



## 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 programmeur.
- 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 = 88 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

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Les boutons de présélection ne fonctionnent pas lorsque le bouton de commande est réglé sur <b>P</b>, <b>OFF</b> ou une vitesse (<b>1-12</b>).</li> <li>Si vous réglez le bouton sur une vitesse (<b>1-12</b>) après avoir appuyé sur le bouton de présélection, la fonction de présélection sera désactivée.</li> <li>Les deux autres programmes prédéfinis ne peuvent pas être activés lorsqu'un programme prédéfini est en cours.</li> <li>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.</li> <li>Tous les boutons de présélection sont équipés d'un minuteur d'arrêt automatique afin de protéger votre unité contre toute utilisation excessive.</li> <li>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.</li></ul>

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

<b>Avertissement</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### 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.

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.</li> <li>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.</li> <li>Né faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commencent à fondre et à former des grumeaux.</li></ul>

<b>Conseil</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 3 x 3 x 3 cm.</li> <li>Lorsque vous hachez des oignons, coupez chaque oignon en quatre et mettez-les dans le bol. Tournez le bouton sur <b>P</b> à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons soient trop finement hachés.</li> <li>Comment enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol<span> </span>? 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.</li></ul>

#### 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.

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>N'utilisez pas l'accessoire de pétrissage pour mélanger des pâtes à gâteau. Utilisez l'ensemble lames à cet effet.</li> <li>Insérez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.</li> <li>Réglez le bouton sur la position <b>ON</b>, puis appuyez sur le bouton de présélection pour le pétrissage <span><span>Ⓢ</span></span> pour démarrer. Lorsque la pâte est formée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.</li></ul>

<b>Conseil</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### 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.

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Assurez-vous que le bol et le double fouet sont secs et non gras lorsque vous montez des blancs en neige.</li> <li>Nettoyez toujours le double fouet après utilisation.</li> <li>Réglez le bouton sur la position <b>ON</b>, puis appuyez sur le bouton de présélection pour fouetter/battre <span><span>Ⓢ</span></span> pour démarrer. Une fois les blancs montés en neige ou la crème fouettée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.</li></ul>

#### 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. :

- 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)

<b>Attention</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Elle est extrêmement coupante.</li> <li>N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.</li> <li>N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.</li></ul>

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### 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.

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Le cône commence à pivoter pendant le fonctionnement.</li> <li>Pressez l'agrumes 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 <b>OFF</b> et retirez le bol de l'appareil avec le filtre et le cône.</li></ul>

#### 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.

<b>Attention</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.</li> <li>Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal.</li> <li>La couleur de la mini-centrifugeuse peut s'altérer suite à la préparation d'ingrédients tels que les carottes et la betterave.</li></ul>

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épéchez les ananas, les melons, etc.</li> <li>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.</li> <li>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.</li></ul>

## 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.

<b>Attention</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée.</li> <li>Prélevez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet.</li> <li>Patiencez jusqu'à l'arrêt complet du filtre avant de retirer le couvercle.</li></ul>

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des craquelures ou des irrégularités.</li> <li>Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épéchez les ananas, les melons, etc.</li> <li>Lorsque le couvercle est correctement fixé sur le bol de la centrifugeuse, vous entendez un clic.</li></ul>

## 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 cutis, par exemple pour préparer des repas pour bébés ;
- obtenir de la glace pilée.

<b>Remarque</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.</li> <li>N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.</li> <li>Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.</li> <li>Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.</li> <li>Prélecez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les traiter.</li> <li>Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.</li> <li>Pour éviter tout risque d'éclaboussure<span> </span>: si vous préparez un liquide chaud ou susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.</li> <li>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.</li> <li>Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.</li> <li>Pour obtenir de la glace pilée, réglez le bouton sur la position <b>ON</b>, puis appuyez sur le bouton de présélection pour la glace pilée <span><span>Ⓢ</span></span>. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.</li></ul>

## 7 Nettoyage

<b>Avertissement</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.</li></ul>

<b>Attention</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.</li> <li>Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager; l'ensemble lames du blender et les disques.</li></ul>

- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 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 tjschakelaar 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) die 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 uitgeleed 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 hooevee heden 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 = 88 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 hen u 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

<b>Opmerking</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>De snelkeuzeknoppen zijn niet beschikbaar wanneer de bedieningsknop is ingesteld op <b>P</b>, <b>OFF</b> of snelheidsstand (1-12).</li> <li>Als u de knop naar snelheidsstand (1-12) draait nadat u op de snelkeuzeknop hebt gedrukt, zal de vooraf ingestelde functie worden uitgeschakeld.</li> <li>De andere twee vooraf ingestelde programma's kunnen niet worden geactiveerd terwijl een vooraf ingesteld programma wordt uitgevoerd.</li> <li>De snelkeuzeknoppen bieden alleen de optimale snelheidsstanden. Voor de beste resultaten raadpleeg u de aanbevolen hoeveelheid en verwerkingstijd in fig. 1.</li> <li>Alle snelkeuzeknoppen zijn met een timer met automatische stopfunctie uitgerust om uw apparaat tegen overmatg gebruik te beschermen.</li> <li>De kneedkeuzeknop heeft ook een automatische afloeiingsperiode na elke bewerkingscyclus. Tijdens deze periode kniptert de knop en kan de functie niet worden geactiveerd.</li></ul>

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

<b>Waarschuwing</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### 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.

<b>Opmerking</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.</li> <li>Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.</li> <li>Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) cake of chocolade halt. Deze ingrediënten worden anders te hard, waardoor ze gaan smelten en klonteren.</li></ul>

<b>Tip</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Snijd grote stukken voedsel van tevoren in stukjes van circa 3 x 3 x 3 cm.</li> <li>Wanneer u uien halt, snijd dan elke ui in kwarten en doe deze in de kom. Draai de knop enkele keren naar <b>P</b> om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.</li> <li>Hoer 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.</li></ul>

#### 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.

<b>Opmerking</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik het kneedaccessoire niet om cakebeslag te mengen. Gebruik voor deze taak de mesunit.</li> <li>Plaats altijd het kneedaccessoire in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.</li> <li>Draai de knop naar <b>ON</b> en druk op de vooraf ingestelde kneedknop <span><span>Ⓢ</span></span> om het kneden te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het deeg is gevormd.</li></ul>

<b>Tip</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik bij gloutermel voor de beste resultaten 60 g water voor iedere 100 g meel en kneed op snelheid 9-12 gedurende 1,5 minuut (max. tijd).</li></ul>

#### 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.

<b>Opmerking</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik de dubbele ballonklopper niet om cakebeslag met boter of margarine te mengen. Gebruik voor deze taak de mesunit.</li> <li>Controleer of de kom en de dubbele ballonklopper droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt.</li> <li>Maak de dubbele ballonklopper na elk gebruik schoon.</li> <li>Draai de knop naar <b>ON</b> en druk op de vooraf ingestelde kloppknop <span><span>Ⓢ</span></span> om het kloppen te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het slagroom of de eiwitten volledig zijn verwerkt.</li></ul>

#### Discs

Kies voor u begint

## 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 ausführende 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 Beherrwand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Scheiben, 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 Mixbeckers, 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 Mixbeckers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Füllen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel nicht über die maximale Füllstandmarkierung 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-Entsaffers 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 = 88 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](http://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-Entsaffers 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](http://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 hr Gerät vor übermäßigem Gebrauch zu schützen.
- Die voreingestellte Taste zum Kneten ist mit einer automatischen Abkühlphase nach jedem Verarbeitungsschritt 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 Schlagahne 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.
- Lasen Sie die 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 × 3 × 3 cm große Stücke.
- Vierteln Sie beim Hacken von Zwiebeln jede Zwiebel, und geben sie in die Schüssel. Drehen Sie den Schalter mehrere Male auf **P**, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu feyn 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 Schlagahne 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 Schneidzscheibe
- 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 zwichendurch 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 Ausbuschung 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 von 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 löse 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, Obstäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig.
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. Babyahrung.
- Zerkleinern von Eis

#### Hinweis

- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixbeckers 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 Dichtungslang auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen. Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät geben 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.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- 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](http://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.
- Ai 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 taglianti 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 prodotti 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 = 88 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](http://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](http://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.
- Ci sono tre 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.
- I 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 pure 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 farmaglie 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

## 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 (80° 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 = 88 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 ve 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](http://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 máximo recipiente de la licuadora y su unidad de acoplamiento (solo en el modelo HR778), o
- la licuadora mini y su tapa (solo en el modelo HR777)

Si estas piezas se montan correctamente, el bloqueo de seguridad incorporado se desbloquea.

Para recetas, vaya a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Botones de preajustes

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Los botones de preajuste no funcionan cuando el botón de control está en la posición <b>P</b>, <b>OFF</b>, o la posición de velocidad <b>(1-12)</b>.</li> <li>Si gira el botón de control a la posición de velocidad <b>(1-12)</b> después de pulsar el botón de preajuste, la función prestablecida se desactivará.</li> <li>Los dos botones de preajuste restantes no pueden activarse mientras se está ejecutando un programa prestablecido.</li> <li>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.</li> <li>Todos los botones de preajuste disponen de un temporizador de detención automática para proteger la unidad de un uso excesivo.</li> <li>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.</li></ul></div>	

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

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Advertencia</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul></div>	

### Unidad de cuchillas

Antes de comenzar, 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.

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.</li> <li>No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.</li> <li>Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.</li> <li>Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada.</li> <li>Trocee bien los ingredientes sólidos antes de procesarlos.</li> <li>Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.</li> <li>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.</li> <li>Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y renueve los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.</li> <li>Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.</li> <li>Para picar hielo, gire el botón a la posición <b>ON</b> y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo <span><span><span></span></span></span>. Pulse el botón otra vez para parar.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Consejo
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm.</li> <li>Cuando pique cebollas, corte cada cebolla en cuatro cuartos y colóquelas en el recipiente. Gire el botón a varias veces para evitar que las cebollas se corten en trozos demasiado finos.</li> <li>¿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.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Accesorio para amasar
<div><p>Antes de comenzar, 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.</p></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>No utilice el accesorio para amasar para mezclar masas ligeras. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.</li> <li>Coloque siempre el accesorio para amasar en el recipiente antes de añadir los ingredientes.</li> <li>Gire el botón a la posición <b>ON</b> y, a continuación, pulse el botón de preajuste de amasar <span><span><span></span></span></span> para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la masa esté formada.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Consejo
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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).</li></ul></div>	

#### Varilla ovalada doble

Antes de comenzar, 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.

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>No utilice la varilla ovalada doble para mezclar masas ligeras que contengan mantequilla o margarina. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.</li> <li>Asegúrese de que el recipiente y la varilla ovalada doble estén secos y libres de grasa cuando bata claras de huevo.</li> <li>Lave siempre la varilla ovalada doble después de utilizarla.</li> <li>Gire el botón a la posición <b>ON</b> y, a continuación, pulse el botón de preajuste de montar/batir <span><span><span></span></span></span> para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la nata o las claras estén totalmente listas.</li></ul></div>	

#### 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)

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Precaución</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Tenga cuidado cuando maneje la cuchilla para cortar en rodajas del disco.Tiene un borde muy afilado.</li> <li>No utilice nunca el disco para procesar ingredientes duros, como cubitos de hielo.</li> <li>No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>El cono empieza a girar durante el funcionamiento.</li> <li>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 <b>OFF</b> y quite el recipiente del aparato con el tamiz y el cono.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>El cono empieza a girar durante el funcionamiento.</li> <li>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 <b>OFF</b> y quite el recipiente del aparato con el tamiz y el cono.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Precaución</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.</li> <li>No llene el recipiente por encima del máximo indicado.</li> <li>La mini licuadora puede decolorarse si utiliza ingredientes como zanahorias y remolacha.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Para frutas como naranjas, limones y pomelos, se recomienda utilizar el exprimidor para preparar zumos.</li> <li>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.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Para frutas como naranjas, limones y pomelos, se recomienda utilizar el exprimidor para preparar zumos.</li> <li>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.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Precaución</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Espera e que el tamiz haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Compruebe siempre el tamiz antes de usarlo. No utilice la licuadora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.</li> <li>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.</li> <li>Al cerrar la tapa del recipiente de la licuadora, oirá un clic.</li></ul></div>	

## 6 Batidora

Antes de comenzar, 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.

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.</li> <li>No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.</li> <li>Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.</li> <li>Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada.</li> <li>Trocee bien los ingredientes sólidos antes de procesarlos.</li> <li>Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.</li> <li>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.</li> <li>Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y renueve los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.</li> <li>Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.</li> <li>Para picar hielo, gire el botón a la posición <b>ON</b> y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo <span><span><span></span></span></span>. Pulse el botón otra vez para parar.</li></ul></div>	

## 7 Limpieza

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Advertencia</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Nota
<div><ul style="list-style-type: none"><li>No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.</li> <li>No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.</li> <li>Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.</li> <li>Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada.</li> <li>Trocee bien los ingredientes sólidos antes de procesarlos.</li> <li>Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.</li> <li>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.</li> <li>Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y renueve los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.</li> <li>Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.</li> <li>Para picar hielo, gire el botón a la posición <b>ON</b> y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo <span><span><span></span></span></span>. Pulse el botón otra vez para parar.</li></ul></div>	

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Precaución</b>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>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.</li></ul></div>	

- Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60°) 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](http://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 motoré σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

##### Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δαχτύλιό σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μ απάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Προτού συνδέετε 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 εξουσιοδοημένο άτομο, 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 επίτηρή ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέψετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν το φαγητό κολλήσει στις πλευρικές επιφάνε ες της κανάτας του μπλέντερ ή του μίξερ απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Προσέξτε όταν χρησιμοποιείτε ή καθαρίζετε τους δίσκους, τη λεπίδα της κουζίνομηχανής, τη σήτα του αποχωματί maxi και τη λεπίδα του μπλέντερ. Τα άκρα κομής 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 μολ ή τα καπάκια τους. Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στο **OFF**.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Απουνδέστε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν βάλετε τα δαχτύλιό σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι από το μολ ή την κανάτα, περιμένετε ώσπου να σταματήσει να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.
- Μην υπερβείτε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης στην κανάτα ή το μολ.
- 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 αποχωματί τους δίσκους, το λεμονοσφύτη ή τη σήτα του αποχωματί maxi, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αέραςούρι ή εξάρτηματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη ή εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην υπερβείτε τις ποσότητες και το χρόνο επεξεργασίας που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (< 80°С).
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να απορροεί 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 = 88db [A]

#### Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Ανακύκλωση</b>
<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	
<div><p>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 καλυπτείται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ.</p></div>	
<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	

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

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	<b>Εισαγωγή</b>
<div><p>Συγχαρητήρια γ α την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επιβεβαιωθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρίστε το προϊόν σας στη διεύθυνση <a href="http://www.philips.com/welcome">www.philips.com/welcome</a>.</p></div>	

Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα ενσωματωμένο κλειδίωμα ασφαλείας. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο αφού έχετε απομακρολογήσει σωστά τα εξής εξάρτηματα στο motoré:

- το μολ ή τις κουζίνομηχανής και το καπάκι το ή
- την κανάτα του μπλέντερ και το καπάκι της ή
- το λεμονοσφύτη ή
- το μολ ή του αποχωματί maxi και το εξάρτημα σύνδεσης του (μόνο στο HR778) ή
- το μίνι αποχωματί και το καπάκι του (μόνο στο HR777)

Εάν αυτά τα εξάρτηματα συναρμολογηθούν σωστά, το ενσωματωμένο κλειδίωμα ασφαλείας ξεκλειδώνει. Για συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων

<div><div><div><div><div><span></span></div></div></div></div></div>	Σημείωση
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Τα κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων δεν λειτουργούν όταν το κουμπί ελέγχου βρίσκεται στις θέσε <b>P</b> <b>OFF</b> ή σε κάποια θέση ρύθμισης ταχύτητας <b>(1-12)</b>.</li> <li>Αν γυρίσετε το κουμπί σε κάπο α θέση ρύθμισης ταχύτητας <b>(1-12)</b> αφού πατήσετε το κουμπί προεπιλεγμένων προγραμμάτων, η προεπιλεγμένη λειτουργία θα απενεργου ήξει.</li> <li>Όταν εκτελείτε ένα προεπιλεγμένο πρόγραμμα, τα άλλα δύο προεπιλεγμένα προγράμματα δεν μπορούν να ενεργοστο πάλι.</li> <li>Τα κουμπιά των προεπιλεγμένων προγραμμάτων λειτουργούν σ β λεπίδα ρυθμιστικής ταχύτητας, ή καλύτερα αποτελεσματικά, ανατρέξτε στις συσταμμένες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας της εκ. 1.</li> <li>Όλα τα κουμπιά των προεπιλεγμένων προγραμμάτων είναι εξοπλισμένα με ένα δικαστικό αυτόματης διακοπής, ο οποίος προστατεύει τη μονάδα από την υπερβολική χρήση.</li> <li>Το προεπιλεγμένο πρόγραμμα για το ζύμωμα περιλαμβάνει και μια χρονική περίοδο γ α να κρυώσει αυτόματα η συσκευή μετά από κάθε κύκλο επεξεργασίας. Κατά τη διάρκεια α αυτής της περιόδου, το κουμπί αναβοβλίνει και η λειτουργία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.</li></ul></div>	

## 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) valmistusaineden työntämiseen syöttösupploon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.
- Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, varmista, että laitteen pohjan jännitemerkintä vastaa paikallista jännitettä.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastintykimeen, 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 sekoituskuuhon tai kannun seinämään, sammuta laite ja irrota sen pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinämästä lastan avulla.
- Ole varovainen, kun käsittelet tai puhdistat levyjä, monitoimikoneen teräyskikköä, maksimehulngon siivälä ja tehosekoittimen teräyskikköä.
- Älä koske tenin 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 sekoituskuu ho, kannua tai näiden kanssa. 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 ku hon tai kannun kannen.
- Älä ylitä kuhoon tai kannuun merkittyä enimmäislavuuden rajaa.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat tai puhdistat teräyskikön, vaivausosan, kaksoisvipuilin, minimehulngon, levyt, sitruspusurterimen tai maksimehulngon siivälän.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin suosittelemia lisävarusteita tai -osa. Jos käytät muita osa, takuu ei ole voimassa.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalousien käyttöön.
- Älä ylitä käyttöoppassa annettuja määriä ja valmistusajkoja.
- Anna kuuman valmistusaineden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilää vastaavaksi jokaisen käsiteltyl erän jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkanat, saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei heikennä oia. Värjäytymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.
- Käyntiään: Lc = 88 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

Ommittelut tekemäsi ostoksen johdosta ja tervetuloa Philipsin käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Tämä laite on varustettu sisäänrakennetulla turvakäytimellä.Voit käynnistää laitteen vain koottuasi seuraavat osat oikein runkoon:

- monitoimikoneen ku hon ja sen kansi tai
- sekoituskannu ja sen kansi tai
- sitruspuserrin tai
- maksimehulngon ku ho ja sen liittokappale (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](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Pikavalintapainikkeet

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Pikavalintapainikkeet eivät ole käytössä, kun valitsin on asennoissa <b>P</b>, <b>OFF</b> tai nopeusasetus on (1–12).</li> <li>Jos valitsin käännettään nopeusasetukseen (1–12) pikavalintapainikkeen painamisen jälkeen, pikaohjelma keskeytyy.</li> <li>Kun yksi pikaohjelma on käynnissä, kahta muuta pikaohjelmaa ei voi käynnistää.</li> <li>Pikavalintapainikkeilla voit käyttää vain optimoituja nopeusasetuksia. Parhaat tulokset saat noudattamalla kuvassa 1 suositeltuja määriä ja käsitteleyajkoja.</li> <li>Kaikkia pikavalintapainikkeissa on automaattainen pysäytyksen ajastin, joka suojaa laitetta ylikypätyä.</li> <li>Vaavaamisen pikavalinnassa on myös automaattinen jäähdytysajko jokaisen käsitteleyajkon jälkeen. Pikavalintapainike vilkkuu jäähdytysajkon ajan, eikä väliauustointia voi käynnistää.</li></ul>

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

- ☰ taikinan vaavaaminen
- ☰ kerman ja munanvalkuaisten vaahdottaminen
- ☰ jään murskaaminen.

Käynnistä toiminto painamalla pikavalintapainiketta. Pysäytä toiminto painamalla painiketta uudelleen.

## 4 Monitoimikone

<span><span>⚠</span></span> <b>Vakava varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkisi lastaa) valmistusaineden työntämiseen syöttösupploon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.</li></ul>

### Teräyskikkö

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

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Aseta aina teräyskikkö kuhoon ennen raaka-aineden lisäämistä.</li> <li>Älä hienonna terällä kovia aineita, kuten kahvipapua, muustekurkumaa, muskottipähkinää tai jäljälaloja, sillä ne voivat työstytää terää.</li> <li>Älä anna laitteen olla pidään käynnissä pilloosessa (muusta) juustoa tai suklaata. Muuten nämä ainekset kuumentavat, alkavat sulaa ja muuttavat kokarensika.</li></ul>

<span><span>✿</span></span> <b>Vihje</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Leikkaa isokokoiset ainekset pienemmiksi paloiksi, noin 3 × 3 × 3 cm.</li> <li>Kun pilkot sipuleita, leikkaa ne neljään osaan ja laita kuhloon. Käännä valitsin asentoon P muuttaman learan, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi.</li> <li>Kunika irrotat ruuan, joka tarttuu terään tai kuhlon sisäpintaan? 1. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. 2. Poista kansi kuhlon päältä. 3. Irrota ainekset terästä tai kuhlon pinnasta lastalla.</li></ul>

### Vaivausosa

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä kuva 3. Vaivausosalla voi vaivata hiivatakinaa esimerkiksi leppää tai pizzaa varten.Taknan nesteen määräät on säädettävä ilmastokosteuden ja lämpötilan mukaan.

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä käytä vaivausosaa kakkutaikoinden vatkamiseen. Käytä vatkamiseen teräyskikköä.</li> <li>Aseta aina vaivausliläläite kuhloon ennen aineiden lisäämistä.</li> <li>Käännä valitsin asentoon <b>ON</b> ja aloita vaavaaminen painamalla vaavaamisen pikavalintapainiketta <span><span>☰</span></span>. Kun takina on valmis, pysäytä vaavaaminen painamalla painiketta uudestaan.</li></ul>

<span><span>✿</span></span> <b>Vihje</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kun käytät runsasgluteenisia jauhoja, saat parhaat tulokset käyttämällä 60 g vettä 100 g jauhoja kohti ja vaivamalla nopeuksilla 9–12 1,5 minuuttia (enimmäisaika).</li></ul>

### Kaksoisvipuilä

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä kuva 4. Vaahdota kaksoisvipuilällä munanvalkuaiset macaron-leivoksiin tai marenkiin ja kerma jäkruukoikiin ja kakkuihin.

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä käytä kaksoisvipuilää voita tai margariina sisältävän kakkutaikin valmistukseen. Käytä vatkamiseen teräyskikköä.</li> <li>Varmista, että kuhlo ja kaksoisvipuilä ovat kuivia ja rasvatonta, kun vaahdotat munanvalkuaisia.</li> <li>Puhdista kaksoisvipuilä aina käytön jälkeen.</li> <li>Käännä valitsin asentoon <b>ON</b> ja käynnistä toiminto painamalla vaahdotuksen pikavalintapainiketta <span><span>☰</span></span>. Pysäytä vaahdotuksen painamalla painiketta uudeleen, kun kerma tai munanvalkuaiset ovat valmiit.</li></ul>

### Levyt

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

- Säädettävä viipalointiterä
- Kääntettävä siipuruulevy (hieno ja karkea)
- Julienne-terä (vain mallissa HR7778)
- Ranskanperunoiden terä (vain mallissa HR7778)
- Rakeitusosa (vain mallissa HR7778)

<span><span>⚠</span></span> <b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Käsittele levyn viipalointiterää varovasti. Sen leikkuerät on erittäin teräviä.</li> <li>Älä koskaan käytä levyä kovien aineiden kuten jäljälalojen käsitteelyyn.</li> <li>Älä käytä liian voimaa painaessasi raaka-ainettä työntäminen avulla syöttösupploon.</li></ul>

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Työnä valmistusaineeet syöttösupploon syöttöpainimella.Täytä syöttösupplio mahdollisimman tasaisesti. Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääniä, käsittele raaka-aineet piennissä erissä ja tyhjennä kuhlo erien välillä.</li></ul>

### Sitruspuserrin

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

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Aseta sitruspusertimen siivälä kuhlon varteen.Varmista, että siivälän uke on lukittunut kuhlon kahvan vastaavaan kohtaan. Kun siivälä on kiinnitetty oikein, kuulet näkshahuksen.</li> <li>Puserinnosa pyöriä käytön aikana.</li> <li>Paina hedelmä puserinnstä vasten. Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjälä siivälästä. Kun lopetat mehun puserintansa tai haluat poistaa hedelmäjätteen, käännä valitsin asentoon <b>OFF</b> ja irrota kuhlo laitteesta siten, että siivälä ja puserinnosa ovat paikallaan sen päällä.</li></ul>

### Minimehulinko (vain mallissa HR7777)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä kuva 7. Minimehulngolla voi mehustaa pieniä hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimelonoita, päärynöitä, viinirypäleitä ja ananaksia.

<span><span>⚠</span></span> <b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-ainetta työntäimen avulla syöttösupploon.</li> <li>Älä ylitä kuhhoa yli täyttörajan.</li> <li>Minimehulinko voi värjäytyä käsitellessä esimerkiksi porkkanaa ja punajuurta.</li></ul>

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikoosista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, melonoista jne.</li> <li>Sitruhedelmistä, kuten appelsiini, sitruuna ja greippi, saadaan parhaiten tuoremehua käyttämällä sitruspuserrinta.</li> <li>Paina hedelmä puserinnstä vasten. Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjälä siivälästä. Kun lopetat mehun puserintansa tai haluat poistaa hedelmäjätteen, käännä valitsin asentoon <b>OFF</b> ja irrota kuhlo laitteesta siten, että siivälä ja puserinnosa ovat paikallaan sen päällä.</li></ul>

## 5 Maksimehulinko (vain mallissa HR7778)

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

<span><span>⚠</span></span> <b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä lata kättä tai mitään esinettä (esimerkiksi ruokavälineitä tai lastaa) syöttösupploon. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta.</li> <li>Avaa kansi vasta, kun siivälä on pysähtynyt kokonaan.</li></ul>

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Tarkista siivälä aina ennen käyttöä. Älä käytä mehulinkoa, jos huomaat, että siinä on halkeamia tai muita vaurioita tai irtonaisia osia.</li> <li>Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikoosista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, melonoista jne.</li> <li>Kun kansi on kiinnitetty oikein mehulngon kuhloon, kuulet näkshahuksen.</li></ul>

## 6 Tehosekoitin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä kuva 9. Tehosekoittimen käyttötarviketuksut

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikeiden, hedelmämeijujen, keittojen, juomien ja pirttelöiden, sekoittaminen.
- Pehmeiden valmistusaineden, kuten ohukaistaidin sekoittaminen.
- Kypsennettyjen valmistusaineden, kuten vauvanruoan seosuttaminen.
- Jään murskaaminen.

<span><span>☰</span></span> Huomautus
<ul style="list-style-type: none"><li>Älä väännä tehosekoittimen kannun kahvaa liian voimokkaasti.</li> <li>Älä koskaan avaa kantta ja työnää sormia tai apuvälineitä kannun tehosekoittimen käydessä.</li> <li>Aseta tiivistet teräyskikköön aina ennen kuin kiinnität teräyskikön sekoituskannuun.</li> <li>Voit lisätä nestemäisiä aineita käsiteltyl aikana kaatamalla ne tehosekoittimen kannuun syöttöaukosta.</li> <li>Leikkaa kiinteät ainekset pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimen laittamista.</li> <li>Käsittele suuret anemäärät piennissä erissä.</li> <li>Vuotojen välttämiseksi: Kun käsittelet kuumaa tai vaahdotuvaa nestettä (esimerkiksi matoa), älä laita tehosekoittimen kannuun 1 litraa enemmän nestettä.</li> <li>Jos et ole tyytyväinen tulokseen, sammuta laite ja sekoita valmistusainettä lastalla. Poista osa sisällöstä ja käsittele pienempi määrä tai lisää nestettä.</li> <li>Lisää sekoituskuuhoon valmistusainetta korkeintaan yläosan ilmaimeen asti.</li> <li>Murskaa jää kääntämällä valitsin asentoon <b>ON</b> ja painamalla sitten jään murskauksen pikavalintapainiketta <span><span>☰</span></span>. Pysäytä laite painamalla painiketta uudelleen.</li></ul>

## 7 Puhdistus

<span><span>⚠</span></span> <b>Vakava varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.</li></ul>

<span><span>⚠</span></span> <b>Varoitus</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Varmista, että terien ja levyjen leikkuerät eivät osu kovin esineisiin.Tämä voi aiheuttaa terän työsymisen.</li> <li>Leikkuerät ovat teräviä. Ole varovainen puhdistatessasi monitoimikoneen teräyskikköä, tehosekoittimen teräyskikköä ja levyjä.</li></ul>

- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- 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](http://www.philips.com/support) tai ota yhteyttä Philipsin asiakaspalveluun. Puhelinnumero on takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseseen 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.
- Lämnä 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, maxijucepressens sil och mixerns knivenhet. Knivseggarna är mycket vassa.
- Vid röre 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 maxivärden 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, knädningsstillbehöret, den dubbla ballongvispen, minijucepressen, skivorna, citruspressen eller maxijucepressens 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 mängdena 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 = 88 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 ve är överkryssad symboltuna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivt 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](http://www.philips.com/welcome) kan du dra nytta av Philips support. Den här apparaten är utrustad med en inbyggd säkerhets spärr. 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
- maxijucepressens sil och dess kopplingsenhet (endast HR7778) eller
- minijucepressen och dess lock (endast HR7777)

Om dessa delar monteras korrekt löses den inbyggda säkerhetsspärren upp.
Recept finns på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Förinställningsknappar

<span><span>☰</span></span> Kommentar
<ul style="list-style-type: none"><li>Förinställningsknapparna fungerar inte när kontrollvredet är inställt på <b>P</b>, <b>OFF</b> eller hastighet (1–12).</li> <li>Om du vrider kontrollvredet till hastighet (1–12) efter att du har tryckt på förinställningsknappen aktiveras den förinställda funktionen.</li> <li>De båda andra förinställda programmen kan inte aktiveras med ett förinställt program körs.</li> <li>De förinställda knapparna ger dig endast de optimala hastighetsinställningarna. Rekommenderad mängd och tillredningstid för bästa resultat ser du på bild 1.</li> <li>Äls de förinställda knapparna har en automatisk stoppspärre så att enheten inte används för länge.</li> <li>Förinställningsknapparna för knädnng ogör nedkyllningstid efter varje bearbetningscykel. När nedkylling pågår blinkar knappen och funktionen kan inte aktiveras.</li></ul>

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 gräddet och äggvita.
- ☰ : Krossa is.

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

## 4 Matberedare

<span><span>⚠</span></span> <b>Varning</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd aldrig fingrarna eller ett föremål (till exempel en slickepott) för att trycka in ingredienser i matningsröret medan apparaten är igång. Använd bara pressklossen.</li></ul>

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

<span><span>☰</span></span> Kommentar
<ul style="list-style-type: none"><li>Sätt alltid knivenheten i skålen innan du börjar tillsätta ingredienserna.</li> <li>Använd inte knivenheten till att hacka hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskotnötr eller ärtor. Det gör kniven slit.</li> <li>Låt inte apparaten gå för länge när du hackar (hårt) osr eller choklad. Annars blir dessa ingredienser för varma, börjar smälta och blir klimliga.</li></ul>

<span><span>✿</span></span> <b>Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Skär större livsmedel i mindre bitar, cirka 3 × 3 × 3 cm.</li> <li>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.</li> <li>Här är jag bort mat som fastnar på kniven eller på insidan av skålen? 1. Stäng av apparaten och dra ut nätsladden. 2. Ta locket från skålen. 3. Ta bort ingredienserna från kniven eller från skålens sidor med en slickepott.</li></ul>

### Knädningsstillbehör

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

<span><span>☰</span></span> Kommentar
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte knädningsstillbehöret när du gör kaksmed. Använd knivenheten för det jobbet.</li> <li>Sätt alltid knädningsstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.</li> <li>Vrid kontrollvredet till <b>ON</b> och tryck på förinställningsknappen för knädnng <span><span>☰</span></span> för att starta. Tryck på knappen igen för att avbryta när degen är klar.</li></ul>

<span><span>✿</span></span> <b>Tips</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

### 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 gräddet till efterrätter och tårter.

<span><span>☰</span></span> Kommentar
<ul style="list-style-type: none"><li>Använd inte den dubbla ballongvispen när du gör kaksmed med smör eller margarin. Använd knivenheten för det jobbet.</li> <li>Se till att skålen och den dubbla ballongvispen är torra och fria från fett när du vispar äggvita.</li> <li>Reng</li></ul>

## 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 påfyldningstrægen, 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 følelses 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, foodprocessors knivenhed, maxi-juicersns si og blendernes knivenhed. Knivbladens 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. spatien) 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, æltetilbehøret, 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 tilbehørsdele, 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 kommer 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 = 88 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 affaldsspandsymbol 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 sikkerhedsås. 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, læses den indbyggede sikkerhedsås op. Du kan finde opskrifter på www.philips.com/kitchen

## 3 Forudindstillingsknapper

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Forudindstillingsknapperne fungerer ikke, når kontrolknappen er indstillet på <b>P OFF</b> eller hastighedsindstilling (1-12).</li> <li>Hvis du drejer på knappen til hastighedsindstilling (1-12), efter at du har trykket på forudindstillingsknappen, deaktiveres forudindstillingsfunktionen.</li> <li>De to andre forudindstillede programmer kan ikke aktiveres, mens et forudindstillet program kører.</li> <li>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.</li> <li>Alle de forudindstillede knapper er udstyret med en timer for automatisk stop for at beskytte fra enheden mod overdreven anvendelse.</li> <li>Den forudindstillede knap til æltning har også en automatisk nedkølingsperiode efter hver tilberedningsproces. I denne periode blinker knappen, og den kan ikke aktiveres.</li></ul>	

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:

-  : Æltning 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

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug aldrig dine fingre eller en genstand, f.eks. en spatel, til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstrægen, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.</li></ul>	

### 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.

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i.</li> <li>Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isteringer, da dette kan gøre kniven sløv.</li> <li>Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hårdt) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumpede.</li></ul>	

### Tip

- Skær større stykker ud i mindre stykker på ca. 3 × 3 × 3 cm.
- Når du hakker lag, skal hvert lag skæres i fire kvarte og lægges i skålen. Drej knappen til **P** et par gange for at undgå, at lågene bliver for firtakkede.
- 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.

### Æltetilbehør

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

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug ikke æltetilbehøret for at blende flydende kagedej. Brug knivenheden til dette job.</li> <li>Monter altid æltendåsen i skålen, før du kommer ingredienserne i.</li> <li>Drej knappen til <b>ON</b>-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til æltning  for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når dejen er æltet godt.</li></ul>	

### 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.

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug ikke det dobbelte ballonpiskeris til at blende flydende kagedej med smør eller margarin. Brug knivenheden til dette job.</li> <li>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.</li> <li>Drej knappen til <b>ON</b>-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til piskning  for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når fløden eller æggehviderne er færdigtberedt.</li></ul>	

### 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:

- Regulerbar snitteskive
- Vendbar riveskive (fin og grov)
- Julienneskive (kun HR7778)
- Pommes frites-skive (kun HR7778)
- Granuleringskive (kun HR7778)

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vær forsigtig, når du rører ved skivens skarpe kanter. Den har en meget skarp skæreside.</li> <li>Ligglæg begynder til hårde ingredienser som f.eks. isteringer.</li> <li>Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstrægen.</li></ul>	

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstrægen. Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstrægen. Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.</li></ul>	

### Citruspresser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6. Du kan bruge citruspresseren til at presse små portioner frugt og grøntsager som f.eks. gulerødder, æbler, vandmelon og druer.

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sæt sien til citruspresseren på skaffet 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.</li> <li>Kæglen begynder at rotere under berøring.</li> <li>Pres citrusfrugten ned over kæglen. Hold en pause med jævne mellemrum for at fjerne frugtkalet fra sien. Når du er færdig med presningen eller ønsker at fjerne frugtkalet, skal du dreje knappen til <b>OFF</b> og fjerne skålen fra apparatet sammen med sien og kæglen.</li></ul>	

### 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.

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstrægen.</li> <li>Fyld aldrig skålen over maksimummærket.</li> <li>Mini-juiceren kan blive misfarvet ved tilberedning af ingredienser som f.eks. gulerødder og rødbeder.</li></ul>	

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Inden du tilbereder ingredienser, skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer,abrikoser, ferskner og kirsebær samt hård skral fra ananas, melon osv.</li> <li>For citrusfrugter som f.eks. appelsiner, citroner og grapefrugt anbefales det at bruge citruspresseren til at presse frisk saft.</li> <li>Efter brug skal du dreje frugtkaletsfjernerne mod uret for at frigøre den. Løft den ud af filtertromlen for at fjerne overskydende frugtkaid mhp. nem rengøring.</li></ul>	

## 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.

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Stik aldrig din hånd eller andre genstande (f.eks. en gaffel, kniv, ske eller spatel) ned i påfyldningstrægen. Brug kun den medfølgende nedstopper til dette formål.</li> <li>Vent, indtil sien er holdt helt op med at rotere, før du fjerner låget.</li></ul>	
	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>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 livsledsle.</li> <li>Inden du tilbereder ingredienser, skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer,abrikoser, ferskner og kirsebær samt hård skral fra ananas, melon osv.</li> <li>Når du sætter låget korrekt på juicerskålen, lyder der et klik.</li></ul>	

## 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,
- purening af tilberedte ingredienser, f.eks. babymad.
- Knusning af is.

	<b>Bemærk</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Tryk ikke for hårdt på blenderglassets håndtag.</li> <li>Åbn altid låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.</li> <li>Monter altid tætningsringen på blendernes knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderglasset.</li> <li>Hvis du vil tilsette flydende ingredienser, mens du blander, skal du hælde dem ned gennem hullet i blenderglassets låg.</li> <li>Skær store ingredienser i mindre stykker, før du blander dem.</li> <li>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.</li> <li>Undgå spild! Når du blander flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme (f.eks. mælk), bør du højst hælde 1 liter i blenderglasset.</li> <li>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.</li> <li>Kom ingredienser i blenderglasset op til maksimummærket.</li> <li>For at knuse is skal du dreje knappen til <b>ON</b>-position og derefter trykke på forudindstillingsknappen til knusning  Tryk på knappen igen for at stoppe.</li></ul>	

## 7 Rengøring

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.</li></ul>	

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skivernes ægge kommer i kontakt med hårde genstande. Det kan gøre dem sløve.</li> <li>Knivbladens ægge er skarpe. Vær forsigtig, når du rengør knivenheden i foodprocessors, knivenheden i Blenderen og skiverne.</li></ul>	

- Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
- 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. Telefonnumret findes i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

## Norsk

## 1 Viktigt

Læs denne brukuervejledningen nøje før du bruger apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

### Fare

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

### Advarsel

- Bruk aldri fingrene eller et objekt (for eksempel en slkkepott) til å skyve ingredienser inn i materøret mens motoren er i gang. Bruk bare stapperen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- For å undgå 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 servicecenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tilsent bruk av personer (inkludert barn) som har nedsett sanseevne eller fysiske 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 hurtigmiskerens kanne eller bolle, slår du av apparatet og trekker ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slkkepott til å fjerne maten fra veggen.
- Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør skiver, knivenheten til foodprocessoren, silen til maxi juiceren og knivenheten til hurtigmiskeren. Knivsegge er svært skarpe.
- Ikke bær knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømmettet. 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 strømmettet umiddelbart etter bruk.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet før du stikker hånden eller en gjenstand (for eksempel en slkkepott) inn i mikserkannen.
- Vent til de bevægelige delene har stanset før du fjerner lokket på bollen eller kannen.
- Ikke overskrid maksimumnivået 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, æltetilbehør, 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 = 88 dB [A]

### Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparat 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 avfallsoprening 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 innebyggt sikkerhetsås. 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 til hørende 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

	<b>Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>De forhåndsinnstilte knappene vil ikke bli funere når kontrollbryteren er stilt inn på <b>P OFF</b> eller hastighetsinnstilling (1–12).</li> <li>Hvis du vrii på knappen for hastighetsinnstilling (1–12) etter at du har trykket på den forhåndsinnstilte knappen, deaktiveres den forhåndsinnstilte funksjonen.</li> <li>De to andre forhåndsinnstilte programmene kan ikke aktiveres mens et forhåndsinnstilt program er i gang.</li> <li>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.</li> <li>Alle de forhåndsinnstilte knappene har en timer for automatisk stopp for å beskytte enheten mot for mye bruk.</li> <li>Den forhåndsinnstilte knappen for ælting har også en automatisk avkjølingsperiode etter hver tilberedningsklus. I denne perioden blinker knappen, og funksjonen kan ikke aktiveres.</li></ul>	

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

-  : Ette 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

	<b>Advarsel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Bruk aldri fingrene eller et objekt (for eksempel en slkkepott) til å skyve ingredienser inn i materøret mens motoren er i gang. Bruk bare stapperen.</li></ul>	

### 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 kakerør.

	<b>Merknad</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sett alltid knivenheten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.</li> <li>Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.</li> <li>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.</li></ul>	

### Tips

- Del opp større stykker på forhånd i biter på ca. 3 × 3 × 3 cm.
- Når du hakker løk, kutter du hver løk i fire store biter og legger dem i bollen.Vri knappen til **P** et par ganger for å hindre at løken blir for firtakket.
- Hvordan fjerne mat som henger fast på kniven eller på insiden 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 insiden av bollen med en slkkepott.

	<b>Etletilbehør</b>
<p>Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 3. Du kan bruke etletilbehøret til å ette gjærdeig til brød og pizza. Du må justere mængden væske for å forme deigen i henhold til luftfuktighet og temperatur.</p>	

||
||
||

## 1 Importante

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

**Perigo**

- Nunca mergu he 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 apare ho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se que a voltagem indicada na parte inferior do apare ho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este apare ho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, não utilize o apare ho.
- 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 apare ho 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 apare ho 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 apare ho 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 apare ho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do apare ho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas.

**Atenção**

- Nunca desligue o apare ho, rodando o copo misturador, a taça ou as suas tampas. Desligue sempre o apare ho rodando o botão de controlo para **OFF**.
- Desligue imediatamente o apare ho da tomada após cada utilização.
- Desligue sempre a ficha do apare ho, 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 apare ho.
- 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 apare ho 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 = 88 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](http://www.philips.com/welcome).

Este apare ho está equipado com um bloqueio de segurança incorporado. Pode ligar o apare ho 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](http://www.philips.com/kitchen)

## 3 Botões predefinidos

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Os botões predefinidos não funcionarão quando o botão de controlo estiver regulado para <b>P</b>, <b>OFF</b> ou para uma regulação de velocidade (<b>1-12</b>).</li> <li>Se rodar o botão para uma regulação de velocidade (<b>1-12</b>) depois de premir o botão predefinido, a função predefinida será desactivada.</li> <li>Não é possível activar os outros dois programas predefinidos enquanto um programa predefinido estiver em funcionamento.</li> <li>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.</li> <li>Todos os botões predefinidos estão equipados com um temporizador de paragem automática para proteger a sua unidade contra uma utilização excessiva.</li> <li>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.</li></ul>

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

<span></span>	Aviso
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o apare ho 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.

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.</li> <li>Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.</li> <li>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.</li></ul>

<span></span>	Dica
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Corte previamente os pedaços grandes de comida em pedaços de aprox. 3 x 3 x 3 cm.</li> <li>Quando picar cebola, corte cada cebola em quatro e coloque na taça. Rode o botão para <b>P</b> algumas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.</li> <li>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.</li></ul>

### Acessório para amassar

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

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Não utilize o acessório para amassar para liquidificar massas para bolo. Utilize a lâmina para esta finalidade.</li> <li>Introduza sempre o batedor na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.</li> <li>Rode o botão para a posição <b>ON</b> e, em seguida, prima o botão predefinido para amassar <span></span> para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando a massa estiver preparada.</li></ul>

<span></span>	Dica
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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).</li></ul>

### 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.

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Não utilize as varas de bater duplas para preparar massas de bolo com manteiga ou margarina. Utilize a lâmina para esta finalidade.</li> <li>Assegure-se que a taça e as varas de bater duplas estão secas e sem gordura quando bater claras em castelo.</li> <li>Limpe sempre as varas de bater duplas após cada utilização.</li> <li>Rode o botão para a posição <b>ON</b> e, em seguida, prima o botão predefinido para bater <span></span> para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando as natas ou as claras estiverem totalmente prontas.</li></ul>

#### 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)

<span></span>	Atenção
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tenha cuidado ao manusear a lâmina de corte do disco. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.</li> <li>Nunca utilize os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.</li> <li>Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.</li></ul>

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### 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.

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>O cone começa a rodar durante o funcionamento.</li> <li>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 <b>OFF</b> e retire a taça do aparelho com o coador e o cone.</li></ul>

#### 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.

<span></span>	Atenção
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.</li> <li>Não encha a taça acima da indicação do nível máximo.</li> <li>A mini-centrifugadora pode perder a cor se processar ingredientes como cenouras e beterraba.</li></ul>

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêsegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.</li> <li>Para citrinos, como laranjas, limões e toranjas, recomendamos a utilização do espremedor de citrinos para extrair sumo fresco.</li> <li>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.</li></ul>

## 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.

<span></span>	Atenção
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Aguarde até o coador parar completamente de rodar antes de retirar a tampa.</li></ul>

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Verifique sempre o coador antes de utilizar. Não utilize a centrifugadora se notar quaisquer danos como fissuras, fendas ou um disco de ralar solto.</li> <li>Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêsegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.</li> <li>Quando encaixa correctamente a tampa na taça da centrifugadora, ouve um estalido.</li></ul>

## 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.

<span></span>	Nota
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador.</li> <li>Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.</li> <li>Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de a montar no copo misturador.</li> <li>Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação.</li> <li>Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços pequenos antes de os processar.</li> <li>Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Coloque os ingredientes no copo misturador; sem exceder a indicação do nível máximo.</li> <li>Para esmagar gelo, rode o botão para a posição <b>ON</b> e, em seguida, prima o botão predefinido para gelo <span></span>. Prima o botão novamente para parar.</li></ul>

## 7 Limpeza

<span></span>	Aviso
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.</li></ul>

<span></span>	Atenção
<span></span>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado quando limpar as lâminas do robot, a lâmina da liquidificadora e os discos.</li></ul>

- Limpe o motor com um pano húmido.
- 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](http://www.philips.com/support) ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. O número de telefone encontra-se no fo hoto 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.

##### Tehl ke

- 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 anahtanna 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, maksı meyve sıkacağının eleğini ve blenderin bıçak ünitesini tutarken veya temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağızı çok keskindir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışrsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce,cihazın fişini çekin.

##### D kkat

- 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 sıkacağıni, diskleri, narenciye sıkacağıni veya maksı 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.
- Havauçlar 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 = 88 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 ürünün 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

Ürününüzü 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

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Ön ayar düğmeleri, kontrol düğmesi <b>P,OFF</b> veya hız ayanna <b>(1-12)</b> ayarlandığında çalışmaz.</li> <li>Düğmeyi, ön ayar düğmesine bastıktan sonra hız ayanna <b>(1-12)</b> döndürürseniz, ön ayar işlevi devre dışı kalır.</li> <li>Bir ön ayar programı çalışırken, diğer iki ön ayar programı etkinleştirilemez.</li> <li>Ön ayarlı düğmeler size yalnızca optimum hız ayarlarını sunar. En iyi sonuçlar için, Şekil 1'de önerilen miktara ve işleme süresine bakın.</li> <li>Tüm ön ayarlı düğmeler, ünitenizi aşın kullanımdan korumak amacıyla otomatik durdurma zamanlayıcısıyla donatılmıştır.</li> <li>Yoğurma ön ayar düğmesinin her işlem döngüsünden sonra otomatik soğuma dönemi de vardır. Bu süre boyunca, düğme yanıp söner ve fonksiyon etkinleştirilemez.</li></ul>

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 aklarıni çırpma.
- ☹ : Buz kırma.

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

## 4 Mutfak robotu

<span>⚠</span> Uyarı
<ul style="list-style-type: none"><li>Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.</li></ul>

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Bıçak ünitesini hazneye mutlaka malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.</li> <li>Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğarken bıçak ünitesini kullanmayın.Aksi halde bıçak körelecektir.</li> <li>Peynir (sert) veya çikolata doğarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.</li></ul>

<span>✱</span> İpucu
<ul style="list-style-type: none"><li>Büyük malzemeleri önceden yaklaşık 3 x 3 x 3 cm boyutlarında küçük parçalar halinde kesin.</li> <li>Soğanları doğarken, her bir soğanı dörde bölün ve bunları, haznenin içine yerleştirin. Soğanların çok ince doğranmasını önlemek için düğmeyi birkaç kez <b>P</b> değerine döndürün.</li> <li>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.</li></ul>

### Yoğurma aksesuarı

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

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Kek hamurlarını karıştırmak için yoğurma aksesuarını kullanmayın. Bu iş için bıçak ünitesini kullanın.</li> <li>Yoğurma aksesuarını hazneye mutlaka malzemeleri eklemeden önce yerleştirin.</li> <li>Düğmeyi <b>ON</b> (AÇIK) konumuna getirin ve ardından, başlamak için <span>☺</span> yoğurma ön ayar düğmesine basın. Hamur yoğrulduğunda durdurmak için düğmeye tekrar basın.</li></ul>

<span>✱</span> İpucu
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

<span>☺</span> Çift balon çırpıcı
<p>Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 4. Beze ve mereng için yumurta aklarıni, tatlılar ve kekler için kremayı çırpamak üzere çift balon çırpıcıyı kullanabilirsiniz.</p>
<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Yağlı veya margarinli kek hamurlarını karıştırmak için çift balon çırpıcıyı kullanmayın. Bu iş için bıçak ünitesini kullanın.</li> <li>Yumurta aklarıni çırparken, hazne ve çift balon çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun.</li> <li>Çift balon çırpıcıyı kullandıktan sonra her zaman temizleyin.</li> <li>Düğmeyi <b>ON</b> (AÇIK) konumuna getirin ve ardından, başlamak için <span>☺</span> çırpma ön ayar düğmesine basın. Krema veya yumurta akları tamamen işlendikten sonra cihazı durdurmak için düğmeye tekrar basın.</li></ul>

<span>☰</span> Not
--------------------

### Diskler

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

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

<span>!</span> Dikkat
<ul style="list-style-type: none"><li>Diskin dilimleyici bıcağını tutarken dikkatli olun. Ağız çok keskindir.</li> <li>Diskle kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.</li> <li>Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.</li></ul>

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

### Narenciye sıkacağı

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

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Narenciye sıkacağının eleğini haznede milin üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağının yuvasına kilitlendiğinden emin olun. Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.</li> <li>Çalışma sırasında huni dönmeye başlar.</li> <li>Narenciyeyi huniye doğru bastırın. Arada bir elektiki posalan temizlemek için uygulamayı durdurun. Sıkma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi <b>OFF</b> (KAPALI) konumuna döndürün ve hazneyi, süzgeci ve hunisiyle birlikte cihazdan çıkarın.</li></ul>

### Mini Meyve Sıkacağı (yalnızca HR7777)

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

<span>!</span> Dikkat
<ul style="list-style-type: none"><li>Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.</li> <li>Hazneyi maksimum göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.</li> <li>Havuç ve pancar gibi malzemeler işlenirken, mini meyve sıkacağının rengi değişebilir.</li></ul>

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Malzemeleri işlemeden önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarn ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarını tamamını soyun.</li> <li>Portakal, limon ve greyturt gibi narenciye meyvelerinde, taze narenciye suyunu çıkarmak için narenciye sıkacağıni kullanmanız önerilir.</li> <li>Kullanımdan sonra, posa çıkarcıyı kilidini açmak için saatin ters yönünde döndürün. Kolay temizleme amacıyla fazla posayı atmak için filtre silindirini kaldıracak çıkarn.</li></ul>

## 5 Maksi Meyve Sıkacağı (yalnızca HR7778)

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

<span>!</span> Dikkat
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Kapağı çıkarmadan önce elek dörmesinin tamamıyla durmasını bekleyin.</li></ul>

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Kullanmadan önce her zaman eleği kontrol edin.Kink, çatlak veya gevşek rendeleme disk gibi bir hasar fark ederseniz, meyve sıkacağıni kullanmayın.</li> <li>Malzemeleri işlemeden önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarn ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarını tamamını soyun.</li> <li>Kapağı meyve sıkacağı haznesine doğru bir şekilde mandaldığınızda bir tık sesi duyulur.</li></ul>

## 6 Blender

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

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

<span>☰</span> Not
<ul style="list-style-type: none"><li>Blender haznesinin kulpuna çok fazla güç uygulamayın.</li> <li>Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi kaseye sokmak için kapağı açmaya çalışmayın.</li> <li>Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.</li> <li>İşlem sırasında blender haznesine sıvı eklemek için yiyecek besleme borusunu kullanın.</li> <li>Sert malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.</li> <li>Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.</li> <li>Sıçramayı önlemek için: Sıcak veya köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt), blender haznesine sıvıyı 1 litreden fazla koymayın.</li> <li>Sonuçtan memnun kalmadığınız takdirde, cihazı kapatıp malzemeleri spatulayla karıştırın. Daha az miktarda malzemeyi karıştırmak için bir kısmını çıkarın veya bir miktar sıvı ekleyin.</li> <li>Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.</li> <li>Buz kırmak için düğmeyi <b>ON</b> (AÇIK) konumuna döndürün ve ardından <span>☹</span> buz ön ayan düğmesine basın. Durdurmak için düğmeye tekrar basın.</li></ul>

## 7 Temizleme

<span>⚠</span> Uyarı
<ul style="list-style-type: none"><li>Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.</li></ul>

<span>!</span> Dikkat
<ul style="list-style-type: none"><li>Bıçakları ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.</li> <li>Bıçakların ağız oldukça keskindir.Mutfak robotunun bıçak ünitesini, blenderin bıçak ünitesini ve diskleri temizlerken dikkatli olun.</li></ul>

- Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
- 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.

<b>هزمَن دوتایی</b>
<span></span>
قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از سوار کنید. <p>۴. می توانید از هزمَن دوتایی برای رِن سفیده های تخم مرغ جهت تهیه خمیر شیرینی و سس مایونز و همچنین هم رِن خامه برای تهیه سردها و کیکها ها استفاده کنید.</p>
<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>از همن برای هم رِن مایه کیک یا کوره یا ماکارینی استفاده نکنید، از تهیه برای این کار استفاده کنید.</li> <li>برای رِن سفیده تخم مرغ باید طرف و همن خشک و جری از روغن باشند.</li> <li>همیشه قبل از استفاده از همن دوتایی آن را نیز کنید.</li> <li>پنج کغ در روغنیت (روشن) ON قرار داده و سپس دقیقه هشت تنظیم هم رِن ۳۰ را فشار دهید تا شروع به کار کند.</li> <li>وقتی خامه یا سفیده تخم مرغ غلظت زیاد شد، خامه را دوباره فشار دهید تا منویض شود.</li></ul>

<b>صفحات فلزی</b>
قبل از شروع صفحه فلزی مورد نظر را از بین صفحات زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل5 سوار کنید.
<ul style="list-style-type: none"><li>صفحه تهیه برش قابل تنظیم</li> <li>صفحه دو رو برای رنده کرن (تیز و دوشت)</li> <li>صفحه سرزنک همزیجات (فقط HR7778)</li> <li>صفحه کلاه سمیت (فقط HR7778)</li> <li>صفحه سر کن (فقط HR7778)</li></ul>

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>هنگام کار با تیغه برش سرخه مراقب باشید، لبه های آن بسیار تیز و برنده است.</li> <li>هرگز از دستگاه برای برش مواد سخت مانند کوزه های برج استفاده نکنید.</li> <li>هنگام وارد کردن مواد در تابه نوبه تکه های کوچک را به پشت قسمت تنظیم کنید و هر بار طرف را هانی کنید.</li></ul>

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>با هم رِن فشار رنده مواد را به داخل لوله نوبه کنید فشار دهید، برای نتیجه بهتر مواد را به طور یکدوات در لوله نوبه کنید، وارد کردن در صورتی که برای مقدار زیاد مواد از دستگاه استفاده می کنید، مواد را به چند قسمت تنظیم کنید و هر بار طرف را هانی کنید.</li></ul>

<b>آب مهربات گبر</b>
قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از سوار کنید. <p>۶. یا آب مهربات گبر یا مریجات را بگیرند.</p>

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>توت مخموش آب مریجات گبر روی محور در طرف قرار دهید، تکه کنید، برآمگی روی توتی در ششاه سسته طرف قبل شود، وقتی توتی به طور صحیح سوار شود، یک صدای کلیک می شنود.</li> <li>در حین عملکرد، محوطی می چرخد.</li> <li>آب مریجات گبر را روی محوطی فشار دهید، گوجههای فشار دادن از منویض کرده و پالتی جا را از توتی خارج کنید، در پالتی با روغن می خواهید، پالتی جا را خارج کنید، پنج کنتل را از (محوض) OFF قرار داده و طرف را تا تون و محوطی تون آن از دستگاه خارج کنید.</li></ul>

<b>آمیوه گبر کوچک (فقط HR7777)</b>
قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از سوار کنید. <p>7.</p> <p>می توانید از آمیوه گبر کوچک برای گرفتن آب مقدار کمی هوم جات و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه و گنور، استفاده کنید.</p>

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>هنگام وارد کردن مواد در لوله نوبه کنید، فشار دهید، برای نتیجه بهتر مواد را به طور یکدوات در لوله نوبه کنید.</li> <li>بیشتر از نشتیهای حادثهگر طرف را پر نکنید.</li> <li>آمیوه گبر کوچک هنگام گرفتن آب مواد میوه و چقدر سخت است تغییر رنگ، بدشد.</li></ul>

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>قبل از ریختن میوه در دستگاه دانه ها و سلفه آلو گلابی هلو و کیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس هندوانه و غیره را بگیرند.</li> <li>برای گرفتن آب تازه مریجات مانند لیمو و گریب فرود، توصیه می شود از آب مریجات گبر استفاده کنید.</li> <li>سپس از استفاده، حتماً دستگاه پالتی را خارج کنید، فرود ماده و طرف را تا تون و محوطی تون پالتی جا، آن را از آمیوه گبر خارج کنید.</li></ul>

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>قبل از ریختن میوه در دستگاه دانه ها و سلفه آلو گلابی هلو و کیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس هندوانه و غیره را بگیرند.</li> <li>برای گرفتن آب تازه مریجات مانند لیمو و گریب فرود، توصیه می شود از آب مریجات گبر استفاده کنید.</li> <li>سپس از استفاده، حتماً دستگاه پالتی را خارج کنید، فرود ماده و طرف را تا تون و محوطی تون پالتی جا، آن را از آمیوه گبر خارج کنید.</li></ul>

## 5 آمیوه گبر بزرگ (فقط HR7778)

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از سوار کنید.

8.

قبل از شروع می توانید از آمیوه گبر بزرگ برای گرفتن آب 1.5 کیلوگرم میوه و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه، گلابی، گنور و آناناس استفاده کنید.

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>هرگز دست یا انگشت دیگر (مانند کتک کار فلشی یا کارکرا) را در لوله نوبه وارد نکنید، فقط از استوانه فشار رنده ارائه شده یا استفاده کنید، هنگام کار با تیغه های فلزی، مراقب باشید که انگشتان شما در معرض آسیب قرار نگیرد.</li> <li>قبل از برداشتن از دستگاه، منتظر شوید توتی کاملاً متوقف شود.</li></ul>

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>همیشه قبل از استفاده روی دستگاه را بررسی کنید، در صورت هر گونه آسیب مانند ترک خوردگی، شکاف یا لبه تون رنده ها از آمیوه گبر استفاده نکنید.</li> <li>قبل از ریختن میوه در دستگاه دانه ها و سلفه آلو گلابی هلو و کیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس هندوانه و غیره را بگیرند.</li></ul>

همیشه قبل از استفاده روی دستگاه را بررسی کنید، در صورت هر گونه آسیب مانند ترک خوردگی، شکاف یا لبه تون رنده ها از آمیوه گبر استفاده نکنید.

- قبل از ریختن میوه در دستگاه دانه ها و سلفه آلو گلابی هلو و کیلاس ها را جدا کنید و پوست آناناس هندوانه و غیره را بگیرند.
- وقتی برای آمیوه گبر به طور صحیح روی طرف برشته شد، یک صدای کلیک می شنود.

## 6 مخلوط کن

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از سوار کنید.

9.

با این مخلوط کن می توان گوجهای تیز را انجام داد:

- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی سس، ها، آبیوه ها، سوسپ، ها، نوشیدنی های میوهای شده و شیرک، ها
- تخلیو کردن مواد نرم مانند مایه پختنیک
- ساختن پوره از مواد چغندر شده مانند غذای کودک
- خرد کردن یخ.

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>به دسته مخن مخلوط کن رید فشار نیاورید.</li> <li>وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز برای وارد کردن دست یا شیره دیگر در مخن درب آن را نبرازید.</li> <li>همیشه قبل از قرار دادن شیره در مخن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشتی، ششاه سفید و شکر را روی تابه سوار کنید.</li> <li>برای آمیزش مواد در حین کار مایعات را از طریق حدره نوبه داخل مخن مخلوط کن بریزید.</li> <li>قبل از مخلوط کردن مواد جامد را به قطعات کوچک تبدیل کنید.</li> <li>اگر می خواهید مقدار زیاد مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد آن ها را قسمت کنید.</li> <li>برای جلوگیری از برزاش مواد، بیشتر از 1 لیتر از مایعات باغ یا مایعاتی که کف می کنند (مانند شیر) را داخل مخن مخلوط کن بریزید.</li> <li>اگر جهت ریختن بیشتر مواد، مخلوط سفید را خارج کرده و تا یک کارکرت مواد را هم بریزید، مخداری از مواد را بریزاید و مواد کثوری را مخلوط کنید یا مخداری اضافه مایید.</li> <li>مواد را تا علامت حادتر روی مخن در مخلوط کن بریزید.</li> <li>برای خرد کردن یخ، پنج کنتل را در وضعیت (روشن)ON قرار دهید و سپس یکدقه پیش تنظیم یخ ۳۰ را فشار دهید، برای تابه دوباره یکبار فشار دهید.</li></ul>

### نوجه

به دسته مخن مخلوط کن رید فشار نیاورید.

- وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز برای وارد کردن دست یا شیره دیگر در مخن درب آن را نبرازید.
- همیشه قبل از قرار دادن شیره در مخن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشتی، ششاه سفید و شکر را روی تابه سوار کنید.
- برای آمیزش مواد در حین کار مایعات را از طریق حدره نوبه داخل مخن مخلوط کن بریزید.
- قبل از مخلوط کردن مواد جامد را به قطعات کوچک تبدیل کنید.
- اگر می خواهید مقدار زیاد مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد آن ها را قسمت کنید.
- برای جلوگیری از برزاش مواد، بیشتر از 1 لیتر از مایعات باغ یا مایعاتی که کف می کنند (مانند شیر) را داخل مخن مخلوط کن بریزید.
- اگر جهت ریختن بیشتر مواد، مخلوط سفید را خارج کرده و تا یک کارکرت مواد را هم بریزید، مخداری از مواد را بریزاید و مواد کثوری را مخلوط کنید یا مخداری اضافه مایید.
- مواد را تا علامت حادتر روی مخن در مخلوط کن بریزید.
- برای خرد کردن یخ، پنج کنتل را در وضعیت (روشن)ON قرار دهید و سپس یکدقه پیش تنظیم یخ ۳۰ را فشار دهید، برای تابه دوباره یکبار فشار دهید.

## 7 تمیز کردن

<b>! هشدار</b>
قبل از ریز کردن دستگاه آن را از پرزید نکنید.

<b>! احتیاط</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>مطمئن شوید که لبه تیز تیغه ها و صفحات فلزی با اشیاء سخت برخورد نکنند، این ممکن است باعث کند شدن تیغه شود.</li> <li>لبه های تیغه بسیار تیز هستند، هنگام ریز کردن تیغه غذا سازه مخلوط کن و صفحات فلزی مراقب باشید.</li></ul>

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، میزبان به خدمات اطلاعاتی www.philips.com/support مراجعه کرده یا با مرکز پشتیبانی مشتریان Philips در کشور خود تماس بگیرد. شماره تلفن این مراکز در برگ ضمانت نامه جهاس موجود است. اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد، به فروشندگان دستگاه خود مراجعه کنید.

## فارسنی

### 1 مهم

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

<b>خطر</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب بشویید.</li></ul>

**هشدار**

وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیره دیگر (مانند کارکرت) به داخل لوله نوبه نیندازید فشار ندهید، فقط از هم رِن فشار رنده برای این کار استفاده کنید.

- قبل از رِن دوشتاه دستگاه به پرزید کرن مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ صلی مطابقت داشته باشد.
- برای اجتناب از بروز شرایط خطرناک، هرگز دستگاه را به کنید تا هر متصل کنید.
- اگر سیم برق دوشتاه یا سایر قسمت ها آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
- در صورتی 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.
- کوتخان و افرای که از نوتایی جسمی، حسسی 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 مرابیت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- برای ایمنی، به کوتخان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه هرگز آن را روشن نگذارید.
- اگر غذا به دیواره طرف یا صحن مخلوط کن چسبیده باشد، دستگاه را خاموش کرده و دوشتاه را از پرزید بکشید، سپس با استفاده از یک کارکرت، غذا را از دیواره مخلوط کن پاک کنید.
- هنگام کار با تیگز کرن صفحات فلزی تیغه غذاساز، توتی آمیوه گبری بزرگ، و تیغه مخلوط کن مخصوصاً هنگامی که دستگاه به برق متصل است، به تیغه ها دست نزنید. تیغه ها بسیار تیز هستند.
- اگر تیغه ها گیر کردند، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید. سپس شروع به برداشتن محتویاتی که تیغه ها را مسدود کرده اند نمایید.

هرگز با چرخاندن مخن مخلوط کن طرف یا درب های آن با ارقام به خاموش کردن دستگاه نکنید. همیشه دستگاه را با چرخاندن پیچ انتخاب به طرف (خاموش) OFF خاموش کنید.

بالاامنه، بعد از استفاده دستگاه را از پرزید بکشید.

همیشه قبل از دست زدن به داخل مخن مخلوط کن یا وارد کرن شیره (مثلاً کارکرت) در آن، دوشتاه را از پرزید بکشید.

قبل از برداشتن طرف یا صحن مخلوط کن، اجازه دهید قطعات متحرک از حرکت متوقف شوند.

همیشه طرف یا صحن دستگاه را تا سطح مشخص شده از مواد پر کنید.

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در ساس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید.

قبل از جدا کردن یا تمیز کردن تیغه و سیمبله همزیمرسان همن دوتایی آمیوه گبر کوچک، صفحات فلزی آب مریجات گبر یا توتی آمیوه گبری بزرگ، دستگاه را از برق بکشید.

هرگز از لوازم جاسی یا قطعات پلاستیکی دیگر که Philips آن ها را توصیه می کند استفاده نکنید، اگر از چنین لوازم جاسی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از برجه اسقاط ساقط می شود.

این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

دفعات (و زمان) استفاده از دستگاه در دفترچه راهنما مشخص شده است. از این مقایز فراتر نروید.

قبل از آب وارد کردن مواد به داخل دستگاه، اجازه دهید مواد از خشک شوند (کمتر از 80 درجه سانتی گراد)

همیشه بعد از کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه های کافی خشک شود.

برخی مواد غذایی مانند پنیر چکن آبی یاغیت میوه چکن آبی باعث تغییر رنگ سطح دستگاه می شود. این تغییر رنگ در روی قطعات نخواهد داشت. معمولاً تغییر رنگ بعد از زمانی که طول می کشد، دوباره ظاهر می شود.

هیروان صفا: 85 = LC دما سی بل [A]

<b>میدان الکترومغناطیسی (EMF)</b>
این دستگاه با Philips یا 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.

<b>بازیافت</b>


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

علامت ضروری روی سطح زیره بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی 2002/96/EC قرار دارد.

<b>! هشدار</b>
هرگز این محصول را همراه با سایر ابزار های خانگی، دور نریزید. لطفاً از قوانین محلی خود آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی متعلق باشید. در اندامتن صحیح محصول قبضی از تاثیر آلودگی مفسر 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 گوئیم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، اطلاعات خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

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

- طرف غذاساز و درب آن یا
- مخن مخلوط کن و درب آن یا
- آب مریجات گبر یا
- آمیوه گبر بزرگ و تخت ساران (فقط HR7778) یا
- آمیوه گبر و درب آن (فقط HR7777)

اگر این قطعات به طور صحیح سوار شده باشند، قبل ایمنی داخلی باز می شود.

برای دستور غذاها به صفحه دستور سوار شده باشند.
www.kitchen.philips.com مراجعه کنید.

## 3 دکمه های از پیش تنظیم شده

<b>نوجه</b>
<p>وقتی پیچ کنتل روی علامت P یا OFF یا با تنظیم (1) (سرعت) تا 12 (سرعت) قرار داشته باشد، همی های پیش تنظیم کار می کنند.</p> <p>اگر پس از فشار دادن دکمه پیش تنظیم، پیچ کنتل را روی (1) (سرعت) تا 12 قرار دهید، عملکرد پیش تنظیم غیرفعال می شود.</p> <p>وقتی یک برنامه پیش تنظیم در حال اجرا است، دو برنامه پیش تنظیم دیگر را می توانید فعال کنید. هنگام کار با دکمه های پیش تنظیم فقط تنظیمات مرتبط صورت می‌گیرد. به شما می دهند، برای نتایج بهتر، لطفاً به مقدار مواد و زمان کار، توصیه شده در شکل 4 مراجعه کنید.</p> <p>همه دکمه های پیش تنظیم به یک تایمر با توقف خودکار مجهز هستند. تا از دستگاه در برابر استفاده بیش از حد محافظت کنند.</p> <p>همه دکمه های پیش تنظیم برای ذخیره برای عملکرد، تنها یک شوکار است که بعد از هر دور کار انجام می شود، در طول خشک شدن، همه چسبندگی و غیره مختصر عمل می نمایند.</p>

برای فعال کردن دکمه های پیش تنظیم، پیچ کنتل را در وضعیت (روشن)ON قرار دهید. سسه دکمه پیش تنظیم همواره با اثر ضربه این روشن می شوند تا نشان دهد که برای استفاده آماده می باشند.

دکمه های پیش تنظیم شامل عملکردهای زیر می باشند:

- ۳۰: وزر دادن خمور.
- ۳۰: رِن خامه و سفیده تخم مرغ.
- ۳۰: خرد کردن یخ.

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

## 4 غذاساز

<b>! هشدار</b>
وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیره دیگر (مانند کارکرت) به داخل لوله نوبه نیندازید، فقط از هم رِن فشار رنده برای این کار استفاده کنید.

### تیغه

قبل از شروع بر طبق شکل دستگاه از 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 تمیز کردن مخلوط کردن مایه کیک استفاده کنید.

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>همیشه تیغه را قبل از شروع به افزودن مواد در ظرف قرار دهید.</li> <li>از تیغه برای خرد کردن مواد سخت مانند رانه قهوه ریزجویه، جوز و قطعه های یخ استفاده کنید، چون ممکن است باعث کن شدن تیغه شود.</li> <li>هنگام خرد کردن پیس یا شکلات (خشک) دستگاه لبه های مدت طولانی کار کند، در غیر اینصورت مواد بسیار داغ می شود.</li> <li>در شروع به توت شدن کوره و به صورت مایع بر می آید.</li></ul>

## ۴ نکته

- قطعات بزرگ غذا را در اندازه تقریباً 3 × 3 سانتی متر برش دهید.
- هر پزاید را به چهار تکه برش دهید و در ظرف بریزید، برای آن که پارچه پش از حد نیز نشوند، پنج کنتل را روی P قرار دهید.
- گوجه می توان غذایی که به تیغه یا دیواره طرف چسبیده است را خارج نبود<sup>۱</sup> . دستگاه را خاموش کرده و آن را از پرزید بکشید. 2.درب را از روی طرف بردارید. 3. با یک کارکرت، مواد را از تیغه یا دیواره طرف جدا کنید.

<b>نوجه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>از وسیله تهیه خمیر برای مخلوط کردن مایه کیک استفاده نکنید، از تیغه برای این کار استفاده کنید.</li> <li>همیشه قبل از افزودن مواد، همیشه تهیه خمیر را در طرف قرار دهید.</li> <li>پنج کنتل را در وضعیت (روشن) ON قرار داده و سپس دقیقه هشت تنظیم تهیه خمیر ۳۰ را فشار دهید تا شروع به کار کند.</li> <li>وقتی خمیر شکل گرفت، دوباره یکبار دکمه یا دیواره فشار دهید تا منویض شود.</li></ul>

### تیغه

- اگر برای تهیه خمیر از ده یا گلگون بالا استفاده می کنید، برای نتیجه بهتر از 60 گرم آب برای هر 100 گرم از استفاده کنید و با سرعت 9 تا 12 در مدت 1.5 دقیقه (زمان حداکثر) وزر دهید.

**آداء الحظف الشبکیة المزوجة**
قبل البدء بتاکم من اذنت ترتب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 4.
يتمكّن استخدام أداة الحظف الشبکیة المزوجة لحظف قلال البيض من أجل خبزبر حلوى المعكرون وحلوى اللينغ وحظف القشدة من أجل خبزبر وجبات الحلویة وقلوب الحلوی.

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>لا تستخدم أداة الحظف الشبکیة المزوجة مزج عجينة قلاب الحلوى مع البردق أو الزرنيخ استخدم وحدة الشفرة لتهذه المهمة.</li> <li>تأكد من أن الوعاء وأداة الحظف الشبکیة المزوجة جاهان وغاليتن من الموعن عندما تحظف قلال البيض.</li> <li>قم بتدوير للفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر العنّ مسبقاً للتحقق ③ لبده التشغيل اضغط على الزر مجدداً لإيقاف التشغيل عند ختق القشدة أو قلال البيض بشكل كامل.</li></ul>

<b>الأجزاء</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>قبل البدء بتاکم من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية ورتّب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 5:</li></ul>

قرص تقطيع قلاب للخصيط
قرص تقطيع عكسي (تراجع وشدن)
قرص الرشاشات لإيقاف التمدد
قرص التفتيح لإيقاف التمدد
ON ثم اضغط على الزر العنّ مسبقاً للتحقق ③ لبده التشغيل اضغط على الزر مجدداً لإيقاف التشغيل عند ختق القشدة أو قلال البيض بشكل كامل.

<b>! تنبيه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>تبرس الضغط خارج من شفرة التقطيع الوجودية في القرص إن حافة التقطيع حادة جداً</li> <li>لا تستخدم الأجزاء القرص لتقطيع الكونجات الصلبة، كمشروبات اللّحج مثلاً.</li> <li>لا تستخدم الضغط المفرط على المادعة عندما تضغط لإزالة الكونجات من أسيوب التقطيع.</li></ul>

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>ضع الكونجات في أسيوب التقطيع باستخدام المادعة، املا أسيوب التقطيع بطريقة متساوية للحصول على أفضل النتائج. إذا كنت تريد خمير كبرية من الكونجات، فيمكن وضع بعض مقبورة وإمراع الوعاء بين المقعة والأخرى.</li></ul>

<b>عصارة الحمضيات</b>
قبل البدء بتاکم من اذنت ترتب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 6.

يتمكّن استخدام العصارة لعصر الحمضيات

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>ضع عصارة عصارة الحمضيات على عمود التدوير في الوعاء تاکم من أن التتويج على الصفحة مقفلة في فتحة مضخّ الوعاء</li> <li>تستدعي صوت مقطوعة عند تثبيت العصارة في مكانها بشكل صحيح.</li> <li>بدأ التشغيل افترض بالتدوير أثناء العملية.</li> <li>ضع الحمضيات على الشاشة الأمامیة والحظف عليها. توقف عن الضغط عن وقت لآخر لإزالة اللب من الشاشة. عندما تضغط على الضغط أو عندما تدبر، إزاله اللب من تدوير للفتاح إلى OFF وإزال الوعاء من الجهاز مع الصفحة والشكل المحیطی عليها.</li></ul>

<b>العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)</b>
قبل البدء بتاکم من اذنت ترتب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 7.

يتمكّن استخدام العصارة الصغيرة لعصر حمض صغیرة من الفاكهة والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ الأحمر والخبث.

<b>! تنبيه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>لا تستخدم الضغط المفرط على المادعة عندما تضغط لإزالة الكونجات في أسيوب التقطيع.</li> <li>لا تقم بزره الأجزاء أكثر من الحد الأقصى للارتفاع.</li> <li>يتمکن تغيير لون العصارة الصغيرة عند عصر مكونات مثل الجزر والشمندر.</li></ul>

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>قبل عصر الكونجات، إزل التدوير واحبب كلها من الفوح والشمشيم والرزاق والکز وإزال القشور السميكة كلها من الأناناس والشماع الخ.</li> <li>تأكد من التجهيز مسبقاً من البرتقال والشمون الأخضر والحربيد فرودت باستخدام عصارة الحمضيات استخرج العصير اللطيف.</li> <li>بعد الاستخدام قم بتدوير مزابل اللب، بعكس اتجاه الساعة لإزالة الأجزاء المرغمة من قلاب التدوير لإزالة اللب الإجمالي بهدف تسهيل التنظيف.</li></ul>

### 5 العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)

قبل البدء بتاکم من اذنت ترتب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 8.

يتمكّن استخدام العصارة الكبيرة لعصر ما يصل إلى 1.5 كغ من الفواكه والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ الأحمر والأجاص والخبث والأناناس.

<b>! تنبيه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>لا تستخدم الضغط المفرط على المادعة عندما تضغط لإزالة أسيوب التقطيع، استخدم فقط اللطيف.</li> <li>لا تدمل أيًا بك أو شيئًا آخر (مثل شوكة أو سكين أو ملعقة أو ملعقة مسيطة) داخل أسيوب التقطيع، استخدم فقط المادعة التي توفرها مع الجهاز لهذا الغرض.</li> <li>انظر حتى يتم إيقاف الضغط بشكل كامل عن التدوير قبل إزالة القلاء.</li></ul>

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>حظف قلالها من الصفحة قبل الاستخدام لا تستخدم العصارة في حال لاحظت في حال نشتزها كمشهور لشفقات أو إذا كان القرص الشدنت رتوؤ.</li> <li>لا تكن لتقطيع الكونجات، إزل التدوير واحبب كلها من الفوح والشمشيم والرزاق والکز وإزال القشور السميكة كلها من الأناناس والشماع الخ.</li> <li>عند نشت القطعة على وعاء العصارة بشكل صحيح، تستدعي صوت مقطوعة.</li></ul>

### 6 الخلاط

قبل البدء بتاکم من اذنت ترتب الأجزاء وفقاً للصورة رقم 9.

يتمكّن استخدام وحدة الشفرة لقرص الكونجات من أجل:

- حط السوائل، كمشروبات الأمان والمصلحات وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات الفعولة والحليب الخفوف.
- حط الكونجات الصلبة، كحظف الخضار.
- هرس الكونجات الخفيفة كقطعام الأطفال.
- سحق اللّحج.

<b>ملاحظة</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>لا تضغط بشكل متكرر المفرط على مقبض دوّق الخلاط.</li> <li>لا تضع الطعام إطلاقاً فوق سطح الطاى أو شیره في الوعاء عندما يكون الخلاط قيد التشغيل.</li> <li>حظف قطع قطع التسرب على وحدة التدوير قبل ترميل المواد أو ترميل وحدة التدوير دوّق الخلاط.</li> <li>لإيقاف الكونجات الصلبة، إزال الفتاح مسبقاً على قلاب الخلاط، فكها في دوّق الخلاط مرة واحدة فقط.</li> <li>قمع الكونجات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.</li> <li>إذا ربت خمير كبرية، يتمكّن حطّ قطعات صغيرة من الكونجات بدلاً من حطّ الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.</li> <li>لتفادي الانسداد، عند حطّ قطع سائل غير سمان أو بهل إلى تشكيل رتوؤ (أقلمب مثلاً) لا تضع أكثر من لیتر واحد من السائل في دوّق الخلاط.</li> <li>إذا لم تجعنت التفتيح، لفاد تشغيل الوعاء ومزق الكونجات باستخدام المقفلة المنبسطة، أخرج عصير الحمضيات حطّ كمية أسفروا أو أضف كمية من السائل.</li> <li>ضع الكونجات في دوّق الخلاط من بين جداره الأمامیة الأمامی.</li> <li>سحق اللّحج من تدوير للفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر العنّ مسبقاً للتحقق ③ اضغط على الزر مجدداً لإيقاف التشغيل.</li></ul>

## 7 التنظيف

<b>! تحذیر</b>
أفضل الطافة من الجهاز قبل تنظيفه.

<b>! تنبيه</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>تأكد من عدم ملامسة حواف التقطيع في الشفرات والأقراص للأشياء الصلبة، فقه يؤدي ذلك إلى التفتيح من حدة الشفرة.</li> <li>حذروا التقطيع حادة تبرس توتی الحذر عند تنظيف وحدة الشفرة في جهاز خبزبر الطعام وحدة الشفرة في الخلاط والأقراص.</li></ul>

1. نظّف وجده أفرك بقطعة قماش رطبة.

2. نظّف القفص الخارجيّ من المایه السائلة (لا درجة مئوية) باستخدام سائل تنظيف أو بوضعه في غسالة الأطباق.

## 8 الضمان والخدمة

إذا واجهت مشكلة ما أو احتجت إلى خدمة أو معلومات، فيرجى زيارة الموقع www.philips.com/support أو يتمكّن استخدام خدمة المشاورات ل Philips في بلدك، رفكر الهاتف موجود في نشرية لإجمالي Philips المحلي. مع وجود مركز خدمة لعمسئمتك في بلدك، يرجى زيارة موقع منتجات Philips المحلي.

### العربة

### 1 هام

أقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

## 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 memblasnya di bawah pili air.

**Amaran**

- Jangan sesekali menggunakan jari anda atau objek (contohnya, spatula) untuk menolak ramuan ke dalam tiub supaan 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, denia 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 mematkan perkakas dengan memutarakan balang, mangkuk atau penutup pengisarnya. Matikan perkakas setiap kali dengan memutarakan 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 citrus, 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 = 88 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 dikilangkan 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 dipulpi 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 citrus, 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 berfungsi. 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 membenarkan anda tetapan kelajuan optimum sahaja. Untuk hasil terbaik, rujuk kepada kuantiti dan masa pemrosesan yang dicyorkan dalam Rajah 1.
- Semua butang praset dilengkapi pemasa henti automatik untuk melindungi unit daripada penggunaan melampau.
- Butang praset menguji juga mempunyai tempoh penyejukan automatik selepas setiap kitaran pemrosesan. 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 supaan 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 (lekas) 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 masukkan 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 penguli

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut Rajah 3. Anda boleh menggunakan aksesori penguli 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 kek. Gunakan unit pisau untuk tujuan ini.
- Sentiasa letakkan aksesori penguli 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 makaran dan meringue, dan untuk memukul krim bagi pencuci mulut dan kek.

### Catatan

- Jangan gunakan pemukul belon berkembar untuk mengisar adunan kek dengan mentega atau margerin. 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 pelayang dua muka (halus dan kasar)
- Cakera Julienne (HR7778 sahaja)
- Cakera Kentang Ijari (HR7778 sahaja)
- Cakera pembutriran (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 supaan.

### Catatan

- Tolak bahan-bahan ke dalam tiub supaan dengan penolak bi tiub supaan 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 citrus

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

### Catatan

- Letakkan penyaring untuk penekan citrus pada aci di dalam mangkuk. Pastikan juruan penyaring dikunci pada slot pemegang mangkuk. Apabila penyaring ditetapkan dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik.
- Kon akan mula berputar semasa operasi.
- Tekan butang citrus pada kon. Berhenti menekan dari masa ke masa untuk mengeluarkan pulpa dari sarang. 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 supaan.
- Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk maksimum.
- Pemerah mini mungkin akan teryahwarna semasa memproses ramuan seperti lobak merah dan ubi bit.

### Catatan

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

### Catatan

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

## 6 Pemerah Jus Maxi (HR7778 sahaja)

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 supaan. 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 terikat apa-apa kerosakan seperti retak, retak halus atau cakera pematur yang longgar.
- Sebelum memproses ramuan, buang semua biji dari buah plum, apricot, pic dan ceri, buang semua kulit keras dari nenas, tembikai, dsb.
- Apabila anda mengipit 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 kokak.
- 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 supaan.
- Potongkan ramuan keras terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyedakn jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukannya dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah:Apabila anda memproses cecair yang panas atau cenderung untuk membuli (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.

- Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
- 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 dan 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，请仔细阅读本产品手册。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。
- 在将本产品连接到电源之前，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。
- 处理或清洁刀片、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。
- 使用后应立即拔除产品插头。
- 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、双球形搅拌机、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 and 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 = 88 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 and 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。
- 当原设程序运行时，其它两个预设程序将无法激活。
- 预设按钮将仅带来您最佳速度设置。为获得最佳效果，请参阅图 1 中所推荐的份量和加工时间。
- 所有预设按钮都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。使用辅助功能时，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硬纤维的原料（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）。

### 双球形搅拌机

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机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机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机。
- 将按钮转到 **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。
- 在将原料投入加料管时，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

- 在将原料投入加料管时，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，请彻底剔除李子、杏子、桃子和櫻桃的