käytön jälkeen kiertämällä sitä vastapäivään. Irrota jätteenkeräin suodatinrummusta, jotta laite on helppo puhdistaa.

5 Maksimehulinko (vain mallissa HR7778)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 8.
Maksimehulingolla voit mehustaa jopa 1,5 kg hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimeloneita, päärynöitä, viinirypäleitä ja ananaksia.

Varoitus

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

Huomautus

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

6 Tehosekoitin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 9.
Tehosekoittimen käyttötarkoitukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden, sekoittaminen.
- Pehmeiden valmistusaineiden, kuten ohukaistaikinan sekoittaminen.
- Kypsennettyjen valmistusaineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.
- Jään murskaaminen.

Huomautus

- Älä väännä tehosekoittimen kannun kahvaa liian voimakkaasti.
- Älä koskaan avaa kantta ja työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön aina ennen kuin kiinnität teräyksikön sekoituskannuun.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita käsittelyn aikana kaatamalla ne tehosekoittimen kannuun syöttöaukosta.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Vuotojen välttämiseksi: Kun käsittelet kuumaa tai vaahtoutuvaa nestettä (esimerkiksi maitoa), älä laita tehosekoittimen kannuun 1 litraa enempää nestettä.
- Jos et ole tyytyväinen tulokseen, sammuta laite ja sekoita valmistusaineita lastalla. Poista osa sisällöstä ja käsittele pienempi määrä tai lisää nestettä.
- Lisää sekoituskulhoon valmistusaineita korkeintaan ylätason ilmaisimeen asti.
- Murskaa jää kääntämällä valitsin asentoon **ON** ja painamalla sitten jään murskauksen pikavalintapainiketta . Pysäytä laite painamalla painiketta uudelleen.

7 Puhdistus

Vakava varoitus

- Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.

Varoitus

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

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

8 Takuu ja huolto

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

Svenska

1 Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Använd aldrig fingrarna eller ett föremål (till exempel en slickepott) för att trycka in ingredienser i matningsröret medan apparaten är igång. Använd bara pressklossen.
- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller andra delar är skadade.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten, för deras säkerhets skull.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Om mat fastnar på mixerbehållarens eller -skålens sidor stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten. Använd sedan en slickepott för att ta bort maten från sidorna.
- Var försiktig när du hanterar eller rengör skivorna, matberedarens knivenhet, maxijuicepressens sil och mixerns knivenhet. Knivseggarna är mycket vassa.
- Vidrör inte knivarna, i synnerhet inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning

- Stäng av aldrig apparaten genom att vrida på mixerbehållaren, skålen eller deras lock. Stäng alltid av apparaten genom att vrida kontrollvredet till **OFF**.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Dra alltid ur nätsladden innan du stoppar ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbehållaren.
- Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket från skålen eller behållaren.
- Överskrid inte den angivna maxnivån för behållaren eller skålen.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången.
- Dra ur apparatens sladd innan du tar bort eller rengör knivenheten, knådningstillbehöret, den dubbla ballongvispen, minijuicepressen, skivorna, citruspressen eller maxijuicepressens sil.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i användarhandboken.
- Låt heta ingredienser svalna (< 80 °C) innan du bereder dem.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.
- Vissa ingredienser, till exempel morötter, kan orsaka missfärgningar på delarnas ytor. Det har inte någon negativ effekt på delarna. Missfärgningarna försvinner vanligtvis efter viss tid.
- Ljudnivå: Lc = 86 dB[A]

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas.
Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EC:

Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

2 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.
Den här apparaten är utrustad med en inbyggd säkerhetsspärr. Du kan bara slå på apparaten efter att du korrekt har monterat följande delar på motorenheten:
- matberedarskålen och dess lock eller
- mixerbehållaren och dess lock eller
- citruspressen eller
- maxijuicepressens skål och dess kopplingsenhet (endast HR7778) eller
- minijuicepressen och dess lock (endast HR7777)

Om dessa delar monteras korrekt låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.
Recept finns på www.philips.com/kitchen

3 Förinställningsknappar

Kommentar

- Förinställningsknapparna fungerar inte när kontrollvredet är inställt på **P**, **OFF** eller hastighet (**1**–**12**).
- Om du vrider kontrollvredet till hastighet (**1**–**12**) efter att du har tryckt på förinställningsknappen avaktiveras den förinställda funktionen.
- De båda andra förinställda programmen kan inte aktiveras medan ett förinställt program körs.
- De förinställda knapparna ger dig endast de optimala hastighetsinställningarna. Rekommenderad mängd och tillredningstid för bästa resultat ser du på bild 1.
- Alla de förinställda knapparna har en automatisk stopptimer så att enheten inte används för länge.
- I förinställningsknappen för knådning ingår nedkylningstid efter varje bearbetningscykel. När nedkylning pågår blinkar knappen, och funktionen kan inte aktiveras.

Aktivera förinställningsknappar genom att vrida kontrollvredet till **ON**. När de tre förinställningsknapparna är klara att användas tänds de och pulserar.
Förinställningsknapparna har följande funktioner:

- : Knåda deg.
- : Vispa grädde och äggvita.
- : Krossa is.

Starta genom att trycka på motsvarande förinställningsknapp. Tryck på knappen igen när du vill avbryta.

4 Matberedare

Varning

- Använd aldrig fingrarna eller ett föremål (till exempel en slickepott) för att trycka in ingredienser i matningsröret medan apparaten är igång. Använd bara pressklossen.

Knivenhet

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2.
Du kan använda knivenheten till att hacka, blanda, mixa och puréa ingredienser. Du kan även använda den för att göra kaksmet.

Kommentar

- Sätt alltid knivenheten i skålen innan du börjar tillsätta ingredienserna.
- Använd inte knivenheten till att hacka hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. Det gör kniven slö.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar (hård) ost eller choklad. Annars blir dessa ingredienser för varma, börjar smälta och blir klimpiga.

Tips

- Skär större livsmedel i mindre bitar, cirka 3 x 3 x 3 cm.
- När du hackar lök delar du löken i fyra delar och lägger dem i skålen. Vrid kontrollvredet till **P** några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad.
- Hur tar jag bort mat som fastnar på kniven eller på insidan av skålen? 1. Stäng av apparaten och dra ut nätsladden. 2. Ta av locket från skålen. 3. Ta bort ingredienserna från kniven eller från skålens sidor med en slickepott.

Knådningstillbehör

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 3.
Du kan använda knådningstillbehöret till att knåda jäsdeg för bröd och pizza. Justera mängden vätska utifrån fuktighets- och temperaturförhållanden för att forma degen.

Kommentar

- Använd inte knådningstillbehöret när du gör kaksmet. Använd knivenheten för det jobbet.
- Sätt alltid knådningstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.
- Vrid kontrollvredet till **ON** och tryck på förinställningsknappen för knådning för att starta. Tryck på knappen igen för att avbryta när degen är klar.

Tips

- Om du använder mjöl med hög glutenhalt tar du 60 g vatten för varje 100 g mjöl och knådar i hastighet 9–12 i 1,5 minuter (maxtid) för bästa resultat.

Dubbel ballongvisp

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 4.
Du kan använda den dubbla ballongvispen när du vispar äggvita till makroner och maräng samt när du vispar grädde till efterrätter och tårtor.

Kommentar

- Använd inte den dubbla ballongvispen när du gör kaksmet med smör eller margarin. Använd knivenheten för det jobbet.
- Se till att skålen och den dubbla ballongvispen är torra och fria från fett när du vispar äggvita.
- Rengör alltid den dubbla ballongvispen efter användning.
- Vrid kontrollvredet till **ON** och starta sedan genom att trycka på förinställningsknappen för vispning . Tryck på knappen igen för att avbryta när grädden eller äggvitan är klar.

Skivor

Innan du börjar väljer du den skiva du vill använda och monterar den enligt bild 5:

- Justerbar skivningsinsats
- Vändbar skiva för rivning (fin och grov)
- Julienneskiva (endast HR7778)
- Skiva för pommes frites (endast HR7778)
- Finfördelningsskiva (endast HR7778)

Var försiktig

- Var försiktig när du hanterar skivans skärblad. Eggen är mycket vass.
- Använd aldrig skivan till att bereda hårda ingredienser som isbitar.
- Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.

Kommentar

- Pressa in ingredienserna i matningsröret med pressklossen. Fyll matningsröret jämnt för bästa resultat. När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.

Citruspress

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 6.
Du kan använda citruspressen för att pressa citrusfrukter.

Kommentar

- Sätt citruspressens sil på drivaxeln i skålen. Se till att silens utskjutande del låser fast i skåran på skålens handtag. När silen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.
- Konen börjar rotera när citruspressen startas.
- Tryck citrusfrukten mot konen. Stoppa pressen då och då och avlägsna fruktkött från silen. När du är klar med pressningen eller vill ta bort fruktkött vrider du kontrollvredet till **OFF** och tar bort skålen med silen och konen från apparaten.

Minijuicepress (endast HR7777)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 7.
Minijuicepressen kan användas för att pressa små delar av frukt och grönsaker som morötter, äpplen, vattenmelon och vindruvor.

Var försiktig

- Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.
- Fyll inte skålen över maxnivån.
- Minijuicepressen kan missfärgas vid bearbetning av ingredienser som morötter och rödbetor.

Kommentar

- Innan du bearbetar ingredienser tar du bort alla kärnor från till exempel plommon, aprikoser, persikor och körsbär samt alla tjocka skal från till exempel ananas och meloner.
- För citrusfrukter som apelsiner, citroner och grapefrukt rekommenderar vi att du använder citruspressen för att pressa ut färsk juice.
- Efter användning frigör du fruktköttsrensaren genom att vrida den moturs. Lyft ut från filtertrumman för att ta bort fruktkött så att den blir lättare att rengöra.

5 Maxijuicepress (endast HR7778)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 8.
Maxijuicepressen kan användas för att pressa upp till 1,5 kg frukt och grönsaker, till exempel morötter, äpplen, vattenmelon, päron, vindruvor och ananas.

Var försiktig

- För aldrig in handen eller andra föremål (t.ex. en gaffel, kniv, sked eller slickepott) i matningsröret. Använd endast den medföljande pressklossen för att mata in ingredienser.
- Vänta tills knivenheten helt har slutat rotera innan du tar bort locket.

Kommentar

- Kontrollera alltid silen före användning. Använd inte juicepressen om du upptäcker skador som sprickor, eller om en rivningsskiva är lös.
- Innan du bearbetar ingredienser tar du bort alla kärnor från till exempel plommon, aprikoser, persikor och körsbär samt alla tjocka skal från till exempel ananas och meloner.
- När du sätter fast locket på juicepresskålen på rätt sätt hörs ett klickljud.

6 Mixer

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 9.
Mixern används till att:

- Mixa vätskor som mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shakedrycker.
- Blanda mjuka ingredienser som pannkakssmet.
- Puréa kokade ingredienser som barnmat.
- Krossa is.

Kommentar

- Tryck inte för hårt på mixerbehållarens handtag.
- Öppna aldrig locket för att placera handen eller något föremål i behållaren medan mixern är igång.
- Sätt alltid på tätningsringen på knivenheten innan du ansluter knivenheten till mixerbehållaren.
- Tillsätt flytande ingredienser under tillredningen genom att hälla dem i mixerbehållaren genom matningshålet.
- Förskär fasta ingredienser i små bitar innan du behandlar dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- För att undvika spill: När du bereder en vätska som är het eller tenderar att skumma (till exempel mjölk), ha då inte mer än 1 liter av vätska i mixerbehållaren.
- Om du inte är nöjd med resultatet, stänger du av apparaten och rör om ingredienserna med en slickepott. Ta bort lite av innehållet och bered en mindre mängd eller tillsätt lite vätska.
- Lägg ingredienserna i mixerbehållaren. Överskrid inte maxindikeringen.
- Krossa is genom att vrida kontrollvredet till **ON,** och tryck sedan på förinställningsknappen för is . Tryck på knappen igen för att avbryta.

7 Rengöring

Varning

- Dra ut nästsladden innan du rengör apparaten.

Var försiktig

- Se till att knivarnas och skivornas eggar inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan medföra att kniven blir slö.
- Eggen är vass. Var försiktig när du rengör matberedarens och mixerns knivenheter och skivorna.

1 Gör ren motorenheten med en fuktig trasa.
2 Rengör övriga delar i hett vatten (< 60 °C) med lite diskmedel eller i diskmaskin.

8 Garanti och service

Om du har frågor eller behöver service eller information kan du gå till www.philips.com/support eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Dansk

1 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand, f.eks. en spatel, til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadigede, skal du ikke bruge apparatet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på siden af blenderglasset eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel til at fjerne det, der sidder fast.
- Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør skiverne, foodprocessorens knivenhed, maxi-juicerens si og blenderens knivenhed. Knivbladenes ægge er meget skarpe.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

NB!

- Sluk aldrig apparatet ved at dreje på blenderglasset, skålen eller lågene. Sluk altid for apparatet ved at dreje knappen til **OFF**.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du stikker fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skål eller blenderglas.
- Undgå at overskride indikatoren for maks. påfyldning i glasset eller skålen.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang.
- Før du fjerner eller rengør knivenheden, ældetilbehøret, det dobbelte ballonpiskeris, mini-juiceren, skiverne, citruspresseren eller maxi-juicerens si, skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- De angivne mængder og tilberedningstider i brugervejledningen må ikke overskrides.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 80°C), før de kommes i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulerødder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.
- Støjniveau: Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

Genanvendelse

Dit produkt er udviklet og fremstillet i materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.
Når et produkt bærer et affaldsspandssymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:

Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Dette apparat har en indbygget sikkerhedslås. Du kan kun tænde for apparatet, efter at du har monteret følgende dele korrekt i motorenheden:
- foodprocessorskålen og låget dertil, eller
- blenderglasset og låget dertil, eller
- citruspresseren, eller
- maxi-juicerskålen og dens koblingsenhed (kun HR7778), eller
- mini-juiceren og dens låg (kun HR7777)

Hvis delene er samlet korrekt, låses den indbyggede sikkerhedslås op.
Du kan finde opskrifter på www.philips.com/kitchen

3 Forudindstillingsknapper

Bemærk

- Forudindstillingsknapperne fungerer ikke, når kontrolknappen er indstillet på **P**, **OFF** eller hastighedsindstilling (**1**-**12**).
- Hvis du drejer på knappen til hastighedsindstilling (**1**-**12**), efter at du har trykket på forudindstillingsknappen, deaktiveres forudindstillingsfunktionen.
- De to andre forudindstillede programmer kan ikke aktiveres, mens et forudindstillet program kører.
- De forudindstillede knapper vil kun give de optimale hastighedsindstillinger. For at opnå de bedste resultater kan du se den anbefalede mængde og tilberedningstid i Fig. 1.
- Alle de forudindstillede knapper er udstyret med en timer for automatisk stop for at beskytte fra enheden mod overdreven anvendelse.
- Den forudindstillede knap til ældning har også en automatisk nedkølingsperiode efter hver tilberedningsproces. I denne periode blinker knappen, og den kan ikke aktiveres.

For at aktivere forudindstillingsknapper skal du dreje knappen til **ON**-position. De tre forudindstillingsknapper lyser med i korte perioder for at indikere, at de er klar til brug.
Forudindstillingsknapperne omfatter følgende funktioner:

- : Ældning af dej.
- : Piskning af fløde og æggehvider.
- : Knusning af is.

For at starte, skal du trykke på den ønskede forudindstillingsknap. For at stoppe skal du trykke på den samme knap igen.

4 Foodprocessor

Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand, f.eks. en spatel, til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.

Knivenhed

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2.
Du kan bruge knivenheden til at hakke, mikse, blande eller purere ingredienser. Du kan også bruge den til at mikse og blende kagedej.

Bemærk

- Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger; da dette kan gøre kniven sløv.
- Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hård) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumpede.

Tip

- Skær større stykker ud i mindre stykker på ca. 3 x 3 x 3 cm.
- Når du hakker løg, skal hvert løg skæres i fire kvarte og lægges i skålen. Drej knappen til **P** et par gange for at undgå, at løgene bliver for finthakkede.
- Hvordan fjerner jeg mad, der sidder fast på kniven eller på indersiden af skålen? 1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten. 2. Tag låget af skålen. 3. Fjern madresterne på knivenheden eller indersiden af skålen med en spatel.

Ældetilbehør

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 3.
Du kan bruge ældetilbehøret til at ælte dej til brød og pizza. Du skal justere mængden af væske til at forme dejen i forhold til luftfugtighed og temperatur.

Bemærk

- Brug ikke ældetilbehøret for at blende flydende kagedej. Brug knivenheden til dette job.
- Montér altid ælteindsatsen i skålen, før du kommer ingredienserne i.
- Drej knappen til **ON**-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til ældning for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når dejen er ældet godt.

Tip

- Hvis du bruger mel med højt glutenindhold, skal du for at opnå de bedste resultater bruge 60 g vand til hver 100 g mel og derefter ælte med hastighed 9-12 i 1,5 minutter (maks. tid).

Dobbelt ballonpiskeris

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 4.
Du kan bruge det dobbelte ballonpiskeris til at piske æggehvider til makroner og marengs og til at piske flødeskum til desserter og kager.

Bemærk

- Brug ikke det dobbelte ballonpiskeris til at blende flydende kagedej med smør eller margarine. Brug knivenheden til dette job.
- Sørg for, at skålen og det dobbelte ballonpiskeris er tørre og fri for fedt, når du skal piske æggehvider.
- Rengør altid det dobbelte ballonpiskeris efter brug.
- Drej knappen til **ON**-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til piskning for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når fløden eller æggehviderne er færdigtilberedt.

Diske

Før du starter, skal du sørge for at vælge den ønskede skive blandt de følgende og sætte den på som vist i Fig. 5:

- Regulérbar snitteskive
- Vendbar riveskive (fin og grov)
- Julienneskive (kun HR7778)
- Pommes frites-skive (kun HR7778)
- Granuleringsskive (kun HR7778)

Advarsel

- Vær forsigtig, når du rører ved skivens skarpe kanter. Den har en meget skarp skæreside.
- Undgå at bruge skiven til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.
- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.

Bemærk

- Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten. Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten. Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

Citruspresser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6.
Du kan bruge citruspresseren til at presse citrusfrugter.

Bemærk

- Sæt sien til citruspresseren på skaftet i skålen. Sørg for, at tappen på sien er låst fast over skålens håndtag. Du kan høre et klik, når sien er sat rigtigt fast.
- Keglen begynder at rotere under betjening.
- Pres citrusfrugten ned over keglen. Hold en pause med jævne mellemrum for at fjerne frugtkødet fra sien. Når du er færdig med presningen eller ønsker at fjerne frugtkødet, skal du dreje knappen til **OFF** og fjerne skålen fra apparatet sammen med sien og keglen.

Mini-juicer (kun HR7777)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 7.
Du kan bruge mini-juiceren til at presse små portioner frugt og grøntsager som f.eks. gulerødder, æbler, vandmelon og druer.

Advarsel

- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.
- Fyld aldrig skålen over maksimummærket.
- Mini-juiceren kan blive misfarvet ved tilberedning af ingredienser som f.eks. gulerødder og rødbeder.

Bemærk

- Inden du tilbereder ingredienser, skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer, abrikoser, ferskner og kirsebær samt hård skræl fra ananas, melon osv.
- For citrusfrugter som f.eks. appelsiner, citroner og grapefrugt anbefales det at bruge citruspresseren til at presse frisk saft.
- Efter brug skal du dreje frugtkødsfjerneren mod uret for at frigøre den. Løft den ud af filtertromlen for at fjerne overskydende frugtkød mhp. nem rengøring.

5 Maxi-juicer (kun HR7778)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 8.
Du kan bruge maxi-juiceren til at presse op til 1,5 kg af frugt og grøntsager som f.eks. gulerødder, æbler, vandmelon, pærer, vindruer og ananas.

Advarsel

- Stik aldrig din hånd eller andre genstande (f.eks. en gaffel, kniv, ske eller spatel) ned i påfyldningstragten. Brug kun den medfølgende nedstopper til dette formål.
- Vent, indtil sien er holdt helt op med at rotere, før du fjerner låget.

Bemærk

- Kontroller altid sien før brug. Brug ikke juiceren, hvis du opdager, at den er blevet beskadiget og f.eks. har sprækker, revner eller en løs riveplade.
- Inden du tilbereder ingredienser, skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer, abrikoser, ferskner og kirsebær samt hård skræl fra ananas, melon osv.
- Når du sætter låget korrekt på juicerskålen, lyder der et klik.

6 Blender

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 9.
Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtsaft, suppe, mixede drinks og shakes.
- Blendning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej.
- purering af tilberedte ingredienser, f.eks. babymad.
- Knusning af is.

Bemærk

- Tryk ikke for hårdt på blenderglassets håndtag.
- Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.
- Montér altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderglasset.
- Hvis du vil tilsætte flydende ingredienser, mens du blender, skal du hælde dem ned gennem hullet i blenderglassets låg.
- Skær store ingredienser i mindre stykker, før du blender dem.
- Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
- Undgå spild: Når du blender flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme (f.eks. mælk), bør du højst hælde 1 liter i blenderglasset.
- Hvis du ikke er tilfreds med resultatet, skal du slukke for apparatet og røre i ingredienserne med en spatel. Fjern nogle af ingredienserne for at tilberede en mindre mængde, eller tilsæt noget væske.
- Kom ingredienser i blenderglasset op til maksimummærket.
- For at knuse is skal du dreje knappen til **ON**-position og derefter trykke på forudindstillingsknappen til isknusning. Tryk på knappen igen for at stoppe.

7 Rengøring

Advarsel

- Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.

Advarsel

- Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skivernes ægge kommer i kontakt med hårde genstande. Det kan gøre dem sløve.
- Knivbladenes ægge er skarpe. Vær forsigtig, når du rengør knivenheden i foodprocessoren, knivenheden i blenderen og skiverne.

1 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
2 Rengør de øvrige dele i varmt vand (< 60°C) tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

8 Garanti og service

Hvis du får problemer, har brug for service eller oplysninger, skal du se www.philips.com/support eller kontakte det lokale Philips Kundecenter. Telefonnummeret findes i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Norsk

1 Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Bruk aldri fingrene eller et objekt (for eksempel en slikkepott) til å skyve ingredienser inn i materøret mens motoren er i gang. Bruk bare stapperen.
- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Hvis mat kleber seg til veggen på hurtigmikserens kanne eller bolle, slår du av apparatet og trekker ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne maten fra veggen.
- Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør skiver, knivenheten til foodprocessoren, silen til maxi juiceren og knivenheten til hurtigmikseren. Knivseggene er svært skarpe.
- Ikke berør knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømnettet. Knivene er svært skarpe.
- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke støpselet ut av stikkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.

Forsiktig

- Slå aldri av apparatet ved å vri på mikserkannen, bollen eller lokkene til disse. Slå alltid av apparatet ved å vri kontrollbryteren til **OFF**.
- Koble apparatet fra strømnettet umiddelbart etter bruk.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet før du stikker hånden eller en gjenstand (for eksempel en slikkepott) inn i mikserkannen.
- Vent til de bevegelige delene har stanset før du fjerner lokket på bollen eller kannen.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på kannen eller bollen.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- Før du fjerner eller rengjør knivenheten, eltetilbehør, dobbel ballongvisp, mini juiceren, skivene, sitruspressen eller silen til maxi juiceren, må støpselet trekkes ut.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i bruksanvisningen.
- Avkjøl varme ingredienser (< 80 °C) før de bearbeides.
- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver porsjon som bearbeides.
- Visse ingredienser, for eksempel gulrøtter, kan forårsake misfarging av overflaten til delene. Dette har ingen negativ innvirkning på delene. Misfargingen forsvinner vanligvis etter noe tid.
- Støynivå: Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Resirkulering

Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.
Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF:

Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

2 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Dette apparatet er utstyrt med en innebygd sikkerhetslås. Du kan bare slå på apparatet når følgende deler på motorenheten er korrekt montert:
- foodprocessorbollen og tilhørende lokk eller
- mikserkannen og tilhørende lokk eller
- sitruspressen eller
- maxi juicerbollen og tilhørende koblingsenhet (kun HR7778) eller
- mini juiceren og tilhørende lokk kun HR7777)

Når disse delene er montert korrekt, vil den innebygde sikkerhetslåsen låses opp.
For oppskrifter kan du gå til www.philips.com/kitchen

3 Forhåndsinnstilte knapper

Merknad

- De forhåndsinnstilte knappene vil ikke bli fungere når kontrollbryteren er stilt inn på **P**, **OFF** eller hastighetsinnstilling (**1**–**12**).
- Hvis du vrir du på knappen for hastighetsinnstilling (**1**–**12**) etter at du har trykket på den forhåndsinnstilte knappen, deaktiveres den forhåndsinnstilte funksjonen.
- De to andre forhåndsinnstilte programmene kan ikke aktiveres mens et forhåndsinnstilt program er i gang.
- De forhåndsinnstilte knappene gir deg bare de optimale hastighetsinnstillingene. For å oppnå best mulig resultat kan du se anbefalt mengde og tilberedningstid i fig. 1.
- Alle de forhåndsinnstilte knappene har en timer for automatisk stopp for å beskytte enheten mot for mye bruk.
- Den forhåndsinnstilte knappen for elting har også en automatisk avkjølingsperiode etter hver tilberedningssyklus. I denne perioden blinker knappen, og funksjonen kan ikke aktiveres.

For å aktivere forhåndsinnstilte knapper vri du bryteren til **ON**-stilling. De tre forhåndsinnstilte knappene lyser med pulseringseffekt for å vise at de er klare til bruk.
De forhåndsinnstilte knappene omfatter følgende funksjoner:

- : Elte deig.
- : Pisking eller vispe krem og eggehviter.
- : Knuse is.

For å starte må du trykke på ønsket forhåndsinnstilt knapp. Hvis du vil stoppe, trykker du på den samme knappen igjen.

4 Foodprocessor

Advarsel

- Bruk aldri fingrene eller et objekt (for eksempel en slikkepott) til å skyve ingredienser inn i materøret mens motoren er i gang. Bruk bare stapperen.

Knivenhet

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2.
Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser. Du kan også bruke den til å blande og mikse kakerøre.

Merknad

- Sett alltid knivenheten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.
- Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.
- Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (harde) oster eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.

Tips

- Del opp større stykker på forhånd i biter på ca. 3 x 3 x 3 cm.
- Når du hakker løk, kutter du hver løk i fire store båter og legger dem i bollen. Vri knappen til **P** et par ganger for å hindre at løken blir for finhakket.
- Hvordan fjerne mat som henger fast på kniven eller på innsiden av bollen? 1. Slå apparatet av, og trekk deretter ut støpselet fra stikkontakten. 2. Ta av lokket på bollen. 3. Fjern ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen med en slikkepott.

Eltetilbehør

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 3.
Du kan bruke eltetilbehøret til å elte gjærdeig til brød og pizza. Du må justere mengden væske for å forme deigen i henhold til luftfuktighet og temperatur.

Merknad

- Ikke bruk eltetilbehøret til å blande kakerøre. Bruke knivenheten til dette arbeidet.
- Sett alltid elteutstyret i bollen før du begynner å tilsette ingrediensene.
- Vri knappen til **ON**-stillingen, og trykk deretter på den forhåndsinnstilte knappen for elting for å starte. Trykk på knappen én gang til for å stoppe når deigen er dannet.

Tips

- Hvis du bruker mel med høyt gluteninnhold, kan du bruke 60 g vann i hver 100 g mel og elte med hastighet 9–12 i 1,5 minutter (maks.) for å oppnå best mulig resultat.

Dobbel ballongvisp

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 4.
Du kan bruke den doble ballongvispen til å piske eggehviter for makroner og marengs, og til å piske krem for desserter og kaker.

Merknad

- Ikke bruk dobbel ballongvisp for å blande kakerører med smør eller margarin. Bruke knivenheten til dette arbeidet.
- Sørg for at bollen og den doble ballongvispen er tørre og fettfrie når du pisker eggehviter.
- Rengjør alltid den doble ballongvispen etter bruk.
- Vri på knappen til **ON**-stillingen, og trykk deretter på den forhåndsinnstilte knappen for pisking/visping for å starte. Trykk på knappen én gang til for å stoppe når kremen eller eggehvitene er helt behandlet.

Plater

Før du begynner må du kontrollere at du velger riktig plate ved å følge og sette sammen i henhold til fig. 5:

- Justerbar kutteskive
- Vendbar strimleskive (fint og grovt)
- Julienne-skive (kun HR7778)
- Pommes frites-skive (kun HR7778)
- Maleskive (kun HR7778)

Forsiktig

- Vær forsiktig når du håndterer kniven på skiven. Den har en svært skarp knivkant.
- Bruk aldri skiven til å bearbeide harde ingredienser som isbiter.
- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

Merknad

- Skyv ingrediensene gjennom materøret med stapperen. Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.

Sitruspresse

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 6.
Du kan bruke sitruspressen til å presse sitrusfrukter.

Merknad

- Sett silen til sitruspressen på akselen i bollen. Kontroller at fremspringet på silen er låst i sporet på bollens håndtak. Når silen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.
- Safttoppen begynner å rotere under drift.
- Trykk sitrusfrukt ned i safttoppen. Stopp pressingen med jevne mellomrom for å fjerne fruktkjøttet fra silen. Når du er ferdig med å presse eller når du ønsker å fjerne fruktkjøttet, vrir du bryteren til **OFF** og fjerner bollen med silen og safttoppen fra apparatet.

Mini juicer (kun HR7777)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 7.
Du kan bruke mini juiceren for å lage juice av små porsjoner med frukt og grønnsaker, for eksempel gulrøtter, epler, vannmelon og druer.

Forsiktig

- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.
- Ikke fyll bollen over maksimumsmerket.
- Mini juiceren kan bli misfarget når den skal behandle ingredienser som gulrøtter og rødbeter.

Merknad

- Før du behandler ingredienser, fjerner du alle frø og steiner fra plommer, aprikoser, fersken og kirsebær, og du fjerner alle harde skall fra ananas, meloner osv.
- For sitrusfrukter, for eksempel appelsiner, sitroner og grapefrukter, anbefales det å bruke sitruspressen for presse ut fersk sitrusjuice.
- Etter bruk vrir du fruktkjøttfjerneren mot klokken for å låse den opp. Ta den ut fra filtertrommelen for å fjerne overflødig fruktkjøtt for enkel rengjøring.

5 Maxi juicer (kun HR7778)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 8.
Du kan bruke maxi juiceren til å lage juice av opptil 1,5 kg frukt og grønnsaker, for eksempel gulrøtter, epler, vannmelon, pærer, druer og ananas.

Forsiktig

- Putt aldri hånden eller et annet objekt (f.eks. en gaffel, kniv, skje eller slikkepott) ned i materøret. Bruk bare stapperen som leveres med apparatet.
- Vent til silen har stanset helt før du fjerner lokket.

Merknad

- Kontroller alltid silen før bruk. Ikke bruk juiceren hvis du legger merke til skader som sprekker eller en løs riveskive.
- Før du tilbereder ingrediensene, fjerner du alle frø og steiner fra plommer, aprikoser, ferskener og kirsebær, og hardt skall fra ananas, melon osv.
- Når du setter lokket på juicerbollen på riktig måte, hører du et klikk.

6 Hurtigmikser

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 9.
Hurtigmikseren skal brukes til å:

- blande væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, blandingsdrikker og shaker
- mikse myke ingredienser som pannekakerøre
- mose kokte ingredienser som babymat.
- knuse is

Merknad

- Ikke bruk for mye kraft på håndtaket på mikserkannen.
- Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går.
- Fest alltid pakningen på knivenheten før du fester knivenheten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidingen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom matehullet.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Slik unngår du søl: Når du bearbeider væske som er varm eller som kan skumme (for eksempel melk), bruker du ikke mer enn 1 liter væske i hurtigmikserkannen.
- Hvis du ikke er fornøyd med resultatet, slår du av apparatet og rører inn ingrediensene med en slikkepott. Ta ut litt av innholdet for å bearbeide en mindre mengde, eller tilsett litt væske.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsmerket.
- Når du skal knuse is, vrir du bryteren til **ON**-stillingen og trykker deretter på den forhåndsinnstilte knappen for is. Trykk på knappen én gang til for å stoppe.

7 Rengjøring

Advarsel

- Koble apparatet fra strømnettet før du rengjør det.

Forsiktig

- Sørg for at eggen på knivene og skivene ikke kommer i kontakt med harde objekter. Dette kan gjøre knivene sløve.
- Knivseggene er skarpe. Vær forsiktig når du rengjør knivenheten til foodprocessoren, knivenheten til hurtigmikseren og skivene.

1 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
2 Vask de andre delene i varmt vann (< 60 °C) med oppvaskmiddel eller i en oppvaskmaskin.

8 Garanti og service

Hvis du har et problem eller trenger hjelp eller informasjon, kan du gå til www.philips.com/support eller kontakte Philips kundestøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Português

1 Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.

Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.
- Tenha cuidado ao manusear ou limpar os discos, a lâmina do robot, o coador da centrifugadora maxi e a lâmina da liquidificadora. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas.

Atenção

- Nunca desligue o aparelho, rodando o copo misturador, a taça ou as suas tampas. Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo para **OFF**.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Desligue sempre a ficha do aparelho, antes de colocar os dedos ou um objecto (p. ex., uma espátula) dentro do copo misturador.
- Aguarde até as peças em movimento pararem antes de retirar a tampa da taça ou do copo.
- Não exceda o nível máximo indicado no copo ou na taça.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Antes de retirar ou limpar a lâmina, o acessório de amassar, as varas de bater duplas, a mini-centrifugadora, os discos, o espremedor de citrinos ou o coador da centrifugadora maxi, desligue o aparelho.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados no manual do utilizador.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 80 °C) antes de os processar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- Nível de ruído: Lc = 86 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.
Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:

Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

2 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para beneficiar na totalidade do suporte que a Philips oferece, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Este aparelho está equipado com um bloqueio de segurança incorporado. Pode ligar o aparelho apenas depois de montar correctamente as seguintes peças na unidade do motor:

- a taça do robot de cozinha e a sua tampa, ou
- o copo misturador e a sua tampa, ou
- o espremedor de citrinos, ou
- a taça da centrifugadora maxi e o seu encaixe (apenas no modelo HR7778), ou
- a mini-centrifugadora e a sua tampa (apenas no modelo HR7777)

Se estas peças estiverem montadas correctamente, o bloqueio de segurança incorporado é desbloqueado.
Para receitas, vá a www.philips.com/kitchen

3 Botões predefinidos

Nota

- Os botões predefinidos não funcionarão quando o botão de controlo estiver regulado para **P**, **OFF** ou para uma regulação de velocidade (**1**-**12**).
- Se rodar o botão para uma regulação de velocidade (**1**-**12**) depois de premir o botão predefinido, a função predefinida será desactivada.
- Não é possível activar os outros dois programas predefinidos enquanto um programa predefinido estiver em funcionamento.
- Os botões predefinidos fornecer-lhe-ão apenas as definições de velocidade optimizadas. Para obter os melhores resultados, consulte a quantidade e o tempo de processamento recomendados na fig. 1.
- Todos os botões predefinidos estão equipados com um temporizador de paragem automática para proteger a sua unidade contra uma utilização excessiva.
- O botão predefinido para amassar tem também um período de arrefecimento automático após cada ciclo de processamento. Durante este período, o botão ficará intermitente e não será possível activar a função.

Para activar os botões predefinidos, rode o botão para a posição **ON**. Os três botões predefinidos acender-se-ão com um efeito intermitente para indicar que estes estão prontos para serem utilizados.
Os botões predefinidos incluem as seguintes funções:

- : Amassar massa.
- : Bater natas e claras de ovo.
- : Triturar gelo.

Para iniciar, prima o botão predefinido pretendido. Para parar, prima o mesmo botão novamente.

4 Robot

Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor.

Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2.
As lâminas podem ser utilizadas para picar, misturar, liquidificar ou reduzir a puré. Também pode utilizá-las para misturar e liquidificar massas para bolo.

Nota

- Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafrão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.
- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e formam grumos.

Dica

- Corte previamente os pedaços grandes de comida em pedaços de aprox. 3 x 3 x 3 cm.
- Quando picar cebola, corte cada cebola em quatro e coloque na taça. Rode o botão para **P** algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.
- Como retirar os alimentos que ficam colados à lâmina ou ao interior da taça? 1. Desligue o aparelho e retire a ficha. 2. Retire a tampa da taça. 3. Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

Acessório para amassar

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 3.
Este acessório pode ser utilizado para amassar massas levedadas para pão e piza. Deve ajustar a quantidade de líquido para preparar a massa de acordo com as condições da humidade e da temperatura.

Nota

- Não utilize o acessório para amassar para liquidificar massas para bolo. Utilize a lâmina para esta finalidade.
- Introduza sempre o batedor na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Rode o botão para a posição **ON** e, em seguida, prima o botão predefinido para amassar para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando a massa estiver preparada.

Dica

- Se utilizar farinha rica em glúten, para obter melhores resultados, utilize 60 g de água para cada 100 g de farinha e amasse à velocidade 9 a 12 durante 1:30 minutos (tempo máximo).

Varas de bater duplas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 4.
Pode utilizar as varas para bater duplas para bater claras em castelo para macarons e merengues e para bater natas para sobremesas e bolos.

Nota

- Não utilize as varas de bater duplas para preparar massas de bolo com manteiga ou margarina. Utilize a lâmina para esta finalidade.
- Assegure-se que a taça e as varas de bater duplas estão secas e sem gordura quando bater claras em castelo.
- Limpe sempre as varas de bater duplas após cada utilização.
- Rode o botão para a posição **ON** e, em seguida, prima o botão predefinido para bater para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando as natas ou as claras estiverem totalmente prontas.

Discos

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o disco pretendido entre os apresentados abaixo e de que este foi montado de acordo com a Fig. 5:

- Disco para fatiar ajustável
- Disco reversível para cortar (fino e grosso)
- Disco para juliana (apenas para o HR7778)
- Disco para batatas fritas (apenas para o HR7778)
- Disco para granular (apenas para o HR7778)

Atenção

- Tenha cuidado ao manusear a lâmina de corte do disco. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.
- Nunca utilize os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.

Nota

- Coloque os ingredientes no tubo de alimentos com o pressor. Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados. Quando tiver de processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça após cada processamento.

Espremedor

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 6.
Pode utilizar o espremedor de citrinos para extrair sumo a citrinos.

Nota

- Coloque o coador para o espremedor de citrinos no eixo na taça. Assegure-se de que a projecção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça. Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- O cone começa a rodar durante o funcionamento.
- Pressione os citrinos contra o cone. Pare de vez em quando para retirar a polpa do filtro. Quando terminar a extracção do sumo ou quando quiser retirar a polpa, rode o botão para **OFF** e retire a taça do aparelho com o coador e o cone.

Mini-centrifugadora (apenas no modelo HR7777)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 7.
Pode utilizar a mini-centrifugadora para extrair quantidades pequenas de sumo de frutas e legumes, como cenouras, maçãs, melancia e uvas.

Atenção

- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.
- Não encha a taça acima da indicação do nível máximo.
- A mini-centrifugadora pode perder a cor se processar ingredientes como cenouras e beterraba.

Nota

- Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêssegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.
- Para citrinos, como laranjas, limões e toranjas, recomendamos a utilização do espremedor de citrinos para extrair sumo fresco.
- Depois de utilizar, rode o removedor de polpa para a esquerda para o desbloquear. Retire o tambor do filtro para retirar a polpa em excesso para uma limpeza fácil.

5 Centrifugadora maxi (apenas no modelo HR7778)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 8.
Pode utilizar a centrifugadora maxi para extrair sumo de até 1,5 kg de frutas e vegetais, como cenouras, maçãs, melancias, pêras, uvas e ananás.

Atenção

- Nunca introduza a sua mão, nem outro objecto (por ex., um garfo, uma faca, uma colher ou uma espátula) no tubo de alimentos. Utilize apenas o pressor fornecido com o aparelho para esta finalidade.
- Aguarde até o coador parar completamente de rodar antes de retirar a tampa.

Nota

- Verifique sempre o coador antes de utilizar. Não utilize a centrifugadora se notar quaisquer danos como fissuras, fendas ou um disco de ralar solto.
- Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêssegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.
- Quando encaixa correctamente a tampa na taça da centrifugadora, ouve um estalido.

6 Liquidificadora

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 9.
A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

- Liquidificar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- Misturar ingredientes macios, como preparado para panquecas.
- Reduzir alimentos a puré, como comida para bebé.
- Triturar gelo.

Nota

- Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador.
- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.
- Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de a montar no copo misturador.
- Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação.
- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: Quando processar um ingrediente líquido que esteja quente ou tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Se não estiver satisfeito com o resultado, desligue o aparelho e mexa os ingredientes com uma espátula. Retire algum conteúdo, para processar uma quantidade menor ou adicione um pouco de líquido.
- Coloque os ingredientes no copo misturador, sem exceder a indicação do nível máximo.
- Para esmagar gelo, rode o botão para a posição **ON** e, em seguida, prima o botão predefinido para gelo Prima o botão novamente para parar.

7 Limpeza

Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.

Atenção

- Assegure-se de que os rebordos de corte das lâminas e dos discos não entram em contacto com objectos rígidos. Isto pode tornar as lâminas rombas.
- Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado quando limpar as lâminas do robot, a lâmina da liquidificadora e os discos.

1 Limpe o motor com um pano húmido.
2 Lave as restantes peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou coloque-as na máquina de lavar loiça.

8 Garantia e assistência

Se tiver algum problema ou se precisar de assistência ou informações, visite www.philips.com/support ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. O número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial. Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante local Philips.

Türkçe

1 Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Güç kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyin.
- Cihazı kesinlikle çalışır durumda bırakmayın.
- Blender haznesinin veya kasesinin içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyin.
- Diskleri, mutfak robotunun bıçak ünitesini, maksi meyve sıkacağının eleğini ve blenderin bıçak ünitesini tutarken veya temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce,cihazın fişini çekin.

Dikkat

- Cihazı asla blender haznesini, kasesini veya bunların kapaklarını çevirerek kapatmayın. Cihazı her zaman düğmeyi **OFF** (KAPALI) konumuna getirerek kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (örneğin spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekin.
- Kasenin veya haznenin kapağını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyin.
- Haznenin veya kasenin üzerindeki maksimum seviye göstergesini geçmeyin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin.
- Bıçak ünitesini, yoğurma aksesuarını, çift balon çırpıcıyı, mini meyve sıkacağını, diskleri, narenciye sıkacağını veya maksi meyve sıkacağının eleğini çıkarmadan veya temizlemeden önce cihazın fişini çıkarın.
- Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen üreticilerin aksesuar ve parçalarını kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Kullanıcı kılavuzunda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 80°C) bekleyin.
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Havuçlar gibi bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- Gürültü düzeyi: Lc = 86 dB [A]

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur. Doğru ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde kullanılırsa, günümüz bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

Geri dönüşüm

Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir.
Üzerinde çarpı işaretli tekerlekli çöp kutusu işaretli etiket bulunması, söz konusu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Yönergesi kapsamında olduğu anlamına gelir.

Bu ürünü kesinlikle diğer evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

2 Giriş

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz, Philips dünyasına hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Cihazda dahili bir güvenlik kilidi bulunur. Cihazı ancak motor ünitesinin aşağıdaki parçalarını doğru şekilde taktıktan sonra açabilirsiniz:
- mutfak robotu kasesi ve kapağı veya
- blender haznesi ve kapağı veya
- narenciye sıkacağı veya
- maksi meyve sıkacağı haznesi ve bağlantı ünitesi (yalnızca HR7778) veya
- mini meyve sıkacağı ve kapağı (yalnızca HR7777)

Bu parçalar doğru biçimde takılmışsa, dahili güvenlik kilidi açılır.
Yemek tarifleri için www.philips.com/kitchen adresine gidin

3 Ön ayar düğmeleri

Not

- Ön ayar düğmeleri, kontrol düğmesi **P**, **OFF** veya hız ayarına (**1**-**12**) ayarlandığında çalışmaz.
- Düğmeyi, ön ayar düğmesine bastıktan sonra hız ayarına (**1**-**12**) döndürürseniz, ön ayar işlevi devre dışı kalır.
- Bir ön ayar programı çalışırken, diğer iki ön ayar programı etkinleştirilemez.
- Ön ayarlı düğmeler size yalnızca optimum hız ayarlarını sunar. En iyi sonuçlar için, Şekil 1'de önerilen miktara ve işleme süresine bakın.
- Tüm ön ayarlı düğmeler, ünitenizi aşırı kullanımdan korumak amacıyla otomatik durdurma zamanlayıcısıyla donatılmıştır.
- Yoğurma ön ayar düğmesinin her işlem döngüsünden sonra otomatik soğuma dönemi de vardır. Bu süre boyunca, düğme yanıp söner ve fonksiyon etkinleştirilemez.

Ön ayar düğmelerini etkinleştirmek için, düğmeyi **ON** (AÇIK) konumuna döndürün. Üç ön ayar düğmesi, kullanıma hazır olduklarını belirten darbe etkisiyle yanar.
Ön ayar düğmeleri aşağıdaki fonksiyonları içerir:

- : Hamur yoğurma.
- : Krema ve yumurta aklarını çırpma.
- : Buz kırma.

Başlatmak için istediğiniz ön ayar düğmesine basın. Durdurmak için aynı düğmeye tekrar basın.

4 Mutfak robotu

Uyarı

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.

Bıçak ünitesi

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2.
Bıçak ünitesini malzemeleri doğramak, karıştırmak veya püre yapmak için kullanabilirsiniz. Kek hamurlarını karıştırmak ve harmanlamak için de kullanabilirsiniz.

Not

- Bıçak ünitesini hazneye mutlaka malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğrarken bıçak ünitesini kullanmayın. Aksi halde bıçak körelecektir.
- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.

İpucu

- Büyük malzemeleri önceden yaklaşık 3 x 3 x 3 cm boyutlarında küçük parçalar halinde kesin.
- Soğanları doğrarken, her bir soğanı dörde bölün ve bunları, haznenin içine yerleştirin. Soğanların çok ince doğranmasını önlemek için düğmeyi birkaç kez **P** değerine döndürün.
- Bıçağa veya haznenin içine yapışan yiyecek nasıl temizlenir? 1. Cihazı kapatarak fişini prizden çekin. 2. Hazne kapağını açın. 3. Spatula yardımı ile bıçağa veya haznenin içine yapışan malzemeleri sıyırın.

Yoğurma aksesuarı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 3.
Yoğurma aksesuarını ekmek ve pizza için mayalı hamur yoğurmak amacıyla kullanabilirsiniz. Nem ve sıcaklık durumuna göre hamuru biçimlendirmek için kullanılacak sıvı miktarını ayarlamanız gerekir.

Not

- Kek hamurlarını karıştırmak için yoğurma aksesuarını kullanmayın. Bu iş için bıçak ünitesini kullanın.
- Yoğurma aksesuarını hazneye mutlaka malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.
- Düğmeyi **ON** (AÇIK) konumuna getirin ve ardından, başlamak için yoğurma ön ayar düğmesine basın. Hamur yoğrulduğunda durdurmak için düğmeye tekrar basın.

İpucu

- Yüksek glutenli un kullanıyorsanız, en iyi sonuçlar için, her 100 g un için 60 g su kullanın ve 9-12 hızında maksimum 1,5 dakika yoğurun.

Çift balon çırpıcı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 4.
Beze ve mereng için yumurta aklarını, tatlılar ve kekler için kremayı çırpmak üzere çift balon çırpıcıyı kullanabilirsiniz.

Not

- Yağlı veya margarinli kek hamurlarını karıştırmak için çift balon çırpıcıyı kullanmayın. Bu iş için bıçak ünitesini kullanın.
- Yumurta aklarını çırparken, hazne ve çift balon çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun.
- Çift balon çırpıcıyı kullandıktan sonra her zaman temizleyin.
- Düğmeyi **ON** (AÇIK) konumuna getirin ve ardından, başlamak için çırpma ön ayar düğmesine basın. Krema veya yumurta akları tamamen işlendikten sonra cihazı durdurmak için düğmeye tekrar basın.

Diskler

Başlamadan önce, aşağıdakilerden istediğiniz diski seçtiğinizden ve Şekil. 5'e göre birleştirdiğinizden emin olun:

- Ayarlanabilir dilimleyici disk bıçak
- Ters çevrilebilir rendeleyici disk (ince ve kalın)
- Jülyen doğrama diski (yalnızca HR7778)
- Kızartmalık patates dilimleme diski (yalnızca HR7778)
- Öğütme diski (yalnızca HR7778)

Dikkat

- Diskin dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağzı çok keskindir.
- Diskle kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.
- Besleme borusundan malzeme ekerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.

Not

- Malzeme iticiyle malzemeleri besleme borusunun içine doğru yerleştirin. En iyi sonucu elde etmek için besleme borusunu eşit miktarda doldurun. Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

Narenciye sıkacağı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 6.
Narenciye meyvelerini sıkmak için narenciye sıkacağını kullanabilirsiniz.

Not

- Narenciye sıkacağının eleğini haznede milin üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağının yuvasına kilitlendiğinden emin olun. Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Çalışma sırasında huni dönmeye başlar.
- Narenciyeyi huniye doğru bastırın. Arada bir elekteki posaları temizlemek için uygulamayı durdurun. Sıkma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi **OFF** (KAPALI) konumuna döndürün ve hazneyi, süzgeci ve hunisiyle birlikte cihazdan çıkarın.

Mini Meyve Sıkacağı (yalnızca HR7777)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 7.
Mini meyve sıkacağını, küçük parçalara bölünmüş havuç, elma, kavun ve üzün gibi meyvelerin ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanabilirsiniz.

Dikkat

- Besleme borusundan malzeme ekerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.
- Hazneyi maksimum göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.
- Havuç ve pancar gibi malzemeler işlenirken, mini meyve sıkacağının rengi değişebilir.

Not

- Malzemeleri işlemeden önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarın ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarının tamamını soyun.
- Portakal, limon ve greyfurt gibi narenciye meyvelerinde, taze narenciye suyunu çıkarmak için narenciye sıkacağını kullanmanız önerilir.
- Kullanımdan sonra, posa çıkarıcıyı kilidini açmak için saatin ters yönünde döndürün. Kolay temizleme amacıyla fazla posayı atmak için filtre silindirini kaldırarak çıkarın.

5 Maksi Meyve Sıkacağı (yalnızca HR7778)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 8.
Maksi meyve sıkacağını, 1,5 kg'ye kadar havuç, elma, karpuz, armut, üzüm ve ananas gibi meyve ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanabilirsiniz.

Dikkat

- Elinizi veya başka bir nesneyi (örn. çatal, bıçak, kaşık veya spatula) hiçbir zaman besleme borusunun içine yerleştirmeyin. Yalnızca cihazla birlikte bu amaç için sağlanan iticiyi kullanın.
- Kapağı çıkarmadan önce elek dönmesinin tamamıyla durmasını bekleyin.

Not

- Kullanmadan önce her zaman eleği kontrol edin. Kırık, çatlak veya gevşek rendeleme diski gibi bir hasar fark ederseniz, meyve sıkacağını kullanmayın.
- Malzemeleri işlemeden önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarın ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarının tamamını soyun.
- Kapağı meyve sıkacağı haznesine doğru bir şekilde mandalladığınızda bir tık sesi duyulur.

6 Blender

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 9.
Blenderin kullanım amaçları:

- Süt ürünleri, soslar, meyve suları, çorbalar ve karışık içecekler gibi sıvıları karıştırmak.
- Krep hamuru gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak.
- Bebek maması gibi pişmiş yiyecekleri püre yapmak.
- Buz kırmak.

Not

- Blender haznesinin kulpuna çok fazla güç uygulamayın.
- Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi kaseye sokmak için kapağı açmaya çalışmayın.
- Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.
- İşlem sırasında blender haznesine sıvı eklemek için yiyecek besleme borusunu kullanın.
- Sert malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Sıçramayı önlemek için: Sıcak veya köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt), blender haznesine sıvıyı 1 litreden fazla koymayın.
- Sonuçtan memnun kalmadığınız takdirde, cihazı kapatıp malzemeleri spatulayla karıştırın. Daha az miktarda malzemeyi karıştırmak için bir kısmını çıkarın veya bir miktar sıvı ekleyin.
- Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.
- Buz kırmak için düğmeyi **ON** (AÇIK) konumuna döndürün ve ardından, buz ön ayarı düğmesine basın. Durdurmak için düğmeye tekrar basın.

7 Temizleme

Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.

Dikkat

- Bıçakların ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.
- Bıçakların ağzı oldukça keskindir. Mutfak robotunun bıçak ünitesini, blenderin bıçak ünitesini ve diskleri temizlerken dikkatli olun.

1 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
2 Diğer parçaları sıcak suda (< 60°C) bulaşık deterjanı ile veya bulaşık makinesinde yıkayın.

8 Garanti ve servis

Bir sorun yaşarsanız ya da servise veya bilgiye ihtiyaç duyarsanız, www.philips.com/support adresine bakın veya ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun. Gerekli telefon numarası için garanti broşürüne bakın. Ülkenizde Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza gidin.

العربية

1 هام

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.

تحذير

- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر (الملعقة المنبسطة مثلاً) لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من أن الفولتية المشار إليها في أسفل الجهاز تتوافق مع الفولتية المحلية.
- لا تعمل إطلاقاً على توصيل هذا الجهاز بمفتاح مزود بمؤقت، لتفادي الوصول إلى حالات خطرة.
- إذا كان سلك الطاقة أو القابس أو أي أجزاء أخرى تالفة، فلا تستخدم الجهاز.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخوَّل من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز حرصاً على سلامتهم.
- لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل بدون مراقبة.
- إذا التصق الطعام بدورق الخلاط أو وعائه، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة منبسطة لإزالة الطعام عن الجدار.
- يُرجى توخي الحذر عند حمل الأقراص ووحدة الشفرة في جهاز تحضير الطعام والمصفاة في العصارة الكبيرة ووحدة الشفرة في الخلاط أو عند تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.
- لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات بالغة الحدة.
- إذا علقت الشفرات، فقم بفصل الطاقة عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي تسببت في إعاقة عملها.

تنبيه

- لا تعمل إطلاقاً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير دورق الخلاط أو الوعاء أو غطائهما. اعمد دائمًا إلى إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير المفتاح إلى OFF.
- افصل الطاقة عن الجهاز مباشرةً بعد الاستخدام.
- افصل دائماً الطاقة عن الجهاز قبل استخدام أصابعك أو أي شيء آخر (الملعقة المنبسطة مثلاً) للوصول إلى دورق الخلاط.
- انتظر حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل نزع غطاء الدورق أو الوعاء.
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الدورق أو الوعاء.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد.
- قبل إزالة وحدة الشفرة أو ملحق العجن أو أداة الخفق الشبكية المزدوجة أو العصارة الصغيرة أو الأقراص أو عصارة الحمضيات أو مصفاة العصارة الكبيرة أو تنظيفها، قم بفصل الجهاز.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.
- هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تتجاوز الكميات والأوقات المشار إليها في دليل المستخدم.
- دع المكونات الساخنة تبرد (< 80°C) قبل معالجتها.
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة، بعد كل دفعة تعالجها.
- قد تتسبّب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير الألوان على سطح الأجزاء. وليس لهذا الأمر أي تأثير سلبي على القطع. يختفي هذا التغيير في الألوان عادةً بعد مرور بعض الوقت.
- مستوى الضجيج: Lc = 86 ديسيبل [A]

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). إذا تم استخدام الجهاز بشكل صحيح وبالتوافق مع الإرشادات المبيّنة في دليل المستخدم هذا، فسيكون استخدامه آمناً وفقاً للدليل العلمي المتوفر اليوم.

إعادة التدوير

تم تصميم المنتج وتصنيعه من أجود المواد والمكونات القابلة لإعادة التدوير وإعادة الاستخدام.

حين ترى على المنتج رمز سلة المهملات ذات العجلات مشطوباً، فهذا يعني أن المنتج معتمد من قِبل التوجيه الأوروبي EC/2002/96.

لا تتخلص أبداً من المنتج مع سائر النفايات المنزلية. يرجى الاطلاع على القوانين المحلية المتعلقة بمجموعة المنتجات الكهربائية والإلكترونية المنفصلة. إن التخلص السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على البيئة وصحة الإنسان معاً.

2 مقدمة

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips! للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.

هذا الجهاز مجهّز بقفل سلامة مدمج. لا يمكنك تشغيل الجهاز إلا بعد تجميع القطع التالية على وحدة المحرك بطريقة صحيحة:

- وعاء جهاز تحضير الطعام وغطاؤه، أو
- دورق الخلاط وغطاؤه، أو
- عصارة الحمضيات أو
- وعاء العصارة الكبيرة والوحدة المرفقة به (HR7778 فقط) أو
- العصارة الصغيرة وغطاؤها (HR7777 فقط)

إذا تم تجميع القطع التالية بطريقة صحيحة، فيتم إلغاء قفل السلامة المدمج.
للحصول على وصفات طعام، اذهب إلى موقع www.philips.com/kitchen

3 الأزرار المعينة مسبقًا

ملاحظة

- لن تعمل الأزرار المعينة مسبقًا عندما يكون مفتاح التحكم معيّنًا على P أو OFF أو إعدادات السرعات (1-12).
- إذا عينت المفتاح إلى إعداد السرعات (1-12) بعد الضغط على الزر المعيّن مسبقًا، فسيتم تعطيل الوظيفة المعيّنة مسبقًا.
- لا يمكن تنشيط البرنامجين الآخرين المعيّنين مسبقًا عندما يكون برنامج معيّن مسبقًا قيد التشغيل.
- تتيح لك الأزرار المعيّنة مسبقًا استخدام إعدادات السرعة المثالية فقط، للحصول على أفضل النتائج، راجع الكمية ووقت العجن الموصى بهما في الصورة رقم 1.
- كل الأزرار المعيّنة مسبقًا مزوّدة بمؤقت لإيقاف التشغيل تلقائيًا لحماية وحدتك من الاستخدام المفرط.
- إن الزر المعيّن مسبقًا للعجن مزوّد أيضًا بوظيفة تبريد ذاتية بعد كل دورة عجن. أثناء هذه الفترة، سيومض الزر ولا يمكن تنشيط الوظيفة.

لتنشيط الأزرار المعينة مسبقًا، قم بتدوير المفتاح إلى موضعON . ستضيء الأزرار الثلاثة المعينة مسبقًا بشكل نبضي لتشير إلى أنها جاهزة للاستخدام.
تتضمن الأزرار المعينة مسبقًا الوظائف التالية:

- ⓐ : عجن العجينة.
- ⓑ : خفق القشدة وزلال البيض.
- ⓒ : سحق الثلج.

لبدء التشغيل، اضغط على الزر المعيّن مسبقًا المطلوب. لإيقاف التشغيل، اضغط على الزر نفسه مجدداً.

4 جهاز تحضير الطعام

تحذير

- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر (الملعقة المنبسطة مثلاً) لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.

وحدة الشفرة

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 2.
يمكنك استخدام وحدة الشفرة لفرم المكونات أو مزجها أو خلطها أو هرسها. يمكنك استخدامها أيضًا لخلط مزيج عجينة قالب الحلوى.

ملاحظة

- ضع دائمًا وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكركم وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، إذ قد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاتة (مكونات صلبة). وإلا، فقد تصبح هذه المكونات شديدة السخونة، وتبدأ بالذوبان وتتكوّن فيها الكتل.

تلميح

- يمكن تحويل قطع الطعام الكبيرة إلى قطع بحجم 3 × 3 × 3 سم تقريباً.
- عند فرم البصل، اقطع كل بصلة إلى أربع قطع وضعها في الوعاء. قم بتدوير المفتاح إلى P بضع مرات لمنع فرم البصل بشكل ناعم جدًا.
- كيف يمكن إزالة الطعام الذي يلتصق على الشفرة أو في داخل الوعاء؟ 1. أوقف تشغيل الجهاز ثم افصل الطاقة عنه. 2. انزع الغطاء عن الوعاء. 3. أزل المكونات عن الشفرة أو من داخل الوعاء باستخدام ملعقة منبسطة.

ملحق العجن

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 3.
يمكنك استخدام ملحق العجن لصنع عجينة الخبز والبيتزا مع الخميرة. يجب ضبط كمية السائل لتحضير العجينة وفقاً لظروف الرطوبة ودرجة الحرارة.

ملاحظة

- لا تستخدم ملحق العجن لخلط مزيج عجينة قالب الحلوى. استخدم وحدة الشفرة لهذه المهمة.
- ضع دائمًا ملحق العجن في الوعاء قبل إضافة المكونات.
- قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعيّن مسبقًا للعجن ⓐ لبدء التشغيل. اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل عندما تتشكل العجينة.

تلميح

- للحصول على أفضل النتائج في حال كنت تستخدم دقيق الطحين الذي يحتوي على كمية عالية من مادة الجلوتين (High Gluten Flour)، اسكب 60 غ من المياه لكل 100 غ من دقيق الطحين واعجن بمعدّل السرعة 12-9 لمدّة 1.5 دقائق (المدة القصوى).

أداة الخفق الشبكية المزدوجة

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 4.
يمكنك استخدام أداة الخفق الشبكية المزدوجة لخفق زلال البيض من أجل تحضير حلوى المعكرون وحلوى المرينغ ولخفق القشدة من أجل تحضير وجبات التحلية وقوالب الحلوى.

ملاحظة

- لا تستخدم أداة الخفق الشبكية المزدوجة لخفق مزيج عجينة قالب الحلوى مع الزبدة أو المرغرين. استخدم وحدة الشفرة لهذه المهمة.
- تأكد من أن الوعاء وأداة الخفق الشبكية المزدوجة جافان وخاليان من الدهون عندما تخفق زلال البيض.
- نظف دائمًا أداة الخفق الشبكية المزدوجة بعد الاستخدام.
- قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعيّن مسبقًا للخفق ⓑ لبدء التشغيل. اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل عند خفق القشدة أو زلال البيض بشكل كامل.

الأقراص

قبل البدء، تأكد من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية وركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 5:

- قرص تقطيع قابل للضبط
- قرص تقطيع عكسي (ناعم وخشن)
- قرص التقطيع إلى شرائح ناعمة (HR7778 فقط)
- قرص البطاطا المقلية (HR7778 فقط)
- قرص البشر (HR7778 فقط)

تنبيه

- يُرجى التعامل بحذر مع شفرة التقطيع الموجودة في القرص. إن حافة التقطيع حادة جداً.
- لا تستخدم إطلاقاً القرص لتقطيع المكونات الصلبة، كمكعبات الثلج مثلاً.
- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.

ملاحظة

- ضع المكونات في أنبوب التغذية باستخدام الدافعة. املأ أنبوب التغذية بطريقة متساوية للحصول على أفضل النتائج. إذا كنت تريد تحضير كمية كبيرة من المكونات، فيمكن وضع دفعات صغيرة وإفراغ الوعاء بين الدفعة والأخرى.

عصارة الحمضيات

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 6.
يمكنك استخدام العصارة لعصر الحمضيات.

ملاحظة

- ضع مصفاة عصارة الحمضيات على عمود التدوير في الوعاء، تأكد من أن النتوء على المصفاة مقفلة في فتحة مقبض الوعاء، ستسمع صوت طقطقة عند تثبيت المصفاة في مكانها بشكل صحيح.
- يبدأ الشكل المخروطي بالتدوير أثناء العملية.
- ضع الحمضيات على الشكل المخروطي واضغط عليها. توقف عن الضغط من وقت لآخر لإزالة اللب من المصفاة. عندما تنتهي من الضغط أو عندما تريد إزالة اللب، قم بتدوير المفتاح إلى OFF وأزِل الوعاء من الجهاز مع المصفاة والشكل المخروطي عليها.

العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 7.
يمكنك استخدام العصارة الصغيرة لعصر حصص صغيرة من الفاكهة والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ الأحمر والعنب.

تنبيه

- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.
- لا تقم بملء الوعاء أكثر من الحد الأقصى المشار إليه.
- يمكن أن يتغير لون العصارة الصغيرة عند عصر مكونات مثل الجزر والشمندر.

ملاحظة

- قبل عصر المكونات، أزِل البذور والحبوب كلها من الخوخ والمشمش والدراق والكرز وأزِل القشور السميكة كلها من الأناناس والشمام الخ.
- بالنسبة للحمضيات مثل البرتقال والليمون الحامض والجريب فروت فيوصى باستخدام عصارة الحمضيات لاستخراج العصير الطازج.
- بعد الاستخدام، قم بتدوير مزيل اللب بعكس اتجاه الساعة للإلغاء القفل. أخرجه من قالب الفلتر لإزالة اللب الإضافي بهدف تسهيل التنظيف.

5 العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 8.
يمكنك استخدام العصارة الكبيرة لعصر ما يصل إلى 1.5 كلغ من الفواكه والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ الأحمر والأجاص والعنب والأناناس.

تنبيه

- لا تُدخل أبدًا يدك أو شيئًا آخر (مثل شوكة أو سكين أو ملعقة أو ملعقة منبسطة) داخل أنبوب التغذية. استخدم فقط الدافعة التي تم توفيرها مع الجهاز لهذا الغرض.
- انتظر حتى يتم إيقاف المصفاة بشكل كامل عن التدوير قبل إزالة الغطاء.

ملاحظة

- تحقق دائمًا من المصفاة قبل الاستخدام. لا تستخدم العصارة في حال لاحظت في حال تضرّرها كظهور تشققات أو إذا كان القرص المشبك رخوًا.
- قبل عصر المكونات، أزِل البذور والحبوب كلها من الخوخ والمشمش والدراق والكرز وأزِل القشور السميكة كلها من الأناناس والشمام الخ.
- عند شدّ الغطاء على وعاء العصارة بشكل صحيح ستسمع صوت طقطقة.

6 الخلاط

قبل البدء، تأكد من أنك تركّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم. 9.
يُستخدم الخلاط من أجل:

- خلط السوائل، كمنتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات المخلوطة والحليب المخفوق.
- خلط المكونات الناعمة، كخلطة الفطائر.
- هرس المكونات المطهوة، كطعام الأطفال.
- سحق الثلج.

ملاحظة

- لا تضغط بشكل مفرط على مقبض دورق الخلاط.
- لا تفتح الغطاء إطلاقاً لوضع يدك على أي شيء في الدورق عندما يكون الخلاط قيد التشغيل.
- جمّع حلقة منع التسرب على وحدة الشفرة قبل توصيل وحدة الشفرة بدورق الخلاط.
- لإضافة المكونات السائلة أثناء الخلط، اسكبها في دورق الخلاط عبر فتحة التغذية.
- قطّع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- إذا أردت تحضير كمية كبيرة، يمكنك خلط دفعات صغيرة من المكونات بدلاً من خلط الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.
- لتفادي الاندلاق: عند خلط سائل غير ساخن أو يميل إلى تشكيل رغوة (الحليب، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلاط.
- إذا لم تعجبك النتيجة، أوقف تشغيل الجهاز وحرّك المكونات باستخدام الملعقة المنبسطة. أخرج بعض المحتويات لخلط كمية أصغر أو أضف كمية من السائل.
- ضع المكونات في دورق الخلاط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.
- لسحق الثلج، قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعيّن مسبقًا للثلج ⓒ. اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل.

7 التنظيف

تحذير

- افصل الطاقة عن الجهاز قبل تنظيفه.

تنبيه

- تأكد من عدم ملامسة حواف التقطيع في الشفرات والأقراص للأشياء الصلبة، فقد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- فحواف التقطيع حادة، يُرجى توخي الحذر عند تنظيف وحدة الشفرة في جهاز تحضير الطعام ووحدة الشفرة في الخلاط والأقراص.

1 نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.
2 نظّف القطع الأخرى بالمياه الساخنة (< 60 درجة مئوية) باستخدام سائل تنظيف أو بوضعها في غسالة الأطباق.

8 الضمان والخدمة

إذا واجهت مشكلة ما أو احتجت إلى خدمة أو معلومات، فيرجى زيارة الموقع www.philips.com/support أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك. رقم الهاتف موجود في نشرة الضمان العالمية. في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة موزّع منتجات Philips المحلي.

فارسی

1 مهم

قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

خطر

- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.

هشدار

- وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیء دیگر (مانند کاردک) به داخل لوله تغذیه کننده فشار ندهید. فقط از اهرم فشار دهنده برای این کار استفاده کنید.
- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.
- برای اجتناب از بروز شرایط خطرناک، هرگز دستگاه را به کلید تایمر متصل نکنید.
- اگر سیم برق، دوشاخه یا سایر قسمت ها آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
- درصورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- برای ایمنی، به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- درصورت عدم استفاده از دستگاه هرگز آن را روشن نگذارید.
- اگر غذا به دیواره ظرف یا مخزن مخلوط کن چسبیده باشد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید. سپس با استفاده از یک کاردک، غذا را از دیواره مخلوط کن پاک کنید.
- هنگام کار با دستگاه یا تمیز کردن صفحات فلزی، تیغه غذاساز، توری آبمیوه گیری بزرگ، و تیغه مخلوط کن مراقب باشید. لبه های تیغه بسیار تیز هستند.
- خصوصا هنگامی که دستگاه به برق متصل است، به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز هستند.
- اگر تیغه ها گیر کردند، دستگاه ها خاموش کرده و از برق بکشید. سپس شروع به برداشتن محتویاتی که تیغه ها را مسدود کرده اند، نمایید.

احتیاط

- هرگز با چرخاندن مخزن مخلوط کن، ظرف یا درب های آن ها اقدام به خاموش کردن دستگاه نکنید. همیشه دستگاه را با چرخاندن پیچ انتخاب به طرف (خاموش) OFF خاموش کنید.
- بلافاصله بعد از استفاده، دستگاه را از پریز بکشید.
- همیشه قبل از دست زدن به داخل مخزن مخلوط کن یا وارد کردن شیء (مثلا کاردک) در آن، دوشاخه را از پریز بکشید.
- قبل از برداشتن درب ظرف یا مخزن مخلوط کن، اجازه دهید قطعات متحرک از حرکت متوقف شوند.
- همیشه ظرف یا مخزن دستگاه را تا سطح مشخص شده از مواد پر کنید.
- قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید.
- قبل از جدا کردن یا تمیز کردن تیغه، وسیله خمیرساز، همزن دوتایی، آبمیوه گیر کوچک، صفحات فلزی، آب مرکبات گیر، یا توری آبمیوه گیری بزرگ، دستگاه را از برق بکشید.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر که Philips آن ها را توصیه نمی کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از درجه اعتبار ساقط می شود.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- دفعات و زمان مجاز استفاده از دستگاه در دفترچه راهنما مشخص شده است. از این مقادیر فراتر نروید.
- قبل از وارد کردن مواد به داخل دستگاه، اجازه دهید مواد داغ خنک شوند (کمتر از 80 درجه سانتی گراد).
- همیشه بعد از کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.
- برخی مواد غذایی مانند هویج ممکن است باعث تغییر رنگ سطح قطعات شوند. البته اثر منفی بر روی قطعات نخواهد داشت. معمولا تغییر رنگ بعد از مدتی از بین می رود.
- میزان صدا: Lc = 86 دسی بل [A]

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاه و به کار بستن دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، با توجه به شواهد علمی موجود استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

بازیافت

این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می باشند.

علامت ضربدر روی سطل زباله بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی 2002/96/EC قرار دارد.

هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفا از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید. دور انداختن صحیح محصول قدیمی، از تاثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

2 مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

این دستگاه مجهز به یک قفل ایمنی داخلی است. فقط بعد از سوار کردن صحیح قطعات زیر در محفظه موتور می توانید دستگاه را روشن کنید:

- ظرف غذاساز و درب آن، یا
- مخزن مخلوط کن و درب آن، یا
- آب مرکبات گیر یا
- آبمیوه گیر بزرگ و جفت ساز آن (فقط HR7778) یا
- آبمیوه گیر و درب آن (فقط HR7777)

اگر این قطعات به طور صحیح سوار شده باشند، قفل ایمنی داخلی باز می شود.
برای دستور غذاها به www.kitchen.philips.com مراجعه کنید

3 دکمه های از پیش تنظیم شده

توجه

- وقتی پیچ کنترل روی علامت P یا OFF و یا تنظیم (1 (سرعت) تا 12 (سرعت)) قرار داشته باشد، دکمه های پیش تنظیم کار نمی کنند.
- اگر پس از فشار دادن دکمه پیش تنظیم، پیچ کنترل را روی (1 (سرعت) تا 12 (سرعت)) قرار دهید، عملکرد پیش تنظیم غیرفعال می شود.
- وقتی یک برنامه پیش تنظیم در حال اجرا است، دو برنامه پیش تنظیم دیگر را نمی توانید فعال کنید.
- دکمه های پیش تنظیم فقط تنظیمات سرعت بهینه را به شما می دهند. برای نتایج بهتر، لطفا به مقدار مواد و زمان کار توصیه شده در شکل 1 مراجعه کنید.
- همه دکمه های پیش تنظیم به یک تایمر با توقف خودکار مجهز هستند تا از دستگاه در برابر استفاده بیش از حد محافظت کنند.
- دکمه پیش تنظیم ورز دادن خمیر دارای عملکرد خنک شدن خودکار است که بعد از هر دور کار انجام می شود. در طول خنک شدن، دکمه چشمک زده و عملکرد فعال نمی شود.

برای فعال کردن دکمه های پیش تنظیم، پیچ کنترل را در وضعیت (روشن)ON قرار دهید. سه دکمه پیش تنظیم همراه با اثر ضربه ای روشن می شوند تا نشان دهند که برای استفاده آماده می باشند.
دکمه های پیش تنظیم شامل عملکردهای زیر می باشند:

- ⓐ : ورز دادن خمیر.
- ⓑ : زدن خامه و سفیده تخم مرغ.
- ⓒ : خرد کردن یخ.

برای شروع، دکمه پیش تنظیم مورد نظر را فشار دهید. برای توقف، همان دکمه را دوباره فشار دهید.

4 غذاساز

هشدار

- وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیء دیگر (مانند کاردک) به داخل لوله تغذیه کننده فشار ندهید. فقط از اهرم فشار دهنده برای این کار استفاده کنید.

تیغه

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 2.
شما می توانید از تیغه برای خرد کردن، ترکیب و مخلوط کردن یا تهیه پوره استفاده کنید. می توانید از آن برای میکس و مخلوط کردن مایه کیک استفاده کنید.

توجه

- همیشه تیغه را قبل از شروع به افزودن مواد در ظرف قرار دهید.
- از تیغه برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه قهوه، زردچوبه، جوز و قطعه های یخ استفاده نکنید چون ممکن است باعث کند شدن تیغه شود.
- هنگام خرد کردن پنیر یا شکلات (سفت)، دستگاه نباید برای مدت طولانی کار کند، در غیر اینصورت مواد بسیار داغ می شوند و شروع به ذوب شدن کرده و به صورت مایع در می آیند.

نکته

- قطعات بزرگ غذا را در اندازه تقریبا 3 × 3 × 3 سانتی متر برش دهید.
- هر پیاز را به چهار تکه برش دهید و در ظرف بریزید. برای آن که پیازها بیش از حد ریز نشوند، پیچ کنترل را روی P قرار دهید.
- چگونه می توان غذایی که به تیغه یا دیواره ظرف چسبیده است را خارج نمود؟ 1. دستگاه را خاموش کرده و آن را از پریز بکشید. 2. درب را از روی ظرف بردارید. 3. با یک کاردک مواد را از تیغه یا دیواره ظرف جدا کنید.

وسیله تهیه خمیر

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 3.
از وسیله تهیه خمیر برای ورز دادن خمیر نان و پیتزا استفاده کنید. شما باید بر اساس شرایط دما و رطوبت مقدار مایع را برای ایجاد خمیر تنظیم کنید.

توجه

- از وسیله تهیه خمیر برای مخلوط کردن مایه کیک استفاده نکنید. از تیغه برای این کار استفاده کنید.
- همیشه قبل از افزودن مواد، وسیله تهیه خمیر را در ظرف قرار دهید.
- پیچ کنترل را در وضعیت (روشن) ON قرار داده و سپس دکمه پیش تنظیم تهیه خمیر ⓐ را فشار دهید تا شروع به کار کند. وقتی خمیر شکل گرفت، دوباره دکمه را فشار دهید تا متوقف شود.

نکته

- اگر برای تهیه خمیر از آرد با گلوتن بالا استفاده می کنید، برای نتیجه بهتر از 60 گرم آب برای هر 100 گرم آرد استفاده کنید و با سرعت 9 تا 12 به مدت 1.5 دقیقه (زمان حداکثر) ورز دهید.

همزن دوتایی

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 4.
می توانید از همزن دوتایی برای زدن سفیده های تخم مرغ جهت تهیه خمیر شیرینی و سس مایونز و همچنین هم زدن خامه برای تهیه دسرها و کیک ها استفاده کنید.

توجه

- از همزن برای هم زدن مایه کیک با کره یا مارگارین استفاده نکنید. از تیغه برای این کار استفاده کنید.
- برای زدن سفیده تخم مرغ، باید ظرف و همزن خشک و عاری از روغن باشند.
- همیشه بعد از استفاده از همزن دوتایی، آن را تمیز کنید.
- پیچ کنترل را در وضعیت (روشن) ON قرار داده و سپس دکمه پیش تنظیم هم زدن ⓑ را فشار دهید تا شروع به کار کند. وقتی خامه یا سفیده تخم مرغ کاملا زده شد، دکمه را دوباره فشار دهید تا متوقف شود.

صفحات فلزی

قبل از شروع، صفحه فلزی مورد نظر را از بین صفحات زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل5 سوار کنید.

- صفحه تیغه برش قابل تنظیم
- صفحه دو رو برای رنده کردن (ریز و درشت)
- صفحه خردکن سبزیجات (فقط HR7778)
- صفحه خلال سیب زمینی (فقط HR7778)
- صفحه خرد کن (فقط HR7778)

احتیاط

- هنگام کار با تیغه برش صفحه مراقب باشید. لبه های آن بسیار تیز و برنده است.
- هرگز از صفحات برش برای مواد سخت مانند تکه های یخ استفاده نکنید.
- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.

توجه

- با اهرم فشار دهنده مواد را به داخل لوله تغذیه کننده فشار دهید. برای نتیجه بهتر، مواد را به طور یکنواخت در لوله تغذیه کننده وارد کنید. در صورتی که برای مقدار زیادی مواد از دستگاه استفاده می کنید، مواد را به چند قسمت تقسیم کنید و هر بار ظرف را خالی کنید.

آب مرکبات گیر

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 6.
با آب مرکبات گیر، آب مرکبات را بگیرید.

توجه

- توری مخصوص آب مرکبات گیر را روی محور در ظرف قرار دهید. دقت کنید برآمدگی روی توری در شکاف دسته ظرف قفل شود. وقتی توری به طور صحیح سوار شود، یک صدای کلیک می شنوید.
- در حین عملکرد، مخروطی می چرخد.
- آب مرکبات گیر را روی مخروطی فشار دهید. گهگاهی فشار دادن را متوقف کرده و پالپ ها را از توری خارج کنید. در پایان یا وقتی می خواهید پالپ ها را خارج کنید، پیچ کنترل را روی (خاموش) OFF قرار داده و ظرف را با توری و مخروطی درون آن از دستگاه خارج کنید.

آبمیوه گیر کوچک (فقط HR7777)

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 7.
می توانید از آبمیوه گیر کوچک برای گرفتن آب مقدار کم میوه جات و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه و انگور استفاده کنید.

احتیاط

- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.
- بیشتر از نشانگر حداکثر ظرف را پر نکنید.
- آبمیوه گیر کوچک هنگام گرفتن آب موادی مانند هویج و چغندر ممکن است تغییر رنگ بدهد.

توجه

- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه ها و ساقه آلو، گلابی، هلو و گیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس، هندوانه و غیره را بگیرید.
- برای گرفتن آب تازه مرکبات مانند پرتقال، لیمو و گریپ فروت، توصیه می شود از آب مرکبات گیر استفاده کنید.
- پس از استفاده، خارج کننده پالپ را خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید تا باز شود. برای خارج کردن بقیه پالپ ها، آن را از استوانه فیلتر بردارید.

5 آبمیوه گیر بزرگ (فقط HR7778)

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 8.
شما می توانید از آبمیوه گیر بزرگ برای گرفتن آب 1.5 کیلوگرم میوه و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه، گلابی، انگور و آناناس استفاده کنید.

احتیاط

- هرگز دست یا اشیاء دیگر (مانند چنگال، کارد، قاشق یا کاردک) را در لوله تغذیه وارد نکنید. فقط از استوانه فشار دهنده ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.
- قبل از برداشتن درب دستگاه، منتظر شوید توری کاملا متوقف شود.

توجه

- همیشه قبل از استفاده توری دستگاه را بررسی کنید. در صورت هر گونه آسیب مانند ترک خوردگی، شکاف یا لق بودن رنده ها، از آبمیوه گیر استفاده نکنید.
- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه ها و ساقه آلو، گلابی، هلو و گیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس، هندوانه و غیره را بگیرید.
- وقتی درب آبمیوه گیر به طور صحیح روی ظرف بسته شد، یک صدای کلیک می شنوید.

6 مخلوط کن

قبل از شروع، بر طبق شکل دستگاه را سوار کنید. 9.
با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:

- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس ها، آبمیوه ها، سوپ ها، نوشیدنی های میکس شده و شیک ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک
- تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک
- خرد کردن یخ.

توجه

- به دسته مخزن مخلوط کن زیاد فشار نیاورید.
- وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز برای وارد کردن دست یا شیء دیگر در مخزن، درب آن را برندارید.
- همیشه قبل از قرار دادن تیغه در مخزن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشتی، حلقه واشر را روی تیغه سوار کنید.
- برای افزودن مایعات در حین کار، مایعات را از طریق حفره تغذیه داخل مخزن مخلوط کن بریزید.
- قبل از مخلوط کردن، مواد جامد را به قطعات کوچک تبدیل کنید.
- اگر می خواهید مقدار زیادی مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد، آن ها را قسمت کنید.
- برای جلوگیری از ریزش مواد: بیشتر از 1 لیتر از مایعات داغ یا مایعاتی که کف می کنند (مانند شیر) را داخل مخزن مخلوط کن نریزید.
- اگر نتیجه رضایت بخش نبود، دستگاه را خاموش کرده و با یک کاردک مواد را هم بزنید. مقداری از مواد را بردارید و مواد کمتری را مخلوط کنید یا مقداری مایع اضافه نمایید.
- مواد را تا علامت حداکثر روی مخزن، در مخلوط کن بریزید.
- برای خرد کردن یخ، پیچ کنترل را در وضعیت (روشن)ON قرار دهید و سپس دکمه پیش تنظیم یخ ⓒ را فشار دهید. برای توقف، دوباره دکمه را فشار دهید.

7 تمیز کردن

هشدار

- قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از پریز بکشید.

احتیاط

- مطمئن شوید که لبه تیز تیغه ها و صفحات فلزی با اشیاء سخت برخورد نکند. این ممکن است باعث کند شدن تیغه شود.
- لبه های تیغه بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن تیغه غذا ساز، تیغه مخلوط کن و صفحات فلزی مراقب باشید.

1 محفظه موتور را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
2 سایر قسمت ها را در آب گرم (کمتر از 60 درجه سانتی گراد) و مقداری مایع شوینده یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

8 ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

در صورت بروز هر گونه مشکل، نیاز به خدمات، یا اطلاعات به www.philips.com/support مراجعه کرده یا با مرکز پشتیبانی مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مراکز در برگ ضمانت نامه جهانی موجود است. اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد به فروشنده دستگاه خود مراجعه نمایید.

Bahasa Melayu

1 Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas, dan simpan manual pengguna untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Amaran

- Jangan sesekali menggunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan semasa perkakas dijalankan. Gunakan penolak sahaja.
- Sebelum anda sambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- Jika kord kuasa, plag atau barang lain rosak, jangan gunakan perkakas.
- Jika kord kuasa rosak, anda mesti menggantikannya di Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Untuk keselamatan mereka, jangan benarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang atau mangkuk pengisar, matikan perkakas dan cabut keluar plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan daripada dinding.
- Berhati-hatilah semasa anda mengendalikan atau membersihkan cakera, unit pemotong pemproses makanan, penyaring pemerah jus maxi, dan unit pisau pengisar. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.
- Jangan sentuh bilah terutama apabila plag perkakas dipasang. Bilah adalah sangat tajam.
- Jika bilah tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat bilah tersebut.

Awas

- Jangan sesekali mematikan perkakas dengan memutarkan balang, mangkuk atau penutup pengisarnya. Matikan perkakas setiap kali dengan memutarkan tombol kawalan ke **OFF**.
- Cabut plag perkakas sebaik sahaja anda selesai menggunakannya.
- Sentiasa cabut keluar plag sebelum anda menyentuh ke dalam balang pengisar menggunakan jari anda atau objek (contohnya, seperti spatula).
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti bergerak sebelum anda menanggalkan penutup mangkuk atau balang.
- Jangan melebihi penanda tahap maksimum pada balang atau mangkuk.
- Bersihkan bahagian-bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya sebelum anda menggunakan perkakas buat pertama kali.
- Sebelum anda mengeluarkan atau membersihkan unit pisau, aksesori penguli, pemukul belon berkembar, pemerah jus mini, cakera, penekan sitrus, atau penyaring pemerah jus maxi, cabut plag perkakas terlebih dahulu.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam manual pengguna.
- Biarkan ramuan panas menyejuk (< 80°C) sebelum memprosesnya.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.
- Sesetengah ramuan seperti lobak merah mungkin akan menyebabkan penyahwarnaan pada permukaan bahagiannya. Ini tidak mempunyai kesan negatif pada bahagian. Penyahwarnaan biasanya menghilang selepas beberapa ketika.
- Aras hingar: Lc = 86 dB [A]

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan menurut arahan di dalam manual pengguna ini, perkakas ini selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang ada pada masa ini.

Kitar semula

Produk anda direka bentuk dan dkilangkan dengan menggunakan bahan dan komponen berkualiti tinggi, yang boleh dikitar semula dan digunakan semula.
Apabila simbol tong beroda yang dipangkah ini dilekatkan pada sesuatu produk, ia bermakna produk tersebut diliputi oleh Arahan Eropah 2002/96/EC.

Jangan buang produk anda dengan buangan isi rumah yang lain. Sila ambil tahu tentang peraturan tempatan mengenai pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang produk lama anda yang betul akan membantu mencegah kemungkinan akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

2 Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di www.philips.com/welcome.

Perkakas ini dilengkapi dengan kunci keselamatan terbina dalam. Anda hanya boleh menghidupkan perkakas selepas anda memasang bahagian berikut pada unit motor dengan betul:

- mangkuk pemproses makanan dan penutupnya, atau
- balang pengisar dan penutupnya, atau
- penekan sitrus, atau
- mangkuk pemerah jus maxi dan unit gandingannya (HR7778 sahaja), atau
- pemerah jus mini dan penutupnya (HR7777 sahaja)

Jika bahagian ini dipasang dengan betul, kunci keselamatan terbina dalam tidak berkunci.
Untuk mendapatkan resipi, pergi ke www.philips.com/kitchen

3 Butang praset

Catatan

- Butang praset tidak akan berfungsi apabila tombol kawalan ditetapkan pada **P**, **OFF**, atau tetapan kelajuan (**1**-**12**).
- Sekiranya anda memutar tombol ke tetapan kelajuan (**1**-**12**) selepas menekan butang praset, fungsi praset akan dinyahdayakan.
- Dua lagi program praset tidak dapat diaktifkan semasa satu program praset sedang berjalan.
- Butang praset akan hanya memberikan anda tetapan kelajuan optimum sahaja. Untuk hasil terbaik, rujuk kepada kuantiti dan masa pemprosesan yang disyorkan dalam Rajah 1.
- Semua butang praset dilengkapi pemasa henti automatik untuk melindungi unit daripada penggunaan melampau.
- Butang praset menguli juga mempunyai tempoh penyejukan automatik selepas setiap kitaran pemprosesan. Dalam tempoh ini, butang ini akan berkelip dan fungsinya tidak dapat diaktifkan.

Untuk mengaktifkan butang praset, putar tombol ke kedudukan **ON**. Tiga butang praset akan menyala dengan kesan berdenyut untuk menandakan yang ia sedia digunakan.
Butang praset digunakan untuk tiga fungsi berikut:

- : Menguli doh.
- : Memukul atau memutar krim dan putih telur.
- : Menghancurkan ais.

Untuk memulakan, tekan butang praset yang dikehendaki. Untuk berhenti, tekan butang yang sama sekali lagi.

4 Pemproses makanan

Amaran

- Jangan sesekali menggunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan semasa perkakas dijalankan. Gunakan penolak sahaja.

Unit bilah

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 2.
Anda boleh menggunakan unit bilah untuk memotong, mencampur, mengadun atau ramuan puri. Anda juga boleh menggunakannya untuk mencampurkan dan mengadun adunan kek.

Catatan

- Letakkan pisau di dalam mangkuk setiap kali sebelum anda mula memasukkan bahan ramuan.
- Jangan gunakan unit bilah untuk memotong ramuan keras, seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ia boleh menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Jangan biarkan perkakas dijalankan terlalu lama apabila anda memotong keju (keras) atau coklat. Jika tidak ramuan ini menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.

Petua

- Potong ketulan makanan terlebih dahulu ke dalam ketulan anggaran 3 × 3 × 3 cm.
- Apabila anda mencincang bawang, potong setiap bawang kepada empat suku dan masukkannya ke dalam mangkuk. Putar tombol ke **P** beberapa kali untuk mengelakkan bawang dicincang terlalu halus.
- Bagaimana untuk mengeluarkan makanan yang terlekat pada bilah atau pada bahagian dalam mangkuk? 1. Matikan perkakas, dan kemudian cabut keluar plagnya. 2. Alihkan tudung dari mangkuk. 3. Keluarkan ramuan dari bilah atau dari dinding mangkuk dengan spatula.

Aksesori menguli

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 3.
Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh yis untuk roti dan piza. Anda perlu menyesuaikan jumlah cecair untuk membentuk doh berdasarkan kelembapan dan keadaan suhu.

Catatan

- Jangan gunakan aksesori penguli untuk mengadun adunan kek. Gunakan unit pisau untuk tujuan ini.
- Sentiasa letakkan aksesori menguli di dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan-bahannya.
- Putarkan tombol ke posisi **ON** kemudian tekan butang praset menguli untuk memulakannya. Tekan butang itu sekali lagi untuk berhenti apabila doh sudah terbentuk.

Petua

- Jika menggunakan Tepung Gluten Tinggi, untuk hasil terbaik, gunakan 60g air bagi setiap 100g tepung, dan uli di kelajuan 9-12 selama 1.5 minit (masa mak).

Pemukul belon berkembar

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 4.
Anda boleh gunakan pemukul belon berkembar untuk memukul putih telur bagi makarun dan meringue, dan untuk memukul krim bagi pencuci mulut dan kek.

Catatan

- Jangan gunakan pemukul belon berkembar untuk mengisar adunan kek dengan mentega atau marjerin. Gunakan unit pisau untuk tujuan ini.
- Pastikan mangkuk dan pemukul belon berkembar kering dan bebas dari minyak semasa anda memukul putih telur.
- Bersihkan pemukul belon berkembar setiap kali selepas menggunakannya.
- Putarkan tombol ke posisi **ON** dan kemudian tekan butang praset memukul/memutar untuk memulakannya. Tekan butang sekali lagi untuk berhenti apabila krim atau putih telur sudah diproses sepenuhnya.

Cakera

Sebelum bermula, pastikan anda memilih cakera yang anda kehendaki antara yang berikut dan pasang berdasarkan Rajah 5:

- Cakera hirisan boleh laras
- Cakera pemayang dua muka (halus dan kasar)
- Cakera Julienne (HR7778 sahaja)
- Cakera Kentang Jejari (HR7778 sahaja)
- Cakera pembutiran (HR7778 sahaja)

Awas

- Berhati-hati semasa anda mengendalikan pisau pemotong cakera. Mata pemotongnya sangat tajam.
- Jangan gunakan cakera ini untuk memproses bahan-bahan yang keras, seperti kiub ais.
- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.

Catatan

- Tolak bahan-bahan ke dalam tiub suapan dengan penolak. Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Apabila anda memproses bahan dalam jumlah yang besar, buat dalam kelompok-kelompok kecil, dan kosongkan mangkuk sebelum memulakan kelompok baru.

Penekan sitrus

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 6.
Anda boleh gunakan penekan sitrus untuk memerah buah-buahan sitrus.

Catatan

- Letakkan penyaring untuk penekan sitrus pada aci di dalam mangkuk. Pastikan unjuran penyaring dikunci pada slot pemegang mangkuk. Apabila penyaring ditetapkan dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik.
- Kon akan mula berputar semasa operasi.
- Tekan buah sitrus pada kon. Berhenti menekan dari masa ke masa untuk mengeluarkan pulpa dari saring. Apabila anda selesai memerah atau apabila anda mahu mengeluarkan pulpa, putarkan tombol ke **OFF** dan tanggalkan mangkuk dari perkakas dengan penyaring dan kon di atasnya.

Pemerah Jus Mini (HR7777 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 7.
Anda boleh gunakan pemerah jus mini untuk memerah sebahagian kecil buah-buahan dan sayur-sayuran seperti lobak merah, epal, tembikai dan anggur.

Awas

- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.
- Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk maksimum.
- Pemerah mini mungkin akan ternyahwarna semasa memproses ramuan seperti lobak merah dan ubi bit.

Catatan

- Sebelum memproses ramuan, buang semua biji dari plum, aprikot, pic, dan ceri, buang semua kulit kasar dari nenas, tembikai dll.
- Bagi buah-buahan sitrus seperti oren, lemon dan limau gedang, adalah digalakkan untuk menggunakan penekan sitrus untuk mengekstrak jus sitrus segar.
- Selepas penggunaan, putar penanggal pulpa melawan arah jam untuk membuka kuncinya. Angkat keluar dari dram penapis untuk membuang lebihan pulpa agar perkakas mudah dibersihkan.

5 Pemerah Jus Maxi (HR7778 saja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 8.
Anda boleh menggunakan pemerah jus maxi untuk memerah jus sehingga 1.5 kg buah-buahan dan sayur-sayuran seperti lobak merah, epal, tembikai, pear, anggur dan nenas.

Awas

- Jangan sekali-kali masukkan tangan anda atau objek lain (seperti garpu, sudu, atau spatula) ke dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak yang dibekalkan bersama perkakas untuk tujuan ini.
- Tunggu sehingga penyaring telah berhenti sepenuhnya sebelum anda mengalihkan penutup.

Catatan

- Periksa penyaring setiap kali sebelum anda menggunakannya. Jangan gunakan pemerah jus sekiranya anda terlihat apa-apa kerosakan seperti retak, retak halus atau cakera pemarut yang longgar.
- Sebelum memproses ramuan, buang semua biji dari buah plum, aprikot, pic dan ceri, buang semua kulit keras dari nenas, tembikai, dsb.
- Apabila anda mengapit penutup mangkuk pemerah jus, anda akan mendengar bunyi klik.

6 Pengisar

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 9.
Pengisar dimaksudkan untuk:

- Membancuh cecair seperti produk susu, sos, jus buah-buahan, sup, minuman campuran, dan minuman kocak.
- Mengadun bahan-bahan lembut seperti adunan pankek.
- Memuri ramuan yang dimasak, seperti makanan bayi.
- Menghancurkan ais.

Catatan

- Jangan kenakan terlalu banyak tekanan pada pemegang balang pengisar.
- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Sentiasa pasangkan gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada balang pengisar.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa memproses, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan.
- Potongkan ramuan keras terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang panas atau cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan lebih daripada 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasil, matikan perkakas dan kacau ramuan menggunakan spatula. Keluarkan sedikit kandungan untuk memproses kuantiti lebih sedikit atau tambahkan sedikit cecair.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda tahap maksimum.
- Untuk menghancurkan ais, putarkan tombol ke posisi **ON** dan kemudian tekan butang praset ais. Tekan butang itu sekali lagi untuk berhenti.

7 Pembersihan

Amaran

- Sebelum anda membersihkan perkakas, cabut keluar plag.

Awas

- Pastikan mata pemotong pinggir keratan bilah dan cakera tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini mungkin menyebabkan bilah tumpul.
- Pinggir keratan adalah tajam. Berhati-hatilah semasa anda membersihkan unit pisau pemproses makanan, unit pisau pengisar dan cakera.

1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pencuci pinggan atau dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

8 Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda mempunyai masalah, memerlukan servis, atau memerlukan maklumat, lihat www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Nombor telefonnya terdapat dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke penjual Philips tempatan anda.

简体中文

1 重要信息

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册。请妥善保管用户手册以供日后参考。

危险

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 在产品运行期间，切勿使用手指或物体（例如刮铲）将原料推入加料管。仅使用推杆。
- 在将本产品连接至电源之前，确保产品底部标示的电压与当地的电源电压相符。
- 切勿将本产品连接到定时器，以免发生危险。
- 如果电源线、插头或其他部件受损，请勿再使用本产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由 Philips 或其授权的服务中心，或类似的专职人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 为安全起见，请不要让儿童玩耍本产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 如果食物粘在搅拌杯或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 处理或清洁刀盘、食品加工机的刀片组件、Maxi 榨汁机的滤网和搅拌机的刀片组件时要非常小心。刀刃非常锋利。
- 切勿触摸刀片，尤其是在产品接通电源时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下电源插头再清除堵塞刀片的原料。

警告

- 切勿通过旋转搅拌杯、加工杯或其杯盖的方式来关闭产品电源。务必将旋钮转到 **OFF**（关闭）来关闭本产品电源。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 在将手指或物体（例如刮铲）伸入搅拌杯之前需始终断开产品电源。
- 请等到活动部件停止运转后，再取下搅拌杯或加工杯的杯盖。
- 原料不要超出搅拌杯和加工杯上所标注的最大刻度。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。
- 在取出或清洁刀片组件、揉面附件、双球形搅拌器、迷你榨汁机、刀盘、柑橘榨汁器或 Maxi 榨汁机的滤网之前，请拔掉产品插头。
- 切勿使用由其它制造商生产，而未经飞利浦特别推荐的任何附件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 本产品仅限于家用。
- 不要超出用户手册中所示的份量和加工时间。
- 须待热原料冷却后 (< 80°C) 方可进行加工。
- 每加工一批原料之后，应始终让产品冷却至室温。
- 某些原料（如胡萝卜）可能会导致部件表面变色。这不会对部件产生负面影响。变色现象通常会在一段时间后消失。
- 噪音强度：Lc = 86 dB [A]

电磁场 (EMF)

本 Philips 产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。目前的科学依据证明，如果正确使用并根据本用户手册中的说明进行操作，则本产品是安全的。

回收

本产品采用可回收利用的高性能材料和组件制造而成。
如果产品上贴有带叉的轮式垃圾桶符号，则表示此产品符合欧盟指令 2002/96/EC：

切勿将本产品与其它生活垃圾一起处理。请自行了解当地关于分类收集电子和电气产品的规定。正确弃置旧产品有助于避免对环境和人类健康造成潜在的负面影响。

2 产品简介

欢迎购买并使用 Philips 产品！为了您能充分享受 Philips 提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

本产品配备有内置式安全锁。您只有在将以下部件正确安装在马达装置上时才可打开本产品：

- 食品加工机加工杯及其杯盖，或
- 搅拌杯及其杯盖，或
- 柑橘榨汁器，或
- Maxi 榨汁机加工杯及其耦合装置（仅限 HR7778），或
- 迷你榨汁机及其盖子（仅限于 HR7777）

如果正确组装这些部件，则可解锁内置式安全锁。
有关美食制法，请转到 www.philips.com/kitchen

3 预设按钮

注

- 当控制旋钮设置为 **P**、**OFF**（关闭）或速度设置 (**1**-**12**) 时，预设按钮将不起作用。
- 如果您在按下预设按钮后将旋钮转到速度设置 (**1**-**12**)，则预设功能将被禁用。
- 当预设程序运行时，其它两个预设程序将无法激活。
- 预设按钮将仅带给您最佳速度设置。为获得最佳效果，请参阅图 1 所推荐的份量和加工时间。
- 所有预设按钮都具有自动停止计时器来防止过度使用装置。
- 揉面预设按钮在每个加工周期后，也都有一个自动冷却阶段。在此期间，按钮将闪烁，且功能无法激活。

要激活预设按钮，请将旋钮转到 **ON**（开）位置。使用暂动功能时，三个预设按钮会亮起，表示其已准备就绪。
预设按钮包括以下功能：

- ：揉制面团。
- ：搅拌或搅打奶油和鸡蛋清。
- ：碾碎冰块。

要启动，请按所需的预设按钮。要停止，请再次按下同一按钮。

4 食品加工机

警告

- 在产品运行期间，切勿使用手指或物体（例如刮铲）将原料推入加料管。仅使用推杆。

刀片组件

开始之前，请确保按照图 2 正确组装。
可以使用刀片组件切碎、混合和搅拌原料，或将原料搅成汤料。您也可以用它来混合和搅拌蛋糕糊。

注

- 在开始添加原料之前，请始终将刀片组件放在加工杯中。
- 切勿使用刀片组件切碎坚硬的原料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 在切碎（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些原料将变得过热，从而融化或变成块状。

提示

- 预先将大块食物切成约 3 × 3 × 3 厘米大小。
- 切碎洋葱时，请把每个洋葱切成 4 份，并将其放入加工杯中。将旋钮转到 **P** 几次，以防止洋葱被切得太碎。
- 如何去除粘在刀片或加工杯内部的食物？ 1. 关闭产品，然后拔下电源插头。2. 取下加工杯的盖子。3. 使用刮铲将原料从刀片或加工杯壁上去除。

揉面附件

开始之前，请确保按照图 3 正确组装。
您可以使用揉面附件来揉制发面团，以制作面包和比萨饼。您需要根据湿度和温度条件调节液体量来揉制面团。

注

- 切勿使用揉面配件搅拌蛋糕糊。使用刀片组件进行该任务。
- 在添加物料之前，应始终将揉面配件放在加工杯中。
- 将旋钮转到 **ON**（开）位置，然后按揉面预设按钮 启动。形成面团时，再次按该按钮即可停止。

提示

- 如果为达到最佳效果而使用高筋面粉，请在每 100 克面粉中加入 60 克水，并以速度 9-12 揉面 1.5 分钟（最大时间）。

双球形搅拌器

开始之前，请确保按照图 4 正确组装。
您可以使用双球形搅拌器搅打蛋清来制作蛋白杏仁小甜饼和蛋白甜饼，并且可以搅打奶油制作甜点和蛋糕。

注

- 切勿使用双球形搅拌器搅拌所有带有拌奶油或黄油的蛋糕糊。使用刀片组件进行该任务。
- 搅打蛋清时，请确保加工杯和双球形搅拌器干燥，没有油脂。
- 使用后请务必清洗双球形搅拌器。
- 将旋钮转到 **ON**（开）位置，然后按搅打/搅拌预设按钮 启动。当奶油或鸡蛋清完全加工好后，再次按下该按钮即可停止。

刀盘

开始之前，请确保从以下挑选所需的切盘，并按照图 5 组装：

- 可调节切片刀盘
- 可翻转的切碎盘（细切和粗切）
- 切丝盘（仅限于 HR7778）
- 法式薯条盘（仅限于 HR7778）
- 粉碎盘（仅限于 HR7778）

注意

- 使用切碎盘刀片时要小心。它的刀刃非常锋利。
- 切勿使用切盘加工坚硬的原料，例如冰块。
- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。

注

- 用推杆将原料推入加料管中。均匀地往加料管添加原料，以获得最佳效果。如果需要加工大量原料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。

柑橘压榨器

开始之前，请确保按照图 6 正确组装。
您可以使用柑橘压榨器榨取柑橘类水果。

注

- 将轴杆上的柑橘压榨器滤网放入加工杯中。请确保将滤网的凸起部位锁定到加工杯手柄的插槽中。正确安装滤网时，您将听到咔哒一声。
- 压榨器在运转时开始旋转。
- 将柑橘按压到压榨器上。不时停止按压，除去滤网中的果渣。如果完成压榨或需要清除果渣，请将旋钮转到 **OFF**（关），然后从产品上将带滤网和压榨器的加工杯取下。

迷你榨汁机（仅限于 HR7777）

开始之前，请确保按照图 7 正确组装。
您可以使用迷你榨汁机为少量水果和蔬菜（如胡萝卜、苹果、西瓜和葡萄）榨汁。

注意

- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。
- 切勿将超过其最大刻度的原料倒入加工杯。
- 加工胡萝卜和甜菜等原料时，迷你榨汁机可能会变色。

注

- 原料加工前，请彻底削除李子、杏子、桃子和樱桃的果核和果皮，并彻底削除菠萝、甜瓜等的坚固果皮。
- 对于柑橘类水果，如柑橘、柠檬和葡萄柚，建议您使用柑橘榨汁器来榨取新鲜果汁。
- 使用后，逆时针旋转果渣去除器以解锁。从过滤桶中提起以清除多余的果渣，便于进行清洁。

5 Maxi 榨汁机（仅限于 HR7778）

开始之前，请确保按照图 8 正确组装。
您可以使用 Maxi 榨汁机为重达 1.5 千克的水果和蔬菜（如胡萝卜、苹果、西瓜、梨、葡萄和菠萝）榨汁。

注意

- 切勿将手或其它物体（如餐叉、餐刀、汤匙或刮铲）伸入加料管内。只有本产品随附的推杆可伸入加料管。
- 等待滤网完全停止转动后，才可以取下盖子。

注

- 使用前，请务必检查滤网。如果发现任何损坏（如裂缝、裂纹或过滤栅松动），请勿再使用榨汁机。
- 原料加工前，请彻底削除李子、杏子、桃子和樱桃的果核和果皮，并彻底削除菠萝、甜瓜等的坚固果皮。
- 当盖子正确地固定在榨汁机的加工杯上时，您将听到咔哒一声。

6 搅拌机

开始之前，请确保按照图 9 正确组装。
此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、奶昔等。
- 混合软质原料，如薄饼面糊。
- 捣碎煮熟的原料，如婴儿食品。
- 碾碎冰块。

注

- 不要对搅拌杯的手柄施加过大的压力。
- 搅拌机运转时，切勿打开盖子，将手或任何其它物体伸入杯内。
- 将刀片组件安装到搅拌杯之前，必须先将密封圈安装到刀片组件上。
- 要在加工过程中添加液体原料，可通过加料孔将原料倒入搅拌杯中。
- 加工前预先将固体原料切成小块。
- 若原料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量原料。
- 要防止溢漏：在加工高温或可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，请勿将超过 1 升的液体放入搅拌杯。
- 如果您对结果不满意，关闭产品并用刮铲搅动原料。取出部分原料，减少加工量或添加一些液体。
- 将原料放入搅拌杯，不要超过最大指示刻度。
- 要碾碎冰块，请将旋钮转到 **ON**（开）位置，然后按冰块预设按钮 。再次按该按钮即可停止。

7 清洁

警告

- 清洁产品之前，请先拔掉电源插头。

注意

- 确保刀片和刀盘的刀刃不会接触到坚硬物体。这可能会使刀片变钝。
- 刀刃非常锋利。清洁食品加工机的刀片组件和搅拌机的刀片组件和刀盘时要非常小心。

1 用湿布清洁马达装置。
2 在加少许洗涤液的热水 (< 60°C) 或洗碗机中清洁其他部件。

8 保修与服务

如果您有问题，需要服务或信息，请访问 www.philips.com/support 或联系您所在国家或地区的 Philips 客户服务中心。可在全球保修卡中找到其电话号码。如果您所在的国家 / 地区没有飞利浦客户服务中心，请向当地的飞利浦经销商求助。