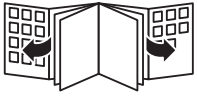
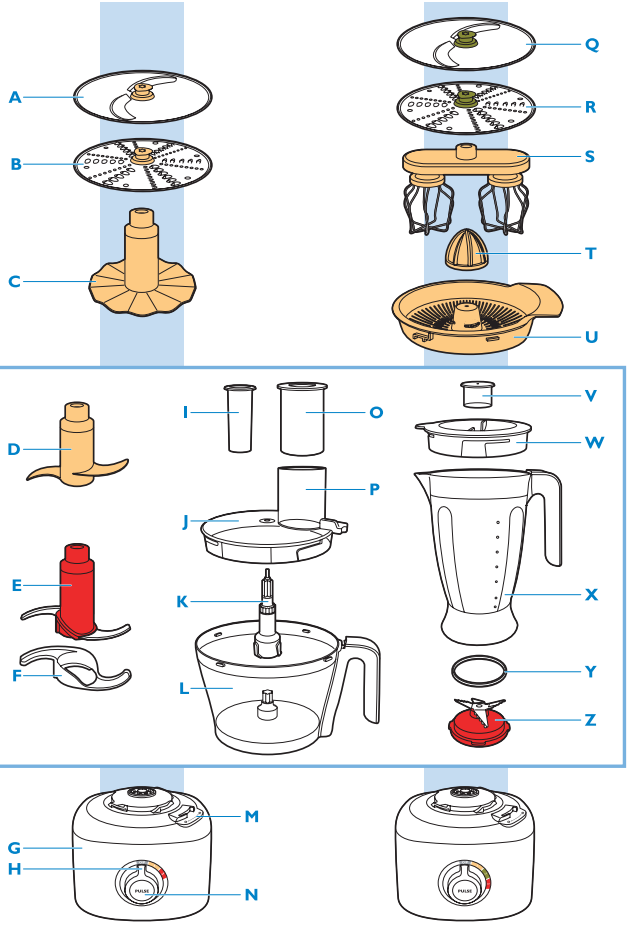
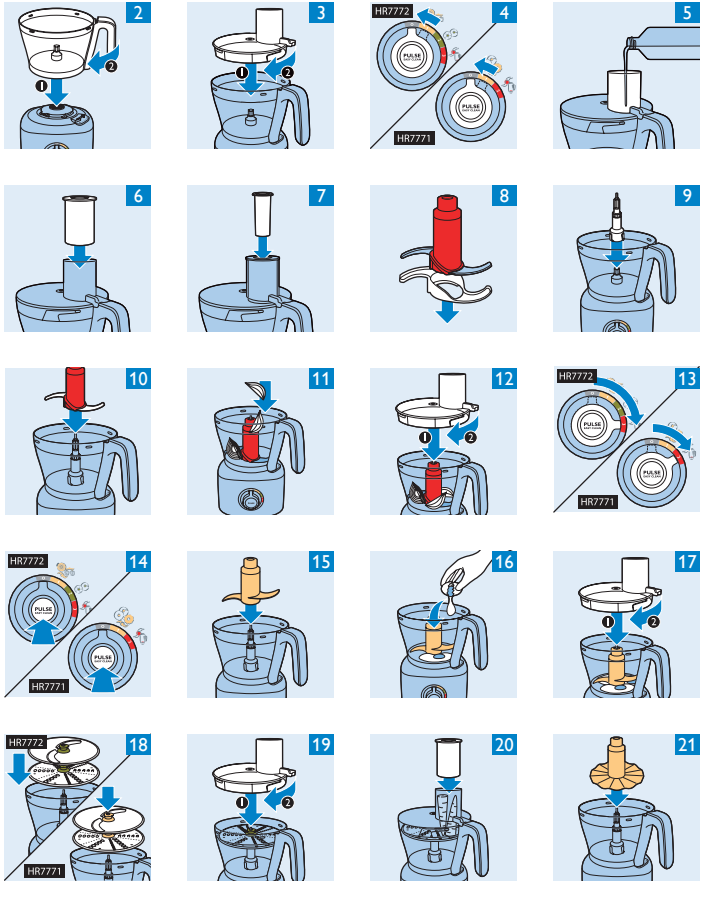
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7772, HR7771

PHILIPS




A
B
C
Q
R
S
T
U
D
I
O
V
W
P
J
E
K
X
F
L
Y
Z
M
G
H
N


2
3
HR7772
4
HR7771
5
6
7
8
9
10
11
12
HR7772
13
HR7771
HR7772
14
HR7771
15
16
17
HR7772
18
HR7771
19
20
21

ENGLISH 6
DANSK 15
DEUTSCH 25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 35
ESPAÑOL 46
SUOMI 56
FRANÇAIS 65
ITALIANO 75
NEDERLANDS 85
NORSK 95
PORTUGUÊS 104
SVENSKA 114
TÜRKÇE 123

Introduction

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

General description (Fig. 1)

A Fine/medium slicing disc (yellow) (HR7771 only)
B Fine/medium shredding disc (yellow) (HR7771 only)
C Emulsifying disc (HR7771 only)
D Kneading accessory
E Blade unit
F Protective cover
G Motor unit
H Speed selector
I Inner pusher
J Lid of food processor bowl
K Tool holder
L Bowl
M Safety lock
N Pulse/Easy Clean button
O Outer pusher
P Feeding tube
Q Fine/medium slicing disc (green) (HR7772 only)
R Fine/medium shredding disc (green) (HR7772 only)
S Balloon beater (HR7772 only)
T Citrus press cone (HR7772 only)
U Citrus press sieve (HR7772 only)
V Stopper
W Lid of blender jar
X Jar
Y Rubber ring
Z Blade unit

Important

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

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle the discs, blender blade unit or food processor blade unit. Be especially careful when you remove them

from the bowl or blender jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Safety features

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that automatically cuts off the power supply to the appliance in case of overheating.
If the appliance stops running:

1 Remove the mains plug from the wall socket.

2 Let the appliance cool down for 1 hour.

3 Put the mains plug back into the wall socket.

4 Switch on the appliance again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out activates too often.

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the blender jar or bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

General

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender or food processor is not assembled properly.

Food processor

1 Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

2 Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc, balloon beater, citrus press or one of the discs). See the appropriate section below.

3 When you use the blade unit, the kneading accessory or the balloon beater, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle

5 When you use one of the discs, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

6 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory in the bowl. See the appropriate section below.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the outer pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube. (Fig. 7)

Tip: You can also use the inner and outer pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

1 Remove the protective cover from the blade (Fig. 8).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

2 Put the tool holder in the bowl. (Fig. 9)

3 Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 10).

4 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 11).

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

5 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 12).

6 Put the pusher in the feeding tube.

7 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

8 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- When you chop onions, press the pulse/Easy Clean button a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped. (Fig. 14)
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.
The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 15)

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 16).

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click) (Fig. 17).

5 Put the pusher in the feeding tube.

6 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Slicing and shredding discs

Never process hard ingredients like ice cubes with the discs.

The cutting edges of the discs are very sharp. Do not touch them.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Place the desired disc (slicing or shredding disc) on the tool holder (Fig. 18)

3 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 19).

4 Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 20)
- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
- Fill the feeding tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- If the ingredients you are going to shred or slice have a small diameter, put the outer pusher in the feeding tube to make the feeding tube smaller. Then use the inner pusher to push the ingredients down the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

6 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips
- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the discs to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc (HR7771 only)

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 21).

3 Put the ingredients in the bowl. (Fig. 22)

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

Put the pusher in the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 24).

6 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 25).

Tips
- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Balloon beater (HR7772 only)

You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise, sponge cake mixture and other soft ingredients.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the balloon beater on the tool holder in the bowl (Fig. 26).

3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 27).

4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 28).

Put the pusher in the feeding tube.

5 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

6 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

7 Always clean the balloon beater after use.

See chapter cleaning for instructions on how to take the balloon beater apart and how to clean it.

Tips

- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1 Place the rubber ring on the blade unit (Fig. 31).

2 Place the blade unit in the bottom of the blender jar (1) and screw the blade unit clockwise (2) (Fig. 32).

3 Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). The handle has to point to one of the four corners of the motor unit (Fig. 33).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

4 Put the ingredients in the blender jar (Fig. 34).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

5 Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 35).

6 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 13).

Never open the lid when the blade rotates.

Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 36).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.

- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and press the pulse/Easy Clean button.
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by pressing the pulse/Easy Clean button. You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Citrus press (HR7772 only)

You can use the citrus press to squeeze fresh fruit juices. Pulp, pips and skins are removed from the juice.

1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 9).

2 Put the citrus press on the tool holder in the bowl (Fig. 37).

Note: Make sure the projection on the sieve locks into the slot of the bowl handle.

3 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 29).

4 Press the citrus fruit onto the cone (Fig. 38).

Note: Stop pressing from time to time to remove the pulp from the sieve.

Note: When you want to remove pulp from the sieve turn the speed selector to 0 to switch off the appliance.

5 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 30).

Cleaning

1 Make sure the appliance is switched off and unplugged.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the discs, the blade unit of the blender very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blades and the discs do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.
- You can pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

Easy cleaning of the food processor bowl and blender jar

1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar. (Fig. 39)

2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2).

3 Press the pulse/Easy Clean button (Fig. 14).

4 Let the appliance run for at least 30 seconds until the food processor bowl or blender jar is clean.

5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Balloon beater (HR7772)

Always clean the balloon beater immediately after use.
The balloon beater can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the beaters out of the balloon beater to clean them separately.

1 Pull the beaters out of the balloon beater housing. (Fig. 40)

2 To reassemble, push the beaters back into the balloon beater housing.

Citrus press

Always clean the citrus press immediately after use.
The citrus press can be cleaned in the dishwasher. You can also pull the cone from the sieve to clean them separately.

1 Pull the cone from the sieve (Fig. 41).

2 To reassemble, push the cone back on the sieve of the citrus press.

Storage

1 Push the cord into the cord storage compartment on the back of the motor unit. (Fig. 42)

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 43).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I select a speed or press the pulse/Easy Clean button, appliance does not start to operate.	Make sure the food processor or blender jar and its lid are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure that the handle of the blender points to one of the four corners of the motor unit. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse/Easy Clean button.
The appliance suddenly stops running.	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because the appliance has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Let the appliance cool down for 1 hour. 3) Put the mains plug in the socket. 4) Switch on the appliance again.
I have selected the wrong speed for the attachment I want to use.	Check the colour of the attachment and choose the corresponding speed with the speed selector.
The emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc, balloon beater or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Problem	Solution
When I select the speed for the citrus press, the appliance does not work.	Make sure that the tool holder has been inserted properly. Make sure the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the projection is locked in the slot, the appliance starts to operate when you select the correct speed.
The sieve of the citrus press is damaged.	If the sieve is damaged, do not use the citrus press anymore. Contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet) to order a new sieve. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients

To be processed in the blender:
- 240g kohlrabi
- 240g potatoes
- 360g celery
- 120g carrots
- water (fill up to1.5-litre indication)

To be added during cooking:
- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

1 Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 10 seconds at the speed appropriate for the blender for a coarse soup or longer for a finer soup.

2 Put the blended ingredients in a pan and bring to the boil. Add crème fraîche, dal, pork and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

Pizza dough

Ingredients:
- 240g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

1 Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.

2 Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.

3 Close and lock the lid (‘click’). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 2 minutes.

4 Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.

5 Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.

6 Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip:You can use the shredding disc to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda).Put the tool holder in the bowl and place the shredding disc on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:
- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

1 Put the tool holder in the bowl and place the slicing disc on the tool holder.

2 Close and lock the lid ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding discs' for the appropriate speed.

Tip: Use the thin-slice side of the slicing disc to cut thin slices. Do not exert too much pressure on the pusher.

3 Put the sliced cucumber into a serving bowl.

4 Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.

5 Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').

6 Chop the parsley. Press the pulse/Easy Clean button to have better control over the chopping process.

7 Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.

8 Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:
- 250ml fresh cream

1 Chill the cream for at least 2 hours before processing.

2 Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc (HR7771 only) or the balloon beater (HR7772 only) on the tool holder.

3 Put the cream in the bowl.

4 Close and lock the lid ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving.You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Baby food

Ingredients:
- 250g cooked chicken meat
- 250g cooked potatoes
- 250g cooked french beans
- 375ml milk

1 Assemble the blender jar onto the motor unit. Put the ingredients in the blender. Blend the ingredients for 25 seconds at the speed appropriate for the blender.

If you want to prepare a larger quantity of baby food, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

Maximum quantities and processing times (Fig. 44)

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

A Fin/medium snitteskive (gul) (kun HR7771)
B Fin/medium riveskive (gul) (kun HR7771)
C Piskeplade (kun HR7771)
D Æltetilbehør
E Knivenhed
F Beskyttende dæksel
G Motorenhed
H Hastighedsvælger
I Indre nedstopper
J Låg til foodprocessorskål
K Tilbehørsholder
L Skål
M Sikkerhedslås
N Knappen Pulse/Easy Clean
O Ydre nedstopper
P Påfyldningsrør
Q Fin/medium snitteskive (grøn) (kun HR7772)
R Fin/medium riveskive (grøn) (kun HR7772)
S Ballonpiskeris (kun HR7772)
T Kegle til citruspresser (kun HR7772)
U Si til citruspresser (kun HR7772)
V Nedstopper
W Låg til blenderglas
X Skål
Y Gummiring
Z Knivenhed

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Generelt

Fare

- Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller anden væske eller skylles under vandhanen. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på blenderglassets eller skålens inderside, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Vær meget forsigtig, når du håndterer skiverne, blenderknivene og foodprocessorens knivenhed. Udvis særlig forsigtighed, når du fjerner

dem fra skålen/blenderglasset, når du tømmer skålen/blenderglasset, og når du rengør dem. Æggene er meget skarpe.

Forsigtig

- Sluk aldrig for apparatet ved at dreje blenderglasset, skålen eller deres låg. Sluk kun for apparatet ved at dreje hastighedsknappen på 0.
- Sluk for apparatet før tilbehør tages af.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før du stikker fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skål eller blenderglas.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Overskrid ikke maksimummarkeringen på glasset og skålen.
- Find de korrekte tilberedningstider og mængder i tabellen i denne brugervejledning.
- Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehøret. Dette har ingen negativ effekt på tilbehøret og forsvinder som regel igen.
- Kom aldrig ingredienser, der er varmere end 80 °C, i blenderglasset eller foodprocessorskålen.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sikkerhed

Overophedningssikring

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring, som automatisk afbryder strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning.
Hvis apparatet stopper, skal du gøre følgende:

1 Tag stikket ud af stikkontakten.

2 Lad apparatet køle ned i en time.

3 Sæt netstikket tilbage i stikkontakten.

4 Tænd for apparatet igen.

Kontakt Philips via din Philips-forhandler dit lokale Philips Kundecenter for eventuelt eftersyn/reparation, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Indbygget sikkerhedslås

Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde apparatet, hvis du har monteret blenderglasset eller skålen korrekt på motorenheden og låget korrekt på blenderglasset eller skålen. Hvis blenderglasset eller skålen og låget er samlet korrekt (se kapitlet "Sådan bruges apparatet"), slår den indbyggede sikkerhedslås fra.

Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet "Rengøring").

Sådan bruges apparatet

Generelt

- Apparatet er udstyret med et indbygget sikkerhedslås, som forhindrer det i at fungere, hvis blenderen eller foodprocessoren ikke er samlet korrekt.

Foodprocessor

1 Sæt skålen på motorenheden (1), og drej den med uret for at fastgøre den (2) (fig. 2).

Bemærk: Skålen er samlet korrekt, når håndtaget er direkte over låsesymbolet.

2 Sæt tilbehørsholderen med det ønskede tilbehør i skålen (knivenhed, æltetilbehøret, piskeplade, ballonpiskeris, citruspresser eller en af skiverne). Se det relevante afsnit nedenfor.

3 Når du bruger knivenheden, æltetilbehøret eller ballonpiskeriset, skal du komme de ingredienser, der skal tilberedes, i skålen.

Bemærk: Fyld aldrig skålen over MAX-markeringen.

4 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 3).

Bemærk: Sørg for, at tappen på låget klikker på plads i rillen på skålens håndtag

5 Når du bruger en af skiverne, skal du tilføre ingredienserne gennem påfyldningstragten og skubbe dem ned med nedstopperen.

6 Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til farven på tilbehøret i skålen. Se det relevante afsnit nedenfor.

7 Når du har afsluttet tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 (fig. 4).

Påfyldningstragt og nedstopper

- Påfyldningstragten anvendes til tilsætning af både flydende og faste ingredienser. (fig. 5)
- Brug den ydre nedstopper til at skubbe faste ingredienser gennem påf yldningstragten. (fig. 6)
- Hvis ingredienserne, der skal rives eller snittes har en lille diameter, kan du sætte den ydre nedstopper ned i påfyldningstragten for at gøre påfyldningstragten mindre. Brug derefter den indre nedstopper til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten. (fig. 7)

Tip: Du kan også bruge den indre og ydre nedstopper til at lukke påfyldningstragten. Dette forhindrer, at der slipper ingredienser ud gennem påfyldningstragten.

Knivenhed

Du kan bruge knivenheden til at hakke, blande, blende eller purere ingredienserne.

1 Tag beskyttelseskappen af kniven (fig. 8).

Knivene er meget skarpe. Undgå at berøre dem!

2 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen. (fig. 9)

3 Sæt knivenheden fast på tilbehørsholderen i skålen (fig. 10).

4 Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres i mindre stykker på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Bemærk: Sæt altid tilbehørsholderen med knivenheden fast i skålen, før du tilføjer ingredienserne.

5 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 12).

6 Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

7 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 13).

8 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Gode råd

- Når du hakker løg, skal du trykke på knappen Pulse/Easy Clean et par gange for at undgå, at løgene bliver for finthakkede. (fig. 14)
- Hvis du skal hakke (hård) ost eller chokolade, skal du ikke lade apparatet køre for længe, da disse ingredienser vil blive for varme, begynde at smelte og blive klumpede.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.
- Normal tilberedningstid for hakning er 30-60 sekunder.
- Hvis der sidder ingredienser fast på knivsbladet eller skålens sider, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.

Æltetilbehør

Du kan bruge æltetilbehøret til at ælte gærdej til brød og pizza.
Normal tilberedningstid for æltning er 30-180 sekunder.

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 9).

2 Sæt æltetilbehøret på tilbehørsholderen. (fig. 15)

Bemærk: Sæt altid tilbehørsholderen med æltetilbehøret i skålen, før du tilføjer ingredienserne.

3 Kom ingredienserne i skålen (fig. 16).

4 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 17).

5 Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

6 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 13).

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Snitte- og riveskiver

Brug aldrig skiverne til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.

Skærene på skiverne er meget skarpe. Undgå at berøre dem!

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 9).

2 Placer den ønskede skive (snitte- eller riveskive) på tilbehørsholderen (fig. 18)

3 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 19).

4 Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. (fig. 20)
- Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
- Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
- Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.
- Hvis ingredienserne, der skal rives eller snittes har en lille diameter, kan du sætte den ydre nedstopper ned i påfyldningstragten for at gøre påfyldningstragten mindre. Brug derefter den indre nedstopper til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.

5 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 13).

6 Tryk ingredienserne ned i påfyldningstragten med et let tryk med nedstopperen.

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Gode råd

- Når du river eller findeler bløde ingredienser, skal du bruge en lav hastighed for at undgå, at ingredienserne bliver til puré.
- Lad ikke apparatet køre for længe, når du hakker (hård) ost. Ellers vil osten blive for varm, begynde at smelte og blive klumpet.
- Brug ikke skiverne til chokolade. Brug kun knivenheden til dette formål.

Piskeplade (kun HR7771)

Piskepladen kan anvendes til at piske flødeskum samt til piskning af æg, æggehvider, budding, mayonnaise og let kagedej.

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 9).

2 Sæt snitteskiven på tilbehørsholderen (fig. 21).

3 Kom ingredienserne i skålen. (fig. 22)

4 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 23).

Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

5 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 24).

6 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 25).

Gode råd

- Brug ikke piskepladen til tilberedning af kagedej med smør, margarine eller gærdej. Brug i stedet ælteindsatsen.
- Sørg for, at både skål og piskeplade er tørre og fri for fedt, når du skal piske æggehvider. Æggehviderne skal have stuetemperatur.

Ballonpiskeris (kun HR7772)

Du kan bruge ballonpiskeriset til at piske flødeskum eller æg, æggehvider, budding, mayonnaise, let kagedej og andre bløde ingredienser.

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 9).

2 Sæt ballonpiskeriset fast på tilbehørsholderen i skålen (fig. 26).

3 Kom ingredienserne i skålen (fig. 27).

4 Sæt låget på skålen (1). Drej låget med uret (2) for at fastgøre det ("klik") (fig. 28).

Placér nedstopperen i påfyldningstragten.

5 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 29).

6 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 30).

7 Rengør altid ballonpiskeriset efter brug.

I afsnittet "Rengøring" kan du finde instruktioner i, hvordan ballonpiskeriset skilles ad og rengøres.

Gode råd

- Brug ikke ballonpiskeriset til tilberedning af kagedej med smør, margarine eller gærdej. Brug i stedet ælteindsatsen.
- Sørg for, at både skålen og ballonpiskeriset er tørre og fri for fedt, når du skal piske æggehvider. Æggehviderne skal have stuetemperatur.

Blender

Blenderen er beregnet til:

- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.

1 Sæt gummiringen på knivenheden (fig. 31).

2 Sæt knivenheden fast i bunden af blenderglasset (1), og drej enheden med uret (2) (fig. 32).

3 Sæt blenderglasset på motorenheden (1), og drej det med uret for at fastgøre det (2). Håndtaget skal pege mod et af motorenhedens fire hjørner (fig. 33).

Tryk ikke for hårdt på blenderglassets håndtag.

4 Kom ingredienserne op i blenderglasset (fig. 34).

Fyld aldrig blenderglasset med ingredienser, der er varmere end 80°C.

For at undgå spild må glasset kun fyldes til maksimummarkeringen, især når der blendes varme væsker.

5 Sæt låget på blenderglasset (1), og drej det med uret for at fastgøre det (2) (fig. 35).

6 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 13).

Åbn aldrig låget, når knivene roterer.

Stik aldrig fingrene eller andre genstande ned i blenderglasset, mens blenderen kører.

Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur, når du har tilberedt to portioner.

7 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 4).

Gode råd

- Mens apparatet kører, kan du komme væske eller faste ingredienser i blenderglasset gennem åbningen i låget (fig. 36).
- Konsistensen bliver finere, jo længere tid blenderen kører.

- Faste ingredienser skæres i passende stykker, før de kommes op i blenderglasset. Er der tale om større mængder, anbefales det at tilberede lidt ad gangen i stedet for en stor portion på én gang.
- Isterninger knuses ved at komme isterningerne op i blenderglasset, lukke låget og trykke på knappen Pulse/Easy Clean.
- Visse ingredienser, f.eks. frugt, er nemmere at blende, hvis du tilsætter noget væske, f.eks. citronsaft.
- Når du blender suppe, skal du bruge kogte ingredienser.
- Er resultatet ikke tilfredsstillende, lader man apparatet køre kortvarigt et par gange ved at trykke på knappen Pulse/Easy Clean. Man kan også forbedre resultatet ved at røre lidt rundt i ingredienserne med en spatel (ikke mens blenderen kører) eller ved at hælde noget af indholdet ud og blende i mindre mængder.
- Når du blender flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme, må du højst hælde 1 liter i blenderglasset for at undgå at spilde.
- I tilfælde af fastsiddende ingredienser på blenderglassets inderside, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Derefter kan ingredienserne fjernes med en spatel.

Citruspresser (kun HR7772):

Du kan bruge citruspresseren til at presse frisk frugtjuice. Frugtkød, kerner og skræller fjernes fra juicen.

1 Sæt tilbehørsholderen fast i skålen (fig. 9).

2 Sæt citruspresseren fast på tilbehørsholderen i skålen (fig. 37).

Bemærk: Sørg for, at tappen på sien klikker på plads i rillen på skålens håndtag

3 Vælg den hastighed, der svarer til farven på tilbehøret (fig. 29).

4 Pres citrusfrugten ned over keglen (fig. 38).

Bemærk: Hold en pause med jævne mellemrum for at fjerne frugtkødet fra sien.

Bemærk: Hvis du vil fjerne frugtkød fra sien, skal du indstille hastighedsvælgeren til 0 for at slukke for apparatet.

5 Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje hastighedsvælgeren til 0 og tage apparatet ud af stikkontakten (fig. 30).

Rengøring

1 Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten.

2 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

3 Vask alle dele, der har været i kontakt med fødevarerne, med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel umiddelbart efter brug.

Vær forsigtig, når du rengør foodprocessorens knivenhed, skiverne samt blenderens knivenhed. Knivsæggene er meget skarpe.

Bemærk: Alle dele undtagen motorenheden kan vaskes i opvaskemaskine.

- Sørg for, at hverken knivsæggene eller skiverne kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.
- Du kan fjerne piskerisene fra ballonpiskeriset for at rengøre dem separat.

Nem rengøring af foodprocessorskålen og blenderglasset

1 Kom lunkent vand (maks. 0,5 liter) og lidt opvaskemiddel op i foodprocessorskålen eller blenderglasset. (fig. 39)

2 Sæt låget på foodprocessorskålen eller blenderglasset (1), og drej med uret for at fastgøre det (2).

3 Tryk på knappen Pulse/Easy Clean (fig. 14).

4 Lad apparatet køre i mindst 30 sekunder, indtil foodprocessorskålen eller blenderglasset er rene.

5 Tag blenderglasset eller foodprocessorskålen af, og skyl efter med rent vand.

Ballonpiskeris (HR7772)

Rengør altid ballonpiskeriset umiddelbart efter brug.
Ballonpiskeriset kan kommes i opvaskemaskinen. Du kan også fjerne piskerisene fra ballonpiskeriset for at rengøre dem separat.

1 Fjern piskerisene fra ballonpiskerisets samling. (fig. 40)

2 Du samler piskeriset igen ved at skubbe piskerisene på plads i ballonpiskerisets samling.

Citruspresser

Rengør altid citruspresseren umiddelbart efter brug.
Citruspresseren kan kommes i opvaskemaskinen. Du kan også fjerne keglen fra sien for at rengøre dem separat.

1 Fjern keglen fra sien (fig. 41).

2 Du samler sien igen ved at sætte keglen tilbage på plads på sien til citruspresseren.

Opbevaring

1 Sæt ledningen tilbage i rummet til ledningsopbevaring på bagsiden af motorenheden. (fig. 42)

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflevér det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 43).

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problem	Løsning
Når jeg vælger en hastighed eller trykker på knappen Pulse/ Easy Clean, begynder apparatet ikke at køre.	Sørg for, at foodprocessoren eller blenderglasset og dets låg er samlet korrekt ("klik"). Sørg for, at tilbehørsholderen er monteret korrekt, hvis du anvender tilbehør sammen med foodprocessorskålen. Hvis du bruger blenderglasset, skal du sørge for, at blenderens håndtag peger mod et af motorenhedens fire hjørner. Sørg for, at låget sidder fast, for at undgå spild. Hvis du bruger foodprocessoren, skal du sørge for, at skålens håndtag er direkte over låsesymbolet. Skålens låg er korrekt monteret, når tappen sidder på plads i rillen på skålens håndtag. Hvis alle delene er samlet korrekt, begynder apparatet at køre, når du vælger en hastighed med hastighedsvælgeren eller trykker på knappen Pulse/Easy Clean.

Problem	Løsning
Apparatet stopper pludseligt.	Overophedningssikringen har sandsynligvis afbrudt strømmen til apparatet på grund af overophedning. 1) Tag stikket ud af stikkontakten. 2) Lad apparatet køle af i en time. 3) Sæt stikket i stikkontakten. 4) Tænd for apparatet igen.
Jeg har valgt den forkerte hastighed for tilbehør, jeg vil bruge.	Kontroller, hvilken farve tilbehøret har, og vælg den tilsvarende hastighed med hastighedsvælgeren.
Piskepladen, ballonpiskeriset eller æltetilbehøret drejer ikke rundt.	Sørg for, at piskepladen, ballonpiskeriset eller æltetilbehøret er monteret korrekt på tilbehørsholderen. Kontroller også, at foodprocessorskålen og låget er samlet korrekt (“klik”).
Når jeg vælger hastighed for citruspresseren, virker apparatet ikke.	Kontroller, at tilbehørsholderen er isat korrekt. Kontroller, at tappen på sien er låst på plads i rillen på skålens håndtag. Når tappen er låst i rillen, starter apparatet, når du vælger den korrekte hastighed.
Sien til citruspresser er beskadiget.	Hvis sien er beskadiget, skal du ikke bruge citruspresseren. Kontakt dit lokale Philips Kundecenter for at bestille en ny si (telefonnumre findes i World-Wide Guarantee”-folderen). Hvis der ikke findes et Kundecenter i dit land, skal du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Opskrifter

Nærende grøntsagssuppe fra Budapest

Ingredienser

Skal tilberedes i blenderen:
- 240 g kålrabi
- 240 g kartofler
- 360 g selleri
- 120 g gulerødder
- vand (fyld op til 1,5 liter-markeringen)

Skal tilsættes under kogning:
- 150 g dal (fra dåse)
- 150 g røget svinekød
- 190 g cremefraiche
- 15 g persille
- salt
- friskkværnet peber
- 1,5 bouillonterninger
- 2 laurbærblade

1 Sæt blenderglasset på motorenheden. Kom kålrabi, kartofler, selleri, gulerødder og vand i blenderen i denne rækkefølge. Blend ingredienserne i 10 sekunder ved passende hastighed for at få en grov suppe eller længere tid for at få en finere suppe.

2 Hæld de blendede ingredienser i en gryde, og bring dem i kog. Tilsæt cremefraiche, dal, svinekød og krydderier. Koges i 30 minutter under konstant omrøring.

Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur, når du har tilberedt to portioner.

Pizzadej

Ingredienser:
- 240 g hvidt mel
- 1/2 tsk. sukker
- 1/2 tsk. salt
- 1/2 pakke lyngær
- 140 g varmt vand
- 25 g olie

1 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter ældetilbehøret på tilbehørsholderen.

2 Kom alle de fast ingredienser i skålen, og tilsæt vand og olie.

3 Luk låget, og lås det ("klik"). Vælg den hastighed, der passer til ældetilbehøret, og lad apparatet køre, indtil dejen er blevet en godt blandet kugle. Dette tager ca. 2 minutter.

4 Kom dejen i en skål, dæk den til med et fugtigt viskestykke, og lad den hæve i ca. 40 minutter, indtil den er blevet dobbelt så stor.

5 Drys lidt mel på køkkenbordet, rul dejen ud, lav to pizzabunde af dejen, og placér dem på en smurt bageplade.

6 Dæk pizzabundene med tomatsovs og dit yndlingsfyld. Du kan bruge ost, skinke, salami, bacon, svampe, tunfisk, løg, artiskokker, peberfrugter osv. Drys med oregano, og stænk olivenolie på pizzaerne, og bag dem.

Tip: Du kan bruge riveskiven til at rive ca. 200 g ost (Parmesan eller Gouda). Sæt tilbehørsholderen i skålen, og sæt riveskiven fast på tilbehørsholderen. Luk låget, og lås det ("klik"). Skær osten i stykker, der passer til påfyldningstragten, og riv osten.

Argurkesalat med yoghurtsovs

Ingredienser:
- 1 agurk
- 2 kopper persilleblade
- 1 kop yoghurt naturel
- 1 spsk. sennep
- Salt og sort peber, så meget, som man ønsker

1 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter riveskiven på tilbehørsholderen.

2 Luk låget, og lås det ("klik"). Skær agurken i skiver. Du kan finde den passende hastighed under "Snitte- og riveskiver" i kapitlet "Sådan bruges apparatet".

Tip: Når du vil skære tynde skiver, skal du bruge den side af snitteskiven, der er beregnet til det. Tryk ikke for hårdt på nedstopperen.

3 Kom agurkeskiverne i en serveringsskål.

4 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter knivenheden på tilbehørsholderen.

5 Kom persillen i skålen. Luk låget, og lås det ("klik").

6 Hak persillen. Tryk på knappen Pulse/Easy Clean for at få bedre kontrol over hakkeprocessen.

7 Tilsæt yoghurt, sennep, salt og peber, og kør i yderligere et par sekunder, indtil en ensartet blanding er opnået.

8 Kom agurkeskiverne i sovsen, og sæt agurkesalaten i køleskabet, før den serveres.

Flødeskum

Ingredienser:
- 250 ml frisk fløde

1 Sæt fløden på køl i mindst to timer, før den tilberedes.

2 Sæt først tilbehørsholderen ned i skålen og derefter riveskiven (kun HR7771) eller ballonpiskeriset (kun HR7772) på tilbehørsholderen.

3 Kom fløden i skålen.

4 Luk låget, og lås det ("klik"). Tilbered fløden, indtil den ønskede konsistens er nået. Vælg den hastighedsindstilling, der svarer til farven på tilbehøret.

Tip: Kom flødeskummet i køleskabet før servering. Du kan servere piskefløde til kager, is, frugt eller kaffe eller bruge det som fyld til kager osv.

Babymad

Ingredienser:
- 250 g kogt kyllingekød
- 250 g kogte kartofler
- 250 g kogte grønne bønner
- 375 ml mælk

1 Sæt blenderglasset på motorenheden. Kom ingredienserne op i blenderen. Blend ingredienserne i 25 sekunder ved passende hastighed.

Hvis du vil tilberede en større mængde babymad, skal du lade apparatet køle af i 60 minutter efter tilberedningen af hver portion.

Maksimale mængder og tilberedningstid (fig. 44)

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

A Schneidescheibe fein/mittel (gelb) (nur bei HR7771)
B Raspelscheibe fein/mittel (gelb) (nur bei HR7771)
C Emulgierscheibe (nur bei HR7771)
D Knethaken
E Messereinheit
F Schutzhülle
G Motoreinheit
H Geschwindigkeitsregler
I Innerer Stopfer
J Deckel für Schüssel
K Zubehörhalter
L Schüssel
M Sicherheitssperre
N PULSE-/Easy Clean-Taste
O Äußerer Stopfer
P Einfüllöffnung
Q Schneidescheibe fein/mittel (grün) (nur bei HR7772)
R Raspelscheibe fein/mittel (grün) (nur bei HR7772)
S Quirl (nur bei HR7772)
T Presskegel der Zitruspresse (nur bei HR7772)
U Sieb der Zitruspresse (nur bei HR7772)
V Stopper
W Deckel des Mixbechers
X Becher
Y Dichtungsring
Z Messereinheit

Wichtig

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

Allgemeines

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten an der Innenwand des Mixbechers bzw. der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers von der Innenwand des Bechers bzw. der Schüssel.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.

- Gehen Sie mit den Scheiben und der Messereinheit von Mixer und Küchenmaschine sehr vorsichtig um. Beim Abnehmen dieser Teile sowie beim Leeren und Reinigen von Schüssel und Mixbecher ist besondere Vorsicht geboten, da die Klingen sehr scharf sind.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät keinesfalls durch Drehen des Mixbechers oder der Schüssel bzw. deren Deckel aus. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Geschwindigkeitsregler auf 0.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Abnehmen von Zubehörteilen immer aus.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher langen.
- Nehmen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Füllen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus.
- Die richtigen Mengen und Verarbeitungszeiten können Sie der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung entnehmen.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Geräteteile verfärben, was jedoch deren Funktion nicht beeinträchtigt. Meist geht diese Verfärbung nach einiger Zeit zurück.
- Geben Sie keine Zutaten in den Mixbecher bzw. die Schüssel, die heißer als 80 °C sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Elektromagnetische Felder

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

Sicherheitsmerkmale

Automatischer Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung die Stromversorgung automatisch abschaltet.
Wenn das Gerät den Betrieb einstellt:

1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2 Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen.

3 Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose.

4 Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Falls der automatische Überhitzungsschutz das Gerät zu häufig ausschaltet, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center.

Integrierte Sicherheitssperre

Diese Funktion stellt sicher, dass Sie das Gerät erst einschalten können, wenn Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel richtig auf die Motoreinheit sowie den Deckel auf den Mixbecher bzw. die Schüssel gesetzt haben. Sobald der Mixbecher bzw. die Schüssel sowie der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt wurden (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen"), wird die integrierte Sicherheitssperre deaktiviert.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung"), gründlich.

Das Gerät benutzen

Allgemeines

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitssperre, die den Betrieb des Geräts verhindert, wenn der Mixer bzw. die Küchenmaschine nicht richtig zusammengesetzt sind.

Küchenmaschine

1 Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2) (Abb. 2).

Hinweis: Die Schüssel ist richtig aufgesetzt, wenn sich der Griff direkt über der Verschlussmarkierung befindet.

2 Setzen Sie den Zubehörhalter mit dem gewünschten Zubehörteil (Messereinheit, Knethaken, Emulgierscheibe, Quirl, Zitruspresse oder eine der Scheiben) in die Schüssel ein. Befolgen Sie dazu die unten stehenden Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.

3 Geben Sie bei Verwendung der Messereinheit, des Knethakens oder Quirls die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel.

Hinweis: Befüllen Sie die Schüssel nicht über die Markierung MAX hinaus.

4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 3).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

5 Füllen Sie bei Verwendung der Scheiben die Zutaten über die Einfüllöffnung ein, und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten.

6 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des verwendeten Zubehörteils entspricht. Befolgen Sie dazu die unten stehenden Anweisungen im entsprechenden Abschnitt.

7 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 (Abb. 4).

Einfüllöffnung und Stopfer

- Geben Sie flüssige und feste Zutaten über die Einfüllöffnung hinzu. (Abb. 5)
- Drücken Sie feste Zutaten mit dem äußeren Stopfer durch die Einfüllöffnung nach unten. (Abb. 6)
- Wenn Sie Zutaten mit kleinerem Durchmesser schneiden oder raspeln möchten, setzen Sie den äußeren Stopfer in die Einfüllöffnung ein, sodass diese kleiner wird. Befördern Sie dann die Zutaten mit dem inneren Stopfer in die Einfüllöffnung. (Abb. 7)

Tipp: Mit dem inneren und dem äußeren Stopfer können Sie die Einfüllöffnung auch verschließen. Dadurch wird verhindert, dass Zutaten durch die Einfüllöffnung austreten können.

Messereinheit

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren.

1 Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab (Abb. 8).

Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.

2 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein. (Abb. 9)

3 Setzen Sie die Messereinheit auf den Zubehörhalter in der Schüssel (Abb. 10).

4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke in ca. 3 cm große Würfel (Abb. 11).

Hinweis: Setzen Sie stets den Zubehörhalter mit der Messereinheit in die Schüssel ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

5 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 12).

6 Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

7 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 13).

8 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Tipps

- Betätigen Sie beim Hacken von Zwiebeln mehrmals die PULSE-/Easy Clean-Taste, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden. (Abb. 14)
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.

- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Zerkleinern beträgt 30 bis 60 Sekunden.
- Wenn Zutaten am Messer oder an der Innenwand der Schüssel kleben bleiben, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers vom Messer bzw. von der Innenwand der Schüssel.

Knethaken

Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten.
Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 bis 180 Sekunden.

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 9).

2 Setzen Sie den Knethaken auf den Zubehörhalter in der Schüssel. (Abb. 15)

Hinweis: Setzen Sie stets den Zubehörhalter mit dem Knethaken in die Schüssel ein, bevor Sie die Zutaten einfüllen.

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 16).

4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 17).

5 Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

6 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 13).

7 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Schneide- und Raspelscheiben

Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 9).

2 Legen Sie die gewünschte Scheibe (Schneide- oder Raspelscheibe) auf den Zubehörhalter (Abb. 18).

3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 19).

4 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. (Abb. 20)
- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.
- Wenn Sie Zutaten mit kleinerem Durchmesser schneiden oder raspeln möchten, setzen Sie den äußeren Stopfer in die Einfüllöffnung ein, sodass diese kleiner wird. Befördern Sie dann die Zutaten mit dem inneren Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 13).

6 Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in die Einfüllöffnung.

7 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Tipps

- Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit sie nicht breiig werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Andernfalls wird der Käse zu heiß, beginnt zu schmelzen und wird klumpig.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine Schokolade. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur die Messereinheit.

Emulgierscheibe (nur bei HR7771)

Die Emulgierscheibe eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig.

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 9).

2 Legen Sie die Emulgierscheibe auf den Zubehörhalter (Abb. 21).

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. (Abb. 22)

4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 23).

Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 24).

6 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 25).

Tipps

- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Hierfür ist der Knethaken vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Emulgierscheibe trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Stellen Sie sicher, dass das Eiweiß Zimmertemperatur hat.

Quirl (nur bei HR7772)

Der Quirl eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig sowie andere weiche Zutaten.

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 9).

2 Setzen Sie den Quirl auf den Zubehörhalter in der Schüssel (Abb. 26).

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 27).

4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (1). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn (2), bis er hörbar einrastet (Abb. 28).

Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 29).

6 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 30).

7 Reinigen Sie den Quirl stets sofort nach Gebrauch.

Im Kapitel "Reinigung" finden Sie Anleitungen zum Auseinandernehmen und Reinigen des Quirls.

Tipps

- Verwenden Sie den Quirl nicht zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Hierfür ist der Knethaken vorgesehen.
- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Quirl trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Stellen Sie sicher, dass das Eiweiß Zimmertemperatur hat.

Standmixer

Der Standmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.

1 Setzen Sie den Dichtungsring auf die Messereinheit (Abb. 31).

2 Bringen Sie die Messereinheit am Boden des Mixbechers an (1), und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2) (Abb. 32).

3 Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (2). Der Griff muss in eine der vier Ecken der Motoreinheit zeigen (Abb. 33).

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixbechers aus.

4 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 34).

Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbecher, die heißer als 80 °C sind.

Um das Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbecher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus, besonders nicht beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten.

5 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher (1), und drehen Sie ihn zum Verschließen im Uhrzeigersinn (2) (Abb. 35).

6 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 13).

Öffnen Sie nie den Deckel, solange das Messer noch rotiert.

Stecken Sie niemals Ihre Hand oder einen Gegenstand bei laufendem Gerät in den Mixbecher.

Lassen Sie das Gerät nach jedem zweiten Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.

7 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 4).

Tipps

- Bei laufendem Gerät können Sie durch die Öffnung im Deckel flüssige oder feste Zutaten in den Mixbecher geben (Abb. 36).
- Je länger das Gerät in Betrieb ist, umso feiner wird das Ergebnis.
- Schneiden Sie größere Zutaten zuvor in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Eiswürfel zu zerkleinern, geben Sie sie in den Becher, schließen Sie den Deckel, und drücken Sie die PULSE-/Easy Clean-Taste.
- Einige Zutaten wie Obst lassen sich leichter verarbeiten, wenn Sie etwas Flüssigkeit, z. B. Zitronensaft, beimischen.
- Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten.
- Sollten Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sein, lassen Sie das Gerät mehrere Male kurz laufen, indem Sie die PULSE-/Easy Clean-Taste drücken. Sie können auch versuchen, das Ergebnis zu verbessern, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Zutaten mit einem Teigschaber umrühren oder einen Teil des Inhalts entnehmen und kleinere Mengen verarbeiten.
- Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) mixen, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen, damit der Inhalt nicht überläuft.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher kleben bleiben, schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.

Zitruspresse (nur HR7772)

Mit der Zitruspresse können Sie frische Fruchtsäfte zubereiten. Dabei werden Fruchtfleisch, Kerne und Schalen entfernt.

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel ein (Abb. 9).

2 Setzen Sie die Zitruspresse auf den Zubehörhalter in der Schüssel (Abb. 37).

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet.

3 Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die der Farbe des Zubehörs entspricht (Abb. 29).

4 Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel (Abb. 38).

Hinweis: Unterbrechen Sie den Vorgang von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen.

Hinweis: Wenn Sie das Fruchtfleisch aus dem Sieb entfernen möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und schalten Sie das Gerät aus.

5 Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 30).

Reinigung

1 Überprüfen Sie, ob das Gerät tatsächlich ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt ist.

2 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

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

3 Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Reinigen Sie die Messereinheit der Küchenmaschine und des Mixers sowie die Scheiben äußerst vorsichtig, da sie sehr scharf sind.

Hinweis: Alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit können in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Sie können die Quirle auch abnehmen und separat reinigen.

Einfache Reinigung der Schüssel und des Mixbechers

1 Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in die Schüssel bzw. den Mixbecher. (Abb. 39)

2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel bzw. den Mixbecher (1), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (2).

3 Drücken Sie die PULSE-/Easy Clean-Taste (Abb. 14).

4 Lassen Sie das Gerät etwa 30 Sekunden laufen, bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist.

5 Nehmen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel vom Gerät ab, und spülen Sie ihn/sie mit klarem Wasser aus.

Quirl (HR7772)

Reinigen Sie den Quirl stets sofort nach Gebrauch.
Der Quirl kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie können die Quirle auch abnehmen und separat reinigen.

1 Ziehen Sie die Quirle vom Gerät. (Abb. 40)

2 Um das Gerät wieder zusammenzusetzen, stecken Sie die Quirle zurück in das Gehäuse.

Zitruspresse

Reinigen Sie die Zitruspresse stets sofort nach Gebrauch.
Die Zitruspresse kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie können den Presskegel auch vom Sieb abziehen und die Teile separat reinigen.

1 Ziehen Sie den Presskegel vom Sieb ab (Abb. 41).

2 Um das Gerät wieder zusammenzusetzen, stecken Sie den Presskegel zurück auf das Sieb der Zitruspresse.

Aufbewahrung

1 Schieben Sie das Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Motoreinheit. (Abb. 42)

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 43).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe

der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Wenn ich eine Geschwindigkeitsstufe einstelle oder die PULSE-/Easy Clean-Taste drücke, startet das Gerät nicht.	Überprüfen Sie, ob die Küchenmaschine oder der Mixbecher sowie der Deckel korrekt aufgesetzt sind (die Teile rasten hörbar ein). Prüfen Sie außerdem, ob der Zubehörhalter richtig eingesetzt ist, wenn Sie Zubehör für die Schüssel verwenden. Wenn Sie den Mixbecher verwenden, stellen Sie sicher, dass der Griff des Mixers in eine der vier Ecken der Motoreinheit zeigt. Halten Sie den Deckel geschlossen, um Spritzer zu vermeiden. Wenn Sie die Küchenmaschine verwenden, stellen Sie außerdem sicher, dass sich der Griff der Schüssel direkt über der Verschlussmarkierung befindet. Der Deckel ist richtig aufgesetzt, wenn die Ausbuchtung sicher in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Sind alle Teile richtig zusammengesetzt, startet das Gerät, nachdem Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler eingestellt oder die PULSE-/Easy Clean-Taste gedrückt haben.
Das Gerät kommt plötzlich zum Stillstand.	Vermutlich hat der automatische Überhitzungsschutz die Stromzufuhr unterbrochen, weil das Gerät überhitzt war. 1) Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. 2) Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen. 3) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. 4) Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Ich habe die falsche Geschwindigkeit für das Zubehör eingestellt, das ich verwenden möchte.	Prüfen Sie, welche Farbe die richtige für das Zubehör ist, und stellen Sie die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler ein.
Die Emulgierscheibe, der Quirl oder die Knethaken drehen sich nicht.	Stellen Sie sicher, dass die Emulgierscheibe, der Quirl oder die Knethaken richtig in den Zubehörhalter eingesetzt sind. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Deckel richtig auf die Rührschüssel aufgesetzt ist (er rastet hörbar ein).
Wenn ich eine Geschwindigkeitsstufe einstelle, startet die Zitruspresse nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Zubehörhalter richtig eingesetzt ist. Prüfen Sie, ob die Ausbuchtung am Sieb sicher in den Schlitz am Griff der Schüssel eingerastet ist. Ist die Ausbuchtung im Schlitz eingerastet, startet das Gerät, nachdem Sie die richtige Geschwindigkeitsstufe eingestellt haben.
Das Sieb der Zitronenpresse ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Sieb beschädigt ist. Wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land (Telefonnummer siehe Garantieschrift), und bestellen Sie ein neues Sieb. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezepte

Herzhafte Gemüsesuppe aus Budapest

Zutaten

Verarbeitung mit dem Mixer:

- 240 g Kohlrabi
- 240 g Kartoffeln

- 360 g Sellerie
- 120 g Karotten
- Wasser (bis zur 1,5-Liter-Markierung auffüllen)

Beim Kochen in den Topf geben:

- 150 g Dal (aus der Dose)
- 150 g geräuchertes Schweinefleisch
- 190 g Crème Fraîche
- 15 g Petersilie
- Salz
- Frischer Pfeffer
- 1 1/2 Brühwürfel
- 2 Lorbeerblätter

1 Setzen Sie den Becher auf die Motoreinheit. Geben Sie Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Wasser in dieser Reihenfolge in den Mixer. Mixen Sie die Zutaten 10 Sekunden für eine grob pürierte Suppe, oder länger für eine feiner pürierte Suppe.

2 Geben Sie die Zutaten in einen Topf, und bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Fügen Sie Wasser, Crème Fraîche, Dal, Fleisch und Kräuter hinzu. Lassen Sie alles 30 Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Lassen Sie das Gerät nach jedem zweiten Arbeitsgang auf Raumtemperatur abkühlen.

Pizzateig

Zutaten:

- 240 g Weizenmehl
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 140 g warmes Wasser
- 25 g Öl

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel und darauf den Knethaken.

2 Geben Sie zuerst alle festen Zutaten in die Schüssel, dann Wasser und Öl.

3 Schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein). Stellen Sie die für das Zubehör richtige Geschwindigkeit ein, und lassen Sie das Gerät kneten, bis der Teig zu einer gleichmäßigen Kugel geworden ist. Dies dauert etwa zwei Minuten.

4 Geben Sie den Teig in eine Schüssel, und decken Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie den Teig dann ungefähr 40 Minuten gehen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.

5 Stäuben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsplatte, rollen Sie den Teig aus, und teilen Sie ihn in zwei Stücke. Legen Sie diese dann auf ein gefettetes Backblech.

6 Verteilen Sie Tomatensauce auf den Pizzen, und belegen Sie sie nach Wunsch, z. B. mit Käse, Schinken, Salami, Speck, Pilzen, Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken, Paprikaschoten usw. Würzen Sie sie mit etwas Oregano, geben Sie etwas Olivenöl darüber, und backen Sie die Pizzen.

Tipp: Reiben Sie mit der Raspelscheibe etwa 200 g Käse (Parmesan oder Gouda). Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel und darauf die Raspelscheibe. Schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein). Schneiden Sie den Käse in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen, und reiben Sie den Käse.

Gurkensalat mit Joghurtdressing

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 2 Tassen Petersilie
- 1 Tasse Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Senf
- Salz und schwarzer Pfeffer zum Würzen

1 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel und darauf die Schneidescheibe.

2 Schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein). Schneiden Sie die Gurke. Weitere Informationen zur richtigen Geschwindigkeit finden Sie im Kapitel "Das Gerät benutzen" im Abschnitt zu Schneide- und Raspelscheiben.

Tipp: Sie erhalten besonders dünne Scheiben, wenn Sie die Seite für dünne Scheiben zum Schneiden verwenden. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus.

3 Geben Sie die Gurkenscheiben in eine Salatschüssel.

4 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel und darauf die Messereinheit.

5 Geben Sie die Petersilie in die Schüssel, und schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein).

6 Hacken Sie die Petersilie. Drücken Sie die PULSE-/Easy Clean-Taste, um den Vorgang so besser kontrollieren zu können.

7 Geben Sie Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer hinzu, und lassen Sie das Gerät für mehrere Sekunden laufen, bis Sie eine gleichmäßige Masse erhalten.

8 Heben Sie das Dressing unter die Gurkenscheiben, und stellen Sie den Gurkensalat vor dem Servieren kalt.

Schlagsahne

Zutaten:
- 250 ml frische Sahne

1 Stellen Sie die Sahne mindestens 2 Stunden kalt, bevor Sie sie verarbeiten.

2 Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel und darauf die Emulgierscheibe (nur HR7771) oder den Quirl (nur HR7772).

3 Geben Sie die Sahne in die Schüssel.

4 Schließen und verriegeln Sie den Deckel (er rastet hörbar ein). Lassen Sie das Gerät laufen, bis die Sahne die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Stellen Sie die Geschwindigkeit ein, die für das Zubehör angegeben ist.

Tipp: Stellen Sie die Sahne vor dem Servieren kalt. Sie können Schlagsahne zum Garnieren von Kuchen, Eiscreme, Obst und Kaffee oder als Füllung für Kuchen usw. verwenden.

Babynahrung

Zutaten:
- 250 g gekochtes Hähnchenfleisch
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 250 g gekochte Schnittbohnen
- 375 ml Milch

1 Setzen Sie den Becher auf die Motoreinheit. Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher. Mixen Sie die Zutaten 25 Sekunden bei einer angemessenen Geschwindigkeit.

Wenn Sie eine größere Menge Babynahrung zubereiten möchten, lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung einer weiteren Füllung fortfahren.

Maximale Mengen und Verarbeitungszeiten (Abb. 44)

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

A Δίσκος κοπής για λεπτές/μέτριες φέτες (κίτρινος) (μόνο στον τύπο HR7771)
B Δίσκος κοπής για τεμαχισμό σε μικρά/μέτρια κομμάτια (κίτρινος) (μόνο στον τύπο HR7771)
C Εξάρτημα ανάδευσης (μόνο στον τύπο HR7771)
D Εξάρτημα ζύμωσης
E Λεπίδες
F Προστατευτικό κάλυμμα
G Μοτέρ
H Επιλογέας ταχύτητας
I Εσωτερικό εξάρτημα ώθησης
J Καπάκι κάδου κουζινομηχανής
K Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
L Μπολ
M Κλείδωμα ασφαλείας
N Κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού
O Εξωτερικό εξάρτημα ώθησης
P Στόμιο τροφοδοσίας
Q Δίσκος κοπής για λεπτές/μέτριες φέτες (πράσινος) (μόνο στον τύπο HR7772)
R Δίσκος κοπής για τεμαχισμό σε μικρά/μέτρια κομμάτια (πράσινος) (μόνο στον τύπο HR7772)
S Χτυπητήρι (μόνο στον τύπο HR7772)
T Κώνος στίφτη (μόνο στον τύπο HR7772)
U Σουρωτήρι στίφτη (μόνο στον τύπο HR7772)
V Πώμα
W Καπάκι κανάτας μπλέντερ
X Κανάτα
Y Ελαστικός δακτύλιος
Z Λεπίδες

Σημαντικό

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

Γενικά

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το πλένετε στη βρύση. Χρησιμοποιείστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το μοτέρ.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ ή του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την

από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης για αυτό το σκοπό.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τους δίσκους κοπής, τις λεπίδες του μπλέντερ ή τις λεπίδες της κουζινομηχανής. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αυτά τα εξαρτήματα από τον κάδο ή την κανάτα του μπλέντερ, όταν αδειάζετε τον κάδο ή την κανάτα και όταν τα καθαρίζετε. Τα σημεία κοπής τους είναι πολύ κοφτερά.

Προσοχή
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας την κανάτα μπλέντερ, τον κάδο ή τα καπάκια τους. Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο γυρίζοντας τον επιλογέα ταχυτήτων στο 0.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής για να αφαιρέσετε το καπάκι από τον κάδο ανάξειξης ή την κανάτα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστου επιπέδου που αναφέρεται στην κανάτα και στον κάδο.
- Να συμβουλεύεστε τον πίνακα σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για τις σωστές ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας.
- Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά την απόδοση των εξαρτημάτων. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.
- Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο της κουζινομηχανής με υλικά πιο ζεστά από 80ºC.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Λειτουργίες ασφαλείας

Θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας

Η συσκευή αυτή διαθέτει θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας που διακόπτει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.
Εάν η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

1 **Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.**

2 **Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 ώρα.**

3 **Συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα.**

4 **Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.**

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips εάν η θερμική διακοπή ασφαλείας ενεργοποιείται πολύ συχνά.

Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας

Η λειτουργία αυτή διασφαλίζει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο εάν έχετε συναρμολογήσει σωστά την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο στο μοτέρ, και έχετε τοποθετήσει το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ ή στον κάδο. Εάν η κανάτα του μπλέντερ, ο κάδος και το καπάκι τους έχουν τοποθετηθεί σωστά (δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'), το ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας ξεκλειδώνει.

Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθαρισμός').

Χρήση της συσκευής

Γενικά

- Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας που εμποδίζει τη λειτουργία της σε περίπτωση που το μπλέντερ ή η κουζινομηχανή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.

Κουζινομηχανή

1 Τοποθετήστε τον κάδο στο μοτέρ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) (Εικ. 2).

Σημείωση: Ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά όταν η λαβή βρίσκεται απευθείας πάνω από το σύμβολο κλειδώματος.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με τα επιθυμητά εξαρτήματα στον κάδο (λεπίδες, εξάρτημα ζύμωσης, εξάρτημα ανάδευσης, χτυπητήρι, στείφτη ή έναν από τους δίσκους). Ανατρέξτε στην κατάλληλη ενότητα παρακάτω.

3 Όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες, το εξάρτημα ζύμωσης ή το χτυπητήρι, τοποθετήστε τα υλικά προς επεξεργασία στον κάδο.

Σημείωση: Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη MAX.

4 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 3).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο καπάκι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου

5 Όταν χρησιμοποιείτε έναν από τους δίσκους, προσθέστε τα υλικά μέσω του στομίου τροφοδοσίας και πιέστε τα προς τα κάτω με το εξάρτημα ώθησης.

6 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος στον κάδο. Ανατρέξτε στην κατάλληλη ενότητα παρακάτω.

7 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 (Εικ. 4).

Στόμιο τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης

- Χρησιμοποιήστε το στόμιο τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά ή/και στερεά υλικά. (Εικ. 5)
- Χρησιμοποιήστε το εξωτερικό εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα στερεά υλικά προς τα κάτω στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 6)
- Εάν τα υλικά που θα τεμαχίσετε ή κόψετε σε φέτες έχουν μικρή διάμετρο, τοποθετήστε το εξωτερικό εξάρτημα ώθησης μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ώστε το στόμιο τροφοδοσίας να στενέψει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιείστε το εσωτερικό εξάρτημα ώθησης για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 7)

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εσωτερικό και εξωτερικό εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το στόμιο τροφοδοσίας. Αυτό εμποδίζει τα υλικά από το να διαφεύγουν από το στόμιο τροφοδοσίας.

Λεπίδες

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κόψετε, ανακατέψετε, αναμείξετε ή πολτοποιήσετε υλικά.

1 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τις λεπίδες (Εικ. 8).

Τα σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο. (Εικ. 9)

3 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 10).

4 Βάλτε τα υλικά στον κάδο. Κόψτε από πριν τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων σε μικρότερα, διαστάσεων περίπου 3 x 3 x 3 εκ (Εικ. 11).

Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με τις λεπίδες στον κάδο προτού προσθέσετε τα υλικά.

5 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 12).

6 Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

7 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 13).

8 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).

Συμβουλές

- Όταν ψιλοκόβετε κρεμμύδια, πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού μερικές φορές προκειμένου να μην ψιλοκοπούν πάρα πολύ τα κρεμμύδια. (Εικ. 14)
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, turmeric, μοσχοκάρυδο και παγάκια γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.
- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες κομματιάσματος είναι 30-60 δευτερόλεπτα.
- Εάν τα τρόφιμα κολλήσουν στις λεπίδες ή στα τοιχώματα του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τις λεπίδες ή από τα τοιχώματα του κάδου.

Εξάρτημα ζύμωσης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να ζυμώσετε ζύμη με μαγιά για ψωμί και πίτσες.
Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες ζύμωσης είναι 30-180 δευτερόλεπτα.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. (Εικ. 15)

Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων με το εξάρτημα ζύμωσης στον κάδο, προτού προσθέσετε τα υλικά.

3 Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 16).

4 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 17).

5 Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

6 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 13).

7 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).

Δίσκοι κοπής για κοπή και τεμαχισμό

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά όπως παγάκια με τους δίσκους.

Τα σημεία κοπής των δίσκων είναι πολύ κοφτερά. Μην τα αγγίζετε.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).

2 Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο (δίσκος κοπής για κοπή ή τεμαχισμό) στο εξάρτημα στηρίγματος εργαλείων (Εικ. 18)

3 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 19).

4 Τοποθετήστε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας. (Εικ. 20)

- Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά σε κομμάτια που χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας.

- Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
- Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.
- Εάν τα υλικά που θα τεμαχίσετε ή κόψετε σε φέτες έχουν μικρή διάμετρο, τοποθετήστε το εξωτερικό εξάρτημα ώθησης μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας ώστε το στόμιο τροφοδοσίας να στενέψει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιείστε το εσωτερικό εξάρτημα ώθησης για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

5 **Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 13).**

6 **Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας.**

7 **Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).**

Συμβουλές

- Όταν τεμαχίζετε ή τρίβετε μαλακά υλικά, χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε την πολτοποίησή τους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί. Εάν το κάνετε, το τυρί θερμαίνεται πολύ, αρχίζει να λιώνει και σβολιάζει.
- Μην χρησιμοποιείτε τους δίσκους για την επεξεργασία σοκολάτας. Χρησιμοποιείτε μόνο τις λεπίδες για αυτό τον σκοπό.

Εξάρτημα ανάδευσης (μόνο στον τύπο HR7771)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανάδευσης για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, ασπράδια αυγών, πουτίγκα στιγμής, μαγιονέζα και μίγμα για παντεσπάνι.

1 **Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).**

2 **Πιέστε το εξάρτημα ανάδευσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων (Εικ. 21).**

3 **Βάλτε τα υλικά στο μπολ. (Εικ. 22)**

4 **Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 23).**

Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

5 **Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 24).**

6 **Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 25).**

Συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάδευσης για να ετοιμάσετε μείγμα για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να ζυμώσετε ζύμη. Για αυτές τις εργασίες χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζύμωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το εξάρτημα ανάδευσης είναι στεγνά και χωρίς λιπαρές ουσίες όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών. Βεβαιωθείτε ότι τα ασπράδια είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Χτυπητήρι (μόνο στον τύπο HR7772)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χτυπητήρι για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, ασπράδια αυγών, στιγμιαία πουτίγκα, μαγιονέζα, μείγμα για παντεσπάνι και άλλα μαλακά υλικά.

1 **Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).**

2 **Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 26).**

3 **Βάλτε τα υλικά στο μπολ (Εικ. 27).**

4 **Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο (1). Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα (2) για να το στερεώσετε ('κλικ') (Εικ. 28).**

Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

5 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 29).

6 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 30).

7 Καθαρίζετε πάντα το χτυπητήρι μετά τη χρήση.
Δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός' για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο αποσυναρμολόγησης του χτυπητηριού προκειμένου να το καθαρίσετε.

Συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να ετοιμάσετε μείγμα για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να ζυμώσετε ζύμη. Για αυτές τις εργασίες χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζύμωσης.
- Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το χτυπητήρι είναι στεγνά και χωρίς λιπαρές ουσίες όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών. Βεβαιωθείτε ότι τα ασπράδια είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να αναμιγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέϊλς, μιλκσεϊκς.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για πηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε βρεφική τροφή.

1 Τοποθετήστε τον ελαστικό δακτύλιο στις λεπίδες (Εικ. 31).

2 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο κάτω μέρος της κανάτας του μπλέντερ (1) και βιδώστε τις λεπίδες δεξιόστροφα (2) (Εικ. 32).

3 Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ στο μοτέρ (1) και γυρίστε την δεξιόστροφα για να την στερεώσετε (2). Η λαβή πρέπει να είναι στραμμένη σε μια από τις τέσσερις γωνίες του μοτέρ (Εικ. 33)

Μην εφαρμόζετε πολύ πίεση στη λαβή της κανάτας του μπλέντερ.

4 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ (Εικ. 34).

Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ με υλικά πιο ζεστά από 80°C.

Για να αποφύγετε τη διαρροή, μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα πάνω από την ένδειξη μέγιστου επιπέδου, ειδικά όταν αναμειγνύετε ζεστά υγρά.

5 Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να το στερεώσετε (2) (Εικ. 35).

6 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 13).

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι ενώ περιστρέφονται οι λεπίδες.

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κανάτα ενώ λειτουργεί το μπλέντερ.

Μετά την επεξεργασία δύο δόσεων, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

7 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 4).

Συμβουλές

- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μπορείτε να βάλετε τα υγρά ή στερεά υλικά στην κανάτα του μπλέντερ μέσω του ανοίγματος στο καπάκι (Εικ. 36).
- Όσο περισσότερο αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί τόσο πιο λεπτοκομμένα θα είναι τα τρόφιμα.
- Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στην κανάτα του μπλέντερ. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε μια μεγάλη ποσότητα, επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες υλικών αντί να προσπαθείτε να επεξεργαστείτε μια μεγάλη ποσότητα με τη μία.
- Για να θρυμματίσετε παγάκια, τοποθετήστε τα στην κανάτα, κλείστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού.

- Ορισμένα υλικά, π.χ. φρούτα, είναι ευκολότερο να αναμειχθούν εάν προσθέσετε λίγο υγρό π.χ. χυμό από λεμόνι.
- Όταν αναμειγνύετε σούπα, χρησιμοποιήστε τα μαγειρεμένα υλικά.
- Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με τα αποτελέσματα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μερικές φορές πιέζοντας το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού. Μπορείτε επίσης να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ανακατεύοντας τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μπλέντερ), ή αφαιρώντας κάποια ποσότητα από τα περιεχόμενα προκειμένου να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα.
- Όταν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή που έχει την τάση να αφρίζει (π.χ. γάλα), μην βάζετε πάνω από 1 λίτρο στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε τη διαρροή.
- Εάν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να απομακρύνετε την τροφή από τα τοιχώματα.

Στίφτης (μόνο στον τύπο HR7772)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το στίφτη για να στείψετε φρέσκους χυμούς φρούτων. Ο πολτός, τα κουκούτσια και οι φλούδες αφαιρούνται από το χυμό.

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 9).

2 Τοποθετήστε το στίφτη στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο (Εικ. 37).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο σουρωτήρι κλειδώνει στην υποδοχή της λαβής του κάδου.

3 Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος (Εικ. 29).

4 Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο (Εικ. 38).

Σημείωση: Κατά διαστήματα να σταματάτε προκειμένου να αφαιρείτε τον πολτό από το σουρωτήρι.

Σημείωση: Όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό από το σουρωτήρι, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

5 Όταν τελειώσετε την επεξεργασία, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (Εικ. 30).

Καθαρισμός

1 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

2 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

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

3 Καθαρίζετε πάντα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρίστε πολύ προσεκτικά τις λεπίδες της κουζινομηχανής, τους δίσκους και τις λεπίδες του μπλέντερ. Τα σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά.

Σημείωση: Όλα τα μέρη της συσκευής, εκτός από το μοτέρ, μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

- Βεβαιωθείτε ότι τα σημεία κοπής των λεπίδων και οι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους στομώσει.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης από το χτυπητήρι για να τα καθαρίσετε ξεχωριστά.

Εύκολος καθαρισμός του κάδου της κουζινομηχανής και της κανάτας του μπλέντερ

1 Προσθέστε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0,5 λίτρο) και λίγο υγρό απορρυπαντικό μέσα στον κάδο της κουζινομηχανής ή την κανάτα του μπλέντερ. (Εικ. 39)

2 Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο της κουζινομηχανής ή την κανάτα του μπλέντερ (1) και γυρίστε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει (2).

3 Πατήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού (Εικ. 14).

4 Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα, μέχει να καθαρίσει ο κάδος της κουζινομηχανής ή η κανάτα του μπλέντερ.

5 Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ ή τον κάδο της κουζινομηχανής και ξεπλύνετε με καθαρό νερό.

Χτυπητήρι (HR7772)

Καθαρίζετε πάντα το χτυπητήρι αμέσως μετά τη χρήση.
Το χτυπητήρι μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης από το χτυπητήρι για να τα καθαρίσετε ξεχωριστά.

1 Τραβήξτε τα εξαρτήματα ανάμειξης από το περίβλημα του χτυπητηριού για να τα αφαιρέσετε. (Εικ. 40)

2 Για επανασυναρμολόγηση, πιέστε τα εξαρτήματα ανάμειξης μέσα στο περίβλημα του χτυπητηριού.

Στίφτης

Καθαρίζετε πάντα το στίφτη αμέσως μετά τη χρήση.
Ο στίφτης μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο. Μπορείτε επίσης να τραβήξετε τον κώνο από το σουρωτήρι για να τα καθαρίσετε ξεχωριστά.

1 Τραβήξτε τον κώνο από το σουρωτήρι (Εικ. 41).

2 Για επανασυναρμολόγηση, σπρώξτε τον κώνο πάλι στο σουρωτήρι του στίφτη.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στο χώρο αποθήκευσης του που βρίσκεται στο πίσω μέρος του μοτέρ. (Εικ. 42)

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 43).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή σας. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Λύση
Όταν επιλέγω ταχύτητα ή πιέζω το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/ εύκολου καθαρισμού, η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Βεβαιωθείτε ότι η κουζινομηχανή ή η κανάτα του μπλέντερ και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά ('κλικ'). Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων έχει τοποθετηθεί σωστά εάν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε εξάρτημα με τον κάδο της κουζινομηχανής. Εάν χρησιμοποιείτε την κανάτα του μπλέντερ, βεβαιωθείτε ότι η λαβή του μπλέντερ είναι στραμμένη σε μια από τις τέσσερις γωνίες του μοτέρ. Κρατήστε το καπάκι στη θέση του για να αποφύγετε τη διαρροή. Εάν χρησιμοποιείτε την κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι η λαβή του κάδου βρίσκεται ακριβώς πάνω από το σύμβολο κλειδώματος. Το καπάκι του κάδου είναι σωστά τοποθετημένο όταν η προεξοχή έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του κάδου. Εάν όλα τα μέρη έχουν τοποθετηθεί σωστά, η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί όταν επιλέγετε μια ταχύτητα με τον επιλογέα ταχυτήτων ή όταν πιέζετε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού.
Η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί.	Η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει πιθανόν διακόψει την παροχή ρεύματος στη συσκευή γιατί η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. 1) Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. 2) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 ώρα. 3) Συνδέστε το φις στην πρίζα. 4) Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Πρόβλημα	Λύση
Έχω επιλέξει λάθος ταχύτητα για το εξάρτημα που θέλω να χρησιμοποιήσω.	Ελέγξτε το χρώμα του εξαρτήματος και επιλέξτε την αντίστοιχη ταχύτητα μέσω του επιλογέα ταχυτήτων.
Το εξάρτημα ανάδευσης, το χτυπητήρι ή το εξάρτημα ζύμωσης δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ανάδευσης, το χτυπητήρι ή το εξάρτημα ζύμωσης έχουν τοποθετηθεί σωστά στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος της κουζινομηχανής και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά ('κλικ').
Όταν επιλέγω την ταχύτητα για το στίφτη, η συσκευή δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων έχει τοποθετηθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή στο σουρωτήρι έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του κάδου. Όταν η προεξοχή έχει ασφαλίσει στην υποδοχή, η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί όταν επιλέξετε τη σωστή ταχύτητα.
Το σουρωτήρι του στίφτη έχει φθαρεί.	Εάν το σουρωτήρι έχει φθαρεί, μην χρησιμοποιείτε το στίφτη πλέον. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης) για να παραγγείλετε νέο σουρωτήρι. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Συνταγές

Θρεπτική σούπα λαχανικών Βουδαπέστης

Υλικά

Για επεξεργασία στο μπλέντερ:
- 240γρ. γογγύλια
- 240γρ. πατάτες
- 360γρ. σέλινο
- 120γρ. καρότα
- νερό (γεμίστε μέχρι την ένδειξη 1,5 λίτρου)

Για προσθήκη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:
- 150γρ. dal (από κονσέρβα)
- 150γρ. καπνιστό χοιρινό
- 190γρ. κρέμα γάλακτος
- 15γρ. μαϊντανό
- αλάτι
- φρέσκο πιπέρι
- 1,5 κύβο ζωμού
- 2 φύλλα δάφνης

1 Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ στο μοτέρ. Τοποθετήστε τα γογγύλια, τις πατάτες, το σέλινο, τα καρότα και το νερό μέσα στο μπλέντερ με αυτή τη σειρά. Αναμείξτε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα στην ανάλογη ταχύτητα εάν θέλετε η σούπα σας να έχει κομμάτια από τα υλικά ή για περισσότερο εάν θέλετε να ενοποιηθούν όλα τα υλικά στη σούπα.

2 Τοποθετήστε τα αλεσμένα υλικά σε μια κατσαρόλα και αφήστε τα να πάρουν βράση. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, το dal, το χοιρινό και τα μυρωδικά. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά ενώ ανακατεύετε συνεχώς.

Μετά την επεξεργασία δύο δόσεων, να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Ζύμη πίτσας

Υλικά:
- 240γρ. λευκό αλεύρι
- 1/2 κ.γ. ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 1/2 πακέτο μαγιάς που φουσκώνει γρήγορα
- 140γρ. ζεστό νερό
- 25γρ. λάδι

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο δοχείο και το εξάρτημα ζύμωσης στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.

2 Προσθέστε όλα τα στεγνά υλικά στον κάδο και προσθέστε νερό και λάδι.

3 Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι (‘κλικ’). Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο εξάρτημα ζύμωσης και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μέχρι η ζύμη να μετατραπεί σε μια καλά αναμεμειγμένη μπάλα. Η διαδικασία αυτή διαρκεί περίπου 2 λεπτά.

4 Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μπολ, καλύψτε την με υγρό πανί και αφήστε την να φουσκώσει για περίπου 40 λεπτά έως ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.

5 Πασπαλίστε την επιφάνεια εργασίας σας με αλεύρι, απλώστε τη ζύμη, δημιουργήστε δύο βάσεις ζύμης για πίτσα και τοποθετήστε τις σε ένα λαδωμένο ταψί.

6 Απλώστε σάλτσα ντομάτας και την αγαπημένη σας επίστρωση στις βάσεις ζύμης για την πίτσα. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε τυρί, ζαμπόν, σαλάμι, μπέικον, μανιτάρια, τόνο, κρεμμύδι, αγκινάρες, στρογγυλή πιπεριά κ.λπ. Πασπαλίστε με λίγη ρίγανη, προσθέστε λάδι στις πίτσες και ψήστε τις.

Συμβουλή: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο κοπής για τεμαχισμό για να κομματιάσετε περίπου 200γρ. τυρί (Παρμεζάνα ή Γκούντα). Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο και τοποθετήστε το δίσκο κοπής για τεμαχισμό στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι (‘κλικ’). Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να χωράνε στο στόμιο τροφοδοσίας και κομματιάστε το τυρί.

Σαλάτα αγγουριού με σάλτσα από γιαούρτι

Υλικά:
- 1 αγγούρι
- 2 κύπελλα από φύλλα μαϊντανού
- 1 κύπελλο γιαούρτι
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- Αλάτι και μαύρο πιπέρι για γεύση

1 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο δοχείο και το δίσκο κοπής για κοπή σε φέτες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.

2 Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι ('κλικ'). Κόψτε το αγγούρι σε φέτες. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής' στην ενότητα 'Δίσκοι κοπής για κοπή και τεμαχισμό' για την κατάλληλη ταχύτητα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε την πλευρά για λεπτές φέτες του δίσκου κοπής για να κόψετε λεπτές φέτες. Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

3 Τοποθετήστε τις φέτες του αγγουριού σε ένα μπολ σερβιρίσματος.

4 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στο δοχείο και τις λεπίδες στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.

5 Προσθέστε το μαϊντανό στο δοχείο. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι ('κλικ').

6 Ψιλοκόψτε το μαϊντανό. Πατήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας/εύκολου καθαρισμού για καλύτερο έλεγχο της διαδικασίας κοπής.

7 Προσθέστε το γιαούρτι, τη μουστάρδα, το αλάτι και το πιπέρι και επεξεργαστείτε τα για μερικά δευτερόλεπτα έως ότου δημιουργηθεί ένα ομοιογενές μείγμα.

8 Ανακατέψτε τη σάλτσα με τις φέτες του αγγουριού και βάλτε τη σαλάτα αγγουριού στο ψυγείο πριν το σερβίρισμα.

Σαντιγύ

Υλικά:
- 250ml φρέσκια κρέμα

1 Παγώστε την κρέμα για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την επεξεργασία της.

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων στον κάδο και τοποθετήστε το δίσκο ανάδευσης (μόνο στον τύπο HR7771) ή το χτυπητήρι (μόνο στον τύπο HR7772) στο εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων.

3 Προσθέστε την κρέμα στον κάδο.

4 Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι ('κλικ'). Επεξεργαστείτε την κρέμα έως ότου επιτύχετε την ομοιομορφία που θέλετε. Επιλέξτε την ταχύτητα που αντιστοιχεί στο χρώμα του εξαρτήματος.

Συμβουλή: Βάλτε τη σαντιγί στο ψυγείο πριν το σερβίρισμα. Μπορείτε να την σερβίρετε με κέικ, παγωτό, φρούτα, καφέ ή να την χρησιμοποιήσετε ως γέμιση σε κέικ κ.λπ.

Βρεφική τροφή

Υλικά:
- 250γρ. μαγειρεμένο κοτόπουλο
- 250γρ. μαγειρεμένες πατάτες
- 250γρ. μαγειρεμένα φασολάκια
- 375ml γάλα

1 Προσαρτήστε την κανάτα πάνω στο μοτέρ. Τοποθετήστε τα υλικά στο μπλέντερ. Ανακατέψτε τα υλικά για 25 δευτερόλεπτα στην κατάλληλη ταχύτητα του μπλέντερ.

Εάν θέλετε να ετοιμάσετε μεγαλύτερη ποσότητα βρεφικής τροφής, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά αφού επεξεργαστείτε τα υλικά για κάθε δόση.

Μέγιστες ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας (Εικ. 44)

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Disco (amarillo) para cortar en rodajas medianas/finas (sólo modelo HR7771)
B Disco (amarillo) para cortar en tiras medianas/finas (sólo modelo HR7771)
C Disco de emulsionar (sólo modelo HR7771)
D Accesorio para amasar
E Unidad de cuchillas
F Cubierta de protección
G Unidad motora
H Selector de velocidad
I Empujador interior
J Tapa del recipiente del robot de cocina
K Soporte de accesorios
L Recipiente
M Bloqueo de seguridad
N Botón PULSE/Easy Clean
O Empujador exterior
P Orificio de entrada
Q Disco (verde) para cortar en rodajas medianas/finas (sólo modelo HR7772)
R Disco (verde) para cortar en tiras medianas/finas (sólo modelo HR7772)
S Varilla ovalada (sólo modelo HR7772)
T Cono del exprimidor (sólo modelo HR7772)
U Tamiz del exprimidor (sólo modelo HR7772)
V Tapón
W Tapa de la jarra de la batidora
X Depósito
Y Junta de goma
Z Unidad de cuchillas

Importante

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

General

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manipular los discos, la unidad de cuchillas de la batidora o la unidad de cuchillas del robot de cocina. Preste especial atención al quitarlos del recipiente o de la jarra de la

batidora, cuando vacíe éstos y durante su limpieza, ya que los bordes de corte están muy afilados.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o las tapas. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Apague el aparato antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra y del recipiente.
- Consulte la tabla que aparece en este manual de usuario para conocer las cantidades y los tiempos de procesado correctos.
- Algunos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Sin embargo, esto no tiene efectos negativos sobre las piezas, ya que estas decoloraciones normalmente desaparecen después de algún tiempo.
- Nunca llene la jarra de la batidora o el recipiente del robot de cocina con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Características de seguridad

Disyuntor térmico de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor térmico de seguridad que interrumpe automáticamente el suministro de energía al aparato si éste se calienta en exceso.
Si el aparato deja de funcionar de repente:

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe durante 1 hora.
3. Vuelva a enchufar la clavija de red a la toma de corriente.
4. Encienda de nuevo el aparato.

Si el disyuntor térmico de seguridad se activa demasiado a menudo, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si la jarra de la batidora o el recipiente están correctamente montados en la unidad motora y si la tapa está bien puesta en la jarra de la batidora o en el recipiente. Si la jarra de la batidora, el recipiente y las tapas están bien montados (consulte el capítulo "Uso del aparato"), se desactivará el bloqueo de seguridad.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Uso del aparato

General

- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad que evita el funcionamiento del aparato si la batidora o el robot de cocina no están montados correctamente.

Robot de cocina

1 Coloque el recipiente sobre la unidad motora (1) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (fig. 2).

Nota: El recipiente está montado correctamente cuando el asa está situada exactamente encima del símbolo de bloqueo cerrado.

2 Ponga el soporte de accesorios con el accesorio que desee en el recipiente (unidad de cuchillas, accesorio para amasar, disco de emulsionar, varilla ovalada, exprimidor o uno de los discos). Consulte la sección que proceda a continuación.

3 Cuando utilice la unidad de cuchillas, el accesorio para amasar o la varilla ovalada, ponga los ingredientes que desee procesar en el recipiente.

Nota: No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 3).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

5 Cuando utilice uno de los discos, añada los ingredientes a través del orificio de entrada y empújelos hacia abajo con el empujador.

6 Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio del recipiente. Consulte la sección que proceda a continuación.

7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 (fig. 4).

Orificio de entrada y empujador

- Utilice el orificio de entrada para añadir líquido y/o ingredientes sólidos. (fig. 5)
- Utilice el empujador exterior para empujar los ingredientes sólidos por el orificio de entrada. (fig. 6)
- Si los ingredientes que va a cortar en tiras o en rodajas tienen un diámetro pequeño, coloque el empujador exterior en el orificio de entrada para hacerlo más pequeño. Luego utilice el empujador interior para empujar los ingredientes por el orificio de entrada. (fig. 7)

Consejo: También puede utilizar el empujador interior y el empujador exterior para cerrar el orificio de entrada. Esto evita que los ingredientes se salgan del orificio de entrada.

Unidad de cuchillas

Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré.

1 Quite la cubierta protectora de la cuchilla (fig. 8).

Los bordes de las cuchillas están muy afilados. No los toque.

2 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente. (fig. 9)

3 Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte de accesorios del recipiente (fig. 10).

4 Ponga los ingredientes en el recipiente. Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con la unidad de cuchillas en el recipiente.

5 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 12).

6 Coloque el empujador en el orificio de entrada.

7 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 13).

8 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Cuando pique cebolla, pulse el botón PULSE/Easy Clean brevemente unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina. (fig. 14)

- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- El tiempo de procesado estándar para picar es de 30 a 60 segundos.
- Si la comida se pega a las cuchillas o a la pared del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. Luego utilice una espátula para retirar los alimentos de las cuchillas o de la pared del recipiente.

Accesorio para amasar

Puede utilizar el accesorio para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza.
El tiempo de procesado estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 9).

2 Coloque el accesorio para amasar en el soporte de accesorios. (fig. 15)

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con el accesorio para amasar en el recipiente.

3 Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 16).

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 17).

5 Coloque el empujador en el orificio de entrada.

6 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 13).

7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Discos para cortar en rodajas y para cortar en tiras

No procese nunca con los discos ingredientes duros, como cubitos de hielo.

Los bordes de las cuchillas de los discos están muy afilados. No los toque.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 9).

2 Coloque el disco que desee (para cortar en rodajas o para cortar en tiras) en el soporte de accesorios (fig. 18).

3 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 19).

4 Ponga los ingredientes en el orificio de entrada. (fig. 20)
- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
- Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
- Si los ingredientes que va a cortar en tiras o en rodajas tienen un diámetro pequeño, coloque el empujador exterior en el orificio de entrada para hacerlo más pequeño. Luego utilice el empujador interior para empujar los ingredientes por el orificio de entrada.

5 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 13).

6 Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.

7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos
- Cuando corte en tiras o ralle ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se conviertan en puré.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando corte en tiras queso (duro), ya que éste se calentaría demasiado, empezando a derretirse y a formar grumos.

- No utilice los discos para procesar chocolate. Utilice sólo la unidad de cuchillas para este fin.

Disco de emulsionar (sólo modelo HR7771)

Puede utilizar el disco de emulsionar para montar nata, batir huevos y claras, o preparar púdines, mayonesas y masas para tartas o bizcochos.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 9).

2 Coloque el disco de emulsionar en el soporte de accesorios (fig. 21).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente. (fig. 22)

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 23).

Coloque el empujador en el orificio de entrada.

5 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 24).

6 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 25).

Consejos

- No utilice el disco de emulsionar para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar.
- Asegúrese de que el recipiente y el disco de emulsionar estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Asegúrese de que las claras de huevo están a temperatura ambiente.

Varilla ovalada (sólo modelo HR7772)

Puede utilizar la varilla ovalada para montar nata, batir huevos y claras o preparar pudin, mayonesa, masas ligeras para tartas o bizcochos y otros ingredientes blandos.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 9).

2 Coloque la varilla ovalada en el soporte de accesorios del recipiente (fig. 26).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 27).

4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 28).

Coloque el empujador en el orificio de entrada.

5 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 29).

6 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 30).

7 Lave siempre la varilla ovalada después de utilizarla.

Consulte el capítulo de limpieza para obtener información sobre cómo quitar la varilla ovalada para limpiarla.

Consejos

- No utilice la varilla ovalada para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar.
- Asegúrese de que el recipiente y la varilla ovalada estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Asegúrese de que las claras de huevo están a temperatura ambiente.

Batidora

La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

1 Coloque la junta de goma en la unidad de cuchillas (fig. 31).

2 Coloque la unidad de cuchillas en la parte inferior de la jarra de la batidora (1) y enrósquela en el sentido de las agujas del reloj (2) (fig. 32).

3 Coloque la jarra de la batidora sobre la unidad motora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2). El asa debe

apuntar hacia una de las cuatro esquinas de la unidad motora (fig. 33).

No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.

4 Ponga los ingredientes en la jarra de la batidora (fig. 34).

Nunca llene la jarra de la batidora con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.

Para evitar derrames, no llene nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo, especialmente cuando procese líquidos calientes.

5 Coloque la tapa sobre la jarra de la batidora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2) (fig. 35).

6 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 13).

No abra nunca la tapa si las cuchillas están en movimiento.

No ponga la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar dos lotes.

7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Puede añadir líquido o ingredientes sólidos en la jarra de la batidora por el orificio de entrada de la tapa cuando el aparato esté funcionando (fig. 36).
- Cuanto más tiempo deje funcionar el aparato, más fino será el resultado del batido.
- Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra de la batidora. Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para picar cubitos de hielo, póngalos en la jarra, cierre la tapa y utilice el botón PULSE/Easy Clean.
- Algunos ingredientes como la fruta son más fáciles de batir si se añade un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón.
- Para hacer un puré, utilice ingredientes cocidos.
- Si no está satisfecho con el resultado, pulse el botón PULSE/Easy Clean unas cuantas veces de manera que la batidora funcione brevemente. También puede remover los ingredientes con una espátula (no mientras la batidora esté en funcionamiento) o sacar parte del contenido de la jarra y procesar cantidades más pequeñas.
- Cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.

Exprimidor (sólo modelo HR7772)

Puede utilizar el exprimidor para exprimir zumo de fruta fresca. La pulpa, las pepitas y la piel se separan del zumo.

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 9).

2 Coloque el exprimidor en el soporte de accesorios del recipiente (fig. 37).

Nota: Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja en la ranura del asa del recipiente.

3 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 29).

4 Presione con la fruta sobre el cono (fig. 38).

Nota: Deje de presionar de vez en cuando para quitar la pulpa del tamiz.

Nota: Si desea quitar la pulpa del tamiz, gire el selector de velocidad a la posición 0 para apagar el aparato.

5 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 30).

Limpieza

1 Asegúrese de que el aparato está apagado y desenchufado.

2 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

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

3 Lave las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente y un poco de detergente líquido. Hágalo inmediatamente después de usar el aparato.

Lave con mucho cuidado la unidad de cuchillas del robot de cocina, los discos y la unidad de cuchillas de la batidora. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la unidad motora.

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y los discos no entren en contacto con objetos duros, ya que los bordes podrían estropearse.
- Puede quitar las varillas de la varilla ovalada para lavarlas por separado.

Limpieza sencilla del recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora

1 Vierta agua tibia (no más de medio litro) y un poco de detergente líquido en el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora. (fig. 39)

2 Coloque la tapa del recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2).

3 Pulse el botón PULSE/Easy Clean (fig. 14).

4 Deje que el aparato funcione durante al menos 30 segundos hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio.

5 Desmonte el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y enjuáguelo con agua limpia.

Varilla ovalada (modelo HR7772)

Lave siempre la varilla ovalada inmediatamente después de utilizarla.
La varilla ovalada se puede lavar en el lavavajillas. También puede quitar las varillas de la varilla ovalada para lavarlas por separado.

1 Tire de las varillas de la carcasa de la varilla ovalada. (fig. 40)

2 Para volver a montarlas, empuje las varillas de nuevo en la carcasa de la varilla ovalada.

Exprimidor

Lave siempre las piezas del exprimidor inmediatamente después de usarlo.
El exprimidor se puede lavar en el lavavajillas. También puede tirar del cono del tamiz para lavarlo por separado.

1 Tire del cono del tamiz (fig. 41).

2 Para volver a montarlo, presione el cono sobre el tamiz del exprimidor.

Almacenamiento

1 Introduzca el cable en su compartimento situado en la parte posterior de la unidad motora. (fig. 42)

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 43).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona cuando selecciono una velocidad o pulso el botón PULSE/Easy Clean.	Asegúrese de que el robot de cocina o la jarra de la batidora y sus tapas estén bien colocados (“clic”). Si está utilizando algún accesorio en el recipiente del robot de cocina, asegúrese de que el soporte de accesorios se ha insertado correctamente. Si utiliza la jarra de la batidora, asegúrese de que el asa de la batidora apunta hacia una de las cuatro esquinas de la unidad motora. Mantenga la tapa puesta para evitar derrames. Si utiliza el robot de cocina, asegúrese de que el asa del recipiente está situada exactamente encima del símbolo de bloqueo cerrado. La tapa del recipiente está montada correctamente cuando el saliente está encajado en la ranura del asa del recipiente. Si todas las piezas están bien montadas, el aparato comienza a funcionar cuando seleccione una velocidad con el selector de velocidad o cuando pulse el botón PULSE/Easy Clean.
El aparato ha dejado de funcionar de repente.	Es probable que el disyuntor térmico de seguridad haya interrumpido el suministro eléctrico del aparato porque se haya calentado en exceso. Realice lo siguiente: 1) Desenchufe el aparato. 2) Deje que el aparato se enfríe durante una hora. 3) Enchufe la clavija a la toma de corriente. 4) Vuelva a encender el aparato.
He seleccionado la velocidad incorrecta para el accesorio que deseo utilizar.	Compruebe el color del accesorio y elija la velocidad correspondiente con el selector de velocidad.
El disco de emulsionar, la varilla ovalada o el accesorio para amasar no gira.	Asegúrese de que el disco de emulsionar, la varilla ovalada o el accesorio para amasar esté montado correctamente en el soporte de accesorios, y de que el recipiente del robot de cocina y la tapa estén bien colocados (“clic”).
El aparato no funciona cuando selecciono la velocidad para el exprimidor.	Asegúrese de que el soporte de accesorios se haya insertado correctamente y de que el saliente del tamiz esté encajado en la ranura del asa del recipiente. El aparato comienza a funcionar cuando el saliente esté encajado en la ranura y cuando seleccione la velocidad correcta.

Problema	Solución
El tamiz del exprimidor está dañado.	Si el tamiz está dañado, no vuelva a utilizar el exprimidor. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial) para solicitar un tamiz nuevo. Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Recetas

Nutritiva crema de verduras de Budapest

Ingredientes

Para procesar en la batidora:
- 240 g de colirrábano
- 240 g de patatas
- 360 g de apio
- 120 g de zanahorias
- agua (llene hasta la marca de 1,5 litros)

Para añadir mientras cocina:
- 150 g de legumbres (envasadas)
- 150 g de carne de cerdo ahumada
- 190 g de nata fresca
- 15 g de perejil
- sal
- Pimienta fresca
- Una pastilla y media de caldo
- 2 hojas de laurel

1 Fije la jarra de la batidora en la unidad motora. Ponga en la batidora el colirrábano, las patatas, el apio, las zanahorias y el agua, en este orden. Bata los ingredientes durante 10 segundos a la velocidad apropiada para obtener una sopa de textura gruesa, o durante más tiempo para una textura más fina.

2 Ponga los ingredientes batidos en una cacerola y llévelos a ebullición. Añada la nata fresca, las legumbres, la carne de cerdo y las hierbas. Hierva durante 30 minutos sin dejar de remover.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar dos lotes.

Masa para pizza

Ingredientes:
- 240 g de harina blanca
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 paquete de levadura rápida
- 140 g de agua caliente
- 25 g de aceite

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el accesorio para amasar en el soporte.

2 Ponga todos los ingredientes secos en el recipiente y añada el agua y el aceite.

3 Cierre y bloquee la tapa (“clic”). Seleccione la velocidad que corresponda al accesorio para amasar y deje que el aparato funcione hasta que la masa se convierta en una bola bien mezclada. Este proceso tarda unos 2 minutos.

4 Ponga la masa en un recipiente, cúbrala con un paño húmedo y déjela que aumente durante unos 40 minutos hasta que haya doblado su volumen.

5 Espolvoree la encimera con harina, extienda la masa, haga dos bases de masa para pizza y póngalas en una bandeja para hornear engrasada.

6 Cubra las bases de la masa para pizza con salsa de tomate y con sus ingredientes favoritos. Puede utilizar queso, jamón, salami, panceta, champiñones, atún, cebolla, anchoas, pimiento, etc. Espolvoree un poco de orégano, eche aceite de oliva sobre las pizzas y hornéelas.

Consejo: Puede utilizar el disco para cortar en tiras para rayar unos 200 g de queso (parmesano o gouda).Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco para cortar en tiras en el soporte. Cierre y bloquee la tapa ("clic"). Corte el queso en trozos que quepan por el orificio de entrada y corte el queso en tiras.

Ensalada de pepino con salsa de yogur

Ingredientes:
- 1 pepino
- 2 tazas de hojas de perejil
- 1 taza de yogur natural
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta negra al gusto

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco para cortar en rodajas en el soporte.

2 Cierre y bloquee la tapa ("clic"). Corte el pepino en rodajas. Consulte la sección "Discos para cortar en rodajas y para cortar en tiras" del capítulo "Uso del aparato" para obtener información sobre la velocidad adecuada.

Consejo: Utilice el lado de corte fino del disco para cortar rodajas finas. No ejerza demasiada presión con el empujador.

3 Ponga el pepino en rodajas en un recipiente para servir.

4 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque la unidad de corte en el soporte.

5 Ponga el perejil en el recipiente. Cierre y bloquee la tapa ("clic").

6 Corte el perejil. Pulse el botón PULSE/Easy Clean para tener mayor control sobre el proceso de corte.

7 Añada el yogur, la mostaza, la sal y la pimienta y procéselo todo durante unos segundos más hasta conseguir una mezcla homogénea.

8 Mezcle la salsa con las rodajas de pepino y refrigere la ensalada antes de servirla.

Nata montada

Ingredientes:
- 250 ml de nata fresca

1 Refrigere la nata durante al menos 2 horas antes de procesarla.

2 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco de emulsionar (sólo modelo HR7771) o la varilla ovalada (sólo modelo HR7772) en el soporte de accesorios.

3 Ponga la nata en el recipiente.

4 Cierre y bloquee la tapa ("clic"). Procese la nata hasta conseguir la consistencia deseada. Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio.

Consejo: Refrigere la nata montada antes de servirla. Puede añadirla a tartas, helados, fruta o café, y utilizarla como relleno de tartas, etc.

Comida para bebé

Ingredientes:
- 250 g de carne de pollo cocida
- 250 g de patatas cocidas
- 250 g de guisantes franceses cocidos
- 375 ml de leche

1 Monte la jarra de la batidora en la unidad motora. Ponga los ingredientes en la batidora. Bata los ingredientes durante 25 segundos a la velocidad adecuada.

Si desea preparar una cantidad mayor de papilla, deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos después de procesar los ingredientes de cada lote.

Cantidades y tiempos de procesado máximos (fig. 44)

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

A Hieno/normaali viipalointiterä (keltainen) (vain HR7771)
B Hieno/normaali silppurilevy (keltainen) (vain HR7771)
C Vispilälevy (vain HR7771)
D Vaivausosa
E Teräyksikkö
F Suojus
G Runko
H Nopeuden säädin
I Sisätyönnin
J Monitoimikoneen kulhon kansi
K Tarviketeline
L Kulho
M Turvalukko
N Sykäys- / Easy Clean -painike
O Ulkotyönnin
P Syöttöaukko
Q Hieno/normaali viipalointiterä (vihreä) (vain HR7772)
R Hieno/normaali silppurilevy (vihreä) (vain HR7772)
S Vispilä (vain HR7772)
T Sitruspusertimen puserrinosa (vain HR7772)
U Sitruspusertimen siivilä (vain HR7772)
V Tulppa
W Sekoituskulhon kansi
X Kulho
Y Kumilenkki
Z Teräyksikkö

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Yleistä

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanan alla. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun tai kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset reunoista lastalla.
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Käsittele teriä, tehosekoittimen teräyksikköä ja monitoimikoneen teräyksikköä varovaisesti. Ole erityisen huolellinen teriä irrotettaessa ja kulhoa tai kannua tyhjentäessä tai puhdistettaessa. Leikkausterät ovat erittäin teräviä.

Varoitus

- Älä koskaan katkaise laitteesta virtaa kiertämällä sekoituskulhoa, kulhoa tai niiden kansia. Katkaise laitteesta aina virta kääntämällä nopeuskytkin 0-asentoon.
- Katkaise laitteesta virta, ennen kuin irrotat tarvikkeita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun kätesi tai esimerkiksi kaapimen.
- Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhon tai kannun kannen.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa.
- Katso tämän käyttöoppaan taulukosta sopivat määrät ja käsittelyajat.
- Jotkin aineet saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei vaikuta osien toimintaan. Värjääntyminen häviää yleensä vähitellen.
- Älä täytä tehosekoittimen kannua tai monitoimikoneen kulhoa aineksilla, joiden lämpötila on yli 80 °C.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Turvatoiminnot

Lämpötilan turvakatkaisin

Tässä laitteessa on lämpötilan turvakatkaisin, joka katkaisee virran automaattisesti, jos laite ylikuumenee.
Jos laite lakkaa toimimasta:

1 Irrota pistoke pistorasiasta.

2 Anna laitteen jäähtyä 1 tunnin ajan.

3 Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan.

4 Käynnistä laite uudelleen.

Jos lämpökytkin katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Sisäänrakennettu turvakytkin

Tämä toiminto varmistaa, että voit kytkeä laitteeseen virran vain silloin, kun tehosekoittimen kannu tai kulho on asetettu oikein runkoon ja kansi on kunnolla kiinni. Kun tehosekoittimen kannu tai kulho kansineen on asetettu oikein (katso Käyttö), rungon turvalukko vapautuu.

Käyttöönotto

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistaminen).

Käyttö

Yleistä

- Laitteessa on sisäänrakennettu turvalukko. Jos tehosekoittimen kannua tai monitoimikoneen kulhoa ei ole kiinnitetty kunnolla runkoon, laite ei käynnisty.

Monitoimikone

1 Aseta kulho moottoriyksikön (1) päälle ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 2).

Huomautus: Kulho on asetettu oikein, kun kahva on suoraan lukitun lukkosymbolin yläpuolella.

2 Aseta tarviketeline lisäosineen (teräosa, vaivausosa, vispilälevy, vispilä, sitruspuserrin tai jokin levyistä) kulhoon. Katso asianmukaista kohtaa jäljempänä.

3 Kun käytät teräosaa, vaivausosaa tai vispilää, laita käsiteltävät ainekset kulhoon.

Huomautus:Täytä kulho enintään MAX-merkkiin asti.

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 3).

Huomautus:Varmista, että kannen uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

5 Kun käytät levyä, työnnä käsiteltävät ainekset syöttösuppilon läpi syöttöpainimella.

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa kulhossa olevan lisäosan väriä. Katso asianmukaista osaa jäljempänä.

7 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 (Kuva 4).

Syöttösuppilo ja syöttöpainin

- Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösuppilon kautta. (Kuva 5)
- Työnnä kiinteät ainekset syöttösuppilon läpi ulkotyöntimellä. (Kuva 6)
- Jos haluat silputa tai viipaloida pieniä aineksia, pienennä syöttöaukkoa asettamalla ulkotyönnin syöttöaukkoon. Työnnä sitten ainekset alas syöttöaukosta sisätyöntimellä. (Kuva 7)

Vinkki: Sisä- ja ulkotyöntimellä voi myös sulkea syöttösuppilon. Siten ainekset eivät pääse valumaan pois kulhosta syöttösuppilon kautta.

Teräyksikkö

Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia.

1 Poista teränsuojus terästä (Kuva 8).

Terät ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

2 Aseta tarviketeline kulhoon. (Kuva 9)

3 Aseta teräosa kulhossa olevaan tarviketelineeseen (Kuva 10).

4 Laita aineet kulhoon. Leikkaa isokokoiset aineet noin 3 x 3 x 3 cm:n kokoisiksi paloiksi (Kuva 11).

Huomautus: Aseta aina tarviketeline terineen kulhoon, ennen kuin lisäät aineksia.

5 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 12).

6 Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

7 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 13).

8 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Vinkkejä

- Kun hienonnat sipuleita, paina sykäys- / Easy Clean -painiketta muutamia kertoja, jotta sipuli ei pilkkoudu liian hienoksi. (Kuva 14)
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata. Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareisiksi.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinöitä tai jääpaloja, sillä ne tylsyttävät teriä.
- Normaali käsittelyaika kaikessa hienonnuksessa on 30-60 sekuntia.
- Jos aineet tarttuvat terään tai kulhon reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset terästä tai reunoista lastalla.

Vaivausosa

Vaivausosalla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten. Normaali käsittelyaika kaikessa vaivauksessa on 30-180 sekuntia.

1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 9).

2 Aseta vaivausosa tarviketelineeseen. (Kuva 15)

Huomautus: Aseta aina tarviketeline vaivausosineen kulhoon, ennen kuin lisäät aineksia.

3 Mittaa aineet kulhoon (Kuva 16).

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä (napsauta) kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 17).

5 Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 13).

7 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Viipalointiterä ja silppurilevy

Älä yritä hienontaa levyillä kovia aineita, kuten jääpaloja.

Levyjen leikkausreunat ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 9).

2 Aseta haluamasi levy (viipalointiterä tai silppurilevy) tarviketelineeseen (Kuva 18).

3 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 19).

4 Laita ainekset syöttösuppiloon. (Kuva 20)
- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppiloon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.
- Jos haluat silputa tai viipaloida pieniä aineksia, pienennä syöttöaukkoa asettamalla ulkotyönnin syöttöaukkoon. Työnnä sitten ainekset alas syöttöaukosta sisätyöntimellä.

5 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 13).

6 Paina syöttöpainimella kevyesti syöttösuppilossa olevia aineita.

7 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Vinkkejä
- Käytä pehmeitä raaka-aineita suikaloitaessa tai rakeistettaessa hidasta nopeutta, jotta raaka-aineet eivät soseudu.
- Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa. Juusto saattaa kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiseksi.
- Älä hienonna suklaata lisäosalla. Käytä tähän tarkoitukseen vain teriä.

Vispilälevy (vain HR7771)

Emulgointilevyn avulla voit vaahdottaa kermaa, kananmunia, munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytekakkutaikinaa.

1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 9).

2 Aseta vispilälevy tarviketelineeseen (Kuva 21).

3 Mittaa aineet kulhoon. (Kuva 22)

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 23).
Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

5 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 24).

6 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 25).

Vinkkejä
- Älä käytä vispilälevyä voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivausosaa.
- Varmista, että kulho ja vispilälevy ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Munanvalkuaisten on oltava huoneenlämpöisiä.

Vispilä (vain HR7772)

Vispilän avulla voit vaahdottaa kermaa, kananmunia ja munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytekakkutaikinaa sekä käsitellä muita pehmeitä aineksia.

1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 9).

2 Aseta vispilä kulhossa olevaan tarviketelineeseen (Kuva 26).

3 Mittaa aineet kulhoon (Kuva 27).

4 Sulje kulhon kansi (1). Kiinnitä kansi kääntämällä sitä myötäpäivään (2), kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 28).
Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

5 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 29).

6 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 30).

7 Puhdista vispilä aina käytön jälkeen.
Puhdistaminen-kohdassa on lisätietoja vispilän purkamisesta ja puhdistamisesta.

Vinkkejä

- Älä käytä vispilää voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivausosaa.
- Varmista, että kulho ja vispilä ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Munanvalkuaisten on oltava huoneenlämpöisiä.

Tehosekoitin

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset

- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten vauvanruoan soseuttaminen.

1 Aseta kumitiiviste terän reunaan (Kuva 31).

2 Aseta teräosa tehosekoittimen kannun (1) pohjaan ja kierrä teräosaa myötäpäivään (2) (Kuva 32).

3 Aseta tehosekoittimen kannu moottoriyksikön (1) päälle ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2). Kahvan on osoitettava johonkin moottoriyksikön neljästä kulmasta (Kuva 33).

Älä väännä tehosekoittimen kannun kahvaa liian voimakkaasti.

4 Mittaa aineet kannuun (Kuva 34).

Älä koskaan lisää tehosekoittimen kannuun aineksia, joiden lämpötila ylittää 80 °C.

Vältä roiskumista täyttämällä kannu vain täyttörajaan asti erityisesti sekoittaessasi kuumia nesteitä.

5 Aseta tehosekoittimen kannun (1) kansi paikalleen ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2) (Kuva 35).

6 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 13).

Älä koskaan avaa kantta, kun terä pyörii.

Älä koskaan työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämmössä aina kahden käsittelyn jälkeen.

7 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 4).

Vinkkejä

- Kun laite on käynnissä, tehosekoittimen kannuun voi lisätä nestemäisiä tai kiinteitä aineksia kannen aukosta (Kuva 36).
- Mitä pidempään laite käy, sitä hienompi on lopputulos.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista. Jos tarvitset suuren määrän, hienonna pienissä erissä äläkä yritä hienontaa kerralla kaikkea.
- Hienonna jääpalat siten, että laitat ne kannuun, suljet kannen ja käytät sykäys- / Easy Clean -painiketta.
- Voit helpottaa joidenkin ainesten, kuten hedelmien, sekoittamista lisäämällä nestettä, kuten sitruunamehua.
- Kun sekoitat keittoa, käytä keitettyjä aineksia.
- Ellet ole tyytyväinen tulokseen, jatka painamalla toistuvasti useita kertoja sykäys- / Easy Clean -painiketta. Voit myös yrittää parantaa tulosta sekoittamalla aineita välillä kaapimella (ei tehosekoittimen käydessä) tai kaataa osan aineista pois ja jatkaa pienemmällä määrällä.
- Kun käsittelet kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, esimerkiksi maitoa, laita tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä, jotta vaahto ei kuohu kannun reunan yli.
- Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Irrota ainekset reunoista lastalla.

Sitruspuserrin (vain HR7772)

Sitruspusertimella voi puristaa tuoremehuja. Laite poistaa hedelmälihan, siemenet ja kuoret mehusta.

1 Aseta tarviketeline kulhoon (Kuva 9).

2 Aseta sitruspuserrin kulhossa olevaan tarviketelineeseen (Kuva 37).

Huomautus: Varmista, että siivilän uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan.

3 Valitse nopeusasetus, joka vastaa lisäosan väriä (Kuva 29).

4 Paina hedelmä puserrinta vasten (Kuva 38).

Huomautus: Keskeytä painaminen välillä ja poista hedelmäjäte siivilästä.

Huomautus: Kun haluat poistaa hedelmälihan siivilästä, katkaise laitteesta virta kääntämällä nopeuden säädin asentoon 0.

5 Kun lopetat ainesten käsittelemisen, käännä nopeuden säädin asentoon 0 ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta (Kuva 30).

Puhdistaminen

1 Tarkista, että laitteesta on katkaistu virta ja ettei se ole kytkettynä virtalähteeseen.

2 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

3 Puhdista aina ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuainevedellä heti käytön jälkeen.

Puhdista monitoimikoneen teräosa, levyt ja tehosekoittimen teräosa varovasti. Leikkausreunat ovat erittäin teräviä.

Huomautus: Runkoa lukuun ottamatta kaikki osat voi pestä myös astianpesukoneessa.

- Pidä huoli, että terien leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tylsy.
- Vispilät voi irrottaa vispiläosasta ja puhdistaa erikseen.

Monitoimikoneen kulhon ja sekoituskulhon helppo puhdistaminen

1 Kaada monitoimikoneen kulhoon tai tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä (ei enempää kuin 0,5 l) ja hieman astianpesuainetta. (Kuva 39)

2 Aseta monitoimikoneen kulhon tai tehosekoittimen kannun (1) kansi paikalleen ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään (2).

3 Paina sykäys- / Easy Clean -painiketta (Kuva 14).

4 Anna laitteen käydä ainakin 30 sekuntia, kunnes monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu on puhdas.

5 Irrota monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu ja huuhtele se puhtaalla vedellä.

Vispilä (HR7772)

Puhdista vispilä aina heti käytön jälkeen.
Vispilän voi pestä astianpesukoneessa. Vispilät voi myös irrottaa vispiläosasta ja puhdistaa erikseen.

1 Irrota vispilät vispiläosasta. (Kuva 40)

2 Kokoa vispiläosa asettamalla vispilät takaisin vispiläosaan.

Sitruspuserrin

Puhdista sitruspuserrin aina heti käytön jälkeen.
Sitruspusertimen voi pestä astianpesukoneessa. Lisäksi puserrinosan voi irrottaa siivilästä ja pestä osat erikseen.

1 Irrota puserrinosa siivilästä (Kuva 41).

2 Kokoa puserrin uudelleen painamalla puserrinosa takaisin siivilään.

Säilytys

1 Työnnä virtajohto moottoriyksikön takana olevaan säilytystilaan. (Kuva 42)

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 43).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin

asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
Laite ei käynnisty, kun valitsen nopeuden tai painan sykäys- / Easy Clean -painiketta.	Varmista, että monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu kansineen on koottu oikein (napsautettu). Varmista, että tarviketeline on asetettu oikein, jos käytät monitoimikoneen kulhon kanssa lisäosia. Jos käytät tehosekoittimen kannua, varmista, että tehosekoittimen kahva osoittaa jotakin moottoriyksikön neljästä kulmasta. Vältä roiskumista pitämällä kansi kiinni. Jos käytät monitoimikonetta, varmista, että kulhon kahva on suoraan lukitun lukkosymbolin yläpuolella. Kulhon kansi on oikein paikallaan, kun uloke lukittuu kulhon kahvan vastaavaan paikkaan. Jos kaikki osat on kiinnitetty oikein, laite käynnistyy, kun valitset nopeuden nopeusvalitsimella tai painat sykäys- / Easy Clean -painiketta.
Laite lakkaa yhtäkkiä toimimasta.	Lämpökytkin on todennäköisesti katkaissut laitteesta virran, koska laite on kuumentunut liikaa. 1) Irrota pistotulppa pistorasiasta. 2) Anna laitteen jäähtyä 1 tunnin ajan. 3) Liitä pistotulppa pistorasiaan. 4) Kytke laitteeseen uudelleen virta.
Valitsemani nopeus ei vastaa käytettävää lisäosaa.	Tarkista lisäosan väri ja valitse vastaava nopeus nopeuden säätimellä.
Vispilälevy, vispilä tai vaivausosa ei toimi.	Varmista, että vispilälevy, vispilä tai vaivausosa on kiinnitetty oikein tarviketelineeseen. Varmista myös, että monitoimikoneen kulho ja kansi on koottu oikein (napsautettu).
Laite ei toimi, kun valitsen sitruspusertimen nopeuden.	Varmista, että tarviketeline on asetettu oikein. Varmista, että siivilän uloke on lukittunut kulhon kahvan vastaavaan kohtaan. Laite käynnistyy, kun uloke on lukittunut oikeaan paikkaan ja valitset oikean nopeuden.
Sitruspusertimen siivilä on vioittunut.	Jos siivilä on vioittunut, älä käytä sitruspuserrinta enää. Tilaa uusi siivilä Philipsin maakohtaisesta kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys Philips-jälleenmyyjään.

Reseptejä

Ravitseva budapestiläinen kasviskeitto

Aineet

Sekoita tehosekoittimessa:
- 240 g kyssäkaalia
- 240 g perunoita
- 360 g selleriä
- 120 g porkkanoita
- vettä (täytä 1,5 litran merkkiin asti)

Lisää keittämisen aikana:
- 150 g dalia (purkista)
- 150 g savustettua sianlihaa
- 190 g crème fraîchea
- 15 g persiljaa
- suolaa
- tuoretta pippuria
- 1,5 liemikuutiota

- 2 laakerinlehteä

1 Kiinnitä tehosekoittimen kannu moottoriyksikköön. Lisää kyssäkaali, perunat, selleri, porkkanat ja vesi kannuun tässä järjestyksessä. Hienonna aineksia 10 sekuntia karkeaa keittoa varten ja pidempään hienoa keittoa varten.

2 Laita hienonnetut ainekset kattilaan ja kiehauta. Lisää crème fraîche, dali, sianliha ja yrtit. Keitä 30 minuuttia koko ajan sekoittaen.

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämmössä aina kahden käsittelyn jälkeen.

Pizzataikina

Aineet:
- 240 g vehnäjauhoja
- 1/2 tl sokeria
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 pakettia kuivahiivaa
- 140 g lämmintä vettä
- 25 g öljyä

1 Laita tarviketeline kulhoon ja vaivausosa tarviketelineen päälle.

2 Lisää kuivat aineet kulhoon ja niiden jälkeen vesi ja öljy.

3 Sulje ja lukitse (napsauta) kansi. Valitse vaivausosaa vastaava nopeus ja anna laitteen käydä, kunnes taikina on tasaista ja muotoutunut palloksi. Tämä kestää noin 2 minuuttia.

4 Anna taikinan kohota kulhossa kostealla liinalla peitettynä kaksinkertaiseksi, noin 40 minuuttia.

5 Jauhota leivontataso, kauli taikina kahdeksi pizzapohjaksi ja nosta ne voidellulle uunipellille.

6 Levitä pizzapohjille tomaattikastiketta ja haluamaasi täytettä, kuten juustoa, kinkkua, salamia, pekonia, sieniä, tonnikalaa, sipulia, artisokkia, tai paprikaa. Ripottele pinnalle oreganoa ja kaada päälle hiukan oliiviöljyä ja paista pizzat.

Vinkki: Raasta silppurilevyllä noin 200 g juustoa (parmesaania tai goudaa). Aseta tarviketeline kulhoon ja silppurilevy siihen. Sulje ja lukitse (napsauta) kansi. Leikkaa juusto paloiksi, jotka mahtuvat syöttösuppiloon, ja raasta juusto.

Kurkkusalaatti ja jogurttikastike

Aineet:
- 1 kurkku
- 2 kupillista persiljanlehtiä
- 1 kupillinen luonnonjogurttia
- 1 ruokalusikallinen sinappia
- Suolaa ja mustapippuria maun mukaan

1 Laita tarviketeline kulhoon ja viipalointiterä tarviketelineen päälle.

2 Sulje ja lukitse (napsauta) kansi. Viipaloi kurkku. Lisätietoja oikeasta nopeudesta on Käyttö-luvun kohdassa Viipalointiterä ja silppurilevy.

Vinkki: Viipalointiterän ohuiden viipaleiden reunalla saat ohuita viipaleita. Älä käytä liikaa voimaa painaessasi syöttöpaininta.

3 Laita viipaloitu kurkku tarjoilukulhoon.

4 Laita tarviketeline kulhoon ja teräosa tarviketelineen päälle.

5 Laita persilja kulhoon. Sulje ja lukitse (napsauta) kansi.

6 Silppua persilja. Voit hallita silppuamista käyttämällä sykäys- / Easy Clean -painiketta.

7 Lisää jogurtti, sinappi, suola ja pippuri ja sekoita vielä muutaman sekunnin ajan, kunnes seos on tasainen.

8 Sekoita kastike ja kurkkuviipaleet ja anna maustua jääkaapissa tarjoiluun asti.

Kermavaahto

Aineet:
- 250 ml tuoretta kermaa

1 Jäähdytä kermaa vähintään 2 tuntia ennen vatkaamista.

2 Aseta tarviketeline kulhoon ja vispilälevy (vain HR7771) tai vispilä (vain HR7772) tarviketelineeseen.

3 Mittaa kerma kulhoon.

4 Sulje ja lukitse (napsauta) kansi. Vatkaa kermaa tarpeeksi kauan. Valitse nopeus, joka vastaa lisäosan väriä.

Vinkki: Jäähdytä kermavaahto ennen tarjoilua. Kermavaahtoa voi käyttää esimerkiksi kakkujen, jäätelön, hedelmien tai kahvin päällä tai kakkujen täytteenä.

Vauvanruoka

Aineet:
- 250 g keitettyä kanaa
- 250 g keitettyä perunaa
- 250 g keitettyjä tarhapapuja
- 375 ml maitoa

1 Kiinnitä tehosekoittimen kannu moottoriyksikköön. Laita ainekset tehosekoittimen kannuun. Hienonna aineksia 25 sekuntia sopivalla nopeudella.

Jos haluat valmistaa suuren annoksen vauvanruokaa, anna sekoittimen jäähtyä 60 minuuttia jokaisen aineserän jälkeen.

Enimmäismäärät ja -käsittelyajat (Kuva 44)

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

A Disque à trancher fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
B Disque à râper fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
C Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)
D Accessoire de pétrissage
E Ensemble lames
F Cache de protection
G Bloc moteur
H Sélecteur de vitesse
I Poussoir interne
J Couvercle du bol du robot ménager
K Support pour outil
L Bol
M Verrou de sécurité
N Bouton Pulse/Easy Clean
O Poussoir externe
P Cheminée de remplissage
Q Disque à trancher fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
R Disque à râper fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
S Fouet (HR7772 uniquement)
T Presse-agrumes (HR7772 uniquement)
U Filtre du presse-agrumes (HR7772 uniquement)
V Bouchon
W Couvercle du blender
X Bol
Y Joint
Z Ensemble lames

Important

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

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol ou du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques, l'ensemble lames du blender ou la lame du robot ménager, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du blender, lorsque vous videz le bol ou le blender et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Éteignez toujours l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne remplissez pas le bol et le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Ne remplissez jamais le blender ou le bol du robot ménager avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.
En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

1. Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2. Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
3. Rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
4. Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si le dispositif antisurchauffe se déclenche trop fréquemment.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le blender ou sur le bol. Si le blender ou le bol et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Général

- Le blender ou le robot ménager est équipé d'un verrou de sécurité intégré empêchant son fonctionnement lorsqu'il n'est pas correctement assemblé.

Robot ménager

1. Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).

Remarque : Le bol est correctement assemblé lorsque la poignée se situe juste au-dessus du symbole de verrouillage.

2 Placez le support pour outil et l'accessoire souhaité dans le bol (ensemble lames, accessoire de pétrissage, disque émulsionneur, fouet, presse-agrumes ou l'un des disques). Consultez la section appropriée ci-dessous.

3 Lorsque vous utilisez l'ensemble lames, l'accessoire de pétrissage ou le fouet, mettez les ingrédients dans le bol.

Remarque : Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 3).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

5 Lorsque vous utilisez l'un des disques, insérez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire installé dans le bol. Consultez la section appropriée ci-dessous.

7 Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 (fig. 4).

Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides. (fig. 5)
- Utilisez le poussoir externe pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 6)
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne. (fig. 7)

Conseil : Vous pouvez aussi utiliser le poussoir interne et externe pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.

Ensemble lames

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

1 Enlevez le revêtement de protection de la lame (fig. 8).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

2 Placez le support pour outil dans le bol. (fig. 9)

3 Placez l'ensemble lames sur le support pour outil dans le bol (fig. 10).

4 Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 11).

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'ensemble lames dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

5 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 12).

6 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

7 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

8 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Lorsque vous hachez des oignons, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement. (fig. 14)
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients

deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.
La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil. (fig. 15)

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 16).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 17).

5 Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Disques à trancher et à râper

Ne hachez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec les disques.

Les lames des disques sont très coupantes. Ne les touchez pas.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le disque souhaité (disque à trancher ou à râper) sur le support pour outil (fig. 18).

3 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 19).

4 Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 20)
- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

6 Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux.
- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le disque émulsionneur sur le support pour outil (fig. 21).

3 Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 22)

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 23).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 24).

6 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 25).

Conseils

- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Fouet (HR7772 uniquement)

Le fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise, des pâtes à gâteau et autres préparations à consistance molle.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le fouet sur le support pour outil dans le bol (fig. 26).

3 Placez les ingrédients dans le bol (fig. 27).

4 Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 28).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

5 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).

6 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).

7 Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

Consultez le chapitre relatif au nettoyage pour savoir comment retirer et nettoyer le fouet.

Conseils

- N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Blender

Le blender est destiné à :

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

1 Placez le joint en caoutchouc sur l'ensemble lames (fig. 31).

2 Placez l'ensemble lames au fond du blender (1), puis tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 32).

3 Placez le blender sur le bloc moteur (1) et tournez le blender dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2). La poignée doit se trouver en face de l'un des quatre coins du bloc moteur (fig. 33).

N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.

4 Placez les ingrédients dans le blender (fig. 34).

Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le blender au-delà de l'indication du niveau maximal, en particulier lorsqu'il s'agit de liquides chauds.

5 Placez le couvercle sur le blender (1), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 35).

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

N'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez ajouter des ingrédients solides ou liquides dans le blender en les introduisant par l'ouverture du couvercle (fig. 36).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le blender. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et ne préparez pas tout en une seule fois.
- Pour piler des glaçons, introduisez-les dans le bol, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean.
- Certains ingrédients, comme les fruits, sont plus faciles à mixer si vous ajoutez un peu de liquide (du jus de citron par exemple).
- Pour faire de la soupe, utilisez des ingrédients cuits.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises pour faire fonctionner l'appareil brièvement. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du blender) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité moins importante.
- Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.

Presse-agrumes (HR7772 uniquement)

Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour préparer des jus de fruits frais. La pulpe, les pépins et la peau sont séparés du jus.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le presse-agrumes sur le support pour outil dans le bol (fig. 37).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

3 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).

4 Pressez l'agrume sur le cône (fig. 38).

Remarque : De temps à autre, arrêtez-vous de presser les agrumes pour retirer la pulpe du filtre.

Remarque : Pour éliminer la pulpe du filtre, éteignez l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.

5 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).

Nettoyage

1 Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

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

3 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Lavez l'ensemble lames du robot ménager, les disques et l'ensemble lames du blender avec précaution : les lames sont très coupantes.

Remarque : Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Vous pouvez retirer les fouets de leur logement afin de les nettoyer séparément.

Nettoyage facile du blender et du bol du robot ménager

1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et un peu de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager. (fig. 39)

2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2).

3 Appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean (fig. 14).

4 Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre.

5 Détachez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

Fouet (HR7772)

Nettoyez toujours le fouet immédiatement après utilisation.
Le fouet peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer les fouets de leur logement pour les nettoyer séparément.

1 Retirez les fouets de leur logement. (fig. 40)

2 Pour les réassembler, réinsérez-les dans le logement prévu à cet effet.

Presse-agrumes

Nettoyez toujours le presse-agrumes immédiatement après utilisation.
Le presse-agrumes peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer le cône du filtre pour le nettoyer séparément.

1 Retirez le cône du filtre (fig. 41).

2 Pour réassembler le presse-agrumes, réinsérez le cône sur le filtre du presse-agrumes.

Rangement

1 Rangez le cordon dans son compartiment, situé à l'arrière du bloc moteur. (fig. 42)

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 43).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Lorsque je sélectionne une vitesse ou que j'appuie sur le bouton Pulse/Easy Clean, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le robot ménager ou le blender et leur couvercle sont correctement assemblés (clic). Si vous utilisez un accessoire dans le bol du robot ménager, assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Si vous utilisez le blender, assurez-vous que la poignée du blender se trouve en face de l'un des quatre coins du bloc moteur. Afin d'éviter les éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé. Si vous utilisez le robot ménager, assurez-vous que la poignée du bol se situe exactement au-dessus du symbole de verrouillage. Le couvercle du bol est correctement assemblé lorsque la partie saillante est insérée dans l'emplacement de la poignée du bol. L'appareil commence à fonctionner lorsque toutes les parties sont correctement assemblées et que vous avez sélectionné une vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse ou appuyé sur le bouton Pulse/Easy Clean.
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le dispositif antisurchauffe a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe. 1) Débranchez l'appareil. 2) Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure. 3) Branchez à nouveau l'appareil. 4) Remettez l'appareil en marche.
La vitesse sélectionnée n'est pas adaptée à l'accessoire que je souhaite utiliser.	Vérifiez la couleur de l'accessoire et choisissez la vitesse correspondante à l'aide du sélecteur de vitesse.
Le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire de pétrissage ne tourne pas.	Assurez-vous que le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire est correctement assemblé sur le support pour outil. Assurez-vous également que le bol et le couvercle du robot ménager sont bien assemblés (clic).
Lorsque je sélectionne la vitesse pour le presse-agrumes, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Assurez-vous que la partie saillante du filtre est bien verrouillée dans l'emplacement de la poignée du bol. Une fois que la partie saillante est verrouillée dans son emplacement, sélectionnez la vitesse appropriée pour que l'appareil démarre.

Problème	Solution
Le filtre du presse-agrumes est endommagé.	Si le filtre est endommagé, n'utilisez plus le presse-agrumes. Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale) pour commander un nouveau filtre. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Recettes

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

À préparer dans le blender :
- 240 g de chou-rave
- 240 g de pommes de terre
- 360 g de céleri
- 120 g de carottes
- eau (remplissez jusqu'à l'indication 1,5 litre)

À ajouter pendant la cuisson :
- 150 g de lentilles (en boîte)
- 150 g de porc fumé
- 190 g de crème fraîche
- 15 g de persil
- sel
- poivre
- 1,5 cube de bouillon
- 2 feuilles de laurier

1 Fixez le blender sur le bloc moteur. Mettez-y, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 10 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe moins épaisse.

2 Placez les ingrédients mixés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

Pâte à pizza

Ingrédients :
- 240 g de farine blanche
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 sachet de levure rapide
- 140 g d'eau chaude
- 25 g d'huile

1 Placez le support pour outil dans le bol et l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil.

2 Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.

3 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Sélectionnez la vitesse correspondant à l'accessoire de pétrissage et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Cela dure environ 2 minutes.

4 Transvasez la pâte dans un bol que vous recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

5 Disposez de la farine sur votre plan de travail, étalez-y la pâte et formez deux bases pour pizza. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson préalablement graissée.

6 Recouvrez les bases pour pizza de sauce tomate et garnissez à votre convenance : fromage, jambon, salami, bacon, champignons, thon, oignons, artichauts, poivron jaune, etc. Saupoudrez les pizzas d'origan et versez-y un filet d'huile d'olive avant de les mettre au four.

Conseil :Vous pouvez utiliser le disque à râper pour râper environ 200 g de fromage (parmesan ou gouda).Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque à râper sur le support pour outil. Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le fromage en morceaux afin de pouvoir l'introduire dans la cheminée de remplissage, puis râpez-le.

Salade de concombre au yaourt

Ingrédients :
- 1 concombre
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 tasse de yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre selon votre goût

1 Placez le support pour outil dans le bol et le disque à trancher sur le support pour outil.

2 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le concombre en tranches. Consultez la partie « Disques à trancher et à râper » du chapitre « Utilisation de l'appareil » pour connaître la vitesse appropriée.

Conseil : Pour obtenir des tranches fines, utilisez le côté le plus fin du disque. N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir.

3 Mettez les tranches de concombre dans un saladier.

4 Placez le support pour outil dans le bol et l'ensemble lames sur le support pour outil.

5 Mettez le persil dans le bol. Fermez et verrouillez le couvercle (clic).

6 Hachez le persil. Pour mieux contrôler le processus de hachage, utilisez le bouton Pulse/Easy Clean.

7 Ajoutez le yaourt, la moutarde, le sel et le poivre, puis actionnez l'appareil pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène.

8 Mélangez la sauce avec les tranches de concombre. Mettez la salade au réfrigérateur avant de servir.

Crème fouettée

Ingrédients :
- 250 ml de crème fraîche

1 Au préalable, mettez la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle refroidisse.

2 Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque émulsionneur (HR7771 uniquement) ou le fouet (HR7772 uniquement) sur le support pour outil.

3 Versez la crème dans le bol.

4 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la crème obtienne la consistance souhaitée. Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire.

Conseil : Mettez la crème fouettée au réfrigérateur avant de servir. Elle accompagne parfaitement les gâteaux, les glaces, les fruits, le café ou peut être utilisée comme garniture de gâteaux, etc.

Aliments pour bébé

Ingrédients :
- 250 g de poulet cuit
- 250 g de pommes de terre cuites
- 250 g d'haricots verts cuits
- 375 ml de lait

1 Fixez le blender sur le bloc moteur, puis versez les ingrédients dans le blender. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 25 secondes.

Si vous voulez préparer de plus grandes quantités d'aliments pour bébé, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation.

Quantités et temps de préparation maximaux (fig. 44)

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

A Disco per affettare fine/medio (giallo) (solo HR7771)
B Disco per grattugiare fine/medio (giallo) (solo HR7771)
C Disco emulsionante (solo HR7771)
D Accessorio per impastare
E Gruppo lame
F Rivestimento protettivo
G Motore
H Selettore di velocità
I Pestello interno
J Coperchio del recipiente del robot da cucina
K Porta-accessori
L Contenitore
M Blocco di sicurezza
N Pulsante Pulse/Easy Clean
O Pestello esterno
P Apertura inserimento cibo
Q Disco per affettare fine/medio (verde) (solo HR7772)
R Disco per grattugiare fine/medio (verde) (solo HR7772)
S Frusta a sfera (solo HR7772)
T Cono dello spremiagrumi (solo HR7772)
U Setaccio dello spremiagrumi (solo HR7772)
V Tappo
W Coperchio del vaso frullatore
X Recipiente
Y Anello in gomma
Z Gruppo lame

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Indicazioni generali

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore utilizzate solo un panno umido.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegate questo apparecchio a un timer.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso o del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.
- Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello fornito.
- Prestate particolare attenzione nell'uso dei dischi, del gruppo lame frullatore o del gruppo lame del robot da cucina. Prestate inoltre

estrema attenzione quando li rimuovete dal contenitore o dal vaso del frullatore, quando svuotate il recipiente o il vaso e quando li pulite, poiché i bordi taglienti sono estremamente affilati.

Attenzione

- Non spegnete mai l'apparecchio ruotando il vaso del frullatore, il recipiente del robot da cucina o i rispettivi coperchi. Spegnetelo sempre portando il selettore di velocità su 0.
- Prima di scollegare gli accessori, spegnete l'apparecchio.
- Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Staccate sempre la spina dalla presa di corrente prima di introdurre le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel vaso del frullatore.
- Prima di togliere il coperchio del recipiente o del vaso del frullatore, aspettate che gli organi mobili siano fermi.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizziate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non superate mai il livello massimo indicato sul recipiente e sul contenitore.
- Le quantità e i tempi di lavorazione corretti sono riportati nella tabella di questo manuale utente.
- Alcuni ingredienti possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Non inserite mai nel vaso frullatore o nel recipiente del robot da cucina ingredienti a temperatura superiore a 80°C.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Misure di sicurezza

Termostato di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe automaticamente l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Se l'apparecchio smette di funzionare:

1. Scollegate la spina dalla presa a muro.
2. Lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 ora.
3. Inserite nuovamente la spina nella presa di corrente.
4. Accendete nuovamente l'apparecchio.

Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato.

Blocco di sicurezza incorporato

Questa funzione permette di accendere l'apparecchio dopo aver montato il vaso del frullatore o il recipiente correttamente sul gruppo motore e il coperchio sul vaso del frullatore o sul recipiente. Se il vaso del frullatore o il contenitore con il relativo coperchio sono montati correttamente (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio"), il blocco di sicurezza integrato viene automaticamente sbloccato.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultate il capitolo "Pulizia").

Modalità d'uso dell'apparecchio

Indicazioni generali

- L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza integrato che ne impedisce il funzionamento se il frullatore o il robot da cucina non sono montati correttamente.

Robot da cucina

1 Posizionate il contenitore sul gruppo motore (1) e ruotatelo in senso orario per fissarlo (2) (fig. 2).

Nota Il recipiente è montato correttamente quando l'impugnatura si trova sul simbolo del blocco.

2 Inserite il porta-accessori con l'accessorio desiderato nel recipiente (gruppo lame, accessorio per impastare, disco emulsionante, frusta a sfera, spremiagrumi o uno dei dischi). Vedere la sezione corrispondente.

3 Quando utilizzate il gruppo lame, l'accessorio per impastare o la frusta a sfera, inserite gli ingredienti nel recipiente.

Nota Non superate il livello massimo di riempimento del recipiente.

4 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 3).

Nota Accertatevi che la sporgenza sul coperchio si incastri nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente

5 Quando utilizzare uno dei dischi, aggiungete gli ingredienti attraverso l'apposita apertura e spingeteli usando il pestello.

6 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio nel recipiente. Vedere la sezione corrispondente.

7 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 (fig. 4).

Apertura di inserimento e pestello

- Usate l'apertura di inserimento per aggiungere ingredienti solidi e/o liquidi. (fig. 5)
- Utilizzate il pestello esterno per spingere gli ingredienti solidi nell'apertura di inserimento. (fig. 6)
- Se gli ingredienti che si stanno per grattugiare o affettare hanno un diametro piccolo, inserite il pestello esterno nell'apertura per l'inserimento del cibo in modo da ridurne l'ampiezza. Utilizzate il pestello interno per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento. (fig. 7)

Consiglio Potete usare anche il pestello interno ed esterno per chiudere l'apertura di inserimento. In questo modo impedite agli ingredienti di fuoriuscire dall'apertura di inserimento.

Gruppo lame

Potete usare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o passare gli ingredienti.

1 Togliete la protezione dalle lame (fig. 8).

I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli.

2 Mettete il porta-accessori nel recipiente. (fig. 9)

3 Inserite il gruppo lame nel porta-accessori nel recipiente (fig. 10).

4 Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a cubetti di 3 cm di lato i cibi troppo grossi (fig. 11).

Nota Inserite sempre il porta-accessori con il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

5 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 12).

6 Inserite il pestello nell'apertura.

7 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 13).

8 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Consigli

- Quando tritate le cipolle, premete il pulsante Pulse/Easy Clean per evitare di tritarle troppo finemente. (fig. 14)
- Quando tritate formaggi duri o cioccolata, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.

- Non usate il gruppo lame per tritare ingredienti molto duri come il caffè in chicchi, la noce moscata e i cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Il tempo di lavorazione standard per tritare è di 30-60 secondi.
- Se gli ingredienti si attaccano alla lama o alle pareti del contenitore, spegnete l'apparecchio e staccate la spina. Usate una spatola per rimuovere gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore.

Accessorio per impastare

Potete usare l'accessorio per impastare per preparare la pasta per pane e pizza.
Il tempo di lavorazione standard per impastare è di 30-180 secondi.

1 Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 9).

2 Inserite l'accessorio per impastare nel porta-accessori. (fig. 15)

Nota Inserite sempre il porta-accessori con l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

3 Mettete gli ingredienti nel contenitore (fig. 16).

4 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (fino a sentire un clic) (fig. 17).

5 Inserite il pestello nell'apertura.

6 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 13).

7 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Dischi per affettare e grattugiare

Non utilizzate mai i dischi per ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.

I bordi dei dischi sono molto taglienti. Evitate di toccarli.

1 Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 9).

2 Inserite il disco desiderato (per affettare o grattugiare) sul porta-accessori (fig. 18)

3 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 19).

4 Inserite gli ingredienti nell'apertura. (fig. 20)
- Tagliate gli ingredienti a pezzetti per inserirli nell'apertura di inserimento.
- Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.
- Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il contenitore di tanto in tanto.
- Se gli ingredienti che si stanno per grattugiare o affettare hanno un diametro piccolo, inserite il pestello esterno nell'apertura per l'inserimento del cibo in modo da ridurne l'ampiezza. Utilizzate il pestello interno per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

5 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 13).

6 Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

7 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Consigli
- Quando grattugiate o sminuzzate ingredienti morbidi, utilizzate una velocità bassa, al fine di evitare che si riducano in purea.
- Quando grattugiate formaggi duri, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.
- Non utilizzare i dischi ma il gruppo lame per grattugiare il cioccolato.

Disco emulsionante (solo HR7771)

Potete usare il disco emulsionante per montare la panna e gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese e impasti soffici per torte.

1 Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 9).

2 Mettete il disco emulsionante sul porta-accessori (fig. 21).

3 Mettete gli ingredienti nel contenitore. (fig. 22)

4 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 23).

Inserite il pestello nell'apertura.

5 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 24).

6 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 25).

Consigli

- Non usate il disco emulsionante per preparare impasti per torte contenenti burro o margarina e neppure per impastare. In questi casi, usate l'accessorio per impastare.
- Prima di montare gli albumi a neve, controllate sempre che il recipiente e il disco emulsionante siano asciutti e sgrassati. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente.

Frusta a sfera (solo HR7772)

Potete usare la frustra a sfera per montare la panna, le uova e gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese, impasti soffici per torte e altri ingredienti morbidi.

1 Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 9).

2 Inserite la frusta a sfera nel porta-accessori nel recipiente (fig. 26).

3 Mettete gli ingredienti nel contenitore (fig. 27).

4 Mettete il coperchio sul recipiente (1) e ruotatelo in senso orario (2) per fissarlo (finché non scatta in posizione) (fig. 28).

Inserite il pestello nell'apertura.

5 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 29).

6 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 30).

7 Pulite sempre la frusta a sfera subito dopo l'uso.

Per sapere come estrarre le fruste a sfera per pulirle, leggete il capitolo "Pulizia".

Consigli

- Non usate la frusta a sfera per preparare impasti per torte contenenti burro o margarina e neppure per impastare. In questi casi, usate l'accessorio per impastare.
- Prima di montare gli albumi a neve, controllate sempre che il recipiente e la frusta a sfera siano asciutti e sgrassati. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente.

Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

1 Montate l'anello in gomma sul gruppo lame (fig. 31).

2 Posizionate il gruppo lame sul fondo del vaso frullatore (1) e avvitatelo in senso orario (2) (fig. 32).

3 Collocate il vaso frullatore sul gruppo motore (1) e ruotatelo in senso orario per fissarlo (2). L'impugnatura deve essere rivolta verso uno dei quattro angoli del gruppo motore (fig. 33).

Non esercitate troppa pressione sul manico del frullatore.

4 Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore (fig. 34).

Non inserite nel vaso frullatore ingredienti a temperatura superiore a 80°C.

Per evitare schizzi, non riempite mai il vaso oltre l'indicazione di livello massimo, specialmente quando frullate liquidi molto caldi.

5 Posizionate il coperchio sul vaso frullatore (1) e ruotarlo in senso orario per fissarlo (2) (fig. 35).

6 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 13).

non aprite mai il coperchio quando la lama ruota.

Non infilate mai la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.

Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo due utilizzi consecutivi.

7 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 4).

Consigli

- Mentre l'apparecchio è in funzione, potete inserire ingredienti liquidi o solidi nel vaso frullatore dall'apertura del coperchio (fig. 36).
- Più a lungo terrete in funzione l'apparecchio e più fine sarà il risultato ottenuto.
- Tagliate a piccoli pezzi gli ingredienti solidi prima di metterli nel vaso del frullatore. Se dovete frullare grosse quantità di cibo, ricordate di infilarne solo pochi pezzi alla volta, invece di riempire il vaso.
- Per tritare il ghiaccio, mettete i cubetti nel vaso del frullatore, chiudete il coperchio e azionate il pulsante Pulse/Easy Clean.
- Alcuni ingredienti, ad esempio la frutta, sono più facili da frullare aggiungendo un po' di liquido, ad esempio del succo di limone.
- Per preparare una zuppa, utilizzate ingredienti già cotti.
- Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto, fate funzionare ancora l'apparecchio, premendo alcune volte il pulsante Pulse/Easy Clean. Per ottenere un risultato migliore, potete anche mescolare gli ingredienti con una spatola (non mentre l'apparecchio è in funzione) oppure versare parte del contenuto del vaso per frullare quantità più piccole.
- In caso di liquidi caldi o che tendono a formare della schiuma (ad es. il latte), non versate più di un litro nel vaso del frullatore per evitare schizzi.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso, spegnete l'apparecchio e staccate la spina, quindi utilizzate una spatola per rimuovere i residui di cibo.

Spremiagrumi (solo HR7772)

Potete usare lo spremiagrumi per preparare succhi di frutta freschi. La polpa, i semi e le bucce vengono eliminati dal succo.

1 Mettete il porta-accessori nel recipiente (fig. 9).

2 Inserite lo spremiagrumi sul porta-accessori nel recipiente (fig. 37).

Nota Accertatevi che la sporgenza del setaccio si incastri nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente.

3 Selezionate la velocità corrispondente al colore dell'accessorio (fig. 29).

4 Premete l'agrume sul cono (fig. 38).

Nota Ogni tanto interrompete l'operazione per togliere la polpa dal setaccio.

Nota Se volete togliere la polpa dal setaccio, ruotate il selettore di velocità su 0 per spegnere l'apparecchio.

5 Al termine dell'operazione, ruotate il selettore di velocità su 0 e staccate la spina dalla presa di corrente (fig. 30).

Pulizia

1 Verificate che l'apparecchio sia spento e che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa di corrente.

2 Pulite il gruppo motore con un panno umido.

Non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

3 Subito dopo l'uso, lavate sempre in acqua calda saponata le parti che sono venute a contatto con il cibo.

Pulite con cura il gruppo lame del robot da cucina, i dischi, le lame del frullatore. I bordi dei dischi sono molto taglienti.

Nota Tutti i componenti, eccetto il gruppo motore, possono essere lavati in lavastoviglie.

- Fate in modo che i bordi taglienti delle lame e i dischi non vengano a contatto con oggetti duri, che potrebbero danneggiarli.
- Potete estrarre le fruste dalla frusta a sfera per pulirle separatamente.

Pulizia semplice del recipiente del robot da cucina e del vaso del frullatore

1 Versate un po' d'acqua tiepida (max. 0,5 l) e un po' di detersivo per piatti nel vaso del frullatore o nel recipiente del robot da cucina. (fig. 39)

2 Posizionate il coperchio sul recipiente del robot da cucina o sul vaso del frullatore (1) e giratelo in senso orario per fissarli (2).

3 Premete il pulsante Pulse/Easy Clean (fig. 14).

4 Lasciate in funzione l'apparecchio per almeno 30 secondi fino a che il recipiente del robot da cucina o il vaso del frullatore non è pulito.

5 Scollegate il bicchiere del frullatore o il recipiente del robot da cucina e puliteli con acqua.

Frusta a sfera (HR7772)

Pulite sempre la frusta a sfera dopo l'uso.
La frusta a sfera può essere lavata in lavastoviglie. Inoltre, potete estrarre le fruste dalla frusta a sfera per pulirle separatamente.

1 Estraete le fruste dall'alloggiamento della frusta a sfera. (fig. 40)

2 Per rimontare le fruste, reinseritele nell'apposito alloggiamento.

Spremiagrumi

Pulite sempre lo spremiagrumi dopo l'uso.
Lo spremiagrumi può essere lavato in lavastoviglie. Inoltre, potete estrarre il cono dal setaccio per lavare i pezzi separatamente.

1 Estrarre il cono dal setaccio (fig. 41).

2 Per rimontare lo spremiagrumi, premete il cono sul setaccio.

Conservazione

1 Riponete il cavo nell'apposito vano nella parte posteriore del gruppo motore. (fig. 42)

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 43).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
Quando seleziono una velocità o premo il pulsante Pulse/Easy Clean, l'apparecchio non funziona.	Assicuratevi che il robot da cucina o il vaso del frullatore e il coperchio siano montati correttamente ("clic"). Assicuratevi che il porta-accessori sia stato inserito correttamente se state utilizzando un accessorio con il recipiente del robot. Se usate il vaso del frullatore, assicuratevi che l'impugnatura sia rivolta verso uno degli angoli del gruppo motore. Tenete il coperchio ben chiuso per evitare schizzi. Se usate il robot da cucina, assicuratevi che l'impugnatura del recipiente si trovi sul simbolo del blocco. Il coperchio del recipiente è montato correttamente quando le sporgenze sono incastrate nella scanalatura dell'impugnatura del recipiente. Se tutte le parti sono montate correttamente, l'apparecchio inizia a funzionare quando selezionate una velocità con l'apposito selettore o premete il pulsante Pulse/Easy Clean.
L'apparecchio smette improvvisamente di funzionare.	Probabilmente il dispositivo di spegnimento automatico ha interrotto l'erogazione di energia elettrica a causa di un surriscaldamento. 1) Togliete la spina dall'apparecchio. 2) Lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 ora. 3) Rimettete la spina nella presa. 4) Riaccendete l'apparecchio.
Ho selezionato una velocità non adatta all'accessorio che desidero utilizzare.	Verificate il colore dell'accessorio e scegliete la velocità corrispondente con l'apposito selettore.
Il disco emulsionante, la frusta a sfera o l'accessorio per impastare non ruota.	Assicuratevi che il disco emulsionante, la frusta a sfera o l'accessorio per impastare siano montati correttamente sul porta-accessori. Verificate anche che il recipiente del robot da cucina e il coperchio siano montati correttamente ("clic").
Quando seleziono la velocità per lo spremiagrumi, l'apparecchio non funziona.	Assicuratevi che il porta-accessori sia stato inserito correttamente. Verificate che la sporgenza del setaccio sia bloccata nell'alloggiamento dell'impugnatura del recipiente. In questo caso, l'apparecchio inizia a funzionare quando selezionate la velocità appropriata.
Il setaccio dello spremiagrumi è danneggiato.	Se il setaccio è danneggiato, non utilizzate più lo spremiagrumi. Contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (i numeri di telefono sono reperibili sull'opuscolo della garanzia internazionale) per ordinare un nuovo setaccio. Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricette

Zuppa di verdure budapestina

Ingredienti

Frullare nel bicchiere:
- 240 g di cavolo rapa
- 240 g di patate
- 360 g di sedano
- 120 g di carote
- acqua (riempire fino alla tacca di 1,5 litro)

Aggiungete durante la cottura:
- 150 g di ceci in scatola

- 150 g di maiale affumicato
- 190 g di crème fraîche
- 15 g di prezzemolo
- sale
- pepe fresco
- 1,5 dadi
- 2 foglie di alloro

1 Montate il vaso del frullatore sul gruppo motore. Inserite il cavolo rapa, le patate, il sedano, le carote e l'acqua nel frullatore in quest'ordine. Frullate gli ingredienti per 10 secondi alla velocità appropriata a seconda del grado di finezza desiderato.

2 Versate gli ingredienti frullati in una pentola e portateli a ebollizione. Aggiungete la crème fraîche, i ceci, la carne e gli aromi. Fate cuocere per 30 minuti mescolando.

Lasciate raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo due utilizzi consecutivi.

Pasta per pizza

Ingredienti:
- 240 g di farina bianca
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 sacchetto di lievito istantaneo
- 140 g di acqua tiepida
- 25 g di olio

1 Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate l'accessorio per impastare sul porta-accessori.

2 Inserite gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungete l'acqua e l'olio.

3 Chiudete e bloccate il coperchio ("clic"). Selezionate la velocità appropriata per l'accessorio per impastare e lasciate in funzione l'apparecchio finché l'impasto diventa una palla omogenea. Servono circa 2 minuti.

4 Mettete l'impasto in una ciotola, copritelo con un panno umido e lasciate crescere per circa 40 minuti, finché il volume non raddoppia.

5 Spolverate il piano di lavoro con la farina, stendete la pasta, create due basi per pizza e riponetele in una teglia imburrata.

6 Coprite la base per pizza con pomodori e il vostro condimento preferito. Potete usare formaggio, prosciutto, salame, pancetta, funghi, tonno, cipolle, carciofi, peperoni gialli. Spolverate con un po' di origano, condite con olio di oliva e informate.

Consiglio Potete usare l'apposito disco per grattugiare circa 200 g di formaggio (parmigiano o Gouda). Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate l'accessorio per grattugiare sul porta-accessori. Chiudete e ruotate il coperchio ("clic"). Tagliate il formaggio a pezzi da inserire nell'apertura di inserimento e grattugiateli.

Insalata di cetrioli con yogurt

Ingredienti:
- 1 cetriolo
- 2 tazze di prezzemolo
- 1 tazza di yogurt bianco
- 1 cucchiaio di mostarda
- Sale e pepe nero q.b.

1 Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate il disco per affettare sul porta-accessori.

2 Chiudete e bloccate il coperchio ("clic"). Affettate il cetriolo. Per sapere qual è la velocità appropriata, vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio" in "Dischi per affettare e grattugiare".

Consiglio Usate il disco per affettare dalla parte che taglia finemente. Non esercitate troppa pressione sul pestello.

3 Riponete il cetriolo affettato in una ciotola.

4 Inserite il porta-accessori nel contenitore e posizionate il gruppo lame sul porta-accessori.

5 Inserite il prezzemolo nel recipiente. Chiudete e bloccate il coperchio (“clic”).

6 Tritate il prezzemolo. Premete il pulsante Pulse/Easy Clean per un controllo superiore sul processo di tritatura.

7 Aggiungete lo yogurt, la mostarda, il sale e il pepe e lavorate per pochi secondi fino a ottenere un composto omogeneo.

8 Unite la salsa ottenuta alle fette di cetriolo e lasciate riposare in frigorifero l’insalata prima di servirla.

Panna montata

Ingredienti:
- 250 ml panna fresca

1 Lasciate raffreddare la panna per almeno 2 ore prima di lavorarla.

2 Posizionate il porta-accessori nel recipiente e inserite il disco emulsionante (solo HR7771) o lo frusta a sfera (solo HR7772) sul porta-accessori.

3 Mettete la panna nel contenitore.

4 Chiudete e bloccate il coperchio (“clic”). Lavorate la panna fino a ottenere la consistenza desiderata. Selezionate la velocità corrispondente al colore dell’accessorio usato.

Consiglio Fate raffreddare la panna montata prima di servirla. Potete servire la panna montata su torte, gelati, frutta, caffè o usarla per farcire torte, ecc.

Pappe per bambini

Ingredienti:
- 250 g di carne di pollo cotta
- 250 g di patate cotte
- 250 g di fagioli freschi cotti
- 375 ml di latte

1 Montate il vaso del frullatore sul gruppo motore, inserite gli ingredienti, quindi frullateli per 25 secondi alla giusta velocità.

Se desiderate preparare quantità superiori di pappe per bambini, lasciate raffreddare l’apparecchio per 60 minuti dopo aver lavorato gli ingredienti della dose indicata nella ricetta.

Dosi e tempi di lavorazione massimi (fig. 44)

Inleiding

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

Algemene beschrijving (fig. 1)

A Fijne/normale snijfschijf (geel) (alleen HR7771)
B Fijne/normale raspschijf (geel) (alleen HR7771)
C Mengschijf (alleen HR7771)
D Kneedaccessoire
E Mesunit
F Beschermende hoes
G Motorunit
H Snelheidskeuzeknop
I Binnenste stamper
J Deksel van keukenmachinekom
K Accessoirehouder
L Kom
M Beveiliging
N Pulse/Easy Clean-knop
O Buitenste stamper
P Vultrechter
Q Fijne/normale snijschijf (groen) (alleen HR7772)
R Fijne/normale raspschijf (groen) (alleen HR7772)
S Ballonklopper (alleen HR7772)
T Perskegel van citruspers (alleen HR7772)
U Zeef van citruspers (alleen HR7772)
V Stopper
W Deksel van blenderkan
X Jar
Y Rubberen ring
Z Mesunit

Belangrijk

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

Algemeen

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u de schijven, de mesunit van de blender of de mesunit van de keukenmachine hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u de kom of blenderkan leegt, wanneer u de schijven of mesunits uit de kom of kan verwijdert en wanneer u deze onderdelen schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

Let op

- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar de stand 0 te draaien.
- Schakel het apparaat uit voordat u een accessoire verwijdert.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan steekt.
- Wacht tot bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kom of kan verwijdert.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd het aangegeven maximumniveau op de kan en de kom niet.
- Raadpleeg de tabel in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden.
- Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Vul de blenderkan of keukenmachinekan nooit met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt indien het apparaat oververhit raakt. Als het apparaat stopt:

1 Haal de stekker uit het stopcontact.

2 Laat het apparaat 1 uur afkoelen.

3 Steek de stekker terug in het stopcontact.

4 Schakel het apparaat weer in.

Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak inschakelt.

Ingebouwde beveiliging

Deze functie zorgt ervoor dat u het apparaat alleen kunt inschakelen als de blenderkan of de kom goed op de motorunit is bevestigd en als het deksel goed op de blenderkan of kom is bevestigd. Als de blenderkan of kom en het deksel goed zijn bevestigd (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'), wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Het apparaat gebruiken

Algemeen

- Het apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging die ervoor zorgt dat het apparaat niet in werking kan worden gesteld als de blender of de keukenmachine niet goed is bevestigd.

Keukenmachine

1 Plaats de kom op de motorunit (1) en draai de kom rechtsom om deze vast te zetten (2) (fig. 2).

Opmerking: De kom is goed bevestigd als het handvat recht boven het vergrendelingssymbool staat.

2 Plaats de accessoirehouder met het gewenste accessoire in de kom (mesunit, kneedaccessoire, mengschijf, ballonklopper, citruspers of een van de schijven). Zie de betreffende sectie hieronder.

3 Als u de mesunit, het kneedaccessoire of de ballonklopper gebruikt, plaats dan de ingrediënten die u wilt verwerken in de kom.

Opmerking:Vul de kom niet tot boven de MAX-aanduiding.

4 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 3).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op het deksel in de sleuf van het handvat van de kom zit.

5 Als u een van de schijven gebruikt, voeg de ingrediënten dan toe via de vultrechter en duw ze omlaag met de stamper.

6 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire in de kom. Zie de betreffende sectie hieronder.

7 Als u klaar bent met het verwerken, zet u de snelheidskeuzeknop op stand 0 (fig. 4).

Vultrechter en stamper

- Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen. (fig. 5)
- Gebruik de buitenste stamper om vaste ingrediënten door de vultrechter omlaag te duwen. (fig. 6)
- Als de ingrediënten die u gaat raspen of snijden een kleine diameter hebben, plaatst u de buitenste stamper in de vultrechter om de vultrechter kleiner te maken. Gebruik vervolgens de binnenste stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen. (fig. 7)

Tip: U kunt de binnenste en buitenste stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten. Zo voorkomt u dat ingrediënten via de vultrechter ontsnappen.

Mesunit

U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren.

1 Verwijder de beschermkap van het mes (fig. 8).

Raak de snijkanten van de messen niet aan; deze zijn zeer scherp.

2 Plaats de accessoirehouder in de kom. (fig. 9)

3 Plaats de mesunit op de accessoirehouder in de kom (fig. 10).

4 Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Opmerking: Plaats de accessoirehouder met de mesunit altijd eerst in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.

5 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 12).

6 Plaats de stamper in de vultrechter.

7 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 13).

8 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Tips

- Als u uien hakt, druk dan een paar keer op de Pulse/Easy Clean-knop om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt. (fig. 14)
- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.
- Gebruik de mesunit niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.

- De standaardverwerkingstijd voor alle hakbewerkingen is 30 tot 60 seconden.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan het mes of aan de wand van de kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens met een spatel van het mes of de wand van de kom.

Kneedaccessoire

U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden.
De standaardverwerkingstijd voor alle kneedbewerkingen is 30 tot 180 seconden.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 9).

2 Plaats het kneedaccessoire op de accessoirehouder. (fig. 15)

Opmerking: Plaats de accessoirehouder met het kneedaccessoire altijd eerst in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.

3 Doe de ingrediënten in de kom (fig. 16).

4 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 17).

5 Plaats de stamper in de vultrechter.

6 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 13).

7 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Snij- en raspschijven

Gebruik de schijven nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.

Raak de snijkanten van de schijven niet aan; deze zijn zeer scherp.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 9).

2 Plaats de gewenste schijf (snij- of raspschijf) op de accessoirehouder (fig. 18).

3 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 19).

4 Doe de ingrediënten in de vultrechter. (fig. 20)
- Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
- Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.
- Als de ingrediënten die u gaat raspen of snijden een kleine diameter hebben, plaatst u de buitenste stamper in de vultrechter om de vultrechter kleiner te maken. Gebruik vervolgens de binnenste stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.

5 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 13).

6 Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.

7 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Tips
- Kies een lage snelheid wanneer u zachte ingrediënten raspt of granuleert om te voorkomen dat ze tot puree worden vermalen.
- Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas raspt. Als u dit wel doet, wordt de kaas te heet, waardoor deze gaat smelten en klonteren.
- Gebruik de schijven niet om chocolade te verwerken. Gebruik daarvoor alleen de mesunit.

Mengschijf (alleen HR7771)

U kunt de mengschijf gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise en biscuitdeeg te kloppen.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 9).

2 Plaats de mengschijf op de accessoirehouder (fig. 21).

3 Doe de ingrediënten in de kom. (fig. 22)

4 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 23).

Plaats de stamper in de vultrechter.

5 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 24).

6 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 25).

Tips

- Gebruik de mengschijf niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire.
- Zorg ervoor dat de kom en de mengschijf droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. Zorg ervoor dat de eiwitten op kamertemperatuur zijn.

Ballonklopper (alleen HR7772)

U kunt de ballonklopper gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise, biscuitdeeg en andere zachte ingrediënten te kloppen.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 9).

2 Plaats de ballonklopper op de accessoirehouder in de kom (fig. 26).

3 Doe de ingrediënten in de kom (fig. 27).

4 Plaats het deksel op de kom (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten ('klik') (fig. 28).

Plaats de stamper in de vultrechter.

5 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 29).

6 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 30).

7 Maak de ballonklopper na elk gebruik schoon.

Zie hoofdstuk Schoonmaken voor instructies over hoe de ballonklopper uit elkaar moet worden genomen en hoe u deze schoonmaakt.

Tips

- Gebruik de ballonklopper niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire.
- Zorg ervoor dat de kom en de ballonklopper droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. Zorg ervoor dat de eiwitten op kamertemperatuur zijn.

Blender

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

1 Plaats de rubberen ring op de mesunit (fig. 31).

2 Plaats de mesunit aan de onderkant in de blenderkan (1) en schroef de mesunit rechtsom (2) (fig. 32).

3 Plaats de blenderkan op de motorunit (1) en draai de kan rechtsom om deze vast te zetten (2). Het handvat moet naar een van de vier hoeken van de motorunit wijzen (fig. 33).

Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de blenderkan.

4 Doe de ingrediënten in de blenderkan (fig. 34).

Vul de blenderkan nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80°C.

Vul de kan om morsen te voorkomen nooit tot boven het aangegeven maximumniveau, vooral niet als u warme vloeistoffen mengt.

5 Plaats het deksel op de blenderkan (1) en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten (2) (fig. 35).

6 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 13).

Open het deksel nooit wanneer het mes draait.

Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.

Laat het apparaat altijd tot kamertemperatuur afkoelen nadat u twee porties hebt verwerkt.

7 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 4).

Tips

- Als het apparaat in werking is, kunt u via de opening in het deksel vloeibare of vaste ingrediënten in de blenderkan doen (fig. 36).
- Hoe langer u het apparaat laat werken, hoe fijner het de ingrediënten zal vermalen.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Hak ijsblokjes door ze in de kan te doen, het deksel te sluiten en op de Pulse/Easy Clean-knop te drukken.
- Sommige ingrediënten, bijv. fruit, kunnen makkelijker in de blender worden verwerkt als u wat vloeistof toevoegt, bijv. citroensap.
- Gebruik gare ingrediënten als u soep in de blender verwerkt.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat, laat het apparaat dan een paar keer kort werken door op de Pulse/Easy Clean-knop te drukken. U kunt ook proberen een beter resultaat te krijgen door de ingrediënten met een spatel door te roeren (schakel dan wel eerst de blender uit), of door een deel van de ingrediënten uit de kan te gieten en daarna per keer een kleinere hoeveelheid te verwerken.
- Als u een vloeistof verwerkt die heet is of snel gaat schuimen (bijv. melk), doe dan niet meer dan 1 liter in de blenderkan om morsen te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.

Citruspers (alleen HR7772)

U kunt de citruspers gebruiken om verse vruchtensappen te maken. Vruchtvlees, pitten en velletjes worden uit het sap verwijderd.

1 Plaats de accessoirehouder in de kom (fig. 9).

2 Plaats de citruspers op de accessoirehouder in de kom (fig. 37).

Opmerking: Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit.

3 Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire (fig. 29).

4 Druk de citrusvrucht op de perskegel (fig. 38).

Opmerking: Stop af en toe met persen om pulp uit de zeef te verwijderen.

Opmerking: Als u vruchtvlees uit de zeef wilt verwijderen, zet dan de snelheidskeuzeknop op stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

5 Zet de snelheidskeuzeknop op stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met verwerken (fig. 30).

Schoonmaken

1 Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

3 Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd direct na gebruik af met warm water en wat afwasmiddel.

Maak de mesunit van de keukenmachine, de schijven en de mesunit van de blender zeer voorzichtig schoon. De snijkanten zijn zeer scherp.

Opmerking: Alle onderdelen, met uitzondering van de motorunit, kunnen ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.

- Voorkom dat de snijkanten van de messen en de schijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat ze hierdoor bot kunnen worden.
- U kunt de kloppers uit de ballonklopper trekken om ze apart schoon te maken.

De kom van de keukenmachine en de blenderkan eenvoudig schoonmaken

1. Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en wat afwasmiddel in de kom van de keukenmachine of in de blenderkan. (fig. 39)
2. Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine of de blenderkan (1) en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten (2).
3. Druk op de Pulse/Easy Clean-knop (fig. 14).
4. Laat het apparaat ten minste 30 seconden werken totdat de kom van de keukenmachine of de blenderkan schoon is.
5. Maak de kom van de keukenmachine of de blenderkan los en spoel deze met schoon water uit.

Ballonklopper (HR7772)

Maak de ballonklopper altijd direct na gebruik schoon.
De ballonklopper kan in de vaatwasmachine worden gereinigd. U kunt de kloppers ook uit de ballonklopper trekken om ze apart schoon te maken.

1. Trek de kloppers uit de behuizing van de ballonklopper. (fig. 40)
2. Plaats de kloppers terug in de behuizing van de ballonklopper om de ballonklopper weer in elkaar te zetten.

Citruspers

Maak de citruspers altijd direct na gebruik schoon.
De citruspers kan in de vaatwasmachine worden gereinigd. U kunt de perskegel ook uit de zeef trekken om deze onderdelen apart schoon te maken.

1. Trek de perskegel uit de zeef (fig. 41).
2. Plaats de perskegel terug op de zeef van de citruspers om de citruspers weer in elkaar te zetten.

Opbergen

1. Duw het snoer in de snoeropbergruimte aan de achterkant van de motorunit. (fig. 42)

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 43).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
Als ik een snelheidsstand kies of op de Pulse/Easy Clean-knop druk, begint het apparaat niet te werken.	Zorg ervoor dat de keukenmachine of de blenderkan en het deksel goed zijn bevestigd ('klik'). Zorg ervoor dat de accessoirehouder goed is geplaatst als u een accessoire gebruikt in de keukenmachinekom. Als u de blenderkan gebruikt, zorg er dan voor dat het handvat van de blender naar een van de vier hoeken van de motorunit wijst. Houd het deksel gesloten om morsen te voorkomen. Als u de keukenmachine gebruikt, zorg er dan voor dat het handvat van de kom recht boven het vergrendelingssymbool staat. Het deksel van de kom is goed bevestigd als het uitsteekseltje in de sleuf van het handvat van de kom vergrendeld is. Als alle onderdelen goed zijn bevestigd, begint het apparaat te werken als u een snelheidsstand kiest met de snelheidskeuzeknop of als u op de Pulse/Easy Clean-knop drukt.
Het apparaat stopt opeens.	De oververhittingsbeveiliging heeft de stroomtoevoer naar het apparaat waarschijnlijk afgesneden omdat het apparaat oververhit is geraakt. 1) Trek de stekker uit het stopcontact. 2) Laat het apparaat 1 uur afkoelen. 3) Steek de stekker weer in het stopcontact. 4) Schakel het apparaat weer in.
Ik heb de verkeerde snelheidsstand gekozen voor het accessoire dat ik wil gebruiken.	Controleer de kleur van het accessoire en kies met de snelheidskeuzeknop de bijbehorende snelheidsstand.
De mengschijf, de ballonklopper of het kneedaccessoire draait niet.	Controleer of de mengschijf, de ballonklopper of het kneedaccessoire goed op de accessoirehouder is bevestigd. Controleer ook of de keukenmachinekom en het deksel goed zijn bevestigd ('klik').
Als ik de snelheidsstand voor de citruspers kies, werkt het apparaat niet.	Zorg ervoor dat de accessoirehouder goed is geplaatst. Zorg ervoor dat het uitsteekseltje op de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit. Als het uitsteekseltje in de sleuf zit, dan begint het apparaat te werken als u de juiste snelheidsstand kiest.
De zeef van de citruspers is beschadigd.	Gebruik de citruspers niet meer als de zeef beschadigd is. Neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad) om een nieuwe zeef te bestellen. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Recepten

Voedzame groentesoep uit Boedapest

Ingrediënten

Verwerken in de blender:
- 240 g koolrabi
- 240 g aardappelen
- 360 g bleekselderij
- 120 g wortels
- water (aanvullen tot 1,5-literstreepje)

Toevoegen tijdens het koken:
- 150 g dal (uit blik)
- 150 g gerookt varkensvlees
- 190 g crème fraîche
- 15 g peterselie

- zout
- verse peper
- 1,5 bouillonblokje
- 2 laurierblaadjes

1 Bevestig de blenderkan op de motorunit. Doe de koolrabi, aardappelen, bleekselderij, wortels en het water in de hier beschreven volgorde in de blender. Laat het apparaat 10 seconden op de juiste snelheid voor de blender werken voor een grove soep of langer voor een gladder resultaat.

2 Breng de verwerkte ingrediënten in een pan aan de kook. Voeg de crème fraîche, de dal, het varkensvlees en de kruiden toe. Laat al roerende 30 minuten zachtjes doorkoken.

Laat het apparaat altijd tot kamertemperatuur afkoelen nadat u twee porties hebt verwerkt.

Pizzadeeg

Ingrediënten:
- 240 g witte bloem
- 1/2 theelepel suiker
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 pakje instant gist
- 140 g warm water
- 25 g olie

1 Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats het kneedaccessoire op de accessoirehouder.

2 Doe alle droge ingrediënten in de kom en voeg het water en de olie toe.

3 Sluit en vergrendel het deksel (‘klik’). Kies de snelheidsstand voor het kneedaccessoire en laat het apparaat werken totdat het deeg een egale massa is geworden. Dit duurt ongeveer 2 minuten.

4 Plaats het deeg in een kom, bedek het met een vochtige doek en laat het ongeveer 40 minuten rijzen totdat het in volume is verdubbeld.

5 Bedek het aanrecht met een laagje bloem, rol het deeg en maak twee bodems van het pizzadeeg. Plaats deze op een ingevette bakplaat.

6 Bedek de pizzabodems met tomatensaus en uw favoriete beleg. U kunt kaas, ham, salami, spek, champignons, tonijn, uien, artisjokken, paprika, enz. gebruiken. Strooi wat oregano op de pizza’s, sprenkel er olijfolie overheen en bak ze.

Tip: U kunt de raspschijf gebruiken om ongeveer 200 g kaas (Parmezaanse of Goudse) te raspen.Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de raspschijf op de accessoirehouder. Sluit en vergrendel het deksel (‘klik’). Snijd de kaas in stukjes die in de vultrechter passen en rasp de kaas.

Komkommersalade met yoghurtdressing

Ingrediënten:
- 1 komkommer
- 2 kopjes peterselieblaadjes
- 1 kopje naturel yoghurt
- 1 eetlepel mosterd
- Zout en zwarte peper naar smaak

1 Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de snijschijf op de accessoirehouder.

2 Sluit en vergrendel het deksel (‘klik’). Snijd de komkommer in plakjes. Zie ‘Snij- en raspschijven’ in hoofdstuk ‘Het apparaat gebruiken’ voor de juiste snelheidsstand.

Tip: Gebruik de kant van de snijschijf voor dunne schijfjes om dunne schijfjes te snijden. Oefen niet te veel druk uit op de stamper.

3 Doe de in plakjes gesneden komkommer in een serveerkom.

4 Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de mesunit op de accessoirehouder.

5 Doe de peterselie in de kom. Sluit en vergrendel het deksel (‘klik’).

6 Hak de peterselie. Druk op de Pulse/Easy Clean-knop zodat u meer invloed hebt op het hakproces.

7 Voeg de yoghurt, de mosterd, het zout en de peper toe en laat het apparaat nog enkele seconden werken totdat er een homogene massa ontstaat.

8 Meng de saus met de komkommerschijfjes en koel de komkommersalade voordat u deze serveert.

Slagroom

Ingrediënten:
- 250 ml verse room

1 Koel de room ten minste 2 uur voordat u deze verwerkt.

2 Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats de mengschijf (alleen HR7771) of de ballonklopper (alleen HR7772) op de accessoirehouder.

3 Doe de room in de kom.

4 Sluit en vergrendel het deksel ('klik'). Verwerk de room totdat deze de gewenste dikte heeft. Kies de snelheidsstand die overeenkomt met de kleur van het accessoire.

Tip: Koel de slagroom voordat u deze serveert. U kunt slagroom serveren bij cake, ijs, fruit en koffie of u kunt de slagroom gebruiken als vulling voor gebak, enz.

Babyvoeding

Ingrediënten:
- 250 g gekookte kip
- 250 g gekookte aardappelen
- 250 g gekookte sperziebonen
- 375 ml melk

1 Bevestig de blenderkan op de motorunit. Doe de ingrediënten in de blender. Laat het apparaat 25 seconden op de juiste snelheid voor de blender werken.

Als u een grotere hoeveelheid babyvoeding wilt maken, dan moet u het apparaat 60 minuten laten afkoelen na de verwerking van iedere portie.

Maximale hoeveelheden en bewerkingstijden (fig. 44)

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

A Fin/medium kutteskive (gul) (kun HR7771)
B Fin/medium raspeskive (gul) (kun HR7771)
C Emulgeringsplate (kun HR7771)
D Eltetilbehør
E Knivenhet
F Beskyttelsesdeksel
G Motorenhet
H Hastighetsvelger
I Indre stapper
J Lokk til foodprocessorbolle
K Utstyrsholder
L Bolle
M Sikkerhetslås
N Pulserings-/Easy Clean-knapp
O Ytre stapper
P Materør
Q Fin/medium kutteskive (grønn) (kun HR7772)
R Fin/medium raspeskive (grønn) (kun HR7772)
S Ballongvisp (kun HR7772)
T Safttopp for sitruspresse (kun HR7772)
U Sitruspressesil (kun HR7772)
V Stopper
W Lokk til mikserkanne
X Kanne
Y Gummiring
Z Knivenhet

Viktig

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

Generelt

Fare

- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, tilsvarer med nettspenningen.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, ledningen eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Hvis ingrediensene sitter fast i mikserkannen eller bollen, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne ingrediensene.
- Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens apparatet er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Vær forsiktig når du håndterer skivene, knivenheten for hurtigmikseren og knivenheten for foodprocessoren. Vær ekstra forsiktig når du fjerner dem fra bollen eller mikserkannen, når du

tømmer bollen eller kannen, og når du rengjør dem. Knivene kan være svært skarpe.

Viktig

- Slå aldri av apparatet ved å vri på mikserkannen, bollen eller lokkene på disse. Slå alltid av apparatet ved å vri hastighetsbryteren til 0.
- Slå av apparatet før du demonterer eventuelt tilbehør.
- Koble apparatet fra strømnettet umiddelbart etter bruk.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet før du stikker hånden eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) inn i mikserkannen.
- Vent til de bevegelige delene har stanset før du fjerner lokket på bollen eller kannen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Ikke overskrid maks.-nivået på kannen og bollen.
- Se på tabellen i denne brukerveiledningen for korrekte mengder og bearbeidingstider.
- Enkelte ingredienser kan gi misfarging på overflaten av delene. Dette har ikke noe å si for bruken. Misfargingen forsvinner vanligvis etter en tid.
- Fyll aldri mikserkannen eller foodprocessorbollen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Sikkerhetsfunksjoner

Varmesikkerhetsbryter

Dette apparatet har en varmesikkerhetsbryter som automatisk kutter strømmen til apparatet hvis det blir overopphetet.
Hvis apparatet stopper, gjør du følgende:

1 Ta ut støpselet av stikkontakten.

2 La apparatet avkjøles i én time.

3 Sett støpselet tilbake i stikkontakten.

4 Slå apparatet på igjen.

Kontakt en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis sikkerhetsbryteren aktiveres for ofte.

Innebygd sikkerhetslås

Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på apparatet hvis du har satt mikserkannen eller bollen riktig på motorenheten og lokket riktig på mikserkannen eller bollen. Hvis mikserkannen eller bollen og lokket er satt riktig sammen (se avsnittet Bruke apparatet), vil den innebygde sikkerhetslåsen være ulåst.

Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

Bruke apparatet

Generelt

- Apparatet er utstyrt med en innebygd sikkerhetslås som forhindrer det fra å fungere hvis hurtigmikseren eller foodprocessoren ikke er satt riktig sammen.

Foodprocessor

1 Plasser bollen på motorenheten (1), og vri den med klokken for å feste den (2) (fig. 2).

Merk: Bollen er satt riktig på når håndtaket er rett over symbolet med lukket lås.

2 Plasser utstyrsholderen med ønsket tilbehør i bollen (knivenhet, eltetilbehør, emulgeringsplate, ballongvisp, sitruspresse eller én av skivene). Se riktig avsnitt nedenfor.

3 Når du bruker knivenheten, eltetilbehøret eller ballongvispen, har du ingrediensene som skal bearbeides, i bollen.

Merk: Ikke fyll bollen over MAX-nivået.

4 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 3).

Merk: Kontroller at tappen på lokket låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

5 Når du bruker én av skivene, tilsetter du ingrediensene gjennom materøret og dytter dem ned med stapperen.

6 Velg hastighetsinnstillingen som tilsvarer fargen på tilbehøret i bollen. Se riktig avsnitt nedenfor.

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 (fig. 4).

Materør og stapper

- Bruk materøret når du vil tilsette flytende og/eller faste ingredienser. (fig. 5)
- Bruk den ytre stapperen til å dytte faste ingredienser ned i materøret. (fig. 6)
- Hvis ingrediensene som du skal raspe eller kutte har liten diameter, må du sette den ytre stapperen i materøret for å gjøre materøret mindre. Deretter bruker du den indre stapperen til å stappe ingrediensene ned i materøret. (fig. 7)

Tips: Du kan også bruke den indre og ytre stapperen for å lukke materøret. Dette forhindrer at ingrediensene kommer ut av materøret.

Knivenhet

Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser.

1 Ta beskyttelsesdekslet av kniven (fig. 8).

Eggene er svært skarpe. Ikke rør dem.

2 Plasser utstyrsholderen i bollen. (fig. 9)

3 Sett knivenheten på utstyrsholderen i bollen (fig. 10).

4 Ha ingrediensene i bollen. Del opp større stykker i biter på ca. 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Merk: Sett alltid utstyrsholderen med knivenheten i bollen før du tilsetter ingrediensene.

5 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 12).

6 Sett stapperen i materøret.

7 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 13).

8 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Tips

- Når du hakker løk, bør du trykke på pulserings-/Easy Clean-knappen et par ganger, slik at løken ikke blir for finhakket. (fig. 14)
- Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.
- Ikke bruk knivenheten til å hakke ingredienser som er svært harde, f. eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter. Det kan gjøre kniven sløv.
- Standard bearbeidingstid for all opphakking er 30–60 sekunder.
- Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen, slår du av apparatet og kobler det fra strømmen. Deretter bruker du en slikkepott for å fjerne ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen.

Eltetilbehør

Du kan bruke eltetilbehøret til å elte gjærdeig til brød og pizza. Standard bearbeidingstid for all elting er 30–180 sekunder.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

2 Plasser eltetilbehøret på utstyrsholderen. (fig. 15)

Merk: Sett alltid utstyrsholderen med eltetilbehøret i bollen før du tilsetter ingrediensene.

3 Ha ingrediensene i bollen (fig. 16).

4 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 17).

5 Sett stapperen i materøret.

6 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 13).

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Skiver til kutting og rasping

Ikke bruk skivene ved tilbereding av harde ingredienser som isbiter.

Eggene på skivene er skarpe og må ikke berøres.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

2 Plasser ønsket skive (kutte- eller raspeskive) på utstyrsholderen (fig. 18)

3 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 19).

4 Tilsett ingrediensene i materøret. (fig. 20)
- Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
- Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- Hvis ingrediensene som du skal raspe eller kutte har liten diameter, må du sette den ytre stapperen i materøret for å gjøre materøret mindre. Deretter bruker du den indre stapperen til å stappe ingrediensene ned i materøret.

5 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 13).

6 Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Tips
- Når du rasper eller maler myke ingredienser, bør du bruke lav hastighet, slik at ingrediensene ikke blir most.
- Ikke la apparatet gå for lenge når du rasper (hard) ost. His du gjør det, blir osten for varm, begynner å smelte og blir klumpete.
- Ikke bruk skivene til å bearbeide sjokolade. Bruk bare knivenheten til dette formålet.

Emulgeringsplate (kun HR7771)

Du kan bruke emulgeringsplaten til å piske krem og vispe egg, eggehviter, pulverisert pudding, majones og kakemiks.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

2 Plasser emulgeringsplaten på utstyrsholderen (fig. 21).

3 Ha ingrediensene i bollen. (fig. 22)

4 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 23).

Sett stapperen i materøret.

5 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 24).

6 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 25).

Tips
- Ikke bruk emulgeringsplaten til å lage kakemiks med smør eller margarin eller til å elte deig. Bruk eltetilbehøret til disse jobbene.
- Kontroller at bollen og emulgeringsplaten er tørre og frie for fett når du visper eggehviter. Eggehvitene bør ha romtemperatur.

Ballongvisp (kun HR7772)

Du kan bruke ballongvispen til å piske krem og vispe egg, eggehviter, posepudding, majones, kakeblandinger og andre myke ingredienser.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

2 Sett ballongvispen på utstyrsholderen i bollen (fig. 26).

3 Ha ingrediensene i bollen (fig. 27).

4 Sett lokket på bollen (1). Vri lokket med klokken (2) for å feste det (du skal høre et klikk) (fig. 28).

Sett stapperen i materøret.

5 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 29).

6 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 30).

7 Rengjør alltid ballongvispen etter bruk.

Se avsnittet om rengjøring hvis du vil ha informasjon om hvordan du tar fra hverandre ballongvispen, og hvordan du rengjør den.

Tips

- Ikke bruk ballongvispen til å lage kakemiks med smør eller margarin eller til å elte deig. Bruk eltetilbehøret til disse jobbene.
- Kontroller at bollen og ballongvispen er tørre og frie for fett når du visper eggehviter. Eggehvitene bør ha romtemperatur.

Hurtigmikser

Hurtigmikseren skal brukes til å:

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat

1 Legg gummiringen på knivenheten (fig. 31).

2 Plasser knivenheten i bunnen av mikserkannen (1), og skru knivenheten med klokken (2) (fig. 32).

3 Plasser mikserkannen på motorenheten (1), og vri den med klokken for å feste den (2). Håndtaket må peke til ett av de fire hjørnene på motorenheten (fig. 33).

Ikke bruk for mye kraft på håndtaket på mikserkannen.

4 Ha ingrediensene i mikserkannen (fig. 34).

Ikke fyll mikserkannen med ingredienser som er varmere enn 80 °C.

For å unngå søl må du aldri fylle kannen over maks.-nivået, spesielt hvis du blander varme væsker.

5 Plasser lokket på mikserkannen (1), og vri det med klokken for å feste det (2) (fig. 35).

6 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 13).

Lokket skal aldri åpnes mens kniven er i bevegelse.

Stikk aldri hånden eller en gjenstand ned i kannen mens hurtigmikseren er i gang.

La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur når du har kjørt to omganger.

7 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 4).

Tips

- Når apparatet er i gang, kan du tilsette væske eller faste ingredienser i mikserkannen gjennom åpningen i lokket (fig. 36).
- Jo lenger du lar apparatet kjøre, desto finere blir blandingen.
- Del faste ingredienser i mindre biter før de has i mikserkannen. Hvis du kan tilberede store mengder, bør du gjøre det i flere omganger i stedet for å tilberede alt på én gang.
- Når du skal knuse isbiter, har du isbitene i kannen, lukker lokket og bruker pulserings-/Easy Clean-knappen.
- Noen ingredienser, f.eks. frukt, er enklere å blande hvis du tilsetter litt væske, f.eks. sitronsaft.
- Når du blander suppe, bruker du kokte ingredienser.
- Hvis du ikke er fornøyd med resultatet, lar du apparatet kjøre kort et par ganger ved å trykke på pulserings-/Easy Clean-knappen. Du kan også prøve å få et bedre resultat ved å røre i ingrediensene med en slikkepott (ikke mens hurtigmikseren er i gang), eller ved å helle ut litt av innholdet, slik at du bearbeider en mindre mengde.

- Når du bearbeider en varm, flytende væske eller en væske som skummer lett (f.eks. melk), bør du ikke bruke mer enn 1 liter i mikserkannen. På denne måten unngår du søl.
- Hvis ingrediensene sitter fast i mikserkannen, må du slå av apparatet og trekke ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne ingrediensene.

Sitruspresse (kun HR7772)

Du kan bruke sitruspressen til å presse fersk fruktjuice. Fruktkjøtt, frø og skall fjernes fra juicen.

1 Plasser utstyrsholderen i bollen (fig. 9).

2 Sett sitruspressen på utstyrsholderen i bollen (fig. 37).

Merk: Kontroller at tappen på silen låses inn i sporet på håndtaket på bollen.

3 Velg den hastigheten som tilsvarer fargen på tilbehøret (fig. 29).

4 Trykk sitrusfrukt ned i safttoppen (fig. 38).

Merk: Stopp pressingen med jevne mellomrom for å fjerne fruktkjøttet fra silen.

Merk: Når du vil fjerne fruktkjøttet fra silen, vrir du hastighetsvelgeren til 0 for å slå av apparatet.

5 Når du er ferdig, vrir du hastighetsvelgeren til 0 og kobler apparatet fra strømmen (fig. 30).

Rengjøring

1 Sørg for at apparatet er slått av, og at støpselet er trukket ut av stikkontakten.

2 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

3 Rengjør deler som har vært i kontakt med mat, i varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.

Rengjør knivenheten på foodprocessoren, skivene og knivenheten på hurtigmikseren forsiktig. Eggene er svært skarpe.

Merk: Alle delene unntatt motorenheten kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

- Ikke la eggene på knivene og skivene komme i kontakt med harde gjenstander. Dette kan føre til at de blir sløve.
- Du kan ta vispene ut av ballongvispen for å rengjøre dem hver for seg.

Enkel rengjøring av foodprocessorbollen og mikserkannen

1 Hell lunkent vann (maks. 0,5 liter) og litt oppvaskmiddel i foodprocessorbollen eller mikserkannen. (fig. 39)

2 Sett lokket på foodprocessorbollen eller mikserkannen (1), og vri det med klokken for å feste det (2).

3 Trykk på pulserings-/Easy Clean-knappen (fig. 14).

4 La apparatet kjøre i minst 30 sekunder til foodprocessorbollen eller mikserkannen er ren.

5 Ta av mikserkannen eller foodprocessorbollen, og skyll den i rent vann.

Ballongvisp (HR7772)

Rengjør alltid ballongvispen umiddelbart etter bruk.
Ballongvispen kan vaskes i oppvaskmaskinen. Du kan også ta vispene ut av ballongvispen for å rengjøre dem hver for seg.

1 Ta vispene ut av ballongvispholderen. (fig. 40)

2 Når du skal sette ballongvispen sammen igjen, trykker du vispene tilbake i ballongvispholderen.

Sitruspresse

Rengjør alltid sitruspressen umiddelbart etter bruk.
Sitruspressen kan vaskes i oppvaskmaskinen. Du kan også ta safttoppen av silen for å rengjøre dem hver for seg.

1 Ta safttoppen av silen (fig. 41).

2 Når du skal sette sitruspressen sammen igjen, trykker du safttoppen tilbake på sitruspressesilen.

Oppbevaring

1 Legg sammen ledningen, og plasser den i oppbevaringsrommet for ledningen bak på motorenheten. (fig. 42)

Miljø

- Ikke kast apparatet som restavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det inn til en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 43).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problem	Løsning
Når jeg velger en hastighet eller trykker på pulserings-/Easy Clean-knappen, starter ikke apparatet.	Kontroller at foodprocessoren eller mikserkannen og lokket er satt riktig sammen (du skal høre et klikk). Kontroller at utstyrsholderen er satt inn riktig hvis du bruker et tilbehør sammen med foodprocessorbollen. Hvis du bruker mikserkannen, må du kontrollere at håndtaket på hurtigmikseren peker til ett av de fire hjørnene på motorenheten. Hold lokket fast for å unngå søl. Hvis du bruker foodprocessoren, må du kontrollere at håndtaket på bollen er rett over symbolet med den låste låsen. Lokket på bollen er riktig festet når tappen er låst inn i sporet på håndtaket på bollen. Hvis alle delene er satt sammen riktig, starter apparatet når du velger en hastighet med hastighetsvelgeren eller trykker på pulserings-/Easy Clean-knappen.
Apparatet stopper plutselig.	Varmesikkerhetsbryteren har sannsynligvis kuttet strømmen fordi apparatet ble overopphetet. 1) Koble fra apparatet. 2) La det avkjøles i én time. 3) Sett støpselet i stikkontakten. 4) Slå apparatet på igjen.
Jeg har valgt feil hastighet for det tilbehøret jeg vil bruke.	Kontroller fargen på tilbehøret, og velg den tilsvarende hastigheten med hastighetsvelgeren.
Emulgeringsplaten, ballongvispen eller eltetilbehøret roterer ikke.	Kontroller at emulgeringsplaten, ballongvispen eller eltetilbehøret er satt riktig på utstyrsholderen. Kontroller også at foodprocessorbollen og lokket er satt riktig sammen (du skal høre et klikk).

Problem	Løsning
Når jeg velger hastigheten for situspressen, fungerer ikke apparatet.	Kontroller at utstyrsholderen er satt inn riktig. Kontroller at tappen på silen er låst inn i sporet på håndtaket på bollen. Når tappen er låst i sporet, starter apparatet når du velger riktig hastighet.
Silen på situspressen er skadet.	Hvis silen er skadet, må du ikke bruke situspressen mer. Ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet) for å bestille en ny sil. Hvis det ikke finnes noen forbrukerstøttetjeneste der du bor, tar du kontakt med den lokale Philips-forhandleren.

Oppskrifter

Næringsrik grønnsakssuppe fra Budapest

Ingredienser

Dette skal bearbeides i hurtigmikseren:
- 240 g kålrot
- 240 g poteter
- 360 g selleri
- 120 g gulrøtter
- vann (fyll opp til merket for 1,5 liter)

Dette skal tilsettes under kokingen:
- 150 g linser (hermetiske)
- 150 g røkt svinekjøtt
- 190 g crème fraîche
- 15 g persille
- salt
- nykvernet pepper
- 1,5 buljongterning
- 2 laurbærblader

1 Sett mikserkannen på motorenheten. Ha kålrot, poteter, selleri, gulrøtter og vann i hurtigmikseren, i denne rekkefølgen. Bland ingrediensene i 10 sekunder med riktig hastighet for hurtigmikseren for å få en grov suppe, eller lengre for en finere suppe.

2 Ha de blandede ingrediensene i en kjele, og la det koke opp. Tilsett crème fraîche, linser, svinekjøtt og urter. Kok i 30 minutter under omrøring.

La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur når du har kjørt to omganger.

Pizzadeig

Ingredienser:
- 240 g hvetemel
- 1/2 teskje sukker
- 1/2 teskje salt
- 1/2 pakke gjær
- 140 g varmt vann
- 25 g olje

1 Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser eltetilbehøret på utstyrsholderen.

2 Ha alle de tørre ingrediensene i bollen, og tilsett vann og olje.

3 Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk). Velg den hastigheten som tilsvarer eltetilbehøret, og la apparatet gå til deigen er en godt blandet ball. Dette tar cirka to minutter.

4 Ha deigen i en bolle, dekk den med et fuktig håndkle, og la den heve i cirka 40 minutter til den er dobbelt så stor.

5 Dryss litt mel på benken, kjevle ut deigen, lag to pizzabunner, og plasser dem på en smurt bakeplate.

6 Dekk pizzabunnene ned tomatsaus og favorittfyllet ditt. Du kan bruke ost, skinke, salami, bacon, sopp, tunfisk, løk, artisjokker, paprika osv. Dryss på litt oregano, hell litt olivenolje over pizzaene, og stek dem i ovnen.

Tips: Du kan bruke raspeskiven til å raspe cirka 200 g ost (parmesan eller gouda). Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser raspeskiven på

utstyrsholderen. Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk). Del osten i biter som passer i materøret, og rasp osten.

Agurksalat med yoghurtdressing

Ingredienser:
- 1 agurk
- 2 kopper persilleblader
- 1 kopp yoghurt naturell
- 1 spiseskje sennep
- Salt og sort pepper etter smak

1 Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser kutteskiven på utstyrsholderen.

2 Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk). Kutt agurken i skiver. Se delen Skiver til kutting og rasping under avsnittet Bruke apparatet hvis du vil ha informasjon om riktig hastighet.

Tips: Bruk siden for tynne skiver på kutteskiven for å få tynne agurkskiver. Ikke trykk for hardt på stapperen.

3 Legg agurkskivene i en serveringsbolle.

4 Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser knivenheten på utstyrsholderen.

5 Ha persillen i bollen. Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk).

6 Hakk persillen. Trykk på pulserings-/Easy Clean-knappen for å få bedre kontroll over hakkeprosessen.

7 Tilsett yoghurt, sennep, salt og pepper, og bearbeid noen sekunder til du får en jevn blanding.

8 Bland dressingen med agurkskivene, og sett agurksalaten i kjøleskapet før servering.

Pisket krem

Ingredienser:
- 250 ml fersk kremfløte

1 Avkjøl kremfløten i minst to timer før bearbeidingen.

2 Sett utstyrsholderen i bollen, og plasser emulgeringsplaten (kun HR7771) eller ballongvispen (kun HR7772) på utstyrsholderen.

3 Ha kremfløten i bollen.

4 Lukk og lås lokket (du skal høre et klikk). Bearbeid kremfløten til du får ønsket konsistens. Velg den hastighetsinnstillingen som tilsvarer fargen på tilbehøret.

Tips: Sett den piskede kremen i kjøleskapet før servering. Du kan servere pisket krem på kaker, is, frukt, kaffe eller bruke den som fyll i kaker osv.

Babymat

Ingredienser:
- 250 g kokt kyllingkjøtt
- 250 g kokte poteter
- 250 g kokte hagebønner
- 375 ml melk

1 Sett mikserkannen på motorenheten. Ha ingrediensene i hurtigmikseren. Bland ingrediensene i 25 sekunder på en hastighet som passer for hurtigmikseren.

Hvis du ønsker å tilberede en større mengde babymat, må du la apparatet kjøle seg ned i 60 minutter etter bearbeiding av ingrediensene, for hver omgang.

Maksimumsmengder og tilberedningstider (fig. 44)

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Disco para fatiar - espessura fina/média (amarelo) (apenas HR777)
B Disco para cortar - espessura fina/média (amarelo) (apenas HR777)
C Disco para emulsionar (apenas HR7771)
D Acessório para amassar
E Lâmina
F Capa de protecção
G Motor
H Selector de velocidade
I Pressor interior
J Tampa da taça do robot
K Suporte dos acessórios
L Taça
M Fecho de segurança
N Botão Pulse/limpeza fácil
O Pressor exterior
P Tubo dos alimentos
Q Disco para fatiar - espessura fina/média (verde) (apenas HR7772)
R Disco para cortar - espessura fina/média (verde) (apenas HR7772)
S Varetas de amassar em forma de balão (apenas HR7772)
T Cone do espremedor (apenas HR7772)
U Crivo do espremedor (apenas HR7772)
V Bloqueador
W Tampa do copo misturador
X Jarro
Y Vedante de borracha
Z Lâmina

Importante

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

Geral

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou outro líquido, nem o enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede.
- Nunca utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar os ingredientes no tubo dos alimentos com o aparelho em funcionamento. Utilize apenas o pressor para este fim.
- Tenha muito cuidado ao manusear os discos, a lâmina da liquidificadora ou a lâmina do robot. Tenha particular cuidado quando

os remover da taça ou copo, quando esvaziar a taça ou copo e quando os limpar. As extremidades cortantes são muito afiadas.

Cuidado

- Nunca desligue o aparelho rodando o copo misturador, a taça ou as respectivas tampas. Desligue sempre o aparelho rodando o botão de controlo de velocidade para a posição 0.
- Desligue o aparelho antes de desmontar qualquer acessório.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Desligue sempre o aparelho da corrente, antes de colocar os dedos ou um objecto (p. ex., uma espátula) dentro do copo misturador.
- Aguarde até que as peças em movimento parem de trabalhar antes de retirar a tampa da taça ou do copo.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Não exceda o nível máximo indicado no copo ou na taça.
- Consulte as tabelas deste manual do utilizador para os tempos e quantidades de processamento correctos.
- Certos ingredientes podem causar a descoloração da superfície dos acessórios. Isso não tem qualquer efeito negativo, até porque a descoloração normalmente desaparece passado algum tempo.
- Nunca encha o copo misturador ou a taça do robô com ingredientes a temperaturas superiores a 80°C.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Características de segurança

Dispositivo térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo térmico de segurança que desliga automaticamente a energia do aparelho, em caso de sobreaquecimento.
Se o aparelho deixar repentinamente de funcionar:

1 Retire a ficha de alimentação da tomada.

2 Permita que arrefeça durante 1 hora.

3 Volte a introduzir a ficha de alimentação na tomada eléctrica.

4 Volte a ligar o aparelho.

Contacte o seu representante Philips ou um centro de assistência Philips autorizado, se o dispositivo térmico de segurança for activado muitas vezes.

Fecho de segurança incorporado

Este dispositivo garante que o aparelho é ligado apenas se o copo misturador ou a taça tiverem sido montados correctamente sobre a unidade do motor, tendo a respectiva tampa sido adequadamente colocada. Se estes requisitos forem cumpridos (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho"), o fecho de segurança abre.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Utilizar o aparelho

Geral

- O aparelho integra um fecho de segurança que evita a activação do aparelho se o copo misturador ou a taça não tiverem sido montados correctamente.

Robot

1 Coloque a taça sobre a unidade do motor (1) e gire para a direita para fixar (2) (fig. 2).

Nota: A taça encontra-se correctamente montada quando a pega se situa directamente acima do símbolo de fecho.

2 Coloque o suporte dos acessórios (com o acessório pretendido) na taça (lâmina, batedor, disco para emulsionar, varetas de amassar em forma de balão, pressor ou um dos discos). Consulte a secção adequada em baixo.

3 Quando utilizar a unidade de lâminas, o acessório para amassar ou as varas de bater, coloque os ingredientes a processar na taça.

Nota: Não ultrapasse a indicação MAX da taça.

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 3).

Nota: Certifique-se de que a saliência na tampa se fixa na ranhura na pega da taça.

5 Quando utilizar um dos discos, adicione os ingredientes através do tubo dos alimentos e empurre-os com o pressor.

6 Seleccione a regulação de velocidade correspondente à cor do acessório na taça. Consulte a secção adequada em baixo.

7 Quando terminar, rode o selector de velocidade para a posição 0 (fig. 4).

Tubo dos alimentos e pressor

- Use o tubo para juntar líquidos e/ou outros ingredientes sólidos. (fig. 5)
- Utilize o pressor exterior para empurrar ingredientes sólidos pelo tubo. (fig. 6)
- Se os ingredientes que vai cortar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pressor exterior no tubo dos alimentos para que o tubo dos alimentos fique mais pequeno. Em seguida, utilize o pressor interior para empurrar os ingredientes para baixo no tubo dos alimentos. (fig. 7)

Sugestão: Poderá ainda utilizar os pressores interior e exterior para fechar o tubo dos alimentos. Deste modo, os ingredientes não saem do tubo.

Lâmina

A lâmina permite picar, misturar, liquidificar ou desfazer ingredientes.

1 Retire a protecção da lâmina (fig. 8).

Os rebordos são muito afiados. Não tocar!

2 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça. (fig. 9)

3 Posicione a lâmina no suporte dentro da taça (fig. 10).

4 Deite os ingredientes na taça. Corte previamente os pedaços maiores em cubos com cerca de 3 x 3 x 3 cm (fig. 11).

Nota: Coloque sempre o suporte dos acessórios, com a lâmina montada, na taça antes de adicionar os ingredientes.

5 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 12).

6 Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

7 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

8 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Sugestões

- Se estiver a picar cebolas, prima o botão Pulse/limpeza fácil várias vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas. (fig. 14)
- Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.
- Não use a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafrão, noz moscada e cubos de gelo, porque poderá estragar a lâmina.

- O tempo de processamento normal para picar ingredientes é de 30-60 segundos.
- Se os alimentos ficarem colados à lâmina ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede.

Acessório para amassar

Este acessório pode ser utilizado para amassar massas levedadas para pão e piza.
O tempo de processamento normal para amassar é de 30-180 segundos.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 9).

2 Posicione o batedor no suporte dos acessórios. (fig. 15)

Nota: Coloque sempre o suporte dos acessórios, com o acessório para amassar montado, na taça antes de adicionar os ingredientes.

3 Coloque os ingredientes na taça (fig. 16).

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 17).

5 Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

6 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

7 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Discos para fatiar e cortar

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com os discos.

Os rebordos dos discos são muito afiados. Não lhes toque.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 9).

2 Coloque o disco escolhido no suporte dos acessórios (fig. 18).

3 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 19).

4 Introduza os ingredientes no tubo dos alimentos. (fig. 20)
- Corte previamente os ingredientes de maior tamanho em pedaços para colocação no tubo dos alimentos.
- Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados.
- Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.
- Se os ingredientes que vai cortar ou fatiar tiverem um diâmetro pequeno, coloque o pressor exterior no tubo dos alimentos para que o tubo dos alimentos fique mais pequeno. Em seguida, utilize o pressor interior para empurrar os ingredientes para baixo no tubo dos alimentos.

5 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

6 Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

7 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Sugestões
- Quando estiver a cortar ou a granular ingredientes moles, utilize uma velocidade baixa para evitar que os ingredientes se transformem em puré.
- Não deixe o aparelho funcionar durante muito tempo quando corta queijo (duro). Se o fizer, o queijo sobreaquece, começa a derreter e forma grumos.
- Não utilize os discos para processar chocolate. Deverá utilizar a lâmina para este fim.

Disco para emulsionar (apenas HR7771)

Pode utilizar o disco de emulsionar para bater natas e ovos, claras, pudins instantâneos, maionese e preparados para bolos esponjosos.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 9).

2 Coloque o disco para emulsionar no suporte dos acessórios (fig. 21).

3 Coloque os ingredientes na taça. (fig. 22)

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 23).

Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

5 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 24).

6 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 25).

Sugestões

- Não utilize o disco para emulsionar para preparar massa para bolos que levem manteiga ou margarina, ou massas pesadas. Utilize o batedor para esse fim.
- Certifique-se de que a taça e o disco para emulsionar estão secos e sem qualquer gordura quando for bater claras. As claras devem encontrar-se à temperatura ambiente.

Varetas de amassar em forma de balão (apenas HR7772)

Pode utilizar as varas de bater para bater natas, gemas, claras, pudins instantâneos, maionese, preparados para bolos esponjosos e outros ingredientes moles.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 9).

2 Posicione as varetas no suporte dentro da taça (fig. 26).

3 Coloque os ingredientes na taça (fig. 27).

4 Coloque a tampa na taça (1). Gire a tampa para a direita (2) para a fixar (estalido) (fig. 28).

Introduza o pressor no tubo dos alimentos.

5 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 29).

6 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 30).

7 Limpe sempre as varas de bater após cada utilização.

Consulte o capítulo relativo à limpeza para obter instruções sobre a desmontagem e limpeza das varas.

Sugestões

- Não utilize as varas de bater para preparar massa para bolos que levem manteiga ou margarina, ou massas pesadas. Utilize o batedor para esse fim.
- Certifique-se de que a taça e as varas estão secas e sem qualquer gordura quando for bater claras. As claras devem encontrar-se à temperatura ambiente.

Liquidificadora

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:

- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

1 Coloque o anel de borracha sobre a lâmina (fig. 31).

2 Coloque a lâmina na base do copo misturador (1) e gire a lâmina para a direita (2) (fig. 32).

3 Coloque o copo sobre a unidade do motor (1) e rode para a direita para fixar (2). A pega deverá apontar para um dos quatro cantos da unidade do motor (fig. 33).

Não faça demasiada pressão na pega do copo misturador.

4 Introduza os ingredientes dentro do copo misturador (fig. 34).

Nunca encha o copo misturador com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 80°C.

Para evitar derrames, nunca encha o copo acima da indicação de nível máximo.

5 Coloque a tampa sobre o copo misturador (1) e rode para a direita para fixar (2) (fig. 35).

6 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 13).

Nunca abra a tampa quando a lâmina estiver a rodar.

Nunca ponha a mão ou qualquer objecto dentro do copo estando a máquina a trabalhar.

Deixe sempre o aparelho arrefecer à temperatura ambiente depois de processar duas porções.

7 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 4).

Sugestões

- Com o aparelho em funcionamento, poderá adicionar ingredientes líquidos ou sólidos através da abertura na tampa do copo (fig. 36).
- Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Se pretende processar uma grande quantidade, faça-o por lotes mais pequenos em vez de trabalhar uma grande quantidade de uma só vez.
- Para picar cubos de gelo, coloque-os dentro do copo, feche a tampa e prima o botão Pulse/limpeza fácil.
- Alguns ingredientes, por exemplo fruta, são de mais fácil processamento se adicionar líquido (por exemplo, sumo de limão).
- Ao processar sopa, utilize ingredientes cozinhados.
- Se não ficar satisfeito com os resultados, deixe o aparelho funcionar várias vezes durante um curto período de tempo, premindo o botão Pulse/limpeza fácil. Também pode tentar obter melhores resultados mexendo os ingredientes com uma espátula (quando a liquidificadora não estiver a funcionar) ou retirando algum do seu conteúdo para processar uma quantidade menor de ingredientes.
- Quando processar um líquido que esteja quente ou que tenha tendência para formar espuma (p. ex., o leite), não deite no copo mais do que 1 litro para evitar derramar.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador, desligue o aparelho e retire a ficha da corrente. Depois, utilize uma espátula para remover os alimentos da parede do copo.

Espremedor (apenas HR7772)

Poderá utilizar o espremedor para fazer sumos de fruta frescos. A polpa, sementes e cascas são retiradas do sumo.

1 Coloque o suporte dos acessórios dentro da taça (fig. 9).

2 Posicione o espremedor no suporte dentro da taça (fig. 37).

Nota: Certifique-se de que a saliência no crivo se fixa na ranhura na pega da taça.

3 Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório (fig. 29).

4 Pressione os citrinos contra o cone (fig. 38).

Nota: Pare de vez em quando para retirar a polpa do filtro.

Nota: Para retirar a polpa do crivo, regule o selector de velocidade para a posição 0 para desligar o aparelho.

5 Quando terminar, regule o selector de velocidade para a posição 0 e desligue o aparelho da tomada (fig. 30).

Limpeza

1 Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha fora da tomada eléctrica.

2 Limpe o motor com um pano húmido.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.

3 As peças que entram em contacto com os alimentos devem ser sempre lavadas com água quente e um pouco de detergente líquido logo após cada utilização.

Limpe a lâmina do robot, os discos e a lâmina da liquidificadora com extremo cuidado. Os rebordos de corte são muito afiados!

Nota: Todas as peças, excepto a unidade de motor, podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.

- Tenha o cuidado de não deixar as lâminas e o rebordo dos discos entrarem em contacto com objectos duros para evitar que fiquem rombos.
- Poderá retirar as varetas para as limpar em separado.

Limpeza fácil da taça do robô e do copo misturador

1. Coloque água tépida (não mais de 0,5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro da taça do robô ou do copo misturador. (fig. 39)
2. Coloque a tampa na taça do robô ou no copo misturador (1) e rode-a para a direita para fixá-la (2).
3. Prima o botão Pulse/limpeza fácil (fig. 14).
4. Deixe a aparelho funcionar durante 30 segundos, no mínimo, até a taça do robô de cozinha ou o copo da liquidificadora estar limpo.
5. Retire o copo misturador ou a taça do robô e passe-o por água limpa.

Varetas de amassar em forma de balão (HR7772)

Limpe sempre as varas após cada utilização.
Toda a unidade das varetas pode ser lavada na máquina. Poderá ainda retirar apenas as varetas e limpá-las em separado.

1. Retire as varetas da estrutura externa. (fig. 40)
2. Para voltar a montar, empurre as varetas na estrutura.

Espremedor

Limpe o espremedor imediatamente após cada utilização.
O espremedor pode ser lavado na máquina. Poderá ainda retirar o cone do crivo e limpá-los em separado.

1. Retire o cone do crivo (fig. 41).
2. Para voltar a montar, volte a empurrar o cone para o interior do crivo.

Arrumação

1. Empurre o fio para dentro do compartimento de arrumação na parte posterior da unidade de motor. (fig. 42)

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 43).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Apoio ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
Quando selecciono uma velocidade ou primo o botão Pulse/limpeza fácil, o aparelho não começa a funcionar.	Verifique se o robot ou o copo misturador e a respectiva tampa foram correctamente montados (ouve-se um estalido). Se estiver a utilizar um suporte de acessórios com o robot de cozinha, certifique-se de que este foi introduzido correctamente. Se usar o copo misturador, certifique-se de que a pega do copo aponta para um dos quatro cantos da unidade de motor. Mantenha a tampa fixa para evitar derrames. Se utilizar o robot, assegure-se de que a pega da taça se encontra directamente acima do símbolo de fecho. A tampa da taça encontra-se montada correctamente, quando a saliência está encaixada na ranhura da pega. Se todos os componentes tiverem sido montados correctamente, o aparelho começa a funcionar quando seleccionar uma velocidade ou premir o botão Pulse/limpeza fácil.
O aparelho pára subitamente de trabalhar.	É provável que o dispositivo de segurança térmica tenha desligado a alimentação para o aparelho devido a sobreaquecimento. 1) Desligue o aparelho da corrente. 2) Deixe que o aparelho arrefeça durante 1 hora. 3) Ligue a ficha à tomada. 4) Volte a ligar o aparelho.
Seleccionou a velocidade incorrecta para o acessório a utilizar.	Escolha a velocidade tendo em conta a cor do acessório.
O disco para emulsionar, as varetas de amassar em forma de balão ou o batedor não giram.	Verifique se o disco, as varetas ou o batedor estão colocados correctamente no suporte dos acessórios. Certifique-se ainda de que a taça do robot e a respectiva tampa estão correctamente montadas.
Quando selecciono a velocidade do espremedor, o aparelho não funciona.	Certifique-se de que o suporte dos acessórios foi introduzido correctamente. Verifique se a saliência do crivo está fixa na ranhura na peça da taça. Quando tal for o caso, o aparelho começa a funcionar ao seleccionar a velocidade correcta.
O crivo do espremedor está danificado.	Se o crivo estiver danificado, não utilize o espremedor. Contacte o Serviço de Apoio ao Consumidor Philips do seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial) para encomendar um novo crivo. Se não existir um Serviço de Apoio ao Consumidor no seu país, dirija-se ao seu representante Philips.

Receitas

Sopa nutritiva de vegetais de Budapeste

Ingredientes

A processar na liquidificadora:
- 240 g de couve-rábano
- 240 g de batata
- 360 g de aipo
- 120 g de cenoura
- água (encha até à indicação de 1,5 l)

A adicionar durante o cozinhado:
- 150 g de lentilhas (de lata)
- 150 g de porco fumado
- 190 g natas
- 15 g de salsa
- sal
- pimenta fresca
- 1,5 cubos de caldo
- 2 folhas de louro

1 Monte o copo misturador sobre a unidade de motor. Coloque a couve-rábano, as batatas, o aipo, as cenouras e a água na liquidificadora, seguindo esta ordem. Processe os ingredientes durante 10 segundos à velocidade adequada para uma sopa espessa ou para uma sopa mais fina.

2 Coloque os ingredientes batidos numa panela e leve a ferver. Adicione as natas, as lentilhas, a carne de porco e as ervas aromáticas. Deixe a cozinhar durante 30 minutos, mexendo sempre.

Deixe sempre o aparelho arrefecer à temperatura ambiente depois de processar duas porções.

Massa para pizza

Ingredientes:
- 240 g de farinha
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 pacote de fermento
- 140 g de água tépida
- 25 g de óleo

1 Coloque o suporte dos acessórios na taça e o batedor no suporte.

2 Coloque todos os ingredientes secos na taça; adicione a água e o óleo.

3 Feche a tampa (estalido). Seleccione a velocidade correspondente ao batedor e deixe o aparelho funcionar até que a massa seja uma bola bem misturada (cerca de 2 minutos).

4 Coloque a massa numa taça, cubra com um pano húmido e deixe levedar até ao dobro do volume durante cerca de 40 minutos.

5 Polvilhe a bancada com farinha, espalme a massa e crie duas bases de pizza; coloque num tabuleiro untado com manteiga.

6 Cubra as bases com molho de tomate e a sua cobertura de eleição. Poderá utilizar queijo, fiambre, salame, bacon, cogumelos, atum, cebolas, alcachofra, pimento, etc. Espalhe orégão. Verta azeite e leve ao forno.

Sugestão: Pode utilizar o disco para cortar para cortar cerca de 200 g de queijo (Parmesão ou Gouda). Coloque o suporte dos acessórios na taça e o disco no suporte. Feche a tampa (estalido). Corte o queijo em pedaços que possam ser introduzidos no tubo dos alimentos e processe o queijo.

Salada de pepino com molho de iogurte

Ingredientes:
- 1 pepino
- 2 chávenas de folhas de salsa
- 1 chávena de iogurte natural
- 1 colher de sopa de mostarda
- sal e pimenta q.b.

1 Coloque o suporte dos acessórios na taça e o disco para fatiar no suporte.

2 Feche a tampa (estalido). Corte o pepino em fatias. Consulte o capítulo "Utilizar o aparelho" sob "Discos para fatiar e cortar" relativamente à velocidade adequada.

Sugestão: Utilize o lado de fatia fina do disco para cortar fatias com pouca espessura. Não exerça demasiada pressão sobre o pressor.

3 Coloque o pepino numa taça para servir.

4 Coloque o suporte dos acessórios na taça do robô e a lâmina no suporte.

5 Coloque a salsa na taça. Feche a tampa.

6 Pique a salsa. Prima o botão Pulse/limpeza fácil para controlar melhor o processo.

7 Junte o iogurte, a mostarda, o sal e a pimenta e processe durante mais alguns segundos até obter uma mistura homogénea.

8 Misture o molho com as fatias de pepino; coloque no frigorífico antes de servir.

Natas batidas

Ingredientes:
- 250 ml de natas frescas

1 Coloque as natas no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes do processamento.

2 Coloque o suporte dos acessórios na taça e posicione o disco para emulsionar (apenas HR7771) ou as varetas de amassar em forma de balão (apenas HR7772) no suporte.

3 Coloque as natas na taça.

4 Feche a tampa. Processe as natas até obter a consistência desejada. Seleccione a velocidade correspondente à cor do acessório.

Sugestão: Refrigere as natas antes de servir. Poderá colocá-las sobre bolos, gelado, fruta, café ou utilizá-las como recheio para bolos.

Comida de bebé

Ingredientes:
- 250 g de frango cozido
- 250 g de batatas cozidas
- 250 g de feijão-verde cozinhado
- 375 ml de leite

1 Fixe o copo misturador à unidade do motor. Coloque os ingredientes no copo. Misture os ingredientes durante 25 segundos à velocidade adequada para a liquidificadora.

Se quiser preparar uma maior quantidade de comida para bebé, deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos após processar os ingredientes de cada porção.

Quantidades e tempos de processamentomáximos (fig. 44)

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

A Skivningsinsats, fin/medel (gul) (endast HR7771)
B Rivningsinsats, fin/medel (gul) (endast HR7771)
C Emulgeringsskiva (endast HR7771)
D Knådningstillbehör
E Knivenhet
F Skyddshölje
G Motorenhet
H Hastighetsväljare
I Inre pressklоss
J Lock till matberedarskål
K Redskapshållare
L Skål
M Säkerhetsspärr
N Puls-/Easy Clean-knapp
O Yttre pressklоss
P Matningsrör
Q Skivningsinsats, fin/medel (grön) (endast HR7772)
R Rivningsinsats, fin/medel (grön) (endast HR7772)
S Ballongvisp (endast HR7772)
T Kon till citruspress (endast HR7772)
U Sil till citruspress (endast HR7772)
V Propp
W Lock till mixerbehållare
X Behållare
Y Gummiring
Z Knivenhet

Viktigt

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

Allmänt

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på mixerbehållarens eller skålens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t. ex. en slickepott) till att trycka ned ingredienser i matningsröret när matberedaren är igång.
- Var mycket försiktig när du hanterar skivorna, mixerns knivenhet eller matberedarens knivenhet. Var extra försiktig när du tar bort dem från

skålen eller mixerbehållaren, när du tömmer skålen eller behållaren och när du rengör dem. Eggarna är mycket vassa.

Varning!

- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på mixerbehållaren, skålen eller locken. Stäng alltid av apparaten genom att vrida hastighetsväljaren till 0.
- Stäng av apparaten innan du tar bort något tillbehör.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Dra alltid ur nätsladden innan du stoppar ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbehållaren.
- Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket från skålen eller behållaren.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Överskrid inte maxnivån på behållaren eller skålen.
- Mängder och tillredningstider hittar du i tabellen i den här användarhandboken.
- Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Det påverkar inte tillbehören negativt på något sätt. Missfärgningen försvinner vanligtvis efter ett tag.
- Fyll aldrig mixerbehållaren eller matberedarskålen med ingredienser som är varmare än 80 °C.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Säkerhetsfunktioner

Värmesäkring

Apparaten är utrustad med en värmebrytare som automatiskt stänger av strömmen till apparaten om den överhettas.
Om apparaten slutar fungera:

1. Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
2. Låt apparaten svalna i en timme.
3. Sätt in stickkontakten i vägguttaget igen.
4. Slå på apparaten igen.

Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om värmesäkringen aktiveras för ofta.

Inbyggd säkerhetsspärr

Den här funktionen gör att det bara går att slå på apparaten om du har monterat mixerbehållaren eller skålen på rätt sätt på motorenheten och locket ordentligt på mixerbehållaren eller skålen. Om mixerbehållaren eller skålen och dess lock monteras på rätt sätt (se kapitlet Använda apparaten) låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

Använda apparaten

Allmänt

- Apparaten är utrustad med en inbyggd säkerhetsspärr som gör att den inte fungerar om mixern eller matberedaren inte har satts ihop på rätt sätt.

Matberedare

1. Sätt skålen på motorenheten (1) och sätt fast den genom att vrida den medurs (2) (Bild 2).

Obs! Skålen sitter fast ordentligt när handtaget är direkt ovanför symbolen för låst.

2. Sätt redskapshållaren med önskat tillbehör i skålen (knivenhet, knådningstillbehör, emulgeringsskiva, ballongvisp, citruspress eller en av insatserna). Mer information finns i avsnitten nedan.

3 När du använder knivenheten, knådningstillbehöret eller ballongvispen lägger du ingredienserna som ska tillredas i skålen.

Obs! Fyll inte skålen över MAX-nivån.

4 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 3).

Obs! Se till att den utstående delen på locket låses fast i öppningen på skålens handtag.

5 När du använder någon av insatserna tillsätter du ingredienserna genom matningsröret och trycker ned dem med pressklossen.

6 Välj den hastighet som motsvarar färgen på tillbehöret i skålen. Mer information finns i avsnitten nedan.

7 Vrid hastighetsväljaren till 0 när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Matningsrör och pressklоss

- Använd matningsröret för att tillsätta flytande och/eller fasta ingredienser. (Bild 5)
- Använd den yttre pressklossen till att trycka ned fasta ingredienser i matningsröret. (Bild 6)
- Om ingredienserna du ska riva eller skiva är små sätter du den yttre pressklossen i matningsröret för att göra röret mindre. Använd sedan den inre pressklossen till att trycka ned ingredienserna i matningsröret. (Bild 7)

Tips: Du kan också använda den inre och den yttre pressklossen till att stänga matningsröret. På så sätt kan ingredienserna inte komma ut ur matningsröret.

Knivenhet

Du kan använda knivenheten till att hacka, mixa, blanda eller göra puré av ingredienser.

1 Ta bort skyddet från kniven (Bild 8).

Eggarna är mycket vassa. Rör inte vid dem.

2 Sätt i redskapshållaren i skålen. (Bild 9)

3 Sätt knivenheten på redskapshållaren i skålen (Bild 10).

4 Lägg ingredienserna i skålen. Skär större bitar i 3 x 3 x 3 cm stora bitar (Bild 11).

Obs! Sätt alltid redskapshållaren med knivenheten i skålen innan du tillsätter ingredienserna.

5 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 12).

6 Sätt pressklossen i matningsröret.

7 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 13).

8 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Tips

- När du hackar lök trycker du på puls-/Easy Clean-knappen några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad. (Bild 14)
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad. Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.
- Använd inte knivenheten till att hacka mycket hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskot eller isbitar eftersom det kan göra kniven slö.
- Den normala tillredningstiden för all hackning är 30–60 sekunder.
- Om mat fastnar på kniven eller på skålens sidor stänger du av apparaten och kopplar ur den. Använd sedan en spatel till att ta bort maten från kniven eller skålens sidor.

Knådningstillbehör

Du kan använda knådningstillbehöret till att knåda jäsdegar till bröd och pizza.
Den normala tillredningstiden för all knådning är 30–180 sekunder.

1 Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 9).

2 Sätt knådningstillbehöret på redskapshållaren. (Bild 15)

Obs! Sätt alltid redskapshållaren med knådningstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.

3 Lägg ingredienserna i skålen (Bild 16).

4 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 17).

5 Sätt pressklossen i matningsröret.

6 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 13).

7 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Skivnings- och rivningsinsatser

Kör aldrig hårda ingredienser, t.ex. isbitar, med insatserna.

Insatsernas eggar är mycket vassa. Rör inte vid dem.

1 Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 9).

2 Sätt önskad insats (skivnings- eller rivningsinsats) på redskapshållaren (Bild 18).

3 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 19).

4 Lägg ingredienserna i matningsröret. (Bild 20)
- Skär stora ingredienser i mindre bitar som passar i matningsröret.
- Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
- När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
- Om ingredienserna du ska riva eller skiva är små sätter du den yttre pressklossen i matningsröret för att göra röret mindre. Använd sedan den inre pressklossen till att trycka ned ingredienserna i matningsröret.

5 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 13).

6 Tryck pressklossen lätt mot ingredienserna i matningsröret.

7 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Tips
- När du river eller finfördelar mjuka ingredienser ska du använda en låg hastighet för att förhindra att ingredienserna blir till puré.
- Låt inte apparaten gå för länge när du river hårdost. Osten kan då bli för varm, börja smälta och bli klumpig.
- Använd inte insatserna till att riva choklad. Använd endast knivenheten till det ändamålet.

Emulgeringsskiva (endast HR7771)

Du kan använda emulgeringsskivan till att vispa grädde, ägg, äggvitor, snabbgröt, majonnäs och lätt sockerkakssmet.

1 Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 9).

2 Sätt emulgeringsskivan på redskapshållaren (Bild 21).

3 Lägg ingredienserna i skålen. (Bild 22)

4 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 23).
Sätt pressklossen i matningsröret.

5 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 24).

6 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 25).

Tips
- Använd inte emulgeringsskivan till att tillreda kaksmet med smör eller margarin eller till att knåda deg. Använd knådningstillbehöret för sådana ändamål.
- Se till att skålen och emulgeringsskivan är torra och fettfria när du vispar äggvitor. Äggvitorna måste vara rumstempererade.

Ballongvisp (endast HR7772)

Du kan använda ballongvispen till att vispa grädde, ägg, äggvitor, snabbgröt, majonnäs, lätt sockerkakssmet och andra mjuka ingredienser.

1 Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 9).

2 Sätt ballongvispen på redskapshållaren i skålen (Bild 26).

3 Lägg ingredienserna i skålen (Bild 27).

4 Sätt på locket på skålen (1). Sätt fast locket genom att vrida det medurs (2) (ett klickljud hörs) (Bild 28).

Sätt pressklossen i matningsröret.

5 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 29).

6 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 30).

7 Rengör alltid ballongvispen efter användning.

I kapitlet Rengöring finns instruktioner om hur du tar isär ballongvispen och rengör den.

Tips

- Använd inte ballongvispen till att tillreda kaksmet med smör eller margarin eller till att knåda deg. Använd knådningstillbehöret för sådana ändamål.
- Se till att skålen och ballongvispen är torra och fettfria när du vispar äggvitor. Äggvitorna måste vara rumstempererade.

Mixer

Mixern används till att:

- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Mosa ingredienser - t.ex. barnmat.

1 Sätt gummiringen på knivenheten (Bild 31).

2 Sätt knivenheten på botten av mixerbehållaren (1) och vrid knivenheten medurs (2) (Bild 32).

3 Sätt mixerbehållaren på motorenheten (1) och vrid den medurs tills den sitter fast (2). Handtaget ska peka mot ett av motorenhetens fyra hörn (Bild 33).

Tryck inte för hårt på mixerbehållarens handtag.

4 Lägg ingredienserna i behållaren (Bild 34).

Fyll aldrig mixerbehållaren med ingredienser som är varmare än 80 °C.

Undvik spill genom att aldrig fylla behållaren ovanför maxnivån, särskilt inte när du mixar varma vätskor.

5 Sätt locket på mixerbehållaren (1) och sätt fast det genom att vrida det medurs (2) (Bild 35).

6 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 13).

Öppna aldrig locket när kniven roterar.

Stick aldrig ned handen eller något annat föremål i behållaren medan mixern är igång.

Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter att du har tillrett två omgångar.

7 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 4).

Tips

- När apparaten är igång kan du fylla på vätska eller fasta ingredienser i mixerbehållaren genom öppningen i locket (Bild 36).
- Ju längre du kör apparaten desto mer finfördelad blir blandningen.
- Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du lägger dem i mixerbehållaren. Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- Krossa isbitar genom att lägga dem i behållaren, stänga locket och trycka på puls-/Easy Clean-knappen.
- Vissa ingredienser, t.ex. frukt, är enklare att mixa om du tillsätter lite vätska, t.ex. citronsaft.
- Använd kokta ingredienser när du ska mixa soppa.
- Om du inte är nöjd med resultatet kör du apparaten några extra gånger genom att trycka kort på puls-/Easy Clean-knappen. Du kan också blanda ingredienserna med en spatel (inte när mixern är igång), eller hälla ut lite av innehållet och tillreda en mindre mängd.

- När du tillreder vätska som är varm eller kan skumma (t.ex. mjölk) ska du inte hälla mer än 1 liter i mixerbehållaren för att undvika spill.
- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden om mat fastnar på mixerbehållarens sidor. Ta sedan bort maten med hjälp av en spatel.

Citruspress (endast HR7772)

Du kan använda citruspressen till att pressa ut juice ur färsk frukt. Du slipper få fruktkött, kärnor och skal i juicen.

1 Sätt i redskapshållaren i skålen (Bild 9).

2 Sätt citruspressen på redskapshållaren i skålen (Bild 37).

Obs! Se till att den utstående delen på silen låses fast i öppningen på skålens handtag.

3 Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg (Bild 29).

4 Tryck citrusfrukten mot konen (Bild 38).

Obs! Stoppa pressen då och då och avlägsna fruktkött från silen.

Obs! Vrid hastighetsväljaren till 0 så att apparaten stängs av när du ska ta bort fruktkött från silen.

5 Vrid hastighetsväljaren till 0 och koppla ur apparaten när du är klar med tillredningen (Bild 30).

Rengöring

1 Kontrollera att apparaten är avstängd och att nätsladden är utdragen.

2 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

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

3 Rengör de delar som har kommit i kontakt med mat i varmt vatten med lite diskmedel omedelbart efter användning.

Rengör knivenheten till matberedaren, insatserna och knivenheten till mixern mycket försiktigt. Eggarna är mycket vassa.

Obs! Alla delar utom motorenheten kan även diskas i diskmaskin.

- Se till att knivarnas eggar och insatserna inte kommer i kontakt med hårda föremål. De kan då bli slöa.
- Du kan dra ut visparna ur ballongvispen och rengöra dem separat.

Enkel rengöring av matberedarskålen och mixerbehållaren

1 Häll ljummet vatten (inte mer än 0,5 liter) och lite diskmedel i matberedarskålen eller mixerbehållaren. (Bild 39)

2 Placera locket på matberedarskålen eller mixerbehållaren (1) och vrid det medsols för att sätta fast det (2).

3 Tryck på puls-/Easy Clean-knappen (Bild 14).

4 Kör apparaten i minst 30 sekunder tills matberedarskålen eller mixerbehållaren är ren.

5 Ta bort mixerbehållaren eller matberedarskålen och skölj den med rent vatten.

Ballongvisp (HR7772)

Rengör alltid ballongvispen omedelbart efter användning.
Ballongvispen kan diskas i diskmaskin. Du kan även dra ut visparna ur ballongvispen och rengöra dem separat.

1 Dra ut visparna ur höljet till ballongvispen. (Bild 40)

2 När du vill sätta tillbaka visparna trycker du in dem i höljet igen.

Citruspress

Rengör alltid citruspressen omedelbart efter användning.
Citruspressen kan diskas i diskmaskin. Du kan även dra av konen från silen och rengöra den separat.

1 Dra av konen från silen (Bild 41).

2 När du vill sätta tillbaka konen trycker du tillbaka den på silen till citruspressen.

Förvaring

1 Stoppa in sladden i sladdförvaringsutrymmet på motorenhetens baksida. (Bild 42)

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 43).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Apparaten startar inte när jag väljer en hastighet eller trycker på puls-/Easy Clean-knappen.	Se till att matberedaren eller mixerbehållaren och dess lock är ordentligt hopsatta (ett klickljud ska höras). Kontrollera att redskapshållaren har satts fast ordentligt om du använder ett tillbehör med matberedarskålen. Om du använder mixerbehållaren ser du till att mixerns handtag pekar mot ett av motorenhetens fyra hörn. Låt locket sitta på för att förhindra spill. Om du använder matberedaren ser du till att skålens handtag är direkt ovanför symbolen för låst. Skålens lock sitter fast ordentligt när den utstående delen är fastsatt i öppningen på skålens handtag. Om alla delar är ordentligt fastsatta startar apparaten när du väljer en hastighet med hastighetsväljaren eller trycker på puls-/Easy Clean-knappen.
Apparaten slutar plötsligt fungera.	Värmesäkringen har förmodligen stängt av strömtillförseln till apparaten därför att den har överhettats. 1) Koppla ur apparaten. 2) Låt apparaten svalna i 1 timme. 3) Sätt i stickkontakten i uttaget. 4) Slå på apparaten igen.
Jag har valt fel hastighet för det tillbehör jag vill använda.	Kontrollera tillbehörets färg och välj motsvarande hastighet med hastighetsväljaren.
Emulgeringsskivan, ballongvispen eller knådningstillbehöret rör sig inte.	Se till att emulgeringsskivan, ballongvispen eller knådningstillbehöret är ordentligt fastsatt på redskapshållaren. Kontrollera också att matberedarskålen och locket är hopsatta på rätt sätt (ett klickljud ska höras).

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte när jag väljer hastighet för citruspressen.	Se till att redskapshållaren har satts fast på rätt sätt. Kontrollera att den utstående delen på silen har låsts fast i öppningen på skålens handtag. När den utstående delen är fastsatt i öppningen startar apparaten när du väljer rätt hastighet.
Silen till citruspressen är skadad.	Om silen är skadad ska du inte använda citruspressen. Kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren) för att beställa en ny sil. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept

Näringsrik grönsakssoppa från Budapest

Ingredienser

Tillreds i mixern:
- 240 g kålrabbi
- 240 g potatis
- 360 g selleri
- 120 g morötter
- vatten (fyll på upp till 1,5-litersmarkeringen)

Tillsätts under kokning:
- 150 g linser (från konservburk)
- 150 g rökt fläsk
- 190 g crème fraiche
- 15 g persilja
- salt
- nymalen peppar
- 1,5 buljongtärning
- 2 lagerblad

1 Sätt fast mixerbehållaren på motorenheten. Lägg kålrabbi, potatis, selleri, morötter och vatten i mixern i den här ordningen. Mixa ingredienserna i 10 sekunder vid lämplig hastighet för mixern om du vill ha grov soppa eller längre om du vill ha slätare soppa.

2 Lägg de mixade ingredienserna i en gryta och låt koka upp. Tillsätt crème fraiche, linser, fläsk och kryddor. Koka i 30 minuter under omrörning.

Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter att du har tillrett två omgångar.

Pizzadeg

Ingredienser:
- 240 g vetemjöl
- 1/2 tesked socker
- 1/2 tesked salt
- 1/2 paket snabbjäst
- 140 g varmt vatten
- 25 g olja

1 Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan knådningstillbehöret på redskapshållaren.

2 Lägg alla torra ingredienser i skålen och tillsätt vatten och olja.

3 Stäng och lås locket (ett klickljud hörs). Välj den hastighet som motsvarar knådningstillbehöret och låt apparaten gå tills degen har blivit en välknådad boll. Det tar ca 2 minuter.

4 Lägg degen i en skål, täck den med en fuktig duk och låt den jäsa i ca 40 minuter tills den är dubbelt så stor.

5 Lägg lite mjöl på arbetsbänken, rulla degen och gör två pizzadegar. Lägg dem sedan på en smord plåt.

6 Täck pizzadegarna med tomatsås och din favoritfyllning. Du kan använda ost, skinka, salami, bacon, svamp, tonfisk, lök, kronärtskocka, paprika m.m. Strö över lite oregano och häll lite olivolja på pizzorna innan du gräddar dem.

Tips: Du kan använda rivningsinsatsen till att riva ca 200 g ost (parmesan eller gouda). Sätt redskapshållaren i skålen och sätt rivningsinsatsen på

redskapshållaren. Stäng och lås locket (ett klickljud hörs). Skär osten i bitar som får plats i matningsröret och riv sedan osten.

Gurksallad med yoghurtsås

Ingredienser:
- 1 gurka
- 5 dl persilja
- 2,5 dl naturell yoghurt
- 1 msk senap
- Salt och svartpeppar efter smak

1 Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan skivningstillbehöret på redskapshållaren.

2 Stäng och lås locket (ett klickljud hörs). Skiva gurkan. Se kapitlet Använda apparaten under Skivnings- och rivningsinsatser för lämplig hastighet.

Tips: Använd skivningsinsatsens sida för tunna skivor. Tryck inte för mycket på pressklossen.

3 Lägg den skivade gurkan i en serveringsskål.

4 Sätt redskapshållaren i skålen och placera sedan knivenheten på redskapshållaren.

5 Lägg persiljan i skålen. Stäng och lås locket (ett klickljud hörs).

6 Hacka persiljan. Tryck på puls-/Easy Clean-knappen för att ha bättre kontroll över hackningen.

7 Tillsätt yoghurt, senap, salt och peppar och mixa i ytterligare några sekunder tills blandningen är slät.

8 Blanda såsen med gurkskivorna och förvara gurksalladen i kylskåp före servering.

Vispad grädde

Ingredienser:
- 2,5 dl färsk grädde

1 Kyl grädden i minst två timmar innan du vispar den.

2 Sätt redskapshållaren i skålen och sätt emulgeringsskivan (endast HR7771) eller ballongvispen (endast HR7772) på redskapshållaren.

3 Häll grädden i skålen.

4 Stäng och lås locket (ett klickljud hörs). Vispa grädden tills den har önskad konsistens. Välj den hastighet som motsvarar tillbehörets färg.

Tips: Förvara den vispade grädden i kylskåp före servering. Du kan servera vispad grädde till kakor, glass, frukt, kaffe eller använda den som fyllning i exempelvis tårtor.

Barnmat

Ingredienser:
- 250 g kokt kycklingkött
- 250 g kokt potatis
- 250 g kokta haricots verts
- 375 ml mjölk

1 Montera mixerbehållaren på motorenheten. Häll ingredienserna i mixern. Mixa ingredienserna i 25 sekunder i lämplig hastighet för mixern.

Om du vill tillreda en större mängd barnmat låter du apparaten svalna i 60 minuter efter att du har tillrett ingredienserna för varje omgång.

Maximala mängder och tillredningstider (Bild 44)

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

A İnce/orta dilimleme diski (sarı) (sadece HR7771)
B İnce/orta doğrama diski (sarı) (sadece HR7771)
C Bulamaç diski (sadece HR7771)
D Yoğurma aksesuarı
E Bıçak ünitesi
F Koruyucu kapak
G Motor ünitesi
H Hız seçme düğmesi
I İç itici
J Mutfak robotu haznesinin kapağı
K Aparat yuvası
L Hazne
M Güvenlik kilidi
N Darbe/Kolay Temizleme düğmesi
O Dış itici
P Besleme borusu
Q İnce/orta dilimleme diski (yeşil) (sadece HR7772)
R İnce/orta doğrama diski (yeşil) (sadece HR7772)
S Balon çırpıcı (sadece HR7772)
T Narenciye sıkacağı hunisi (sadece HR7772)
U Narenciye sıkacağı süzgeci (sadece HR7772)
V Tapa
W Blender haznesinin kapağı
X Kavanoz
Y Kauçuk halka
Z Bıçak ünitesi

Önemli

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

Genel

Tehlike

- Motor ünitesini kesinlikle suya ve başka sıvı maddelere batırmayın, musluk altında yıkamayın. Nemli bezle silerek temizleyin.

Uyarı

- Cihazı fişe takmadan önce üzerinde gösterilen gerilimin yerel şebeke gerilimine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçaları hasarlıysa, cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Yiyecekler hazne iç duvarına yapışırsa cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Daha sonra bir spatula kullanarak yiyeceği temizleyin.
- Cihaz çalışırken, malzemeleri besleme kanalından içeri bastırmak için asla parmaklarınızı veya başka bir cismi (örn. spatula) kullanmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- Diskler, blender bıçak ünitesi ya da mutfak robotu bıçak ünitesini kullanırken çok dikkatli olun. Bunları mutfak robotu haznesi veya blender kavanozdan çıkartırken, hazneyi veya kavanozu boşaltırken ve temizlerken özellikle dikkat edin. Kesici yüzeyleri son derece keskindir.

Dikkat

- Cihazı kesinlikle blender haznesi, mutfak robotu haznesi ya da bunların kapaklarını çevirerek kapatmayın. Cihazı daima, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirerek kapatın.
- Aksesuarları çıkarmadan önce cihazı kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (örn. spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekin.
- Kasenin veya haznenin kapağını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyin.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- Haznede belirtilen maksimum seviye göstergesini aşmayın.
- Uygun miktarlar ve işleme süreleri için bu kullanım kılavuzundaki tabloya başvurun.
- Bazı malzemeler, parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi olmaz. Renk değişimi genellikle bir süre sonra geçer.
- Blender haznesini veya mutfak robotu haznesini 80 C°'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Güvenlik özellikleri

Termal güvenlik kapatma sistemi

Cihazda termal emniyet kapatma sistemi bulunmaktadır ve cihazın aşırı ısınması durumunda güç kaynağı otomatik olarak kesilir.
Cihaz durursa:

1 Cihazın fişini prizden çekin.

2 Cihazı soğuması için 1 saat bekletin.

3 Elektrik fişini prize tekrar takın.

4 Cihazı tekrar çalıştırın.

Termal güvenlik kapatma sistemi çok sık devreye giriyorsa, Philips servisine veya yetkili bir Philips bayisine başvurun.

Dahili güvenlik kilidi

Bu özellik, cihazı yalnızca, blender haznesini veya mutfak robotu haznesini motor ünitesine ve kapağı hazneye doğru bir şekilde yerleştirdiyseniz çalıştırmanızı sağlar. Blender haznesi veya mutfak robotu haznesi ve hazne kapakları doğru şekilde yerleştirildiyse (bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü), dahili güvenlik kilidi açılacaktır.

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdayla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü)

Cihazın kullanımı

Genel

- Cihaz, blender veya mutfak robotu haznesi düzgün yerleştirilmediyse çalışmasını önleyen dahili bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır.

Yiyecek işleyici

1 Hazneyi motor ünitesi üzerine yerleştirin (1) ve sabitlemek için saat yönünde çevirin (2) (Şek. 2).

Dikkat: Hazne, sapı tam olarak kapalı kilit simgesinin üzerine geldiğinde doğru olarak yerleştirilmiştir.

2 Hazne içindeki aparat yuvasına istediğiniz aksesuarı (bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, bulamaç diski, balon çırpıcı, narenciye sıkacağı veya disklerden biri) takın. Bkz. aşağıda uygun bölüm.

3 Bıçak ünitesi, yoğurma aparatı veya balon çırpıcıyı kullanırken, işlenecek malzemeleri haznenin içine koyun.

Dikkat: Hazneyi MAX göstergesini aşmayacak şekilde doldurun.

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 3).

Dikkat: Kapak üzerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduğundan emin olun.

5 Disklerden birini kullanırken, malzemeleri besleme borusuna koyun ve itici ile aşağı doğru itin.

6 Haznedeki aksesuarın rengine uygun hız ayarını seçin. Bkz. aşağıda uygun bölüm.

7 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin (Şek. 4).

Besleme borusu ve itici

- Besleme borusunu sıvı ve/veya katı malzemeler eklemek için kullanın. (Şek. 5)
- Katı malzemeleri besleme borusundan aşağı itmek için dış iticiyi kullanın. (Şek. 6)
- Rendeleyeceğiniz ya da dilimleyeceğiniz malzemelerin çapı küçükse, besleme borusunu küçültmek için dış iticiyi besleme borusuna yerleştirin. Ardından, malzemeleri besleme borusundan aşağı itmek için iç iticiyi kullanın. (Şek. 7)

İpucu: Ayrıca, iç ve dış iticiyi besleme borusunu kapatmak için de kullanabilirsiniz. Bu, malzemelerin besleme borusundan çıkmasını önler.

Bıçak ünitesi

Bıçak ünitesini, malzemeleri doğramak, karıştırmak veya püre yapmak için kullanabilirsiniz.

1 Bıçağın koruyucu kapağını çıkarın (Şek. 8).

Bıçak kenarları çok keskindir. Bu kenarlara dokunmayın.

2 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin. (Şek. 9)

3 Bıçak ünitesini haznedeki aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 10).

4 Malzemeleri hazneye koyun. Büyük yiyecek parçalarını, yaklaşık 3x3x3 cm boyutlarında olacak şekilde önceden kesin (Şek. 11).

Dikkat: Malzemeleri eklemeden önce hazneye her zaman bıçak ünitesi ile aparat yuvasını yerleştirin.

5 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 12).

6 İticiyi besleme borusuna yerleştirin.

7 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 13).

8 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 4).

İpuçları

- Soğan doğrarken, darbe/Kolay Temizleme düğmesine birkaç kez basarak soğanın çok ince doğranmasını önleyin. (Şek. 14)
- Sert peynir veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi taktirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlarlar.
- Bıçağın körelmesine yol açabileceğinden, bıçak ünitesini kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğramak için kullanmayın.
- Tüm doğrama işlemlerinde standart işlem süresi 30-60 saniyedir.
- Bıçağa veya hazne iç duvarına yiyecek yapışırsa, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Daha sonra bıçaktaki veya hazne duvarındaki yiyeceği bir spatula kullanarak temizleyin.

Yoğurma aksesuarı

Yoğurma aksesuarını, ekmek ve pizza için mayalı hamur yoğurmak amacıyla kullanabilirsiniz.
Tüm yoğurma işlemleri için standart işlem süresi 30-180 saniyedir.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 9).

2 Yoğurma aksesuarını aparat yuvasına yerleştirin. (Şek. 15)

Dikkat: Malzemeleri eklemeden önce hazneye her zaman yoğurma aksesuarı ile aparat yuvasını yerleştirin.

3 Malzemeleri hazneye koyun (Şek. 16).

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 17).

5 İticiyi besleme borusuna yerleştirin.

6 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 13).

7 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 4).

Dilimleme ve doğrama diskleri

Buz küpleri gibi sert malzemeleri işlemek için diskleri kesinlikle kullanmayın.

Çok keskin olduklarından disk kenarlarına dokunmayın.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 9).

2 Aparat yuvasına istediğiniz diski (dilimleme veya doğrama diski) yerleştirin (Şek. 18)

3 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 19).

4 Malzemeleri besleme borusuna koyun. (Şek. 20)
- Besleme kanalına sığmalarını sağlamak için büyük malzemeleri önceden kesin.
- En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun.
- Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.
- Rendeleyeceğiniz ya da dilimleyeceğiniz malzemelerin çapı küçükse, besleme borusunu küçültmek için dış iticiyi besleme borusuna yerleştirin. Ardından, malzemeleri besleme borusundan aşağı itmek için iç iticiyi kullanın.

5 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 13).

6 İticiyi, yavaşça besleme borusundaki malzemelere bastırın.

7 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 4).

İpuçları
- Yumuşak malzemeleri parçalarken veya öğütürken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanın.
- Sert peynir doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, peynir ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlar.
- Diskleri çikolata işlemek için kullanmayın. Çikolata için sadece bıçak ünitesini kullanın.

Bulamaç diski (sadece HR7771)

Bulamaç diskini krema, yumurta, yumurta akı, hazır puding, mayonez ve yumuşak kek karışımı çırparken kullanabilirsiniz.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 9).

2 Bulamaç diskini aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 21).

3 Malzemeleri hazneye koyun. (Şek. 22)

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 23).
İticiyi besleme borusuna yerleştirin.

5 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 24).

6 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 25).

İpuçları
- Bulamaç diskini margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken veya hamur yoğururken kullanmayın. Bu işlemler için yoğurma aksesuarını kullanın.
- Yumurta akı çırparken haznenin ve bulamaç diskinin kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta akı oda sıcaklığında olmalıdır.

Balon çırpıcı (sadece HR7772)

Krema ve yumurta çırpmak, puding, mayonez ve pandispanya keki karışımı ve diğer yumuşak malzemeleri hazırlamak için balon çırpıcıyı kullanabilirsiniz.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 9).

2 Balon çırpıcıyı haznedeki aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 26).

3 Malzemeleri hazneye koyun (Şek. 27).

4 Kapağı haznenin üzerine yerleştirin (1). Sabitlemek için kapağı saat yönünde çevirin (2) ('klik') (Şek. 28).

İticiyi besleme borusuna yerleştirin.

5 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 29).

6 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 30).

7 Balon çırpıcıyı kullandıktan sonra mutlaka temizleyin.

Balon çırpıcıyı nasıl parçalara ayıracağınız ve temizleyeceğinizle ilgili talimatlar için bkz. temizleme bölümü.

İpuçları

- Balon çırpıcıyı margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken veya hamur yoğururken kullanmayın. Bu işlemler için yoğurma aksesuarını kullanın.
- Yumurta akı çırparken haznenin ve balon çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta akı oda sıcaklığında olmalıdır.

Blender

Blenderin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları ve içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak.
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

1 Lastik halkayı bıçak ünitesi üzerine takın (Şek. 31).

2 Bıçak ünitesini mikser haznesinin tabanına koyun (1) ve saat yönünde çevirin (2) (Şek. 32).

3 Blender haznesini motor ünitesinin üzerine yerleştirin (1) sabitlemek için saat yönünde çevirin (2). Hazne sapı, motor ünitesinin dört köşesinden birine bakmalıdır (Şek. 33).

Blender haznesinin sapına çok fazla güç uygulamayın.

4 Malzemeleri blender haznesine koyun (Şek. 34).

Blender haznesini 80 C°'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle kesinlikle doldurmayın.

Özellikle sıcak sıvıları karıştırırken sıçramayı önlemek için, hazneyi maksimum seviye göstergesinin üzerinde doldurmayın.

5 Kapağı blender haznesine yerleştirin (1) ve sabitlemek için saat yönünde çevirin (2) (Şek. 35).

6 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 13).

Bıçak dönerken kapağı kesinlikle açmayın.

Blender çalışırken hazne içine elinizi veya başka bir nesne sokmayın.

İki defa kullandıktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

7 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 4).

İpuçları

- Cihaz çalışırken, kapaktaki açıklıktan blender haznesine sıvı veya katı malzemeler ekleyebilirsiniz (Şek. 36).
- Cihazı ne kadar çalıştırırsanız, karıştırma sonucu o kadar iyi olur.
- Katı malzemeleri blender haznesine koymadan önce küçük parçalar halinde kesin. Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Buz küplerini kırmak için hazneye koyun, kapağı kapatın ve darbe/Kolay Temizleme düğmesine basın.
- Meyve gibi bazı malzemeleri, örneğin limon suyu ekleyerek daha kolay karıştırabilirsiniz.
- Çorba karıştırırken, pişmiş malzemeler kullanın.
- İstediğiniz sonuca ulaşamadıysanız, darbe/Kolay Temizleme düğmesine basarak cihazı kısa sürelerle birkaç defa daha çalıştırın. Ayrıca, malzemeleri spatulayla karıştırarak (blender çalışırken değil) veya daha küçük miktarlarla çalışmak için malzemenin bir kısmını boşaltarak daha iyi bir sonuç almayı deneyebilirsiniz.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdaları işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 1 litreden daha fazla doldurmamaya dikkat edin.

- Yiyecekler hazne iç duvarına yapışırsa cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Daha sonra bir spatula kullanarak yiyeceği temizleyin.

Narenciye sıkacağı (sadece HR7772)

Narenciye sıkacağını, taze meyve suyu sıkmak için kullanabilirsiniz. Posa, çekirdekler ve kabuklar meyve suyundan çıkarılır.

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin (Şek. 9).

2 Narenciye sıkacağını haznedeki aparat yuvasına yerleştirin (Şek. 37).

Dikkat: Süzgeç üzerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduğundan emin olun.

3 Aksesuar rengine uygun hızı seçin (Şek. 29).

4 Narenciyeyi huniye doğru bastırın (Şek. 38).

Dikkat:Arada bir elekteki posaları temizlemek için uygulamayı durdurun.

Dikkat: Süzgeçteki posayı temizlemek istediğinizde, cihazı kapatmak için hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin.

5 İşlem bittiğinde, hız seçme düğmesini 0 konumuna getirin ve cihazın fişini prizden çekin (Şek. 30).

Temizleme

1 Cihazın kapalı olduğundan ve fişinin çekildiğinden emin olun.

2 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

3 Yiyeceklerle temas eden parçaları, kullandıktan hemen sonra bir miktar deterjan ve sıcak su ile temizleyin.

Mutfak robotunun bıçak ünitesini, diskleri ve blender bıçak ünitelerini temizlerken çok dikkatli olun. Kesici kenarlar çok keskindir.

Dikkat: Motor ünitesi hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Bıçak ve disk kesici kenarlarının sert nesnelere temas etmediğinden emin olun. Bu, körelmelerine neden olabilir.
- Ayrıca temizlemek için çırpıcıları balon çırpıcıdan çıkarabilirsiniz.

Mutfak robotu haznesinin ve blender haznesinin kolay temizlenmesi

1 Mutfak robotu haznesine veya blender haznesine ılık su (en fazla 0,5 litre) doldurun ve bir miktar bulaşık deterjanı ekleyin. (Şek. 39)

2 Mutfak robotu haznesinin ve blender haznesinin kapağını takın (1) ve saat yönünde çevirerek yerine sabitleyin (2).

3 Darbe/Kolay Temizleme düğmesine basın (Şek. 14).

4 Mutfak robotu haznesi ve blender haznesi temizlenene kadar cihazı en az 30 saniye çalıştırın.

5 Blender veya mutfak robotu haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayın.

Balon çırpıcı (HR7772)

Balon çırpıcıyı kullandıktan hemen sonra mutlaka temizleyin.
Balon çırpıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrıca, tek tek temizlemek için çırpıcıları balon çırpıcıdan çıkarabilirsiniz.

1 Çırpıcıları balon çırpıcı muhafazasından çekerek çıkarın. (Şek. 40)

2 Çırpıcıları balon çırpıcı haznesine iterek tekrar takın.

Narenciye sıkacağı

Narenciye sıkacağını kullandıktan hemen sonra mutlaka temizleyin.
Narenciye sıkacağı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ayrıca, tek tek temizlemek için süzgeç ve huniyi çekerek ayırabilirsiniz.

1 Huniyi çekerek süzgeçten çıkarın (Şek. 41).

2 Huniyi, narenciye sıkacağının süzgecine bastırarak tekrar takın.

Saklama

1 Elektrik kablosunu, motor ünitesinin arkasında bulunan kordon saklama bölmesine itin. (Şek. 42)

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 43).

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Bir hız seçtiğimde veya darbe/Kolay Temizleme düğmesine bastığımda cihaz çalışmaya başlamıyor.	Mutfak robotu veya blender haznesi ve kapağının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun ('klik' sesi duyulur). Mutfak robotu haznesiyle bir aksesuar kullanıyorsanız aparat yuvasının düzgün şekilde takılmış olduğundan emin olun. Blender haznesini kullanıyorsanız, hazne sapının motor ünitesinin dört köşesinden birine baktığından emin olun. Sıçramayı önlemek için kapağı kapalı tutun. Mutfak robotunu kullanıyorsanız, hazne sapının tam olarak kapalı kilit simgesinin üzerine geldiğinden emin olun. Hazne kapağı, çıkıntı hazne sapındaki yuvaya tam olarak oturduğunda doğru şekilde kapanır. Tüm parçalar düzgün şekilde yerleştirilmişse, bir hız seçme düğmesi ile bir hız seçtiğinizde veya darbe/Kolay Temizleme düğmesine bastığınızda cihaz çalışmaya başlar.
Cihaz aniden duruyor.	Cihaz aşırı ısındığından termal güvenlik sistemi cihaza gelen gücü kesmiş olabilir. 1) Cihazın fişini prizden çekin. 2) Cihazın soğuması için 1 saat bekleyin. 3) Cihazın fişini prize takın. 4) Cihazı tekrar çalıştırın.
Kullanmak istediğim aksesuar için yanlış hız ayarını seçtim.	Aksesuarın rengini kontrol edin ve hız seçme düğmesine uygun hızı seçin.
Bulamaç diski, balon çırpıcı veya yoğurma aksesuarı dönmüyor.	Bulamaç diski, balon çırpıcı veya yoğurma aksesuarının aparat yuvasına düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Ayrıca, mutfak robotu haznesi ve hazne kapağının düzgün şekilde ('klik') yerleştirildiğinden emin olun.
Narenciye sıkacağı hızını seçtiğimde cihaz çalışmıyor.	Aparat yuvasının düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Süzgeç üzerindeki çıkıntının hazne sapındaki yuvaya oturduğundan emin olun. Çıkıntı yuvaya oturduğunda ve doğru hızı seçtiğinizde cihaz çalışmaya başlar.
Narenciye sıkacağının süzgeci hasar gördü.	Süzgeç hasar gördüyse narenciye sıkacağını kullanmayın. Yeni bir süzgeç sipariş etmek için ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezi (telefon numarasını dünya çapında garanti broşüründe bulabilirsiniz) ile iletişim kurun. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa, yerel Philips bayinize gidin.

Tarifler

Budapeşte usulü besleyici sebze çorbası

Malzemeler

Blender içinde işlenecekler:
- 240g lahana
- 240g patates
- 360g kereviz
- 120g havuç
- su (1,5 litre göstergesine kadar doldurun)

Pişirme sırasında eklenecekler:
- 150 gr mercimek (konserve)
- 150 gr et
- 190 gr taze krema
- 15 gr maydanoz
- tuz
- taze biber
- 1,5 tablet et/tavuk suyu
- 2 adet defne yaprağı

1 Blender haznesini motor ünitesine takın. Blender haznesine sırasıyla lahanayı, patatesi, kerevizi, havuçları ve suyu koyun. Malzemeleri taneli bir çorba için 10 saniye veya daha ince bir çorba için daha uzun süre uygun hızda karıştırın.

2 Karıştırılmış malzemeleri bir tavaya alıp kaynatın. Taze krema, mercimek, et ve otları ekleyin. Sürekli karıştırarak 30 dakika pişirin.

İki defa kullandıktan sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Pizza hamuru

Malzemeler:
- 240g beyaz un
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 paket kuru maya
- 140g ılık su
- 25g yağ

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve yoğurma aksesuarını aparat yuvasının üzerine takın.

2 Tüm kuru malzemeleri hazneye koyun, su ve yağı ekleyin.

3 Kapağı kapatın ve sabitleyin ('klik'). Yoğurma aksesuarı için uygun hızı seçin ve hamur iyice yoğrulmuş bir top haline gelene kadar cihazı çalıştırın. Bu işlem yaklaşık 2 dakika sürer.

4 Hamuru derin bir kaba alın, üzerini nemli bir bezle örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika kabarmasını bekleyin.

5 Tezgahı unlayın, hamuru açarak iki pizza tabanı hazırlayın ve bu tabanları yağlanmış bir pişirme tepsisine yerleştirin.

6 Pizza tabanlarını domates sosu yayın ve istediğiniz malzemeleri yerleştirin. Peynir, jambon, salam, pastırma, mantar, ton balığı, soğan, enginar, dolmalık biber vb. kullanabilirsiniz. Pizzaların üzerine biraz kekik serpin ve zeytinyağı gezdirin ve pişirin.

İpucu: Yaklaşık 200g peynir (Parmesan veya Gouda) doğramak için doğrama diskini kullanabilirsiniz. Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve doğrama diskini aparat yuvasına takın. kapağı kapatın ve sabitleyin ('klik'). Peyniri, besleme borusuna sığacak parçalara bölün ve mutfak robotunda doğrayın.

Yoğurt soslu salatalık

Malzemeler:
- 1 adet salatalık
- 2 fincan maydanoz yaprağı
- 1 fincan yoğurt
- 1 yemek kaşığı hardal
- Bir tutam tuz ve karabiber

1 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve dilimleme diskini aparat yuvasının üzerine takın.

2 Kapağı kapatın ve sabitleyin ('klik'). Salatalığı dilimleyin. Uygun hız için bkz. 'Dilimleme ve doğrama diskleri' altında 'Cihazın kullanımı' bölümü.

İpucu: İnce dilimler kesmek için dilimleme diskinin ince dilim tarafını kullanın. İticiye çok fazla güç uygulamayın.

3 Dilimlenmiş salatalığı bir servis kasesine alın.

4 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve bıçak ünitesini aparat yuvasının üzerine takın.

5 Maydanozu hazneye koyun. Kapağı kapatın ve sabitleyin ('klik').

6 Maydanozu doğrayın. Doğrama işlemini daha iyi kontrol edebilmek için darbe/Kolay Temizleme düğmesine basın.

7 Yoğurt, hardal, tuz ve biberi ekleyin ve homojen bir karışım elde edene kadar birkaç saniye daha çalıştırın.

8 Sosu salatalık dilimleri ile karıştırın ve servis yapmadan önce hazırladığınız salatayı buzdolabında bekletin.

Çırpılmış krema

Malzemeler:
- 250ml taze krema

1 İşlemden önce kremayı en az 2 saat soğutun.

2 Aparat yuvasını hazneye yerleştirin ve bulamaç diskini (sadece HR7771) veya balon çırpıcıyı (sadece HR7772) aparat yuvasının üzerine takın.

3 Kremayı hazneye koyun.

4 Kapağı kapatın ve sabitleyin ('klik'). İstediğiniz kıvamı elde edene kadar kremayı çırpın. Aksesuar rengine uygun hızı ayarını seçin.

İpucu: Servis yapmadan önce çırpılmış kremayı buzdolabında bekletin. Çırpılmış kremayı kek, dondurma, meyve ve kahve üzerinde veya pastalar için dolgu malzemesi olarak kullanabilirsiniz.

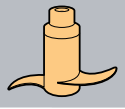
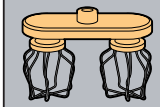
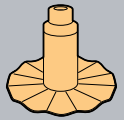
Bebek maması

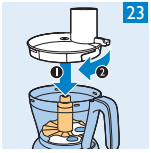
Malzemeler:
- 250g pişmiş tavuk eti
- 250g pişmiş patates
- 250g pişmiş taze fasulye
- 375ml süt

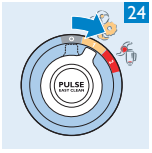
1 Blender haznesini motor ünitesine takın. Malzemeleri blender haznesine koyun. Malzemeleri, blender için uygun hızda 25 saniye karıştırın.

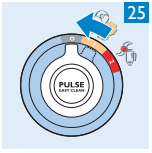
Daha büyük miktarda bebek maması hazırlamak isterseniz, her bir grubun malzemelerini işlemden geçirdikten sonra, cihazın soğuması için 60 saniye bekleyin.

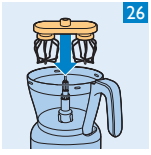
Maksimum miktarlar ve hazırlama süreleri (Şek. 44)

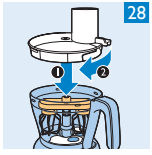
		Kg	
		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4	4 min
 HR7772  HR7771		2 - 6	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse

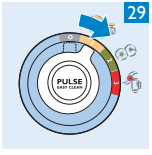


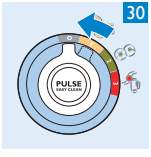


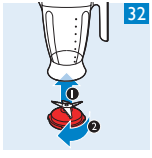


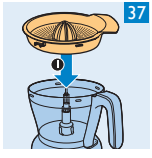


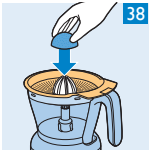


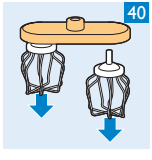


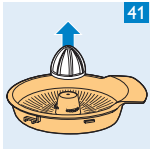


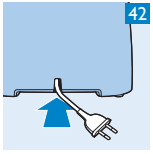


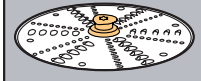
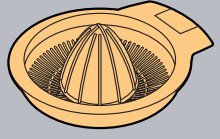


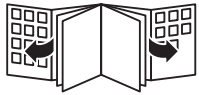








		Kg
 HR7771 HR7772		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
HR7771 HR7772		3
		750 g
		1000 g
		1
 HR7772		n.a



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.002.7222.3