

PHILIPS

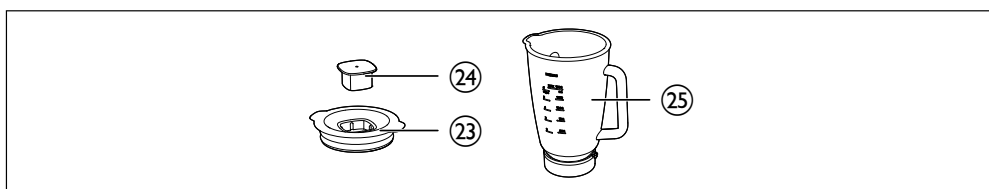
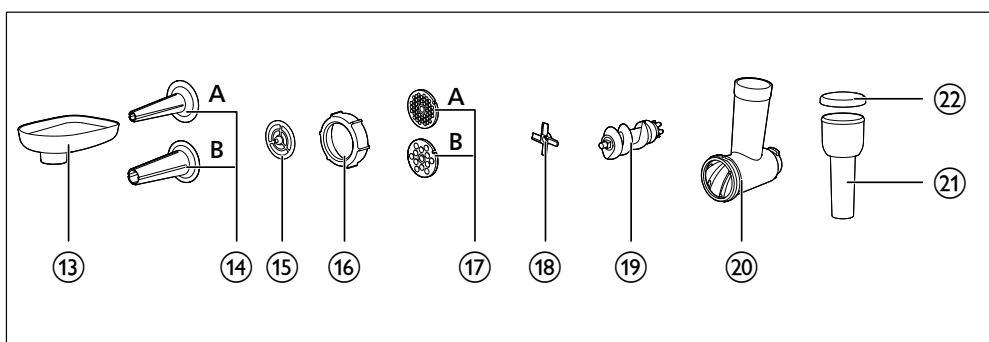
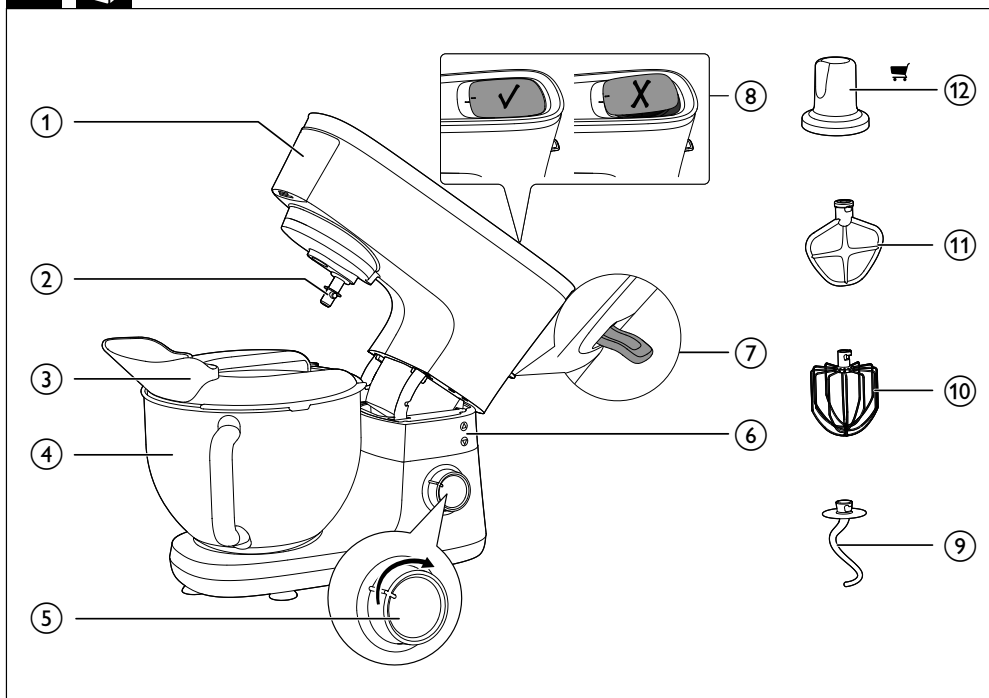
HR7962



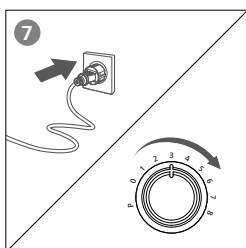
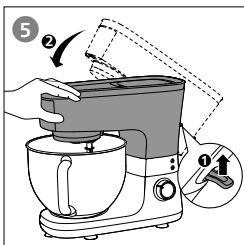
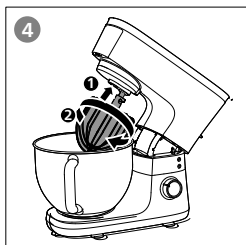
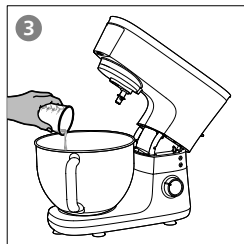
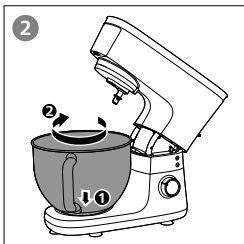
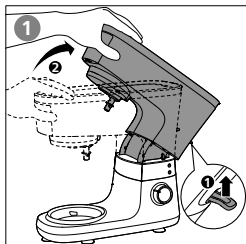
EN	User manual	9
KK	Пайдаланушы нұсқаулығы	14
MK	Упатство за корисникот	20
NL	Gebruiksaanwijzing	26
NO	Brukerhåndbok	31
PL	Podręcznik użytkownika	36
PT	Manual do utilizador	42
RO	Manual de utilizare	48

RU	Инструкция по эксплуатации	54
SK	Používateľská príručka	60
SL	Uporabniški priročnik	65
SQ	Manuali i përdorimit	70
SR	Korisnički priručnik	75
SV	Användarhandbok	80
TR	Kullanım kılavuzu	85
UK	Посібник користувача	90

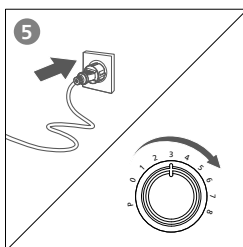
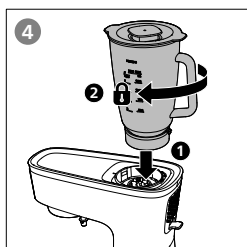
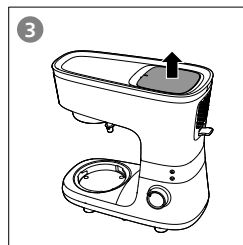
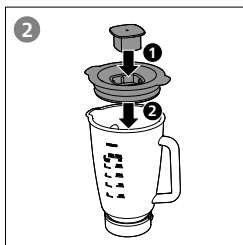
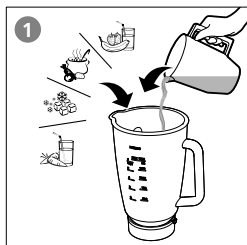
1



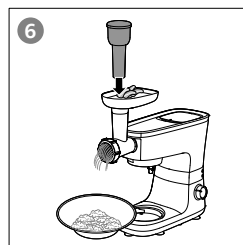
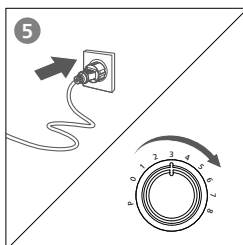
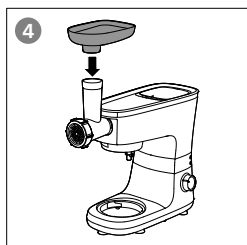
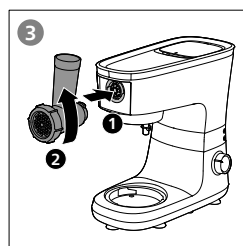
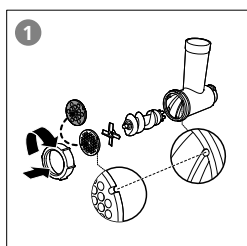
2

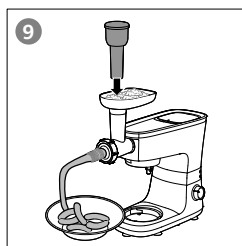
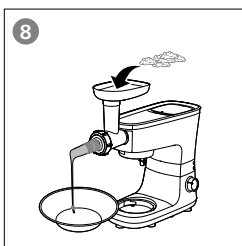
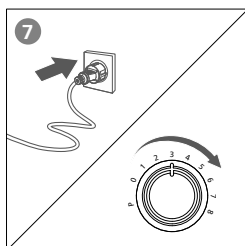
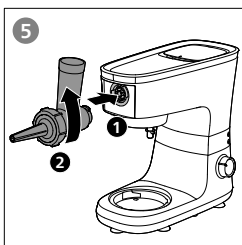
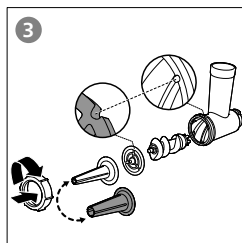
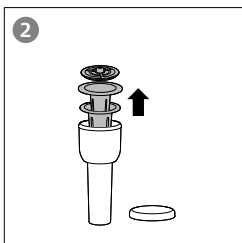
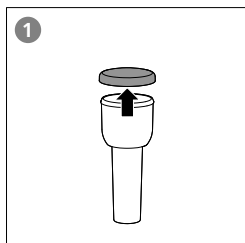


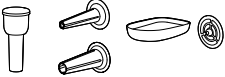
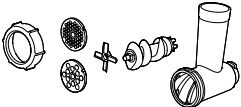
3



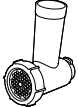
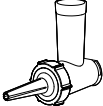
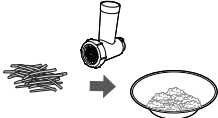
4





			
	X	X	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	X	✓

			 Kg (MAX)		
			3-12	2-5 min	④ → ⑦ / ⑧
			250-500ml	2-5 min	③ → ⑦ / ⑧
			200-750g	2-3 min	① → ⑤ / ⑥
			150-500g	2-3 min	③ → ⑦ / ⑧
			150-500g	1-2 min	① → ② / ③
			300-1000g	2-5 min	③ → ⑤ / ⑥
			300-1000g	8-12 min	① → ② → ③ / ④
			250-1000g	5-8 min	① → ② → ③ / ④
			40g	3 x 7 sec	P

		 kg (MAX)		
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		1500 ml	60 - 90 sec	⑥ / ⑧
		6 x 	1 min	❄️ ^P
	 3 cm x 2 cm x 10 cm	2 kg	5 min (MAX)	⑦ / ⑧
		2 kg	5 min (MAX)	⑦ / ⑧

1 Welcome

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

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference. For more inspiration, recipes and information about the product, visit

www.philips.com/welcome or download the free NutriU App* for IOS® or Android™.



* The NutriU App may not be available in your country. In this case, please access your local Philips website for inspiration

Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- 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.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or have 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 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.

- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing tools.
- If the bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the bowl tools.
- If food sticks to the wall of the mixing bowl or blender jar, switch off the appliance and then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into the mixing bowl when using any of the tools while the appliance is running.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl or blender jar as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.
- Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning

Caution

- 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.
- 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.
- Always switch off the appliance by turning the knob to 0 position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual. Follow the recipes as shown on the NutriU APP.

- 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 the user 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.
- Let hot ingredients cool down (< 60°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

Noise level: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling

This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.

Follow your country's rules for the separate collection of electrical products.



2 Overview (Fig. 1)

Kitchen machine

- ① Front cover (for meat mincer)
 - Make sure the front cover is securely closed before using bowl tools or blender.
- ② Tool connector
- ③ Splash guard
- ④ Bowl

- ⑤ Speed selector (Rotary knob)
- ⑥ Timer adjustment button
 - Used to increase or decrease processing time as desired.
- ⑦ Arm release button
- ⑧ Back cover (for blender)
 - Make sure the back cover is securely closed before using bowl tools or mincer accessories.
- ⑨ Dough hook
- ⑩ Whisk
- ⑪ Beater
- ⑫ Mill (optional)

Mincer (HR7962/21 only)

- ⑬ Feeding tray
- ⑭ Sausage horns
 - A: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
 - B: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
- ⑮ Sausage separator
- ⑯ Screw ring
- ⑰ Grinding discs
 - A: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)
 - B: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
- ⑱ Cutter/Knife
- ⑲ Worm shaft
- ⑳ Metal hopper
- ㉑ Pusher
- ㉒ Lid of pusher

Blender (HR7962/21 only)

- ②③ Blender jar lid
- ②④ Measuring cup
- ②⑤ Blender jar

3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

Overload protection

Your kitchen machine will also automatically stop working when overloaded. To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to **0** position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for a few minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

4 Using your kitchen machine

Mixing bowl tools

Note

- Make sure the knob is at 0 position before attaching the whisk, beater or dough hook.
- Up to 1000 g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 7. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- Make sure the covers (for the blender and meat mincer) on the arm are well locked before using your kitchen machine.

Make sure that you pick the desired attachment from following and assemble and use according to Fig. 2.

	Name	Purpose
	Dough hook	• For making bread and pizza • Suggested processing speed: 1-4
	Beater	• For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter • Suggested processing speed: 1-8
	Whisk	• For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles • Suggested processing speed: 3-8



Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splash guard:** fit the splash guard onto the stand before using the bowl tools. Remove the splash guard before you lift the arm of the stand. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking:** before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading:** use the dough hook to knead dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.



Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- To add liquid ingredients during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup.
- 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.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.

Blender

Make sure you assemble and use the blender according to Fig. 3.

Blender: for blending smoothies, shakes, juices and crushing ice

For ice crushing, turn the knob to speed P repeatedly until the ice is finely crushed.

Meat mincer

Mince meat

Make sure you assemble and use the appliance according to Fig. 4.

After using, clean and dry the appliance completely.

Put a thin layer of cooking oil on the metal parts to prevent oxidation. Thoroughly clean them before the next use.

The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.

When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

- 1 Switch off and unplug the appliance.
- 2 Detach the hopper assembly.
- 3 Clear the blockage.
- 4 Reassemble the hopper.
- 5 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never grind frozen meat. Before you grind the meat, defrost it. Meat that is directly from fridge is recommended.
- Avoid acidic (low pH) ingredients.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage during grinding.
- Choose coarse grinding disc or fine grinding disc according to your preference for the fineness of mince.

Make sausages

Make sure you assemble and use the appliance according to Fig. 5.

Note

- Mince meat first before making sausages.
- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

5 Cleaning

Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 6) for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.

- 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.
- 3 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

6 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

1 Қош келдіңіз

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

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Шабыттану, өнім туралы ақпарат пен қосымша рецептілер алу үшін www.philips.com/welcome веб-сайтына кіріңіз немесе IOS® Android™ жүйесіне арналған тегін NutriU қолданбасын* жүктеп алыңыз.



* NutriU қолданбасы еліңізде қолжетімді болмауы мүмкін. Бұл жағдайда жергілікті Philips веб-сайтына кіріп, шабытыңызды шындаңыз

Абайлаңыз

- Мотор бөлімін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Құрылғыны розеткаға жалғамас бұрын, құрылғының астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы, ашасы, қорғаныш қақпағы, айналмалы сүзгісі немесе кез келген басқа бөліктері зақымдалған болса немесе оларда 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.
- 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.

- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Бұл құралды балаларға пайдалануға болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралдың қадағалаусыз істеп тұруына жол бермеңіз.
- Құралдарды жумас бұрын, асуілік комбайннан бұлғауышты, көпіршіту құралын немесе қамыр илегіш ілмекті алыңыз.
- Ыдыс құралдары қатып қалса, ыдыс құралдарын құрсаулайтын ингредиенттерді алмастан бұрын құралды ажыратыңыз.
- Егер араластырғыш ыдыстың немесе блендер құмырасының жан-жағына тамақ тұрып қалса, құрылғыны сөндіріңіз және тұрып қалған тамақты қалақшамен (жинаққа кірмейді) алып тастаңыз.
- Құрылғы қосылып тұрса, құралдардың кез келгенін пайдалану кезінде араластырғыш ыдысқа ешқашан саусақтарыңызды немесе басқа затты (мысалы, қалақ) салмаңыз немесе қолданбаңыз.
- Ыдысқа немесе блендер құмырасына ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі буға байланысты ол құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Ас комбайнына бір уақытта біреуден артық құралды немесе қосалқы құралды ешқашан тіркемеңіз немесе пайдаланбаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Өткір кесетін пышақтарды қолданғанда, ыдысты босатқанда және тазалау кезінде абай болыңыз

Ескерту

- Қараусыз қалдырсаңыз және жинау, бөлшектеу, тазалау, қосалқы құралдарды алмастыру немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстау алдында әрқашан құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- 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.

- Құралды әрқашан тұтқаны 0 позициясына бұрау арқылы өшіріңіз.
- Өшіргеннен кейін әрқашан қозғалатын бөлшектері тоқтағанша күтіңіз, одан кейін тіректің тұтқасын көтеру немесе ашу, бөлшектеу немесе тіректен қосалқы құралдардың кез келгенінің бөлшектерін алу алдында құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Ас комбайнының құралдарын пайдалану кезінде пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілгендей мөлшерді, өңдеу уақытын және жылдамдығын сақтаңыз. NutriU қолданбасында көрсетілген рецептілерді пайдаланыңыз.
- Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Тазалау үшін пайдаланушы нұсқаулығында және кестеде берілген нұсқауларды 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.
- Тағамның ыстық құрамдастарын өңдемес бұрын суытып алыңыз ($< 60^{\circ}\text{C}$).
- Әр партияны өңдегеннен кейін құралды міндетті түрде бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.

Шу деңгейі: $L_c = 87 \text{ дБ [A]}$

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрылғы электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Өңдеу

Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.

Электр өнімдерінің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін орындаңыз.



2 Шолу (1-сурет)

Ас комбайны

- 1 Алдыңғы қақпақ (ет тартқышқа арналған)
 - Ыдыс құралдарын немесе блендерді қолданбас бұрын, алдыңғы қақпақтың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
- 2 Құрал коннекторы
- 3 Шашыраудан қорғағыш
- 4 Ыдыс
- 5 Жылдамдықты таңдағыш (айналмалы тұтқа)
- 6 Таймерді реттеу түймесі
 - Өңдеу уақытын қажетінше көбейту немесе азайту үшін қолданылады.
- 7 Иінітіректі босату түймесі
- 8 Артқы қақпақ (блендерге арналған)
 - Ыдыс құралдарын немесе ұсақтағыш аксессуарын пайдаланбас бұрын, артқы қақпақтың дұрыстап жабылғанына көз жеткізіңіз.
- 9 Қамыр илегіш ілмек
- 10 Көпіршіту құралын
- 11 Бұлғауыш
- 12 Диірмен (қосымша)

Ұсақтағыш (тек HR7962/21 үлгісінде)

- ⑬ Толықтыратын леген
- ⑭ Шұжық саптамалары
 - А: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)
 - В: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм)
- ⑮ Шұжықты бөлгіш
- ⑯ Бұрандалы сақина
- ⑰ Ұсақтау дискілері
 - А: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)
 - В: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)
- ⑱ Кескіш/пышақ
- ⑲ Шиыршық өзек
- ⑳ Темір түтік
- ㉑ Итергіш
- ㉒ Итергіш қақпағы

Блендер (тек HR7962/21 үлгісінде)

- ㉓ Блендер құмырасының қақпағы
- ㉔ Өлшеуіш ыдыс
- ㉕ Блендер құмырасы

3 Алғашқы рет қолданар алдында

Ас комбайнын және қосалқы құралдарын алғаш рет пайдалану алдында тағамға тиетін бөлшектерін мұқият тазалаңыз. Құралды тек қосалқы құралдарын дұрыстап құрастырғаннан кейін қоса аласыз.

Авто тоқтату

Ас комбайны үздіксіз жұмыс істеудің 15 минутынан кейін автоматты түрде өшеді. Бұл ұзақ қолданысқа байланысты орын алуы мүмкін қауіпсіздік проблемаларын болдырмайды.

Асыра жүктеуден қорғау

Ас комбайны асыра жүктелгенде жұмысын автоматты түрде тоқтатады. Артық жүктеме және автоматты түрде тоқтату қорғауының жағдайында құралды қалпына келтіру үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- 1** Тұтқаны **0** позициясына бұраңыз, одан кейін оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2** Жүктемені азайту үшін біраз ингредиентті алып тастаңыз.
- 3** Құралды бірнеше минут суытыңыз.
- 4** Қуат ашасын қуат көзіне қосыңыз және қажетті жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

4 Асүйлік комбайнды пайдалану

Араластырғыш ыдыс құралдары



Ескертпе

- Бұлғауышты, көпіршіту құралын немесе қамыр илегіш ілмекті орнатар алдында тұтқа 0 қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Ыдыста 1000 г үн мен басқа ингредиенттерді өңдеуге болады.
- 7-суретте көрсетілгендей ұсынылған мөлшерді, өңдеу уақытын және жылдамдығын сақтаңыз. Құрал зақымдалмас үшін ұсынылған өңдеу жылдамдығын аспаңыз.
- Асүйлік комбайнды пайдаланар алдында корпустағы қақпақтардың (блендерге және ет тартқышқа арналған) дұрыстап жабылғанына көз жеткізіңіз.

Төмендегілерден қажетті қосымшаны таңдағаныңызға және 2-суретке сәйкес құрастырып, қолданғаныңызға көз жеткізіңіз.

	Атауы	Мақсат
	Қамыр илегіш ілмек	• Нан мен пицца жасау үшін • Ұсынылған өңдеу жылдамдығы: 1-4
	Бұлғауыш	• Торттар, печеньеелер, кекс, тәттілер, езілген картоп, паста қамырын, глютенсіз нанды және салқын сары майды жасау үшін • Ұсынылған өңдеу жылдамдығы: 1-8
	Бұлғауыш	• Жұмыртқа ақуызын, крем, безе, мус және суфле жасау үшін • Ұсынылған өңдеу жылдамдығы: 3-8



Кеңес

- Шашыратпау үшін жылдамдықты әрқашан біртіндеп арттырыңыз.
- **Шашыраудан қорғағыш:** ыдыс құралдарын пайдаланбастан бұрын шашыраудан қорғағышты тірекке орнатыңыз. Тірек иінтірегін көтермес бұрын, шашыраудан қорғағышты алыңыз. Ингредиенттерді шашыраудан қорғағыштың шүмегінен салуға болады.
- **Ұру:** жұмыртқа ақуызын немесе кремді ұрмастан бұрын, ыдыс пен ұрғыштың құрғақ және майсыз екенін тексеріңіз.
- **Илеу:** нан мен пиццаға арналған қамырды илеу үшін қамыр илегіш ілмекті пайдаланыңыз. Қамырды ылғалдылық және температура жағдайына сай жасау үшін, сұйықтық мөлшерін реттеуіңіз керек.
Егер ас үй комбайнымен қамырды қайта илеу керек болса, қамыр құралға оралып қалмау үшін, қамырды ыдыстың түбіне қарай басыңыз. Қамырды міндетті түрде ұсынылған жылдамдықпен қайта илеңіз.

Блендер

Блендерді 3-суретке сәйкес жинап, қолданғаныңызға көз жеткізіңіз. Блендер: коктейльдерді, шырындарды араластыру және мұзды ұсақтау үшін Мұзды ұсақтау үшін тұтқаны Р жылдамдығына мұз майдалап ұсақталғанша қайталап бұраңыз.

Ескертпе

- Блендер қосылып тұрғанда, құмыраға қолыңызды немесе басқа затты салмаңыз.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді қосу үшін оларды блендер құмырасына өлшеуіш чашканы алу арқылы беру тесігінен 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.
- Қою пюрені араластыруда ең жақсы нәтижеге жету үшін блендерді жартылай толтырыңыз және ингредиенттерді бөлек араластыру бумаларында өңдеңіз.

Ет тартқыш

Ет тарту

Құралды 4-суретке сәйкес жинап, пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз.

Қолданғаннан кейін құралды толығымен тазалап, құрғатыңыз.

Тотығуды болдырмас үшін металл бөліктеріне жұқалап май жағыңыз. Келесі пайдаланар алдында оларды мұқият тазалаңыз.

Ет тартқыш шикі немесе әзірленген етті тартуға арналған.

Ет бункерге тұрып қалғанда, қайта орнату үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- 1 Құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- 2 Бункер жинағын ажыратыңыз.
- 3 Кептелген нәрсені тазалаңыз.
- 4 Бункерді қайта құрастырыңыз.
- 5 Қуат ашасын қуат көзіне қосыңыз және қажетті жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

Ескертпе

- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты ингредиенттерді ешқашан ұсақтаушы болмаңыз.
- Ешқашан мұздатылған етті тартпаңыз. Тартпас бұрын еттің мұзын ерітіп алыңыз. Тікелей тоңазытқыштан алынған етті тарту ұсынылады.
- Қышқыл (рН төмен) ингредиенттерді салмаңыз.
- Бункерге ет салып жатқанда тым көп етті итермеңіз немесе тым қатты күш жұмсамаңыз. Бұл құралдың асыра жүктелуін болдырмайды.

Кеңес

- Ұсақтау кезінде кептеліп қалмау үшін еттің сүйектерін, шеміршегін және сіңірлерін алып тастаңыз.
- Үлкен етіп ұсақтау дискісін немесе қатты майдалау дискісін тартылған еттің қаншалықты ұсақ болуын қалағаныңызға сәйкес таңдаңыз.

Шұжық жасау

Құралды 5-суретке сәйкес жинап, пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз.

Ескертпе

- Шұжықты жасамастан бұрын етті ұсақтаңыз.
- Түтіктегі шығыңқы жерлер мотордың ойықтарына тураланғанын тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылауларды жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.

5 Тазалау

Абайлаңыз

- Құралды тазаламас бұрын оны розеткадан ажыратыңыз.
- Бөлшектерді сумен, ыдыс жуғыш машинамен және/немесе ылғал шүберекпен тазалау туралы ақпаратты кестеден (6-сурет) қараңыз.

- 1 Моторды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Басқа бөліктерді ыстық суда ($< 60^{\circ}\text{C}$) аздап жуғыш сұйықтықпен немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз.
- 3 Тазалағаннан кейін құрал мен қосалқы құралдарын құрғақ жерде сақтаңыз.

6 Кепілдік және қолдау

Versuni компаниясы сатып алғаннан кейін осы өнімге екі жылдық кепілдік береді. Егер ақау дұрыс пайдаланбау немесе сапасыз техникалық қызмет көрсету салдарынан болса, бұл кепілдік күшін жояды. Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу үшін немесе кепілдікті пайдалану үшін біздің веб-сайтқа кіріңіз www.philips.com/support.



Пластмасса емес қаптама материалы гофрленген қағаздан, гофрленбеген қағаздан және қағаздан тұрады.



Пластмасса материалдан жасалған қаптама материалы LDPE, HDPE, PS және пластмассадан/әр түрлі металдардан тұрады.

1 Добре дојдовте

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips! За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред да го користите апаратот и зачувајте го за во иднина.

За инспирација, рецепти и информации во врска со производот, посетете ја веб-страницата www.philips.com/welcome или преземете ја бесплатната апликација NutriU* за iOS® или Android™.



* Апликацијата NutriU може да не е достапна во вашата земја. Во овој случај, посетете ја локалната веб-страница на Philips за инспирација

Предупредување

- Не потопувајте го моторот во вода и не плакнете го под чешма.
- Пред да го приклучите апаратот во штекер, проверете дали напонот наведен на долната страна од апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го користите апаратот ако кабелот за напојување, приклучокот, заштитниот капак, ротирачкото сито или кои било други делови се оштетени или ако на нив има видливи пукнатини.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување треба да го замени компанијата Philips, односно сервисен центар овластен од Philips или лица со соодветни квалификации за да се избегне опасност.
- Овој апарат може да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиеле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.

- Децата не смеат да си играат со апаратот.
- Овој апарат не смеат да го користат деца. Апаратот и кабелот чувајте ги подалеку од дофат на деца.
- Никогаш не оставајте го апаратот да работи без надзор.
- Пред миенето, извадете ги додатокот за матење, маталката или спиралниот додаток за тесто од кујнската машина.
- Ако се заглават алатките за садот, исклучете го апаратот од струја пред да ги отстраните состојките што ги блокираат алатките за садот.
- Ако се залепи храна на сидот од садот за матење или бокалот на блендерот, исклучете го апаратот и потоа со лопатка (не се испорачува) отстранете ја храната од сидот.
- Додека работи апаратот, никогаш немојте да ставате прсти или предмети (на пример лопатка) во садот за матење кога користите некоја од алатките.
- Бидете внимателни кога сипувате врела течност во садот или бокалот на блендерот затоа што апаратот може да ја исфрли поради ненадејно испуштање пареа.
- Никогаш не прикачувајте и не користете повеќе од една алатка или додаток на кујнската машина истовремено.
- Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.
- Бидете внимателни при ракувањето со остриите сечила, празнењето на садот и при чистењето

Внимание

- Секогаш исклучувајте го апаратот и исклучувајте го приклучокот од штекер ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, чистење, замена на додатоци или приближување до делови што се движат при користењето.
- За да избегнете опасност поради случајно ресетирање на заштитата од прегревање, овој апарат не смеете да го приклучувате на надворешен уред за прекинување на струјно коло, како што е прекинувачот со тајмерска контрола, или на струјно коло кое програмирано се вклучува и исклучува.

- Секогаш исклучувајте го апаратот така што ќе го завртите копчето во положба 0.
 - По исклучувањето секогаш чекајте движечките делови да застанат, а потоа исклучете го апаратот од штекер пред да го подигнете кракот на подножјето или да ги отворите, расклопите или извадите деловите на кој било додаток од подножјето.
 - Придржувајте се до количините, времето за обработка и брзината наведени во упатството за користење при употреба на алатките на кујнската машина. Следете ги рецептите прикажани во апликацијата NutriU.
 - Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги инструкциите и табелата за чистење во упатството за користење.
 - Никогаш не користете додатоци или делови од други производители што не се препорачани од Philips. Доколку користите вакви додатоци или делови, вашата гаранција ќе престане да важи.
 - Почекајте да се оладат врелите состојки (< 60°C) пред обработката.
 - Секогаш оставајте го апаратот да се олади до собна температура по секоја количина состојки што ќе ја обработите.
- Ниво на бучава: Lc = 87 dB [A]

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Рециклирање

Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.

Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.



2 Преглед (сл. 1)

Кујнска машина

- ① Преден капак (за додатокот за мелење месо)
 - Проверете дали предниот капак е добро затворен пред да го користите приборот за садот или блендерот.
- ② Приклучок за прибор
- ③ Заштита од прскање
- ④ Сад
- ⑤ Копче за избирање брзина (вртливо копче)
- ⑥ Копче за прилагодување на тајмерот
 - Се користи за зголемување или намалување на времето на обработка во зависност од потребата.
- ⑦ Копче за отпуштање на кракот
- ⑧ Заден капак (за блендерот)
 - Проверете дали задниот капак е добро затворен пред да го користите приборот за садот или додатоките за мелење месо.
- ⑨ Спирален додаток за тесто
- ⑩ Маталка
- ⑪ Добавок за матење
- ⑫ Мелница (изборно)

Додаток за мелење месо (само HR7962/21)

- ⑬ Фиока за полнење
- ⑭ Цевки за колбаси
 - А: мала цевка за колбаси (дијаметар од 12 mm)
 - В: голема цевка за колбаси (дијаметар од 22 mm)
- ⑮ Раздвојувач за колбаси
- ⑯ Прстен со навој
- ⑰ Дискови за мелење
 - А: диск за ситно мелење (дијаметар од 5 mm)
 - В: диск за крупно мелење (дијаметар од 8 mm)
- ⑱ Сечило/Нож
- ⑲ Спирална оска
- ⑳ Метална цевка
- ㉑ Потиснувач
- ㉒ Капак за потиснувачот

Блендер (само HR7962/21)

- ㉓ Капак за бокалот на блендерот
- ㉔ Шолја за мерење
- ㉕ Бокал на блендерот

3 Пред првото користење

Пред првото користење на кујнската машина и на додатоците, темелно измијте ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Апаратот може да го приклучите и вклучите само откако правилно ќе ги поставите додатоците.

Автоматско запирање

Кујнската машина автоматски ќе се исклучи по 15 минути континуирано работење. На тој начин ќе се избегнат потенцијални безбедносни проблеми поради долготрајната употреба.

Заштита од преоптоварување

Кујнската машина ќе се исклучи автоматски и во случај на преоптоварување.

За да го ресетирате апаратот во случај на преоптоварување и автоматско заштитно запирање, следете ги чекорите подолу:

- 1 Завртете го регулаторот на положба **0** и исклучете го апаратот од штекер.
- 2 Отстранете дел од состојките за да го намалите оптоварувањето.
- 3 Почекајте апаратот да се олади неколку минути.
- 4 Поврзете го приклучокот во напојувањето и повторно изберете ја саканата брзина.

4 Користење на кујнската машина

Прибор за садот за матење

Забелешка

- Проверете дали копчето е во положба 0 пред да ја прикачите маталката, додатокот за матење или спиралниот додаток за тесто.
- Во садот може да се обработат до 1000 g брашно со други состојки.
- Придржувајте се до препорачаните количини, времето и брзината на обработка дадени на сл. 7. Немојте да ја надминувате препорачаната брзина на обработка за да не се оштети машината.
- Пред да ја користите кујнската машина, проверете дали капаците (за блендерот и додатокот за мелење месо) на кракот се добро прицврстени.

Не заборавајте да го изберете саканиот додаток од долунаведената табела и да го склопите и користите како на сл. 2.

	Име	Намена
	Спирален додаток за тесто	• За правење леб и пица • Препорачана брзина на обработка: 1-4
	Додаток за матење	• За правење торти, колачи, пита, печиво, пире од компири, тесто за тестенини, леб без глутен и ладен путер • Препорачана брзина на обработка: 1-8
	Маталка	• За матење белки од јајца, шлаг, пуслици, мус и суфле • Препорачана брзина на обработка: 3-8

Совет

- За да избегнете прскање, секогаш зголемувајте ја брзината постепено.
- **Заштита од прскање:** поставете ја заштитата од прскање на подножјето пред да го користите приборот за садот. Отстранете ја заштитата од прскање пред да го подигнете кракот на подножјето. Состојки може да додавате преку грлото на заштитата од прскање.
- **Матење:** пред да матите белки или шлаг, проверете дали садот и маталката се суви и без маснотии.
- **Месење:** користете спиралниот додаток за тесто за месење тесто за леб и пици. Количината на течноста за обликување на тестото треба да ја приспособите според влажноста и температурата. Ако сакате повторно да го месите тестото со кујнската машина, притиснете го тестото до дното на садот за да не се обвитка околу спиралниот додаток. Не заборавајте тестото повторно да го месите со препорачаната брзина.

Блендер

Не заборавајте да го склопите и користите блендерот како на сл. 3.

Блендер: за блендирање смутија, шејкови, сокови и дробење мраз

За дробење мраз, завртете го копчето на брзина P повеќепати сè додека мразот не се издоби ситно.

Забелешка

- Никогаш не отворајте го капакот и не ставајте раце или предмети во бокалот додека работи блендерот.
- За да додадете течни состојки за време на блендирањето, истурете ги во бокалот на блендерот преку отворот за полнење со отстранување на шолјата за мерење.
- Исечете ги состојките на мали парчиња пред обработката.
- Ако сакате да подготвите голема количина, обработувајте повеќе мали количини состојки наместо голема количина одеднаш.
- За да избегнете истурање: кога обработувате течност која создава пена (на пр. млеко), во бокалот на блендерот не сипувајте повеќе од 1 литар течност.
- Ставете ги состојките во бокалот на блендерот до ознаката за максимално ниво.
- За да постигнете најдобар резултат при блендирање густо пире, наполнете го бокалот на блендерот до половина и обработете ги состојките во засебни количини за блендирање.

Додаток за мелење месо

Мелење месо

Не заборавајте да го склопите и користите апаратот како на сл. 4.

По употреба, исчистете и исушете го апаратот целосно.

Ставете тенок слој масло за готвење на металните делови за да спречите оксидација. Темелно исчистете ги пред следната употреба.

Додатокот за мелење месо е наменет за мелење сурово или варено месо.

Ако месото се заглави во цевката, следете ги чекорите подолу:

- 1 Исклучете го апаратот и извлечете го приклучокот од штекер.
- 2 Откачете го склопот со цевка.
- 3 Отстранете го заглавеното место.
- 4 Повторно составете ја цевката.
- 5 Поврзете го приклучокот во напојувањето и повторно изберете ја саканата брзина.

Забелешка

- Никогаш не мелете коски, јаткасти плодови или други тврди состојки.
- Никогаш не мелете замрзнато месо. Пред да го мелете месото, одмрзнете го. Се препорачува месо директно од фрижидер.
- Избегнувајте кисели (ниска pH) состојки.
- Не ставајте премногу месо и немојте премногу да притискате кога го туркате месото во цевката. На тој начин ќе избегнете преоптоварување на апаратот.



Совет

- Отстранете ги коските, 'рскавиците и жилите од месото за да избегнете блокирање при мелењето.
- Изберете диск за крупно мелење или диск за ситно мелење во зависност од тоа колку ситно сакате да биде месото.

Правење колбаси

Не заборавajte да го колупите и користите апаратот како на сл. 5.



Забелешка

- Измелете го месото пред да правите колбаси.
- Проверете дали испакнатите делови на цевката се порамнети со жлебовите на моторот.
- Немојте да ги блокирате отворите за воздух на цевката за колбаси.
- Внимавајте колбасите да не бидат премногу дебели во случај кожата на колбасот да е премногу растегната.
- Погрижете се кожата на колбасот да биде влажна за да не се залепи на цевката за колбаси.

5 Чистење



Предупредување

- Исклучете го апаратот од струја пред да го чистите.
- Погледнете ја табелата (сл. 6) за да најдете информации за чистење на деловите со вода, машина за миене садови и/или со влажна крпа.

- 1 Исчистете ја моторната единица со влажна крпа.
- 2 Другите делови исчистете ги во топла вода (< 60 °C) со малку течност за миене садови или во машина за миене садови.
- 3 Складирајте го апаратот и додатоците на суво место по чистењето.

6 Гаранција и поддршка

Versuni нуди двегодишна гаранција за овој производ по купувањето. Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.philips.com/support.

1 Welkom

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, kunt u uw product registreren op www.philips.com/welcome.

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

Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over het product naar

www.philips.com/welcome of download de gratis NutriU-app* voor iOS® of Android™.



* De NutriU-app is mogelijk niet beschikbaar in uw land. In dat geval raadpleegt u uw lokale Philips-website voor inspiratie.

Waarschuwing

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik dit apparaat niet wanneer het netsnoer, de stekker, de beschermkap, de draaiende zeef of andere delen zijn beschadigd of zichtbare barsten hebben.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Verwijder de klopper, garde of deeghaak uit de keukenmachine voordat u de accessoires schoonmaakt.
- Als de accessoires vastlopen, dient u altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen voordat u de ingrediënten verwijdert die de blokkade veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de mengkom of blenderkan blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel (niet meegeleverd).
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp (zoals een spatel) in de mengkom als u één van de accessoires gebruikt terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de kom of blenderkan zit. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat worden geworpen.
- Bevestig en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd op de keukenmachine.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van de scherpe messen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.

Let op

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, onderdelen vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u dit apparaat nooit aansluiten op een externe schakelaar zoals een timer. U mag het apparaat ook nooit aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken door het nutsbedrijf.

- Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar 0 te draaien.
- Wacht altijd tot de bewegende onderdelen volledig stilstaan nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de arm van de standaard optilt, of een van deze onderdelen opent, uit elkaar haalt of verwijdt van een accessoire bij de standaard.
- Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid voor het gebruik van de accessoires, zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Volg de recepten zoals aangegeven in de NutriU-app.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 60 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.

Geluidsniveau: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Recycling

Dit symbool betekent dat elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mogen worden weggegooid.

Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.



2 Overzicht (fig. 1)

Keukenmachine

- ① Afdekplaat (voor de vleesmolen)
 - Zorg ervoor dat de voorplaat goed is gesloten voordat u de accessoires of blender gebruikt.
- ② Accessoireverbindingstuk
- ③ Spatscherm
- ④ Kom
- ⑤ Snelheidskeuzeknop (draaiknop)
- ⑥ Knop voor het aanpassen van de timer
 - Wordt gebruikt om de verwerkingstijd naar wens te verlengen of te verkorten.
- ⑦ Ontgrendelknop van de arm
- ⑧ Achterplaat (voor de blender)
 - Zorg ervoor dat de achterplaat goed is gesloten voordat u de accessoires voor de kom of vleesmolen gebruikt.
- ⑨ Deeghaak
- ⑩ Garde
- ⑪ Kloppe
- ⑫ Maalmolen (optioneel)

Vleesmolen (alleen HR7962/21)

- ⑬ Invoerlade
- ⑭ Worsthoornen
 - A: kleine worsthoorn (diameter van 12 mm)
 - B: grote worsthoorn (diameter van 22 mm)

- ⑮ Worstscheider
- ⑯ Schroefring
- ⑰ Maalschijven
 - A: fijne maalschijf (diameter van 5 mm)
 - B: grove maalschijf (diameter van 8 mm)
- ⑱ Mes
- ⑲ Wormas
- ⑳ Metalen hakmolen
- ㉑ Stamper
- ㉒ Deksel van stamper

Blender (alleen HR7962/21)

- ㉓ Deksel van blenderkan
- ㉔ Maatbeker
- ㉕ Blenderkan

3 Vóór het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u de keukenmachine en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

U kunt het apparaat alleen aansluiten op het stopcontact en inschakelen nadat u de accessoires op de juiste manier hebt bevestigd.

Autostop

Uw keukenmachine wordt automatisch uitgeschakeld als deze langer dan 15 minuten continu wordt gebruikt. Hiermee kunnen eventuele veiligheidsproblemen vanwege langdurig gebruik worden voorkomen.

Overbelastingsbeveiliging

Uw keukenmachine wordt ook automatisch stopgezet wanneer deze is overbelast. Volg onderstaande stappen om het apparaat opnieuw in te schakelen na overbelasting en autostop:

- 1 Draai de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Verwijder een gedeelte van de ingrediënten om de druk te verlichten.
- 3 Laat het apparaat een paar minuten afkoelen.
- 4 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

4 Uw keukenmachine gebruiken

Accessoires voor de mengkom



Opmerking

- Zorg ervoor dat de knop op 0 staat voordat u de garde, klopper of deeghaak bevestigt.
- U kunt tot 1000 g bloem en andere ingrediënten verwerken in de kom.
- Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in afb. 7. Overschrijd de aanbevolen verwerkingssnelheid niet om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Controleer of de afdekkingen (voor de blender en de vleesmolen) op de arm goed zijn vergrendeld voordat u de keukenmachine gebruikt.

Kies voor u begint het gewenste hulpstuk en bevestig en gebruik het volgens afb. 2.

	Naam	Doel
	Deeghaak	• Geschikt voor brood en pizza • Aanbevolen verwerkingssnelheid: 1-4
	Klopper	• Geschikt voor cake, koekjes, taart, deeg, aardappelpuree, pastadeeg, glutenvrij brood en koude boter • Aanbevolen verwerkingssnelheid: 1-8
	Garde	• Geschikt voor eiwit, slagroom, schuimgebakjes, mousse en soufflé • Aanbevolen verwerkingssnelheid: 3-8



Tip

- Voer de snelheid altijd geleidelijk op om spatten te voorkomen.
- **Spatscherm:** plaats het spatscherm op de standaard voordat u een komaccessoire gebruikt. Verwijder het spatscherm voordat u de arm van de standaard tilt. U kunt ingrediënten toevoegen via de opening in het spatscherm.
- **Kloppen:** als u eiwitten of room wilt kloppen, zorg dan dat de kom en de garde droog en vetvrij zijn.
- **Kneden:** gebruik de deeghaak om deeg te kneden voor brood en pizza. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.

Als u het deeg opnieuw wilt kneden met de keukenmachine, druk het deeg dan tegen de bodem van de kom om te voorkomen dat het deeg zich om het hulpstuk windt. Zorg ervoor dat u het deeg opnieuw kneedt op of onder de aanbevolen snelheid.

Blender

Zorg ervoor dat u de blender monteert en gebruikt volgens afb. 3.

Blender: voor het maken van smoothies, shakes, sapjes en om ijs te vermalen
Voor het malen van ijs zet u de knop herhaaldelijk op snelheid P tot het ijs is fijngemalen.



Opmerking

- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Als u tijdens het blenden vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, verwijder dan de maatbeker en giet deze in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.
- Voor het beste resultaat bij het maken van een dikke puree, kunt u het beste de blenderkan voor de helft vullen en de ingrediënten apart verwerken.

Vleesmolen

Vlees malen

Zorg ervoor dat u het apparaat monteert en gebruikt volgens afb. 4.

Maak het apparaat na gebruik volledig schoon en droog het af.

Breng een dunne laag bakolie op de metalen onderdelen om oxidatie te voorkomen.

Maak ze grondig schoon voor het volgende gebruik.

De vleesmolen is bedoeld voor het malen van rauw of gekookt vlees.

Volg de onderstaande stappen om vlees uit de hakmolen te verwijderen:

- 1 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Maak de hakmolen los uit het apparaat.
- 3 Verwijder de blokkade.
- 4 Plaats de hakmolen terug in het apparaat.
- 5 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

Opmerking

- Maal nooit botten, noten of andere harde ingrediënten.
- Maal nooit bevroren vlees. Ontdooi het vlees voordat u het maalt. Het wordt aanbevolen om vlees te gebruiken dat rechtstreeks uit de koelkast komt.
- Vermijd zure (lage pH-waarde) ingrediënten.
- Voeg niet teveel vlees toe en druk het vlees niet te hard in de hakmolen. Zo voorkomt u dat het apparaat overbelast raakt.

Tip

- Verwijder botten, kraakbeen en pezen uit het vlees om te voorkomen dat het apparaat blokkeert.
- Kies een grove of fijne maalschijf naar wens voor de fijnheid van het gemalen vlees.

Worsten maken

Zorg ervoor dat u het apparaat monteert en gebruikt volgens afb. 5.

Opmerking

- Maal het vlees voor u worsten maakt.
- Controleer of de uitsteeksels op de hakmolen zich op één lijn bevinden met de groeven van de motor.
- Blokkeer de luchtuitlaatgroeven van de worsthoorn niet.
- Maak de worsten niet te dik om te voorkomen dat de huid van de worst knapt.
- Houd de huid van de worst nat om te voorkomen dat deze aan de worsthoorn blijft plakken.

5 Schoonmaken



Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Raadpleeg de tabel (fig. 6) voor informatie over het schoonmaken van de onderdelen met water, in de afwasmachine en/of met een vochtige doek.

- 1 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- 2 Maak de overige onderdelen schoon in heet water (< 60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 3 Berg het apparaat en de accessoires op een droge plaats op na het schoonmaken.

6 Garantie en ondersteuning

Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

1 Velkommen

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil ha fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

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

Hvis du vil ha mer inspirasjon, oppskrifter og informasjon om produktet, kan du gå til www.philips.com/welcome eller laste ned den kostnadsfrie NutriU-appen* for iOS® eller Android™.



* NutriU-appen er kanskje ikke tilgjengelig i landet du bor i. I dette tilfellet kan du gå til den lokale Philips-nettsiden for inspirasjon

Advarsel

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet, det beskyttende dekelet, den roterende silen eller andre deler er skadet eller har synlige sprekker.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.

- Ta av flatvispen, vispen eller deigkroken fra kjøkkenmaskinen før du rengjør verktøyet.
- Hvis bolleutstyret setter seg fast, må du trekke støpselet ut av stikkkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer bolleutstyret.
- Hvis ingrediensene sitter fast i miksebollen eller -kannen, må du slå av apparatet og bruke en slikkepott (følger ikke med) til å fjerne ingrediensene.
- Ikke stikk inn eller bruk fingrene eller en gjenstand (for eksempel en slikkepott) i miksebollen mens utstyret er i bruk og apparatet er i gang.
- Vær forsiktig hvis varm væske helles i miksebollen eller -kannen, ettersom væsken kan komme ut av apparatet igjen i form av plutselig damp.
- Ikke koble til eller bruk flere tilbehør eller utstyr på kjøkkenmaskinen samtidig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivbladene, når du tømmer bollen og under rengjøring

Forsiktig

- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkkontakten hvis apparatet står uten tilsyn, og før montering, demontering, rengjøring, bytte av tilbehør eller før håndtering av deler som beveger seg når apparatet er i bruk.
- For å unngå farlige situasjoner på grunn av at varmesikkerhetsmekanismen tilbakestilles ved et uhell, kan ikke dette apparatet få strømforsyning via en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter. Det kan heller ikke kobles til en krets som regelmessig slås av og på av innretningen.
- Slå alltid av apparatet ved å vri bryteren til 0-posisjonen.
- Vent alltid til de bevegelige delene står stille når du har slått av apparatet, og trekk deretter stikkkontakten ut av støpselet før du løfter armen på stativet, eller åpner, demonterer eller tar ut delene til noe av tilbehøret fra stativet.

- Overhold mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene ved bruk av kjøkkenmaskinutstyret, slik et er angitt i brukerhåndboken. Følg oppskriftene som anvist i NutriU-appen.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene og tabellen for rengjøring som er oppgitt i brukerhåndboken.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Avkjøl varme ingredienser (< 60 °C) før de bearbeides.
- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver porsjon som bearbeides.

Støynivå: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Resirkulering

Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall

Følg nasjonale regler for separat kassering av elektriske produkter



2 Oversikt (fig. 1)

Kjøkkenmaskin

- ① Frontdeksel (til kjøttkvern)
 - Kontroller at frontdekselet er ordentlig lukket før du bruker bolleutstyr eller hurtigmikser.
- ② Utstyrskontakt
- ③ Sølevern
- ④ Bolle
- ⑤ Hastighetsvelger (roterende bryter)
- ⑥ Justeringsknapp for tidsmåler
 - Brukes til å øke eller redusere behandlingstiden etter behov.
- ⑦ Utløserknapp for arm
- ⑧ Bakdeksel (til hurtigmikser)
 - Sørg for at bakdekselet er godt lukket før du bruker bolleutstyr eller kjøttkverntilbehør.
- ⑨ Deigkrok
- ⑩ Visp
- ⑪ Flatvisp
- ⑫ Kvern (tilleggsutstyr)

Kjøttkvern (kun HR7962/21)

- ⑬ Matebrett
- ⑭ Pølsehorn
 - A: Lite pølsehorn (12 mm i diameter)
 - B: Stort pølsehorn (22 mm i diameter)
- ⑮ Pølseseparator
- ⑯ Skruring
- ⑰ Oppmalingskiver
 - A: Finoppmalingskive (5 mm i diameter)
 - B: Grovoppmalingskive (8 mm i diameter)

- 18 Kniv
- 19 Snekkeaksel
- 20 Metalltrakt
- 21 Stapper
- 22 Lakk til stapper

Hurtigmikser (kun HR7962/21)

- 23 Lakk til mikserkanne
- 24 Målebeger
- 25 Mikserkanne

3 Før første bruk

Før du bruker kjøkkenmaskinen og tilbehøret for første gang, må du rengjøre grundig alle delene som kommer i kontakt med mat. Du kan koble til og slå på apparatet først når tilbehøret er korrekt montert.

Autostopp

Kjøkkenmaskinen slår seg automatisk av etter 15 minutter med sammenhengende bruk. Dette kan hindre mulige sikkerhetsproblemer i forbindelse med langvarig bruk.

Overbelastningsbeskyttelse

Kjøkkenmaskinen vil også automatisk slå seg av hvis den overbelastes. Følg trinnene nedenfor for å tilbakestille apparatet etter en overbelastning og autostoppbeskyttelse:

- 1 Vri bryteren til 0-posisjonen, og trekk ut støpselet fra stikkontakten.
- 2 Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen.
- 3 La apparatet avkjøles i noen minutter.
- 4 Koble til strømkontakten til strømforsyningen, og velg ønsket hastighet på nytt.

4 Bruke kjøkkenmaskinen

Utstyr til miksebollen

Merk

- Sørg for at knappen er i 0-stilling før du fester vispen, flatvispen eller deigkroken.
- Det kan bearbejdes opptil 1000 g mel i tillegg til andre ingredienser i bollen.
- Følg de anbefalte mengdene, bearbejdingstidene og hastighetene som er angitt i fig. 7. Ikke overskrid den foreslåtte bearbejdingshastigheten. Slik kan du unngå skade på maskinen.
- Sørg for at dekslene (til hurtigmikseren og kjøttkvernen) på armen er godt lukket før du bruker kjøkkenmaskinen.

Kontroller at du velger riktig utstyr ved å sette sammen og bruke i henhold til fig. 2.

	Navn	Formål
	Deigkrok	• Til å lage brød og pizza • Foreslått bearbejdingshastighet: 1–4
	Flatvisp	• til å lage kaker, kjeks, pai, bakverk, potetmos, pastadeig, glutenfritt brød og kaldt smør • Foreslått bearbejdingshastighet: 1–8
	Visp	• til å lage eggehvite, krem, marengs, mousse og soufflé • Foreslått bearbejdingshastighet: 3–8



Tips

- Øk alltid hastigheten gradvis for å hindre søl.
- **Sølevern:** Monter sølevernet på stativet før du bruker bolleutstyret. Fjern sølevernet før du løfter armen til stativet. Du kan legge til ingrediensene gjennom tuten på sølevernet.
- **Visping:** Før du visker eggehvitene eller kremen, må du sørge for at bollen og vispen er tørre og fettfrie.
- **Elting:** Bruk deigkroken til å elte deig til brød og pizza. Du må justere mengden væske for å forme deigen i henhold til luftfuktighet og temperatur.
Hvis du ønsker å elte deigen på nytt med kjøkkenmaskinen, må du presse deigen ned i bunnen av bollen for å unngå at deigen blir pakket rundt deigkroken. Sørg for at deigen blir eltet på nytt med den anbefalte hastigheten.



Merk

- Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens blenderen går.
- Hvis du vil tilføre væske når du mikser, heller du den opp i mikserkannen gjennom matehullet ved å fjerne målekoppen.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Slik unngår du søl: Når du bearbeider væske, kan den ofte skumme (for eksempel melk), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i blenderkannen.
- Ha ingrediensene i blenderkannen, innenfor maksimumsmerket.
- Slik oppnår du de beste resultatene når du lager en tykk mos: Fyll mikserkannen halvfull, og bearbeid ingrediensene i flere porsjoner.

Hurtigmikser

Kontroller at du monterer og bruker hurtigmikseren i henhold til fig. 3.
Hurtigmikser: Til miksing av smoothies, milkshaker og juice og knusing av is
Du får det beste resultatet for knusing av is ved å vri bryteren til hastighet P gjentatte ganger til isen er fint knust.

Kjøttkvern

Hakke kjøtt

Kontroller at du monterer og bruker apparatet i henhold til fig. 4.

Etter bruk, rengjør og tørk apparatet helt.

Ha et tynt lag med matolje på metalledene for å forhindre oksidasjon. Rengjør dem grundig før neste bruk.

Kjøttkvernen er ment for haking av rått eller kokt kjøtt.

Når kjøttet setter seg fast i trakten, følger du trinnene nedenfor for å tilbakestille:

- 1 Slå av og koble fra apparatet.
- 2 Koble fra trakteneheten.
- 3 Fjern blokkeringen.
- 4 Monter trakten igjen.
- 5 Koble til strømkontakten til strømforsyningen, og velg ønsket hastighet på nytt.

Merk

- Ikke mal opp ben, nøtter eller andre harde ingredienser.
- Kvern aldri frossent kjøtt. Tin opp kjøttet før du kverner det. Kjøtt som kommer direkte fra kjøleskapet, anbefales.
- Unngå sure (lav pH) ingredienser.
- Ikke skyv for mye kjøtt eller bruk for mye kraft når du skyver kjøttet inn i trakten. Dette kan hindre at apparatet overbelastes.

Tips

- Fjern ben, brusk og trevler fra kjøttet for å hindre blokkering under malingen.
- Velg grov slipeskive eller fin slipeskive i henhold til det du foretrekker for kjøttdeigens malegrad.

Lage pølser

Kontroller at du setter sammen og bruker apparatet i henhold til fig. 5.

Merk

- Kvern kjøtt før du lager pølser.
- Påse at fremspringene på trakten er parallelle med hakkene på motoren.
- Ikke blokker pøsehornets luftuttaksspor.
- Ikke lag pølsene for tykke i tilfelle pølseskinnet blir strukket for mye.
- Hold pølseskinnet fuktig for å forhindre at det kleber seg til pøsehornet.

5 Rengjøring

Advarsel

- Koble apparatet fra strømnettet før du rengjør det.
- Se i tabellen (fig. 6) for informasjon om rengjøring av delene med vann, oppvaskmaskin og/eller en fuktig klut.

- 1 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
- 2 Rengjør de andre delene med varmt vann (< 60 °C) med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
- 3 Oppbevar apparatet og tilbehøret på et tørt sted etter rengjøring.

6 Garanti og støtte

Versuni tilbyr en to års garanti etter at produktet er kjøpt. Denne garantien er ikke gyldig hvis en feil skyldes feil bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter som forbruker. Hvis du vil ha mer informasjon eller vil ta i bruk garantien, kan du gå til nettstedet vårt på www.philips.com/support.

1 Powitanie

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby uzyskać pełny dostęp do obsługi świadczonej przez firmę Philips, zarejestruj zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość. Więcej inspiracji, przepisów i informacji o produkcie można znaleźć na stronie **www.philips.com/welcome** lub pobierając bezpłatną aplikację NutriU* dla systemu iOS® lub Android™.



* Aplikacja NutriU może być niedostępna w Twoim kraju. W takim przypadku odwiedź lokalną stronę internetową firmy Philips, na której znajdziesz inspiracje

Ostrzeżenie

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie oplukuj pod bieżącą wodą.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- 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 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.

- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed rozpoczęciem mycia wyjmij z robota planetarnego końcówkę do ubijania piany, końcówkę do wyrabiania ciasta lub trzepaczkę.
- W przypadku zablokowania końcówek w pojemniku przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek miski lub dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i użyj łopatkę (do nabycia osobno), aby usunąć składniki ze ścianek.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych przedmiotów (np. łopatkę) do miski podczas używania jakichkolwiek narzędzi, gdy urządzenie pracuje.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do miski lub dzbanka blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Nigdy nie należy jednocześnie podłączać do robota planetarnego więcej niż jednej końcówki lub akcesorium.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Zachowaj ostrożność podczas dotykania ostrzy, opróżniania pojemnika i czyszczenia urządzenia

Ostrzeżenie

- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. włącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.

- Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętkę w pozycji 0.
- Przed uniesieniem ramienia podstawy lub otwarciem, demontażem lub wyjęciem elementów którejkolwiek akcesoriów z podstawy zaczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się po wyłączeniu urządzenia i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Korzystając z końcówek i akcesoriów robota planetarnego stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości miksowania. Postępuj zgodnie z przepisami wyświetlanymi w aplikacji NutriU.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej czyszczenia zawartej w 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.
- Przed zmiksowaniem gorących składników odczekaj, aż ostygną ($< 60^{\circ}\text{C}$).
- Przed ponownym użyciu urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.

Poziom hałas: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:



1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute

2 Opis elementów urządzenia (rys. 1)

Robot kuchenny

- ① Przednia osłona (do maszynki do mięsa)
 - Przed użyciem narzędzi w misce lub blendera upewnij się, że pokrywa przednia jest bezpiecznie zamknięta.
- ② Złącze narzędzia
- ③ Osłona przeciwrzyskowa
- ④ Pojemnik
- ⑤ Regulator prędkości (pokrętkę regulacyjną)
- ⑥ Przycisk regulacji zegara
 - Służy do skrócenia lub wydłużenia czasu przetwarzania.
- ⑦ Przycisk zwalniający ramię
- ⑧ Tylna osłona (do blendera)

- Przed użyciem narzędzi w misce lub maszynki do mięsa upewnij się, że pokrywa tylna jest bezpiecznie zamknięta.

- ⑨ Końcówka do wyrabiania ciasta
- ⑩ Trzepaczka
- ⑪ Końcówka do ubijania piany
- ⑫ Młynek (opcjonalne)

Maszynka do mięsa (tylko w modelach HR7962/21)

- ⑬ Taca podająca
- ⑭ Nasadki masarskie
 - A: Mała nasadka masarska (średnica 12 mm)
 - B: Duża nasadka masarska (średnica 22 mm)
- ⑮ Separator do kiełbas
- ⑯ Pierścień zakręcający
- ⑰ Tarcze mielące
 - A: Tarcza drobno mieląca (średnica 5 mm)
 - B: Tarcza grubo mieląca (średnica 8 mm)
- ⑱ Ostrze/nóż
- ⑲ Wał ślimakowy
- ⑳ Metalowy lejek
- ㉑ Popychacz
- ㉒ Pokrywka popychacza

Blender (tylko w modelach HR7962/21)

- ㉓ Pokrywka dzbanka blendera
- ㉔ Miseczka pomiarowa
- ㉕ Dzbanek blendera

3 Przed pierwszym użyciem

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

Urządzenie można podłączyć do zasilania i włączyć jedynie wtedy, gdy akcesoria zostały prawidłowo zamontowane.

Automatyczne zatrzymywanie

Robot kuchenny zostanie wyłączony automatycznie po 15 minutach ciągłej pracy. Pozwoli to uniknąć potencjalnych problemów związanych z bezpieczeństwem, które mogą wystąpić w następstwie długotrwałego użytkowania urządzenia.

System ochrony przed przeciążeniem

Robot planetarny przestanie także automatycznie działać w przypadku jego przeciążenia.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne w urządzeniu w przypadku przeciążenia i automatycznego zatrzymania, wykonaj poniższe czynności:

- 1 Ustaw pokrętkę w położeniu **0** i odłącz urządzenie od zasilania.
- 2 Usuń część składników w celu zmniejszenia obciążenia.
- 3 Poczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

4 Korzystanie z robota planetarnego

Końcówki do użytku z pojemnikiem do miksowania



Uwaga

- Przed zamocowaniem trzepaczki, końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta upewnij się, że pokrętło znajduje się w pozycji 0.
- W pojemniku można umieścić maks. 1000 g mąki wraz z resztą składników.
- Stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości miksowania podanych na rys. 7. Nie przekraczaj zalecanej prędkości miksowania, aby nie doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Przed użyciem robota kuchennego upewnij się, że osłony (blendera i maszyny do mięsa) na ramieniu są dobrze zablokowane.

Wybierz jedną z poniższych końcówek, a następnie zmontuj ją i używaj jej zgodnie z rys. 2.

	Nazwa	Cel
	Końcówka do wyrabiania ciasta	• Do wyrabiania chleba i pizzy • Zalecana prędkość miksowania: 1–4
	Końcówka do ubijania piany	• Do przyrządzania ciasta, ciast i ciasteczek, tłuczonych ziemniaków, ciasta na makaron, chleba bezglutenowego i zimnego masła • Zalecana prędkość miksowania: 1–8
	Trzepaczka	• Do ubijania białka jajka, śmietanki, przygotowywania bez, musów i sufletów • Zalecana prędkość miksowania: 3–8



Wskazówka

- Aby uniknąć rozchłapywania składników, zawsze stopniowo zwiększaj prędkość.
- **Oslonka przeciwrozpryskowa:** przed użyciem akcesoriów do stosowania z pojemnikiem zamontuj na podstawie osłonkę. Przed podniesieniem ramienia podstawy należy zdjąć osłonę przeciwrozpryskową. Składniki można dodawać przez otwór w osłonce.
- **Ubijanie:** przed rozpoczęciem ubijania śmietanki lub piany z białek upewnij się, że miska oraz trzepaczka są suche i niezatłuszczone.
- **Wyrabianie ciasta:** użyj końcówki do wyrabiania ciasta, aby wyrobić ciasto na chleb lub pizzę. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Jeśli chcesz ponownie wyrobić ciasto za pomocą robota planetarnego, dociśnij je do dna pojemnika, aby nie owijało się ono wokół końcówki. Upewnij się, że ciasto jest ponownie wyrabiane z zalecaną prędkością.

Blender

Zmontuj blender i używaj go zgodnie z rys. 3.

Blender: do przygotowywania koktajli i soków oraz kruszenia lodu

W celu kruszenia lodu kilkakrotnie obracaj pokrętkę do pozycji P do momentu, aż lód zostanie odpowiednio rozdrobniony.

Uwaga

- Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.
- Aby dodawać płynne składniki podczas miksowania, wlewaj je do dzbanka blendera przez otwór na produkty po wyjęciu miarki.
- 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 pieniących się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1 litr płynu.
- Włóż składniki do dzbanka blendera, nie przekraczając maksymalnego poziomu.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas miksowania gęstego puree, napełnij dzbanek blendera do połowy i miksuj składniki w mniejszych porcjach.

Maszynka do mięsa

Mielenie mięsa

MZmontuj urządzenie i używaj go zgodnie z rys. 4.

Po użyciu dokładnie umyj i wysusz urządzenie.

Aby chronić metalowe części przed utlenieniem, pokryj je cienką warstwą oleju spożywczego. Dokładnie umyj je przed kolejnym użyciem.

Maszynka do mięsa jest przeznaczona do mielenia surowego lub ugotowanego mięsa.

Gdy mięso utknie w zbiorniku, w celu zresetowania należy wykonać następujące czynności:

- 1 Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 2 Odłącz zespół pojemnika.
- 3 Usuń mięso blokujące pojemnik.
- 4 Ponownie załóż pojemnik.
- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

Uwaga

- Nigdy nie rozdrabniaj kości, orzechów ani innych twardych składników.
- Nigdy nie miel mrożonego mięsa. Przed rozpoczęciem mielenia trzeba je rozmrozić. Zaleca się mięso bezpośrednio z lodówki.
- Unikać kwaśnych (niskie pH) składników.
- Nie wpychaj zbyt dużych ilości mięsa ani nie używaj zbyt dużej siły podczas wpychania mięsa do pojemnika. Pozwoli to uniknąć przeciążenia urządzenia.



Wskazówka

- Usuń z mięsa kości, chrząstki i ścięgna, aby uniknąć powstania blokady podczas mielenia.
- Wybierz gruboziarnistą tarczę szlifierską lub drobną tarczę szlifierską zgodnie z preferencjami dla drobności mielenia.

Robienie kielbasy

Zmontuj urządzenie i używaj go zgodnie z rys. 5.



Uwaga

- Przed przystąpieniem do przygotowywania kielbas zmiel mięso.
- Upewnij się, że wystające części na komorze mielenia znajdują się w jednej linii z nacięciami na części silnikowej.
- Nie blokuj rowków odpowietrzających znajdujących się na nasadce masarskiej.
- Nie rób zbyt grubych kielbas, aby osłonka nie była nadmiernie naciągnięta.
- Osłonka na kielbasy powinna być przez cały czas wilgotna, aby nie przywierała do nasadki masarskiej.

5 Czyszczenie



Ostrzeżenie

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Informacje na temat czyszczenia części wodą, umieszczania ich w zmywarce i/lub czyszczenia wilgotną szmatką znajdują się w tabeli (Rys. 6) zawarte są informacje dotyczące czyszczenia części za pomocą wody, w zmywarce oraz/lub za pomocą wilgotnej ściereczki.

- 1 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.
- 2 Umyj pozostałe części w gorącej wodzie (< 60°C) z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- 3 Po wyczyszczeniu przechowuj urządzenie i akcesoria w suchym miejscu.

6 Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

1 Bem-vindo

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Para mais inspiração, receitas e informações sobre o produto, visite

www.philips.com/welcome ou transfira a aplicação gratuita NutriU* para IOS® ou Android™.



* A aplicação NutriU pode não estar disponível no seu país. Neste caso, acesse o website Philips local para encontrar inspiração

Aviso

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxague em água corrente.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a tensão indicada na parte inferior do aparelho corresponde à tensão elétrica local.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de proteção, o filtro rotativo ou quaisquer outras peças estiverem danificadas ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Retire as varas de bater, o batedor ou as varas para massa da sua batedeira profissional antes de lavar os acessórios.
- Se os acessórios da taça ficarem presos, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear os acessórios da taça.
- Se os alimentos aderirem à taça ou ao copo misturador, desligue o aparelho e, em seguida, utilize uma espátula (não fornecida) para remover os alimentos.
- Nunca introduza nem utilize os dedos ou um objeto (por exemplo, uma espátula) na taça quando estiver a utilizar qualquer um dos seus acessórios com o aparelho em funcionamento.
- Tenha cuidado se for vertido líquido quente para a taça ou copo misturador, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Nunca encaixe e utilize mais do que um acessório na batedeira profissional em simultâneo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza

Atenção

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de montar, desmontar, limpar e mudar os acessórios, e antes de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- Para evitar perigos devido à reposição inadvertida do dispositivo de corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de ligação externa, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pelo utilitário.
- Desligue sempre o aparelho rodando o botão para a posição 0.
- Aguarde sempre até as peças em movimento pararem e após desligar o aparelho e, em seguida, retire a ficha

da tomada antes de levantar o braço do suporte ou de abrir, desmontar ou remover as peças de qualquer acessório do suporte.

- Respeite as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade ao utilizar os acessórios da batedeira profissional, conforme indicado no manual do utilizador. Siga as receitas conforme apresentado na aplicação NutriU.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas no manual do utilizador.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 60 °C) antes de os processar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.

Nível de ruído: Lc = 87 dB [A]

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Reciclagem

Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.

Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.



2 Visão geral (fig. 1)

Batedeira profissional

- ① Tampa frontal (para a picadora de carne)
 - Certifique-se de que a tampa frontal está bem fechada antes de utilizar os acessórios da taça ou a liquidificadora.
- ② Conector para acessórios
- ③ Proteção contra salpicos
- ④ Taça
- ⑤ Seletor da velocidade (botão rotativo)
- ⑥ Botão de ajuste do temporizador
 - Utilizado para aumentar ou diminuir o tempo de processamento, conforme desejado.
- ⑦ Botão de libertação do braço
- ⑧ Tampa posterior (para a liquidificadora)
 - Certifique-se de que a tampa posterior está bem fechada antes de utilizar os acessórios da taça ou a liquidificadora.
- ⑨ Varas para massa
- ⑩ Batedor
- ⑪ Varas de bater
- ⑫ Moinho (opcional)

Picadora (apenas HR7962/21)

- ⑬ Tabuleiro de alimentação
- ⑭ Acessórios para enchidos
 - A: Acessório para enchidos pequeno (diâmetro de 12 mm)
 - B: Acessório para enchidos grande (diâmetro de 22 mm)
- ⑮ Separador de enchidos
- ⑯ Anel roscado
- ⑰ Discos para trituração
 - A: Disco para trituração fina (diâmetro de 5 mm)
 - B: Disco para trituração grossa (diâmetro de 8 mm)
- ⑱ Lâmina
- ⑲ Eixo sem-fim
- ⑳ Tremonha em metal
- ㉑ Calcador
- ㉒ Tampa do calcador

Picadora (apenas HR7962/21)

- ㉓ Tampa do copo misturador
- ㉔ Copo medidor
- ㉕ Copo misturador

3 Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a batedeira profissional e os acessórios pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos. Pode ligar a ficha à tomada e ligar o aparelho apenas depois de montar correctamente os acessórios.

Paragem automática

A sua batedeira profissional desliga-se automaticamente depois de 15 minutos de funcionamento contínuo. Isto pode evitar potenciais problemas de segurança devido a uma utilização prolongada.

Protecção contra sobrecarga

A sua batedeira profissional também pára automaticamente de funcionar se for sobrecarregada. Para repor o aparelho em caso de protecção contra sobrecarga e paragem automática, siga os passos abaixo:

- 1 Rode o botão para a posição **0** e, em seguida, desligue a ficha.
- 2 Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga.
- 3 Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos.
- 4 Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

4 Utilizar a sua batedeira profissional

Acessórios da taça para misturar

Note

- Certifique-se de que o botão está na posição 0 antes de colocar o batedor, as varas de bater ou as varas para massa.
- Pode processar até 1000 g de farinha com outros ingredientes na taça.
- Siga as quantidades recomendadas, o tempo e a velocidade de processamento, conforme indicado na Fig. 7. Não exceda a velocidade de processamento sugerida para evitar danos na batedeira.
- Certifique-se de que as tampas (para a liquidificadora e para a picadora de carne) no braço estão bem fechadas antes de utilizar a batedeira profissional.

Certifique-se de que seleccionou o acessório pretendido e de que o monta e utiliza de acordo com a Fig. 2.

	Nome	Objectivo
	Varas para massa	• Para preparar pão e piza • Velocidade de processamento sugerida: 1-4
	Varas de bater	• Para preparar bolos, bolachas, tartes, pastelaria, puré de batata, massa fresca, pão sem glúten e manteiga fria • Velocidade de processamento sugerida: 1-8
	Batedor	• Para bater claras em castelo, natas, merengues, mousses e soufflés • Velocidade de processamento sugerida: 3-8



Dica

- Para evitar salpicos, aumente a velocidade gradualmente.
- **Protecção contra salpicos:** encaixe a protecção contra salpicos no suporte antes de utilizar os acessórios das taças. Retire a protecção contra salpicos antes de levantar o braço do suporte. Pode adicionar ingredientes através do bico na protecção contra salpicos.
- **Bater:** antes de bater claras de ovos ou natas, assegure-se de que a taça e o batedor estão secos e sem gordura.
- **Amassar:** utilize as varas para massa para amassar massa para pão e pizzas. Deve ajustar a quantidade de líquido para preparar a massa de acordo com as condições da humidade e da temperatura. Se pretender voltar a amassar a massa com a sua batedeira profissional, pressione a massa para o fundo da taça, para evitar que a massa se enrole no acessório. Assegure-se de que volta a amassar a massa respeitando a velocidade recomendada.

Liquidificadora

Certifique-se de que monta e utiliza a liquidificadora de acordo com a Fig. 3. Liquidificadora: para liquidificar batidos e sumos e para triturar gelo. Para triturar gelo, rede o botão repetidamente para a velocidade P até o gelo estar triturado finamente.

Note

- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.
- Para adicionar ingredientes líquidos durante a liquidificação, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação removendo o copo de medição.
- Corte previamente os ingredientes em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: quando processar um ingrediente líquido que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador, sem exceder a indicação do nível máximo.
- Para obter os melhores resultados ao liquidificar purés espessos, encha o copo misturador até meio e processe os ingredientes em porções separadas para liquidificação.

Picadora de carne

Picar carne

Certifique-se de que monta e utiliza o aparelho de acordo com a Fig. 4.

Depois de utilizar, limpe e seque completamente o aparelho.

Coloque uma camada fina de óleo de cozinha nas peças metálicas para evitar a sua oxidação. Limpe cuidadosamente antes da próxima utilização.

A picadora de carne serve para picar carne crua ou cozida.

Se a carne ficar presa na tremonha, siga os passos abaixo para repor:

- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 2 Solte o conjunto de montagem da tremonha.
- 3 Elimine a obstrução.
- 4 Volte a montar a tremonha.
- 5 Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

Note

- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca triture carne congelada. Antes de picar a carne, descongele-a primeiro. Deve utilizar carne diretamente do frigorífico.
- Evitar ingredientes ácidos (pH baixo).
- Não pressione demasiada carne nem exerça demasiada pressão ao pressionar a carne na tremonha. Isto pode evitar uma sobrecarga do aparelho.

Dica

- Retire ossos, cartilagem e tendões da carne para evitar obstruções durante a moagem.
- Escolha um disco para trituração grossa ou um disco para trituração fina para obter a espessura de trituração pretendida.

Preparar salsichas

Certifique-se de que monta e utiliza o aparelho de acordo com a Fig. 5.



Note

- Pique a carne antes de fazer os enchidos.
- Assegure-se de que as saliências na tremonha estão alinhadas com os entalhes no motor.
- Não bloqueie as ranhuras para saída de ar do acessório para enchidos.
- Não prepare enchidos demasiado grossos, caso a pele esteja demasiado esticada.
- Mantenha a pele dos enchidos húmida para evitar que esta adira ao acessório para enchidos.

5 Limpeza



Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.
- Consulte a tabela (Fig. 6) para obter informações sobre como limpar as peças com água, na máquina de lavar loiça e/ou com um pano húmido.

- 1 Limpe o motor com um pano húmido.
- 2 Limpe as outras peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou na máquina de lavar loiça.
- 3 Guarde o aparelho e os acessórios num local seco após a sua limpeza.

6 Garantia e assistência

A Versuni oferece uma garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorrecta ou a uma manutenção deficiente. A nossa garantia não afeta os seus direitos enquanto consumidor abrangidos pela lei. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website www.philips.com/support.

1 Bun venit

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.

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului și păstrează-l pentru consultare ulterioară.

Pentru mai multă inspirație, rețete și informații, accesează www.philips.com/welcome sau descarcă aplicația gratuită NutriU* pentru iOS® sau Android™.



* Este posibil ca aplicația NutriU să nu fie disponibilă în țara ta. În acest caz, accesează site-ul web Philips local pentru inspirație

Avertisment

- Nu introdu blocul motor în apă și nici nu îl clăti la robinet.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigură-te că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu utiliza aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecherul, capacul de protecție, sita rotativă sau orice alte componente 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 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.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsa aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.

- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Scoate paleta, telul sau cârligul pentru aluat din robotul de bucătărie înainte de a spăla ustensilele.
- Dacă ustensilele pentru castron se blochează, scoate aparatul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care le blochează.
- Dacă alimentele se lipesc de pereții castronului de amestec sau de al blenderului, oprește aparatul și utilizează o spatulă (neinclusă) pentru a îndepărta alimentele de pe pereți.
- Nu introduce și nu folosi niciodată degetele sau vreun obiect (de exemplu, o spatulă) în castronul de amestec atunci când folosești orice ustensile în timpul funcționării aparatului.
- Ai grijă dacă torni lichid fierbinte în castronul sau vasul blenderului, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
- Nu atașa și nu utiliza niciodată mai multe ustensile sau accesorii în același timp pe robotul de bucătărie.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Ai grijă când manevrezi lamele de tăiere ascuțite, când golești castronul și în timpul curățării

Atenție

- 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.
- 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.
- Oprește întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția 0.
- După oprirea aparatului, așteaptă întotdeauna până când componentele mobile se opresc, apoi scoate aparatul din priză înainte de a ridica brațul suportului sau de a deschide, demonta sau scoate componentele oricărui accesoriu din suport.

- Atunci când utilizezi accesoriile robotului de bucătărie, respectă cantitățile, durata de procesare și viteza, așa cum sunt indicate în manualul de utilizare. Urmează rețetele prezentate în aplicația NutriU.
- 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 manualul de utilizare.
- 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.
- 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.

Nivel de zgomot: $L_c = 87$ dB [A]

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer. Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.



2 Prezentare generală (fig. 1)

Robot de bucătărie

- ① Capac frontal (pentru mașina de tocat carne)
 - Asigură-te că ai închis bine capacul frontal înainte de a utiliza ustensilele pentru castron sau blenderul.
- ② Conectorul ustensilelor
- ③ Capac antistropire
- ④ Castron
- ⑤ Selector de viteză (buton rotativ)
- ⑥ Buton de reglare a cronometrului
 - Utilizat pentru a mări sau a reduce timpul de procesare după dorință.
- ⑦ Buton de eliberare a brațului
- ⑧ Capac posterior (pentru blender)
 - Asigură-te că ai închis bine capacul posterior înainte de a utiliza ustensilele pentru castron sau accesorii pentru aparatul de tocat.
- ⑨ Cârlig pentru aluat
- ⑩ Tel
- ⑪ Paletă
- ⑫ Râșniță (opțional)

Mașină de tocat (doar HR7962/21)

- ⑬ Tavă de alimentare
- ⑭ Pâlnie pentru cârnați
 - A: Pâlnie mică pentru cârnați (diametru de 12 mm)
 - B: Pâlnie mare pentru cârnați (diametru de 22 mm)
- ⑮ Separator de cârnați
- ⑯ Inel filetat
- ⑰ Discuri pentru tocare
 - A: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 5 mm)
 - B: Disc pentru tocare mare (diametru de 8 mm)
- ⑱ Accesoriu de tăiat/cuțit
- ⑲ Ax de melc
- ⑳ Recipient din metal
- ㉑ Împingător
- ㉒ Capacul împingătorului

Blender (doar HR7962/21)

- ㉓ Capacul vasului blenderului
- ㉔ Pahar gradat
- ㉕ Vasul blenderului

3 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza robotul de bucătărie și accesoriiile pentru prima oară, curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.

Poți conecta și porni aparatul numai după ce asamblezi corect accesoriiile.

Oprire automată

Robotul de bucătărie se va opri automat după 15 minute de funcționare continuă. Acest lucru poate duce la evitarea unor probleme potențiale de siguranță din cauza utilizării prelungite.

Protecția împotriva supraîncărcării

Robotul de bucătărie se va opri automat și în situația în care este supraîncărcat. Pentru a reseta aparatul în caz de protecție la suprasarcină și oprire automată, urmați etapele de mai jos:

- 1** Rotiți butonul în poziția **0**, apoi scoateți-l din priză.
- 2** Scoate unele dintre ingrediente pentru a reduce încărcarea.
- 3** Lasă aparatul să se răcească câteva minute.
- 4** Conectează ștecherul la sursa de alimentare și reselectează turația dorită.

4 Utilizarea robotului de bucătărie

Ustensile pentru castronul de amestec

Notă

- Asigură-te că butonul este în poziția 0 înainte de a atașa telul, paleta sau cârligul pentru aluat.
- În castron pot fi procesate până la 1000 g de făină plus alte ingrediente.
- Respectă cantitățile, durata de procesare și viteza recomandate, așa cum sunt indicate în Fig. 7. Nu depăși viteza de procesare sugerată pentru a evita deteriorarea aparatului.
- Capacele (pentru blender și mașina de tocat carne) de pe braț trebuie să fie bine fixate înainte de a utiliza robotul de bucătărie.

Asigură-te că alegi accesoriul dorit din cele de mai jos și assemblează-l conform Fig. 2.

	Nume	Scop
	Spirală pentru aluat	• Pentru prepararea pâinii și a pizzei • Viteză de procesare sugerată: 1-4
	Paletă	• Pentru prepararea prăjiturilor, biscuiților, plăcintelor, produselor de patiserie, piureului de cartofi, aluatului pentru paste, pâinii fără gluten și untului rece • Viteză de procesare sugerată: 1-8
	Tel	• Pentru a bate albușuri de ou, smântână, bezele, spume și sufleurii • Viteză de procesare sugerată: 3-8

Sfat

- Pentru a evita stropirea, crește întotdeauna treptat viteza.
- **Capac antistropire:** înainte de a utiliza ustensilele pentru castron, fixează capacul antistropire pe suport. Scoate capacul antistropire înainte de a ridica brațul suportului. Poți adăuga ingrediente prin gura de scurgere a capacului antistropire.
- **Batere cu telul:** înainte de a bate albușuri de ou sau smântână, asigură-te că telul și castronul sunt uscate și fără urme de grăsime.
- **Frământare:** folosește cârligul pentru aluat pentru a frământa aluatul dospit pentru pâine și pizza. Trebuie să ajustezi cantitatea de lichid pentru a forma aluatul, în funcție de condițiile de umiditate și temperatură.

Dacă vrei să frământă din nou aluatul cu robotul de bucătărie, apasă aluatul pe baza castronului pentru a evita înfășurarea aluatului pe ustensilă. Asigură-te că frământă din nou aluatul la viteza recomandată.

Blender

A asigură-te că asamblezi și utilizezi blenderul în conformitate cu Fig. 3.

Blender: pentru a amesteca smoothie-uri, shake-uri, sucuri și a zdrobi gheață

Pentru zdrobirea gheții, rotiți butonul la viteza P în mod repetat până la zdrobirea gheții.

Notă

- Nu deschide niciodată capacul pentru a introduce mâna sau vreun obiect în vas în timpul funcționării blenderului.
- Pentru a adăuga ingrediente lichide în timpul amestecului, turnați-le în vasul blenderului prin orificiul de alimentare, îndepărtând paharul gradat.
- 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.
- Pentru a obține cele mai bune rezultate când amestecați piure consistent, umpleți vasul blenderului până la jumătate și procesați ingredientele în șarje de amestecare separate.

Mașină de tocat

Tocare carne

A asigură-te că asamblezi și utilizezi aparatul în conformitate cu Fig. 4.

După utilizare, curăță și usucă complet aparatul.

Pune un strat subțire de ulei de gătit pe părțile metalice pentru a preveni oxidarea. Curăță bine aparatul înainte de următoarea utilizare.

Mașina de tocat este concepută pentru tocarea cărnii crude sau gătită.

Atunci când carnea se blochează în recipient, urmați pașii de mai jos pentru resetare:

- 1 Oprii și scoateți aparatul din priză.
- 2 Demontați ansamblul recipientului.
- 3 Eliberați blocajul.
- 4 Montați la loc recipientul.
- 5 Conectează ștecherul la sursa de alimentare și reselectează turația dorită.

Notă

- Nu măcinați niciodată oase, nuci sau alte ingrediente dure.
- Nu toca niciodată carne congelată. Decongelează carnea înainte de a o toca. Se recomandă să toci carnea imediat ce ai scos-o din frigider.
- Evită ingredientele acide (cu pH scăzut).
- Nu împingeți prea multă carne și nu exercitați o presiune prea mare atunci când împingeți carnea în recipient. Acest lucru poate duce la evitarea supraîncărcării aparatului.



Sfat

- Îndepărtați oasele, cartilagiile și zgârciurile din carne pentru a evita blocarea în timpul măcinării.
- Alege un disc pentru tocat grosier sau fin în funcție de cât de mărunț vrei să toci.

Prepararea cârnaților

Asigură-te că assemblezi și utilizezi aparatul în conformitate cu Fig. 5.



Notă

- Înainte de a face cârnații, carnea se toacă.
- Asigurați-vă că proeminențele de pe recipient se aliniază cu canelurile de pe motor.
- Nu blocați canelurile de ieșire a aerului din pâlnia pentru cârnați.
- Nu faceți cârnații prea groși în cazul în care membrana pentru cârnați este întinsă prea mult.
- Mențineți umedă membrana pentru cârnați pentru a împiedica lipirea acesteia de pâlnia pentru cârnați.

5 Curățarea



Avertisment

- Înainte de a curăța aparatul, scoate-l din priză.
- Consultă tabelul (fig. 6) pentru informații despre curățarea componentelor cu apă, în mașina de spălat vase și/sau cu o cârpă umedă.

- 1 Curăță blocul motor cu o cârpă umedă.
- 2 Curăță celelalte componente cu apă fierbinte (< 60°C) cu puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
- 3 După curățare, depozitează aparatul și accesoriile într-un loc uscat.

6 Garanție și asistență

Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

1 Добро пожаловать

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на www.philips.com/welcome.

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

Другие рецепты и идеи, а также сведения о приборе см. на сайте

www.philips.com/welcome или доступном для бесплатной загрузки на iOS® и Android™ приложениях NutriU*.



* Приложение NutriU может быть недоступно в вашей стране. В этом случае вы можете найти источники вдохновения на местной версии веб-сайта Philips

Внимание!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что указанное в нижней части прибора напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- 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.

- 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Перед очисткой извлеките из прибора насадку для взбивания, венчик или крюк для теста.
- Если насадки чаши застряли, отключите прибор от электросети перед извлечением ингредиентов, которые заблокировали их.
- Если продукты налипли на стенки чаши для смешивания или кувшина блендера, выключите прибор, отсоедините его от сети и снимите продукты со стенок лопаточкой (приобретается отдельно).
- Во время работы прибора при использовании любых насадок чаши запрещается помещать пальцы или любые другие предметы (например, лопаточку) в чашу для смешивания.
- Во избежание получения парового ожога будьте аккуратны, наливая в чашу или кувшин блендера горячую жидкость.
- Запрещается одновременно устанавливать и использовать на кухонной машине более одной насадки.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острым ножевым блоком, особенно при извлечении продуктов из чаши и во время очистки

Внимание!

- 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.

- 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.
- Обязательно выключайте прибор, установив переключатель в положение 0.
- Подождите, пока движущиеся части полностью остановятся после выключения прибора, а затем отключите его от электросети. После этого можно поднять фиксатор подставки или открыть, разобрать, извлечь детали использующихся аксессуаров.
- При использовании насадок кухонной машины выбирайте количество ингредиентов, время и скорость обработки в соответствии с рекомендациями в инструкции по эксплуатации. Следуйте рецептам, представленным в приложении NutriU.
- 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.
- Перед обработкой дайте горячим ингредиентам остыть ($< 60^{\circ}\text{C}$).
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

Уровень шума: $L_c = 87$ дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Утилизация

Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами. Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.



2 Описание (рис. 1)

Кухонная машина

- ① Передняя крышка (для мясорубки)
 - Перед использованием аксессуаров для чаши или блендера убедитесь, что передняя крышка надежно закрыта.
- ② Крепление для аксессуаров
- ③ Защита от брызг
- ④ Чаша
- ⑤ Переключатель скорости (поворотный переключатель)
- ⑥ Кнопка настройки таймера
 - Используется для настройки времени обработки ингредиентов.
- ⑦ Кнопка отсоединения ручки

- ⑧ Задняя крышка (для блендера)
 - Перед использованием аксессуаров для чаши или мясорубки убедитесь, что задняя крышка надежно закрыта.
- ⑨ Крюк для теста
- ⑩ Венчик
- ⑪ Насадка для взбивания
- ⑫ Мельничка (опционально)

Мясорубка (только HR7962/21)

- ⑬ Загрузочный поддон
- ⑭ Насадки для колбасок
 - А: Насадка для небольших сосисок (диаметром 12 мм)
 - В: Насадка для больших сосисок (диаметром 22 мм)
- ⑮ Разделитель для колбасок
- ⑯ Кольцо с резьбой
- ⑰ Диски для шинковки
 - А: Диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)
 - В: Диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм)
- ⑱ Резак/нож
- ⑲ Вал шнека
- ⑳ Металлическая загрузочная часть
- ㉑ Толкатель
- ㉒ Крышка толкателя

Блендер (только HR7962/21)

- ㉓ Крышка кувшина блендера
- ㉔ Мерный стакан
- ㉕ Кувшин блендера

3 Перед первым использованием

Перед первым использованием кухонной машины и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами. Подключение к сети и включение прибора возможно только после правильной установки аксессуаров.

Автостоп

Кухонная машина выключится автоматически после 15 минут непрерывной работы. Это требуется для соблюдения техники безопасности при долгом использовании прибора.

Защита от перегрузки

Кухонная машина также автоматически выключается при перегрузке. Чтобы восстановить работу прибора после перегрузки и автоматического выключения, выполните описанные ниже действия.

- 1** Поверните переключатель в положение **0** и отключите его от сети.
- 2** Извлеките некоторое количество ингредиентов, чтобы уменьшить нагрузку.
- 3** Дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
- 4** Подключите сетевую вилку к источнику питания и выберите скорость.

4 Использование кухонной машины

Насадки чаши для смешивания



Примечание

- Перед установкой венчика, насадки для взбивания или крюка для теста убедитесь, что поворотный переключатель находится в положении 0.
- В чаше можно обрабатывать до 1000 г муки и других ингредиентов.
- Выбирайте количество ингредиентов, время и скорость обработки в соответствии с инструкциями на рис. 7. Во избежание повреждения прибора не превышайте рекомендуемую скорость обработки.
- Перед тем, как использовать миксер, убедитесь, что крышки (блендера и мясорубки) на фиксаторе хорошо закреплены.

Выберите подходящую насадку (перечислены ниже) и выполните сборку согласно рис. 2.

	Название	Назначение
	Крюк для замешивания теста	• Для приготовления хлеба и пиццы • Рекомендуемая скорость обработки: 1-4
	Насадка для взбивания	• Для приготовления кексов, печенья, пирогов, пирожных, картофельного пюре, теста для макарон, хлеба без клейковины и масла • Рекомендуемая скорость обработки: 1-8
	Венчик для взбивания	• Для взбивания яичных белков, сливок, приготовления безе, муссов и суфле • Рекомендуемая скорость обработки: 3-8



Совет

- Чтобы избежать разбрызгивания, увеличивайте скорость обработки постепенно.
- **Защитная крышка от брызг:** перед использованием насадок чаши установите крышку на подставку. Снимите защиту от брызг, прежде чем поднимать фиксатор подставки. Ингредиенты можно добавлять через носик защитной крышки от брызг.
- **Взбивание:** перед тем как взбить яичный белок или сливки, убедитесь, что чаша и венчик сухие и без следов жира.
- **Замешивание теста:** используйте крюк для замешивания теста для хлеба и пиццы. Объем жидкости для теста следует подбирать в соответствии с уровнем влажности и температурой. Если вы хотите снова замешать тесто с помощью кухонной машины, прижмите тесто ко дну чаши, чтобы предотвратить его прилипание к насадке. Замешивайте тесто, используя рекомендуемый режим скорости.



Примечание

- Во время работы блендера запрещается открывать крышку и помещать в кувшин руку или любые предметы.
- Для добавления жидких ингредиентов во время измельчения налейте их в кувшин блендера через загрузочное отверстие, предварительно сняв мерный стакан.
- 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.
- Для достижения наилучших результатов при приготовлении густого пюре рекомендуется разделять ингредиенты на порции и заполнять кувшин блендера наполовину.

Блендер

Убедитесь, что блендер собран и используется согласно рис. 3.

Блендер: для приготовления смузи, коктейлей, соков и колки льда
Для колки льда многократно поворачивайте переключатель в положение скорости P, пока лед не будет измельчен.

Мясорубка

Приготовление фарша

Убедитесь, что прибор собран и используется согласно рис. 4.

После использования полностью очистите и высушите прибор.

Во избежание окисления металлических компонентов нанесите на них тонкий слой масла для приготовления пищи.

Тщательно очистите их перед следующим использованием.

Мясорубка предназначена для измельчения сырого мяса или мяса, прошедшего тепловую обработку.

Если мясо застряло в загрузочной части, выполните описанные ниже действия.

- 1 Выключите прибор и отключите его от электросети.
- 2 Извлеките собранную загрузочную часть.
- 3 Очистите заблокированный участок.
- 4 Установите загрузочную часть на место.
- 5 Подключите сетевую вилку к источнику питания и выберите скорость.

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Никогда не перемалывайте мясорубкой замороженное мясо. Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить. Рекомендуется готовить фарш из мяса, которое перед приготовлением хранилось в холодильнике.
- Старайтесь не использовать ингредиенты с высокой кислотностью (низкий показатель pH).
- Не надавливайте слишком сильно на прибор при загрузке мяса и не используйте слишком большое количества мяса. Это позволит избежать перегрузки прибора.

Совет

- Чтобы мясо не застряло во время измельчения, удалите из него кости, хрящи и сухожилия.
- Установите диск для перемалывания или измельчения в зависимости от предпочитаемой текстуры фарша.

Приготовление колбасок

Убедитесь, что прибор собран и используется согласно рис. 5.

Примечание

- Перед приготовлением сосисок сначала приготовьте из мяса фарш.
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок.
- Следите за толщиной колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

5 Очистка

Внимание!

- Перед очисткой прибора отключите его от электросети.
- См. таблицу (рис. 6) для получения информации об очистке деталей прибора водой, в посудомоечной машине и/или влажной тканью.

- 1 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 2 Промойте другие компоненты под горячей водой (< 60 °C) с добавлением моющего средства либо в посудомоечной машине.
- 3 После очистки храните прибор и аксессуары в сухом месте.

6 Гарантия и поддержка

Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте www.philips.com/support.



Упаковочный материал, не содержащий пластик, изготовлен из переработанной и непереработанной бумаги.



Пластиковый упаковочный материал изготовлен из ПЭНП, ПЭВП, полистирола и пластика/прочих металлов.

1 Welcome

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips. Ak chcete naplno využívať podporu, ktorú spoločnosť Philips ponúka, zaregistrujte svoj výrobok na webovej stránke **www.philips.com/welcome**.

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti. Ďalšie inšpirácie, recepty a informácie o produkte nájdete na lokalite **www.philips.com/welcome** alebo si stiahnite bezplatnú aplikáciu NutriU App* pre IOS® alebo Android™.



*Aplikácia NutriU nemusí byť k dispozícii vo vašej krajine. V takom prípade môžete nájsť inšpiráciu na miestnej webovej lokalite spoločnosti Philips

Varovanie

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Skôr ako zariadenie zapojíte do elektrickej zásuvky, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- 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 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.

- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Zariadenie nikdy nenechávajte spustené bez dozoru.
- Pred umývaním nástrojov odpojte nástavec na šľahanie, metličku alebo hák na miesenie od kuchynského robota.
- Ak sa nástroje do misky zaseknú, pred odstránením potravín, ktoré nástroje do misky blokujú, odpojte zariadenie od siete.
- Ak sa potraviny prichytia na stenu nádoby na miešanie alebo mixéra, zariadenie vypnite a odstráňte ich zo steny nádoby pomocou varešky (nie je súčasťou balenia).
- Keď je zariadenie zapnuté, nikdy nestrkajte ani nevkladajte prsty alebo iné objekty (napr. varešku) do misky na miešanie počas používania nástrojov, keď je zariadenie spustené.
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do misky alebo nádoby mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vyprsknutiu zo zariadenia v dôsledku náhleho návalu pary.
- Na kuchynský robot nikdy nepripájajte a nepoužívajte viac ako jeden nástroj alebo kus príslušenstva naraz.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pri zaobchádzaní s ostrými čepeľami, vyprázdňovaní misky a počas čistenia buďte opatrní.

Upozornenie

- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozbieraním, čistením a výmenou príslušenstva a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- 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.
- Spotrebič vždy vypnite nastavením ovládača do polohy 0.

- Vždy počkajte, kým sa pohyblivé časti zariadenia po vypnutí prestanú hýbať, potom odpojte zariadenie a rameno zdvihnite zo stojana alebo otvoru a odmontujte alebo odpojte všetky časti príslušenstva zo stojana.
- Pri používaní kuchynského robota dodržujte množstvá, čas prípravy a rýchlosť uvedené v návode na použitie. Postupujte podľa receptov uvedených v aplikácii NutriU APP.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami. Pri čistení postupujte podľa pokynov a tabuľky v návode na použitie.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť (< 60 °C).
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB [A], čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Recyklácia

Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom. Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických výrobkov.



2 Prehľad (obr. 1)

Kuchynský robot

- ① Predný kryt (pre mlynček na mäso)
 - Pred použitím nástrojov misy alebo mixéra sa uistite, že je predný kryt bezpečne zatvorený.
- ② Konektor nástrojov
- ③ Ochrana pred vyšplechnutím
- ④ Miska
- ⑤ Prepínač rýchlostí (otočný regulátor)
- ⑥ Časovač a tlačidlo nastavenia
 - Používa sa na predĺženie alebo skrátenie doby spracovania podľa potreby.
- ⑦ Tlačidlo na uvoľnenie ramena
- ⑧ Zadný kryt (pre mixér)
 - Pred použitím nástrojov misy alebo príslušenstva mlynčeka sa uistite, že je zadný kryt bezpečne zatvorený.
- ⑨ Hák na miesenie
- ⑩ Metlička
- ⑪ Nástavec na šľahanie
- ⑫ Mlynček (voliteľný)

Mlynček (len model HR7962/21)

- ⑬ Hrdlo mlynčeka
- ⑭ Nástavce na klobásky
 - A: Malý nástavec na klobásky (priemer 12 mm)
 - B: Veľký nástavec na klobásky (priemer 22 mm)
- ⑮ Oddelovač klobásky
- ⑯ Krúžok so závitom
- ⑰ Mlecie disky
 - A: Disk na jemné mletie (priemer 5 mm)

- B: Disk na hrubé mletie (priemer 8 mm)

- ⑱ Krájač/nôž
- ⑲ Závitový hriadel'
- ⑳ Kovový násypník
- ㉑ Piest
- ㉒ Veko piestu

Mixér (len model HR7962/21)

- ㉓ Veko nádoby mixéra
- ㉔ Odmerná nádoba
- ㉕ Nádoba mixéra

3 Pred prvým použitím

Kým kuchynský robot a príslušenstvo použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zariadenie je možné pripojiť a zapnúť až po správnom nasadení príslušenstva.

Funkcia Autostop

Váš kuchynský robot sa automaticky vypne po 15 minútach stáleho používania. Zabráni sa tak prípadným bezpečnostným problémom, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku dlhého používania.

Ochrana proti preťaženiu

Kuchynský robot sa tiež automaticky vypne pri preťažení. Ak chcete zariadenie znova spustiť v prípade preťaženia a automatického bezpečnostného vypnutia, postupujte takto:

- 1 Ovládač nastavte do polohy **0** a zariadenie vypnite.
- 2 Vyberte niekoľko prísad, aby ste znížili zaťaženie.
- 3 Počkajte pár minút, kým sa zariadenie ochladí.
- 4 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

4 Používanie kuchynského robota

Nástroje misky na šľahanie

Poznámka

- Pred pripojením metličky, šľahača alebo háku na miesenie sa uistite, že je otočný regulátor v polohe 0.
- V miske môžete spracovať až 1000 g múky a ďalších surovín.
- Dodržujte odporúčané množstvá, čas spracovania a rýchlosť podľa obr. 7. Neprekračujte odporúčanú rýchlosť spracovania, aby ste zabránili poškodeniu zariadenia.
- Pred použitím kuchynského robota sa uistite, že kryty (mixéra a mlynčeka na mäso) na ramene sú dobre zaistené.

Vyberte požadovaný nástavec zo zoznamu uvedeného nižšie a zložte ho podľa obr. 2.

	Názov	Účel
	Hák na miesenie	• Na výrobu chleba a pizze • Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 1 – 4
	Nástavec na šľahanie	• Na prípravu tort, koláčov, múčnikov, pečiva, zemiakovej kaše, cesta na cestoviny, chleba bez gluténu a studeného masla • Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 1 – 8
	Šľahacia metlička	• Na šľahanie bielkov, šľahačky, snehových pusínok, peny a suflé. • Odporúčaná rýchlosť prevádzky: 3 – 8



Tip

- Aby ste zabránili vyšplechovaniu, rýchlosť vždy zvyšujte postupne.
- **Ochranný kryt proti vyšplechovaniu:** pred použitím nástrojov do misky nasadíte na stojan ochranný kryt proti vyšplechovaniu. Pred zdvihnutím ramena stojana odstráňte ochranu pred vyšplechnutím. Suroviny môžete pridávať cez výpusť ochranného krytu.
- **Šľahanie:** pred šľahaním bielkov alebo šľahačky sa uistite, že miska a metlička sú suché a bez mastnôt.
- **Miesenie:** na miesenie cesta na chlieb a pizzu použite hák na miesenie. Pri miesení cesta je potrebné prispôsobiť množstvo tekutiny podľa danej vlhkosti a teploty. Ak chcete pomocou kuchynského robota cesto opätovne vymiesiť, zatlačte cesto naspodok misky, aby ste zabránili navinutiu cesta na nástroj. Uistite sa, že cesto opätovne miesite pri odporúčanej rýchlosti.

Mixér

Zostavte a používajte mixér podľa obr. 3. Mixér: na mixovanie krémových koktailov, shakeov, džusov a drvenie ľadu. Na drvenie ľadu opakovane otáčajte vypínač na rýchlosť P, až kým ľad nebude najmno rozdrvený.



Poznámka

- Kým je mixér v činnosti, nikdy neotvárajte veko, aby ste následne do vnútra vložili ruku alebo iný predmet.
- Ak chcete počas mixovania pridať tekuté prísady, z dávkovacieho otvoru vyberte odmerku a prísady nalejte do nádoby mixéra.
- 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.
- Ak chcete pri mixovaní hustých pyré dosiahnuť čo najlepší výsledok, naplňte nádobu mixéra do polovice a suroviny spracujte v niekoľkých dávkach.

Mlynček na mäso

Mletie mäsa

MZostavte a používajte zariadenie podľa obr. 4. Po použití zariadenie úplne vyčistite a vysušte. Na kovové časti naneste tenkú vrstvu kuchynského oleja, aby ste zabránili oxidácii. Pred ďalším použitím ich dôkladne očistite. Mlynček na mäso je určený na mletie surového alebo uvareného mäsa. Ak sa mäso zasekne v násypníku, zariadenie znova spustite podľa nasledujúceho postupu:

- 1 Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2 Odpojte násypník.
- 3 Odstráňte prekážku.
- 4 Násypník znova namontujte.
- 5 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

Poznámka

- Nikdy nemelte kosti, orechy ani žiadne iné tvrdé suroviny.
- Nikdy nemelte mrazené mäso. Pred mletím mäsa ho nechajte rozmraziť. Odporúčame mäso priamo z chladničky.
- Vyhňte sa kyslým zložkám (s nízkym pH).
- Netlačte priveľa mäsa a nevytvárajte priveľký tlak pri tlačení mäsa do násypníka. Mohlo by dôjsť k preťaženiu zariadenia.

Tip

- Aby ste zabránili zablokovaniu mlynčeka počas mletia, z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Vyberte si hrubý alebo jemný mlecí disk podľa toho, akú chcete mať mäso pomleté.

Výroba klobás

Zostavte a používajte zariadenie podľa obr. 5.

Poznámka

- Pred prípravou klobás najskôr mäso pomeľte.
- Dbajte na to, aby výstupky na násypníku zapadli do drážok na pohonnej jednotke.
- Nezakrývajte otvory na odvádzanie vzduchu na nástavci na klobásy.
- Nerobte príliš hrubé klobásy, aby nebolo klobásové črevo príliš napnuté.
- Klobásové črevo udržiavajte mokré, aby sa neprichytilo k nástavcu na klobásy.

5 Čistenie



Varovanie

- Kým začnete spotrebič čistiť, odpojte ho od siete.
- V tabuľke (obr. 6) nájdete informácie o umývaní jednotlivých častí vodou, umývaní v umývačke riadu alebo pomocou navlhčenej tkaniny.

- 1 Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.
- 2 Ostatné diely umývajte v teplej vode (< 60 °C) s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
- 3 Zariadenie a príslušenstvo skladujte po umytí na suchom mieste.

6 Záruka a podpora

Versuni ponúka dvojročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

1 Dobrodošli

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Da bi v celoti izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Za navdih, recepte in informacije o izdelku obiščite www.philips.com/welcome ali prenesite brezplačno aplikacijo NutriU* za IOS® ali Android™.



* Aplikacija NutriU morda ni na voljo v vaši državi. V tem primeru za navdih obiščite lokalno Philipsovo spletno mesto.

Opozorilo

- Motorne enote ne potaplajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.
- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel, vtič, zaščitni pokrov, vrtljivo cedilo ali kateri drugi del poškodovan ali ima vidne razpoke.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati samo podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- 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.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Aparatane smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Stepalnik, metlico ali kavelj za testo pred pomivanjem odstranite s kuhinjskega aparata.
- Če se nastavki v posodi zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in odstranite sestavine, ki jih ovirajo.
- Če se hrana prime stene posode za mešanje ali posode mešalnika, izklopite aparat in nato z lopatico (ni priložena) odstranite hrano s stene.
- Ko aparat deluje in uporabljate nastavke, s prsti ali predmetom (na primer lopatico) ne segajte v posodo za mešanje.
- Bodite previdni, ko v posodo za mešanje ali posodo mešalnika nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Na kuhinjski aparat hkrati namestite in uporabljajte samo eno orodje ali nastavke.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Pri rokovanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in med čiščenjem bodite previdni.

Pozor

- 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.
- Da bi preprečili nevarnost zaradi napačno ponastavljene termične varovalke, aparata ne priklapljajte na zunanjo preklopno napravo, kot je časovnik, ali na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- Aparat vedno izklopite tako, da regulator obrnete v položaj 0.
- Po izklopu vedno počakajte, da se premikajoči deli ustavijo, nato pa aparat izključite z napajanja, preden dvignete roko stojala oziroma odprete, razstavite ali odstranite dele katerega od nastavkov na stojalu.
- Pri uporabi kuhinjskih aparatov upoštevajte količine, čas obdelave in hitrost, ki so navedeni v uporabniškem priročniku. Sledite receptom, kot so navedeni v aplikaciji NutriU.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Oglejte si navodila in preglednico za čiščenje v uporabniškem priročniku.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih dodatkov ali delov razveljavi garancijo.

- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo (< 60 °C).
 - Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Raven hrupa: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Recikliranje

Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.



2 Pregled (slika 1)

Kuhinjski aparat

- ① Sprednji pokrov (za mesoreznico)
 - Pred uporabo nastavkov za posodo ali mešalnika se prepričajte, da je sprednji pokrov pravilno zaprt.
- ② Priključek za nastavke
- ③ Zaščita proti škropljenju
- ④ Posoda
- ⑤ Izbirnik hitrosti (vrtljivi regulator)
- ⑥ Gumb za nastavitev časovnika
 - Uporablja se za želeno podaljšanje ali skrajšanje časa obdelave.
- ⑦ Gumb za sprostitve roke

- ⑧ Zadnji pokrov (za mešalnik)
 - Pred uporabo nastavkov za posodo ali nastavkov za mesoreznico se prepričajte, da je zadnji pokrov pravilno zaprt.
- ⑨ Kavelj za testo
- ⑩ Metlica
- ⑪ Stepalnik
- ⑫ Mlinček (izbirno)

Mesoreznica (samo HR7962/21)

- ⑬ Pladenj
- ⑭ Cevi za klobase
 - A: cev za majhne klobase (premera 12 mm)
 - B: cev za velike klobase (premera 22 mm)
- ⑮ Ločevalnik za klobase
- ⑯ Navojni obroč
- ⑰ Plošči za mletje
 - A: plošča za fino mletje (premera 5 mm)
 - B: plošča za grobo mletje (premera 8 mm)
- ⑱ Rezilna enota/nož
- ⑲ Spiralasta gred
- ⑳ Kovinski zbiralnik
- ㉑ Potiskalo
- ㉒ Pokrov potiskala

Mešalnik (samo HR7962/21)

- ㉓ Pokrov posode mešalnika
- ㉔ Merilna posodica
- ㉕ Posoda mešalnika

3 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo kuhinjskega aparata in nastavkov temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.

Aparat smete priključiti in vklopiti šele, ko ustrezno namestite nastavke.

Samodejna ustavititev

Kuhinjski aparat se po 15 minutah neprekinjenega delovanja samodejno izklopi. S tem prepreči morebitne varnostne težave zaradi dolgotrajne uporabe.

Zaščita pred preobremenitvijo

Kuhinjski aparat se samodejno izklopi tudi v primeru preobremenitve.

Za ponastavitev aparata v primeru preobremenitve in zaščite s samodejno ustavitvijo sledite spodnjim korakom:

- 1 Regulator obrnite v položaj **0** in ga nato izključite.
- 2 Odstranite nekaj sestavin, da zmanjšate obremenitev.
- 3 Počakajte nekaj minut, da se aparat ohladi.
- 4 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite želeno hitrost.

4 Uporaba kuhinjskega aparata

Nastavki posode za mešanje

Opomba

- Pred nameščanjem metlice, stepalnika ali kavlja za testo, se prepričajte, da je regulator v položaju 0.
- V posodi lahko obdelate do 1000 g moke in drugih sestavin.
- Upoštevajte priporočene količine, čas obdelave in hitrost na sl. 7. Ne prekoračite priporočene hitrosti obdelave, da preprečite poškodovanje aparata.
- Pred uporabo kuhinjskega aparata se prepričajte, da sta pokrova (za mešalnik in mesoreznico) na roki dobro zaklenjena.

Izberite želeni nastavek med naslednjimi ter ga namestite in uporabljajte, kot je prikazano na sliki 2.

	Ime	Namen
	Kavelj za testo	• Za pripravo kruha in pice • Priporočena hitrost obdelave: 1–4
	Stepalnik	• Za pripravo slaščic, piškotov, pit, peciva, pireja, testa za testenine, brezglutenskega kruha in hladnega masla • Priporočena hitrost obdelave: 1–8
	Metlica	• Za pripravo beljakove pene, smetane, španskih vetrcev, moussev in suflejev • Priporočena hitrost obdelave: 3–8



Nasvet

- Da preprečite škropljenje, hitrost povišajte postopoma.
- **Zaščita proti škropljenju:** zaščito proti škropljenju pred uporabo nastavkov v posodi namestite na stojalo. Zaščito proti škropljenju odstranite, preden dvignete roko stojala. Skozi dulec zaščite proti škropljenju lahko dodajate sestavine.
- **Stepanje:** pred stepanjem beljaka ali smetane zagotovite, da sta posoda in metlica suhi in nemastni.
- **Gnetenje:** testo za kruh in pico gnetite s kavljem za testo. Količino tekočine za oblikovanje testa prilagodite vlažnosti in temperaturi.
Če želite testo znova gnesti s kuhinjskim aparatom, ga pritisnite na dno posode, da se ne bo prijel na kavelj za testo. Testo gnetite v okviru priporočene hitrosti.

Mešalnik

Mešalnik morate sestaviti in uporabljati, kot je prikazano na sliki 3.

Mešalnik: za pripravo napitkov, mlečnih napitkov, sokov in drobljenje ledu
Za drobljenje ledu regulator obračajte na hitrost P, dokler led ni fino zdrobljen.



Opomba

- Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnimkoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.
- Če med mešanjem želite dodati tekoče sestavine, odstranite merilno posodico in jih dodajte skozi odprtino v pokrovu posode.
- 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.
- Da zagotovite najboljši rezultat pri mešanju gostega pireja, posodo mešalnika napolnite do polovice in sestavine obdelujte v ločenih količinah.

Mesoreznica

Mletje mesa

Aparat sestavite in uporabljajte, kot je prikazano na sliki 4.

Aparat po uporabi v celoti očistite in posušite. Kovinske dele premažite s tankim slojem jedilnega olja, da preprečite oksidacijo. Pred naslednjo uporabo jih temeljito očistite.

Mesoreznico lahko uporabljate za mletje surovega ali kuhanega mesa.

Če se meso zatakne v zbiralniku, sledite spodnjim korakom za ponastavitev:

- 1 Izklopite in izključite aparat.
- 2 Snemite sklop zbiralnika.
- 3 Odpravite blokado.
- 4 Ponovno sestavite zbiralnik.
- 5 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite zeleno hitrost.

Opomba

- Ne meljite kosti, orehov ali drugih trdih sestavin.
- Nikoli ne meljite zamrznjenega mesa. Meso pred mletjem odmrznite. Priporočamo meso, vzeto neposredno iz hladilnika.
- Izogibajte se kislim sestavinam (z nizko vrednostjo pH).
- Ko meso potiskate v zbiralnik, ne potiskajte preveč mesa in ne pritiskajte premočno. S tem lahko preprečite preobremenitev aparata.

Nasvet

- Iz mesa odstranite kosti, hrustanec in kite, da preprečite blokiranje med mletjem.
- Glede na to, kako fino želite zmleti sestavine, izberite ploščo za grobo mletje ali ploščo za fino mletje.

Izdelava klobas

Aparat morate sestaviti in uporabljati, kot je prikazano na sliki 5.

Opomba

- Pred izdelavo klobas zmeljite meso.
- Izbokline na zbiralniku morajo biti poravnane z zarezi na motorju.
- Ne blokirajte žlebov za odvod zraka na cevi za klobase.
- Klobase naj ne bodo predebele, da se ne ovoj ne raztegne preveč.
- Ovoj za klobase mora biti moker, da se ne prime na cev za klobase.

5 Čiščenje

Opozorilo

- Aparat pred čiščenjem izključite z napajanja.
- Oglejte si preglednico (sl. 6) z informacijami glede čiščenja delov z vodo, v pralnem stroju in/ali z vlažno krpo.

- 1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- 2 Druge dele očistite v vroči vodi (< 60 °C) z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
- 3 Aparat in nastavke po čiščenju pospravite na suho mesto.

6 Garancija in podpora

Versuni za ta izdelek nudi dveletno garancijo po nakupu. Ta garancija ne velja, če je okvara posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naša garancija ne vpliva na vaše pravice, ki jih imate kot potrošnik v skladu z zakonodajo. Za več informacij ali za uveljavljanje garancije obiščite naše spletno mesto www.philips.com/support.

1 Mirë se vini

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips! Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron "Philips", regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se ta vini në punë pajisjen, si dhe ruajeni për referencë në të ardhmen. Për më shumë frymëzim, receta dhe informacion rreth produktit, vizitoni www.philips.com/welcome ose shkarkoni programin NutriU* falas për IOS® ose Android™.



* Programi NutriU mund të mos ofrohet në shtetin ku ndodheni. Në këtë rast, jeni të lutur të hapni faqen vendore të internetit të Philips për frymëzim

Paralajmërim

- Mos e zhysni njësinë e motorit në ujë, as mos e shpëlani në rubinet.
- Përpara se ta fusni pajisjen në prizë, sigurohuni nëse tensioni i treguar në pjesën e poshtme të pajisjes përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e përdorni pajisjen nëse kordoni elektrik, sita rrotulluese apo ndonjë pjesë tjetër dëmtohet apo ka plasaritje të dukshme.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", nga një pikë servisi e autorizuar nga "Philips" ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangni rreziqet.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë me aftësi të reduktuara fizike, shqisore apo mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohuri vetëm nëse u kushtohet mbikëqyrja e duhur apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes, si dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje nuk duhet përdorur nga fëmijët. Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët.

- Mos lini që pajisja të punojë pa mbikëqyrje.
- Hiqeni trazuesen, rahësen ose kapësen e brumit nga aparati i kuzhinës përpara larjes së mjeteve.
- Nëse mjetet e tasit ngecin, shkëputeni pajisjen përpara se të hiqni përbërësit që i kanë bllokuar.
- Nëse ushqimi ngjit në murin e tasit të përzierjes kanën e mikserit, fiken pajisjen dhe përdorni një shpatull (nuk jepet) për ta hequr ushqimin nga muri.
- Mos i fusni apo përdorni kurrë gishtat apo ndonjë send (për shembull shpatull) në tasin e përzierjes kur përdorni ndonjë prej mjeteve të tasit kur pajisja është duke punuar.
- Bëni kujdes nëse hidhni lëng të nxehtë në tas ose kanën e mikserit, pasi mund të derdhet jashtë pajisjes për shkak avullimit të papritur.
- Mos vendosni dhe përdorni kurrë më shumë se një mjet apo aksesor njëherësh në aparatin e kuzhinës.
- Kjo pajisje synohet vetëm për përdorim shtëpiak.
- Bëni kujdes gjatë veprimeve me tehet e mprehta të prerjes, kur zbrazni tasin dhe gjatë pastrimit

Kujdes

- Fikeni gjithnjë pajisjen dhe hiqeni nga priza nëse nuk ka mbikëqyrje, si dhe përpara mbërthimit, zbërthimit, pastrimit dhe ndërrimit të aksesorëve, apo avitjes ndaj pjesëve lëvizëse në përdorim.
- Për të evituar rrezikun për shkak të ndonjë rivendosjeje të paqëllimtë të kufirit termik, kjo pajisje nuk duhet ushqyer përmes një pajisjeje të jashtme me çelës, si p.sh. me kohëmatës, apo ndonjë qark që ndizet e fiket rregullisht nga operatori elektrik.
- Fikeni gjithnjë pajisjen duke kthyer çelësin në pozicionin 0.
- Prisni gjithnjë derisa pjesët lëvizëse të pushojnë të punuari pas fikjes, pastaj hiqeni pajisjen nga priza përpara se të ngrini krahun e mbështetëses, apo para se ta hapni, zbërtheni apo të hiqni pjesët e cilitdo aksesorë nga mbështetësja.
- Ndiqni sasitë, kohën e përgatitjes dhe shpejtësinë kur përdorni mjetet e aparatit të kuzhinës, sipas përcaktimeve në manualin e përdorimit. Ndiqni recetat siç tregohen në NutriU APP.

- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Shihni udhëzimet dhe tabelën e pastrimit që jepen në manualin e përdorimit.
- Mos përdorni kurrë aksesore apo pjesë nga prodhues të tjetër që nuk rekomandohen konkretisht nga "Philips". Nëse përdorni aksesore apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Lërimi përbërësit e nxehtë të ftohen (< 60°C) përpara se t'i përpunoni.
- Lëreni pajisjen gjithnjë të ftohet në temperaturë ambienti pas çdo grupi që procesoni.

Niveli i zhurmës: Lc = 87 dB [A]

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Riciklimi

Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë. Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.



2 Përmbledhje (fig. 1)

Aparat kuzhine

- ① Kapaku i parmë (për grirësen e mishit)
 - Sigurohuni që kapaku i parmë të mbyllet mirë përpara se të përdorni mjetet e tasit apo mikserin.
- ② Bashkuesi i veglave
- ③ Mbrojtësja ndaj stërkalave
- ④ Tasi

- ⑤ Zgjedhësi i shpejtësisë (rrotullë)
- ⑥ Butoni për rregullimin e kohëmatësit
 - Përdoret për të rritur ose ulur kohën e përpunimit sipas dëshirës.
- ⑦ Butoni i lirit të krahut
- ⑧ Kapaku i pasmë (për mikserin)
 - Sigurohuni që kapaku i pasmë të mbyllet mirë përpara se të përdorni mjetet e tasit apo aksesorët e grirjes.
- ⑨ Kapësja e brumit
- ⑩ Rrahësja
- ⑪ Trazuesja
- ⑫ Mulliri (opsional)

Grirësi (vetëm HR7962/21)

- ⑬ Tabakaja e ushqimit
- ⑭ Shufrat e sallamit
 - A: Shufër e vogël sallami (diametri 12 mm)
 - B: Shufër e madhe sallami (diametri 22 mm)
- ⑮ Ndarësi i sallamit
- ⑯ Unaza me vidë
- ⑰ Disqe grirëse
 - A: Disku i grirjes së imët (diametri 5 mm)
 - B: Disku i grirjes së trashë (diametri 8 mm)
- ⑱ Prerësi/Thika
- ⑲ Boshti i vogël
- ⑳ Hinka metalike
- ㉑ Shtytësi
- ㉒ Kapaku i shtytësit

Mikser (vetëm HR7962/21)

- ㉓ Kapaku i kanës së mikserit
- ㉔ Kupa e masës
- ㉕ Kana e mikserit

3 Përpara përdorimit të parë

Përpara se ta përdorni aparatën e kuzhinës dhe aksesoret për herë të parë, pastrojeni mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Mund ta fusni në prizë dhe ta ndizni pajisjen pasi të montoni saktë aksesoret.

Ndalimi automatik

Aparati i kuzhinës do të fiket automatikisht pas 15 minutash pune të vazhduar. Kjo mund të evitojë probleme të mundshme sigurie për shkak të përdorimit të zgjatur.

Mbrojtja nga mbingarkesa

Aparati i kuzhinës ndalon automatikisht punën kur mbingarkohet.

Për ta kthyer pajisjen në gjendjen e mëparshme në rast mbrojtjeje ndaj mbingarkesës dhe ndalimi automatik, ndiqni hapat në vijim:

- 1 Ktheni çelësin në pozicionin **0** dhe pastaj hiqeni nga priza.
- 2 Hiqni një pjesë nga përbërësit për të reduktuar ngarkesën.
- 3 Lëreni pajisjen të ftohet për pak minuta.
- 4 Futni spinën në linjën e ushqimit elektrik dhe zgjidhni përsëri shpejtësinë që dëshironi.

4 Përdorimi i aparatit të kuzhinës

Mjetet e tasit të përzierjes



Shënim

- Sigurohuni që rrotulla të jetë në pozicionin 0 përpara montimit të rrahësës, trazueses apo kapësës së brumit.
- Në tas mund të procesohen deri në 1000 g miell plus përbërësish të tjerë.
- Ndiqni sasitë, kohën e procesimit dhe shpejtësinë e rekomanduar në fig. 7. Mos e tejkaloni shpejtësinë e sugjeruar të procesimit për të evituar dëmtimin e aparatit.
- Sigurohuni që kapakët (për mikserin dhe grirësen e mishit) në krah të kyçen mirë përpara se ta përdorni aparatën e kuzhinës.

Sigurohuni që të merrni aksesoren e dëshiruar nga më poshtë dhe ta montoni sipas fig. 2.

	Emri	Qëllimi
	Kapësja e brumit	• Për bërjen e bukës dhe të picave • Shpejtësia e sugjeruar e procesimit: 1-4
	Trazuesja	• Për bërjen e kekëve, biskotave, byrekëve, makaronave, patateve të rrahura, brumit për makarona, bukës pa gluten dhe gjalpët të ftohtë • Shpejtësia e sugjeruar e procesimit: 1-8
	Rrahësja	• Për bërjen e të bardhave të vezëve, kremit, vezëve të rrahura, musit dhe sufleve • Shpejtësia e sugjeruar e procesimit: 3-8



Këshillë

- Për të evituar stërkalat, rriteni gjithnjë gradualisht shpejtësinë.
- **Mbrojtësja nga stërkalat:** vendoseni mbrojtësen nga stërkalat në mbështetëse përpara se të përdorni mjetet e tasit. Hiqeni mbrojtësen nga stërkalat përpara se të hiqni krahun e mbështetëses. Mund të shtoni përbërës përmes grykës së mbrojtëses nga stërkalat.
- **Rrahja:** përpara rrahjes së të bardhave të vezëve apo të kremit, sigurohuni që tasi dhe rrahësja të jenë të thata dhe pa yndyrë.
- **Trazimi:** përdorni kapësen e brumit për të trazuar burimin për bukë dhe pica. Mund t'ju duhet të rregulloni sasinë e lëngut për ta formuar brumin sipas kushteve të lagështisë dhe të temperaturës.
Nëse dëshironi ta ritrazoni brumin me aparatit e kuzhinës, ngjisheni brumin në fundin e tasit për të evituar mbështjelljen e tij rreth mjetit. Sigurohuni që ta ritrazoni brumin brenda shpejtësisë së rekomanduar.

Mikseri

Sigurohuni që të montoni dhe përdorni mikserin sipas Fig. 3.

Mikseri: për përzierjen e frapeve, lëngjeve dhe thërrmimin e akullit
Për thërrmimin e akullit, rrotulloni çelësin në shpejtësinë P në mënyrë të përsëritur derisa akulli të thërrmohet imët.



Shënim

- Mos e hapni kurrë kapakun për të futur duart apo ndonjë send tjetër në kanë gjatë kohës që punon mikseri.
- Për të shtuar përbërës të lëngshëm gjatë përzierjes, hidhni në kanën e mikserit përmes grykës duke hequr kupën e masës.
- Pritini paraprakisht përbërësit në copa të vogla përpara se t'i procesoni.
- Nëse doni të përgatisni sasi të mëdha, procesoni disa grupe të vogla përbërësish në vend të një sasive të madhe njëherësh.
- Për të shmangur derdhjen: Kur procesoni lëngje që krijojnë shkumë (p.sh. qumështin), mos hidhni më shumë se 1 litër lëng në kanën e mikserit.
- Vërin përbërësit në kanën e mikserit brenda treguesit të nivelit maksimal.
- Për të arritur rezultatin më të mirë kur përziemi pure të trashë, mbusheni kanën e mikserit përgjysmë dhe përpunoni përbërësit në grupe të veçanta përzierjeje.

Grirëse mishi

Mish i grirë

MSigurohuni që ta montoni dhe përdorni pajisjen sipas Fig. 4.

Pas përdorimit, pastrojini dhe thajeni plotësisht pajisjen.

Vendosni një shtresë të hollë vaji gatimi në pjesët metalike për të parandaluar ndryshkjen. Pastrojini tërësisht përpara përdorimit të radhës.

Grirësja e mishit është menduar për grirjen e mishit të pagatuar ose të gatuar.

Kur mishi ngec në hinkë, ndiqni hapat e mëposhtëm për ta rivendosur:

- 1 Fikeni dhe hiqeni pajisjen nga prizat.
- 2 Shkëputni grupin e hinkës.
- 3 Pastroni bllokimin.
- 4 Rimontoni hinkën.
- 5 Futni spinën në linjën e ushqimit elektrik dhe zgjidhni përsëri shpejtësinë që dëshironi.

Shënim

- Mos grini kurrë kocka, fruta të thata apo përbërës të tjerë të fortë.
- Mos grini kurrë mish të ngrirë. Përpara se ta grini mishin, shkrijeni. Rekomandohet mish që del direkt nga frigoriferi.
- Evitoni përbërësit acidë (me pH të ulët).
- Mos ngjishni shumë mish as mos ushtroni shumë forcë kur e shtyni mishin në hinkë. Kështu evitoni mbingarkimin e pajisjes.

Këshillë

- Hiqni kockat, kërcet dhe tejzat nga mishi për të evituar bllokimin gjatë grirjes.
- Zgjidhni diskun e grirjes së trashë ose të imët sipas dëshirës për përmasat e grirjes.

Bëni salsiçe

Sigurohuni që ta montoni dhe përdorni pajisjen sipas Fig. 5.

Shënim

- Grijeni fillimisht mishin përpara se të bëni salsiçe.
- Sigurohuni që të dalat e hinkës të përputhen me dhëmbëzimet e motorit.
- Mos i bllokoni kanalet e daljes së ajrit të shufrës së sallamit.
- Mos i bëni salsiçet shumë të trasha në rast se lëkura e sallamit tendoset shumë.
- Mbajeni lëkurën e sallamit të njomë që të mos ngjitet pas shufre.

5 Pastrimi

Paralajmërim

- Përpara se ta pastroni pajisjen, hiqeni nga priza.
- Shihni tabelën (fig. 6) për informacion mbi pastrimin e pjesëve me ujë, makinë larëse dhe ose leckë të lagur.

- 1 Pastrojeni njësinë e motorit me një leckë të lagur.
- 2 Pastrojeni pjesët e tjera në ujë të nxehtë (< 60°C) me ndonjë lëng larës ose në enëlarëse.
- 3 Ruajeni pajisjen dhe aksesoret në një vend të thatë pas pastrimit.

6 Garancia dhe mbështetja

Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, ju lutemi të vizitoni faqen tonë të internetit www.philips.com/support.

1 Dobro došli

Čestitamo na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na www.philips.com/welcome.

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe. Za dodatnu inspiraciju, recepte i informacije o proizvodu, posetite

www.philips.com/welcome ili preuzmite besplatnu aplikaciju NutriU* za iOS® ili Android™.



* Aplikacija NutriU možda nije dostupna u vašoj zemlji. U tom slučaju, posetite lokalnu Philips veb lokaciju za inspiraciju

Upozorenje

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.
- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- 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.
- 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.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom.
- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Izvadite dodatak za mučenje, mutilicu ili spiralni dodatak za testo iz kuhinjske mašine pre pranja alatki.
- Ako se alatke za činiju zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju alatke za činiju.
- Ako se hrana zalepi za zid činije za mučenje ili posude blendera, isključite aparat, pa lopaticom (nije priložena) uklonite hranu sa zidova činije.
- Nikada nemojte niti da koristite prste ili neki predmet (na primer, lopaticu) u činiji za mučenje kada koristite bilo koju od alatki dok aparat radi.
- Budite pažljivi prilikom sipanja vruće tečnosti u činiju ili posudu blendera zato što može da dode do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Nikada nemojte istovremeno da montirate više od jedne alatke ili dodatka na kuhinjsku mašinu.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Budite pažljivi prilikom rukom ostrim sečivima, pražnjenja posude i čišćenja

Opomena

- 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.
- Da biste izbegli opasnu situaciju do koje može da dode 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.
- Uvek isključite aparat okretanjem regulatora u položaj 0.
- Uvek sačekajte da se pokretni delovi zaustave nakon isključivanja, a zatim isključite aparat iz struje pre podizanja ručice sa postolja ili otvaranja/rasklapanja/uklanjanja delova bilo kojeg dodatka sa postolja.
- Pridržavajte se količina, vremena obrade i brzine iz korisničkog priručnika prilikom korišćenja alatki kuhinjske mašine. Pratite recepte onako kako su prikazani u aplikaciji NutriU.

- Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva i tabelu za čišćenje u 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.
- Vrele sastojke ostavite da se ohlade (< 60 °C) pre obrade.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

Jačina buke: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat uskladen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Recikliranje

Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom. Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.



2 Pregled (sl. 1)

Kuhinjska mašina

- ① Prednji poklopac (za dodatak za mlevenje mesa)
 - Proverite da li je prednji poklopac bezbedno zatvoren pre korišćenja alatki za činiju ili blendera.
- ② Konektor za alatke
- ③ Štitnik od prskanja
- ④ Posuda
- ⑤ Birač brzine (rotirajuće dugme)

- ⑥ Dugme za podešavanje tajmera
 - Koristi se za produžavanje ili skraćivanje vremena obrade po želji.
- ⑦ Dugme za otpuštanje ručice
- ⑧ Zadnji poklopac (za blender)
 - Proverite da li je zadnji poklopac bezbedno zatvoren pre korišćenja alatki za činiju ili dodataka za mlevenje.
- ⑨ Spiralni dodatak za testo
- ⑩ Mutilica
- ⑪ Dodatak za mućenje
- ⑫ Mlin (opcionally)

Mašina za mlevenje (samo HR7962/21)

- ⑬ Podložak
- ⑭ Cev za kobasice
 - A: Mala cev za kobasice (prečnik 12 mm)
 - B: Velika cev za kobasice (prečnik 22 mm)
- ⑮ Separator za kobasice
- ⑯ Prsten sa navojem
- ⑰ Diskovi za mlevenje
 - A: Disk za sitno mlevenje (prečnik 5 mm)
 - B: Disk za krupno mlevenje (prečnik 8 mm)
- ⑱ Rezač/nož
- ⑲ Pužna vodilica
- ⑳ Metalna cev
- ㉑ Potiskivač
- ㉒ Poklopac potiskivača

Blender (samo HR7962/21)

- ㉓ Poklopac posude blendera
- ㉔ Šolja za merenje
- ㉕ Posuda blendera

3 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe kuhinjske mašine i dodataka temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

Aparat možete da priključite na električnu mrežu i da uključite tek nakon što pravilno postavite dodatke.

Automatsko zaustavljanje

Kuhinjska mašina će se automatski isključiti nakon 15 minuta uzastopnog rada. Na ovaj način se izbegavaju potencijalni bezbednosni problemi izazvani produženom upotrebom.

Zaštita od preopterećenja

Kuhinjska mašina će takođe automatski prestati sa radom kada se preopteretiti.

Da biste resetovali aparat u slučaju preopterećenja i automatskog zaštitnog zaustavljanja, sledite korake ispod:

- 1 Okrenite regulator u položaj **0**, a zatim izvucite kabl iz struje.
- 2 Uklonite određenu količinu sastojaka da biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se hladi nekoliko minuta.
- 4 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

4 Upotreba kuhinjske mašine

Alatke za činiju za mućenje



Napomena

- Uverite se da je rotirajuće dugme u položaju 0 pre postavljanja mutilice, dodatka za mućenje ili spiralnog dodatka za testo.
- U posudi je moguće obraditi do 1000 g brašna uz druge sastojke.
- Pridržavajte se preporučenih količina, vremena obrade i brzine, kao što je navedeno na sl. 7. Nemojte da prekoračujete preporučenu brzinu obrade da biste izbegli oštećivanje mašine.
- Proverite da li su poklopci (za blender i dodatak za mlevenje mesa) na kraku dobro fiksirani pre upotrebe kuhinjske mašine.

Proverite da li ste izabrali odgovarajući dodatak, pa ga sklopite i koristite u skladu sa sl. 2.

	Ime	Namena
	Spiralni dodatak za testo	• Za pravljenje hleba i pice • Preporučena brzina obrade: 1–4
	Dodatak za mućenje	• Za pravljenje torti, kolača, pita, peciva, pirea od krompira, testa za pastu, hleba bez glutena i hladnog putera • Preporučena brzina obrade: 1–8
	Mutilica	• Za mućenje belanaca, šlaga, puslica, musa i suflea • Preporučena brzina obrade: 3–8



Savet

- Da biste izbegli prskanje, uvek postepeno povećavajte brzinu.
- **Štitnik od prskanja:** Postavite štitnik od prskanja na postolje pre upotrebe alati za čišćenje. Uklonite štitnik od prskanja pre nego što podignete krak postolja. Sastojke možete da dodajete kroz grlić na štitniku od prskanja.
- **Mučenje:** Pre mučenja belanaca ili šlagu proverite da li su posuda i mutilica suvi i nezamašćeni.
- **Mešenje:** Spiralni dodatak za testo koristite za mešenje testa sa za hleb i picu. Količinu tečnosti za testo morate prilagoditi vlaži i temperaturi. Ako želite ponovo da mesite testo pomoću kuhinjske mašine, pritisnite testo na dno posude kako biste sprečili omotavanje testa oko dodatka. Pazite da testo ponovo mesite unutar preporučene brzine.

Blender

Obavezno sklopite i koristite blender u skladu sa sl. 3.

Blender: za pripremu gustih napitaka, šejkova, sokova i mrvljenje leda

Za mrvljenje leda regulator uzastopno okrećite u položaj za brzinu P dok led ne bude fino smrvljen.



Napomena

- Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.
- Da biste dodali tečne sastojke tokom obrade, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor za punjenje tako što ćete ukloniti šolju za merenje.
- 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.
- Da biste postigli najbolji rezultat prilikom mešanja gustog pirea, napunite posudu blendera do pola i obrađite sastojke u odvojenim sesijama.

Mašina za mlevenje mesa

Mlevenje mesa

Obavezno sklopite i koristite aparat u skladu sa sl. 4.

Nakon upotrebe, potpuno očistite i osušite aparat.

Nanesite tanak sloj jestivog ulja na metalne delove da biste sprečili oksidaciju. Temeljno ih očistite pre sledeće upotrebe.

Mašina za mlevenje mesa namenjena je za mlevenje sirovog ili kuvanog mesa.

Kada se meso zaglavi u cevi, sledite korake ispod da biste resetovali mašinu:

- 1 Isključite aparat i isključite ga iz električne mreže.
- 2 Odvojite sklop cevi.
- 3 Otklonite blokadu.
- 4 Vratite cev na mesto.
- 5 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

Napomena

- Nikada nemojte da meljete kosti, koštunjavo voće niti druge tvrde sastojke.
- Nikada nemojte da meljete zamrznuto meso. Odmrzните meso pre mlevenja. Preporučuje se meso koje dolazi direktno iz frižidera.
- Izbegavajte kisele sastojke (nizak pH).
- Nemojte da gurate previše mesa niti da primenjujete preveliki pritisak prilikom guranja mesa u cev. Time ćete izbeći preopterećivanje uređaja.

Savet

- Uklonite kosti, hrskavicu i tetive iz mesa da biste izbegli blokiranje tokom mlevenja.
- Odaberite disk za grubo mlevenje ili disk za fino mlevenje u skladu sa svojim željama za finoću mlevenja.

Pravljenje kobasica

Obavezno sklopите i koristite aparat u skladu sa sl. 5.

Napomena

- Sameljite meso pre pravljenja kobasica.
- Vodite računa da ispupčenja na cevi budu poravnata sa žlebovima na motoru.
- Nemojte da blokirate otvore za vazduh cevi za kobasice.
- Nemojte da pravite predebele kobasice da se crevo ne bi previše rasteglo.
- Pazite da crevo za kobasice bude vlažno da se ne bi zalepilo za cev za kobasice.

5 Čišćenje

Upozorenje

- Isključite aparat iz utičnice pre čišćenja.
- Pogledajte tabelu (sl. 6) da biste pronašli informacije o čišćenju delova vodom, pranju u mašini za sudove i/ili čišćenju vlažnom krpom.

- 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.
- 3 Aparat i dodatke odložite na suvo mesto nakon čišćenja.

6 Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju www.philips.com/support.

1 Välkommen

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

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

Du hittar mer inspiration, recept och information om produkten på www.philips.com/welcome eller om du laddar ned den kostnadsfria NutriU-appen* för IOS® eller Android™.



* NutriU-appen kanske inte är tillgänglig i ditt land. I så fall ska du besöka din lokala Philips-webbplats för inspiration

Varning

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ska du kontrollera att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om det finns skador eller synliga sprickor på nätsladden, kontakten, skyddshöljet, den roterande silen eller någon annan del.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Lämna inte apparaten oövervakad när den är igång.

- Ta bort vispen, ballongvispen och degkroken från köksmaskinen innan du diskar dem.
- Om skålens redskap fastnar ska du dra ur nätsladden innan du tar bort de ingredenser som blockerar redskapen.
- Om mat fastnar på skålens eller behållarens sidor ska du stänga av apparaten och sedan ta bort maten med hjälp av en slichepott (medföljer inte).
- Stick aldrig ned fingrarna eller ett föremål (till exempel en slichepott) i skålen när du använder något av redskapen medan apparaten är igång.
- Var försiktig om du håller varm vätska i skålen eller behållaren eftersom det kan stänka från apparaten vid plötslig ångbildning.
- Du får inte ansluta och använda mer än ett redskap eller tillbehör i taget på köksmaskinen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivbladen, tömmer skålen och vid rengöring

Varning

- Stäng alltid av apparaten och dra ur nätsladden om du lämnar den oövervakad, innan du monterar, tar isär och rengör den och innan du byter något tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- För att undvika fara till följd av oavsiktlig återställning av värmebrytaren får apparaten inte kopplas till en extern omkopplingsenhet, t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och stängs av via enheten.
- Stäng alltid av apparaten genom att vrida vredet till läget 0.
- Du måste vänta tills delarna som rör sig under användning har stannat när du har stängt av apparaten, och dra sedan ur nätsladden innan du fäller upp armen på stativet eller öppnar, demonterar eller tar bort delar till något av tillbehören från stativet.
- Använd de mängder, tillredningstider och hastighetsinställningar som finns angivna i användarhandboken när du använder köksmaskinens redskap. Följ recepten i NutriU-appen.

- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna och tabellen för rengöring som finns i användarhandboken.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Låt heta ingredienser svalna (< 60 °C) innan du bereder dem.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.

Ljudnivå: Lc = 87 dB[A]

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Återvinning

Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna. Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.



2 Översikt (bild 1)

Köksmaskin

- ① Främre skydd (för köttkvarn)
 - Se till att det främre skyddet är ordentligt stängt innan du använder skålvärktygen eller mixern.
- ② Redskapsanslutning
- ③ Stänkskydd
- ④ Skål
- ⑤ Hastighetsväljare (vred)

- ⑥ Timerjusteringsknapp
 - Används för att öka eller minska behandlingstiden om så önskas.
- ⑦ Frigöringsknapp för arm
- ⑧ Bakre skydd (för mixer)
 - Se till att det bakre skyddet är ordentligt stängt innan du använder skålvärktygen köttkvarnstillbehören.
- ⑨ Degkrok
- ⑩ Ballongvisp
- ⑪ Visp
- ⑫ Kvarn (tillval)

Köttkvarn (endast HR7962/21)

- ⑬ Matningsbricka
- ⑭ Korvhorn
 - A: Litet korvhorn (12 mm i diameter)
 - B: Stort korvhorn (22 mm i diameter)
- ⑮ Korvseparator
- ⑯ Skruvring
- ⑰ Malningsskivor
 - A: Skiva för finmalning (5 mm i diameter)
 - B: Skiva för grovmalning (8 mm i diameter)
- ⑱ Knivenhet/kniv
- ⑲ Maskaxel
- ⑳ Matningsrör i metall
- ㉑ Presskloss
- ㉒ Lock till presskloss

Mixer (endast HR7962/21)

- ㉓ Lock till mixerbehållare
- ㉔ Mätbägare
- ㉕ Mixerbehållare

3 Före första användning

Innan du använder köksmaskinen och tillbehören för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.

Du kan bara koppla in och slå på apparaten när du har monterat tillbehören på rätt sätt.

Autostopp

Köksmaskinen stängs av automatiskt när du har använt den i 15 minuter utan avbrott. På så sätt undviker man potentiella säkerhetsproblem som kan uppstå på grund av att apparaten använts under för lång tid.

Överbelastningsskydd

Köksmaskinen stannar också automatiskt om den blir överbelastad.

Om du behöver återställa apparaten efter att den har överbelastats och den automatiska stoppfunktionen har aktiverats gör du så här:

- 1 Vrid kontrollvredet till läge **0** och dra ur nätsladden.
- 2 Ta bort en del av ingredienserna för att minska belastningen.
- 3 Låt apparaten svalna i några minuter.
- 4 Anslut stickproppen till eluttaget och ställ in önskad hastighet.

4 Använda köksmaskinen

Redskap för blandningsskålen

Obs!

- Se till att vredet är i läget 0 innan du sätter fast ballongvispen, vispen eller degkroken.
- Upp till 1 000 g mjöl samt andra ingredienser kan beredas i skålen.
- Följ de rekommenderade mängderna, beredningstiderna och hastigheterna som anges i bild 7. Överskrid inte den rekommenderade hastighetsinställningen. Om du gör det kan maskinen skadas.
- Se till att skydden (till mixern och köttkvarnen) på armen sitter ordentligt på plats innan du använder köksmaskinen.

Välj det tillbehör du vill använda och montera och använd det enligt bild 2.

	Namn	Syfte
	Deggkrok	• För att baka bröd och pizza • Rekommenderad hastighetsinställning: 1–4
	Visp	• För mjuka kakor, småkakor, pajer, bakverk, potatismos, pastadeg, glutenfritt bröd och kallt smör • Rekommenderad hastighetsinställning: 1–8
	Visp	• För äggvitor, grädde, maräng, mousse och suffléer • Rekommenderad hastighetsinställning: 3–8



Tips!

- Öka alltid hastigheten gradvis för att undvika stänk.
- **Stänkskydd:** Placera stänkskyddet på stativet innan du använder redskapen i skålen. Ta bort stänkskyddet innan du lyfter armen på stativet. Du kan tillsätta ingredienser genom pipen på stänkskyddet.
- **Vispning:** Innan du vispar äggvitor eller grädde ska du se till att skålen och vispen är torra och fria från fett.
- **Knådning:** Använd degkroken för att knåda degar för bröd och pizza. Justera mängden vätska utifrån fuktighets- och temperaturförhållanden för att forma degen.

Om du vill knåda degen på nytt med köksmaskinen trycker du ned degen till botten av skålen för att undvika att det fastnar deg i redskapet. Se till att du knådar om degen i rekommenderad hastighet.

Mixer

Se till att du monterar och använder mixern enligt bild 3.

Mixer: för att göra smoothies, shake-drycker, juice eller krossa is

Om du vill krossa is vrider du vredet till hastighet P upprepade gånger tills isen är fint krossad.



Obs!

- Öppna aldrig locket för att placera handen eller något föremål i behållaren medan mixern är ingång.
- Tillsätt flytande ingredienser under tillredningen genom att ta bort mätbägaren och hälla ingredienserna i mixerbehållaren genom matningshålet.
- Förskär ingredienser i små bitar innan du behandlar dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- För att undvika spill: När du bereder en vätska som tenderar att skumma (till exempel mjölk), ha då inte mer än 1 liter av vätska i mixerbehållaren.
- Lägg ingredienserna i mixerbehållaren. Överskrid inte maxindikeringen.
- För att få bästa möjliga resultat när du mixer tjockare puréer kan du fylla mixerbehållaren till hälften och bearbeta ingredienserna i separata omgångar.

Köttkvarn

Mala kött

Se till att du monterar och använder apparaten enligt bild 4.

Efter användning rengör och torkar du apparaten helt.

Smörj in metalldelarna med ett tunt lager matlagningsolja för att förhindra oxidering. Rengör dem ordentligt före nästa användning.

Köttkvarnen är avsedd för att mala rått eller tillagat kött.

Om köttet fastnar i tratten åtgärdar du det på följande sätt:

- 1 Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.
- 2 Ta loss tratten.
- 3 Ta bort blockeringen.
- 4 Sätt tillbaka tratten.
- 5 Anslut stickproppen till eluttaget och ställ in önskad hastighet.

Obs!

- Mal aldrig ben, nötter eller andra hårda ingredienser.
- Mal aldrig fryst kött. Kött ska alltid tinas innan det mals. Kött som kommer direkt från kylskåpet rekommenderas.
- Undvik sura ingredienser (lågt pH).
- Ta inte för stor mängd kött eller tryck inte för hårt när du pressar in köttet i tratten. På så sätt undviker du att överbelasta apparaten.

Tips!

- Ta bort ben, brosk och senor från köttet för att undvika stopp vid malning.
- Välj skivan för grovmalning eller finmalning beroende på hur finmalen du vill ha färsen.

Göra korv

Se till att du monterar och använder apparaten enligt bild 5.

Obs!

- Mal köttet först innan du gör korv.
- Se till att upphöjningarna på tratten riktas in mot skårorna på motorn.
- Blockera inte luftrännorna på korvhornet.
- Gör inte korvarna för tjocka så att korvskinnet blir för sträckt.
- Håll korvskinnet fuktigt så att det inte fastnar på korvhornet.

5 Rengöring

Varning

- Dra ut nätsladden innan du rengör apparaten.
- I tabellen (bild 6) finns information om vilka delar som kan diskas i vatten, i diskmaskin eller rengöras med en fuktad trasa.

- 1 Gör ren motorenheten med en fuktig trasa.
- 2 Rengör övriga delar i varmt vatten (< 60 °C) med lite diskmedel eller i diskmaskin.
- 3 Förvara apparaten och tillbehören på en torr plats efter rengöring.

6 Garanti och support

Versuni erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

1 Hoş geldiniz

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin..

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Ürünle ilgili daha fazla ilham, tarif ve bilgi için www.philips.com/welcome adresini ziyaret edin veya iOS® ya da Android™ için NutriU Uygulamasını* kullanın.



* NutriU Uygulaması ülkenizde mevcut olmayabilir. Bu durumda ilham almak için lütfen yerel Philips web sitenizi ziyaret edin

Uyarı

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı; güç kablosu, fişi, koruyucu kapağı, döner süzgeci veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse veya üzerinde görünür çatlaklar varsa kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa bir tehlike oluşturmasını önlemek için kablounun mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.

- Cihazı kesinlikle çalışır durumda bırakmayın.
- Aparatları yıkamadan önce karıştırıcıyı, çırpıcıyı veya hamur çengelini mutfak robotunuzdan çıkarın.
- Hazne aparatları sıkışırsa hazne aparatlarını engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.
- Yiyecekler karıştırma kasesinin veya blender haznesinin duvarına yapışırsa cihazı kapatın ve bir spatula (birlikte verilmez) kullanarak duvarda kalan yiyeceği temizleyin.
- Cihaz çalıştığı sırada herhangi bir aparatı kullanırken karıştırma haznesinin içine hiçbir zaman parmaklarınızı veya bir nesneyi (örneğin spatula) sokmayın.
- Kase ya da blender haznesine sıcak sıvı doldururken dikkatli olun; ani bir buharlanmayla sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Standlı mikserle kesinlikle aynı anda birden fazla araç takmayın ve cihazı birden fazla araç takılıyken kullanmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Keskin bıçaklara dokunurken, hazneyi boşaltırken ve temizlik sırasında dikkatli olun

Dikkat

- Cihazın gözetimsiz bırakılacağı durumlarda ve cihazı monte etmeden, sökmeden, temizlemeden, aksesuarlarını değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce mutlaka cihazı kapatın ve prizden çekin.
- Bu cihaz, termal kesmenin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle tehlikeli bir duruma neden olmamak için zamanlayıcı gibi harici bir kapatma cihazına ya da şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye kesinlikle bağlanmamalıdır.
- Cihazı her zaman düğmeyi 0 konumuna getirerek kapatın.
- Cihazı kapattıktan sonra mutlaka hareketli parçaların durmasını bekleyin. Stant kolunu kaldırmadan, aksesuarların hareketli parçalarını açmadan, sökmeden veya stanttan çıkarmadan önce cihaz fişini prizden çekin.
- Mutfak robotu aparatlarını kullanırken kullanım kılavuzunda belirtilen miktarları, işleme süresini ve hızını takip edin. NutriU Uygulamasında gösterilen tarifleri uygulayın.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlara ve temizlik tablosuna başvurun.
- Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen üreticilerin aksesuar ve parçalarını kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanırsanız garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 60°C) bekleyin.
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Gürültü düzeyi: Lc = 87 dB [A]

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Geri dönüşüm

Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir. Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.



2 Genel Bilgiler (Şekil 1)

Standlı mikser

- 1 Ön kapak (et kıyma işlemi için)
 - Kase araçlarını veya blenderi kullanmadan önce ön kapağın sıkıca kapatıldığından emin olun.
- 2 Aparat konektörü
- 3 Sıçrama muhafazası
- 4 Kase
- 5 Hız seçme düğmesi (Döner düğme)

- 6 Zamanlayıcı ayar düğmesi
 - İşleme süresini istediğiniz şekilde artırmak veya azaltmak için kullanılır.
- 7 Kolu serbest bırakma düğmesi
- 8 Arka kapak (blender için)
 - Kase araçlarını veya kıyma aparatı aksesuarlarını kullanmadan önce arka kapağın güvenli bir şekilde kapatıldığından emin olun.
- 9 Yoğurma kancası
- 10 Çırpma aparatı
- 11 Karıştırıcı
- 12 Öğütücü (isteğe bağlı)

Kıyma aparatı (yalnızca HR7962/21)

- 13 Besleme tepsisi
- 14 Sosis aparatları
 - A: Küçük sosis aparatı (12 mm çap)
 - B: Büyük sosis aparatı (22 mm çap)
- 15 Sosis ayırıcı
- 16 Vida halkası
- 17 Öğütme diskleri
 - A: İnce öğütme disk (5 mm çap)
 - B: Kalın öğütme disk (8 mm çap)
- 18 Kesici/Bıçak
- 19 Sonsuz dişli mili
- 20 Metal huni
- 21 Malzeme itici
- 22 Malzeme itici kapağı

Blender (yalnızca HR7962/21)

- 23 Blender haznesi kapağı
- 24 Ölçüm kabı
- 25 Blender haznesi

3 İlk kullanımdan önce

Standlı mikser ve aksesuarları ilk kullanımdan önce, yiyeceklerle temas eden parçaları iyice temizleyin.

Cihazı ancak aksesuarları doğru şekilde taktıktan sonra fişe takıp açabilirsiniz.

Otomatik durdurma

Standlı mikser 15 dakika kesintisiz çalıştıktan sonra otomatik olarak kapanacaktır. Bu tasarım, uzun süreli kullanımdan kaynaklanabilecek güvenlik sorunlarını önler.

Aşırı yük koruması

Standlı mikser aşırı yüklendiğinde otomatik olarak durur.

Aşırı yük ve otomatik durma durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Düğmeyi **0** konumuna getirin ve cihaz fişini prizden çekin.
- 2 Yüğü azaltmak için malzemelerin bir kısmını çıkarın.
- 3 Cihazı birkaç dakika soğumaya bırakın.
- 4 Güç fişini prize takın ve istenilen hızı tekrar seçin.

4 Mutfak robotunuzu kullanma

Karıştırma kasesi araçları



Not

- Karıştırıcıyı, çırpıcıyı veya hamur çengeli takmadan önce düğmenin 0 konumunda olduğundan emin olun.
- Kaseenin işleme kapasitesi en fazla 1000 gr un ve diğer malzemelerle sınırlıdır.
- Miktar, işlem süresi ve hız değeri önerileri için bkz. Şekil 7. Cihazınızın zarar görmesini önlemek için önerilen işlem hızını aşmayın.
- Mutfak robotunuzu kullanmadan önce koldaki kapakların (blender ve et kıyma aparatı için) iyice kilitlendiğinden emin olun.

Aşağıdakilerden istediğiniz aparatı seçtiğinizden ve Şekil 2'de gösterilen şekilde takıp kullandığınızdan emin olun.

	Adı	Amacı
	Hamur çengeli	• Ekmek ve pizza hazırlamak için • Önerilen işlem hızı: 1-4
	Karıştırıcı	• Kek, kurabiye, tart, hamur işi, patates püresi, makarna hamuru, glutensiz ekmek ve soğuk tereyağı hazırlamak için • Önerilen işlem hızı: 1-8
	Çırpma teli	• Yumurta beyazı, krema, beze, mus ve sufle hazırlamak için • Önerilen işlem hızı: 3-8



İpucu

- Sıçramayı önlemek için hızı her zaman kademeli olarak artırın.
- **Sıçrama önleyici:** Kase araçlarını kullanmadan önce sıçrama önleyiciyi standı takın. Standın kolunu kaldırmadan önce sıçrama korumasını çıkarın. Malzemeleri sıçrama önleyici boşluğundan ekleyebilirsiniz.
- **Çırpma:** Yumurta beyazlarını veya kremayı çırpmadan önce, kase ve çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun.
- **Yoğurma:** Ekmek ve pizza hazırlamak amacıyla hamur yoğurmak için hamur çengelini kullanın. Nem ve sıcaklık durumuna göre hamuru biçimlendirmek için kullanılacak sıvı miktarını ayarlamanız gerekir.
Standlı mikserle hamuru yeniden yoğuracaksanız hamurun aracı sarmasını önlemek için hamuru kase'nin altına doğru itin. Hamuru önerilen hızda yoğurduğunuzdan emin olun.



Not

- Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi kaseye sokmak için kapağı açmaya çalışmayın.
- Karıştırma işlemi sırasında sıvı malzemeler eklemek isterseniz bu malzemeleri ölçüm kabını çıkararak besleme borusundan blender haznesine dökün.
- Malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Sıçramayı önlemek için: Köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt) blender haznesine 1 litreden fazla sıvı koymayın.
- Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.
- Yoğun kıvamlı püre karıştırırken en iyi sonucu almak için blender haznesini yarısına kadar doldurun ve malzemeleri farklı gruplara ayırarak karıştırın.

Blender

Blenderi Şekil 3'te gösterilen şekilde kurup kullandığınızdan emin olun.

Blender: Smoothie'ler, içecekler, meyve suları hazırlamak ve buz kırmak için
Buz kırarken buz iyice parçalanana kadar düğmeyi P hız ayarına getirin.

Kıyma makinesi

Kıyma yapma

Kıyma aparatını Şekil 4'te gösterilen şekilde kurup kullandığınızdan emin olun.

Kullandıktan sonra, cihazı tamamen temizleyip kurutun.

Oksitlenmeyi önlemek için metal parçaların üzerine ince bir tabaka halinde pişirme yağı sürün. Bir sonraki kullanımdan önce iyice temizleyin.

Kıyma makinesi, çiğ veya pişmiş eti kıymak amacıyla üretilmiştir.

Kıyma hunisinde et sıkıştığında cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 2 Huni aparatını sökün.
- 3 Tıkanan bölgeyi temizleyin.
- 4 Huniyi tekrar takın.
- 5 Güç fişini prize takın ve istenilen hızı tekrar seçin.

Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yemişler ya da diğer sert malzemeleri öğütmeyin.
- Donmuş eti asla öğütmeyin. Eti öğütmeden önce buzunu çözün. Doğrudan buzdolabından çıkmış etin kullanılması önerilir.
- Asidik (düşük pH) içerikler kullanmaktan kaçının.
- Çok fazla eti aynı anda itmeyin veya eti huniye iterken çok fazla baskı uygulamayın. Bu cihazın aşırı yüklenmesine neden olabilir.

İpucu

- Öğütme sırasında sıkışmaları önlemek için etteki kemik, kıkırdak ve sinirleri ayıklayın.
- Tercih ettiğiniz kıyma inceliğine göre kalın öğütme diskini veya ince öğütme diskini seçin.

Sosis yapma

Cihazı Şekil 5'te gösterilen şekilde kurup kullandığınızdan emin olun.

Not

- Sosis hazırlamadan önce eti kıyma haline getirin.
- Huninin motorun çentikleriyle hizalandığından emin olun.
- Sosis aparatının hava çıkışı oluklarını kapatmayın.
- Sosis zarının aşırı gerilmemesi için sosisleri çok kalın yapmaktan kaçının.
- Sosis zarını sosis aparatına yapışmaması için ıslatın.

5 Temizlik

Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.
- Parçaların suyla, bulaşık makinesinde ve/veya nemli bezle temizlenmesi hakkında bilgi almak için tabloya danışın (Şekil 6).

- 1 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
- 2 Diğer parçaları bulaşık deterjanıyla sıcak suda (< 60°C) veya bulaşık makinesinde temizleyin.
- 3 Cihaz ve aksesuarları temizledikten sonra kuru bir yerde saklayın.

6 Garanti ve destek

Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

1 Вітаємо!

Вітаємо з придбанням виробу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на вебсайті

www.philips.com/welcome.

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Щоб отримати більше натхнення, рецептів та інформації про виріб, відвідайте вебсайт **www.philips.com/welcome** або завантажте безкоштовний додаток NutriU App* для IOS® або Android™.



*Додаток NutriU App може бути недоступний у вашій країні. У такому разі відвідайте місцевий вебсайт Philips, щоб отримати докладнішу інформацію.

Попередження

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- 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 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.

- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Перед миттям від'єднайте збивач, вінчик або гак для тіста від кухонного комбайна.
- Якщо приладдя для чаші заб'ється, перед тим як очистити їх від продуктів, від'єднайте пристрій від мережі.
- Якщо їжа прилипає до стінок чаші для змішування або чаші блендера, вимкніть пристрій і за допомогою лопатки (не входить у комплект) видаліть продукти зі стінок.
- У жодному разі не вставляйте пальці чи предмети (наприклад, лопатку) у чашу для змішування під час використання будь-якого приладдя, коли пристрій працює.
- Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в чашу або чашу блендера, оскільки внаслідок раптового випаровування вона може виходити з пристрою.
- У жодному разі не під'єднуйте й не використовуйте більше одного аксесуара на кухонній машині одночасно.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Будьте обережні під час роботи з гострими ножами, спорожнення чаші, а також під час чищення.

Увага!

- 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.
- 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.

- Завжди вимикайте пристрій, повертаючи регулятор у положення 0.
- Перед тим як піднімати відкидну частину підставки або відкривати, розбирати чи знімати частини будь-яких аксесуарів із підставки, дочекайтеся зупинки рухомих частин після вимкнення, після чого від'єднайте пристрій від мережі.
- Дотримуйтеся кількості продуктів, часу обробки та швидкості під час використання приладдя кухонного комбайна, що вказані в посібнику користувача. Дотримуйтеся вказівок у рецептах додатка NutriU App.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Дивіться інструкції і таблицю із чищення у посібнику користувача.
- 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.
- Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (до < 60 °C).
- Давайте пристрою охолонути до кімнатної температури після обробки кожної порції.

Рівень шуму: Lc = 87 дБ [A]

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Переробка

Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами. Дотримуйтеся правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.



2 Огляд (мал. 1).

Кухонний комбайн

- ① Передня кришка (для м'ясорубки)
 - Перед тим як користуватися інструментами чаші або блендером, перевірте, чи передня кришка надійно закрита.
- ② З'єднувач інструментів
- ③ Кришка від брызгок
- ④ Чаша
- ⑤ Селектор швидкості (поворотний регулятор)
- ⑥ Кнопка регулювання таймера
 - Використовується для збільшення або зменшення часу обробки (за бажанням).
- ⑦ Кнопка розблокування ручки
- ⑧ Задня кришка (для блендера)
 - Перед тим як користуватися інструментами чаші або аксесуарами м'ясорубки, перевірте, чи задня кришка надійно закрита.
- ⑨ Гак для тіста
- ⑩ Вінчик
- ⑪ Збивач
- ⑫ Млинок (додатково)

М'ясорубка (лише HR7962/21)

- ⑬ Лоток подавання
- ⑭ Насадки для ковбасок
 - А: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
 - В: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм)
- ⑮ Сепаратор для ковбасок
- ⑯ Гвинтове кільце
- ⑰ Подрібнюючі диски
 - А: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)
 - В: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм)
- ⑱ Ніж
- ⑲ Черв'ячний вал
- ⑳ Металевий корпус м'ясорубки
- ㉑ Штовхач
- ㉒ Кришка штовхача

Блендер (лише HR7962/21)

- ㉓ Кришка чаші блендера
- ㉔ Мірна чашка
- ㉕ Чаша блендера

3 Перед першим використанням

Перед першим використанням кухонної машини та аксесуарів добре почистіть деталі, які контактуватимуть із їжею.

Під'єднати пристрій до мережі та ввімкнути його можна лише після належного збирання аксесуарів.

Автоматична зупинка

Кухонний комбайн автоматично вимкнеться через 15 хвилин безперервної роботи. Це може запобігти виникненню небезпечних ситуацій внаслідок тривалого використання.

Система захисту від перевантаження

Кухонний комбайн також автоматично перестане працювати в разі перевантаження. Щоб скинути налаштування пристрою у разі перевантаження та автоматичної зупинки, виконайте подані нижче кроки.

- 1 Поверніть регулятор у положення **0** і від'єднайте пристрій від мережі.
- 2 Викладіть трохи продуктів, щоб зменшити навантаження.
- 3 Дайте пристрою охолонути кілька хвилин.
- 4 Під'єднайте штекер до мережі та виберіть потрібну швидкість.

4 Використання кухонного комбайна

Приладдя для чаші для змішування



Примітка

- Перевірте, чи регулятор знаходиться у положенні 0, перш ніж під'єднати вінчик, збивач або гачок для тіста.
- У чаші можна обробити до 1000 г борошна з додаванням інших продуктів.
- Дотримуйтеся рекомендованої кількості продуктів, часу обробки та швидкості, що вказані на мал. 7. Для запобігання пошкодженню комбайна не перевищуйте рекомендовану швидкість обробки.
- Перед використанням кухонного комбайна перевірте, чи кришки (для блендера та м'ясорубки) на ручці добре заблоковані.

Виберіть потрібну насадку із перелічених нижче, встановіть її та використовуйте відповідно до мал. 2.

	Назва	Призначення
	Гач для тіста	• Для випікання хліба і піци • Рекомендована швидкість обробки: 1–4
	Збивач	• Для приготування кексів, печива, пирогів, здобного тіста, розім'ятої картоплі, італійського тіста, безглютенового хліба та холодного масла • Рекомендована швидкість обробки: 1–8
	Вінчик	• Для збивання яєчних білків, вершків, приготування безе, мусів та суфле • Рекомендована швидкість обробки: 3–8



Підказка

- Для запобігання розбризкуванню збільшуйте швидкість поступово.
- **Кришка від бризок:** перед використанням приладдя для чаші встановіть кришку від бризок на підставку. Перш ніж підняти ручку підставки, зніміть кришку від бризок. Додати продукти можна через носик кришки від бризок.
- **Збивання:** перед тим як збивати яєчні білки або вершки, перевірте, чи чаша та вінчик сухі, і чи на них немає жиру.
- **Замішування:** щоб замісити дріжджове тісто для хліба та піци, використовуйте гак для тіста. Кількість рідини для замішування тіста слід коригувати відповідно до рівня вологості та температури середовища. Якщо потрібно повторно замісити тісто з використанням кухонної машини, притисніть тісто до дна чаші, щоб воно не намотувалося на інструмент. У разі повторного замішування тіста завжди використовуйте рекомендовану швидкість.



Примітка

- У жодному разі не відкривайте кришку та не занурюйте руки чи будь-які предмети в глек, коли блендер працює.
- Для додавання рідких продуктів під час змішування наливайте їх у чашу блендера через отвір для подачі, знявши мірну чашку.
- 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.
- Для досягнення найкращого результату під час змішування густого пюре наповніть чашу блендера наполовину й обробляйте продукти окремими порціями.

Блендер

Блендер потрібно збирати та використовувати згідно з мал. 3.

Блендер: для змішування коктейлів, смузі, соків та кришення льоду

Для кришення льоду кілька разів повертайте регулятор у налаштування швидкості P, поки лід не стане дрібним.

М'ясорубка

Перемелення м'яса

М'ясорубку потрібно збирати та використовувати згідно з мал. 4.

Після використання повністю почистьте і висушіть пристрій.

Нанесіть на металеві частини тонкий шар кулінарної олії, щоб запобігти окисненню. Ретельно помийте їх перед наступним використанням.

М'ясорубку призначено для перемелювання сирого чи вареного м'яса. Коли м'ясо застрягне в корпусі м'ясорубки, виконайте кроки нижче для відновлення роботи.

- 1 Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електромережі.
- 2 Від'єднайте корпус м'ясорубки.
- 3 Видаліть те, що блокує пристрій.
- 4 Зберіть корпус м'ясорубки.
- 5 Під'єднайте штекер до мережі та виберіть потрібну швидкість.

Примітка

- У жодному разі не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
- Ніколи не подрібнюйте заморожене м'ясо. Перш ніж подрібнювати м'ясо, розморозьте його. Рекомендується використовувати м'ясо безпосередньо з холодильника.
- Уникайте кислих (із низьким рН) інгредієнтів.
- Не проштовхуйте надто багато м'яса та не тисніть занадто сильно, проштовхуючи м'ясо в корпус м'ясорубки. Це запобігає перевантаженню пристрою.

Підказка

- Для запобігання блокуванню під час перемелювання повиймайте кістки, хрящі та сухожилля з м'яса.
- Виберіть диск для грубого або тонкого подрібнення відповідно до власних уподобань щодо ступеня помелу фаршу.

Виготовлення ковбасок

Пристрій потрібно збирати та використовувати згідно з мал. 5.

Примітка

- Перш ніж робити ковбаски, потрібно перемолоти м'ясо.
- Виступи на корпусі м'ясорубки повинні бути вирівняні з пазами на блоці двигуна.
- Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипла до насадки.

5 Чищення

Попередження

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від електромережі.
- У таблиці (мал. 6) див. інформацію про чищення частин водою, у посудомийній машині та/або вологою ганчіркою.

- 1 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.
- 2 Мийте інші частини у гарячій воді (< 60 °C) з миючим засобом або у посудомийній машині.
- 3 Після чищення зберігайте пристрій і аксесуари у сухому місці.

6 Гарантія та підтримка

Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт www.philips.com/support.



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
2023 © Versuni Holding B.V.

3000.083.2778.4 2_2 (10/05/2023)

