

**PHILIPS**

HR7776, HR7778  
HR7783



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

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



4240 002 01858

© 2020 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

10

		 (MAX)	 (MAX)	
(HR7778, HR7783)		30 sec	200 g	1-5
		30 sec	1 kg	1-5
		1 min	200 g	12
		1 min	1.5 L	12
		1 min	1 L	9-12
		30 sec	6 x 	
(HR7778, HR7783)		2 min	1.5 kg	12
(HR7778, HR7783)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1
(HR7778, HR7783)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	40 g	9-12
		30 sec	50 g	9-12
		30 sec	70 g	9-12
		7 sec	60 g	P

11

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

12



13

HR7776



14

HR7778  
HR7783



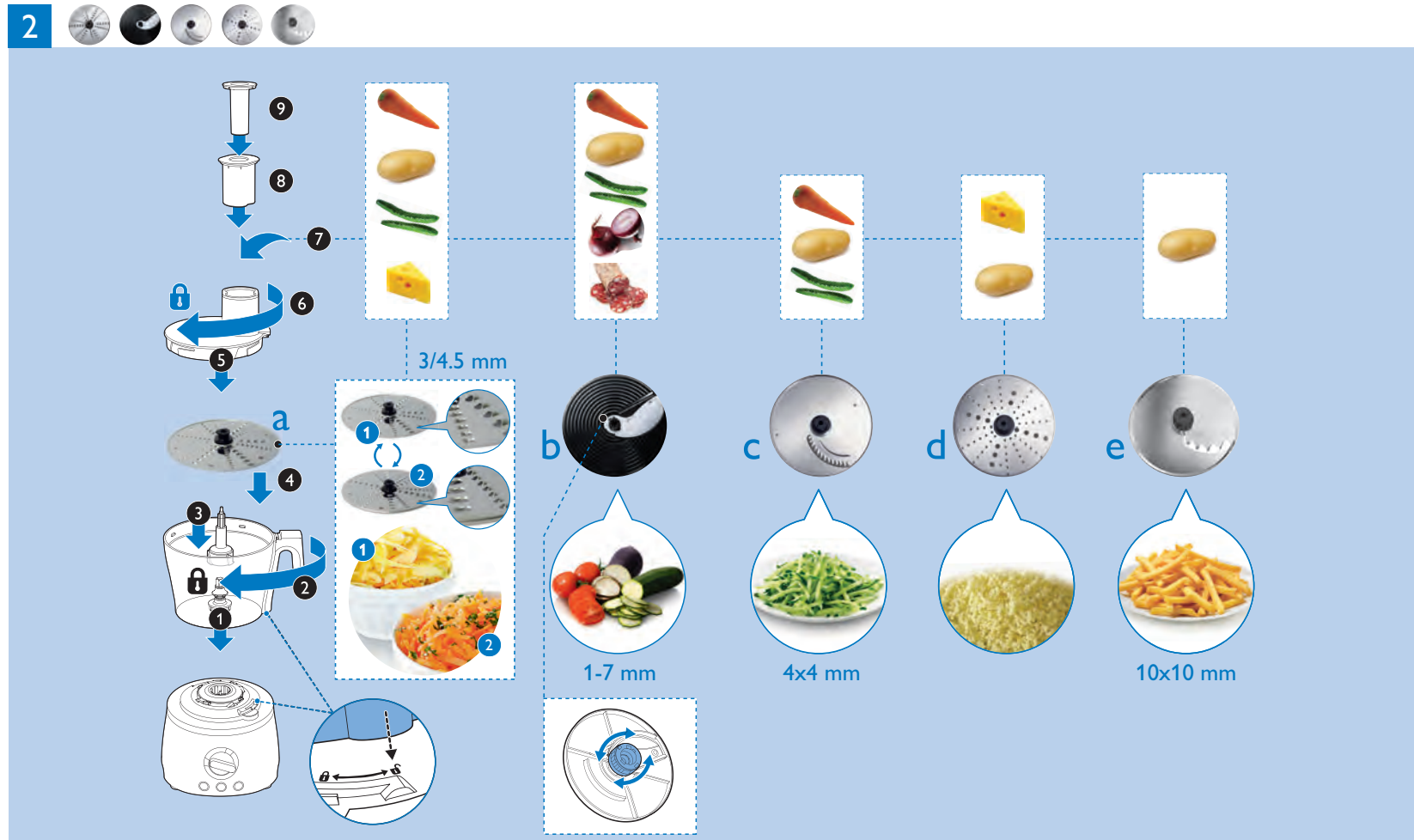
15



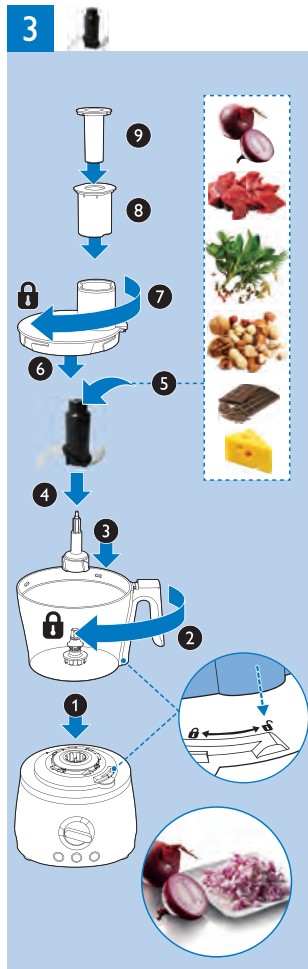
1



2



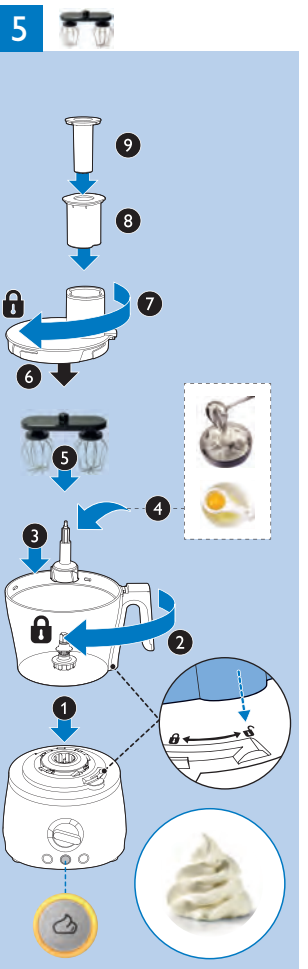
3



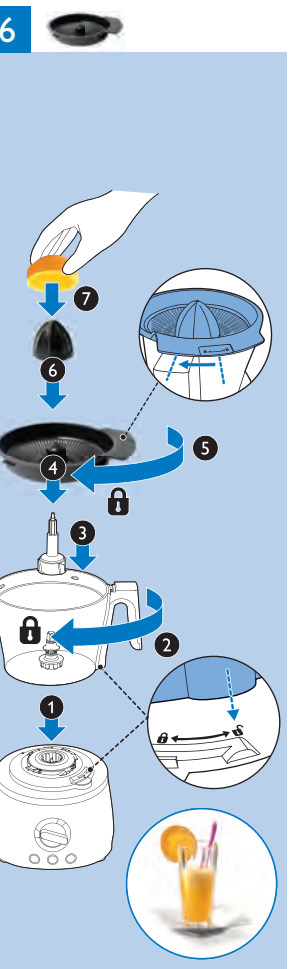
4

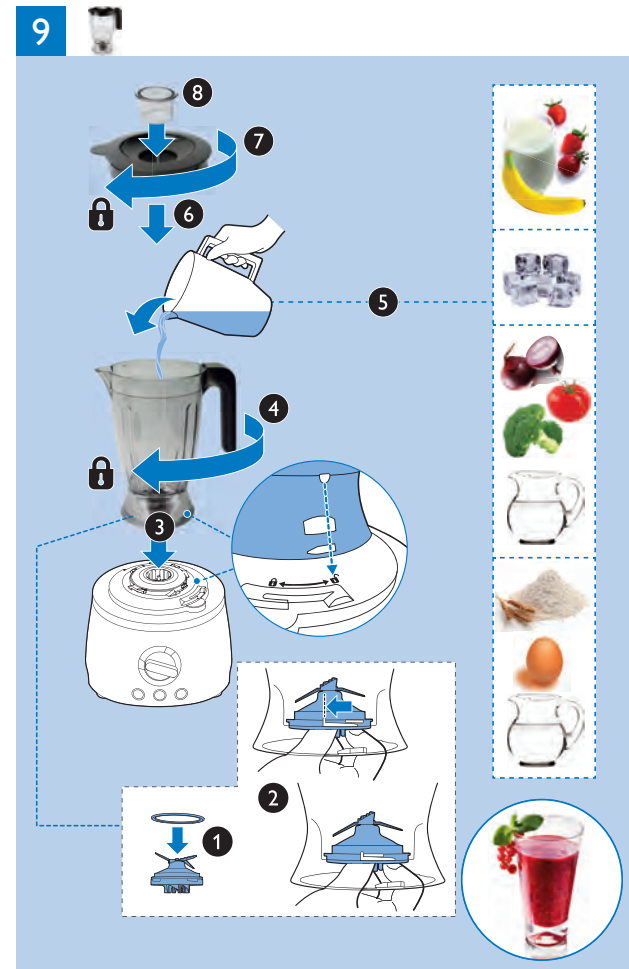
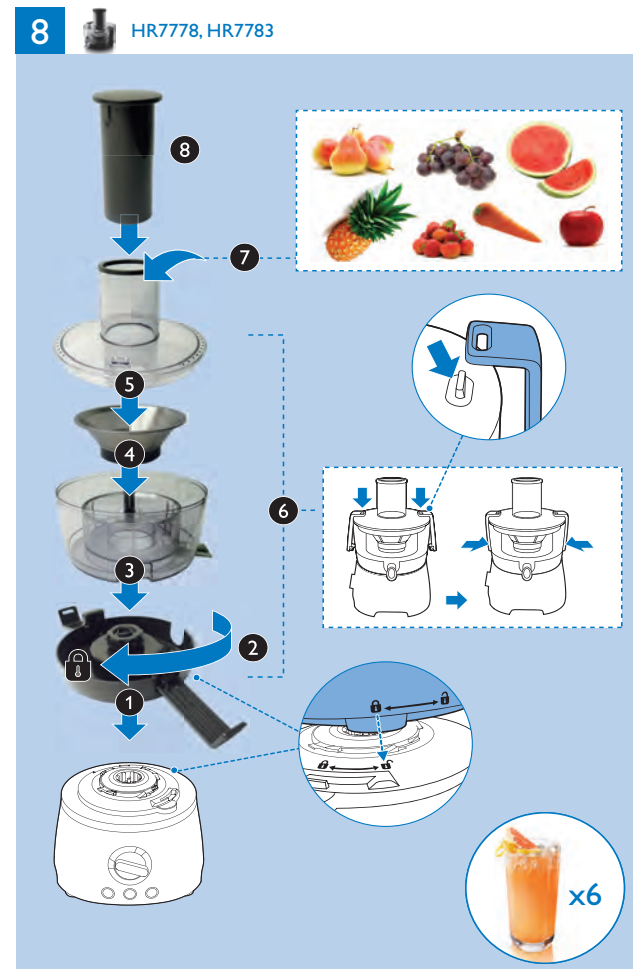


5



6





**10**

		⏱ (MAX)	⚖ (MAX)	⚙
		5 x 1 sec	750 g	P
		5 x 1 sec	1 kg	P
		30 sec	100 g	P
		60 sec	1 kg	9-12
		45 sec	500 g	9-12
		30 sec	400 g	9-12
		1.5-2.5 min	1 Kg	
		60-150 sec	750 ml	
		60-150 sec	8 pcs	
		2 min	1 kg	1
		2 min	500 g	1
		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1-5
		30 sec	750 g	1-5
		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	200 g	1-5
		30 sec	3 pcs	1-5



EN	User manual	2
BG	Ръководство за потребителя	10
CS	Průručka pro uživatele	20
ET	Kasutusjuhend	28
HR	Korisnički priručnik	36
HU	Felhasználói kézikönyv	44
KK	Қолданушының нұсқасы	53
LT	Vartotojo vadovas	62
LV	Lietotāja rokasgrāmata	70
PL	Instrukcja obsługi	78
RO	Manual de utilizare	87
RU	Руководство пользователя	96
SK	Průručka uživateľa	106
SL	Uporabniški priročnik	115
SR	Korisnički priručnik	123
UK	Посібник користувача	131

## Important

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

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

### Danger

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

### Warning

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

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

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance



is plugged in. The blades are very sharp.

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

### Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0 or OFF.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down ( $< 60^{\circ}\text{C}$ ) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- **Noise level:** Lc = 87 dB [A]

---

## Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

---

## Recycling

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

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

## 1 Overview (Fig. 1)

- ① Food processor pusher
- ② Food processor bowl lid
- ③ Blade unit
- ④ Drive shaft
- ⑤ Food processor bowl
- ⑥ Motor unit
- ⑦ Kneading accessory
- ⑧ Double balloon beater

- ⑨ Adjustable slicing disc
- ⑩ Reversible shredding disc  
A: For coarse shredding  
B: For fine shredding
- ⑪ Julienne disc (HR7778, HR7783)
- ⑫ Granulating disc (HR7778, HR7783)
- ⑬ French fry disc (HR7778, HR7783)
- ⑭ Citrus press cone
- ⑮ Citrus press sieve
- ⑯ Mill jar (optional)
- ⑰ Seal ring (optional)
- ⑱ Detachable blade unit for mill (optional)
- ⑲ Maxi juicer pusher (HR7778, HR7783)
- ⑳ Maxi juicer lid (HR7778, HR7783)
- ㉑ Maxi juicer filter (HR7778, HR7783)
- ㉒ Maxi juicer bowl (HR7778, HR7783)
- ㉓ Base unit of maxi juicer bowl (HR7778, HR7783)
- ㉔ Measuring cup for blender
- ㉕ Blender lid
- ㉖ Blender jar
- ㉗ Seal ring
- ㉘ Detachable blade unit for blender
- ㉙ Tray cover
- ㉚ Storage tray
- ㉛ Spatula
- ㉜ Cleaning brush

## 2 Before first use

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

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

- 1 Go to [www.philips.com](https://www.philips.com).
- 2 Click the search button  on the homepage.



- 3 Type the product number “HR7776, HR7778 or HR7783” in the search box.
- 4 Find or download the information you need from the searching result.
- 5 For inspiring recipes, pls visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

Your food processor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use.

In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.

To reset the appliance, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to OFF position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

## 3 Use your food processor

### General Assembly






Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to **Fig. 2** to **9**.

- 1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- 2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl.
  - For the citrus press, press the citrus fruits on the cone, and go to Step 5.

- 4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
  - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.
- 5 Connect the power plug to the power supply.
- 6 Check the advised ingredient quantity and setting in **Table 10**. Turn the knob to the desired speed setting.
- 7 After use, turn the knob to **OFF**, and then unplug the appliance.

### Discs

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

	Name	Purpose
	Reversible shredding disc	For shredding ingredients into thin or thick flat pieces with the reversible sides
	Adjustable slicing disc	For slicing ingredients to the slicing thickness you set
	Julienne disc (HR7778, HR7783)	For cutting ingredients into thin strips
	Granulating disc (HR7778, HR7783)	For granulating ingredients to small/fine pieces
	French fry disc (HR7778, HR7783)	For cutting ingredients into thick strips.



### Caution

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



### Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

## Blade unit



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

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

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

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




### Note

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

## Kneading accessory





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

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

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



### Tip

- The kneading preset button  is equipped with an auto-stop timer to protect your appliance from over usage.
- The kneading preset button  also has an auto cool down period after each processing cycle. During this period, the button will blink and the function cannot be activated.


## Double balloon beater



### Warning


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

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

Turn the knob to the ON position and then press the whipping/whisking preset button  to start. Press the button again to stop when the cream or egg whites are completely processed.

You can use the double balloon beater to whisk egg whites and to whip cream, to help prepare your recipes for meringue, and whipped cream toppings.

#### Tip

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

## Citrus press

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

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

#### Note

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

## Mill (Optional)

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

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

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

#### Note

- You can order a mill jar and a blade unit from your Philips dealer or a Philips service center as extra accessories.
- Follow the recommendation on Table 10. Do not exceed the maximum level indicated on the mill.

## Maxi Juicer (HR7778 , HR7783)

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

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

#### Caution


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

#### Note

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

## Blender

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

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise. To crush ice, turn the knob to the ON position and then press the ice preset button . Press the button again to stop.



### Note

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

## 4 Recipe

Home made pizza: basic pizza dough

### Ingredients

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

### Preparation method

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

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

Home made pizza: sauce and toppings

### Ingredients

Basic pizza topping suggestion:

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

### Basic tomato sauce:

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

### Preparation method

- 1 Preheat the oven with the maximum temperature setting.

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

## 5 Cleaning



### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.



### Caution

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

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

## 6 Storage

- 1 Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 12).
- 2 Store the product in a dry place.
- 3 (For HR7776) Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 13).

- 4 (For HR7778 and HR7783) Put the kneading accessory, blade unit, double balloon beater, spatula, and discs into the accessory storage tray (Fig. 14).

## 7 Guarantee and service

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

## Важно

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате напълно от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Опасност

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

### Предупреждение

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

- Не използвайте уреда, ако хранващият кабел, щепселът, предпазващият капак, въртящото се сито или други компоненти са повредени или имат видими пукнатини.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в хранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират евентуалните опасности.
- За тяхната безопасност не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.



- Ако по стените на купата или каната на блендера полепнат продукти, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете продуктите с лопатка.
- Бъдете внимателни, когато изпразвате купата, използвате или почиствате дисковете, режещия блок и ситото на сокоизстисквачката. Режещите ръбове са много остри.
- Не докосвайте остриетата, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са ги блокирали.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в кухненския робот или блендера, тъй като поради изпаренията може ненадейно да пръсне течност навън.

- Този уред е предназначен само за битови цели.

### Внимание

- Никога не се опитвайте да изключвате уреда чрез завъртане на каната на блендера, купата или капците им. Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на селектора за скорост на 0 или **ИЗКЛЮЧЕНО**.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги изчаквайте движещите части да спрат движението си, след което изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да отворите капака и да докосвате която и да е от частите, които се движат, когато уредът е в употреба.
- Винаги изключвайте уреда от бутона и от хранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване и смяна на аксесоарите или приближаване до части,

- които се движат при употреба.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Вижте инструкциите и таблицата за почистване, предоставени в това ръководството за потребителя.
  - Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
  - Не превишавайте максималното ниво, показано на купата или каната. Следвайте количествата и времената за обработка, посочени в ръководството за потребителя.
  - Оставете топлия продукт да се охлажда (< 60°C) преди обработката им.
- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.
  - Някои продукти, например моркови, може да предизвикат обезцветяване на повърхността на частите. Това не вреди на частите. След известно време оцветяването обикновено изчезва.
  - За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога да се свързва към външен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от електроснабдяването.
  - **Ниво на шума:** Lc = 87 dB [A]

---

#### Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитни полета (EMF).

## Рециклиране

Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/ЕС).



Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.


## 1 Обобщение (Фиг. 1)

- ① Тласкач на кухненския робот
- ② Капак на купата на кухненския робот
- ③ Режещ блок
- ④ Направляваща ос
- ⑤ Купа на кухненския робот
- ⑥ Задвижващ блок
- ⑦ Приставка за месене
- ⑧ Двойна балонна бъркалка
- ⑨ Регулируем диск за нарязване
- ⑩ Обръщач се диск за настъргване
  - А: За едро настъргване
  - В: За фино настъргване
- ⑪ Диск за жулиен (HR7778, HR7783)
- ⑫ Гранулиращ диск (HR7778, HR7783)
- ⑬ Диск за картофи за пържене (HR7778, HR7783)
- ⑭ Конус на цитрусовата преса
- ⑮ Цедка на цитрусовата преса
- ⑯ Кана на мелачката (опция)
- ⑰ Уплътнителен пръстен (опция)
- ⑱ Сменяем режещ блок за мелачката (опция)

- ⑲ Тласкач на голямата сокоузстисквачка (HR7778, HR7783)
- ⑳ Капак на голямата сокоузстисквачка (HR7778, HR7783)
- ㉑ Филтър на голямата сокоузстисквачка (HR7778, HR7783)
- ㉒ Купа на голямата сокоузстисквачка (HR7778, HR7783)
- ㉓ Основа на купата на голямата сокоузстисквачка (HR7778, HR7783)
- ㉔ Мерна чашка за блендер
- ㉕ Капак на блендера
- ㉖ Кана на блендера
- ㉗ Уплътнителен пръстен
- ㉘ Сменяем режещ блок за блендер
- ㉙ Капак на тавичката
- ㉚ Тавичка за съхранение
- ㉛ Лопатка
- ㉜ Четка за почистване

## 2 Преди първата употреба

Преди да използвате уреда и аксесоарите за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. За да откриете още полезни съвети и основни рецепти онлайн, можете да:

- 1 Отидете на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Кликнете бутона за търсене  на началната страница.
- 3 Въведете продуктовия номер "HR7776, HR7778 или HR7783" в полето за търсене.
- 4 Намерете или изтеглете нужната ви информация от резултатите от търсенето.

- 5 За вдъхновяващи рецепти, моля, посетете [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Термичен предпазител на двигателя (защита с автоматично изключване срещу претоварване)

Вашият кухненски робот е проектиран да бъде защитаван от условия на прегряване и пренапрежение по време на употреба. В случай на претоварване той ще спре автоматично, за да предотврати повреда по двигателя.

За да нулирате уреда, следвайте стъпките, посочени долу:

- 1 Завъртете бутона в позиция OFF и изключете уреда от контакта.
- 2 Извадете част от съставките, за да намалите обработваното количество.
- 3 Оставете уреда да се охлади за 20 минути.
- 4 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.

## 3 Използвайте своя кухненски робот

### Общо сглобяване

Преди използване или сглобяване на някои от аксесоарите се уверете, че сглобявате, както е показано на **фиг. 2** до **9**.



- 1 Завъртете купата в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да я закрепите към задвижващия блок.
- 2 Прикачете приставката или приставката с държача към купата.
- 3 Сложете продуктите в купата.

- За цитрус пресата натиснете цитрусовите плодове върху конуса, след което преминете към стъпка 5.
- 4 Поставете капак върху купата, след което завъртете капак в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да го прикрепите. Сложете тласкача в улея за подаване.
    - За дисковете поставете продуктите в улея за подаване с помощта на тласкача.
  - 5 Включете щепсела в електрически контакт.
  - 6 Проверете препоръчителното количество продукти и препоръчителните настройки в **таблица 10**. Завъртете ключа на желаната скорост.
  - 7 След употреба завъртете ключа на **OFF** и изключете уреда от контакта.

### Дискове

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

	Име	Предназначение
	Обръщам диск за настъргване	За настъргване на продукти на тънки или дебели плоски парчета с обръщаемите страни
	Регулируем режещ диск	За нарязване на продуктите на зададена от вас дебелина
	Диск за жулиен (HR7778, HR7783)	За нарязване на продуктите на тънки ленти

	Гранулиращ диск (HR7778, HR7783)	За гранулиране на продукти до малки/фини части
	Диск за картофи за пържене (HR7778, HR7783)	За нарязване на продуктите на тънки ленти



#### Внимание

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



#### Забележка

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

### Режещ блок



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

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

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




#### Забележка



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

### Приставка за месене



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


### Съвет

- Програмираният бутон за месене  е оборудван с таймер за автоматично изключване за защита на уреда от прекомерна употреба.
- Програмираният бутон за месене  също така има период на автоматично охлаждане след всеки цикъл на работа. През този период бутонът мига и функцията не може да се активира.


## Двойна балонна бъркалка

### Предупреждение

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

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

### Съвет

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

## Цитрусова преса

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

### Забележка

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

## Мелачка (опция)

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 7**. Може да използвате мелачката за нарязване на зърна кафе, черен пипер, ядки, билки, сушени плодове и др. Сушените плодове, като смокини, може да се нахълцат и да се използват като заливка за кисело мляко или за намазване върху филия или бисквита. За най-добри резултати при обработка на сушени тъмни смокини използвайте макс. 60 г на скорост P в продължение на 7 секунди.

### Забележка

- Може да поръчате кана за мелачката и режещ блок от търговец или сервиз на Philips като допълнителни аксесоари.
- Следвайте препоръките в таблица 10. Не превишавайте максималното обозначение за ниво на мерната чаша на мелачката.

## Голяма сокоуцстискачка

### (HR7778, HR7783)

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 8**.



Можете да използвате голямата сокоустисквачка за изцеждане на до 1,5 кг плодове и зеленчуци, като например моркови, ябълки, диня, круши, грозде и ананаси.



#### Внимание


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



#### Забележка

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

## Блендер

Преди да започнете, се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на **фиг. 9**. Можете да използвате блендера за приготвяне на шейкове, сок, супи и сосове от плодове, зеленчуци и вода или други течности. Може да се използва също за приготвяне на майонеза. За разтрошаване на лег завъртете ключа на положение ON и после натиснете програмирация бутон за лег . Натиснете отново бутона, за да спрете.



#### Забележка

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

## 4 Рецента

Домашна пица: обикновено тесто за пица

#### Съставки

250 г обикновено брашно + още  
165 мл вода, хладка  
4 г суха мая  
½ супена лъжица (бяла) захар  
½ чаена лъжица сол

#### Начин на приготвяне

- 1 Сглобете каната на блендера и добавете водата, маята, захарта и солта в каната.
- 2 Натиснете бутона за импулсен режим два пъти, за да смесите съставките.
- 3 Отстранете каната от задвижващия блок и я оставете за 5 минути.

- 4 Сглобете приставката за месене към купата на кухненския робот и добавете брашното в купата, след което завъртете програматора на скорост 1.
- 5 Бавно налейте сместа с мая в тръбата за подаване, докато задвижващият блок работи.
- 6 Спрете обработката, когато се образува тонка тесто.
  - Добавете 1 или 2 супени лъжици брашно, ако тонката тесто е твърде мека.
- 7 Извадете тонката тесто от купата, покрийте я с брашно и я увийте в прозрачно фолио.
- 8 Оставете я да втаса при стайна температура 10–40 минути, в зависимост от желаната дебелина на блата.
- 9 Нагрейте фурната при максимална настройка на температурата.
- 10 Разточете тестото за пица върху покрита с брашно повърхност и го покрийте с доматиен сос, моцарела и свеж босилек.
- 11 Изпечете тестото за пицата в горещата фурна.
  - За изпичането ще са необходими 8–10 минути в зависимост от настройката на фурната ви.

Домашна пица: сос и плънка

Съставки

Предложение за обикновена плънка за пица:  
100 г нарязана моцарела

2 стръка свежи листа босилек, накълцани  
1 камба  
50 г колбаси  
1 червен лук  
твърдо сирене (пармезан)

Обикновен доматиен сос:  
100 мл зеленчуков бульон  
2 супени лъжици доматиен пюре  
2 стръка свежи листа босилек

Начин на приготвяне

- 1 Нагрейте предварително фурната при максимална настройка на температурата.
- 2 Сглобете каната на блендера и добавете съставките на соса в нея.
- 3 Пасирайте съставките при скорост 1 в течение на 30–60 секунди.
- 4 Отстранете каната от задвижващия блок и сглобете купата на кухненския робот с приставката за нарязване (disk).
- 5 Поставете камбата, колбаса и лука в купата и нарежете при скорост 1.
- 6 Заменете с приставката за настързване (disk) и поставете сирене в купата.
- 7 Обработвайте сиренето при скорост 1.
- 8 Разточете тестото за пица и го покрийте с доматиения сос и плънката.
- 9 Изпечете в горещата фурна за 8–10 минути.

## 5 Почистване



### Прегупреждение

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



### Внимание

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

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

## 6 Съхранение

- 1 Приберете захранващия кабел в отделиението за прибиране на кабела (фиг. 12).
- 2 Съхранявайте уреда на сухо място.
- 3 (За HR7776) Поставете малките аксесоари в купата на кухненския робот (фиг. 13).
- 4 (За HR7778 и HR7783) Поставете приставката за месене, режещия блок, двойната балонна бъркалка, лопатката и дисковете в тавичката за съхраняване на аксесоари (фиг. 14).

## 7 Гаранция и обслужване

Ако имате проблем, нуждаете се от сервизно обслужване или информация, вижте [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или се свържете с Центъра за обслужване на

потребители на Philips във вашата страна. Телефонният номер е посочен в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди Philips.

## Důležité informace

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Nebezpečí

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

### Varování

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

- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Pokud se na stěnách nádoby mixéru nebo mísy přichytí jídlo, přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky. Poté přichycené jídlo ze stěn odstraňte stěrkou.
- Při vyprazdňování mísy a manipulaci s kotouči,

nožovou jednotkou a sítkem odšťavňovače nebo jejich čištění dbejte zvýšené opatrnosti. Řezací hrany jsou velmi ostré.

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

### Upozornění

- Nevypínejte přístroj tím, že otočíte nádobou mixéru, mísou nebo víkem. Přístroj vždy vypínejte otočením voliče rychlosti do polohy 0 nebo VYPNUTO.
- Po použití přístroj ihned odpojte od elektrické sítě.
- Vždy počkejte, než se zastaví pohybující se součásti, poté přístroj vypněte a odpojte od napájení, teprve poté otevřete víčko a sahejte do součástí, které se při používání pohybují.
- Pokud přístroj necháváte bez dohledu, hodláte ho sestavit, rozebrat nebo čistit, vyměňujete příslušenství nebo se přibližujete k součástem, které se během použití pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Vyhledejte si pokyny a tabulku k čištění uvedené v této příručce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse nebo na nádobě. Dodržujte pokyny týkající se množství, doby zpracování a rychlosti uvedené v uživatelské příručce.
- Než začnete zpracovávat horké ingredience, vyčkejte, než trochu vychladnou (<60 °C).
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

- Některé suroviny mohou způsobit změnu barvy povrchu jednotlivých částí. Tato skutečnost nemá negativní vliv na funkčnost. Barevné změny obvykle po čase samy zmizí.
- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externímu spínacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán spínačem.
- **Hladina hluku:** Lc = 87 dB [A]

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP).

### Recyklace

Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).



Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidaci pomůžete předejit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

## 1 Přehled (obr. 1)


- ① Pěchovač kuchyňského robotu
- ② Víko mísy kuchyňského robotu
- ③ Nožová jednotka
- ④ Hnací hřídel
- ⑤ Mísa kuchyňského robotu
- ⑥ Motorová jednotka
- ⑦ Hnětací příslušenství
- ⑧ Dvojitá šlehací metla
- ⑨ Nastavitelný krájecí disk
- ⑩ Oboustranný strouhací kotouč
  - A: Pro hrubé strouhání
  - B: Pro jemné strouhání
- ⑪ Kotouč Julienne (HR7778, HR7783)
- ⑫ Kotouč pro drcení (HR7778, HR7783)
- ⑬ Kotouč na hranolky (HR7778, HR7783)
- ⑭ Kužel lisu na citrusy
- ⑮ Sítko lisu na citrusy
- ⑯ Nádoba mlýnku (volitelná)
- ⑰ Těsnicí kroužek (volitelný)
- ⑱ Odnímatelná nožová jednotka pro mlýnek (volitelná)
- ⑲ Pěchovač maxiodšťavňovače (HR7778, HR7783)
- ⑳ Víko maxiodšťavňovače (HR7778, HR7783)
- ㉑ Filtr maxiodšťavňovače (HR7778, HR7783)
- ㉒ Mísa maxiodšťavňovače (HR7778, HR7783)
- ㉓ Základní jednotka mísy maxiodšťavňovače (HR7778, HR7783)
- ㉔ Odměrka pro mixér
- ㉕ Víko mixéru
- ㉖ Nádoba mixéru
- ㉗ Těsnicí kroužek
- ㉘ Odnímatelná nožová jednotka pro mixér
- ㉙ Kryt zásobníku
- ㉚ Příhrádka na příslušenství
- ㉛ Sěrka
- ㉜ Čisticí kartáč



## 2 Před prvním použitím

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

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

- 1 Přejít na webové stránky [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Klikněte na tlačítko vyhledávání  na domovské stránce.
- 3 Do pole pro vyhledávání zadejte číslo výrobku „HR7776, HR7778 nebo HR7783“.
- 4 Ve výsledcích vyhledávání vyhledejte nebo si stáhněte potřebnou informaci.
- 5 Na stránkách [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) najdete zajímavé recepty.

### Teplná ochrana motoru (ochrana automatickým zastavením proti přetížení)

Kuchyňský robot je chráněn proti přehřátí a vysokému proudu během používání. V případě přetížení se automaticky zastaví, aby zabránil poškození motoru.

Chcete-li přístroj resetovat, postupujte podle těchto kroků:

- 1 Otočte ovládací knoflík do polohy OFF a poté přístroj odpojte ze zásuvky.
- 2 Vyjměte některé suroviny, aby se snížilo zatížení.
- 3 Nechte přístroj 20 minut vychladnout.
- 4 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

## 3 Použijte svůj kuchyňský robot

### Sestavení přístroje




Před použitím nebo sestavením jakéhokoli příslušenství se přesvědčte, že je sestavené podle **obr. 2 až 9**.

- 1 Místu otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí na motorovou jednotku.
- 2 Sestavte příslušenství nebo příslušenství s hřídelí na mísu.
- 3 Vložte potraviny do mísy.
  - U lisu na citrusy tlačte citrusy na kužel a přejděte ke kroku 5.
- 4 Na mísu umístěte víčko a otočte jím po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že zacvaklo. Vložte pěchovač do plnicí trubice.
  - U disků vkládejte suroviny do plnicí trubice pěchovačem.
- 5 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 6 Zkontrolujte doporučené množství suroviny a nastavení dle **tabulky 10**. Ovládacím knoflíkem zvolte požadovanou rychlost.
- 7 Po použití otočte ovládací knoflík do polohy **OFF** a přístroj vytáhněte ze zásuvky.

Čeština

### Kotouče

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

	Název	Účel
  	Oboustranný strouhací kotouč	Pro strouhání ingrediencí na tenké nebo tlusté ploché kousky pomocí dvou stran

	Nastavitelný krájecí disk	Pro krájení ingrediencí na požadovanou tloušťku
	Kotouč Julienne (HR7778, HR7783)	Pro krájení ingrediencí na tenké proužky
	Disk pro drcení (model HR7778, HR7783)	Od granulovaných ingrediencí až po malé/jemné kousky
	Disk na hranolky (model HR7778, HR7783)	Pro krájení ingrediencí na tlusté proužky.

### ! Upozornění

- Při manipulaci s ostřím disku na krájení dbejte zvýšené opatrnosti. Má velice ostré čepel.
- Kotouč nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.
- Při vtlačování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

### ☰ Poznámka

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

### Nožová jednotka

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

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


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

### ☰ Poznámka

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



### Hnětací příslušenství

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

Otočte ovládacím knoflíkem do polohy ON a poté spusťte proces stisknutím tlačítka pro přednastavené hnětení . Až je těsto zpracováno, znovu stiskněte tlačítko.

Hnětací příslušenství můžete použít pro rychlé a bezproblémové hnětení těsta na chléb, rohlíky, pečivo, sušenky, koláče a těstoviny.

### ✳️ Upozornění


- Tlačítko hnětení těsta  disponuje časovačem s automatickým zastavením, čímž chrání zařízení před přetěžováním.
- Tlačítko hnětení těsta  má rovněž po každém pracovním cyklu automaticky nastavenou přestávku na vychladnutí. Během této přestávky tlačítko bliká a funkci nelze zapnout.

## Dvojitá šlehačí metla


### Varování

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

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

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

### Upozornění

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

## Lis na citrusy

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

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

### Poznámka

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

## Mlýnek (volitelný)

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

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

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

### Poznámka

- Jako další část příslušenství si můžete objednat nádobu mlýnku a nožovou jednotku u prodejce výrobků Philips nebo servisního střediska společnosti Philips.
- Dodržujte doporučení uvedená v tabulce 10. Nepřekračujte maximální hladinu plnění uvedenou na mlýnku.

## Maxiodšťavňovač

### (model HR7778 , HR7783)

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

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

### Upozornění

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


### Poznámka

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

### Mixer

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

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

Chcete-li drit led, otočte ovládací knoflík do polohy ON a stiskněte tlačítko přednastavené funkce drcení ledu . Opětvým stisknutím tlačítka proces ukončíte.

### Poznámka

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

## 4 Recept

Domácí pizza: jednoduché těsto na pizzu

### Ingredience

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

### Způsob přípravy

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

## Domácí pizza: omáčka a ingredience

### Ingredience

Návrh na jednoduché ingredience na pizzu:

- 100 g krájené mozzarely
- nasekané lístky ze dvou snítek čerstvé bazalky
- 1 kapie
- 50 g klobásy
- 1 červená cibule
- tvrdý sýr (Parmazán)

### Jednoduchá rajčatová omáčka:

- 100 ml zeleninového vývaru
- 2 polévkové lžice rajčatového protlaku
- lístky ze dvou snítek čerstvé bazalky

### Způsob přípravy

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

## 5 Čištění



### Varování

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



### Upozornění

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

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

## 6 Ukládání

- 1 Napájecí kabel zasuňte do integrovaného úložného prostoru (**obr. 12**).
- 2 Výrobek uchovávejte na suchém místě.
- 3 (Model HR7776) Drobné příslušenství vložte do mísy robota (**obr. 13**).
- 4 (Model HR7778 a HR7783) Hnětací příslušenství, nožovou jednotku, dvojité šlehací metličky, stěrku a kotouče vložte do přihrádky na příslušenství (**obr. 14**).

## 7 Záruka a servis

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

## Tähtis!

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!  
Philipsi pakutava tugiteenuse maksimaalseks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Oht

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

### Hoiatus

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

volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.

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

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

### Ettevaatust

- Ärge kunagi lülitage seadet välja mikserikannu, nõud või nende kaant keerates. Lülitage seade alati välja, keerates kiirusevalija asendisse 0 või OFF (väljas).
- Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- Oodake, kuni liikuvad osad peatunud, seejärel lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust enne, kui avate kaane ja sirutate käe kasutamise ajal liikuvate osade poole.
- Alati lülitage seade välja ja eemaldage toitekaabel seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja tarvikute vahetamist või kui seade on järelvalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste ja puhastustabeliga.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Ärge ületage nõule või kannule märgitud maksimumkoguseid. Järgige kasutusjuhendis toodud toiduainete koguseid, töötlemisaegu kiirusi.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda (< 60 °C).
- Pärast iga portsjoni töötlemist laske seadmel alati toatemperatuurini jahtuda.
- Teatud koostisained, näiteks porgandid, võivad põhjustada osade pinna värvi luitumist. See ei avalda osade toimimisele negatiivset mõju. Tavaliselt luitunud värv taastub mõne aja pärast.
- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termokaitsme tahtmatu lähtestamise tagajärjel, ei tohi

seada seadet ühendada välise lülitusseadme (nt taimer) ega vooluahelaga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.

- **Müratase:**  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele.

## Ümbertöötlus

See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).



Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.


## 1 Ülevaade (joonis 1)

- 1 Köögikombaini tõukur
- 2 Köögikombaini nõu kaas
- 3 Lõiketera
- 4 Vedav võll
- 5 Köögikombaini nõu
- 6 Mootor
- 7 Köögikombaini nõu
- 8 Kahekordne vispel
- 9 Reguleeritav viilutusketas
- 10 Ümberpööratav purustamisketas  
A: Jämedaks purustamiseks  
B: Peenekspurustamiseks
- 11 Ribastamisketas (HR7778, HR7783)
- 12 Sõmerdamisketas (HR7778, HR7783)
- 13 Friikartulite ketas (HR7778, HR7783)

- 14 Tsitrussepressi koonus
- 15 Tsitrussepressi sõel
- 16 Peenestaja kann (lisavarustuses)
- 17 Rõngastihend (lisavarustuses)
- 18 Eemaldatav peenestaja lõiketera (lisavarustuses)
- 19 Suure mahlapressi tõukur (HR7778, HR7783)
- 20 Suure mahlapressi kaas (HR7778, HR7783)
- 21 Suure mahlapressi filter (HR7778, HR7783)
- 22 Suure mahlapressi kauss (HR7778, HR7783)
- 23 Suure mahlapressi kausi alus (HR7778, HR7783)
- 24 Mõõtenõu kannmikserile
- 25 Kannmikseri kaas
- 26 Kannmikseri kann
- 27 Rõngastihend
- 28 Eemaldatav lõiketera alus kannmikserile
- 29 Aluse kate
- 30 Hoiustamisalus
- 31 Spaatel
- 32 Puhastusharjake

## 2 Enne esimest kasutamist

Enne köögiseadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks. Veebist rohkemate kasulike nippide ja põhiliste retseptide leidmiseks tegutsese järgmiselt.

- 1 Minge veebisaidile [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Vajutage avalehel otsingunuppu .
- 3 Trükkige otsingukasti tootenumber HR7776, HR7778 või HR7783.
- 4 Tutvuge otsinguga leitud teabega või laadige see alla.
- 5 Inspireerivad retsepte leiate veebilehelt [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).



## Mootori termokaitse (automaatseiskamise kaitse ülekoormuse korral)

Teie Philipsi köögikombain on kaitstud ülekuumenemise ja ülevoolu eest kasutamise käigus.

Ülekoormuse korral seiskub seade mootori kahjustamise ennetamiseks automaatselt. Seadme lähtestamiseks järgige alltoodud samme.

- 1 Keerake nupp asendisse OFF ja eemaldage seade vooluvõrgust.
- 2 Eemaldage osa komponentidest, et nõu ei oleks liiga täis.
- 3 Laske seadmel 20 minutit jahtuda.
- 4 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

## 3 Köögikombaini kasutamine

### Seadme kokkupanek

Enne tarvikute lisamist või kasutamist veenduge, et need oleksid paigaldatud vastavalt **joonistele 2** kuni **9**.

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

- 6 Vaadake koostisainete koguste ja seadistuste soovitusi **tabelist 10**. Pöörake juhtnupp soovitud kiiruseseadistusele.
- 7 Pärast kasutamist keerake juhtnupp asendisse **OFF** ja eemaldage seade vooluvõrgust.

### Lõikekettad

Enne alustamist kontrollige, kas valisite soovitud ketta ja paigaldasite selle vastavalt **joonisele 2**:

	Nimetus	Funktsioon
	Ümberpööratav riivimisketas	Riivib ümberpööratavate külgede abil koostisained õhukesteks või paksudeks lamedateks tükkideks.
	Reguleeritav viilutamisketas	Koostisainete viilutamiseks vastavalt teie valitud paksusele
	Ribastamisketas (HR7778, HR7783)	Toiduainete õhukesteks ribadeks lõikamiseks
	Sõmerdamisketas (HR7778, HR7783)	Koostisainete väikseks/peeneks tükeldamiseks
	Friikartulite ketas (HR7778, HR7783)	Toiduainete paksudeks ribadeks lõikamiseks.



### Ettevaatust

- Olge ketta viilutamisteraga ettevaatlik. Selle serv on väga terav.
- Ärge kunagi kasutage ketast kõvade koostisainete, nagu näiteks jääkuubikud, töötlemiseks.
- Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid tõukuriiga etteandektorusse vajutate.



### Märkus

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

## Lõiketera



Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 3**.

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

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



### Märkus

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

## Tainasegamiskonksud



Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 4**.

Pöörake juhtnupp asendisse ON ja vajutage töö alustamiseks taina sõtkumise seadistusnuppu . Kui tainas on valmis, vajutage uuesti nupule. Leiva, saiakeste, küpssetiste, küpsiste, pirukate ja pasta kiireks ja hõlpsaks sõtkumiseks võite kasutada ka tainasegamistarvikut.



### Näpunäide

- Taina sõtkumise seadistusnupp on varustatud automaatse peatamise taimeriga, et kaitsta teie seadet liigkasutuse eest.
- Taina sõtkumise seadistusnupul on ka automaatne jahtumisperiood pärast igat töötükkliit. Selle aja vältel nupp vilgub ja seda funktsiooni ei saa aktiveerida.


## Kahekordne vispel



### Hoiatus

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


Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 5**.

Pöörake juhtnupp asendisse ON ja vajutage töö alustamiseks vispeldamise/kloppimise nuppu . Kui vahukoor või munavalged on piisavalt vahustatud, vajutage nuppu vahustamise lõpetamiseks veel kord.

Te võite kasutada kahekordset vispliti munavalgete vispeldamiseks ja vahukoore vahustamiseks, samugi besee ja vahukoorekreemide valmistamiseks.



#### Näpunäide

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

## Tsitruspress

Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 6**.

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



#### Märkus

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

## Peenestaja (lisavarustuses)

Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 7**.

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

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

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



#### Märkus

- Peenestaja kannu ja lõiketera saate lisatarvikuna tellida oma Philipsi müügiesindajalt või Philipsi hoolduskeskusest.
- Järgige tabelis 10 toodud soovitusi. Ärge ületage peenestaja kannule märgitud maksimaaltaseme märgendit.

## Suur mahlapress (HR7778,

## HR7783)

Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 8**.

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



#### Ettevaatust

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




#### Märkus

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

## Kannmikser

Enne alustamist veenduge, kas kokkupanek on toimunud vastavalt **joonisele 9**.

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

Jää purustamiseks keerake juhtnupp asendisse ON ja seejärel vajutage jää purustamise nuppu . Seadme töö peatamiseks vajutage nuppu uuesti.



### Märkus

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

## 4 Retsept

Kodune pitsa: pitsa põhitainas

Koostisained

250 g tavajahu pluss natuke rullimiseks ja muuks

165 ml leiget vett

4 g kuivpärm

½ spl (valget) suhkrut

½ tl soola

Valmistamine:

- 1 Paigaldage mikseri kann mootorisektsioonile ja pange selsse vesi, pärm, suhkur ja sool.

- 2 Koostisainete segamiseks vajutage kaks korda impulsrežiimi nuppu.
- 3 Eemaldage kann mootorisektsioonilt ja laske sel 5 minutit seista.
- 4 Paigaldage köögikombaini nõu koos tainasegamistarvikuga mootorisektsioonile ja lisage nõusse jahu, seejärel keerake juhtnupp kiiruseadistusele 1.
- 5 Valage pärmisegu aeglaselt sisestamistorusse nii, et mootor samal ajal töötab.
- 6 Lõpetage segamine, kui tainast on moodustunud tainapäts.
  - Lisage 1 või 2 spl jahu, kui tainas on liiga nätske.
- 7 Võtke tainapäts nõust välja, raputage sellele jahu ja mässige seejärel toidukilesse.
- 8 Laske tainal toatemperatuuril 10–40 minutit kerkida olenevalt sellest, kui paksu koorikuga tainast soovite.
- 9 Laske ahjul maksimumtemperatuuril soojeneda.
- 10 Rullige pitsatainas jahuga kaetud pinnale ja katke see tomatikastme, mozzarella ja värskel basilikuga.
- 11 Küpsetage pitsat kuumas ahjus.
  - Sõltuvalt ahju seadistustest kulub pitsa valmistamiseks 8–10 minutit.

Kodune pitsa: tomatikaste ja pitsakatte

Koostisained

Pitsakatte põhiresept:

100 g mozzarella juustu, viilutatuna

2 värskel basiilikuarre lehed, hakituna

1 paprika

50 g vorsti

1 punane sibul

kõva juustu (Parmesan)

Tomati põhikaste:

100 ml köögiviljapuljongit

2 spl tomatipüreed

2 värskel basiilikuarre lehed

Valmistamine:

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

## 5. Puhastamine



### Hoiatus

- Enne seadme puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust.



### Ettevaatust

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

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

## 6. Hoiustamine

- 1 Lükake toitekaabel sisseehitatud kaabli hoiustamise alasse (**joonis 12**).
- 2 Hoidke seadet kuivas kohas.

- 3 (Mudeli HR7776 puhul) pange väiksed tarvikud köögikombaini nõusse (**joonis 13**).
- 4 (Mudelite HR7778 ja HR7783 puhul) pange tainasegamiskonksud, lõiketerad, kahekordne vispel, spaatel ja kettad lisatarvikute hoiustamisalusele (**joonis 14**).

## 7. Garantii ja hooldus

Kui vajate abi mõne probleemi lahendamisel, teenindust või informatsiooni, külastage veebisaiti [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbril leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Važno!

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips!  
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

### Opasnost

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

### Upozorenje

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

tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.

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

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

### Pažnja

- Aparat nikada nemojte isključivati okretanjem vrča blendera, zdjele ili njihovih poklopaca. Aparat obavezno isključujte okretanjem gumba za odabir brzine na 0 ili OFF (Isključeno).
- Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- Prije nego što otvorite poklopac i posegnete u neki od dijelova koji se pomiču tijekom rada aparata obavezno pričekajte da se pomični dijelovi zaustave, zatim isključite i iskopčajte aparat.
- Aparat obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja, promjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se u radu okreću.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute i tablicu za čišćenje dane u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na zdjeli ili vrču. Pratite količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu u korisničkom priručniku.
- Vruće sastojke prije obrade ostavite da se ohlade (< 60 °C).
- Nakon obrade svake skupine sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Neki sastojci, kao što su mrkve, mogu obojati površinu dijelova aparata. To nema negativan učinak na dijelove. Boja obično nestaje nakon nekog vremena.

- Kako biste izbjegli potencijalno opasne situacije nastale nehotećnim ponovnim postavljanjem toplinskog osigurača, aparat nikada nemojte spajati na vanjski uređaj za prebacivanje napona, kao što je mjerač vremena, niti na strujni krug koji se programirano uključuje i isključuje.
- **Razina buke:**  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF).

## Recikliranje

Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).



Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

## 1 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskivač aparata za obradu hrane
- ② Poklopac zdjele dodatka za obradu hrane
- ③ Jedinica s rezačima
- ④ Pogonska osovina
- ⑤ Zdjela dodatka za obradu hrane
- ⑥ Jedinica motora
- ⑦ Dodatak za miješanje tijesta


- ⑧ Dvostruka metlica
- ⑨ Prilagodljivi disk za rezanje
- ⑩ Dvostrani disk za ribanje  
A: Za krupno ribanje  
B: Za sitno ribanje
- ⑪ Disk za rezanje na trakice ((HR7778, HR7783)
- ⑫ Disk za granuliranje (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disk za krumpiriće (HR7778, HR7783)
- ⑭ Stožac cjediljke za agrume
- ⑮ Sito cjediljke za agrume
- ⑯ Posuda mlinca (opcionalno)
- ⑰ Brtveni prsten (opcionalno)
- ⑱ Odvojiva jedinica s rezačima za mlinac (opcionalno)l)
- ⑲ Potiskivač velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ⑳ Poklopac velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉑ Filtar velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉒ Posuda velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉓ Baza zdjele velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉔⑭ Mjerna posuda za blender
- ㉕ Poklopac blendera
- ㉖ Vrč blendera
- ㉗ Brtveni prsten
- ㉘ Odvojiva jedinica s rezačima za blender
- ㉙ Poklopac pladnja
- ㉚ Podložak za spremanj
- ㉛ Lopatica
- ㉜ Četka za čišćenje



## 2 Prije prvog korištenja

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

Dodatne savjete i osnovne recepte možete pronaći na mreži:

- 1 Posjetite [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Pritisnite gumb za pretraživanje  na početnoj stranici.
- 3 U okvir za pretraživanje upišite broj proizvoda "HR7776, HR7778 ili HR7783".
- 4 Pronađite ili preuzmite tražene informacije iz rezultata za pretraživanje.
- 5 Posjetite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) kako biste pronašli recepte koji će vas nadahnuti.

### Toplinska zaštita motora (zaštita s automatskim zaustavljanjem u slučaju preopterećenja)

Aparat za obradu hrane dizajniran je za zaštitu od pregrijavanja i prejake struje tijekom uporabe.

U slučaju preopterećenja automatski će se zaustaviti kako bi se spriječilo oštećenje motora.

Za ponovno postavljanje aparata slijedite korake u nastavku:

- 1 Okrenite regulator na položaj OFF (isključeno) i potom aparat iskopčajte.
- 2 Izvadite dio sastojaka kao biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite minuta.aparat da se hladi 20 minuta.
- 4 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

## 3 Uporaba aparata za obradu hrane

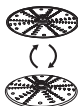
### Osnovno sastavljanje

Prije uporabe ili sastavljanja nekog od dodataka pratite upute za postavljanje na slikama 2 do 9.

- 1 Okrećite zdjelu u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak s osovinom na zdjelu.
- 3 Sastojke stavite u zdjelu.
  - Za cjediljku za agrume pritisnite agrume na stožac i prijedite na korak 5.
- 4 Stavite poklopac na zdjelu i okrećite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste ga fiksirali. Zatim stavite potiskivač u otvor za umetanje.
  - Za diskove, sastojke stavite u otvor za umetanje s pomoću potiskivača.
- 5 Utikač umetnite u utičnicu.
- 6 U **tablici 10** provjerite preporučenu količinu sastojaka i postavku. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon uporabe okrenite regulator u položaj **OFF** (isključeno), a zatim iskopčajte aparat.

### Diskovi

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

	Naziv	Namjena
	Dvostrani disk za usitnjavanje	Dvostrani disk za usitnjavanje sastojaka na tanke ili debele ploške

	Podesivi disk za sjeckanje	Za sjeckanje sastojaka na postavljenu debljinu
	Disk za rezanje na trakice (HR7778, HR7783)	Za rezanje sastojaka na tanke trakice
	Disk za granuliranje (HR7778, HR7783)	Za granuliranje sastojaka na male/ sitne komade
	Disk za krumpiriće (HR7778, HR7783)	Za rezanje sastojaka na debele trakice.

### ! Pažnja

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

### ☰ Napomena

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

## Jedinica s rezačima

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

Jedinicu s rezačima možete koristiti za sjeckanje, miješanje i pasiranje sastojaka. Možete ga koristiti i za miješanje i spajanje smjesa za kolače.

Kako biste uklonili hranu koja se zaljepi za oštrice ili za unutrašnjost zdjele, lopaticom uklonite višak nakon što isključite aparat.


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

### ☰ Napomena

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

## Dodatak za miješanje tijesta

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

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

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



#### Savjet

- Prethodno postavljeni gumb za miješanje tijesta ima mjerac vremena za automatsko zaustavljanje kako bi se aparat zaštitio od prekomjerne uporabe.
- Prethodno postavljeni gumb za miješanje tijesta ima i automatski period hlađenja nakon svakog ciklusa obrade. Tijekom tog perioda gumb bljeska, a funkcija se ne može aktivirati.

## Dvostruka metlica



#### Upozorenje

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

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

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



#### Savjet

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

## Cjediljka za agrume

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

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



#### Napomena

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

## Mlinac (opcionally)

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

Mlinac možete koristiti za sjeckanje zrna kave, papra u zrnu, orašastih plodova, začinskog bilja, suhog voća itd.

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

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



#### Napomena

- Posudu mlinca i jedinicu s rezačima možete naručiti kod distributera proizvođača tvrtke Philips ili u servisnom centru tvrtke Philips kao zaseban dodatak.
- Slijedite preporuke u tablici 10. Nemojte premašiti maksimalnu razinu označenu na posudi mlinca.

## Veliki sokovnik (HR7778,

## HR7783)

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

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



#### Pažnja

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



#### Napomena


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

## Blender



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

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

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



#### Napomena

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

## 4 Recept

Domaća pizza: osnovno tijesto za pizzu

Sastojci

250 g višenamjenskog brašna + još malo dodatno

165 ml mlake vode

4 g suhog kvasca

½ jušne žlice (bijelog) šećera

½ čajna žlica sol

Način pripreme

- 1 Postavite vrč blendera i dodajte vodu, kvasac, šećer i sol u njega.
- 2 Dvaput pritisnite gumb za pulsiranje kako biste promiješali sastojke.
- 3 Skinite vrč s jedinice motora i ostavite ga 5 minuta.
- 4 Postavite zdjelu aparata za obradu hrane s nastavkom za miješanje tijesta i dodajte brašno u nju, a zatim regulator okrenite na brzinu 1.
- 5 Polako izlijte smjesu s kvascem u otvor za punjenje dok motor radi.
- 6 Prestanite s obradom kada se oblikuje kugla od tijesta.

- Dodajte 1 ili 2 jušne žlice brašna ako je tijesto previše mekano.
- Izvadite tijesto iz zdjele, pospite ga brašnom i omotajte plastičnom folijom.
  - Ostavite ga da raste pri sobnoj temperaturi između 10 i 40 minuta, ovisno o tome koliko debelu koru želite.
  - Zagrijte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
  - Razvijte tijesto za pizzu na površini posutoj brašnom, a zatim na njega stavite umak od rajčice, mozzarellu i svježi bosiljak.
  - Pećite tijesto za pizzu u vreloj pećnici.
    - Pečenje će trajati 8 – 10 minuta ovisno o postavci pećnice.

Domaća pizza: umak i dodaci

Sastojci

Prijedlog za osnovne dodatke za pizzu:

100 g narezane mozzarella

2 stabljike isjeckanih svježih listova bosiljka

1 paprika babura

50 g kobasice

1 crveni luk

Tvrđi sir (parmezan)

Osnovni umak od rajčice:

100 ml juhe od povrća

2 jušne žlice pirea od rajčice

2 stabljike svježih listova bosiljka

Način pripreme

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

## 5 Čišćenje



### Upozorenje

- Prije čišćenja aparat iskopčajte iz napajanja.



### Pažnja

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

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

## 6 Spremanje

- Kabel za napajanje gurnite u integrirano spremište za kabel (slika 12).
- Spremite proizvod na suho mjesto.
- (Za HR7776) Male dodatke spremite u zdjelu aparata za obradu hrane (slika 13).
- (Za HR7778 i HR7783) U podložak za spremanje dodataka spremite dodatak za miješanje tijesta, jedinicu s rezačima, dvostruku metlicu, lopaticu i diskove (slika 14).

Hrvatski

## 7 Jamstvo i servis

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

## Fontos

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja termékét az alábbi honlapon: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Veszély

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

### Figyelmeztetés

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

sérült vagy repedés látható rajtuk.

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

- Óvatosan ürítse ki a tálat; legyen körültekintő a tárcsák, a késegségek, és a gyümölcscentrifuga szűrőjének kezelésekor és tisztításakor. A vágóélek nagyon élesek.
  - Ne nyúljon az aprítókésekhez, ha a készülék csatlakoztatva van. Az aprítókések nagyon élesek.
  - Amennyiben a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzattól, és távolítsa el a működést akadályozó darabokat.
  - Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a konyhai robotgépbe, vagy a turmixgépbe, mivel az a hirtelen párologás következtében kifuthat a készülékből.
  - A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Vigyázat!**
- Soha ne a turmixkehely, a munkatál vagy a fedelek letekerésével kapcsolja ki a készüléket. A készülék kikapcsolásához állítsa 0 vagy OFF pozícióba a sebességválasztó gombot.
  - Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzattól.
  - Mindig várja meg, amíg a forgó részek leállnak, majd kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati dugóját a fali aljzattól, mielőtt felnyitja a fedelet és hozzányúl a működés alatt mozgó részekhez.
  - Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugóját, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok összeszerelése, szétszerelése, tisztítása és cseréje, vagy a használat közben mozgó részekhez való hozzáférés előtt.
  - A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. A tisztításra vonatkozó utasításokat és táblázatot a használati útmutatóban találja.
  - Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező

esetben a garancia érvényét veszti.

- Ne lépje túl a tálon vagy a turmixkelyhen jelzett maximális szintet. Kövesse a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni (< 60 °C).
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.
- Egyes hozzávalók, mint amilyen a répa, a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint eltűnik.
- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne külső kapcsolóeszközön, például időkapcsolón keresztül biztosítsa a készülék tápellátását, és ne csatlakoztassa olyan áramkörre, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.

- **Zajszint:** Lc = 87 dB [A]

## Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak.

## Újrahasznosítás

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).



Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

## 1 Áttekintés (1. ábra)


- ① Konyhai robotgép - nyomórúd
- ② Konyhai robotgép - edényfedél
- ③ Késegység
- ④ Hajtótengely
- ⑤ Robotgép-munkatál
- ⑥ Motoregység
- ⑦ Dagsztótartozék
- ⑧ Dupla habverő
- ⑨ Állítható szeletelőtárcsa
- ⑩ Megfordítható aprítólemez  
A: Durva aprításhoz  
B: Finom aprításhoz
- ⑪ Julienne szeletelőtárcsa (HR7778, HR7783)
- ⑫ Granulálótárcsa (HR7778, HR7783)
- ⑬ Hasáburgonya tárcsa (HR7778, HR7783)
- ⑭ Citrusprés kúp



- 15 Citrusprés szűrő
- 16 Darálóedény (opcionális)
- 17 Tömítőgyűrű (opcionális)
- 18 Levehető vágókések a darálóhoz (opcionális)
- 19 Maxi gyümölcscentrifuga nyomórúdja (HR7778, HR7783)
- 20 Maxi gyümölcscentrifuga fedele (HR7778, HR7783)
- 21 Maxi gyümölcscentrifuga szűrője (HR7778, HR7783)
- 22 Maxi gyümölcscentrifuga tálja (HR7778, HR7783)
- 23 A maxi gyümölcscentrifuga tájának alapegysége (HR7778, HR7783)
- 24 Mérőpohár a turmixgéphez
- 25 Turmixgép fedele
- 26 Turmixkehely
- 27 Tömítőgyűrű
- 28 Levehető vágókések a turmixgéphez
- 29 Tálca fedele
- 30 Tárolótálca
- 31 Spatula
- 32 Tisztítókefe

## 2. Teendők az első használat előtt

A készülék és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő részeket. További hasznos tippek és egyszerű online receptek:

- 1 Látogasson el a [www.philips.com weboldalra](http://www.philips.com/weboldalra).
- 2 Kattintson a weboldalon található keresőgombra .

- 3 Adja meg a „HR7776, HR7778 vagy HR7783” termékszámok egyikét a keresőmezőben.
- 4 Keresse meg vagy tölts le az tudnivalókat, amelyre kíváncsi a keresési eredmények közül.
- 5 Inspiráló receptekért, kérjük, látogasson el a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) weboldalra.

## Motor hővédő (túlterhelés esetén történő automatikus leállítás)

A konyhai robotgép a használat közben fellépő túlmelegedés és túláram elleni védelemmel van ellátva.

Túlterhelés esetén a robotgép automatikusan leáll, hogy megakadályozza a motor meghibásodását.

Túlterhelés esetén a készülék újraindításához kövesse az alábbi lépéseket:

- 1 Fordítsa a gombot OFF (kikapcsolt) pozícióba, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Távolítsa el a hozzávalók egy részét, hogy csökkentse a terhelést.
- 3 Várjon 20 perct, amíg lehűl a készülék.
- 4 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóját a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

## 3. A konyhai robotgép használata

### A készülék összeállítása

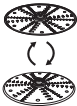

A tartozékok használata vagy összeszerelése előtt ügyeljen arra, hogy a következő ábrák szerint rakja össze: 2–9.

- 1 A tálat az óramutató járásával megegyező irányba - kattánásig - forgatva rögzítheti a motoregységre.
- 2 Szerelje a tálra a tartozékot, vagy a tengellyel ellátott tartozékot.

- 3 Tegye a hozzávalókat a tálba.
  - Citrusfélék préseléséhez nyomja a citrusgyümölcsöt a tölcserre, majd folytassa az 5. lépésnél.
- 4 Tegye a fedelet a tálra, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba kattanásig forgatva. Tegye a nyomórudat az adagolócsőbe.
  - A tárcsák használatakor helyezze az alapanyagokat az adagolócsőbe a nyomórúd segítségével.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz.
- 6 Nézze meg a javasolt alapanyag-mennyiségeket és beállításokat a **10. táblázatban**. Állítsa be a kezelőgombbal a kívánt sebességet.
- 7 Használat után állítsa a kezelőgombot **OFF** pozícióba, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

## Tárcsák

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

	Név	Funkció
	Megfordítható aprítólemez	Aprításhoz, ha kisebb vagy nagyobb méretű darabokra kívánja vágni az alapanyagokat a megfordítható oldalak használatával
	Állítható szeletelőtárcsa	A beállított szeletelési szélességnek megfelelő szeletelés érdekében

	Julienne szeletelőtárcsa (HR7778, HR7783)	Hozzávalók vékony csíkokra vágásához
	Granuláló tárcsa (HR7778, HR7783)	Hozzávalók kis méretű/finom darabokra granulálásához
	Hasábburgonya tárcsa (HR7778, HR7783)	Hozzávalók vastag csíkokra vágásához.

## Vigyázat!

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

## Megjegyzés

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

## Késegység


Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: **3**. Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez. Sütemények könnyű tésztájának keveréséhez is használható. A pengéhez vagy a tál belsejéhez tapadt étel eltávolításához használjon spatulát, miután kikapcsolta a készüléket.

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



### Megjegyzés

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

### Dagasztótartozék

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: **4**. Állítsa a kezelőgombot ON (bekapcsolt) állásba, majd nyomja meg a dagasztó program gombját  az indításhoz. A tészta elkészültekor nyomja meg ismét a gombot a program leállításához. A dagasztótartozékat kenyerek, kiflik, sütemények, kekszek, piték tésztájának gyors és egyszerű dagasztásához használhatja.


### Tipp

- A dagasztó preset gomb  rendelkezik automatikus megállás funkcióval, amely megvédi a készüléket a túlzott igénybe vételtől.
- A dagasztó preset gomb  működésének része egy automata lehűlési szakasz, amely minden munkafolyamat után elindul. Ez alatt a szakasz alatt a gomb jelzőfénye villog, és a funkciót nem lehet elindítani.

### Dupla habverő

### Figyelmeztetés

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

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: **5**. Állítsa a kezelőgombot ON állásba, majd nyomja meg a keverő/habverő program gombját  az indításhoz. A krém vagy hab elkészültekor nyomja meg ismét a gombot a program leállításához. A dupla habverőt tojásfehérje és tejszín felveréséhez használhatja – a habokat és tejszínhabot igénylő receptek előkészületeként.

### Tipp

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

### Citruspréss

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: **6**. A citruspréssel gyorsan és egyszerűen nyerheti ki a levét a citrusfélékből – pl. narancs, citrom, grapefruit.



### Megjegyzés

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

## Daráló (opcionális)

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

A darálóval kávébabot, szemes borsot, csonthéjasokat, fűszernövényeket, aszalt gyümölcsöket, stb. apríthat.

Az aszalt gyümölcsöket, pl. a fügét használhatja felszeletelve joghurthoz vagy akár kekszek vagy kenyerek feltétjeként is.

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



### Megjegyzés

- Philips márkakereskedőtől vagy Philips szakszerviztől rendelhet kiegészítő tartozékként mini darálóedényt és késegséget.
- Kövesse az 10. táblázat javaslatait. Ne lépje túl a darálón feltüntetett maximális szintet.

## Maxi gyümölcscentrifuga

### (HR7778, HR7783)

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

A maxi gyümölcscentrifuga segítségével akár 1,5 kg gyümölcsből és zöldségből is

készíthet gyümölcslevet, például répa-, alma-, görögdinnye-, körte-, szőlő- vagy ananászlevet.



### Vigyázat!

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




### Megjegyzés

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

## Turmixép

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

A turmixgéppel turmixitalokat, gyümölcsleveket, leveseket és szószokat készíthet gyümölcsök, zöldségek és víz, vagy egyéb folyadék felhasználásával. Majonéz készítésére is használható.

Jég aprításához állítsa a kezelógombot ON fokozatra, majd nyomja meg a jégapító program gombját . Nyomja meg ismét a gombot a leállításhoz.



## Megjegyzés

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

## 4 Recept

Házi pizza: pizzaalap

### Alapanyagok

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

### Elkészítés

- 1 Rakja össze a turmixkelyhet, és tegye bele a vizet, élesztőt, cukrot és sót.
- 2 Nyomja le kétszer a pulzálás gombot az alapanyagok összekeveréséhez.
- 3 Vegye le a kelyhet a motoregységről, majd várjon 5 percet.
- 4 Rakja össze a robotgép tálját és a dagasztótartozékot, tegye a lisztet a tálba, majd fordítsa a gombot 1-es fokozatra.
- 5 Öntse az élesztőkeveréket lassan az adagolócsőbe a motor működése közben.

- 6 Állítsa le a feldolgozást, amíg egy tésztalabda nem képződik.
  - Adjon hozzá 1 vagy 2 evőkanál lisztet, ha a tésztalabda túl puha.
- 7 Távolítsa el a tésztalabdát az edényből, szórja meg liszttel, majd csomagolja be egy műanyag fóliába.
- 8 Hagyja kelni szobahőmérsékleten 10-40 percen keresztül attól függetlenül, hogy mennyire vastagra szeretné a pizza szélét.
- 9 Kapcsolja a sütőt maximális hőmérsékletre.
- 10 Nyújtsa ki a tésztát egy liszttel megszórt felületen, és tegyen paradicsomszószt, mozzarellát és friss bazsalikomot a tetejére.
- 11 Süssse a pizzát a forró sütőben.
  - A pizza a sütő beállításától függően kb. 8-10 perc alatt megsül.

Házi pizza: szósz és feltét

### Alapanyagok

#### Alap pizzafeltét:

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

#### Paradicsomos alap:

100 ml zöldség alaplé  
 2 evőkanál paradicsomszósz  
 2 szál friss bazsalikom

### Elkészítés

- 1 Melegítse elő a sütőt maximális hőmérsékletre.
- 2 Rakja össze a turmixkelyhet, és tegye bele a szószhoz szükséges alapanyagokat.
- 3 Keverje a hozzávalókat 1-es fokozaton 30-60 másodpercig.
- 4 Vegye le a kelyhet a motoregységről, és helyezze a robotgép munkatálcájába a szeletelőtárcsát.

- 5 Tegye a kaliforniai paprikát, kolbászt és hagymát a tálba, majd 1-es fokozaton szeletelje fel őket.
- 6 Helyezze be a darálótárcsát, majd tegye a sajtot a kehelybe.
- 7 A sajt feldolgozását az 1-es fokozattal végezze.
- 8 Nyújtsa ki a tésztát, és tegye rá a paradicsomszószt és a feltéteket.
- 9 A forró sütőben 8-10 perc alatt megsül a pizza.

## 5 Tisztítás



### Figyelmeztetés

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzataból.



### Vigyázat!

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

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

## 6 Tárolás

- 1 Helyezze a tápkábelt a beépített kábeltárolóba (12. ábra).
- 2 A készüléket száraz helyen tárolja.
- 3 (A HR7776 típusnál) A kis tartozékokat tartsa a robotgép munkatáljában (13. ábra).
- 4 (Csak a HR7778 és HR7783 típusnál) A dagasztótartozékot, az aprítókéseket, a dupla habverőt, a spatulát és a tárcsákat tartsa a tartozékok tárolótálcájában (14. ábra).

## 7 Jótállás és szerviz

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

## Маңызды ақпарат

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) торабында тіркеңіз.

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

### Қауіпті жағдайлар

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

### Абайлаңыз!

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

сызаттар болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.

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

- Жабысып қалған азықты күрекшемен алып тастаңыз.
- Шараны босату, дискілерді, пышақты және шырын сыққыш сүзгісін қолданған немесе тазалаған кезде абай болыңыз. Кесетін жүздері өте өткір.
  - Пышақтардың жүзін ұстамаңыз (әсіресе құрал қуат көзіне қосулы тұрған кезде). Пышақтар өте өткір.
  - Пышақ кептеліп қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын құралды розеткадан ажыратыңыз.
  - Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
  - Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Ескерту**
- Құралды блендер құмырасын, тостағанды немесе олардың қақпақтарын бұрап өшірмеңіз. Аспапты әрқашан жылдамдық таңдағышты 0 немесе ӨШІРУ қалпына қою арқылы өшіріңіз.
  - Қолданып болған соң құралды дереу розеткадан ажыратыңыз.
  - Жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күтіңіз, одан кейін қақпағын ашып, пайдаланылған жылжымалы бөлшектерін алмас бұрын құралды сөндіріп, токтан суырыңыз.
  - Қараусыз қалдырсаңыз және жинау, бөлшектеу, тазалау, қосалқы құралдарды алмастыру немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстау алдында әрқашан құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
  - Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды және тазалау кестесін қараңыз.
  - Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді ешқашан пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.



- Тостағандағы немесе құмырадағы көрсетілген ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен арттырмаңыз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мөлшерді, дайындау уақытын және жылдамдығын қадағалаңыз.
- Тағамның ыстық құрамдастарын өңдемес бұрын суытып алыңыз (< 60 °C).
- Әр партияны өңдегеннен кейін құралды міндетті түрде бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түстерін өзгертуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Бөлшек түсі әдетте белгілі бір уақыттан кейін қалпына келеді.
- Жылуды қосу/өшіру түймесін байқаусызда бастапқы қалпына келтіру нәтижесінде орын алатын қауіпті жағдайды болдырмау үшін, бұл құралға таймер сияқты сырттай қосылатын құрал жалғанбауы керек және оны өшіріліп-қосылатын электр желісіне жалғамаған жөн.
- **Шу деңгейі:**  $L_c = 87 \text{ дБ [A]}$

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді.

## Өңдеу

Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU). Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.




## 1 Жалпы шолу (1-сур.)

- ① Ас комбайнының итергіші
- ② Ас комбайны шарасының қақпағы
- ③ Пышақтар
- ④ Білік
- ⑤ Ас комбайнының шарасы
- ⑥ Мотор
- ⑦ Илеу құралы
- ⑧ Қос қабатты көпірткіш
- ⑨ Реттелетін турағыш дискі
- ⑩ Екі жақты турағыш дискі
  - А: Қалың ету турауға арналған
  - В: Жұқалап турауға арналған
- ⑪ Жюльен дискі (HR7778, HR7783)
- ⑫ Түйіршіктеу дискі (HR7778, HR7783)
- ⑬ Қуырылған картоп дискі (HR7778, HR7783)
- ⑭ Цитрус сыққыш конус

- 15 Цитрус сыққыш тор
- 16 Диірмен құмырасы (қосымша)
- 17 Тығыздауыш сақинасы (қосымша)
- 18 Диірменнің алынбалы жүзінің бөлігі(қосымша)
- 19 Үлкен шырын сыққыш итергіші (HR7778, HR7783)
- 20 Үлкен шырын сыққыш қақпағы (HR7778, HR7783)
- 21 Үлкен шырын сыққыш сүзгісі (HR7778, HR7783)
- 22 Үлкен шырын сыққыш ыдысы (HR7778, HR7783)
- 23 Үлкен шырын сыққыш ыдысының негізі (HR7778, HR7783)
- 24 Блендердің өлшеу тостағаны
- 25 Блендер қақпағы
- 26 Блендер құмырасы
- 27 Тығыздауыш сақинасы
- 28 Блендердің алынбалы пышақтары
- 29 Науа қақпағы
- 30 Сақтау науасы
- 31 Қалақша
- 32 Тазалау щеткасы

## 2 Алғашқы рет қолданар алдында

Құрылғы мен қосалқы құралдарды алғаш қолданар алдында, тағамға тиетін бөлшектерді мұқият тазалаңыз. Көбірек кеңестер мен негізгі рецептілерді онлайн алу үшін:

- 1 [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына өтіңіз.
- 2 Бастапқы беттегі іздеу түймесін  басыңыз.
- 3 Іздеу жолағына өнім нөмірін «HR7776, HR7778 немесе HR7783» енгізіңіз.

- 4 Қажетті ақпаратты іздеу нәтижесінен табыңыз немесе жүктеп алыңыз.
- 5 Шабыттандыратын рецепттерді [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) сайтынан қараңыз.

## Мотордың термиялық қорғанысы (артық жүктемеге қарсы автоматты тоқтату)

Тағам өңдегіш пайдалану барысында қызып кету және артық ток жағдайларынан қорғалып жобаланған.

Артық жүктеме жағдайында мотор зақымынан қорғау үшін автоматты түрде тоқтайды.

Құрылғыны қайта орнату үшін, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- 1 Тұтқаны **ӨШІРУ/А** күйіне бұраңыз, одан кейін оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Жүкті азайту үшін ингредиенттердің біразын алып тастаңыз.
- 3 Құралды 20 минут суытыңыз.
- 4 Қуат ашасын қуат көзіне қосыңыз және қажетті жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

## 3 Комбайнды пайдалану

### Жалпы жинау

Қандай да бір керек-жарақтарын пайдаланбас бұрын, **мына суретке сәйкес жинағаныңызға көз жеткізіңіз: 2 - 9.**

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

- 4 Тостағанның қақпағын жабыңыз да, орнына түсіп, «сырт» еткен дыбыс шыққанша қақпақты оңға қарай бұраңыз. Одан кейін, итергішті тамақ салатын түтікке кіргізіңіз.
  - Дискілер үшін азықты түтікке итергішпен итеріп салыңыз.
- 5 Штепсельдік ұшты розеткаға қосыңыз.
- 6 Ұсынылған азық мөлшері мен параметрді **10-кестеден тексеріңіз**. Тұтқаны қажетті жылдамдық параметріне бұраңыз.
- 7 Қолданыстан кейін тұтқаны **ӨШІРУ** күйіне бұрап, құралды тоқтан суырыңыз.

## Дискілер

Бастамас бұрын, қажетті дискіні келесіден таңдап, оны келесі суреттерге сай жинағаныңызды тексеріңіз: **2-сур.**:

	Атауы	Мақсат
	Екі жақты турау дискісі	Ингредиенттерді екі жағымен жұқа немесе қалың бөліктерге турау үшін
	Реттелетін кесу дискісі	Ингредиенттерді көрсетілген кесу қалыңдығымен кесу үшін
	Жюльен дискі (HR7778, HR7783)	Ингредиенттерді жұқа тіліктерге бөлу үшін
	Түйіршіктеу дискі (HR7778, HR7783)	Ингредиенттерді шағын/майда бөліктерге түйіршіктеуге арналған
	Қуырылған картоп дискі (HR7778, HR7783)	Ингредиенттерді қалың тіліктерге бөлу үшін.

## Ескерту

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

## Ескертпе

- Ингредиенттерді беру түтігіне итергішпен салыңыз. Жақсылап туралуы немесе үгітілуі үшін, азық салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз. Азықты көп мөлшерде өңдеу керек болса, онда кішкене партиялармен өңденіз және тостағанды партиялар арасында босатып отырыңыз.

## Пышақтар бөлігі

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **3-сур.**  
Пышақтардың көмегімен азықтарды турауға, араластыруға, шайқауға немесе олардан езбе жасауға болады. Сондай-ақ, оны торт қамырын араластыру және шайқау үшін пайдалануға болады.  
Құралды өшіргеннен кейін пышаққа немесе тостағанның ішіне жабысып қалған азықты кетіру үшін қалақшаны пайдаланыңыз.

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



### Ескертпе

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

### Илеу құралы



Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **4-сур.** Тұтқаны ҚОСУ позициясына бұрап, бастау үшін илеу алдын ала орнатылған түймесін басыңыз. Қамыр дайын болғанда тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз. Илеу құралын нан, тоқаш, тәтті нан, печенье, бәліш пен макаронға арналған қамырды тез әрі машақатсыз илеу үшін пайдалануға болады.



### Keңес

- Илеу алдын ала орнатылған түймесінде құралдың көбірек қолданылуынан сақтайтын автоматты тоқтату таймері бар.
- Илеу алдын ала орнатылған түймесінде әрбір дайындау циклінен кейін автоматты салқындату кезеңі бар. Бұл кезеңде түйме жыпылықтайды және функцияны іске қосу мүмкін болмайды.

### Қос қабатты көпірткіш



### Ескерту

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

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **5-сур.** Тұтқаны ҚОСУ позициясына бұрап, бастау үшін шайқау/көпірту алдын ала орнатылған түймесін басыңыз. Крем немесе жұмыртқаның ағы толық дайын болғанда тоқтату үшін түймені қайтадан басыңыз. Қосарлы көпірткішті жұмыртқаның ақуызын шайқау, кілегейді көпіршіту үшін, меренга жасайтын рецепттер үшін және шайқалған кілегейден жасалған әшекейлер үшін пайдалануға болады.



### Keңес

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

### Цитрус сыққыш



Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **6-сур.** Цитрус сыққышты апельсин, лимон мен грейпфрут сияқты цитрус жемісінің шырынан тез әрі оңай сығу үшін пайдалана аласыз.



### Ескертпе

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

### Диірмен (қосымша)

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **7-сур.**

Ұсатқышты кофе дәндерін, бұрыш дәндерін, жаңғақтарды, асшөптерді және кептірілген жемістерді ұсақтау үшін қолдануға болады. Інжір сияқты кептірілген жемістерді ұсақтап, йогурттың бетіне себуге немесе нанға не печеньеге салуға пайдалануға болады. Кептірілген інжірді өңдегенде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ең көбі 60 г інжірді 7 секунд бойы Р жылдамдығында өңдеңіз.

#### Ескертпе

- Шағын диірмен құмырасын және пышақты қосымша қосалқы құрал ретінде Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына тапсырыс беруге болады.
- 10-кестедегі кеңестерді орындаңыз. Диірмен құмырасында көрсетілген максималды деңгейінен аспаңыз.

## Үлкен шырын сыққыш



(HR7778 , HR7783)

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **8-сур.** Сәбіз, алма, қарбыз, алмұрт, жүзім және ананас сияқты жемістер мен көкөністердің 1,5 кг-нан шырын дайындау үшін үлкен шырын сыққышты пайдалануға болады.

#### Ескерту


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

#### Ескертпе

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

## Блендер

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: **9-сур.** Блендерді жеміс-жидектен, көкөніс пен судан немесе басқа сұйық азықтан сүт коктейльдерін, шырын, көже мен тұздықтар дайындау үшін пайдалануға болады. Оны сондай-ақ майонез жасау үшін пайдалануға да болады.

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

#### Ескертпе

- Блендер қосылып тұрғанда, құмыраға қолыңызды немесе басқа затты салмаңыз.
- Пышақтарды блендер құмырасына тақпас бұрын оған сақина тығыздағышты салыңыз.
- Өңдеу барысында сұйық азықтарды қосу үшін, оларды блендер құмырасына азық салынатын тесік арқылы құйыңыз.
- Өңдемес бұрын, азықты кішкентай етіп бөлшектеп алыңыз.
- Көп мөлшерде дайындау керек болса, бірден көп азық салмай, кішкентай партияларға бөліңіз.
- Тасымауы үшін: ыстық немесе көбіктенетін (мысалы, сүт) сұйықтықтарды өңдегенде, блендер құмырасына 1 литрден артық сұйықтық құймаңыз.
- Азықтарды блендер құмырасына жоғарғы деңгейден асырмай салыңыз.

## 4 Рецепт

Үйде пицца пісіру: пицца қамыры

Азық түрлері

250 г нан илейтін ұн + жоғары сұрыпты ұн

165 мл жылымшы су

4 г құрғақ ашытқы

½ ас қасық (ақ) қант

½ шай қасыз тұз

Дайындау әдісі

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

Үйде пицца пісіру: тұздық және бетіне салынатын азық-түлік

Азық түрлері

Пиццаға салынатын негізгі азық-түлік:

100 г тілімдеп туралған моцарелла

ұсақтап туралған 2 жас насыбайгүл жапырағы

1 болгар бұрышы

50 г шұжық

1 қызыл пияз

қатты ірімшік (пармезан)

Томат тұздығы:

100 мл көкөніс сорпасы

2 ас қасық томат езбесі

2 жас насыбайгүл жапырағы

Дайындау әдісі

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

## 5 Тазалау



### Ескерту

- Құралды тазаламас бұрын оны розеткадан ажыратыңыз.



### Ескерту

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

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

## 6 Сақтау

- 1 Қуат сымын біріктірілген сым сақтау орнына тығыңыз ( **12-сур.**).
- 2 Өнімді құрғақ жерде сақтаңыз.
- 3 (HR7776 үшін) Тағам процессорының ыдысына шағын керек-жарақтарын салыңыз ( **13-сур.**).
- 4 (HR7778 және HR7783 үшін) Илеу құралын, пышақтарды, қосарлы көпірткішті, қалақша мен дискілерді керек-жарақтарды сақтау науаға салыңыз ( **14-сур.**).

## 7 Кепілдік және қызмет көрсету

Мәселе болса, қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүние жүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

## Svarbu

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Kad galėtumėte pasinaudoti visais „Philips“ pagalbos tarnybos teikiamais privalumais, užregistruokite savo gaminį adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Pavojus

- Niekada nemerkite prietaiso su varikliu į vandenį, ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.

### Įspėjimas

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

įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad išvengtumėte pavojaus.

- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, taip pat tie, kurie buvo prižiūrėti arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Saugumo sumetimais neleiskite vaikams žaisti prietaisu.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Būkite atsargūs, ištuštinami dubenį, imdami ar valydami diskus, pjaustymo įtaisus ir sulčiaspaudės sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Nelieskite ašmenų, ypač kai prietaisas prijungtas prie maitinimo lizdo. Ašmenys yra labai aštrūs.



- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius elementus.
- Būkite atsargūs pildami karštą vandenį į virtuvės kombainą ar maišytuvą, nes jis gali būti atsitiktinai išleistas iš prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

### Dėmesio

- Niekada neišjunkite prietaiso sukdami maišytuvo ašotį, dubenį ar jų dangteliuos. Prietaisą visada išjunkite, pasukdami greičio reguliatorių į padėtį 0 arba OFF.
- Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Visada palaukite, kol sustos judančios dalys, išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką ir tik tada atidarykite jo dangtį, kad galėtumėte pasiekti judančias dalis.
- Jei paliecate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Vadovaukitės šiame vadove pateiktais nurodymais ir valymo lentele.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų gamintojų ir nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Niekada neviršykite ant dubens ar ašotio nurodyto maksimalaus produktų kiekio. Laikykitės vartotojo vadove nurodytų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio apribojimų.
- Prieš apdorodami palaukite, kol karšti produktai atvės (< 60 °C).
- Apdorojė kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Apdorojant kai kuriuos produktus, tokius kaip morkos, gali pasikeisti dalių paviršiaus spalva. Tai neturi neigiamo poveikio dalims. Po kurio laiko spalvos pasikeitimas išnyksta.
- Kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdairiai išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra nuolat įjungžiama ir išjungžiama.
- **Triukšmo lygis:** Lc = 87 dB [A]

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus.

## Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES). Laikykites jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.



## 1 Apžvalga (1 pav.)


- ① Virtuvės kombaino stūmiklis
- ② Virtuvės kombaino dubens dangtelis
- ③ Pjaustymo įtaisas
- ④ Varomoji ašis
- ⑤ Virtuvės kombaino dubuo
- ⑥ Variklis
- ⑦ Minkymo priedas
- ⑧ Dvigubas plaktuvėlis
- ⑨ Reguliuojamas raikymo diskas
- ⑩ Apherčiamas pjaustymo diskas
  - A: Skirtas stambiai pjaustyti
  - B: Skirtas smulkiai pjaustyti
- ⑪ Pjaustymo šiaudeliais diskas (HR7778, HR7783)
- ⑫ Smulkinimo diskas (HR7778, HR7783)
- ⑬ Gruzdintų bulvyčių diskas (HR7778, HR7783)
- ⑭ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- ⑮ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- ⑯ Smulkinimo ašotis (pasirenkamas)
- ⑰ Sandarinamasis žiedas (pasirenkamas)

- ⑱ Nuimamas smulkintuvo pjaustymo įtaisas (pasirenkamas)
- ⑲ Didelės sulčiaspaudės stūmiklis (HR7778, HR7783)
- ⑳ Didelės sulčiaspaudės dangtelis (HR7778, HR7783)
- ㉑ Didelės sulčiaspaudės filtras (HR7778, HR7783)
- ㉒ Didelės sulčiaspaudės dubuo (HR7778, HR7783)
- ㉓ Didelės sulčiaspaudės dubens pagrindinis blokas (HR7778, HR7783)
- ㉔ Maišytuvo matavimo puodelis
- ㉕ Maišytuvo dangtelis
- ㉖ Maišytuvo ašotis
- ㉗ Sandarinamasis žiedas
- ㉘ Nuimamas maišytuvo pjaustymo įtaisas
- ㉙ Dėklo dangtis
- ㉚ Laikymo dėklas
- ㉛ Mentelė
- ㉜ Valymo šepetys

## 2 Prieš naudodami pirmą kartą

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

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

- 1 Apsilankyti adresu [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Pagrindiniame puslapyje spustelėti paieškos mygtuką .
- 3 Paieškos laukelyje įvesti gaminio numerį HR7776, HR7778 arba HR7783.
- 4 Paieškos rezultatuose surasti arba atsisiųsti reikiamos informacijos.

- 5 Jei norite gauti įkvepiančių receptų, apsilankykite svetainėje [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Variklio šiluminė apsauga (automatinis sustabdymas, apsaugantis nuo perkrovos)

Virtuvės kombainas sukonstruotas taip, kad naudojant būtį apsaugotas nuo perkaitimo ir viršsrovio.

Perkrovos atveju jis automatiškai sustos, kad nesugestų variklis.

Jei norite iš naujo nustatyti prietaisą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- 1 pasukite rankenėlę į OFF padėtį ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- 2 Šiek tiek produktų išimkite, kad sumažintumėte apkrovą.
- 3 Palaukite 20 min., kol prietaisas atvės.
- 4 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.

## 3 Virtuvės kombaino naudojimas

### Bendras surinkimas

Prieš pradėdami naudoti ar surinkti bet kurį priedą įsitikinkite, kad surinksite pagal **2–9 pav.**

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

- 4 Uždėkite dubens dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Tada įstatykite stūmiklį į tiekimo vamzdį.


- Jei naudojate diskus, stūmikliu pastumkite produktus į tiekimo vamzdį.

- 5 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo.
- 6 Patikrinkite rekomenduojamą produktų kiekį ir nustatymus pagal **10 lentelę**. Pasukite rankenėlę ties norimo greičio nustatymu.
- 7 Baigę naudotis, pasukite rankenėlę į **OFF** padėtį ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

### Diskai

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

	Pavadinimas:	Paskirtis
	Apverčiamas pjaustymo diskas	Naudojamas pjaustant produktus plonais arba storais plokščiais gabalėliais, kad būtų galima apversti
	Reguliuojamas raikymo diskas	Skirtas produktams nustatyto storio riekiemis raikyti
	Pjaustymo šiaudeliais diskas (HR7778, HR7783)	Skirtas produktams plonais šiaudeliais pjaustyti
	Smulkinimo diskas (HR7778, HR7783)	Skirtas produktams į smulkius / labai smulkius gabalėlius smulkinti

	Grūdintų bulvyčių diskas (HR7778, HR7783)	Skirtas produktams storais šiaudeliais pjaustyti
---	---	--

### ! Dėmesio

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

### ☰ Pastaba

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

## Pjaustymo įtaisais

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **3 pav.**

Pjaustymo įtaisą galite naudoti norėdami pjaustyti, maišyti, sumaišyti ir tryti gaminti. Jį taip pat galite naudoti norėdami sumaišyti torto tešlą. Prie ašmenų arba dubens viduje prilipusį maistą išimkite mentele, o išjungę prietaisą ją pašalinkite perteklių.


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

### ☰ Pastaba

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



## Minkymo priedas

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **4.**

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

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

### ✦ Patarimas


- Tešlos minkymo išankstinio nustatymo mygtukas  turi automatinio sustojimo funkciją, apsaugančią įrenginį nuo perkrovos.
- Paspaudus tešlos minkymo išankstinio nustatymo mygtuką  po kiekvieno apdorojimo ciklo įsijungs vėsinimo funkcija. Tuo metu mygtukas žybcios ir funkcija negalės būti aktyvinama.

## Dvigubas plaktuvėlis

### ! Įspėjimas


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

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **5 pav.**

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



#### Patarimas

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

## Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **6 pav.** Citrusinius vaisius, pvz., apelsinus, citrinas ir greipfrutus, greitai ir lengvai išspausite naudodamiesi citrusinių vaisių sulčiaspaude.



#### Pastaba

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

## Smulkintuvas (pasirenkamas)

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **7 pav.** Smulkintuvu galite smulkinti kavos pupeles, pipirų grūdėlius, riešutus, žalumynus, džiovintus vaisius ir t. t.

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

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



#### Pastaba

- Iš „Philips“ prekybos atstovo arba „Philips“ techninės priežiūros centre kaip papildomus priedus galite užsisakyti smulkinimo ašotį ir pjaustymo įtaisą.
- Vadovaukitės 10 lentelėje pateiktomis rekomendacijomis. Nedėkite produktų virš didžiausios smulkintuvo inde nurodytos žymos.

## Didelė sulčiaspaudė (HR7778,

### HR7783)

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **8 pav.** Didelę sulčiaspaudę galite naudoti norėdami išspausti iki 1,5 kg vaisių ir daržovių, tokių kaip morkos, obuoliai, arbūzai, kriaušės, vynuogės ar ananasai, sultis.



#### Dėmesio

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



#### Pastaba

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

## Maišytuvas



Prieš pradėdami įsitikinkite, kad surinksite prietaisą pagal **9 pav.**

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

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



#### Pastaba

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

## 4 Receptas

Namuose pagaminta pica: paprasta picos pagrindo tešla

#### Produktai

250 g universalios paskirties miltų + papildomai  
165 ml drungno vandens  
4 g sausų mielių  
½ valg. š. (balto) cukraus  
½ arbat. š. druskos

#### Paruošimas

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

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

Namuose pagaminta pica: padažas ir pabarstai

Produktai

Pagrindiniai siūlomi pagardai:

100 g pjaustyto mocarelos sūrio

2 šakelės šviežių smulkintų bazilikų

1 saldžioji paprika

50 g dešros

1 raudonasis svogūnas

kieto sūrio (parmezano)

paprasto pomidorų padažo:

100 ml daržovių sultinio

2 valg. š. pomidorų tyrės

2 šakelės šviežių bazilikų

Paruošimas

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

## 5 Valymas



### Įspėjimas

- Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.



### Dėmesio

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

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

## 6 Laikymas

- 1 Sukiškite maitinimo laidą į laido laikymo vietą ( **12 pav.**).
- 2 Gaminį laikykite sausoje vietoje.
- 3 (Skirta HR7776) Mažus priedus dėkite į virtuvės kombaino dubenį ( **13 pav.**).
- 4 (Skirta HR7778 ir HR7783) Minkymo priedą, pjaustymo įtaisą, dvigubą plaktuvėlį, mentelę ir diskus dėkite į priedų laikymo dėklą ( **pav.**).

## 7 Garantija ir techninė priežiūra

Jei iškyla problema arba jei reikia techninio aptarnavimo ar informacijos, žiūrėkite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) arba kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje. Telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją.

## Svarīgi

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnvērtīgi izmantotu Philips nodrošināto atbalstu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Bīstami!

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

### Brīdinājums!

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

centrā vai pie citām līdzīgi kvalificētam personām.

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



ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.

- Uzmanieties, ja lejat virtuves kombainā vai blenderī karstu šķidrumu, jo pēkšņas iztvaikošanas rezultātā tas var izšļākties no ierīces.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

### levēribai

- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot blendera krūku, bļodu vai to vākus. Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot ātruma selektoru pozīcijā 0 vai OFF (Izslēgts).
- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- Vienmēr uzgaidiet, līdz kustīgās daļas ir pārstājušas griezties, pēc tam izslēdziet un atvienojiet ierīci no strāvas, pirms atvērt vāku un aizskart kustīgās detaļas.
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un piederumu maiņas, kā arī pirms pietuvoties kustīgām daļām.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet

daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet šajā rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas un tabulu par tīrīšanu.

- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepārsniedziet uz bļodas vai krūzes norādīto maksimālo līmeni. Ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā norādīto daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu.
- Pirms apstrādes ļaujiet karstajām sastāvdaļām atdzist (< 60 °C).
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.
- Noteikti produkti, piemēram, burkāni, var izraisīt detaļu virsmu krāsas maiņu. Tas nerada negatīvu efektu uz detaļām. Krāsas maiņas efekts parasti pēc kāda laika pazūd.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām neuzmanīgas termālā slēdža izslēgšanas dēļ, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju

ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimerī, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.

- **Trokšņa līmenis:** Lc = 87 dB [A]

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF).

## Otrreizējā pārstrāde

Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).  
Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza utilizācija palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.



## 1 Pārskats (1. (1. att.))


- ① Virtuves kombaina bīdnis
- ② Virtuves kombaina bļodas vāks
- ③ Asmeņu bloks
- ④ Piedziņas vārpsta
- ⑤ Virtuves kombaina bļoda
- ⑥ Motora bloks
- ⑦ Mīklas mīcīšanas piederums
- ⑧ Dubultais putotājs
- ⑨ Regulējams šķēlēšanas disks
- ⑩ Apgrīzams rīvēšanas disks
  - A: Rupjai rīvēšanai
  - B: Smalkai rīvēšanai
- ⑪ Salmiņu griešanas disks ( HR7778, HR7783)
- ⑫ Granulēšanas disks (HR7778, HR7783)

- ⑬ Frī kartupeļu disks (HR7778, HR7783)
- ⑭ Citrusaugļu sulu spiedes konuss
- ⑮ Citrusaugļu sulu spiedes siets
- ⑯ Dzirnaviņu krūka (papildaprīkojums)
- ⑰ Blīve (papildaprīkojums)
- ⑱ Noņemams dzirnaviņu asmeņu bloks (papildaprīkojums)
- ⑲ Maxi sulu spiedes bīdnis (HR7778, HR7783)
- ⑳ Maxi sulu spiedes vāks (HR7778, HR7783)
- ㉑ Maxi sulu spiedes filtrs (HR7778, HR7783)
- ㉒ Maxi sulu spiedes bļoda (HR7778, HR7783)
- ㉓ Maxi sulu spiedes bļodas pamatne (HR7778, HR7783)
- ㉔ Blendera mērkrūze
- ㉕ Blendera vāks
- ㉖ Blendera krūka
- ㉗ Blīve
- ㉘ Noņemams blendera asmeņu bloks
- ㉙ Paplātes vāks
- ㉚ Uzglabāšanas paplāte
- ㉛ Lāpstiņa
- ㉜ Tīrīšanas suka

## 2 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

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

- 1 Atveriet vietni [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Noklikšķiniet uz meklēšanas pogas  sākumlapā.
- 3 Meklēšanas lodziņā ierakstiet produkta numuru "HR7776, HR7777 vai HR7778".

- 4 Atrodiet vai lejupielādējiet nepieciešamo informāciju no meklēšanas rezultātiem.
- 5 Aizraujošas receptes skatiet vietnē [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Motora termiskā aizsardzība (automātiskā apturēšana pret pārslodzi)

Jūsu virtuves kombains ir izstrādāts, lai nodrošinātu aizsardzību pret pārkaršanu vai pārspriegumu lietošanas laikā. Pārslodzes gadījumā tas automātiski apstāsies, lai nepieļautu motora bojājumus. Lai atiestatītu ierīci, izpildiet tālāk norādītās darbības.

- 1 Pagrieziet pogu pozīcijā OFF un pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Izņemiet dažus produktus, lai samazinātu slodzi.
- 3 Ļaujiet ierīcei atdzist 20 minūtes.
- 4 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

## 3 Virtuves kombaina lietošana

### Vispārīga montāža

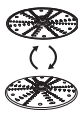




Pirms jebkura piederuma lietošanas un salikšanas pārlicinieties, vai ierīce salikta atbilstoši **attēliem Nr. 2.–9.**

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

- 4 Uzlieciet vāku uz bļodas un pagrieziet vāku pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Pēc tam ielieciet bīdni atverē.
  - Ja lietojat diskus, ar bīdni ievietojiet produktus padeves caurulē.
- 5 Pievienojiet kontaktdakšu elektrotīklam.
- 6 Skatiet ieteicamo sastāvdaļu daudzumu un iestatījumus **10. tabulā**. Pagrieziet slēdzi vēlamajā ātruma iestatījumā.
- 7 Pēc lietošanas pagrieziet slēdzi pozīcijā **OFF**, pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Diski

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai atlasīts vēlamais disks no pieejamajiem un vai tas uzstādīts atbilstoši **attēlam Nr. 2:**

	Vārds:	Lietojums
	Apgrīzams smalcināšanas disks	Lai smalcinātu produktus plānās vai biežās šķēlēs, ar apgrīšanas iespēju
	Regulējamais šķēlēšanas disks	Produktu šķēlēšanai izvēlētajā biežumā
	Salmiņu griešanas disks (HR7778, HR7783)	Produktu griešanai plānās strēmelēs
	Granulēšanas disks (HR7778, HR7783)	Produktu granulēšanai mazos/smalkos gabaliņos
	Frī kartupeļu disks (HR7778, HR7783)	Produktu griešanai biežās strēmelēs.

## ! Ievērbai

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

## ☰ Piezīme

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

## Asmeņu bloks



Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 3. att.**

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

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

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

## ☰ Piezīme

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

## Mīcīšanas piederumi



Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 4.**

Lai sāktu, pagrieziet slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet mīcīšanas iepriekšējā iestatījuma pogu . Vēlreiz nospiediet pogu, lai pārtrauktu darbību, kad mīkla ir gatava. Varat izmantot mīklas āķi, lai ātri un viegli samīcītu mīklu maizītēm, bulciņām, mīklas izstrādājumiem, cepumiem, pīrāgiem un makaroniem.

## ✦ Padoms

- Mīklas mīcīšanas iestatījuma poga ir aprīkota ar automātiskās apturēšanas taimerī, lai aizsargātu ierīci pret pārāk ilgu izmantošanu.
- Mīklas mīcīšanas iestatījuma pogai ir arī automātisks atdzišanas periods pēc katra apstrādes cikla. Šī perioda laikā poga mirgos, un funkciju nevar aktivizēt.


## Dubultais putotājs



## ⚠ Brīdinājums!

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


Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 5.**

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

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



#### Padoms

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

## Citrusaugļu spiede

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 6**.

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



#### Piezīme

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

## Dzirnaviņas (papildaprīkojums)

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 7**.

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

Žāvētus augļus, piemēram, viģes, var sasmalcināt un izmantot kā garnējumu jogurtam vai izkaisīt pār maizi vai cepumiem. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, apstrādājot žāvētas viģes, apstrādājiet maks. 60 g ar ātrumu P7 sekundes.



#### Piezīme

- Varat pasūtīt dzirnaviņu krūku un asmeņu bloku pie sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centrā kā papildu piederumus.
- Ņemiet vērā 10. tabulā sniegtos ieteikumus. Nepārsniedziet uz dzirnaviņām norādīto maksimālo līmeni.

## Maxi sulu spiede (HR7778,

### HR7783)

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 8**.

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



#### Ievēroībai

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



#### Piezīme

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

## Blenderis



Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši **attēlam Nr. 9**. Varat izmantot blenderi, lai pagatavotu piena kokteiļus, sulu, zupas un mērces, izmantojot augļus, dārzeņus un ūdeni vai citus šķidrums. To var izmantot arī majonēzes pagatavošanai. Lai smalcinātu ledu, pagrieziet slēdzi pozīcijā ON un pēc tam nospiediet ledus iepriekšējā iestatījuma pogu . Lai pārtrauktu darbību, nospiediet pogu vēlreiz.



#### Piezīme

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

## 4 Recepte

Mājās gatavota pica: picas mīkla

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

Pagatavošana

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

Mājās pica: mērce un garnējumi

Sastāvdaļas  
leteikums picas garnējumam:  
100 g sagriezta mocarella  
2 kāti svaigu bazilika lapu, sagrieztas  
1 paprika  
50 g desas  
1 sarkanais sīpols  
cietais siers (Parmezāna)

Tomātu mērce:  
100 ml dārzeņu buljona  
2 tējķ. tomātu biezeņa  
2 kāti svaigu bazilika lapu

Pagatavošana

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

## 5 Tīršana



### Bīdinājums!

- Pirms ierīces tīršanas atvienojiet to no elektrotīkla.



### Ievēriņai

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

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

## 6 Glabāšana

- 1 Ielieciet strāvas vadu iebūvētajā vada glabātavā (**attēls Nr. 12**).
- 2 Glabājiet izstrādājumu sausā vietā.
- 3 (Modelim HR7776) Ielieciet mazos piederumus virtuves kombaina bļodā (**attēls Nr. 13**).
- 4 (Modeļiem HR7778 un HR7783) Glabājiet mīcīšanas piederumu, asmeņu bloku, dubulto putotāju, lāpstīņu un diskus piederumu krātuves paplātē (**attēls Nr. att.**).

## 7 Garantija un serviss

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

## Ważne

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!  
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, zarejestruj swój produkt na stronie

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Niebezpieczeństwo

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

### Ostrzeżenie

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

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

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



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

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

### Przeostroga

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

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej czyszczenia zawartej w tej instrukcji obsługi.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku. Stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości przygotowania.
- Przed zmiksowaniem gorących składników odczekaj, aż ostygną (< 60°C).
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.
- Niektóre składniki, takie jak marchew, mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. wyłącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- **Poziom hałas:** Lc = 87 dB [A]

---

### Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych.

---

### Ochrona środowiska

- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



# 1 Opis elementów urządzenia (rys. 1)


- ① Popychacz robota kuchennego
- ② Pokrywa pojemnika robota kuchennego
- ③ Część tnąca
- ④ Walek napędowy
- ⑤ Pojemnik robota kuchennego
- ⑥ Część silnikowa
- ⑦ Końcówka do wyrabiania ciasta
- ⑧ Podwójna końcówka do ubijania piany
- ⑨ Regulowana tarcza krojąca
- ⑩ Dwustronna tarcza do szatkowania  
A: szatkowanie na grubo  
B: do szatkowania na drobno
- ⑪ Tarcza do krojenia w słupki (modele HR7778 i HR7783)
- ⑫ Tarcza rozdrabniająca (modele HR7778 i HR7783)
- ⑬ Tarcza do frytek (modele HR7778 i HR7783)
- ⑭ Stożek wyciskarki do cytrusów
- ⑮ Sitko wyciskarki do cytrusów
- ⑯ Dzbanek młynka (opcjonalnie)
- ⑰ Uszczelka (opcjonalnie)
- ⑱ Odłączana część tnąca do młynka (opcjonalnie)
- ⑲ Popychacz maksisokowirówki (modele HR7778 i HR7783)
- ⑳ Pokrywa maksisokowirówki (modele HR7778 i HR7783)
- ㉑ Filtr maksisokowirówki (modele HR7778 i HR7783)
- ㉒ Pojemnik maksisokowirówki (modele HR7778 i HR7783)

- ㉓ Podstawa pojemnika maksisokowirówki (modele HR7778 i HR7783)
- ㉔ Miarka do blendera
- ㉕ Pokrywa blendera
- ㉖ Dzbanek blendera
- ㉗ Uszczelka
- ㉘ Odłączana część tnąca do blendera
- ㉙ Pokrywa tacki
- ㉚ Schowek
- ㉛ Łopatką
- ㉜ Szczoteczka do czyszczenia

## 2 Przed pierwszym użyciem

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

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

- 1 Odwiedź stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknij przycisk wyszukiwania  na stronie głównej.
- 3 Wprowadź numer produktu „HR7776, HR7778 lub HR7783” w polu wyszukiwania.
- 4 Wyszukaj lub pobierz potrzebne informacje wyświetlone w wynikach wyszukiwania.
- 5 Inspirujące przepisy można znaleźć na stronie [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Ochrona termiczna silnika (chroniąca przed przeciążeniem funkcja automatycznego zatrzymywania pracy urządzenia)

Robot kuchenny został opracowany z myślą o ochronie przed przegrzaniem i przetężeniem podczas użytkowania.

W przypadku przeciążenia nastąpi automatyczne zatrzymanie pracy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu silnika. Aby zresetować urządzenie, wykonaj następujące czynności:

- 1 Ustaw pokrętko w pozycji OFF i odłącz urządzenie od zasilania.
- 2 Usuń część składników w celu zmniejszenia obciążenia.
- 3 Poczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

## 3 Korzystanie z robota kuchennego

### Ogólny montaż

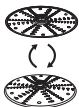




Przed użyciem lub montażem akcesoriów upewnij się, że urządzenie jest zmontowane zgodnie z **rys. 2** do 9.

- 1 Aby zamontować pojemnik na części silnikowej, obracaj go w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”.
- 2 Przymocuj akcesorium lub akcesorium z wałkiem do pojemnika.
- 3 Włóż składniki do pojemnika.
  - W przypadku wyciskarki do cytrusów dociśnij owoc do stożka i przejdź do punktu 5.
- 4 Załóż pokrywkę na pojemnik i obracaj ją w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”. Następnie umieść popychacz w otworze na produkty.
  - W przypadku tarcz wypychaj składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza.
- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.
- 6 Sprawdź zalecane ilości składników i ustawienia w **tabeli 10**. Obróć pokrętko do żądanej pozycji ustawienia prędkości.

- 7 Po zakończeniu pracy obróć pokrętko do pozycji **OFF** i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

### Tarcze

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

	Nazwa	Cel
	Dwustronna tarcza do szatkowania	Do szatkowania składników na cienkie lub grube, płaskie kawałki za pomocą odpowiedniej strony tarczy
	Regulowana tarcza krojąca	Do krojenia składników na kawałki o ustawionej grubości
	Tarcza do krojenia w słupki (modele HR7778 i HR7783)	Do krojenia składników w cienkie paski
	Tarcza rozdrabniająca (modele HR7778 i HR7783)	Do rozdrabniania składników na małe lub duże kawałki
	Tarcza do frytek (modele HR7778 i HR7783)	Do krojenia składników w grube paski.

**Przeostoga**

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

**Uwaga**

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

**Część tnąca**

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

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


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

**Uwaga**

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



**Końcówka do wyrabiania ciasta**

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

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

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

**Wskazówka**


- Przycisk wstępnego ustawienia do wyrabiania ciasta  ma automatyczny zegar, który zapobiega zbyt długiemu użytkowaniu urządzenia.
- Przycisk wstępnego ustawienia do wyrabiania ciasta  ma również funkcję automatycznego okresu schładzania po każdym cyklu użycia. W tym okresie przycisk będzie migać i aktywacja funkcji nie będzie możliwa.

## Podwójna trzepaczka


### Ostrzeżenie

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

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

Obróć pokrętło do pozycji ON, a następnie naciśnij przycisk wstępnego ustawienia do ubijania , aby rozpocząć. Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij przycisk ponownie po całkowitym ubiciu śmietany lub białek. Za pomocą podwójnej końcówki do ubijania piany można ubić śmietanę lub pianę z białek w celu przygotowania bez i dodatków z bitej śmietany.

### Wskazówka

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

## Wyciskarka do cytrusów

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

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

### Uwaga

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

## Młynek (opcjonalnie)

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

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

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

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

### Uwaga

- Dzbanek młynka i część tnącą można zamówić jako dodatkowe akcesoria u sprzedawcy produktów firmy Philips lub w centrum serwisowym firmy Philips.
- Stosuj się do zaleceń podanych w tabeli 10. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na młynku.

## Maksisokowirówka (modele

### HR7778 i HR7783)

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

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

### Prestroga

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


### Uwaga

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

## Blender

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

Za pomocą blendera można przygotować koktajle mleczne, soki, zupy i sosy na bazie owoców, warzyw i wody lub innych płynów. Ponadto można go użyć do zrobienia majonezu.

Aby rozdrabniać lód, obróć pokrętło do pozycji ON i naciśnij przycisk wstępnego ustawienia do kruszenia lodu . Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij przycisk ponownie.

### Uwaga

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

## 4 Przepis

Domowa pizza: ciasto do pizzy

Składniki

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

Sposób przygotowania

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

Domowa pizza: sos i dodatki

## Składniki

Proponowane podstawowe dodatki do pizzy:

100 g pokrojonego w plastry sera mozzarella

2 posiekane lodygi świeżych liści bazylii

1 papryka

50 g kielbaski

1 czerwona cebula

Twardy ser (parmezan)

Podstawowy sos pomidorowy:

100 ml bulionu warzywnego

2 łyżki przecieru pomidorowego

2 lodygi świeżych liści bazylii

Sposób przygotowania

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

## 5 Czyszczenie



### Ostrzeżenie

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



### Przeostroga

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

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

## 6 Przechowywanie

- 1 Włóż przewód sieciowy do wbudowanego schowka na przewód (rys. 12).
- 2 Przechowuj produkt w suchym miejscu.
- 3 W przypadku modelu HR7776 umieść niewielkie akcesoria w pojemniku robota kuchennego (rys. 13).
- 4 W przypadku modeli HR7778 i HR7783 umieść końcówkę do wyrabiania ciasta, część tnącą, podwójną trzepaczkę, łopatkę i tarcze w tacce do przechowywania akcesoriów (rys. 14).

## 7 Gwarancja i serwis

Jeśli masz problem, potrzebujesz informacji lub usług serwisowych, przejdź na stronę [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.



## Important

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!  
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Pericol

- Nu introdu blocul motor în apă și nici nu îl clăți la robinet.

### Avertisment

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

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

- pentru a îndepărta alimentele de pe pereții vasului.
- Ai grijă când golești castronul, manipulezi sau cureți discurile, lamele și sita storcătorului. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
  - Nu atinge lamele, în special atunci când aparatul este în funcțiune. Lamele sunt foarte ascuțite.
  - Dacă lamele se blochează, scoate ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează lamele.
  - Ai grijă dacă torni lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
  - Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

### **Precauție**

- Nu opri niciodată aparatul răsucind vasul blenderului, bolul sau capacele acestora. Oprește întotdeauna aparatul rotind selectorul de viteză în poziția 0 sau OFF (Oprire).
- Scoate aparatul din priză imediat după utilizare.
- Așteaptă întotdeauna până când piesele mobile se opresc, apoi oprește și scoate aparatul din priză înainte de a deschide capacul și a ajunge la piesele care se mișcă în timpul utilizării.
- Oprește și scoate întotdeauna din priză aparatul dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, demonta, curăța, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mișcare în timpul utilizării.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile și tabelul pentru curățare din acest manual.
- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători, care nu sunt recomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu depăși nivelul maxim indicat pe bol sau pe vas. Respectă cantitățile, durata de procesare și turația indicate în manualul de utilizare.

- Lasă ingredientele fierbinți să se răcească (< 60 °C) înainte de a le procesa.
- Lasă întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.
- Anumite ingrediente, cum ar fi morcovii, pot provoca decolorarea suprafeței componentelor. Aceasta nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un anumit timp.
- Pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un cronometru și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit regulat de către aparat.
- **Nivel de zgomot:** Lc = 87 dB [A]

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF).

### Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/UE).



Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.


## 1 Imagine de ansamblu (Fig. 1)

- ① Împingător pentru robotul de bucătărie
- ② Capac pentru bolul robotului de bucătărie
- ③ Bloc tăietor
- ④ Arbore de acționare
- ⑤ Bol pentru robotul de bucătărie
- ⑥ Bloc motor
- ⑦ Accesoriu de frământare
- ⑧ Tel dublu în formă de balon
- ⑨ Disc de feliere ajustabil
- ⑩ Disc de radere reversibil  
A: Pentru radere mare  
B: pentru radere mărunță
- ⑪ Disc de feliere Julienne (HR7778, HR7783)
- ⑫ Disc de granulare (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disc pentru cartofi prăjiți (HR7778, HR7783)
- ⑭ Con pentru presa de citrice
- ⑮ Sită pentru presa pentru citrice
- ⑯ Vas pentru râșniță (opțional)
- ⑰ Inel de etanșare (opțional)
- ⑱ Bloc tăietor detașabil pentru râșniță (opțional)
- ⑲ Element de împingere pentru storcătorul maxi (HR7778, HR7783)
- ⑳ Capac pentru storcătorul maxi (HR7778, HR7783)
- ㉑ Filtru pentru storcătorul maxi (HR7778, HR7783)

- 22 Vas pentru storcătorul maxi (HR7778, HR7783)
- 23 Unitate de bază pentru bolul storcătorului maxi (HR7778, HR7783)
- 24 Pahar gradat pentru blender
- 25 Capac pentru blender
- 26 Vas pentru blender
- 27 Inel de etanșare
- 28 Bloc tăietor detașabil pentru blender
- 29 Capac pentru tavă
- 30 Tavă de depozitare
- 31 Spatulă
- 32 Perie de curățat

## 2 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza aparatul și accesoriile pentru prima oară, curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele. Pentru a consulta mai multe sugestii utile și rețete de bază online, poți să:

- 1 Accesezi [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Faci clic pe butonul de căutare  de pe pagina principală.
- 3 Introduci numărul produsului „HR7776, HR7778 sau HR7783” în caseta de căutare.
- 4 Găsești și descarci informațiile de care ai nevoie din rezultatele căutării.
- 5 Pentru rețete inspirate, te rugăm să vizitezi [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Protecția termică a motorului (protecție la suprasarcină prin oprire automată)

Robotul de bucătărie este conceput să fie protejat împotriva supraîncălzirii și supracurentului în timpul utilizării.

În caz de supraîncărcare, acesta se va opri automat pentru a preveni deteriorarea motorului.

Pentru a reseta aparatul, urmează pașii de mai jos:

- 1 Rotește butonul în poziția OFF, apoi scoate-l din priză.
- 2 Scoate unele dintre ingredientele pentru a reduce încărcarea.
- 3 Lasă aparatul să se răcească timp de 20 de minute.
- 4 Conectează ștecherul la sursa de alimentare și reselectează turația dorită.

## 3 Utilizarea robotului de bucătărie





### Asamblare generală

Înainte de a folosi sau asambla oricare accesoriu, asigură-te că asamblezi în conformitate cu **Fig. 2 - 9**.

- 1 Rotește bolul în sens orar până când auzi un clic pentru a-l fixa pe blocul motor.
- 2 Asamblează pe bol accesoriul sau accesoriile echipate cu ax.
- 3 Pune ingredientele în bol.
  - Pentru presa de citrice, apăsați fructele citrice pe con, apoi treceți la pasul 5.
- 4 Pune capacul pe bol și rotește-l în sens orar până când auzi un clic pentru a-l fixa. Apoi pune împingătorul în tubul de alimentare.
  - Pentru discuri, pune ingredientele în tubul de alimentare utilizând împingătorul.
- 5 Conectează ștecherul la sursa de alimentare.
- 6 Consultă cantitatea de ingrediente și setările recomandate în **Tabелul 10**. Rotește butonul la setarea de viteză dorită.
- 7 După utilizare, rotește butonul în poziția OFF, și scoateți aparatul din priză.

## Discuri

Înainte de a începe, asigură-te că alegi discul dorit din cele de mai jos și asamblezi în conformitate cu **Fig. 2**:

	Nume	Scop
	Disc de radere reversibil	Pentru raderea ingredientelor în bucăți plate subțiri sau groase cu laturile reversibile
	Disc de feliere reglabil	Pentru felierea ingredientelor la grosimea de feliere pe care o setezi
	Disc de feliere Julienne (HR7778, HR7783)	Pentru tăierea ingredientelor în fâșii subțiri
	Disc de granulare (HR7778, HR7783)	Pentru a granula ingredientele în bucăți mici/fine
	Disc pentru cartofi prăjiți (HR7778, HR7783)	Pentru tăierea ingredientelor în fâșii groase.



### Precauție

- Manevreați cu atenție lama de feliere a discului. Are o margine tăioasă foarte ascuțită.
- Nu utiliza niciodată discul pentru a procesa ingrediente tari, precum cuburi de gheață.
- Nu exercita o presiune prea mare pe împingător atunci când apeși ingredientele în tubul de alimentare.



### Notă

- Pune ingredientele în tubul de alimentare cu împingătorul. Pentru rezultate optime, umple complet tubul de alimentare. Când trebuie să prepari o cantitate mare de ingrediente, prepară pe rând cantități mici și golește bolul frecvent.

## Bloc tăietor

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

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

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

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




### Notă

- Pune întotdeauna blocul tăietor în bol înainte de a începe să adaugi ingredientele.
- Nu utiliza blocul tăietor pentru a toca ingrediente tari, de tipul boabelor de cafea, turmericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel poți toci lama.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat atunci când toci brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocoloase.



## Accesoriu de frământare

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

Rotește butonul la poziția ON și apoi apasă butonul presetat de frământare  pentru a începe. Când aluatul s-a format, apasă din nou butonul pentru oprire.

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

### Sfat


- Butonul presetat de frământare  este echipat cu un temporizator de oprire automată pentru a proteja aparatul împotriva uzurii excesive.
- Butonul presetat de frământare  are de asemenea o perioadă de răcire automată după fiecare ciclu de procesare. În timpul acestei perioade butonul va ilumina intermitent și funcția nu poate fi activată.

## Tel dublu în formă de balon

### Avertisment


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

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

Rotește butonul la poziția ON și apoi apasă butonul presetat de amestecare  pentru a începe. Când frișca sau albușurile sunt procesate complet, apasă din nou butonul pentru oprire.

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

### Sfat

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

## Presă de citrice

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

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

### Notă

- Pune sita pentru presa de citrice pe axul din bol. Asigură-te că protecția sitei este blocată în fanta mânerului bolului. Atunci când sita se fixează corect, auzi un clic.
- Apasă fructul pe con. Nu mai apăsa pentru a îndepărta pulpa de pe sită, dacă este necesar. După ce ai terminat de apăsat sau când dorești să elimini pulpa, rotește butonul la **OPRIT** și îndepărtează bolul din aparat cu accesoriile montate.

## Râșniță (Opțională)

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

Poți utiliza râșnița pentru a măcina boabe de cafea sau de piper, nuci, ierburi, fructe uscate etc.

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

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

### Notă

- Poți comanda o rășniță și un bloc tăietor de la distribuitorul tău. Philips sau un centru de service Philips ca accesorii suplimentare.
- Urmează recomandarea din Tabelul 10. Nu depăși nivelul maxim indicat pe rășniță.

## Storcător maxi (HR7778 ,

### HR7783)

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

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



### Precauție

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


### Notă

- Înainte de utilizare verifică întotdeauna sита. Nu utiliza storcătorul dacă observi orice deteriorări cum ar fi crăpături, fisuri sau disc de măcinat slăbit.
- Înainte de a procesa ingrediente, îndepărtează toate semințele și sâmburii din prune, caise, piersici și cireșe și îndepărtează coaja dură de la ananas, pepene etc.
- Când prinzi în mod corect cu clemă bolul storcătorului, se aude un clic.

## Blender

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

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

Pentru a zdrobi gheață rotește butonul la poziția ON și apoi apasă butonul presetat pentru gheață . Pentru oprire apăsați butonul din nou.

### Notă

- Nu deschide niciodată capacul pentru a introduce mâna sau vreun obiect în vas în timpul funcționării blenderului.
- Asamblează întotdeauna inelul de etanșare pe blocul tăietor înainte de a atașa blocul tăietor la vasul blenderului.
- Pentru a turna ingrediente lichide în timpul procesării, toarnă-le în vasul blenderului prin orificiul de alimentare.
- Taie în prealabil ingredientele în bucăți mici înainte de a le procesa.
- Dacă vrei să prepari o cantitate mare, procesează pe rând cantități mici în loc să introduci o cantitate mare odată.
- Pentru a evita vărsarea: atunci când procesezi un lichid care face spumă (de exemplu, lapte), nu pune mai mult de 1 litru de lichid în vasul blenderului.
- Pune ingredientele în vasul blenderului până la nivelul maxim indicat.

Română

## 4 Rețetă

Pizza făcută în casă: aluat de bază pentru pizza

### Ingrediente

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

### Metodă de preparare

- 1 Asamblează vasul pentru blender și adaugă apă, drojdie, zahăr și sare în acesta.

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

Pizza făcută în casă: sos și topping-uri

Ingrediente

Sugestie de topping de pizza de bază:

100 g. mozzarella, feliată

2 tulpini cu frunze de busuioc proaspăt, tocate

1 ardei gras

50 g. cârnaț

1 ceapă roșie

brânză tare (Parmezan)

Sos de roșii de bază:

100 ml de supă de legume

2 linguri piure de roșii

2 tulpini cu frunze de busuioc proaspăt

Metodă de preparare

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

## 5 Curățarea



### Avertisment

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



### Precauție

- Asigură-te că marginile tăioase ale lamelor și discurilor nu vin în contact cu obiecte dure. Aceasta poate provoca tocirea lamei.
- Marginile tăioase sunt ascuțite. Ai grijă la curățarea blocului tăietor al robotului de bucătărie și al blenderului și la curățarea discurilor.

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



## 6 Depozitarea

- 1 Strânge cablul de alimentare în compartimentul pentru cablu integrat (**Fig. 12**).
- 2 Depozitează produsul într-un loc uscat.
- 3 (Pentru HR7776) Pune accesoriile mici în bolul robotului de bucătărie (**Fig. 13**).
- 4 (Pentru HR7778 și HR7783) Pune accesoriul de frământare, blocul tăietor, telul dublu în formă de balon, spatula și discurile în tava de depozitare a accesoriilor (**Fig. 14**).

## 7 Garanție și service

Dacă ai o problemă, ai nevoie de service sau ai nevoie de informații, consultă [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) sau contactează Centrul de asistență clienți Philips din țara dvs. Numărul de telefon se află în certificatul de garanție internațională. Dacă în țara ta nu există un centru de asistență pentru clienți, contactează distribuitorul Philips local.

## Важная информация

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

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

### Внимание!

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

вилка, защитная крышка, вращающийся фильтр или другие детали повреждены.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.

- В целях безопасности не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор и отключите его от электросети. Затем снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Соблюдайте осторожность при извлечении ингредиентов из чаши, а также при использовании и очистке дисков, ножевых блоков и фильтра соковыжималки. Режущие края очень острые!
- Не прикасайтесь к ножам, если прибор подключен к электросети. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.
- Во избежание ожога паром соблюдайте особую осторожность, наливая горячую жидкость в

кухонный комбайн или блендер.

- Прибор предназначен только для домашнего использования.

### **Внимание!**

- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу или их крышки. Выключайте прибор, установив переключатель скорости в положение 0 или OFF (Выкл.).
- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Перед тем как открыть крышку и выполнять какие-либо операции с движущимися частями прибора, дождитесь их полной остановки, затем выключите прибор и отключите его от электросети.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуары или прикоснуться к движущимся частям, а также когда

- прибор остается без присмотра.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. Выполняйте очистку в соответствии с рекомендациями и таблицей в инструкции по эксплуатации.
  - Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
  - Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня. Количество продуктов и время их обработки не должны превышать значения, указанные в инструкции по эксплуатации.
  - Перед измельчением дайте горячим ингредиентам остыть ( $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.
  - Некоторые ингредиенты, например морковь, могут привести к изменению цвета поверхности деталей. Это не оказывает на детали отрицательного эффекта. Обычно со временем цвет восстанавливается.
  - Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного срабатывания плавкого предохранителя не подключайте прибор к внешним выключающим устройствам, таким как таймер, или к сети, в которой возможны сбои подачи электропитания.
  - **Уровень шума:**  $L_c = 87\text{ дБ [A]}$

---

### Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП).

---

### Утилизация

Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).



Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.


## 1 Обзор (рис. 1)

- ① Толкатель кухонного комбайна
- ② Крышка чаши кухонного комбайна
- ③ Ножевой блок
- ④ Приводной вал
- ⑤ Чаша кухонного комбайна
- ⑥ Блок электродвигателя
- ⑦ Насадка для теста
- ⑧ Двойная круглая насадка для взбивания
- ⑨ Регулируемый диск для нарезки ломтиками
- ⑩ Двусторонний диск для шинковки  
А: для крупной шинковки  
В: для мелкой шинковки
- ⑪ Диск для нарезки соломкой (HR7778, HR7783)
- ⑫ Диск для измельчения (HR7778, HR7783)
- ⑬ Диск для приготовления картофеля фри (HR7778, HR7783)
- ⑭ Конус соковыжималки для citrusовых
- ⑮ Сито соковыжималки для citrusовых
- ⑯ Кувшин мельницы (дополнительно)
- ⑰ Уплотнительное кольцо (дополнительно)
- ⑱ Съёмный ножевой блок для мельницы (дополнительно)
- ⑲ Толкатель для большой соковыжималки (HR7778, HR7783)

- ⑳ Крышка большой соковыжималки (HR7778, HR7783)
- ㉑ Фильтр большой соковыжималки (HR7778, HR7783)
- ㉒ Чаша большой соковыжималки (HR7778, HR7783)
- ㉓ Основание чаши большой соковыжималки (HR7778, HR7783)
- ㉔ Мерный стакан для блендера
- ㉕ Крышка блендера
- ㉖ Кувшин блендера
- ㉗ Уплотнительное кольцо
- ㉘ Съёмный ножевой блок для блендера
- ㉙ Крышка поддона
- ㉚ Поддон для хранения
- ㉛ Лопатка
- ㉜ Щеточка для очистки

## 2 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами. Для поиска полезных советов и рецептов в сети Интернет можно сделать следующее.

- 1 Посетите веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Нажмите кнопку поиска  на главной странице.
- 3 В окне поиска введите номер модели "HR7776, HR7778 или HR7783".
- 4 В результатах поиска можно прочитать или загрузить необходимую информацию.
- 5 Посетите веб-сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen), чтобы найти интересные рецепты.

## Защита мотора от перегрева (автоотключение при вероятности перегрузки)

Ваш кухонный комбайн имеет систему защиты от перегрева и сжорхтока. В случае перегрузки он автоматически отключится во избежание повреждения мотора. Чтобы перезагрузить прибор, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- 1 Поверните ручку в положение OFF и отключите его от сети.
- 2 Извлеките некоторое количество ингредиентов, чтобы уменьшить нагрузку.
- 3 Дайте прибору остыть в течение 20 минут.
- 4 Подключите сетевую вилку к источнику питания и выберите скорость.

## 3 Использование кухонного комбайна

### Сборка

Перед использованием или сборкой аксессуаров убедитесь, что вы собираете их согласно рис. 2–9.

- 1 Поверните чашу по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на блоке электродвигателя со щелчком.
- 2 Соберите аксессуар или аксессуар со шнеком и установите на чашу.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
  - Соковыжималка для цитрусовых: надавите цитрусовым фруктом на конус и перейдите к шагу 5.
- 4 Накройте чашу крышкой, затем поверните крышку по часовой стрелке до фиксации со щелчком. Установите толкатель в камеру для подачи.

- Для дисков: опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя.

- 5 Подключите сетевую вилку к источнику питания.
- 6 Рекомендуемое количество ингредиентов и режимы см. в **таблице 10**. С помощью регулятора выберите нужный скоростной режим.
- 7 По окончании операции поверните регулятор в положение **OFF**, отключите прибор от сети.

### Диски

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

	Название	Назначение
	Двусторонний диск для шинковки	Для нарезки ингредиентов тонкими или толстыми ломтиками с двух сторон
	Регулируемый диск для нарезки ломтиками	Для нарезки ингредиентов ломтиками нужной толщины
	Диск для нарезки соломкой (HR7778, HR7783)	Для нарезки ингредиентов тонкой соломкой
	Диск для измельчения (HR7778, HR7783)	Для измельчения ингредиентов
	Диск для приготовления картофеля фри (HR7778, HR7783)	Для нарезки ингредиентов толстой соломкой.



### Внимание!

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



### Примечание

- Опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя. Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно. Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.

## Ножевой блок



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 3**. Ножевой блок используется для измельчения, смешивания и приготовления однородных масс. Его также можно использовать для смешивания теста. Чтобы удалить продукты, налипшие на нож или внутреннюю поверхность чаши, выключите прибор и снимите остатки продуктов с помощью лопатки.

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



### Примечание

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

## Насадка для теста



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 4**. Поверните регулятор в положение ON, для активации функции нажмите кнопку замешивания теста . По окончании замешивания теста нажмите кнопку еще раз. Насадку для теста можно использовать для быстрого и удобного замешивания теста для хлеба, булочек, пирожных, печенья, пирогов и пасты.




### Совет

- Для функции замешивания теста предусмотрен таймер автоостановки, который защищает устройство от перегрева.
- Для функции замешивания теста также предусмотрен период автоохлаждения, который запускается после каждого цикла обработки. В это время кнопка функции мигает, а саму функцию включить невозможно.


## Насадка с двумя венчиками

### Внимание!

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

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

### Совет

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

## Цитрус-пресс

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

### Примечание

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

## Мельница (дополнительно)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 7**.

Мельницу можно использовать для перемалывания кофейных зерен, перца горошком, орехов, трав, сушеных фруктов и пр.

Такие измельченные сушеные фрукты, как инжир, можно использовать в качестве украшения для йогурта либо подавать на стол вместе с хлебом или печеньем.

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

### Примечание

- Кувшин для мельницы и ножевой блок можно заказать в качестве дополнительного аксессуара в торговой организации Philips или в сервисном центре Philips.
- Следуйте рекомендациям в таблице 10. Не допускается заполнение мельницы выше максимальной отметки.

## Большая соковыжималка

(HR7778, HR7783)

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



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



#### Внимание!

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




#### Примечание

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



#### Блендер

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно **рис. 9**. Блендер можно использовать для приготовления молочных коктейлей, сока, супов и соусов из фруктов, овощей и воды или других жидкостей. Его также можно использовать для приготовления майонеза. Для колки льда поверните регулятор в положение ON и нажмите кнопку колки льда . Для отключения функции снова нажмите кнопку.



#### Примечание

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

## 4 Рецепты

Домашняя пицца: тесто для пиццы

Ингредиенты

- 250 г обычной муки + дополнительное количество
- 165 мл теплой воды,
- 4 г сухих дрожжей
- ½ ст. ложки сахара (белого)
- ½ ч. ложки соли

Способ приготовления

- 1 Установите кувшин блендера и добавьте в него воду, дрожжи, сахар и соль.
- 2 Нажмите кнопку импульсного режима, чтобы смешать ингредиенты.
- 3 Уберите кувшин с блока электродвигателя и оставьте его на 5 минут.

- 4 Установите чашу кухонного комбайна с насадкой для теста, добавьте в чашу муку и поверните регулятор в положение скорости 1.
- 5 Медленно вливайте дрожжевую смесь в камеру подачи при работающем электродвигателе.
- 6 Остановите замешивание, когда тесто примет форму шара.
  - Добавьте 1 или 2 ст. ложки муки, если тесто слишком мягкое.
- 7 Уберите тесто из чаши, посыпьте его мукой и оберните пищевой пленкой.
- 8 Оставьте тесто подниматься при комнатной температуре в течение 10—40 минут в зависимости от желаемой толщины корочки.
- 9 Установите максимальную температуру, чтобы нагреть духовую печь.
- 10 Раскатайте тесто для пиццы на посыпанной мукой поверхности, смажьте томатным соусом и выложите на него моцареллу и свежий базилик.
- 11 Выпекайте тесто для пиццы в нагретой духовой печи.
  - В зависимости от настройки духовой печи выпекание теста займет 8—10 минут.

Домашняя пицца: соус и начинка

Ингредиенты

Стандартная начинка для пиццы  
 100 г моцареллы ломтиками  
 мелко нарезанные свежие листья двух стеблей базилика  
 1 болгарский перец  
 50 г колбасы  
 1 красная луковица  
 твердый сыр (пармезан)

Стандартный рецепт томатного соуса  
 100 мл овощного бульона  
 2 ст. ложки томатного пюре  
 свежие листья двух стеблей базилика

Способ приготовления

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

## 5 Очистка



### Внимание!

- Перед очисткой прибора отключите его от электросети.



### Внимание!

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

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

## 6 Хранение

- 1 Поместите шнур питания во встроенное отделение для хранения шнура (рис. 12).
- 2 Храните прибор в сухом месте.
- 3 (Для модели HR7776) Небольшие аксессуары положите в чашу кухонного комбайна (рис. 13).
- 4 (Для моделей HR7778 и HR7783) Насадку для теста, ножевой блок, насадку с двумя венчиками, лопатку и диски положите в поддон для хранения насадок (рис. 14).

## 7 Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или необходимости в обслуживании прибора или получении информации посетите веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Номер телефона указан в гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

Русский

## Dôležité

Blahoželáme vám ku kúpe a vitame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využívať podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na stránke

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

### Nebezpečenstvo

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

### Varovanie

- Na zatláčanie prísad do dávkovacej trubice počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty ani iné predmety. Používajte len príslušný piest.
- Skôr ako zariadenie zapojíte do elektrickej zásuvky, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú napájací kábel, zástrčka, ochranný kryt, rotujúce sitko alebo iné časti poškodené

alebo sú na nich viditeľné praskliny.

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

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

### Upozornenie

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

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

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

- Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť (< 60 °C).
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.
- Niektoré prísady, ako napríklad mrkva, môžu na povrchu dielov vyvolať zmeny farby. Na diely to však nemá žiaden nežiaduci vplyv. Farebné zmeny sa zvyčajne časom stratia.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania tepelného odpojenia, toto zariadenie nesmiete napájať prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako je napríklad časovač, ani ho nesmiete pripojiť k rozvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína v rámci verejných služieb.
- **Deklarovaná hodnota emisie hluku:** 87 dB [A], čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF).

### Recyklácia

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).



Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

## 1 Prehľad (obr. 1)


- ① Zatláčadlo kuchynského robota
- ② Veko misky kuchynského robota
- ③ Nadstavec s čepeľami
- ④ Hnací hriadel'
- ⑤ Miska kuchynského robota
- ⑥ Pohonná jednotka
- ⑦ Nástavec na miesenie
- ⑧ Dvojité metlička na šľahanie
- ⑨ Nastaviteľný disk na krájanie
- ⑩ Obojstranný disk na strúhanie
  - A: Na hrubé strúhanie
  - B: Na jemné strúhanie
- ⑪ Disk na tenké prúžky (HR7778), HR7783)
- ⑫ Granulovací disk (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disk na hranolčeky (HR7778, HR7783)
- ⑭ Lievik lisu na citrusy
- ⑮ Sitko lisu na citrusy
- ⑯ Nádoba mlynčeka (voliteľná)
- ⑰ Tesniaci krúžok (voliteľný)
- ⑱ Odnímateľný nástavec s čepeľami pre mlynček (voliteľný)
- ⑲ Zatláčadlo maxi odšťavovača (HR7778, HR7783)
- ⑳ Veko maxi odšťavovača (HR7778, HR7783)

- 21 Filter maxi odšťavovača (HR7778, HR7783)
- 22 Filter maxi odšťavovača (HR7778, HR7783)
- 23 Základňa misky maxi odšťavovača (HR7778, HR7783)
- 24 Odmerka pre mixér
- 25 Veko mixéra
- 26 Nádoaba mixéra
- 27 Tesniaci krúžok
- 28 Odnímateľný nástavec s čepeľami pre mixér
- 29 Kryt podnosu
- 30 Odkladací podnos
- 31 Stierka
- 32 Čistiaca kefka

## 2 Pred prvým použitím

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

Pre viac užitočných tipov a jednoduchých receptov online:

- 1 Prejdite na stránku [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Na domovskej obrazovke kliknite na tlačidlo vyhľadávania .
- 3 Do vyhľadávacieho poľa zadajte číslo výrobku „HR7776, HR7778 or HR7783“.
- 4 V zozname výsledkov vyhľadávania nájdite alebo prevezmite informáciu, ktorú potrebujete.
- 5 Inšpiratívne recepty nájdete na webovej stránke [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Tepelná ochrana motora (automatické bezpečnostné vypnutie v dôsledku preťaženia)

Kuchynský robot je navrhnutý tak, aby bol chránený proti prehriatiu a použitiu s nadprúdom.

V prípade preťaženia sa automaticky vypne, aby zabránil poškodeniu motora.

Ak chcete zariadenie znova spustiť, postupujte nasledovne:

- 1 Ovládač nastavte do polohy VYP a zariadenie odpojte zo siete.
- 2 Vyberte niekoľko prísad, aby ste znížili zaťaženie.
- 3 Počkajte 20 minút, kým sa zariadenie ochladí.
- 4 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

## 3 Používanie kuchynského robota

### Základné zostavenie

Pred použitím alebo zostavením akéhokoľvek príslušenstva sa uistite, že ste zostavili podľa obr. 2 až 9.

- 1 Otočte misou v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Tým ju pripevnite k pohonnej jednotke.
- 2 Do misy nasadte príslušenstvo alebo príslušenstvo vybavené hriadelom.
- 3 Do misy vložte suroviny.
  - Ak používate lis na citrusy, pritlačte na kužel citrusové ovocie a prejdite na krok 5.
- 4 Na misu položte veko a upevnite ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Potom do dávkovacej trubice zasuňte piest.
  - Ak používate disky, zatlačte prísady do podávacej trubice pomocou zatláčadla.

- Napájaciu zástrčku pripojte k zdroju napájania.
- V **tabuľke 10** si pozrite odporúčané množstvo surovín a nastavenie spracovania. Otočte ovládač na nastavenie požadovanej rýchlosti.
- Po dokončení používania otočte ovládač do polohy **OFF** (Vyp.) a spotrebič odpojte od siete.

## Disky

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

	Názov	Účel
	Obojstranný disk na strúhanie	Na strúhanie surovín na jemné alebo hrubé ploché kúsky z oboch strán
	Nastaviteľný krájací disk	Na krájanie surovín s nastaviteľnou hrúbkou krájania
	Disk na tenké prúžky (HR7778, HR7783)	Na rezanie surovín na tenké prúžky
	Granulovací disk (HR7778, HR7783)	Na strúhanie surovín na malé/ jemné kúsky
	Disk na hranolčeky (HR7778, HR7783)	Na rezanie surovín na hrubé prúžky.

## Upozornenie

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

## Poznámka

- Do dávkovacej trubice podávajte suroviny pomocou piesta. Dávkovaciu trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.

## Nadstavec s čepeľami

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 3.

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

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

Použitie/ aplikácia	Účel
Jemné sekanie mäsa/rýb	Mäsové guľky, rybacia fašírka, mäsová fašírka
Sekanie cibule/ byliniek	Salsa, pesto alebo na ozdobenie
Sekanie orechov alebo čokolády	Posypka alebo na ozdobenie šalátov, pečiva, pudíngov
Príprava pyr z orechov	Pasta z mandlí alebo arašidové maslo





### Poznámka

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

## Nástavec na miesenie



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

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

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



### Tip

- Tlačidlo predvolenej funkcie miesenia je vybavené časovačom s automatickým vypnutím, ktorý ochráni zariadenie pred nadmerne dlhým používaním.
- Pre tlačidlo predvolenej funkcie miesenia je tiež nastavená automatická doba na ochladnutie po každom cykle spracovania. Počas tejto doby tlačidlo bliká a funkciu nie je možné aktivovať.

## Dve metličky na šľahanie



### Varovanie

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

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

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

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



### Tip

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

## Lis na citrusy



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

Lis na citrusy môžete použiť na rýchle a jednoduché odšťavenie citrusových plodov, ako sú napríklad pomaranče, citróny alebo grepy.



### Poznámka

- Sitko lisu na citrusové plody položte na hriadeľ v miske. Výstupok na sitku sa musí zaistiť v drážke na rukoväti misky. Keď sa sitko nasadí správne, zaznie „cvaknutie“.
- Citrusové plody zatlačte na kužel. V prípade potreby prerušte pritlačanie a odstráňte zo sitka dužinu. Keď dokončíte odšťavovanie alebo ak chcete odstrániť dužinu, otočte ovládač do polohy **OFF (Vyp.)** a od zariadenia odpojte misu aj s nasadeným príslušenstvom.

## Mlynček (voliteľný)



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 7**.

Mlynček môžete používať na sekanie kávových zŕn, celého korenia, orechov, bylínok, sušeného ovocia a pod.

Sušené ovocie, ako napr. figy, je možné posekať a používať ako prísadu do jogurtov alebo ako nátičku na chlieb či pečivo.

Najlepšie výsledky pri spracovaní sušených čiernych fig dosiahnete, ak spracujete max. 60 g surovín pri rýchlosti P po dobu 7 sekúnd.



#### Poznámka

- Nádobu mlynčeka a nástavec s čepeľami si môžete objednať u svojho predajcu výrobkov značky Philips alebo v servisnom stredisku výrobkov Philips ako prídavné príslušenstvo.
- Dodržiavajte odporúčanie uvedené v tabuľke 10. Mlynček naplňte len po značku maximálnej úrovne hladiny.

## Maxi odšťavovač (HR7778 ,

## HR7783)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 8**.

Maxi odšťavovač môžete použiť na odšťavovanie až 1,5 kg ovocia a zeleniny, ako je mrkva, jablká, melón, hrušky, hrozno či ananás.



#### Upozornenie

- Do dávkovacej trubice nikdy nekladajte ruky ani iné predmety (napr. vidličku, nôž, lyžičku či varešku). Používajte iba piest, ktorý bol na tento účel dodaný spolu so zariadením.
- Pred odstránením veka počkajte, kým sitko úplne prestane rotovať.




#### Poznámka

- Sitko pred použitím vždy skontrolujte. Ak objavíte akékoľvek poškodenie, ako napríklad praskliny, trhliny či uvoľnený disk na strúhanie, odšťavovač nepoužívajte.
- Pred spracovaním prísad odstráňte všetky jadierka a kôstky zo sliviek, marhúl, broskýň a višní, ako i tvrdú šupku z ananásov, melónov, a pod.
- Keď veko na misku odšťavovača upevníte správnym spôsobom, zaznie „cvaknutie“.

## Mixér

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na **obr. 9**.

Mixér môžete použiť na prípravu mliečnych kokteíl, štiav, polievok a omáčok z ovocia, zeleniny a vody či iných tekutín. Tiež ho môžete použiť na prípravu majonézy.

Ak chcete drviť ľad, otočte ovládač do polohy ON (Zap.) a stlačte tlačidlo predvolenej funkcie na drvenie ľadu . Opätovným stlačením rovnakého tlačidla proces ukončíte.



#### Poznámka

- Kým je mixér v činnosti, nikdy neatvárajte veko, aby ste následne do vnútra vložili ruku alebo iný predmet.
- Pred pripojením nástavca s čepeľami vždy nasadte na čepeľ mixéra tesniaci krúžok.
- Ak chcete do nádoby počas činnosti zariadenia pridať kvapalnú surovinu, použite na tento účel dávkovací otvor.
- Suroviny pred spracovaním pokrájajte na drobné kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Predchádzanie vyliatiu: Keď spracúvate kvapalinu, ktorá sa zvykne speniť (napr. mlieko), do nádoby mixéra nenalievajte viac ako 1 liter takejto kvapaliny.
- Suroviny vkladajte do nádoby mixéra po značku maximálnej úrovne.

## 4 Recept

Domáca pizza: základné pizzové cesto

Zloženie

- 250 g polohrubej múky + množstvo navyše
- 165 ml vlažnej vody
- 4 g sušeného droždia
- ½ PL (bieleho) cukru
- ½ ČL soli

Spôsob prípravy

- 1 Nasadíte nádobu mixéra, nalejte do nej vodu a pridajte droždie, cukor a soľ.
- 2 Dvakrát stlačte pulzné tlačidlo, čím premiešate suroviny.
- 3 Zložte nádobu z pohonnej jednotky a odložte ju na 5 minút.
- 4 Zostavte miskú kuchynského robota s nastavcom na miesenie, pridajte do misky múku a otočte ovládač na rýchlosť 1.
- 5 Počas chodu motora pomaly nalievajte zmes s droždím do podávacej trubice.
- 6 Keď sa vyformuje bochník cesta, zastavte miesenie.
  - Pridajte 1 alebo 2 PL múky, ak je bochník cesta príliš mäkký.
- 7 Vyberte bochník cesta z misky, poprášte ho múkou a zabalte do fólie.
- 8 Nechajte ho vykysnúť pri izbovej teplote 10 – 40 minút podľa toho, akú hrubú pizzu chcete.
- 9 Rozohrejte rúru na maximálnu teplotu.
- 10 Rozvalkajte pizzové cesto na pomúčenom povrchu, natrite ho paradajkovou omáčkou, poukladajte mozzarellu a posypte čerstvou bazalkou.
- 11 Pizzové cesto pečte v horúcej rúre.
  - V závislosti od vášho nastavenia rúry bude pečenie trvať 8 – 10 minút.

Domáca pizza: omáčka a obloha

Zloženie

Príklad základnej oblohy pizze:

- 100 g nakrájanej mozzarely
- 2 stonky čerstvých listov bazalky, nasekané
- 1 kapia
- 50 g klobásy
- 1 červená cibuľa
- tvrdý syr (parmezan)

Základná paradajková omáčka:

- 100 ml zeleninového vývaru
- 2 PL paradajkového pretlaku
- 2 stonky čerstvých listov bazalky

Spôsob prípravy

- 1 Predhrejte rúru na maximálnu teplotu.
- 2 Nasadíte nádobu mixéra, vložte do nej suroviny na omáčku.
- 3 Mixujte suroviny pri rýchlosti 1 po dobu 30 – 60 sekúnd.
- 4 Zložte nádobu z pohonnej jednotky a zostavte miskú kuchynského robota s nastavcom (diskom) na krájanie.
- 5 Vložte kapiu, klobásu a cibuľu do misky a nakrájajte ich pri rýchlosti 1.
- 6 Vymeňte nástavec (disk) na strúhanie a pridajte do misky syr.
- 7 Spracujte syr pri rýchlosti 1.
- 8 Rozvalkajte pizzové cesto, rozotrite naň paradajkovú omáčku a poukladajte oblohu.
- 9 Pečte v horúcej rúre 8 – 10 minút.

## 5 Čistenie

### Varovanie

- Kým začnete spotrebič čistiť, odpojte ho od siete.

### Upozornenie

- Dajte pozor, aby rezné hrany čepelí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohlo by to spôsobiť otupenie čepele.
- Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Pri čistení nástavca s čepeľami kuchynského robota, nástavca s čepeľami mixéra a diskov buďte opatrní.

- 1 Pohonnú jednotku očistíte navlhčenou tkaninou.
- 2 Ostatné diely umývajte v teplej vode (< 60 °C) s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.

## 6 Odkladanie

- 1 Napájací kábel zatlačte do integrovaného držiaka na kábel (**obr. 12**).
- 2 Zariadenie skladujte na suchom mieste.
- 3 (Model HR7776) Drobné príslušenstvo vložte do misky kuchynského robota (**obr. 13**).
- 4 (Modely HR7778 a HR7783) Nástavec na miesenie, nástavec s čepeľami, dvojité metličku na šľahanie, stierku a disky vložte do odkladacieho podnosu na príslušenstvo (**obr. 14**).

## 7 Záruka a servis

Ak sa vyskytne problém, potrebujete servisný zásah alebo doplnkové informácie, navštívte stránku [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Pomembno

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

### Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.

### Opozorilo

- Ko aparat deluje, sestavin v kanal za polnjenje ne potiskajte s prsti ali kakšnim predmetom. Za to lahko uporabljate samo potiskalo.
- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel, vtič, zaščitni pokrov, vrtljivo cedilo ali kateri drugi del poškodovan ali ima vidne razpoke.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati samo podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.

- Aparatane smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otrokom zaradi varnosti ne dovolite, da bi se igrali z aparatom.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Če se hrana prime stene mešalnika, vrča ali posode, aparat izklopite in izključite z napajanja. Nato z lopatico odstranite hrano s stene.
- Pri praznjenju posode, uporabi ali čiščenju plošč, rezila in cedila sokovnika bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem, ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.

- Bodite previdni, ko v multipraktik ali mešalnik nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

### Pozor

- Aparata ne izklaplajte tako, da obrnete posodo mešalnika, posodo ali njuna pokrova. Aparat vedno izklopite tako, da izbirnik hitrosti obrnete na 0 ali OFF.
- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- Vedno počakajte, da se premikajoči deli ustavijo, nato izklopite aparat ter izvlecite vtič, in šele potem odprite pokrov in sezite v dele aparata, ki se med uporabo premikajo.
- Če aparata ne uporabljate oziroma preden ga sestavite, razstavite, očistite, zamenjate dele ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, ga izključite iz napajanja.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Oglejte si navodila in preglednico za čiščenje v tem priročniku.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi. Upoštevajte količine, čas obdelave in hitrost, kot je navedeno v uporabniškem priročniku.
- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo ( $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Določene sestavine, na primer korenje, lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka na nastavke. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- Da bi preprečili nevarnost zaradi napačno ponastavljene termične varovalke, aparata ne priklaplajte na zunanjo preklopno napravo, kot je časovnik, ali na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- **Raven hrupa:**  $L_c = 87\text{ dB [A]}$

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF).

## Recikliranje

Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki (2012/19/EU). Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.




## 1 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskalo multipraktika
- ② Pokrov posode multipraktika
- ③ Rezilna enota
- ④ Pogonska os
- ⑤ Posoda multipraktika
- ⑥ Motorna enota
- ⑦ Nastavek za gnetenje
- ⑧ Dvojni stepalnik
- ⑨ Prilagodljiva rezalna plošča
- ⑩ Obrnljiva plošča za strganje
  - A: za grobo strganje
  - B: za fino strganje
- ⑪ Plošča za rezanje na palčke (HR7778, HR7783)
- ⑫ Plošča za granuliranje (HR7778, HR7783)
- ⑬ Plošča za ocvrt krompirček (HR7778, HR7783)
- ⑭ Stožec ožemalnika citrusov
- ⑮ Cedilo ožemalnika citrusov
- ⑯ Mlinček (izbirno)
- ⑰ Tesnilni obroček (izbirno)

- ⑱ Snemljiva rezilna enota za mlinček (izbirno)
- ⑲ Potiskalo maxi sokovnika (HR7778, HR7783)
- ⑳ Pokrov maxi sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉑ Filter maxi sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉒ Posoda maxi sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉓ Osnovna enota posode maxi sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉔ Merilna posodica za mešalnik
- ㉕ Pokrov mešalnika
- ㉖ Posoda mešalnika
- ㉗ Tesnilni obroček
- ㉘ Snemljiva rezilna enota za mešalnik
- ㉙ Pokrov pladnja
- ㉚ Pladenj za shranjevanje
- ㉛ Lopatica
- ㉜ Ščetka za čiščenje

## 2 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata in nastavkov temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano. Če si želite v spletu ogledati uporabne nasvete in osnovne recepte, lahko storite naslednje:

- 1 Obiščite spletno stran [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknite gumb za iskanje  na domači strani.
- 3 V polje za iskanje vnesite številko izdelka "HR7776", "HR7778" ali "HR7783".
- 4 V rezultatih iskanja poiščite ali prenesite zelene informacije.
- 5 Odlične recepte si ogledajte na spletni strani [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Toplotna zaščita motorja (Zaščita s samodejnim zaklopom za preprečevanje obremenitve)

Posoda multipraktika je zaščiten pred pregrevanjem in premočnim tokom med uporabo.

Če pride do preobremenitve, se samodejno zaustavi, da prepreči poškodbe motorja. Za ponastavitev aparata izvedite naslednje:

- 1 Regulator obrnite v položaj OFF in ga nato odklopite.
- 2 Odstranite nekaj sestavin, da zmanjšate obremenitev.
- 3 Počakajte 20 minut, da se aparat ohladi.
- 4 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite zeleno hitrost.

## 3 Uporaba multipraktika

### Splošna navodila za sestavljanje

Pred uporabo ali sestavljanjem katerega od nastavkov aparat sestavite, kot je prikazano na sl. od 2 do 9.

- 1 Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da zaslišite zvok (klik), ko se pritrdi na motorno enoto.
- 2 Na posodo namestite nastavek ali nastavek z lijakom.
- 3 Sestavine dajte v posodo.
  - Pri nastavku za ožemanje citrusov sadež pritisnite na stožec in nadaljujte s 5. korakom.
- 4 Na posodo namestite pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se slišno zaskoči. Potiskalo nato vstavite v kanal za polnjenje.
  - Pri ploščah sestavine v kanal za polnjenje dodajajte s potiskalom.
- 5 Napajalni vtič priključite na napajanje.

- 6 Preverite predlagano količino sestavin v tabeli 10. Regulator obrnite na ustrezno nastavitev hitrosti.
- 7 Po uporabi obrnite regulator na OFF in aparat izklopite iz električnega omrežja.

### Plošče

Pred začetkom med temi ploščami izberite ustrezno in jo namestite, kot je prikazano na sl. 2:

	Ime	Namen
	Obrnljiva plošča za strganje	Za strganje sestavin na tanke ali debele ploščate kose z dvema stranema
	Prilagodljiva rezalna plošča	Za rezanje sestavin na nastavljeno debelino
	Plošča za rezanje na palčke (HR7778, HR7783)	Za rezanje sestavin na tanke palčke
	Plošča za granuliranje (HR7778, HR7783)	Za granuliranje sestavin na majhne/drobne koščke
	Plošča za ocvrt krompirček (HR7778, HR7783)	Za rezanje sestavin na debele palčke.

### Pozor

- Pri ravnanju z rezilom plošče bodite previdni. Ima zelo oster rob.
- Plošče ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.
- Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.



### Opomba

- Sestavine s potiskalom potisnite v kanal za polnjenje. Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno. Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

## Rezilna enota



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 3**.

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za sekljanje, mešanje ali pasiranje sestavin. Uporabite jo lahko tudi za mešanje razvaljanega testa.

Da odstranite hrano, ki se je oprijela noža ali notranjosti posode, uporabite lopatico. Izklopite aparat in z lopatico postrgajte ostanke.

Uporaba/namen	Namen
Sekljanje mesa/ rib	Mesne kroglice, ribje pogače, hamburgerji
Sekljanje čebule/zelišč	Salsa, pesto ali za dekoracijo
Sekljanje orehov ali čokolade	Dodatki ali dekoracija za solate, kruh, pudinge
Pasiranje oreščkov	Mandljevo ali arašidovo maslo

### Opomba

- V posodo vedno najprej namestite rezilno enoto, šele po tem začnite dodajati sestavine.
- Z rezilno enoto ne sekljajte trdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatni orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne dovolite, da aparat deluje predolgo. Sicer se sestavine preveč segrejejo in posledično stalijo ali postanejo grudaste.

## Nastavek za gnetenje



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 4**.

Regulator obrnite na položaj ON in za začetek pritisnite gumb s prednastavitvijo za gnetenje . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat, ko je testo narejeno.

Z nastavkom za gnetenje lahko hitro in enostavno gnetete testo za kruh, zvitke, pecivo, piškote, pite in testenine.

### Nasvet

- Gumb s prednastavitvijo gnetenja ima časovnik za samodejno ustavitev, ki varuje aparat pred prekomerno uporabo.
- Gumb s prednastavitvijo gnetenja ima poleg tega po vsakem ciklu delovanja obdobje samodejnega ohlajanja. V tem času bo gumb utripal in funkcije ne bo mogoče aktivirati.

## Dvojni stepalnik



### Opozorilo

- Dvojnega stepalnika ne uporabljajte za gnetenje razvaljanega testa z maslom ali margarino. Za to uporabljajte rezilno enoto.

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 5**.

Regulator obrnite na položaj ON in za začetek pritisnite gumb s prednastavitvijo za stepanje . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat, ko so smetana ali beljaki stepeni.

Z dvojnimi stepalniki lahko stepate beljake in smetano, pripravljate recepte za španske vetrice in nadeve s stepeno smetano.

### Nasvet

- Gumb za stepanje ima časovnik za samodejno ustavitev, ki varuje aparat pred prekomerno uporabo.

## Ožemalnik citrusov

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 6**.

Z ožemalnikom citrusov lahko hitro in enostavno iztiskate sok iz sadja, kot so pomaranče, limone in grenivke.

### Opomba

- Cedilo ožemalnika citrusov postavite na gred v posodi. Prepričajte se, da se izboklina na cedilu zaskoči v režo na ročaju posode. Ko je cedilo pravilno pritrjeno, zaslišite klik.
- Sadež pritisnite na stožec. Če morate odstraniti tropine, ne pritiskajte sadeža. Ko končate s stiskanjem sadja ali želite odstraniti tropine, gumb obrnite na **OFF** in iz aparata odstranite posodo z nastavkom.

## Mlinček (izbirno)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 7**.

Z mlinčkom lahko sekljate kavna zrna, poprova zrna, oreške, zelišča, posušeno sadje itd. Sekljate lahko posušeno sadje, kot so fige, in jih posipate po jogurtu ali naredite namaz za kruh ali piškote.

Za najboljše rezultate pri sekljanju suhih črnih misijonskih fig sekljajte največ 60 g pri hitrosti P za 7 sekund.

### Opomba

- Kot dodatno opremo lahko pri lokalnem Philipsovem prodajalcu ali na Philipsovem servisnem centru naročite mlinček in rezilno enoto.
- Upoštevajte priporočila iz tabele 10. Ne prekoračite najvišjega nivoja, označenega na mlinčku.

## Maksi sokovnik (HR7778 ,

## HR7783)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 8**.

Z maxi sokovnikom lahko iztisnete sok iz največ 1,5 kg sadja in zelenjave, kot so korenje, jabolka, lubenice, hruške, grozdje in ananas.

### Pozor

- V kanal za polnjenje ne segajte z roko ali drugimi predmeti (na primer vilicami, nožem, žlico ali lopatico). Za to uporabljajte samo priloženo potiskalo.
- Preden odstranite pokrov, počakajte, da se cedilo popolnoma ustavi.


### Opomba

- Cedilo pred uporabo preglejte. Če opazite poškodbe, kot so razpoke, špranje ali nepritrjena strgalna plošča, sokovnika ne uporabljajte.
- Pred obdelavo sestavin odstranite vsa semena in koščice iz sliv, marelic in češenj ter vso trdo lupino z ananasa, melon itd.
- Ko pokrov pravilno pritrдите na posodo sokovnike, boste zaslišali klik.

## Mešalnik

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na **sl. 9**.

Z mešalnikom lahko pripravljate mlečne napitke, sokove, juhe in omake iz sadja, zelenjave in vode ali drugih tekočin. Z njim lahko pripravite tudi majonezo.

Če želite zdrobiti led, obrnite regulator na položaj ON in pritisnite gumb s prednastavitvijo za led . Za zaustavitev gumb pritisnite še enkrat.



## Opomba

- Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnikoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.
- Preden rezilno enoto pritrdite na posodo mešalnika, nanjo namestite gumijasto tesnilo.
- Tekočine lahko med obdelovanjem dodajate skozi odprtino v posodi mešalnika.
- Sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Da preprečite razlivanje: ko obdelujete tekočine, ki se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter.
- Sestavine dajte v posodo mešalnika do oznake za najvišjo raven.

## 4 Recept

Domača pica: osnovno testo za pico

### Sestavine

- 250 g večnamenske moke + dodatnih
- 165 ml vode, mlačne
- 4 g kvasa v prahu
- ½ žlice (belega) sladkorja
- ½ žličke sol

### Način priprave

- 1 Sestavite posodo mešalnika ter vanjo dodajte vodo, kvas, sladkor in sol.
- 2 Dvakrat pritisnite gumb za pulzno nastavev, da zmešate sestavine.
- 3 Posodo odstranite z motorne enote in pustite 5 minut.
- 4 Sestavite posodo multipraktika z nastavkom za gnetenje, v posodo dodajte moko in regulator obrnite na hitrost 1.
- 5 Mešanico s kvasom počasi dolivajte v kanal za polnjenje, ko motor deluje.
- 6 Prekinite obdelavo, dokler ne dobite kepe testa.
  - Dodajte 1 ali 2 žlici moke, če je kepa testa premeška.

- 7 Kepo testa vzemite iz posode, prekrijte z moko in zavijte v plastični ovoj.
- 8 10–40 minut ga pustite vzhajati pri sobni temperaturi glede na to, kako debelo skorjo želite imeti.
- 9 Pečico segrejte na najvišjo temperaturo.
- 10 Testo za pico razvaljajte na pomokani površini ter ga obložite s paradižnikovo omako, mocarelo in svežo baziliko.
- 11 Testo za pico specite v vroči pečici.
  - Peka glede na nastavev pečice traja 8–10 minut.

Domača pica: omaka in dodatki

### Sestavine

- Predlog za osnovne dodatke za pico:
- 100 g mocarele, narezane
- 2 stebela listov sveže bazilike, sesekljane
- 1 paprika
- 50 g klobase
- 1 rdeča čebula
- trd sir (parmezan)

### Osnovna paradižnikova omaka:

- 100 ml jušne osnove
- 2 žlici paradižnikovega pireja
- 2 stebela listov sveže bazilike

### Način priprave

- 1 Pečico predhodno segrejte na najvišjo temperaturo.
- 2 Sestavite posodo mešalnika in vanjo dodajte sestavine za omako.
- 3 Sestavite 30–60 sekund mešajte pri hitrosti 1.
- 4 Odstranite posodo z motorne enote in sestavite posodo multipraktika z nastavkom za rezanje (ploščo).
- 5 V posodo dodajte papriko, klobaso in čebulo ter jih narežite s hitrostjo 1.
- 6 Odstranite nastavev za strganje (ploščo) in v posodo dodajte sir.
- 7 Sir obdelujte s hitrostjo 1.
- 8 Testo za pico razvaljajte ter ga obložite s paradižnikovo omako in dodatki.
- 9 8–10 minut ga pecite v vroči pečici.

## 5 Čiščenje

### Opozorilo

- Aparat pred čiščenjem izključite z napajanja.

### Pozor

- Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. To lahko skrha rezila.
- Rezilni robovi so ostri. Pri čiščenju rezilne enote multipraktika, rezilne enote mešalnika in plošč bodite previdni.

- 1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- 2 Druge dele očistite v vroči vodi (< 60 °C) z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

## 6 Shranjevanje

- 1 Napajalni kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabla (sl. 12).
- 2 Aparat hranite na suhem mestu.
- 3 (Za HR7776) Majhne nastavke postavite v posodo multipraktika (sl. 13).
- 4 (Za HR7778 in HR7783) Nastavek za gnetenje, rezilno enoto, dvojni stepalnik, lopatico in plošče shranite na dodatni shranjevalni pladenj (sl. 14).

## 7 Garancija in servis

Če imate težavo, potrebujete servis ali informacije, obiščite spletno stran [www.philips.com/support](https://tm.by) ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonska številka je navedena na mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

## Važno

Čestitamo na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.

### Upozorenje

- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte prste niti predmete za ubacivanje namirnica u otvor za punjenje. Za ovu namenu koristite isključivo potiskivač.
- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikada nemojte da priključujete na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nemojte da koristite aparat ako je kabl za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili bilo koji drugi deo oštećen, odnosno ako su na njemu vidljive pukotine.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Ovaj aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju aparatom radi njihove bezbednosti.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ako se hrana zalepi za zid činije ili posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja posude, korišćenja ili čišćenja diskova, jedinica

sa sečivima i sita sokovnika.

Sečiva su veoma oštra.

- Nemojte da dodirujete sečiva, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- Budite pažljivi ako multipraktik ili blender sadrži vruću tečnost zato što može da dođe do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

### Opomena

- Nikada nemojte da isključujete aparat okretanjem posude blendera, činije ili njihovih poklopaca. Aparat uvek isključite okretanjem selektora brzine u položaj 0 ili OFF (Isključeno).
- Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- Uvek sačekajte da se pokretni delovi zaustave, zatim isključite aparat i isključite utikač iz električne mreže pre nego što otvorite poklopac i rukama posegnete za bilo

kojim delom koji se pomera tokom upotrebe.

- Uvek isključite aparat i isključite ga iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja, čišćenja, zamene dodataka i rukovanja delovima koji se pomeraju tokom upotrebe.
- Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva i tabelu za čišćenje u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo naznačen na posudi ili posudi blendera. Pridržavajte se količina, vremena obrade i brzina koji su navedeni u korisničkom priručniku.
- Vrele sastojke ostavite da se ohlade (< 60 °C) pre obrade.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu

nakon svake količine koju obradite.

- Pojedini sastojci poput šargarepe mogu da izazovu promenu boje na površini delova. To nema negativan efekat na dodatke. Promena boje će obično nestati nakon određenog vremena.
- Da biste izbegli opasnu situaciju do koje može da dođe zbog slučajnog resetovanja zaštite od pregrevanja, ovaj aparat ne smete da priključujete preko spoljnog uređaja za prekidanje strujnog kola, kao što je prekidač sa tajmerskom kontrolom, niti na strujno kolo koje se programirano uključuje i isključuje.
- **Nivo buke:** Lc = 87 dB [A]

---

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF).

---

## Recikliranje

Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU).

Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.




# 1 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskivač multipraktika
- ② Poklopac posude multipraktika
- ③ Jedinica sa sečivima
- ④ Pogonska osovina
- ⑤ Posuda multipraktika
- ⑥ Jedinica motora
- ⑦ Dodatak za mešenje
- ⑧ Dvostruka metlica za mućenje
- ⑨ Podesivi disk za sečenje
- ⑩ Dvostrani disk za rendanje  
A: Za grubo rendanje  
B: Za fino rendanje
- ⑪ Disk za rezanje na trake (HR7778, HR7783)
- ⑫ Disk za granuliranje (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disk za krompiriće (HR7778, HR7783)
- ⑭ Levak cediljke za agrume
- ⑮ Sito cediljke za agrume
- ⑯ Posuda mlina (opcionarno)
- ⑰ Zaptivni prsten (opcionarno)
- ⑱ Odvojiva jedinica sa sečivima za mlin (opcionarno)
- ⑲ Potiskivač velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ⑳ Poklopac velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉑ Filter velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉒ Posuda velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉓ Postolje posude velikog sokovnika (HR7778, HR7783)
- ㉔ Šolja za merenje za blender
- ㉕ Poklopac blendera
- ㉖ Posuda blendera
- ㉗ Zaptivni prsten

- 28 Odvojiva jedinica sa sečivima za blender
- 29 Poklopac plitke činije
- 30 Ležište za odlaganje
- 31 Lopatica
- 32 Četka za čišćenje

## 2 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata i dodataka temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Ako želite da istražujete korisne savete i osnovne recepte na mreži, dostupne su vam sledeće opcije:

- 1 Posetite [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknite na dugme za pretragu  na matičnoj stranici.
- 3 U polje za pretragu unesite broj proizvoda „HR7776“, „HR7778“ ili „HR7783“.
- 4 Pronađite ili preuzmite željene informacije pomoću rezultata pretrage.
- 5 Inspirativne recepte potražite na [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Termalna zaštita motora (automatsko zaustavljanje radi zaštite od preopterećenja)

Vaš miltipraktik dizajniran je sa zaštitom od pregrevanja i prejake struje tokom upotrebe. U slučaju preopterećenja, automatski će se zaustaviti radi sprečavanja oštećenja. Da biste resetovali aparat, pratite korake ispod:

- 1 Okrenite regulator u položaj OFF, a zatim izvucite kabl iz struje.
- 2 Uklonite određenu količinu sastojaka da biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se hladi 20 minuta.
- 4 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

## 3 Upotreba multipraktika

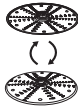
### Opšte sklapanje

Pre upotrebe ili sklapanja bilo kojeg dodatka, obavezno pratite uputstva na **slikama 2 do 9**.

- 1 Okrećite posudu u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak sa osovinom u posudu.
- 3 Stavite sastojke u posudu.
  - Za cediljku za agrume, pritisnite agrume na kupu i predite na 5. korak.
- 4 Stavite poklopac na posudu i okrećite ga u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste ga fiksirali. Zatim postavite potiskivač u otvor za punjenje.
  - Za diskove, stavite sastojke u otvor za punjenje pomoću potiskivača.
- 5 Povežite utikač na električnu mrežu.
- 6 Proverite preporučenu količinu sastojaka i postavku u **tabeli 10**. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon upotrebe, regulator okrenite u položaj **OFF** (ISKLJ.), a zatim isključite aparat iz električne mreže.

### Diskovi

Pre početka rada proverite da li ste izabrali odgovarajući disk i postavite ga kao na **sl. 2**:

	Ime	Namena
	Dvostrani disk za rendanje	Za rendanje sastojaka na tanke i debele pljosnate komade u zavisnosti o strane koju koristite



	Podesivi disk za sečenje na kriške	Za sečenje sastojaka na željenu debljinu
	Diska za rezanje na trake (HR7778, HR7783)	Za sečenje sastojaka na tanke trake
	Disk za granuliranje (HR7778, HR7783)	Za granuliranje sastojaka na male/ fine komade
	Disk za krompiriće (HR7778, HR7783)	Za sečenje sastojaka na debele trake.

### ! Opomena

- Budite pažljivi pri rukovanju sečivom diska. Njegova oštrica je veoma oštra.
- Disk nikada nemojte da koristite za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.
- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na potiskivač kada gurate sastojke niz otvor za punjenje.

### ☰ Napomena

- Sastojke umetnite u otvor za punjenje pomoću potiskivača. Puniti otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate. Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.

## Jedinica sa sečivima

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 3**. Jedinicu sa sečivima možete da koristite za seckanje, mešanje, miksovanje ili pasiranje sastojaka. Možete da ga koristite i za mešanje smesa za kolače.


Za uklanjanje namirnica koje su se zalepile za sečivo ili za unutrašnjost posude koristite lopaticu kako biste uklonili višak nakon što isključite aparat.

Upotreba/ primena	Namena
Seckanje mesa/ ribe	Ćufte, kroketi od ribe, burger
Seckanje luka/ začinskog bilja	Sos, pesto ili za ukrašavanje
Seckanje koštunjavih plodova ili čokolade	Prelivi ili ukrasi za salate, hleb i pudinge
Gnječenje koštunjavih plodova	Pasta od badema ili puter od kikirikija

### ☰ Napomena



- Jedinicu sa sečivima uvek stavite u činiju pre nego što počnete da dodajete sastojke.
- Nemojte da koristite jedinicu sa sečivima za seckanje tvrdih sastojaka poput kafe u zrnju, šafrana, muskatnog oraščića i kocki leda jer to može da otupi sečivo.
- Aparat ne bi trebalo da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci zagrejati, početi da se tope i zgrudvati.

## Dodatak za mešenje

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 4**. Okrenite regulator u položaj ON (UKLJ.), a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za mešenje  da biste započeli. Ponovo pritisnite dugme kako biste prekinuli kada se testo formira. Dodatak za mešenje možete da koristite za brzo i jednostavno mešenje testa za hleb, kiflice, peciva, kolače, pite i testeninu.



#### Savet

- Unapred podešeno dugme za funkciju mešenja  opremljeno je tajmerom za automatsko zaustavljanje koji štiti aparat od prekomerne upotrebe.
- Unapred podešeno dugme za funkciju mešenja  takode ima period automatskog hlađenja nakon svakog ciklusa obrade. Tokom ovog perioda, dugme će treperiti i neće biti moguće aktivirati funkciju.


## Dvostruka metlica za mućenje



#### Upozorenje

- Dvostruku metlicu za mućenje nemojte da koristite za mešanje smesa za kolače sa puterom ili margarinom. U tu svrhu koristite jedinicu sa sečivima.


Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 5**.

Okrenite regulator u položaj ON (UKLJ.) a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za funkciju mućenja  da biste započeli. Ponovo pritisnite dugme kako biste prekinuli nakon potpune obrade šlaga ili belanaca.

Dvostruku metlicu za mućenje možete da koristite za mućenje belanaca i šlaga, kao pomoć za pripremanje recepata za puslice i prelive sa šlagom.



#### Savet

- Dugme za funkciju mućenja  opremljeno je tajmerom za automatsko zaustavljanje koji štiti aparat od prekomerne upotrebe.

## Cediljka za agrume

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 6**.

Mašinu za cedenje agruma možete da koristite za brzo i lako cedenje južnog voća poput pomorandži, limuna i grejfruta.



#### Napomena

- Postavite sito za cediljku za agrume na osovinu u činiji. Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici činije. Kada sito pravilno legne na mesto čućete „klik“.
- Pritisnite citrusno voće na kupu. Prestanite da pritiskate i uklonite pulpu iz sita ako je potrebno. Kada završite cedenje ili kada želite da uklonite pulpu, regulator okrenite u položaj **OFF** (ISKLJ.) i odvojite posudu od aparata sa dodatkom u njoj.

## Mlin (opcionally)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 7**.

Mlin možete da koristite za mlevenje kafe u zrnju, bibera u zrnju, koštunjavih plodova, začinskog bilja, suvog voća itd.

Suvo voće, poput smokava, možete da iseckate i da koristite za posipanje preko jogurta ili namaza za hleb ili biskvit.

Da biste postigli najbolje rezultate pri obradi suvih „Black Mission“ smokava, koristite najviše 60 g pri brzini P uz vreme obrade od 7 sekundi.



#### Napomena

- Posudu mlina i jedinicu sa sečivima možete da naručite od distributera Philips proizvoda ili u Philips servisnom centru kao opcionalne dodatke.
- Pridržavajte se preporuka iz table 10. Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu naznačenu na mlinu.

## Veliki sokovnik (HR7778 ,

## HR7783)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 8**.

Veliki sokovnik možete da koristite za cedenje soka iz najviše 1,5 kg voća i povrća poput šargarepe, jabuka, lubenice, krušaka, grožđa i ananasa.



#### Opomena

- Nikada nemojte da gurate ruku ili predmete (npr. viljušku, nož, kašiku ili lopaticu) u otvor za punjenje. U ove svrhe upotrebljavajte isključivo potiskivač koji ste dobili sa aparatom.
- Pre uklanjanja poklopca sačekajte da se sito potpuno zaustavi.



#### Napomena

- Obavezno proverite sito pre upotrebe. Ako primetite bilo kakve naprsline/oštećenja ili da je rešetkasti disk olabavljen, nemojte da koristite sokovnik.
- Pre obrade sastojaka uklonite sve koštice i semenke iz šljiva, kajsija, breskvi i trešanja, kao i sve čvrste opne sa ananasa, dinja itd.
- Kada pravilno postavite poklopac na činiju sokovnika čućete „klik“.

## Blender



Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na **sl. 9**.

Blender možete da koristite za pripremu mlečnih šejkova, soka, supa i sosova od voća, povrća i vode ili drugih tečnosti. Takođe može da se koristi za pravljenje majoneza.

Da biste drobili led, regulator okrenite u položaj ON (UKLJ.), a zatim pritisnite unapred podešeno dugme za drobljenje leda . Ponovo pritisnite dugme kako biste prekinuli.



#### Napomena

- Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.
- Uvek montirajte zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima pre nego što jedinicu sa sečivima postavite na posudu blendera.
- Da biste dodali tečne sastojke tokom obrade, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor za punjenje.
- Unapred isecite sastojke na manje komade pre obrade.
- Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
- Da biste izbegli prosipanje: kada obrađujete tečnost koja stvara penu (npr. mleko), u posudu blendera nemojte da sipate više od 1 litar tečnosti.
- Sastojke stavite u posudu blendera tako da ne prelaze oznaku maksimalnog nivoa.

## 4 Recept

Domaća pica: osnovno testo za picu

Sastojci

- 250 g višenamenskog brašna + dodatnih
- 165 ml mlake vode
- 4 g suvog kvasca
- ½ kašike (belog) šećera
- ½ kašičice so

Način pripreme

- 1 Postavite posudu blendera i dodajte vodu, kvasac, šećer i so u nju.
- 2 Pritisnite dugme za pulsiranje dvaput da biste promešali sastojke.
- 3 Skinite posudu sa jedinice motora i ostavite je 5 minuta.
- 4 Postavite posudu multipraktika sa dodatkom za mešenje i dodajte brašno, a zatim regulator okrenite na brzinu 1.
- 5 Polako sipajte smesu sa kvascem u otvor za punjenje dok motor radi.
- 6 Prestanite sa obradom kada se formira lopta od testa.
  - Dodajte 1 ili 2 kašike brašna ako je lopta od testa previše mekana.
- 7 Izvadite loptu od testa iz posude, obložite je brašnom i umotajte je u plastični omotač.
- 8 Ostavite je da naraste na sobnoj temperaturi između 10 i 40 minuta, u zavisnosti od toga koliko debelu koru želite da dobijete.
- 9 Zagrejte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 10 Razvijte testo za picu na površini posutoj brašnom, a zatim ga prekritje sosom od paradajza, mocarelom i svežim bosiljkom.
- 11 Pecite testo za picu u vreloj pećnici.
  - Pečenje će trajati 8–10 minuta u zavisnosti od postavke pećnice.

Domaća pica: sos i dodaci za posipanje

Sastojci

Predlog za osnovne dodatke za posipanje pice:

- 100 g iseckane mocarele
- 2 stabljike iseckanih svežih listova bosiljka
- 1 paprika babura
- 50 g kobasice
- 1 crveni luk
- Tvrđi sir (parmezan)

Osnovni sos od paradajza:

- 100 ml supe od povrća
- 2 kašike pirea od paradajza
- 2 stabljike svežih listova bosiljka

Način pripreme

- 1 Unapred zagrejte pećnicu na maksimalnu temperaturu.
- 2 Postavite posudu blendera i dodajte sastojke za sos u nju.
- 3 Miksujte sastojke 30–60 sekundi pri brzini 1.
- 4 Skinite posudu sa jedinice motora i postavite posudu multipraktika sa umetkom za sečenje (diskom).
- 5 Stavite papriku baburu, kobasicu i luk u posudu i iseckajte ih pomoću brzine 1.
- 6 Zamenite umetkom za rendanje (diskom) i dodajte sir u posudu.
- 7 Obradite sir pomoću brzine 1.
- 8 Razvijte testo za picu i prekrijte ga sosom od paradajza i dodacima za posipanje.
- 9 Pecite u vreloj pećnici 8–10 minuta.

## 5 Čišćenje



### Upozorenje

- Isključite aparat iz utičnice pre čišćenja.



### Opomena

- Proverite da oštrice sečiva i diskova ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. To može da otupi sečivo.
- Sečiva su oštra. Budite pažljivi prilikom čišćenja jedinice sa sečivima multipraktika, jedinice sa sečivima blendera i diskova.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.
- 2 Ostale delove očistite u vrućoj vodi (< 60 °C) sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za pranje sudova.

## 6 Odlaganje

- 1 Umetnite kabl za napajanje u ugrađenu pregradu za odlaganje (sl. 12).
- 2 Odlžite aparat na suvo mesto.
- 3 (Za HR7776) Male dodatke stavite u posudu multipraktika (sl. 13).
- 4 (Za HR7778 i HR7783) Dodatak za mešenje, jedinicu sa sečivima, dvostruku metlicu za mučenje, lopaticu i diskove stavite u ležište za odlaganje dodataka (sl. 14).

## 7 Garancija i servis

Ako imate problem, potreban vam je servis ili informacije, pogledajte [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

## Важлива інформація

Вітаємо з придбанням виробу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

### Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

### Попередження

- У жодному разі не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою предметів, коли пристрій працює. Використовуйте для цього лише штовхач.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Не використовуйте пристрій, якщо кабель живлення, штекер, захисну кришку, поворотне сито або будь-яку іншу частину пошкоджено

або на ній з'явилися тріщини.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- З міркувань безпеки не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.

- Якщо їжа прилипає до чаші блендера або ємності, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки. Потім лопаткою видаліть продукти зі стінок.
  - Будьте обережні, коли спорожняєте чашу, користуєтеся або чистите диски, різучі блоки та сито соковижималки. Леза дуже гострі!
  - Не торкайтеся ножів, особливо коли пристрій під'єднано до мережі. Вони дуже гострі.
  - Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.
  - Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн або блендер, оскільки внаслідок раптового випаровування вона може виходити з пристрою.
  - Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Увага!**
- У жодному разі не вимикайте пристрій, повертаючи чашу блендера, чашу чи їхні кришки. Завжди вимикайте пристрій повертанням селектора швидкості в положення 0 або OFF.
  - Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
  - Перед тим як відкрити кришку та торкнутися будь-якої частини, яка рухається під час використання, завжди дочекайтеся повної зупинки рухомих частин, після чого вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.
  - Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як його збирати, розбирати, чистити та змінювати аксесуари або наближатися до частин, які рухаються під час використання.
  - Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Дивіться інструкції і таблицю із чищення у цьому посібнику.

- У жодному разі не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Не наповнюйте чашу чи глек вище максимальної позначки. Дотримуйтеся кількості продуктів, часу обробки та швидкості, що вказані в посібнику користувача.
- Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (до < 60 °C).
- Давайте пристрою охолонути до кімнатної температури після обробки кожної порції.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть спричинити знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- Для запобігання небезпеці внаслідок ненавмисного перезапуску термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішній вимикач (наприклад,

таймер) або до контуру, який часто вмикається/вимикається комунальними службами.

- **Рівень шуму:** Lc = 87 дБ [A]

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП).

## Утилізація

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU). Дотримуйтеся правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.



# 1 Загальний огляд (мал. 1)

- ① Штовхач кухонного комбайна
- ② Кришка чаші кухонного комбайна
- ③ Ріжучий блок
- ④ Привідний вал
- ⑤ Чаша кухонного комбайна
- ⑥ Блок двигуна
- ⑦ Насадка для замішування тіста
- ⑧ Подвійний об'ємний збивач
- ⑨ Регульований диск для нарізання
- ⑩ Поворотний диск для натирання

A: для грубого натирання


B: для дрібного натирання

- ①① Диск для нарізання соломкою (HR7778, HR7783)
- ①② Диск для подрібнення (HR7778, HR7783)
- ①③ Диск для картоплі фрі (HR7778, HR7783)
- ①④ Конус цитрус-преса
- ①⑤ Сіточка цитрус-преса
- ①⑥ Чаша млинка (додатково)
- ①⑦ Ущільнююче кільце (додатково)
- ①⑧ Знімний ріжучий блок для млинка (додатково)
- ①⑨ Штовхач максі-соковижималки (HR7778, HR7783)
- ②⑩ Кришка максі-соковижималки (HR7778, HR7783)
- ②⑪ Фільтр максі-соковижималки (HR7778, HR7783)
- ②⑫ Чаша максі-соковижималки (HR7778, HR7783)
- ②⑬ Базовий блок чаші максі-соковижималки (HR7778, HR7783)
- ②⑭ Мірна чашка для блендера
- ②⑮ Кришка блендера
- ②⑯ Чаша блендера
- ②⑰ Ущільнююче кільце
- ②⑱ Знімний ріжучий блок для блендера
- ②⑲ Кришка лотка
- ③① Лоток для зберігання
- ③② Лопатка
- ③③ Щітка для чищення

## 2 Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою та аксесуарів добре почистіть деталі, які контактуватимуть із їжею.

Щоб дізнатися більше корисних порад та основних рецептів онлайн:

- 1 Відвідайте веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 На головній сторінці клацніть кнопку пошуку .
- 3 У полі пошуку введіть номер виробу «HR7776, HR7778 або HR7783».
- 4 Знайдіть або завантажте потрібну інформацію з результатів пошуку.
- 5 Дивовижні рецепти шукайте на веб-сайті [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

### Термозахист двигуна (автоматична зупинка для захисту від перенавантаження)

Ваш кухонний комбайн створено із захистом від перегрівання та використання за умов максимального струму.

У разі перенавантаження пристрій автоматично зупиняє роботу для запобігання пошкодженню.

Щоб скинути налаштування пристрою, виконайте подані нижче кроки.

- 1 Поверніть регулятор у положення OFF, а потім від'єднайте пристрій від електромережі.
- 2 Викладіть трохи продуктів, щоб зменшити навантаження.
- 3 Дайте пристрою охолонути протягом 20 хвилин.
- 4 Під'єднайте штекер до мережі та виберіть потрібну швидкість.



## 3 Використання кухонного комбайна

### Загальне збирання

Перш ніж використовувати або збирати аксесуари, ознайомтеся з процедурою збирання на **мал. 2–9**.

- 1 Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її на блоці двигуна.
- 2 Під'єднайте аксесуар або аксесуар із валом до чаші.
- 3 Покладіть продукти до чаші.
  - Для citrus-преса: притисніть citrusові на конусі та перейдіть до кроку 5.
- 4 Накрийте чашу кришкою та повертайте кришку за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її. Потім вставте штовхач в отвір для подачі.
  - Для дисків: проштовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем.
- 5 Під'єднайте штекер до мережі.
- 6 Дізнатися рекомендовану кількість продуктів і налаштування можна у **таблиці 10**. Поверніть регулятор у потрібне налаштування швидкості.
- 7 Після використання поверніть регулятор у положення **OFF** і від'єднайте пристрій від мережі.

### Диски

Перед початком використання пристрою виберіть потрібний диск із перелічених нижче і зберіть його відповідно до **мал. 2**:

	Назва	Призначення
	Поворотний диск для натирання	Для натирання продуктів на тонкі чи товсті шматки завдяки поворотним сторонам
	Регульований диск для нарізання	Для нарізання продуктів на скибки встановленої товщини
	Диск для нарізання соломкою (HR7778, HR7783)	Для нарізання продуктів тонкою соломкою
	Диск для подрібнення (HR7778, HR7783)	Для подрібнення продуктів на малі або дрібні шматки
	Диск для картоплі фрі (HR7778, HR7783)	Для нарізання продуктів товстою соломкою

### Увага!

- Будьте обережними з ріжучим лезом диска. Воно має дуже гострі краї.
- У жодному разі не використовуйте цей диск для подрібнення твердих продуктів, наприклад кубиків льоду.
- Просуваючи продукти в отвір для подачі, не тисніть на штовхач надто сильно.



### Примітка

- Проштовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем. Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно. Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожнюйте чашу.

## Ріжучий блок



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 3**. За допомогою ріжучого блока можна подрібнювати продукти, змішувати їх або робити пюре. Його можна також використовувати для змішування рідкого тіста на торт. Щоб видалити продукти, які прилипають до ножа або чаші, використовуйте лопатку, спершу вимкнувши пристрій.

Використання/застосування	Призначення
Подрібнення м'яса/риби	Фрикадельки, рибні котлети, гамбургери
Подрібнення цибулі/трав	Сальса, соус песто або для оздоблення
Подрібнення горіхів або шоколаду	Посипка або оздоблення салатів, хліба, пудингів
Приготування пюре з горіхів	Паста з мигдалевого або арахісового масла



### Примітка

- Вставляйте ріжучий блок у чашу перед тим, як додавати продукти.
- Не використовуйте ріжучий блок для подрібнення таких твердих продуктів, як кавові зерна, куркума, мускатний горіх і кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення твердого сиру або шоколаду. Ці продукти можуть сильно нагрітися, почати плавитися та зробитися грудкуватими.

## Насадка для замішування тіста



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 4**. Для початку поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування замішування . Для зупинки після замішування тіста знову натисніть цю кнопку. Насадку для замішування тіста можна використовувати для швидкого та легкого замішування тіста для хліба, булочок, печива, пирогів та макаронів.



### Підказка

- Кнопку попередньо встановленого налаштування замішування обладнано таймером автоматичного вимкнення для захисту пристрою від перенавантаження.
- Кнопка попередньо встановленого налаштування замішування передбачає також період автоматичного охолодження після кожного циклу обробки. Під час цього періоду кнопка блиматиме, і її функцію неможливо буде увімкнути.


## Подвійний об'ємний вінчик



### Попередження

- Не використовуйте подвійний об'ємний вінчик для змішування рідкого тіста на торт із маслом чи маргарином. Для цього використовуйте ріжучий блок.


Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 5**.

Для початку поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування збивання . Для зупинки після збивання верхків чи яєчних білків знову натисніть цю кнопку.

Подвійний об'ємний вінчик можна використовувати для збивання яєчних білків та верхків, приготування суміші для безе та поливки зі збитих верхків.



#### Підказка

- Кнопку збивання  обладнано таймером автоматичного вимкнення для захисту пристрою від перенавантаження.

## Цитрус-прес

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 6**.

Цитрус-прес можна використовувати для швидкого та легкого вичавлення соку із цитрусових, таких як апельсин, лимон та грейпфрут.



#### Примітка

- Встановіть сіточку для цитрус-преса на вал у чаші. Слідкуйте, щоб виступ на сіточці заходив в отвір на ручці чаші. У разі належного встановлення сіточки чути клацання.
- Притисніть цитрус до конуса. Перестаньте тиснути, щоб за необхідності видалити м'якоть із сітчастого фільтра. Після вичавлення соку або для видалення м'якоти поверніть регулятор у положення **OFF** і вийміть із пристрою чашу з аксесуарами.

## Млинок (додатково)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 7**.

Млинок можна використовувати для подрібнення кавових зерен, зерен перцю, горіхів, трав, сухофруктів тощо.

Сухофрукти, такі як інжир, можна подрібнити і використовувати як посипку для йогуртів або посипку для хліба чи бісквіта.

Для оптимальних результатів обробки сушеного чорного інжиру обробляйте щонайбільше 60 г продукту за швидкості P протягом 7 секунд.



#### Примітка

- Чашу млинка та ріжучий блок можна замовити у дилера Philips або в сервісному центрі Philips як додатковий аксесуар.
- Дотримуйтеся рекомендації у таблиці 10. Не наповнюйте млинок вище максимальної позначки.

## Максі-соковижималка

### (HR7778 , HR7783)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 8**.

Максі-соковижималку можна використовувати для вичавлення соку з 1,5 кг фруктів та овочів, наприклад моркви, яблука, кавуна, груш, винограду і ананаса.



#### Увага!

- У жодному разі не вставляйте в отвір для подачі руки чи інші предмети (наприклад, виделку, ніж, ложку або лопатку). Для цього використовуйте лише штовхач, що додається.
- Перед тим як знімати кришку, зачекайте, поки сіточка не зупиниться повністю.




#### Примітка

- Завжди перевіряйте сіточку перед використанням. Не використовуйте соковижималку, якщо помітите будь-які пошкодження, наприклад щілини, тріщини чи незафіксований диск для тертя.
- Перед тим як обробляти продукти, видаліть усі зернята та кісточки зі слив, абрикосів, персиків і вишень, а також зніміть тверду шкірку з ананасів, динь тощо.
- У разі належної фіксації кришки на чаші соковижималки чути клацання.

## Блендер



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до **мал. 9**.

Блендер можна використовувати для приготування молочних коктейлів, соку, супів та соусів із використанням фруктів, овочів та води або інших рідин. Його можна також використовувати для приготування майонезу. Щоб подрібнити лід, поверніть регулятор у положення ON і натисніть кнопку попередньо встановленого налаштування для льоду . Щоб зупинити, знову натисніть цю кнопку.



#### Примітка

- У жодному разі не відкривайте кришку та не занурюйте руки чи будь-які предмети в глек, коли блендер працює.
- Перед тим як під'єднувати до чаші блендера ріжучий блок, встановіть на ріжучий блок ущільнююче кільце.
- Для додавання рідких продуктів під час роботи наливайте їх у чашу блендера через отвір для подачі.
- Перед обробкою продуктів ріжте їх на невеликі шматочки.
- Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Обробляючи рідину, яка може пінитися (наприклад, молоко), не наливайте в чашу блендера більше 1 л, щоб вона не виливалася.
- Покладіть продукти в чашу блендера, не перевищуючи позначки максимального рівня.

## 4 Рецепт

Піца по-домашньому: тісто для піци

### Продукти

- 250 звичайного борошна + додатково 165 мл води, теплої
- 4 г сухих дріжджів
- ½ стол. ложки (білого) цукру
- ½ чайної ложки солі

### Спосіб приготування

- 1 Встановіть чашу блендера і додайте в неї воду, дріжджі, цукор та сіль.
- 2 Двічі натисніть кнопку імпульсного режиму, щоб перемішати продукти.
- 3 Зніміть глек із блока двигуна і залиште його на 5 хвилин.
- 4 Встановіть в чашу кухонного комбайна насадку для замішування тіста і додайте в чашу борошно, після чого поверніть регулятор у налаштування швидкості 1.
- 5 Повільно наливайте суміш дріжджів в отвір для подачі, коли працює двигун.
- 6 Обробляйте до утворення кульки тіста.
  - Додайте 1 або 2 стол. ложки борошна, якщо кулька тіста занадто м'яка.
- 7 Вийміть кульку тіста із чаші, обкачайте її у борошні та загорніть у кулінарну плівку.
- 8 Дайте тісту підрости за кімнатної температури протягом 10–40 хвилин залежно від того, наскільки грубою має бути скоринка.
- 9 Нагрійте духовку з максимальним налаштуванням температури.
- 10 На посипаній борошном поверхні розкачайте тісто для піци і викладіть на нього томатний соус, моцарелу та свіжий базилік.
- 11 Випікайте тісто для піци в гарячій духовці.
  - Для завершення випікання потрібно буде 8–10 хвилин залежно від налаштування духовки.

Піца по-домашньому: соус та начинка

#### Продукти

Пропозиція начинки для піци:

100 г моцарели, порізані на шматки

2 листки свіжого базиліку, нарізаного

1 болгарський перець

50 г ковбаси

1 червона цибуля

твердий сир (пармезан)

Томатний соус:

100 мл овочевого бульйону

2 стол. ложки томатного пюре

2 листки свіжого базиліку

Спосіб приготування

- 1 Попередньо нагрійте духовку з максимальним налаштуванням температури.
- 2 Встановіть чашу блендера і додайте в неї продукти для соусу.
- 3 Змішуйте продукти на швидкості 1 протягом 30–60 секунд.
- 4 Зніміть глек із блока двигуна і встановіть в чашу кухонного комбайна насадку для нарізання (диск).
- 5 Покладіть болгарський перець, ковбасу та цибулю у чашу і наріжте їх на швидкості 1.
- 6 Встановіть насадку для натирання (диск) і додайте в чашу сир.
- 7 Обробіть сир на швидкості 1.
- 8 Розкачайте тісто для піци і змастіть його томатним соусом та викладіть начинку.
- 9 Випікайте піцу в гарячій духовці протягом 8–10 хвилин.

## 5 Чищення



#### Попередження

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднуйте його від електромережі.



#### Увага!

- Слідкуйте, щоб ножі та диски не торкалися твердих предметів. Інакше вони можуть затупитися.
- Леза гострі. Будьте обережні під час чищення ріжучого блока кухонного комбайна, ріжучого блока блендера та дисків.

- 1 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.
- 2 Інші частини мийте гарячою водою (< 60 °C) із миючим засобом або в посудомийній машині.

## 6 Зберігання

- 1 Проштовхніть кабель живлення у вбудований блок для його зберігання (мал. 12).
- 2 Поставте пристрій у сухому місці.
- 3 (Для HR7776) Покладіть малі аксесуари у чашу кухонного комбайна (мал. 13).
- 4 (Для HR7778 та HR7783) Покладіть насадку для змішування тіста, ріжучий блок, подвійний об'ємний вінчик, лопатку та диски в лоток для зберігання аксесуарів (мал. 14).

## 7 Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) чи зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти на гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Українська

