Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

WEU_V1.0

4240 002 00391

Always there to help you

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

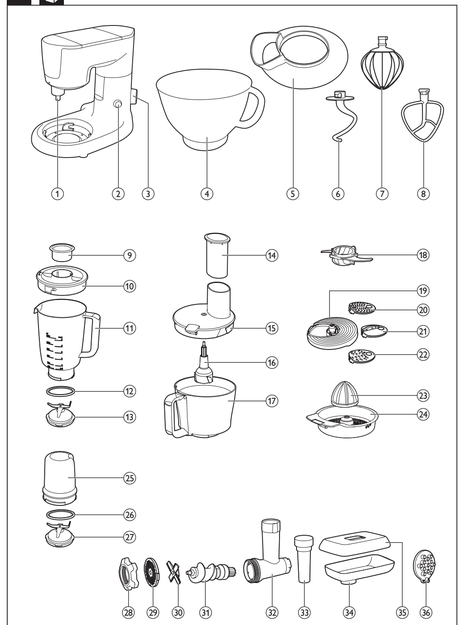
Question? Contact Philips

HR7951
HR7954
HR7958
HR7974
HR7975

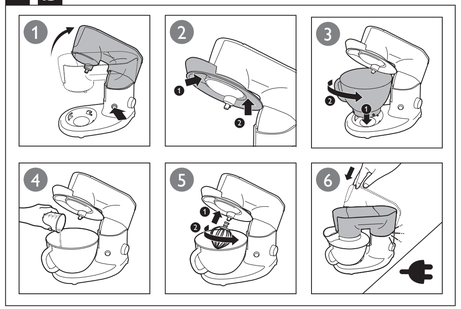
User manual

PHILIPS

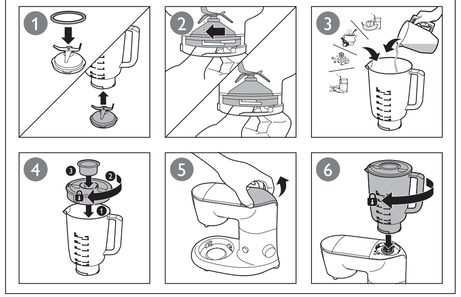
1



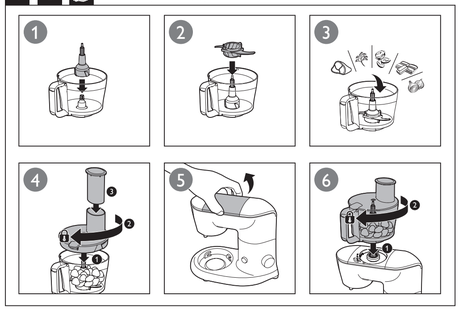
2



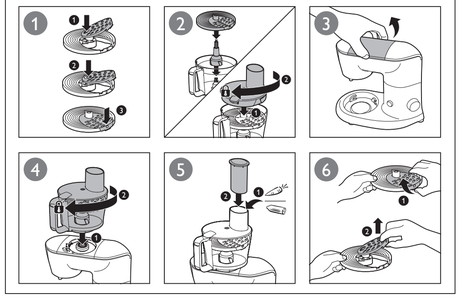
3



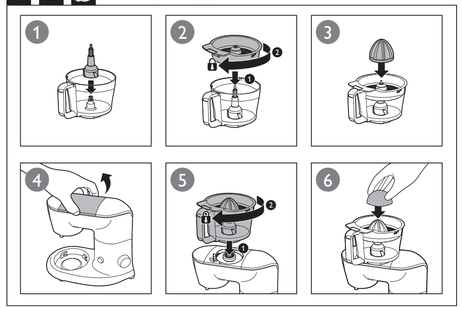
4 HR7954, HR7958, HR7974, HR7975



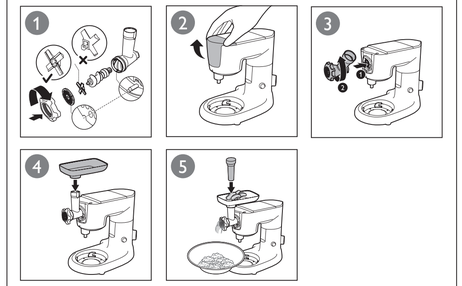
5 HR7954, HR7958, HR7974, HR7975



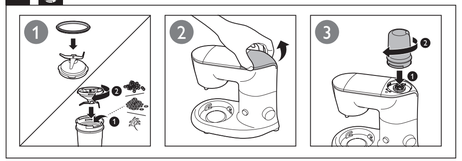
6 HR7954, HR7958, HR7974



7 HR7958, HR7975



8 HR7958



9

			Kg (MAX)	(MAX)	
			750 ml	5 min	7
			× 8	3 min	7
			750 g	3 min	1-4
			750 g	5 min	1-4
			750 g	3 min	1-4
			750 g	5 min	1-3
			1.25 L	1 min	7
			9 ×	P × 20	P
			400 g / 600 ml	2 min	7

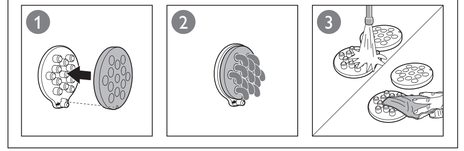
			Kg (MAX)	(MAX)	
(HR7954/HR7958/ HR7974/HR7975)	(HR7954/HR7958/ HR7974/HR7975)		500 g	5 × 1 sec	P
			500 g	5 × 1 sec	P/7
			50 g	30 sec	P
			250 g	60 sec	7
			250 g	45 sec	7
	(HR7954/HR7958/ HR7974/HR7975)		500 g	30 sec	4
			2 pcs	30 sec	4
	(HR7954/HR7958/ HR7974/HR7975)		200 g	30 sec	5
			500 g	30 sec	4
	(HR7954/ HR7958/ HR7974)		1 kg	2 min	2-3
			500 g	2 min	2-3
(HR7958)			40 g	30 sec	7
			50 g	30 sec	7
			40 g	30 sec	15
			85 g	3 sec	P
			100 g+10 g	5 sec	P
(HR7958/HR7975)			4 kg	3 min	7

EN	User manual	9
DA	Brugervejledning	16
DE	Benutzerhandbuch	23
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	31
ES	Manual del usuario	40
FI	Käyttöopas	48
FR	Mode d'emploi	55
IT	Manuale utente	63
NL	Gebruiksaanwijzing	71
NO	Brukerhåndbok	79
PT	Manual do utilizador	87
SV	Användarhandbok	95
TR	Kullanım kılavuzu	103

10

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

11



1 Welcome

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

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

Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when you handle or clean the disc inserts, the blade units of the food processor, blender and mill. The cutting edges are very sharp.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades and bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades and bowl tools.
- If food sticks to the wall of the blender jar, food processor bowl, or mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into to the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube of the food processor or the meat mincer hopper while the appliance is running. Use only the provided pusher for the food processor or meat mincer.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never unlock the kitchen machine's arm when other accessories (such as food processor, blender, mill or meat mincer) are attached.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.

Caution

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling and cleaning, or approaching parts that move in use.
- Always switch off the appliance by turning the knob to **0** position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling

or removing the parts of any of the accessories from the stand.

- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl, jar, mill). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.

Noise level: Lc = 82 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:

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

2 Overview (Fig. 1)

Kitchen machine

1. Beater shaft
2. Tilt switch
3. Speed selector (Rotary knob)
4. Bowl
5. Splash guard
6. Dough hook
7. Whisk
8. Beater

Blender

9. Measuring cup
10. Blender lid
11. Blender jar
12. Sealing ring
13. Blade unit

Food processor

14. Pusher
15. Lid
16. Tool holder

⑰ Processor bowl
⑱ Blade unit

Disc insert

⑲ Insert holder
⑳ Insert for granulating
㉑ Insert for slicing
㉒ Insert for shredding

Citrus press

㉓ Press cone
㉔ Sieve

Mill

㉕ Mill beaker
㉖ Sealing ring for mill
㉗ Blade unit for mill

Meat mincer

㉘ Screw ring
㉙ Fine grinding disc
㉚ Cutter/Knife
㉛ Worm shaft
㉜ Metal hopper
㉝ Pusher for metal hopper
㉞ Dust cover
㉟ Feeding tray
㊱ Innovative cleaning tool

3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
You can only switch on the appliance after you correctly assemble the accessories. Refer to Fig. 2 to 8 for the proper assembly.

Auto stop

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

Overload protection

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

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

4 Use your kitchen machine

Mixing bowl tools

Note

- Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at **0** position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Upto 750g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9.

Before you start, make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to Fig. 2.

Dough hook :

- For making bread and roll

Beater :

- For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter

Whisk :

- For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles

Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splashguard**: fit the splashguard onto the stand before using the bowl tools. You do not need to remove the splashguard to change tools. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking**: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading**: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
  If you want to re-knead the dough with your kitchen machine for a longer time, make sure the dough is pressed down to the bottom of the bowl to avoid dough over climbing onto the dough hook.

Recipes: Bread dough (maximum x1.5 quantity)

Ingredient:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water

1 Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2 Pour in the water and then the oil.
3 Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4 Grease a bowl with vegetable oil.
5 Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
6 Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7 Remove the air from the raised dough.
8 Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9 Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10 Bake at 180°C for 40 minutes.

Recipe: Cake batter

Ingredient:

- 3 eggs
- 150g butter
- 150 g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

1 Cut the butter into cubes of 2 cm.
2 Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
3 Gradually increase the speed from 1 to 4.
4 Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency.
5 Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 1 until all the ingredients are well mixed.
6 Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
7 Place it in the middle of the oven.
8 Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

Recipe: Pie pastry

Ingredient:

- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

1 Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.

2 Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.

3 Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough.
   - If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.

4 Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.

5 Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.

6 Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.

Recipe: Meringue

Ingredient:

- 4 egg whites
- 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

1 Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.

2 Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.

3 Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.

4 Preheat your oven to 105 °C and place the tray with the meringue in the center of the oven.

5 Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.

6 Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

Blender

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

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

Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9.

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

Note

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

Food processor

Blade unit

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

Blade unit: for chopping, mixing and pureeing ingredients

To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

Note

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

Disc with inserts

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

Granulating insert: for granulating ingredients to small/fine pieces

Slicing insert: for slicing ingredients

Shredding insert: for shredding ingredients into small strips

Caution

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

Note

- Precut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

Follow the steps below to assemble the disc inserts (Step 1 in Fig. 5).

1 Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.
2 Push the opening of the insert over the projection on the shaft.
3 Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

Citrus press

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

Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to **0** position and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

Meat mincer (HR7978/ HR7975 only)

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

The meat mincer is intended for fine chopping or mixing of raw or cooked meat.

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

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

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage during grinding.

Mill (HR7978 only)

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

You can use the mill to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and use as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 85g at speed **P** for 3 seconds.

Note

- Follow the recommended quantities, processing time and speed for the ingredients as indicated in Fig 9.
- Do not exceed the maximum level of the mill jar.

5 Cleaning

Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 10) for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.

Caution

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

1 Clean the motor unit with a moist cloth.
2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
3 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

Quick cleaning

Follow the steps below to clean the food processor bowl and blender jar easier. (Make sure that the blade is assembled in the bowl if you clean the food processor bowl.)

1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and a few drops of washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
3 Turn the knob to speed P. Let the appliance run for 30 seconds or until the food processor bowl or blender jar is clean.
4 After use, turn the knob to **0** position and then unplug the appliance.
5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

6 Guarantee and service

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

1 Velkommen

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på **www.philips.com/welcome**

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

Advarsel

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør skiveindsatserne eller knivenhederne i foodprocessoren, blenderen og møllekværnen. Knivbladenes ægge er meget skarpe.
- Fjern piskeriset eller dejkrogen fra din køkkenmaskine, inden du vasker den.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene og skålredskaberne sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden du fjerner de ingredienser, der blokerer knivene og skålredskaberne.
- Hvis der sidder mad fast på siden af blenderglasset, foodprocessorens skål eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel til at fjerne det, der sidder fast.
- Stik aldrig dine fingre eller genstande (f.eks. en spatel) ned i skålen, når du bruger skålredskaberne, mens apparatet kører.
- Brug aldrig dine fingre eller en genstand (f.eks. en spatel) til at skubbe ingredienser ind i foodprocessorens påfyldningsrør eller kødhakkerens tragt, mens apparatet kører. Brug kun den medfølgende nedstopper til foodprocessoren eller kødhakkeren.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i skålen, foodprocessoren eller blenderen, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige damppåvirkning.
- Lås aldrig køkkenmaskinens arm op, når andet tilbehør (f.eks. foodprocessor, blender, møllekværn eller kødhakker) er tilsluttet.
- Tilslut og brug aldrig mere end ét redskab eller tilbehør samtidig på køkkenmaskinen.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Forsigtig

- Sluk altid apparatet, og træk stikket ud, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler den, skiller den ad eller rengør den eller nærmer dig dele, der bevæger sig ved brug.
- Sluk altid for apparatet ved at dreje knappen til **0**.
- Vent altid, indtil de bevægelige dele er stoppet, når du slukker apparatet, og træk derefter stikket ud, før du løfter armen af standeren eller åbner, afmonterer eller fjerner dele af noget tilbehør fra standeren.
- Overskrid ikke maksimum-markeringen på tilbehøret (skål, glas, møllekværn). De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges, når du bruger køkkenmaskinens redskaber.

- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionerne og tabellen for rengøring i brugervejledningen.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 80°C), før de kommes i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulerødder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.

Støjniveau: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Genbrug

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

Bortskaf aldrig dine produkter sammen med andet husholdningsaffald. Undersøg venligst de lokale regler for indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Oversigt (fig. 1)

Køkkenmaskine

① Piskerisaksel
② Vippekontakt
③ Hastighedsvælger (drejeknap)
④ Skål
⑤ Stænkbeskyttelse
⑥ Dejkrog
⑦ Piskeris
⑧ Piskeris

Blender

⑨ Målebæger
⑩ Blenderlåg
⑪ Blenderglas
⑫ Tætningsring
⑬ Knivenhed

Foodprocessor

⑭ Nedstopper
⑮ Låg
⑯ Tilbehørsholder
⑰ Foodprocessorskål
⑱ Knivenhed

Skive

⑲ Holder
⑳ Indsats til granulering
㉑ Indsats til snitning
㉒ Indsats til rivning

Citruspresser

㉓ Pressekegle
㉔ Si

Kværn

㉕ Bæger til møllekværn
㉖ Tætningsring til møllekværn
㉗ Knivenhed til møllekværn

Kødhakker

㉘ Skruering
㉙ Fin hulskive
㉚ Hakker/kniv
㉛ Slangeskakt
㉜ Metaltragt
㉝ Nedstopper til metaltragten
㉞ Støvdæksel
㉟ Påfyldningsbakke
㊱ Nyskabende rengøringsværktøj

3 Før juiceren bruges første gang

Før du bruger køkkenmaskinen og tilbehøret for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.
Du kan først tænde for apparatet, når du har monteret tilbehøret korrekt. Se i Fig. 2 til 8 for korrekt montering.

Automatisk stop

Din køkkenmaskine slukkes automatisk efter 15 minutters konstant brug. Dette er med til at forebygge potentielle sikkerhedsproblemer ved langvarig brug.

Overopfyldningsbeskyttelse

Din køkkenmaskine standser også automatisk, hvis den er overfyldt.
Følg nedenstående trin for at nulstille apparatet i tilfælde af overfyldning:

1 Drej knappen til position **0**, og træk derefter stikket ud.
2 Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen.
3 Lad apparatet køle ned i nogle minutter.
4 Sæt stikket i strømforsyningen, og vælg den ønskede hastighed igen.

4 Brug din køkkenmaskine

Redskaber til blandeskål

Bemærk

- Inden du tænder din køkkenmaskine, skal du sikre dig, at knappen står i position **0**, og derefter sætte piskeriset eller dejkrogen i.
- Du kan bearbejde op til 750 g mel samt andre ingredienser i skålen.
- Følg de anbefalede mængder, tilberedningstider og hastigheder i fig. 9.

Før du starter, skal du sørge for at vælge det ønskede tilbehør blandt det følgende og sætte det på som vist i fig. 2.

Dejkrog:

- Til brød og boller

Piskeris:

- Til kager, småkager, tærte, bagværk, kartoffelmos, pastadej, glutenfrit brød og koldt smør

Piskeris:

- Til æggehvide, fløde, marengs, mousse og soufflé

Tips

- Øg hastigheden gradvist for at undgå stænk.
- **Stænkbeskyttelse**: Monter stænkbeskyttelsen på standeren, inden du begynder at bruge skålredskaberne. Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkbeskyttelsen for at skifte redskaber. Du kan tilsætte ingredienser gennem stænkbeskyttelsens tud.
- **Piskning**: Inden du pisker æggehvider eller fløde, skal du sørge for, at skålen og piskeriset er tørre og fri for fedt.
- **Ældning**: Brug dejkrogen til at ælte dej til brød og pizza. Du skal justere mængden af væske til at forme dejen i forhold til luftfugtighed og temperatur.
  Hvis du vil genælte dejen med din køkkenmaskine i længere tid, skal du sørge for, at dejen er presset ned til bunden af skålen for at undgå, at den bevæger sig op på dejkrogen.

Opskrifter: Brøddej (maks. x1,5 mængde)

Ingredienser:

- 500 g mel
- 50 g olivenolie
- 1 tsk salt
- 1 tsk. sukker
- 7 g gær
- 260 ml varmt vand

1 Kom alle de tørre ingredienser i skålen, og sæt drejegrebet på hastighed 1.
2 Hæld vandet i og derefter olien.
3 Øg hastigheden til 2-3, og fortsæt med at ælte, indtil der er dannet én glat dejkugle.
4 Smør en skål med vegetabilsk olie.
5 Læg dejkuglen i denne skål, og dæk den til med film.
6 Lad den hæve i 1 time til dobbelt størrelse.
7 Pres luften ud af den hævede dej.
8 Form dejen som et brød, og læg den i en brødform.
9 Dæk den til, og lad den hæve i formen i 1 time.
10 Bag ved 180°C i 40 minutter.

Opskrift: Kagedej

Ingredienser:

- 3 æg
- 150 g smør
- 150 g sukker
- 150 g mel
- 3 g bagepulver

1 Skær smørret i firkanter på 2 cm.
2 Put smørfirkanterne i skålen sammen med sukkeret, og bland det ved hastighed 1.
3 Øg gradvist hastigheden fra 1 til 4.
4 Tilsæt æggene et ad gangen, og bliv ved med at blande ved hastighed 4, indtil det har opnået en cremet konsistens.
5 Vend bagepulver og mel i blandingen, og bland ved hastighed 1, indtil alle ingredienserne er blandet godt sammen.
6 Kom dejen i en 30 cm lang aluminiumsform.
7 Stil den midt i ovnen.
8 Bag i 30-40 minutter ved 180°C.

Opskrift: Tærtedej

Ingredienser:

- 340 g hvedemel, plus ekstra til rulning
- 227 g koldt usaltet smør skåret i 2 cm firkanter
- 1 tsk salt
- 1 tsk. sukker
- 6 til 8 spsk. iskoldt vand

1 Kom alle de tørre ingredienser i skålen, og sæt drejegrebet på hastighed 1.
2 Tilsæt det kolde smør til de tørre ingredienser, og øg gradvist hastigheden fra 1 til 3.

3 Tilsæt 1 spsk. iskoldt vand ad gangen til blandingen, indtil den danner en smuldrende dej.
   - Hvis dejen ikke holder sammen, tilsættes en smule mere vand, og den blandes i længere tid. Tilsæt ikke for meget vand. Ellers bliver skorpen hård.
4 Form dejen til den form, du ønsker, og pak den ind i film.
5 Sæt den i køleskabet i mindst 1 time og op til 2 dage.
6 Lad dejen hvile ved stuetemperatur i et par minutter, inden du ruller den ud og bager den.

Opskrift: Marengs

Ingredienser:

- 4 æggehvider
- 1 kop (200 gram) sukker

1 Pisk æggehviderne ved hastighed 7, indtil der dannes bløde toppe.
2 Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, og bland samtidigt ved hastighed 4, indtil hviderne bliver stive.
3 Placer med en ske marengsen på en bageplade dækket med bagepapir.
4 Forvarm ovnen til 105 °C, og sæt pladen med marengsen midt i ovnen.
5 Bag marengsen i cirka 1-1,5 time, indtil den er tør og sprød.
6 Sluk ovnen, og tør marengsen i ovnen i 1,5 time.

Blender

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 3.

Blender: til blendning af smoothies, shakes, juice og knusning af is

Følg de anbefalede mængder, tilberedningstider og hastigheder i fig. 9.

For at knuse is skal du gentagne gange dreje knappen til hastighed **P**, indtil isen er knust fint.

Bemærk

- Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.
- Montér altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderglasset.
- Tilføj flydende ingredienser under blendning ved at hælde dem i blenderglasset gennem påfyldningshullet, når du har fjernet målebægeret.
- Skær ingredienser i mindre stykker, før du blender dem.
- Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
- Undgå spild: Når du blender flydende ingredienser, som har tendens til at skumme (f.eks. mælk), bør du højst hælde 1 liter i blenderglasset.
- Kom ingredienser i blenderglasset op til maksimummærket.

Foodprocessor

Knivenhed

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 4.

Knivenhed: til hakning, miksning og purering af ingredienser

For at fjerne mad, der sidder fast på kniven eller skålen, skal du først stoppe tilberedningen og slukke apparatet og derefter bruge en spatel.

Bemærk

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

Skiver med indsatser

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

Indsats til granulering: til granulering af ingredienser i små/fine stykker

Indsats til snitning: til snitning af ingredienser

Indsats til rivning: til rivning af ingredienser i små strimler

Forsigtig

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

Bemærk

- Forskær store ingredienser til stykker, der kan gå i påfyldningstragten.

Følg nedenstående trin for at samle skiveindsatser (trin 1 i fig. 5).

1 Anbring rive-/snitteskivens åbning oven over holderens skaft.
2 Tryk rive-/snitteskivens åbning over skaftet.
3 Tryk rive-/snitteskiven på holderen, indtil den låser fast med et klik.

Citruspresser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6.

Bemærk

- Sæt sien til citruspresseren på skaftet i skålen. Sørg for, at tappen på sien er låst fast over skålens håndtag. Du kan høre et klik, når sien er sat rigtigt fast.
- Pres citrusfrugten ned over keglen. Stop presningen for om nødvendigt at fjerne frugtkødet fra sien. Når du er færdig med presningen eller ønsker at fjerne frugtkødet, skal du dreje knappen til positionen **0** og fjerne skålen fra apparatet sammen med tilbehøret.

Kødhakker (kun HR7978/HR7975)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 7.

Kødhakkeren er beregnet til fin hakning eller blanding af råt eller tilberedt kød.

Hvis kødet sidder fast i tragten, skal du følge nedenstående trin for at nulstille:

1 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.
2 Afmonter tragten.
3 Fjern blokeringen.
4 Monter tragten igen.
5 Sæt stikket i strømforsyningen, og vælg den ønskede hastighed igen.

Bemærk

- Du må aldrig hakke ben, nødder eller andre hårde ingredienser.
- Brug aldrig frossent kød! Tø kødet op, før du hakker det.
- Skub aldrig for meget kød ind, og tryk aldrig for hårdt, når du skubber kød ind i tragten. Dermed forebygger du overbelastning af apparatet.

Tips

- Fjern ben, brusk og sener fra kødet for at undgå blokering under hakningen.

Møllekværn (kun HR7978)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 8.

Du kan bruge møllekværnen til at hakke kaffebønner, peberkorn, nødder, urter, tørrede frugter osv.

Tørrede frugter som f.eks. figner kan hakkes and bruges som drys på yoghurt eller pålæg til brød eller kiks.

For at opnå de bedste resultater, når du tilbereder tørrede black mission-figner, må du højst bruge 85 g ved hastigheden **P** i 3 sekunder.

Bemærk

- Følg de anbefalede mængder, tilberedningstider og hastigheder i fig. 9.
- Overskrid ikke møllekværnbeholderens maksimale niveau.

5 Rengøring

Advarsel

- Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.
- Se tabellen (fig. 10) for oplysninger om rengøring af delene med vand, opvaskemaskine og/eller en fugtig klud.

Forsigtig

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

1 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
2 Rengør de øvrige dele i varmt vand (< 60°C) tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
3 Opbevar apparatet og tilbehøret på et tørt sted efter rengøring.

Hurtig rengøring:

Du kan benytte følgende trin til at rengøre foodprocessorskålen og blenderglasset på en nem måde. (Sørg for, at kniven er samlet i skålen, hvis du rengør foodprocessorskålen.)

1 Kom lunkent vand (maks. 0,5 liter) og et par dråber opvaskemiddel i foodprocessorskålen eller blenderglasset.
2 Sæt låget på foodprocessorskålen eller blenderglasset, og drej med uret for at fastgøre det.
3 Drej knappen til hastighed P. Lad apparatet køre i 30 sekunder, eller indtil foodprocessorskålen eller blenderglasset er rent.
4 Efter brug drejes knappen til positionen **0**, og apparatet kobles fra stikkontakten.
5 Tag blenderglasset eller foodprocessorskålen af, og skyl efter med rent vand.

6 Garanti og service

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

1 Willkommen!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome**.

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

Warnung

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung oder Reinigung der Scheibeneinsätze, der Messereinheiten von Maschinenaufsatz, Mixer und Mühle. Die Klingen sind sehr scharf.
- Entfernen Sie vor dem Waschen den Schneebesen, Quirl oder Knethaken von Ihrer Küchenmaschine.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer oder Schüsselwerkzeuge blockiert sind, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Messer und Schüsselwerkzeuge blockieren.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher, an der Schüssel für des Maschinenaufsatzes oder der Rührschüssel haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Stecken Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber) in die Rührschüssel, wenn Sie eines der Schüsselwerkzeuge verwenden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung des Maschinenaufsatzes oder in den Einfülltrichter des Fleischwolfs zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer für den Maschinenaufsatz oder den Fleischwolf.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Schüssel, Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Entsperren Sie niemals den Küchenmaschinenarm, wenn andere Zubehörteile (wie Maschinenaufsatz, Mixer, Mühle oder Fleischwolf) aufgesetzt sind.

- Setzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder Zubehörteil gleichzeitig auf die Küchenmaschine auf.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät stets aus, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen und reinigen, oder wenn Sie Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Schalter immer in die Position **0**.
- Erst, wenn alle beweglichen Teile nach dem Ausschalten zum Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen wurde, sollten Sie den Arm vom Standfuß heben, den Deckel abnehmen und Zubehörteile auseinandernehmen oder anfassen.
- Überschreiten Sie nicht die auf den Zubehörteilen (Schüssel, Becher, Mühle) angegebene maximale Füllmenge. Befolgen Sie beim Verwenden der Küchenmaschinenwerkzeuge die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen, und halten Sie sich an die Reinigungstabelle in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten wie Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.

Geräuschpegel: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetische Felder

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

Recycling

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

Entsorgen Sie Ihr Produkt niemals zusammen mit dem normalen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Die korrekte Entsorgung des nicht mehr benötigten Produkts hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

2 Überblick (Abb. 1)

Küchenmaschine

① Achse für den Quirl
② Kippschalter
③ Geschwindigkeitsregler (Drehknopf)
④ Behälter
⑤ Spritzschutz
⑥ Knethaken
⑦ Schneebesen
⑧ Quirl

Standmixer

⑨ Messbecher
⑩ Deckel des Mixers
⑪ Mixbecher
⑫ Dichtungsring
⑬ Messereinheit

Küchenmaschine

⑭ Stopfer
⑮ Deckel
⑯ Zubehörhalter
⑰ Schüssel für Küchenmaschine
⑱ Messereinheit

Einsätze

⑲ Einsatzhalter
⑳ Einsatz zum Reiben
㉑ Einsatz zum Schneiden
㉒ Einsatz zum Raspeln

Zitruspresse

㉓ Presskegel
㉔ Sieb

Mühle

㉕ Mühlenbecher
㉖ Dichtungsring für Mühle
㉗ Messereinheit für Mühle

Fleischwolf

㉘ Schraubring
㉙ Feine Zerkleinerungsscheibe
㉚ Schneideeinheit/Messer
㉛ Metallschnecke
㉜ Metallbehälter
㉝ Stopfer für den Metallbehälter
㉞ Staubabdeckung
㉟ Einfüllschale
㊱ Innovatives Reinigungswerkzeug

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Küchenmaschine und Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.
Sie können das Gerät erst einschalten, nachdem Sie das Zubehör richtig eingebaut haben.
Beziehen Sie sich auf Abb. 2 bis 8 für den richtigen Zusammenbau.

Autostop

Ihre Küchenmaschine schaltet sich nach 15 Minuten Dauerbetrieb automatisch aus. Dies kann eventuelle Probleme aufgrund von längerem Gebrauch verhindern.

Überlastungsschutz

Ihre Küchenmaschine hält automatisch an, wenn sie überlastet ist.
Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte zum Zurücksetzen des Geräts im Falle von Überlastung:

1 Drehen Sie den Schalter auf die Position **0**, und ziehen Sie dann den Netzstecker.

2 Entnehmen Sie einige der Zutaten, um die Belastung zu verringern.

3 Lassen Sie das Gerät einige Minuten lang auskühlen.

4 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

4 Verwendung der Küchenmaschine

Rührschüsselwerkzeuge

Anmerkung

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Küchenmaschine, dass sich der Schalter in Position **0** befindet, und setzen Sie den Schneebesen, Quirl oder Knethaken auf.
- Bis zu 750 g Mehl einschließlich anderer Zutaten können in der Schüssel verarbeitet werden.
- Befolgen Sie die angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen in Abb. 9.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren gewünschten Aufsatz aus den folgenden auswählen und ihn zusammenzusetzen gemäß der Abb. 2.

Knethaken:

- Zum Zubereiten von Brot und Brötchen

Quirl:

- Zum Zubereiten von Kuchen, Plätzchen, Torten, Pasteten, Kartoffelbrei, Pastateig, glutenfreiem Brot und kalter Butter

Schneebesen:

- Zum Zubereiten von Eischnee, Schlagsahne, Baisers, Mousses und Soufflés

Tipp

- Um Spritzer zu vermeiden, erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach und nach.
- **Spritzschutz**: Befestigen Sie den Spritzschutz auf der Standhalterung, bevor Sie die Schüsselwerkzeuge verwenden. Sie müssen den Spritzschutz nicht entfernen, um die Werkzeuge auszutauschen. Sie können die Zutaten durch die Öffnung des Spritzschutzes zugeben.
- **Rühren:** Bevor Sie Eiweiß oder Sahne schlagen, vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Quirl trocken und fettfrei sind.
- **Kneten**: Verwenden Sie den Knethaken, um Hefeteig für Brot und Pizza zu kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.
  Wenn Sie den Teig in die Küchenmaschine zurückgeben und ihn für eine längere Zeit erneut kneten möchten, vergewissern Sie sich, dass der Teig auf den Boden der Schüssel gedrückt ist, um zu vermeiden, dass der Teig am Knethaken hochklettert.

Rezepte: Brotteig (maximal 1,5 Mal der angegebenen Menge)

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 50 g Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 TL Zucker
- 7 g Hefe
- 260 ml warmes Wasser

1 Füllen Sie alle trockenen Zutaten in den Behälter, und drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.

2 Rühren Sie das Wasser und dann das Öl unter.

3 Schalten Sie auf Geschwindigkeitsstufe 2-3 um, und kneten Sie weiter, bis eine gleichmäßige Teigkugel entsteht.

4 Fetten Sie eine Schüssel mit pflanzlichem Öl ein.

5 Legen Sie die Teigkugel in die Schüssel und decken sie mit Frischhaltefolie ab.

6 Lassen Sie den Teig eine Stunde aufgehen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

7 Entlüften Sie den aufgegangenen Teig.

8 Bringen Sie ihn in eine längliche Form, und füllen Sie ihn in eine Kastenform.

9 Decken Sie ihn zu, und lassen Sie ihn in der Form für 1 Stunde aufgehen.

10 Backen Sie ihn 40 Minuten bei 180°C.

Rezept: Kuchenteig

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Butter
- 150 g raffinierter Zucker
- 150 g Mehl
- 3 g Backpulver

1 Schneiden Sie die Butter in 2 cm große Würfel.

2 Geben Sie die Würfel und den Zucker in den Behälter, und schlagen Sie sie mit Geschwindigkeitsstufe 1.

3 Erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe nach und nach von 1 bis 4.

4 Fügen Sie die Eier einzeln hinzu, und rühren Sie weiter mit Geschwindigkeitsstufe 4, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

5 Geben Sie Backpulver und Mehl hinzu, und rühren Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1, bis alle Zutaten gut verrührt sind.

6 Füllen Sie den Teig in eine 30 cm lange Aluminiumform.

7 Stellen Sie ihn in die Mitte vom Backofen.

8 Backen Sie ihn für 30 bis 40 Minuten bei einer Temperatur von 180°C.

Rezept: Tortenteig

Zutaten:

- 340 g Mehl, plus Mehl zum Ausrollen
- 227 g kalte ungesalzene Butter, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- 1 TL Zucker
- 6 bis 8 Teelöffel Eiswasser

1 Füllen Sie alle trockenen Zutaten in den Behälter, und drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.

2 Fügen Sie den trockenen Zutaten die kalte Butter hinzu, und erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe nach und nach von 1 auf 3.

3 Fügen Sie einen Teelöffel Eiswasser zu der Masse hinzu, bis ein krümeliger Teig entsteht.

- Wenn der Teig nicht zusammenhält, fügen Sie ein wenig mehr Wasser hinzu, und rühren Sie eine Zeit lang. Fügen Sie nicht zu viel Wasser hinzu. Andernfalls könnte die oberste Teigschicht hart werden.

4 Geben Sie dem Teig die gewünschte Form, und packen Sie ihn in Frischhaltefolie ein.

5 Bewahren Sie ihn für mindestens 1 Stunde, bis zu 2 Tage im Kühlschrank auf.

6 Setzen Sie den Teig für einige Minuten der Raumtemperatur aus, bevor Sie ihn ausrollen und backen.

Rezept: Baiser

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 1 Tasse (200 Gramm) extrafeiner Zucker oder Puderzucker

1 Schlagen Sie die Eiweiße mit Geschwindigkeitsstufe 7, bis sie schaumig werden.

2 Geben Sie nach und nach den Zucker hinzu, während Sie auf Geschwindigkeitsstufe 4 weiterrühren, bis sich feste Spitzen bilden.

3 Löffeln Sie das Baiser auf ein Backblech, das mit Backpapier abgedeckt ist.

4 Heizen Sie Ihren Ofen auf 105 °C vor, und stellen Sie das Blech mit dem Baiser in die Mitte des Ofens.

5 Backen Sie die Baisers für etwa 1 bis 1,5 Stunden, bis sie trocken und knusprig sind.

6 Schalten Sie den Ofen aus, und trocknen Sie die Baisers für etwa 1,5 Stunden im Ofen.

Standmixer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3.

Standmixer: Zum Pürieren von Smoothies, Shakes, Säften sowie zum Zerkleinern von Eis

Befolgen Sie die angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen in Abb. 9.

Um Eis zu zerkleinern, drehen Sie den Schalter wiederholt auf die Geschwindigkeitsstufe **P**, bis das Eis fein zerkleinert ist.

Anmerkung

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.
- Um während des Mixens flüssige Zutaten hinzuzufügen, füllen Sie diese über die Einfüllöffnung in den Mixbecher, indem Sie den Messbecher entfernen.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden: Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.

Küchenmaschine

Messereinheit

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 4.

Messereinheit: Zum Schneiden, Mischen und Pürieren von Zutaten

Um die Speisen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften bleiben zu entfernen, halten Sie das Gerät zunächst an, schalten Sie es aus, und setzen Sie dann einen Teigschaber ein.

Anmerkung

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

Scheibeneinsätze

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren gewünschten Einsatz aus den Folgenden auswählen und alles zusammensetzen, gemäß Abb. 5.

Einsatz zum Reiben: Zum Reiben von Zutaten in kleine/feine Stücke

Einsatz zum Schneiden: Zum Schneiden von Zutaten

Einsatz zum Raspeln: Zum Raspeln von Zutaten in kleine Streifen

Vorsicht

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

Anmerkung

- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Schritte zum Einsetzen der Scheibeneinsätze (Schritt 1 in Abb. 5).

1 Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über dem Schaft des Einsatzhalters.

2 Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft.

3 Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter, bis er hörbar einrastet.

Zitruspresse

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 6.

Anmerkung

- Setzen Sie das Sieb für die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Wenn das Sieb richtig angebracht wurde, rastet es hörbar ein.
- Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel. Unterbrechen Sie das Auspressen, um ggf. Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen. Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, drehen Sie den Schalter auf die Position **0**, und nehmen Sie die Schüssel mit dem Zubehör vom Gerät.

Fleischwolf (nur HR7978/ HR7975)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7.

Der Fleischwolf ist zum Zerkleinern oder Mixen von rohem oder gekochtem Fleisch vorgesehen.

Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte, wenn sich das Fleisch im Behälter verhängt.

1 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

2 Entfernen Sie den Behälter.

3 Beseitigen Sie die Blockierung.

4 Setzen Sie den Behälter erneut ein.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

Anmerkung

- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Zutaten.
- Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch! Tauen Sie das Fleisch zunächst auf, bevor Sie es zerkleinern.
- Drücken Sie nicht zu viel Fleisch hinein, oder üben Sie keinen zu starken Druck beim Hineingeben von Fleisch in den Behälter aus. Dies kann einer Überlastung des Geräts vorbeugen.

Tipp

- Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch, um eine Blockierung während des Mahlens zu vermeiden.

Mühle (nur HR7978)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 8.

Sie können die Mühle zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kräutern, getrockneten Früchten usw. verwenden.

Getrocknete Früchte wie Feigen können zerkleinert und als Zutat für Joghurts oder als Aufstrich für Brot oder Kekse verwendet werden.

Verwenden Sie für beste Ergebnisse beim Verarbeiten getrockneter Feigen (maximal 85 g) 3 Sekunden lang die Geschwindigkeitsstufe **P**.

Anmerkung

- Befolgen Sie die in Abb. 9 angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen für die jeweiligen Zutaten.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Mühlenbechers.

5 Reinigen

Warnung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Beziehen Sie sich auf die Tabelle (Abb. 10), um Informationen zum Reinigen der Teile mit Wasser, Spülmaschine und/oder einem feuchten Tuch zu erhalten.

Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung der Scheibeneinsätze und Messereinheiten von Maschinenaufsatz, Mixer und Mühle.

1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

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

3 Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung an einem trockenen Ort.

Schnellreinigung

Reinigen Sie die Schüssel des Maschinenaufsatzes und den Mixbecher folgendermaßen.
(Vergewissern Sie sich, dass das Messer in der Schüssel montiert ist, wenn Sie die Schüssel des Maschinenaufsatzes reinigen.)

1 Gießen Sie lauwarmes Wasser (nicht mehr als 0,5 Liter) mit etwas Spülmittel in die Schüssel des Maschinenaufsatzes bzw. den Mixbecher.

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

3 Drehen Sie den Regler auf die Geschwindigkeit P. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist laufen.

4 Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf die Position **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

5 Nehmen Sie den Mixbecher oder die Schüssel des Maschinenaufsatzes ab, und spülen Sie diese mit sauberem Wasser ab.

6 Garantie und Kundendienst

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

1 Καλώς ήρθατε

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

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

Προειδοποίηση

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις, το προστατευτικό κάλυμμα ή άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή εμφανείς ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ή καθαρίζετε τις προσθήκες του δίσκου και τις λεπίδες της κουζινομηχανής, του μπλέντερ και του μύλου. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμιξης, το χτυπητήρι ή το εξάρτημα ζυμώματος από την κουζινομηχανή πριν το πλύσιμο.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Αν οι λεπίδες και τα εργαλεία του μπολ κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες και τα εργαλεία του μπολ.
- Αν το φαγητό κολλήσει στις πλευρικές επιφάνειες της κανάτας του μπλέντερ, του μπολ της κουζινομηχανής ή του μπολ ανάμειξης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε από τα εργαλεία του μπολ ανάμειξης, μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στο μπολ.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας της κουζινομηχανής ή στη χοάνη της μηχανής του κιμά. Για την κουζινομηχανή ή τη μηχανή του κιμά, να χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο εξάρτημα ώθησης.
- Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστά υγρά στο μπολ, στην κουζινομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν ξαφνικά από τη συσκευή με τη μορφή ατμού.

- Μην κλειδώνετε ποτέ το βραχίονα της συσκευής όταν είναι συνδεδεμένα άλλα εξαρτήματα (όπως η κουζινομηχανή, το μπλέντερ, ο μύλος ή η μηχανή του κιμά).
- Μην συνδέετε και μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερα από ένα εργαλεία ή εξαρτήματα ταυτόχρονα στην κουζινομηχανή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Προσοχή

- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό της ή όταν πλησιάζεστε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στη θέση **0**.
- Να περιμένετε πάντα μέχρι να σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη και στη συνέχεια να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν ανασηκώσετε το βραχίονα της βάσης ή πριν ανοίξετε, αποσυναρμολογήσετε ή αφαιρέσετε τα μέρη των εξαρτημάτων από τη βάση.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα όπως υποδεικνύεται στα εξαρτήματα (μπολ, κανάτα, μύλος). Όταν χρησιμοποιείτε τα εργαλεία της κουζινομηχανής, να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Για τον καθαρισμό, ανατρέξτε στις οδηγίες και στον πίνακα που παρέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (< 80°C).
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.
- Ορισμένα υλικά, όπως τα καρότα, ενδέχεται να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

Επίπεδο θορύβου: Lc = 82 dB [A]

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

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

Ανακύκλωση

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

Μην απορρίπτετε ποτέ το προϊόν σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά

με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

2 Επισκόπηση (εικ. 1)

Κουζινομηχανή

① Στέλεχος εξαρτήματος ανάμειξης
② Διακόπτης κλίσης
③ Επιλογέας ταχύτητας (περιστροφικός διακόπτης)
④ Μπολ
⑤ Εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα
⑥ Εξάρτημα ζυμώματος
⑦ Χτυπητήρι
⑧ Εξάρτημα ανάμειξης

Μπλέντερ

⑨ Δοσομετρητής
⑩ Καπάκι μπλέντερ
⑪ Κανάτα μπλέντερ
⑫ Δακτύλιος σφράγισης
⑬ Λεπίδα

Κουζινομηχανή

⑭ Εξάρτημα ώθησης
⑮ Καπάκι
⑯ Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
⑰ Μπολ κουζινομηχανής
⑱ Λεπίδα

Εξάρτημα δίσκου

⑲ Εξάρτημα συγκράτησης προσθήκης
⑳ Προσθήκη για κοκκοποίηση
㉑ Προσθήκη για κοπή
㉒ Προσθήκη για τεμαχισμό

Λεμονοστύφτης

㉓ Κώνος πίεσης
㉔ Σουρωτήρι

Μύλος

㉕ Δοχείο μύλου
㉖ Δακτύλιος σφράγισης για το μύλο
㉗ Μονάδα λεπίδων μύλου

Μηχανή κιμά

㉘ Βιδωτός δακτύλιος
㉙ Δίσκος για λεπτό άλεσμα
㉚ Κόφτης/μαχαίρι
㉛ Ελικοειδής άξονας
㉜ Μεταλλική χοάνη
㉝ Εξάρτημα ώθησης για τη μεταλλική χοάνη
㉞ Κάλυμμα σκόνης
㉟ Δίσκος τροφοδοσίας
㊱ Πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού

3 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε την κουζινομηχανή και τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό.
Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνο αφού έχετε συναρμολογήσει σωστά τα εξαρτήματα. Για σωστή συναρμολόγηση, ανατρέξτε στις εικ. 2 έως 8.

Αυτόματη διακοπή

Η κουζινομηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 15 λεπτά συνεχόμενης λειτουργίας. Αυτή η δυνατότητα μπορεί να αποτρέψει πιθανά προβλήματα ασφάλειας που οφείλονται σε παρατεταμένη χρήση.

Προστασία από υπερφόρτωση

Η κουζινομηχανή θα σταματήσει επίσης να λειτουργεί αυτόματα όταν υπερφορτωθεί. Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε περίπτωση υπερφόρτωσης, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1 Γυρίστε το κουμπί στη θέση **0** και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

2 Αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το φορτίο.

3 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά.

4 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

4 Χρήση της κουζινομηχανής

Εργαλεία μπολ ανάμιξης

Σημείωση

- Πριν ενεργοποιήσετε την κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί είναι στη θέση **0** και έπειτα συνδέστε το χτυπητήρι, το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζυμώματος.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έως 750 γρ. αλεύρι και πρόσθετα υλικά στο μπολ.
- Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στην εικ. 9.

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε το εξάρτημα που θέλετε από τα παρακάτω και συναρμολογήστε το σύμφωνα με την εικ. 2.

Εξάρτημα ζυμώματος:

- Για ψωμί και αρτοπαρασκευάσματα

Εξάρτημα ανάμειξης:

- Για κέικ, μπισκότα, πίτες, ζύμη για γλυκά, πουρέ πατάτας, ζύμη για ζυμαρικά, ψωμί χωρίς γλουτένη και κρύο βούτυρο

Χτυπητήρι:

- Για ασπράδια αυγού, κρέμες, μαρέγκα, μους και σουφλέ

Συμβουλή

- Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα, να αυξάνετε πάντα την ταχύτητα σταδιακά.
- **Εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα**: Τοποθετήστε το εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα στη βάση πριν χρησιμοποιήσετε τα εργαλεία του μπολ. Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε το εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα για να αλλάξετε εργαλεία. Μπορείτε να προσθέτετε υλικά μέσω του στομίου στο εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα.
- **Χτύπημα**: Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών ή κρέμα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το χτυπητήρι είναι στεγνά και δεν έχουν λίπη.
- **Ζύμωμα**: Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζυμώματος για να ετοιμάσετε ζύμη για ψωμί και πίτσα. Πρέπει να ρυθμίσετε την ποσότητα του υγρού για τη ζύμη ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία. Αν θέλετε να ζυμώσετε ξανά τη ζύμη με την κουζινομηχανή για περισσότερο χρόνο, βεβαιωθείτε ότι έχετε πιέσει τη ζύμη προς τα κάτω στον πυθμένα του μπολ, ώστε να μην φουσκώσει υπερβολικά και κολλήσει στο εξάρτημα ζυμώματος.

Συνταγές: Ζύμη για ψωμί (μέγιστη ποσότητα x 1,5)

Υλικά:

- 500γρ. αλεύρι
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 7 γρ. μαγιά
- 260 ml χλιαρό νερό

1 Προσθέστε όλα τα ξηρά υλικά στο μπολ και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην ταχύτητα 1.

2 Ρίξτε το νερό και κατόπιν το λάδι.

3 Επιλέξτε την ταχύτητα 2-3 και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή μπάλα.

4 Λαδώστε ένα μπολ με φυτικό λάδι.

5 Τοποθετήστε τη μπάλα της ζύμης σε αυτό το μπολ και καλύψτε τη με μεμβράνη.

6 Αφήστε τη να φουσκώσει για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.

7 Αφαιρέστε τον αέρα από τη ζύμη που έχει φουσκώσει.

8 Διπλώστε την σε ρολό και τοποθετήστε την σε μια φόρμα.

9 Καλύψτε την και αφήστε τη να φουσκώσει στη φόρμα για 1 ώρα.

10 Ψήστε στους 180°C για 40 λεπτά.

Συνταγή: Ζύμη για κέικ

Υλικά:

- 3 αβγά
- 150 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 150 γρ. αλεύρι
- 3 γρ. μπέκιν πάουντερ

1 Κόψτε το βούτυρο σε κύβους 2 εκ.

2 Βάλτε τους κύβους με τη ζάχαρη στο μπολ και αναμείξτε τα υλικά στην ταχύτητα 1.

3 Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα από το 1 στο 4.

4 Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και συνεχίστε την ανάμειξη στην ταχύτητα 4 μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές, κρεμώδες μείγμα.

5 Προσθέστε το μπέκιν πάουντερ και το αλεύρι στο μείγμα και χτυπήστε στην ταχύτητα 1 μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

6 Βάλτε τη ζύμη σε σκεύος αλουμινίου με μήκος 30 εκ.

7 Τοποθετήστε το στη μέση του φούρνου.

8 Ψήστε για 30-40 λεπτά σε θερμοκρασία 180°C.

Συνταγή: Ζύμη για πίτες

Υλικά:

- 340 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και επιπλέον αλεύρι για το άνοιγμα
- 227 γρ. κρύο, ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε κύβους 2 εκ.

- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 6 έως 8 κουταλιές της σούπας παγωμένο νερό

1 Βάλτε όλα τα ξηρά υλικά στο μπολ και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην ταχύτητα 1.

2 Προσθέστε το κρύο βούτυρο στα ξηρά υλικά και αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα από το 1 στο 3.

3 Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας παγωμένο νερό στο μείγμα, μέχρι να σχηματιστούν θρύμματα στη ζύμη.
   - Αν η ζύμη δεν έχει δέσει ακόμα, προσθέστε λίγο ακόμα νερό και αναμείξτε τα υλικά για περισσότερο χρόνο. Μην προσθέσετε πολύ νερό. Διαφορετικά, η ζύμη θα σκληρύνει.

4 Δώστε στη ζύμη το σχήμα που θέλετε και τυλίξτε την με πλαστική μεμβράνη.

5 Αφήστε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα ή για έως και 2 ημέρες.

6 Πριν ανοίξετε και ψήσετε τη ζύμη, αφήστε την σε θερμοκρασία δωματίου για μερικά λεπτά.

Συνταγή: Μαρέγκες

Υλικά:

- 4 ασπράδια αυγών
- 1 φλιτζάνι (200 γρ.) πολύ λεπτή ζάχαρη ή άχνη ζάχαρη

1 Χτυπήστε τα ασπράδια στην ταχύτητα 7 μέχρι το μείγμα να αρχίσει να στέκεται.

2 Προσθέστε τη ζάχαρη σταδιακά ενώ επεξεργάζεστε το μείγμα στην ταχύτητα 4, μέχρι να αρχίσει να στέκεται.

3 Τοποθετήστε τη μαρέγκα κουταλιά-κουταλιά σε ταψί καλυμμένο με αντικολλητικό χαρτί.

4 Προθερμάνετε το φούρνο στους 105 °C και τοποθετήστε το ταψί με τη μαρέγκα στο κέντρο του φούρνου.

5 Ψήστε τις μαρέγκες για περίπου 1-1,5 ώρα, μέχρι να στεγνώσουν και να είναι τραγανές.

6 Σβήστε το φούρνο και αφήστε τις μαρέγκες να στεγνώσουν στο εσωτερικό του για 1,5 ώρα.

Μπλέντερ

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 3.

Μπλέντερ: για smoothie, κοκτέιλ, χυμούς και θρυμματισμένο πάγο

Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στην εικ. 9.

Για να θρυμματίσετε πάγο, στρέψτε το κουμπί στην ταχύτητα **P** επανειλημμένα μέχρι να δημιουργηθούν ομοιόμορφα θρύμματα.

Σημείωση

- Όταν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι για να βάλετε στην κανάτα το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο.
- Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες προτού τις στερεώσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, αφαιρέστε το δοσομετρητή και προσθέστε τα στην κανάτα μπλέντερ από το στόμιο τροφοδοσίας.
- Προετοιμάστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε, κόβοντάς τα σε κομματάκια.
- Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις αντί σε μια μεγάλη.
- Για να μην χύνονται τα υλικά: Κατά την επεξεργασία ενός υγρού που έχει την τάση να αφρίζει (όπως το γάλα), μην βάζετε στην κανάτα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υγρό.
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και προσέξτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης.

Κουζινομηχανή

Λεπίδα

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 4.

Μονάδα λεπίδων: για τεμαχισμό, ανάμειξη και πολτοποίηση υλικών

Για να αφαιρέσετε το φαγητό που έχει κολλήσει στη λεπίδα ή στο τοίχωμα του μπολ, σταματήστε την επεξεργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα.

Σημείωση

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

Δίσκος με προσθήκες

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε τον κατάλληλο δίσκο από τους παρακάτω και συναρμολογήστε τον σύμφωνα με την εικ. 5.

Εξάρτημα κοκκοποίησης: για να δημιουργείτε μικρούς/λεπτούς κόκκους υλικών

Εξάρτημα κοπής: για κοπή υλικών

Εξάρτημα τεμαχισμού: για τεμαχισμό των υλικών σε μικρές λωρίδες

Προσοχή

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα κοπής της προσθήκης του δίσκου. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την προσθήκη του δίσκου για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια.
- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

Σημείωση

- Κόψτε εκ των προτέρων τα υλικά που έχουν μεγάλο μέγεθος σε κομμάτια που χωρούν στο στόμιο τροφοδοσίας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να συναρμολογήσετε τις προσθήκες δίσκου (Βήμα 1 στην εικ. 5).

1 Τοποθετήστε το άνοιγμα της προσθήκης πάνω στο στέλεχος του εξαρτήματος συγκράτησης προσθηκών.

2 Σπρώξτε το άνοιγμα της προσθήκης πάνω στην προεξοχή του στελέχους.

3 Πιέστε την προσθήκη στο εξάρτημα συγκράτησης προσθηκών, μέχρι να κουμπώσει στη θέση της ("κλικ").

Λεμονοστύφτης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 6.

Σημείωση

- Τοποθετήστε τη σήτα του λεμονοστύφτη στο στέλεχος μέσα στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της σήτας έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του μπολ. Αν τοποθετήσετε σωστά τη σήτα, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο. Αν χρειαστεί, σταματήστε να πιέζετε για να αφαιρέσετε τον πολτό από το σουρωτήρι. Όταν τελειώσετε το στύψιμο ή θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, γυρίστε το κουμπί στη θέση **0** και βγάλτε το μπολ από τη συσκευή, με τα εξαρτήματα πάνω στο μπολ.

Μηχανή κιμά (μόνο στα μοντέλα HR7978/HR7975)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 7.

Η μηχανή του κιμά προορίζεται για την κοπή ή την ανάμειξη ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος.

Όταν κολλήσει κρέας στη χοάνη, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να αποκαταστήσετε το πρόβλημα:

1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
2 Αφαιρέστε το συγκρότημα της χοάνης.
3 Καθαρίστε τα υλικά που έχουν κολλήσει.
4 Συναρμολογήστε ξανά τη χοάνη.
5 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

Σημείωση

- Μην αλέθετε ποτέ κόκκαλα, καρπούς με κουκούτσια ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας! Πριν αλέσετε το κρέας, θα πρέπει πρώτα να το ξεπαγώσετε.
- Μην τοποθετείτε μεγάλη ποσότητα και μην ασκείτε υπερβολική πίεση όταν σπρώχνετε το κρέας στο εσωτερικό της χοάνης. Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής.

Συμβουλή

- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των υλικών κατά την άλεση.

Μύλος (μόνο στο μοντέλο HR7978)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 8.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε κόκκους καφέ, πιπέρι, ξηρούς καρπούς, μυρωδικά, αποξηραμένα φρούτα κ.λπ.

Μπορείτε να κόψετε αποξηραμένα φρούτα π.χ. σύκα για να τα χρησιμοποιήσετε ως γαρνιτούρα στο γιαούρτι σας ή να τα αλείψετε στο ψωμί ή στα μπισκότα σας.

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την επεξεργασία αποξηραμένων σύκων, χρησιμοποιήστε ποσότητα έως και 85 g στην ταχύτητα **P** για 3 δευτερόλεπτα.

Σημείωση

- Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα για τα υλικά, όπως αναγράφονται στην εικ. 9.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη της κανάτας του μύλου.

5 Καθαρισμός

Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγουμένως από το ρεύμα.
- Ανατρέξτε στον πίνακα (εικ. 10) για πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των εξαρτημάτων με νερό, στο πλυντήριο των πιάτων ή/και με υγρό πανί.

Προσοχή

- Φροντίστε τα αιχμηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να στομώσει τις λεπίδες.
- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τις προσθήκες του δίσκου και τις λεπίδες της κουζινομηχανής, του μπλέντερ και του μύλου.

1 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
2 Για να καθαρίσετε τα υπόλοιπα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό (< 60 °C) και υγρό απορρυπαντικό ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
3 Μετά το καθάρισμα, αποθηκεύστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε μέρος χωρίς υγρασία.

Γρήγορος καθαρισμός

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να καθαρίσετε πιο εύκολα το μπολ της κουζινομηχανής και την κανάτα του μπλέντερ. (Όταν καθαρίζετε το μπολ της κουζινομηχανής, βεβαιωθείτε πως η λεπίδα είναι στερεωμένη στο μπολ.)

1 Ρίξτε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0,5 λίτρο) και λίγες σταγόνες υγρού απορρυπαντικού στο μπολ της κουζινομηχανής ή στην κανάτα του μπλέντερ.
2 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ της κουζινομηχανής ή στην κανάτα του μπλέντερ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κουμπώσει.
3 Γυρίστε το κουμπί στην ταχύτητα P. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα ή μέχρι να καθαρίσει το μπολ της κουζινομηχανής ή η κανάτα του μπλέντερ.
4 Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στη θέση **0** και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
5 Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ ή το μπολ της κουζινομηχανής και ξεπλύνετέ τα με καθαρό νερό.

6 Εγγύηση και επισκευή

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

1 Bienvenido

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

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

Advertencia

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora o cualquier otra pieza están dañados o tienen grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar los accesorios del disco, las unidades de cuchillas del robot de cocina, la batidora y el molinillo. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Retire las varillas, el levantaclaras o los ganchos para amasar del aparato antes de lavarlo.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas y las herramientas del recipiente se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas y las herramientas.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, al recipiente del robot de cocina o al recipiente para mezclar, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, no meta nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) en el recipiente para mezclar si alguna de las herramientas del recipiente está en uso.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, no meta nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada del robot de cocina o por la tolva de la picadora de carne. Utilice solo el empujador suministrado para el robot de cocina o la picadora de carne.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el recipiente, en el robot de cocina o en la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Nunca desbloquee el brazo del aparato cuando estén conectados otros accesorios, tales como el robot de cocina, la batidora, la picadora de carne o el molinillo.
- No conecte ni utilice nunca más de una herramienta o accesorio en el aparato al mismo tiempo.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

Precaución

- Apague y desenchufe siempre el aparato si lo va a dejar desatendido, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo, o antes de tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Apague siempre el aparato girando el control hasta la posición **0**.
- Después de apagar el aparato espere siempre hasta que las piezas móviles se paren y, a continuación, desenchúfelo antes de elevar el brazo del soporte, abrirlo, desmontarlo o retirar las piezas de cualquiera de los accesorios del soporte.
- No exceda el nivel máximo indicado en los accesorios (recipiente, jarra, molinillo). Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento al utilizar las herramientas del aparato, como se indica en el manual de usuario.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza del manual de usuario.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen (80° C o menos) antes de procesarlos.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.

Nivel de ruido: Lc = 82 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje

Este producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:

Nunca deseche el producto con la basura normal del hogar. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Descripción general (figura 1)

Amasadora

① Eje de varilla
② Interruptor de inclinación
③ Selector de velocidad (control giratorio)
④ Recipiente
⑤ Protección contra salpicaduras
⑥ Gancho para amasar
⑦ Levantaclaras
⑧ Varilla

Batidora

⑨ Vaso medidor
⑩ Tapa de la batidora
⑪ Jarra de la batidora
⑫ Junta
⑬ Unidad de cuchillas

Robot de cocina

⑭ Empujador
⑮ Tapa
⑯ Soporte de accesorios
⑰ Recipiente del procesador
⑱ Unidad de cuchillas

Accesorios del disco

⑲ Soporte para accesorios
⑳ Accesorio para rallar
㉑ Accesorio para cortar en rodajas
㉒ Accesorio para cortar en tiras

Exprimidor

㉓ Cono exprimidor
㉔ Tamiz

Molinillo

㉕ Vaso del molinillo
㉖ Junta de la unidad de cuchillas del molinillo
㉗ Unidad de cuchillas del molinillo

Picadora de carne

㉘ Rosca
㉙ Disco para picado fino
㉚ Unidad de corte/cuchilla
㉛ Eje sin fin
㉜ Tolva de metal
㉝ Empujador para la tolva de metal
㉞ Cubierta antipolvo
㉟ Bandeja de alimentación
㊱ Innovadora herramienta de limpieza

3 Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar el aparato y sus accesorios por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Solo se puede encender después de montar correctamente los accesorios. Consulte las figuras de la 2 a la 8 para realizar un montaje correcto.

Parada automática

La amasadora se apagará automáticamente tras 15 minutos de funcionamiento continuo. Esto puede evitar posibles problemas de seguridad debido al uso prolongado.

Protección contra sobrecarga

El robot de cocina también se parará automáticamente en caso de sobrecarga.

Para reiniciar el aparato en caso de sobrecarga, siga los pasos que se indican a continuación:

1 Gire el control hasta la posición **0** y, a continuación, desenchufe el aparato.
2 Quite algunos de los ingredientes para reducir la carga.
3 Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos.
4 Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

4 Uso del robot de cocina

Herramientas para el recipiente de mezclar

Nota

- Antes de conectar la amasadora, asegúrese de que el control se encuentra en la posición **0** y, a continuación, conecte el levantaclaras, las varillas o el gancho para amasar.
- En dicho recipiente, puede procesar hasta 750 g de harina, además del resto de ingredientes correspondientes.
- Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados como se indica en la figura 9.

Antes de comenzar, asegúrese de que escoge el accesorio que desea de los siguientes y móntelo según la figura 2.

Gancho para amasar:

- Para la elaboración de panes y bollos

Varilla:

- Para hacer tartas, galletas, pasteles, pastas, puré de patatas, masa para pasta, pan sin gluten y mantequilla fría

Levantaclaras:

- Para batir claras de huevo, nata, merengues, mousses y soufflés

Consejo

- Para evitar salpicaduras, aumente siempre la velocidad de forma gradual.
- **Protector contra salpicaduras**: coloque el protector contra salpicaduras en el soporte antes de usar el recipiente. No es necesario extraer el protector contra salpicaduras para cambiar las herramientas. Puede añadir ingredientes a través de la boquilla de la protección contra salpicaduras.
- **Batir:** antes de batir las claras de huevo o la nata, asegúrese de que el recipiente y el levantaclaras estén secos y sin restos de grasa.
- **Amasar**: utilice el gancho para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza. Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y la temperatura.
  Si desea volver a amasar la masa con el robot de cocina durante un período de tiempo más prolongado, asegúrese de que la masa esté comprimida en la parte inferior del recipiente para evitar que la masa suba hasta el gancho para amasar.

Recetas: masa para pan (para 1,5 unidades)

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 50 g de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 7 g de levadura
- 260 ml de agua caliente

1 Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el control giratorio hasta la velocidad 1.
2 Vierta el agua y, a continuación, el aceite.
3 Cambie a la velocidad 2-3 y siga amasando hasta que se forme una bola de masa suave.
4 Engrase un recipiente con aceite vegetal.
5 Coloque la bola de masa en este recipiente y tápelo con film transparente.
6 Deje que la masa suba durante 1 hora hasta que su tamaño se duplique.
7 Extraiga el aire de la masa aumentada.
8 Amase hasta que tenga forma alargada y colóquela en un molde para pan.

9 Cúbralo y deje que suba en la bandeja durante 1 hora.

10 Hornee a 180 °C durante 40 minutos.

Receta: masa de tarta

Ingredientes:

- 3 huevos
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 150 g de harina
- 3 g de levadura en polvo

1 Corte la mantequilla en dados de 2 cm.

2 Coloque los dados con el azúcar en el recipiente y mezcle a la velocidad 1.

3 Aumente la velocidad de 1 a 4 de forma gradual.

4 Añada los huevos uno por uno y siga mezclando a velocidad 4 hasta que vea una consistencia cremosa.

5 Añada la levadura en polvo y la harina a la mezcla y bata a la velocidad 1 hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

6 Coloque la masa en una fuente de aluminio de 30 cm de largo.

7 Colóquela en la parte central del horno.

8 Hornee durante 30-40 minutos a una temperatura de 180 °C.

Receta: pastel

Ingredientes:

- Tazas de 340 g de harina y un poco más para pasar el rodillo
- 227 g de mantequilla fría sin sal, cortada en dados 2 cm
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- De 6 a 8 cucharadas de agua helada

1 Coloque todos los ingredientes secos en el recipiente y gire el control giratorio hasta la velocidad 1.

2 Añada la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumente la velocidad de 1 a 3 de forma gradual.

3 Añada 1 cucharada de agua helada a la mezcla hasta que se forme una masa quebradiza.

- Si la masa se llega a romper, agregue un poco más de agua y mézclelo todo durante más tiempo. No añada demasiada agua. De lo contrario, se formará una corteza dura.

4 Dele a la masa la forma que desee y envuélvala en plástico.

5 Guárdela en la nevera de 1 hora como mínimo hasta 2 días.

6 Deje el resto de la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de pasarle el rodillo y hornear.

Receta: merengue

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar en polvo o glas (200 gramos)

1 Bata las claras de huevo a la velocidad 7 hasta que se formen picos suaves.

2 Añada el azúcar de forma gradual durante el procesamiento a velocidad 4 hasta que se formen picos sólidos.

3 Ponga una cucharada de merengue en una bandeja para hornear cubierta con papel de hornear.

4 Precaliente el horno a 105 °C y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.

5 Hornee los merengues de 1 a 1 hora y media aproximadamente hasta que se sequen y estén crujientes.

6 Apague el horno y seque los merengues en el horno durante 1 hora y media.

Batidora

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 3.

Batidora: para preparar smoothies, batidos, zumos o picar hielo

Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados como se indica en la figura 9.

Para picar hielo, gire el botón a la posición **P** varias veces hasta que el hielo se haya picado por completo.

Nota

- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.
- Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.
- Si desea añadir ingredientes líquidos con la batidora en funcionamiento, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada extrayendo el vaso medidor.
- Trocee bien los ingredientes en trozos pequeños antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para evitar salpicaduras, cuando procese líquidos 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.
- Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.

Robot de cocina

Unidad de cuchillas

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 4.

Unidad de cuchillas: para picar, mezclar y triturar ingredientes

Para retirar los alimentos que se pegan a las cuchillas o a la pared del recipiente, detenga el proceso, apague el aparato y, a continuación, utilice una espátula.

Nota

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

Disco con accesorios

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

Disco para rallar: para rallar ingredientes en trozos pequeños o finos

Disco para cortar en rodajas: para cortar los ingredientes en rodajas

Disco para cortar en tiras: para cortar los ingredientes en tiras pequeñas

Precaución

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

Nota

- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.

Siga los pasos que se indican a continuación para montar el accesorio del disco (paso 1 en la figura 5).

1 Coloque la abertura del accesorio sobre el eje del soporte para accesorios.

2 Empuje la abertura del accesorio sobre el saliente del cabezal.

3 Presione el accesorio en el soporte hasta que encaje en su posición con un clic.

Exprimidor

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 6.

Nota

- Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja con la ranura del asa del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oirá un clic.
- Presione con la fruta sobre el cono. Deje de presionar para retirar la pulpa del tamiz si es necesario. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire el control hasta la posición **0** y quite el recipiente del aparato con los accesorios colocados.

Picadora de carne (solo HR7978/HR7975)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 7.

La picadora de carne está diseñada para picar o mezclar carne cruda o cocida.

Si la carne se atasca en la tolva, siga los pasos que se indican a continuación:

1 Apague y desconecte el aparato.
2 Desmonte el conjunto de la tolva.
3 Elimine el bloqueo.
4 Vuelva a montar la tolva.
5 Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

Nota

- Nunca pique huesos, frutos secos ni otros ingredientes duros.
- No utilice nunca carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela.
- No empuje demasiado la carne ni ejerza demasiada presión al empujar la carne en la tolva. De esta manera se puede evitar la sobrecarga del aparato.

Consejo

- Extraiga los huesos, cartílagos y tendones de la carne para evitar el bloqueo durante el picado.

Molinillo (solo HR7978)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 8.

Puede utilizar el molinillo para picar granos de café, granos de pimienta, frutos secos, hierbas, frutas deshidratadas, etc.

Las frutas secas, como los higos, se pueden picar y utilizar como aderezo para el yogur o para espolvorearlas sobre pan o galletas.

Para obtener los mejores resultados al procesar higos secos, utilice un máximo de 85 g a la velocidad **P** durante 3 segundos.

Nota

- Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados para los ingredientes tal como se indica en la figura 9.
- No exceda el nivel máximo de la jarra del molinillo.

5 Limpieza

Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.
- Consulte la tabla (figura 10) para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas o con un paño húmedo.

Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado al limpiar los accesorios del disco y las unidades de cuchillas del robot de cocina, la batidora y el molinillo.

1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

2 Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60 °C) y, si es necesario, con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

3 Después de la limpieza, guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco.

Limpieza rápida

Siga los siguientes pasos para limpiar el recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora con más facilidad. (Si limpia el recipiente del robot de cocina, asegúrese de que la cuchilla esté montada en el recipiente.)

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

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

3 Gire el control hasta la posición P. Deje que el aparato funcione durante 30 segundos o hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio.

4 Después del uso, gire el control hasta la posición **0** y, a continuación, desenchufe el aparato.

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

6 Garantía y servicio

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

1 Tervetuloa

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

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

Varoitus

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, jottei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke, suojus tai jokin muu osa on viallinen tai siinä on näkyviä halkeamia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei pidä leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Ole varovainen, kun käsittelet tai puhdistat monitoimikoneen, tehosekoittimen ja mausteleikkurin lisäteriä tai teräyksiköitä. Terät ovat erittäin teräviä.
- Irrota vatkain, vispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesua.
- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät.
- Jos terä tai sekoitusosa juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Jos ruoka tarttuu sekoituskulhon tai monitoimikoneen kulhon seinämään, sammuta laite ja irrota se pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinämästä lastan avulla.
- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) valmistusaineiden työntämiseen sekoituskulhoon, kun laite on käynnissä ja käytät sekoitusosia.
- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) valmistusaineiden työntämiseen monitoimikoneen tai lihamyllyn syöttösuppiloon laitteen ollessa käynnissä. Käytä monitoimikoneessa tai lihamyllyssä ainoastaan mukana toimitettua syöttöpaininta.
- Vältä kuuman nesteen kaatamista kulhoon, monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä neste voi höyrystyä äkillisesti ja aiheuttaa palovammoja.
- Älä lukitse yleiskoneen vartta, kun muita lisävarusteita (kuten monitoimikone, tehosekoitin, mausteleikkuri tai lihamylly) on liitetty.
- Älä liitä ja käytä yleiskoneessa useita tarvikkeita tai lisävarusteita samanaikaisesti.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Varoitus

- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista ja puhdistamista ja ennen kuin kosketat osia, jotka liikkuvat käytössä.
- Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä valitsin **0**-asentoon.
- Kun katkaiset virran, odota aina, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin nostat telineen vartta tai avaat, purat tai irrotat lisävarusteiden osia telineestä.
- Älä ylitä lisäosiin (kulho, kannu, mausteleikkuri) merkittyjä enimmäismääriä. Noudata käyttöoppaassa annettuja

yleiskoneen tarvikkeita koskevia määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso puhdistusohjeet ja -taulukko käyttöoppaasta.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Anna kuumien valmistusaineiden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitellyn erän jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkanat, saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei heikennä osia. Värjääntymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.

Käyntiääni: Lc = 82 dB [A]

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

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

Kierrätys

Tuotteesi on suunniteltu ja valmistettu laadukkaista materiaaleista ja komponenteista, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Jos tuotteeseen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:

Tuotetta ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

2 Yleiskuvaus (kuva 1)

Yleiskone

1. Vispilän varsi
2. Kallistuskytkin
3. Nopeuden valitsin (valintanuppi)
4. Kulho
5. Roiskesuojus
6. Taikinakoukku
7. Vispilä
8. Vatkain

Tehosekoitin

9. Mittamuki
10. Sekoituskulhon kansi
11. Sekoituskulho
12. Tiiviste
13. Teräyksikkö

Monitoimikone

14. Syöttöpainin
15. Kansi
16. Tarviketeline
17. Monitoimikoneen kulho
18. Teräyksikkö

Lisäterät

19. Teränpidike
20. Raastinterä
21. Viipalointiterä
22. Suikalointiterä

Sitruspuserrin

㉓ Puserrinosa
㉔ Siivilä

Mausteleikkuri

㉕ Mausteleikkurin kannu
㉖ Mausteleikkurin tiiviste
㉗ Mausteleikkurin teräyksikkö

Lihamylly

㉘ Kierrerengas
㉙ Hieno jauhatusterä
㉚ Teräosa
㉛ Kierrevarsi
㉜ Metallinen putki
㉝ Metalliputken syöttöpainin
㉞ Pölysuojus
㉟ Syöttökaukalo
㊱ Innovatiivinen puhdistusväline

3 Käyttöönotto

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen yleiskoneen ja lisävarusteiden käyttöönottoa.
Voit käynnistää laitteen vain koottuasi lisäosat oikein. Kuvissa 2–8 esitetään kokoonpano-ohjeet.

Automaattinen pysäytystoiminto

Yleiskoneen virta katkeaa automaattisesti, kun laite on ollut yhtäjaksoisesti käynnissä 15 minuuttia. Se estää liian pitkän yhtäjaksoisen käytön aiheuttamia turvallisuusongelmia.

Ylikuormitussuoja

Yleiskone sammuu automaattisesti myös ylikuormittuessaan.
Voit nollata laitteen ylikuormituksen jälkeen seuraavasti:

1 Käännä nuppi **0**-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.
2 Vähennä kuormitusta poistamalla osa aineksista.
3 Anna laitteen jäähtyä muutaman minuutin ajan.
4 Liitä pistoke pistorasiaan ja valitse haluamasi nopeus uudelleen.

4 Yleiskoneen käyttäminen

Sekoituskulhon tarvikkeet

Huomautus

- Varmista ennen yleiskoneen käynnistämistä, että nuppi on **0**-asennossa. Kiinnitä sen jälkeen vispilä, vatkain tai taikinakoukku.
- Kulhossa voi käsitellä enintään 750 g jauhoja ja muita aineksia.
- Noudata suositeltuja määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia, jotka on annettu kuvassa 9.

Valitse tarvittava lisäosa seuraavista ennen kuin aloitat, ja kokoa ohjeiden mukaan: kuva 2.

Taikinakoukku:

- Leivät, sämpylät, pullat

Vatkain:

- Kakut, keksit, piirakat, voitaikina, perunasose, pastataikina, gluteeniton taikina ja kylmä voi

Vispilä:

- Munanvalkuaiset, kerma, marenki, mousset ja kohokkaat

Vinkki

- Vältä roiskeita lisäämällä nopeutta aina vähitellen.
- **Roiskesuojus**: kiinnitä roiskesuojus telineeseen, ennen kuin käytät sekoituskulhon tarvikkeita. Roiskesuojusta ei tarvitse irrottaa tarvikkeiden vaihtamisen ajaksi. Aineksia voi lisätä roiskesuojuksen nokan kautta.
- **Vaahdottaminen**: varmista ennen munanvalkuaisten tai kerman vaahdottamista, että kulho ja vispilä ovat kuivia ja rasvattomia.
- **Vaivaaminen**: taikinakoukulla voi vaivata hiivataikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten. Taikinan nesteen määrää on säädettävä ilmankosteuden ja lämpötilan mukaan.
  Jos haluat vaivata taikinaa yleiskoneella pidempään, varmista että taikina on kulhon pohjalla, jotta se ei nouse taikinakoukkua pitkin.

Reseptit: leipätaikina (enintään 1,5-kertainen annos)

Ainesosat:

- 500 g jauhoja
- 50 g oliiviöljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 7 g hiivaa
- 2,6 dl lämmintä vettä

1 Lisää kaikki kuivat aineet kulhoon ja käännä valintanuppi nopeuteen 1.
2 Kaada kulhoon vesi ja öljy.
3 Vaihda nopeuteen 2-3 ja jatka vaivaamista, kunnes taikina on sileä pallo.
4 Voitele kulho kasviöljyllä.
5 Nosta taikinapallo voideltuun kulhoon ja peitä tuorekelmulla.
6 Anna taikinan kohota 1 tunnin ajan, kunnes se on kaksinkertainen.
7 Vaivaa ilma pois kohonneesta taikinasta.
8 Muotoile taikina pitkänomaiseksi ja nosta se leipävuokaan.
9 Peitä ja anna kohota 1 tunnin ajan.
10 Paista 180 asteessa 40 minuutin ajan.

Resepti: kakkutaikina

Ainesosat:

- 3 kananmunaa
- 150 g voita
- 150 g hienosokeria
- 150 g jauhoja
- 3 g leivinjauhetta

1 Leikkaa voi 2 cm:n kuutioiksi.
2 Laita voikuutiot ja sokeri kulhoon ja sekoita niitä nopeudella 1.
3 Nosta nopeutta vähitellen tasolle 4.
4 Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja jatka sekoittamista nopeudella 4, kunnes taikina on vaahtomaista.
5 Sekoita leivinjauhe ja jauhot keskenään ja lisää ne sekoituskulhoon. Sekoita nopeudella 1, kunnes taikina on tasaista.
6 Kaada taikina 30 cm:n pituiseen alumiinivuokaan.
7 Aseta vuoka uunin keskitasolle.
8 Paista 180 asteessa 30–40 minuutin ajan.

Resepti: piirakkataikina

Ainesosat:

- 340 g perusvehnäjauhoja ja lisää kaulimiseen
- 227 g kylmää suolatonta voita 2 cm:n kuutioina
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 6–8 rkl jäävettä

1 Lisää kaikki kuivat aineet kulhoon ja käännä valintanuppi nopeuteen 1.
2 Lisää kylmä voi ja lisää nopeutta vähitellen tasolle 3.
3 Lisää jäävettä taikinaan 1 rkl kerrallaan, kunnes taikina on murumaista.
   - Jos taikina ei pysy kasassa, lisää vähän vettä ja sekoita vielä. Älä lisää liikaa vettä. Muutoin taikinasta tulee kovaa.

4 Muotoile taikina haluamallasi tavalla ja peitä muovikelmulla.

5 Jäähdytä taikinaa jääkaapissa vähintään 1 tunnin ajan ja enintään 2 päivää.

6 Anna taikinan levätä huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen kaulimista.

Resepti: marenki

Ainesosat:

- 4 valkuaista
- 200 g erikoishienoa sokeria tai hienosokeria

1 Vatkaa munanvalkuaiset nopeudella 7 kovaksi vaahdoksi.

2 Lisää sokeri vähitellen vatkaamisen aikana ja sekoita nopeudella 4, kunnes vaahto on kovaa.

3 Lusikoi marenki leivinpaperoidulle uunipellille.

4 Lämmitä uuni 105 asteeseen ja aseta uunipelti uunin keskitasolle.

5 Paista marenkeja noin 1–1,5 tunnin ajan, kunnes ne ovat kuivia ja rapeita.

6 Sammuta uuni ja anna marenkien kuivaa uunissa 1,5 tunnin ajan.

Tehosekoitin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 3.

Tehosekoitin: smoothieiden, pirtelöiden, mehujen ja jäämurskan valmistukseen

Noudata suositeltuja määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia, jotka on annettu kuvassa 9.

Kun valmistat jäämurskaa, saat parhaan tuloksen kääntämällä nuppia nopeudelle **P** toistuvasti, kunnes jää on hienoa murskaa.

Huomautus

- Älä koskaan avaa kantta ja työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön aina ennen kuin kiinnität teräyksikön sekoituskannuun.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita sekoituksen aikana irrottamalla tehosekoittimen kannun mittamukin ja kaatamalla aineet syöttöaukosta.
- Leikkaa aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Kun käsittelet vaahtoutuvaa nestettä (esimerkiksi maitoa), laita vuotojen välttämiseksi tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä.
- Lisää sekoituskulhoon valmistusaineita korkeintaan ylätason ilmaisimeen asti.

Monitoimikone

Teräyksikkö

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 4.

Teräyksikkö: ainesten silppuamiseen, sekoittamiseen ja soseuttamiseen

Jos ruokaa tarttuu terään tai kulhon reunaan, pysäytä ja sammuta laite ja käytä lastaa.

Huomautus

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

Lisäterät

Valitse tarvittava lisäosa seuraavista ennen kuin aloitat ja kokoa ohjeiden mukaan: kuva 5.

Rakeistusosa: ainesten raastamiseen pieniksi/hienoiksi palasiksi

Viipalointilisäosa: ainesten viipalointiin

Raastelisäosa: ainesten raastamiseen pieniksi siivuiksi

Varoitus

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

Huomautus

- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppiloon.

Kokoa lisäterä seuraavasti (vaihe 1 kuvassa 5).

1 Aseta osan aukko osatelineen varren päälle.
2 Työnnä osan aukkoa varren ulokkeen päälle.
3 Paina osa osatelineeseen, kunnes se lukkiutuu paikalleen.

Sitruspuserrin

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 6.

Huomautus

- Aseta sitruspusertimen siivilä kulhon varteen. Varmista, että siivilän uloke on lukittunut kulhon kahvan vastaavaan kohtaan. Kun siivilä on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.
- Paina hedelmä puserrinta vasten. Keskeytä tarvittaessa painaminen ja poista hedelmäliha siivilästä. Kun lopetat mehun pusertamisen tai haluat poistaa hedelmälihan, käännä valitsin asentoon **0** ja irrota kulho laitteesta siten, että lisäosat ovat paikoillaan sen päällä.

Lihamylly (vain mallit HR7978/HR7975)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 7.

Lihamyllyllä voi voi hienontaa tai sekoittaa raakaa tai kypsää lihaa.

Jos lihaa juuttuu syöttösuppiloon, toimi seuraavasti:

1 Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
2 Irrota syöttösuppilo.
3 Poista tukos.
4 Kiinnitä syöttösuppilo takaisin.
5 Liitä pistoke pistorasiaan ja valitse haluamasi nopeus uudelleen.

Huomautus

- Älä koskaan jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia aineita.
- Älä käytä jäistä lihaa! Sulata liha ennen jauhamista.
- Älä työnnä syöttösuppiloon liian paljon lihaa äläkä työnnä liian kovaa. Muutoin laite voi ylikuormittua.

Vinkki

- Estä tukoksia irrottamalla luut, rustonpalat ja jänteet lihasta ennen jauhamista.

Mausteleikkuri (vain malli HR7978)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 8.

Mausteleikkurilla voit jauhaa mm. kahvipapuja, kokonaisia pippureita, pähkinöitä, yrttejä ja kuivattuja hedelmiä.

Viikunan kaltaiset kuivatut hedelmät voi pilkkoa ja nauttia jogurtin kanssa tai levittää leivän tai keksin päälle.

Kun käsittelet kuivattuja viikunoita, lisää enintään 85 g viikunoita ja käytä nopeutta **P** 3 sekuntia.

Huomautus

- Noudata kuvassa 9 annettuja suositeltuja ainemääriä, valmistusaikoja ja nopeuksia.
- Älä ylitä sekoitinkulhon enimmäismääriä.

5 Puhdistaminen

Varoitus

- Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.
- Katso taulukosta (kuva 10) lisätietoja osien puhdistamisesta vedellä, astianpesukoneessa ja/tai kostealla liinalla.

Varoitus

- Varmista, että terien ja levyjen leikkuuterät eivät osu koviin esineisiin. Tämä voi aiheuttaa terän tylsymisen.
- Leikkuuterät ovat teräviä. Ole varovainen, kun puhdistat monitoimikoneen, tehosekoittimen ja mausteleikkurin lisäteriä ja teräyksiköitä.

1 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
2 Puhdista muut osat kuumassa vedessä (< 60 °C) astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
3 Säilytä laitetta ja lisävarusteita kuivassa paikassa puhdistuksen jälkeen.

Pikapuhdistus

Voit puhdistaa monitoimikoneen kulhon ja sekoituskulhon helpommin noudattamalla seuraavia ohjeita. (Varmista, että terä on koottu kulhossa, jos puhdistat monitoimikoneen kulhon.)

1 Kaada monitoimikoneen kulhoon tai tehosekoittimen kannuun lämmintä vettä (ei enempää kuin 0,5 l) ja muutama tippa astianpesuainetta.
2 Aseta monitoimikoneen kulhon tai tehosekoittimen kannun kansi paikalleen ja kiinnitä se kääntämällä sitä myötäpäivään.
3 Käännä valitsin nopeusasetukselle P. Anna laitteen käydä ainakin 30 sekuntia tai kunnes monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu on puhdas.
4 Käännä nuppi asentoon **0** ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
5 Irrota monitoimikoneen kulho tai tehosekoittimen kannu ja huuhtele se puhtaalla vedellä.

6 Takuu ja huolto

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

1 Bienvenue

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

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

Avertissement

- Tambours métalliques (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmateur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques ou les ensembles lames du robot ménager, du blender et du moulin. Les bords sont très tranchants !
- Retirez le batteur, le fouet ou le crochet de pétrissage de votre robot de cuisine avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames ou les outils du bol se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients qui sont à l'origine du blocage.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol de votre robot, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- N'introduisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple une spatule) dans le bol mélangeur lorsqu'un outil du bol est utilisé et que l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage du robot ménager ou du hachoir à viande lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec le robot ménager ou le hachoir à viande.
- Faites preuve de prudence si du liquide chaud doit être versé dans le bol, le robot ménager ou le blender. La production soudaine de vapeur peut éjecter le liquide hors de l'appareil.
- Ne déverrouillez jamais le bras de verrouillage de l'appareil lorsque d'autres accessoires (par exemple, robot ménager, blender, moulin ou hachoir à viande) sont installés.
- N'installez jamais et n'utilisez jamais plus d'un accessoire à la fois sur votre robot de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et manipulation des pièces mobiles.
- Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur **0**.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis débranchez l'appareil avant d'en déverrouiller le bras ou le socle, ou d'ouvrir, de démonter ou de retirer des accessoires installés sur le socle.
- Ne dépassez jamais la capacité maximale indiquée sur les accessoires (bol, blender, moulin). Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse lorsque vous utilisez les outils du robot ménager, conformément au manuel d'utilisation.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans le manuel d'utilisation.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.

Niveau sonore : Lc = 82 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué à partir de matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisables.
La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE:

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

2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

Robot de cuisine

1. Arbre du batteur
2. Interrupteur à bascule
3. Sélecteur de vitesse (bouton rotatif)
4. Bol

⑤ Protection anti-éclaboussures
⑥ Crochet de pétrissage
⑦ Fouet
⑧ Batteur

Blender

⑨ Mesure graduée
⑩ Couvercle du blender
⑪ Bol mélangeur
⑫ Bague d'étanchéité
⑬ Ensemble lames

Robot de cuisine

⑭ Poussoir
⑮ Couvercle
⑯ Support pour accessoires
⑰ Bol du robot ménager
⑱ Ensemble lames

Insert à disque

⑲ Porte-accessoires
⑳ Disque à granuler
㉑ Disque à trancher
㉒ Disque à râper

Presse-agrumes

㉓ Cône de pressage
㉔ Filtre

Moulin

㉕ Bol du moulin
㉖ Bague d'étanchéité pour moulin
㉗ Ensemble lames pour moulin

Hachoir à viande

㉘ Bague d'étanchéité
㉙ Disque de hachage fin
㉚ Lame/couteau
㉛ Vis sans fin
㉜ Entonnoir d'alimentation en métal
㉝ Poussoir pour entonnoir d'alimentation en métal
㉞ Couvercle de protection
㉟ Plateau d'alimentation
㊱ Outil de nettoyage innovant

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.
Vous ne pouvez allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les accessoires. Reportez-vous aux figures 2 à 8 pour un assemblage correct.

Arrêt auto.

Votre robot de cuisine s'éteint automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter d'éventuels problèmes de sécurité liés à une utilisation prolongée.

Protection anti-surcharge

En cas de surcharge, votre robot de cuisine s'éteint automatiquement.
Pour réinitialiser l'appareil en cas de surcharge, suivez les étapes ci-dessous :

1 Réglez le bouton sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.
2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
3 Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
4 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

4 Utilisation de votre robot ménager

Outils du bol mélangeur

Remarque

- Avant d'allumer votre robot de cuisine, vérifiez si le bouton est sur la position **0**, puis installez le fouet, le batteur ou le crochet de pétrissage.
- Le bol peut prendre en charge 750 g de farine avec d'autres ingrédients.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9.

Avant de commencer, assurez-vous de choisir l'accessoire souhaité dans la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément à la fig. 2.

Crochet de pétrissage :

- Pour préparer du pain/des petits pains

Batteur :

- Pour préparer gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries, purées de pomme de terre, pâtes fraîches, pain sans gluten et beurre froid

Fouet :

- Pour monter des blancs en neige ou préparer de la crème, des meringues, des mousses et soufflés

Conseil

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- **Protection anti-éclaboussures** : installez-la sur le support avant d'utiliser les outils pour le bol. Vous n'avez pas besoin de retirer la protection anti-éclaboussures avant de changer d'outil. Vous pouvez ajouter des ingrédients par la partie saillante de la protection anti-éclaboussures.
- **Fouetter** : avant de monter les blancs en neige ou de fouetter la crème, veillez à ce que le bol et le fouet soient secs et non gras.
- **Pétrir** : utilisez le crochet de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza. Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.
  Si vous voulez pétrir à nouveau la pâte dans le robot ménager pendant une plus longue période, assurez-vous que la pâte est bien enfoncée dans le fond du bol pour éviter qu'elle ne dépasse le crochet.

Recette : pâte à pain (vous pouvez multiplier les quantités par 1,5 au maximum)

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 7 g de levure
- 260 ml d'eau chaude

1. Versez tous les ingrédients secs dans le bol et placez le bouton rotatif en position 1.
2. Versez l'eau, puis l'huile.
3. Basculez en position 2 ou 3 et continuez à pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse.
4. Graissez un bol avec de l'huile végétale.
5. Placez la boule de pâte dans ce bol et couvrez-la avec du film étirable.
6. Laissez-la lever pendant 1 heure jusqu'à ce que sa taille ait doublé.
7. Retirez l'air de la pâte levée.
8. Donnez-lui une forme cylindrique et placez-la dans un moule à pain.

9 Couvrez-la et laissez-la lever sur la plaque pendant 1 heure.

10 Laissez cuire à 180 °C pendant 40 minutes.

Recette : pâte à gâteau

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 3 g de levure chimique

1 Coupez le beurre en dés d'environ 2 cm.

2 Placez les dés avec le sucre dans le bol et mélangez-les à la vitesse 1.

3 Augmentez progressivement la vitesse pour passer de 1 à 4.

4 Ajoutez les œufs un par un et continuez à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

5 Incorporez la levure chimique et la farine et mélangez à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

6 Placez la pâte dans un moule en aluminium de 30 cm.

7 Placez le moule au centre du four.

8 Laissez cuire pendant 30 à 40 minutes à 180 °C.

Recette : pâte à tarte

Ingrédients :

- 340 g de farine ménagère, plus un peu pour étaler la pâte
- 227 g de beurre doux, froid et coupé en dés de 2 cm
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 6 à 8 cuillères à soupe d'eau glacée

1 Versez tous les ingrédients secs dans le bol et placez le bouton rotatif en position 1.

2 Ajoutez le beurre froid aux ingrédients secs et augmentez progressivement la vitesse de 1 à 3.

3 En une seule opération, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau glacée au mélange jusqu'à obtention d'une texture sablée.

- Si vous ne parvenez pas à former une boule grossière avec la pâte, ajoutez un peu plus d'eau et mélangez plus longtemps. N'ajoutez pas trop d'eau. Sinon, la pâte sera dure.

4 Donnez à la pâte la forme souhaitée et recouvrez-la de film plastique.

5 Placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours.

6 Laissez reposer la pâte à température ambiante quelques minutes avant de l'étaler et de la cuire.

Recette : meringue

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 1 tasse (200 g) de sucre en poudre ou de sucre glace

1 Montez les blancs en neige à la vitesse 7 jusqu'à obtention de pics mous.

2 Ajoutez progressivement le sucre tout en continuant à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à ce que des pics se forment.

3 Versez la meringue à la cuillère sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson.

4 Préchauffez votre four à 105 °C, puis placez la plaque contenant les meringues au centre du four.

5 Laissez cuire les meringues pendant environ 1 h à 1 h 30 jusqu'à obtention d'une texture sèche et croustillante.

6 Éteignez le four et laissez sécher les meringues au four pendant 1 h 30.

Blender

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.

Blender : pour préparer des smoothies, des milk-shakes, des jus et de la glace pilée

Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9.

Pour piler de la glace, réglez à plusieurs reprises le bouton sur la vitesse **P** jusqu'à ce que la glace soit finement pilée.

Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le bol mélangeur par l'orifice de remplissage après avoir retiré la mesure graduée.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.

Robot de cuisine

Lame

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 4.

Ensemble lames : pour hacher, mixer et réduire en purée des ingrédients

Pour retirer les aliments qui collent aux lames ou aux parois du bol, éteignez d'abord l'appareil, puis utilisez une spatule.

Remarque

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

Disques à inserts

Avant de commencer, veillez à choisir l'accessoire souhaité parmi la liste suivante et à l'assembler conformément à la fig. 5.

Disque à granuler : pour couper finement des ingrédients

Disque à trancher : pour trancher des ingrédients

Disque à râper : pour couper des ingrédients en petites lamelles

Attention

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

Remarque

- Prédécoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.

Suivez les étapes ci-dessous pour assembler les disques (étape 1 à la fig. 5).

1. Placez l'ouverture de l'accessoire sur l'axe du porte-accessoires.
2. Poussez l'ouverture de l'accessoire dans la partie saillante de l'axe.
3. Appuyez sur l'accessoire dans le porte-accessoires jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Presse-agrumes

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 6.

Remarque

- Placez le filtre pour presse-agrumes sur l'axe dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol. Lorsque le filtre est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Pressez l'agrume sur le cône. Arrêtez de presser pour retirer la pulpe du filtre, si nécessaire. Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, réglez le bouton sur la position **0** et retirez le bol de l'appareil avec les accessoires.

Hachoir à viande (HR7978/ HR7975 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 7.

Le hachoir à viande permet de hacher ou de mixer finement de la viande crue ou cuite.

Si de la viande est coincée dans le hachoir, suivez les étapes ci-dessous :

1 Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
2 Démontez le hachoir.
3 Éliminez le blocage.
4 Remontez le hachoir.
5 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

Remarque

- Ne broyez jamais des os, des fruits à coque ou d'autres éléments durs.
- N'utilisez jamais de viande congelée ! Avant de hacher la viande, décongelez-la.
- N'introduisez jamais trop de viande et n'exercez pas de pression excessive lorsque introduisez la viande dans le hachoir. Cela risque de surcharger l'appareil.

Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande pour éviter tout blocage pendant le fonctionnement de l'appareil.

Moulin (HR7978 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 8.

Vous pouvez utiliser le moulin pour hacher des grains de café, des grains de poivre, des noix, des herbes, des fruits secs, etc.

Les fruits secs, comme les figues, peuvent être hachés et utilisés comme garnitures pour yaourt ou pour pain ou biscuit.

Pour un résultat optimal lors du hachage de figues noires séchées, utilisez 85 g maximum à la vitesse **P** pendant 3 secondes.

Remarque

- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9.
- Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué sur le bol du moulin.

5 Nettoyage

Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Reportez-vous au tableau (fig. 10) pour obtenir des informations sur le nettoyage des pièces à l'eau, au lave-vaisselle ou avec un chiffon humide.

Attention

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez prudent lorsque vous nettoyez les disques, les ensembles lames du robot ménager, du blender ou du hachoir.

1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

3 Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après nettoyage.

Nettoyage rapide

Suivez les étapes suivantes pour nettoyer plus facilement le bol du robot ménager et le blender. (Assurez-vous que la lame est fixée dans le bol si vous nettoyez le bol du robot ménager.)

1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager.

2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

3 Placez le bouton sur la vitesse P. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre.

4 Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.

5 Retirez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

6 Garantie et service

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

1 Benvenuto

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per usufruire appieno del supporto offerto da Philips, è necessario registrare il prodotto sul sito **www.philips.com/welcome.**

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Avviso

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina, il rivestimento protettivo o qualsiasi altra parte risulta danneggiata o mostra rotture visibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Fare attenzione quando si maneggiano o si puliscono i dischi, il gruppo lame del robot da cucina, del frullatore e del tritatutto. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Rimuovere la frusta, la frusta a foglia o il gancio per impastare dal robot da cucina prima del lavaggio.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame o gli accessori per il recipiente si bloccano, scollegare l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame o gli accessori.
- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso frullatore, del recipiente del robot o del recipiente per mescolare, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola per staccare il cibo dalla parete.
- Non inserire né utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel recipiente quando si utilizza uno degli accessori e l'apparecchio è in funzione.
- Non inserire né utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo del robot da cucina o nella tramoggia del tritacarne mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare solo il pestello in dotazione per il robot da cucina o il tritacarne.
- Fare attenzione se viene versato liquido caldo all'interno del recipiente, del robot da cucina o del frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa dell'eccesso di vapore improvviso.
- Non sganciare mai il braccio dell'elettrodomestico da cucina quando sono collegati altri accessori (ad esempio robot da cucina, frullatore, tritatutto o tritacarne).
- Non collegare né utilizzare contemporaneamente più di un attrezzo o accessorio con il robot da cucina.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Attenzione

- Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, oppure se ci si avvicina a parti in movimento.
- Spegnere sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su **0**.
- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio prima di sollevare il braccio del supporto, oppure di aprire, smontare o rimuovere le parti degli accessori dal supporto.
- Non superare la capacità massima indicata sugli accessori (recipiente, vaso, tritatutto). Quando si utilizzano gli accessori del robot da cucina, seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni e la tabella per la pulizia riportate nel manuale dell'utente.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti, come ad esempio le carote, possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.

Livello di rumorosità: Lc = 82 dB [A]

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Riciclaggio

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

Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

2 Panoramica (Fig. 1)

Robot da cucina

1. Perno per frusta
2. Interruttore di inclinazione
3. Selettore di velocità (Manopola)
4. Recipiente
5. Protezione paraschizzi

⑥ Gancio per impastare
⑦ Frusta
⑧ Frusta a foglia

Frullatore

⑨ Dosatore
⑩ Coperchio del frullatore
⑪ Vaso frullatore
⑫ Anello di guarnizione
⑬ Gruppo lame

Robot da cucina

⑭ Pestello
⑮ Coperchio
⑯ Porta-accessori
⑰ Recipiente del robot
⑱ Gruppo lame

Dischi

⑲ Supporto per disco
⑳ Disco per grattugiare
㉑ Disco per affettare
㉒ Disco per sminuzzare

Spremiagrumi

㉓ Cono per spremitura
㉔ Setaccio

Tritatutto

㉕ Bicchiere tritatutto
㉖ Anello di guarnizione tritatutto
㉗ Gruppo lame tritatutto

Tritacarne

㉘ Anello a vite
㉙ Disco per macinare finemente
㉚ Lama/coltello
㉛ Albero a vite
㉜ Tramoggia in metallo
㉝ Pestello per tramoggia in metallo
㉞ Coperchio antipolvere
㉟ Vassoio per alimenti
㊱ Innovativo strumento per la pulizia

3 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il robot da cucina e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
È possibile accendere l'apparecchio solo dopo aver montato gli accessori correttamente. Fare riferimento alle Fig. 2-8 per l'assemblaggio corretto.

Arresto automatico

Il robot da cucina si spegnerà automaticamente dopo 15 minuti di funzionamento continuo. In questo modo si evitano potenziali problemi di sicurezza dovuti all'utilizzo prolungato.

Protezione contro il sovraccarico

Il robot da cucina si spegne automaticamente anche quando è sovraccarico.
Per ripristinare l'apparecchio in caso di sovraccarico, seguire questi passaggi:

1. Ruotare la manopola sulla posizione **0** e scollegare l'apparecchio.
2. Rimuovere una parte degli ingredienti per ridurre il carico.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
4. Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

4 Uso del robot da cucina

Accessori per il recipiente

Nota

- Prima di accendere il robot da cucina, verificare che la manopola sia sulla posizione **0** e quindi collegare le fruste o il gancio per impastare.
- Nel recipiente è possibile lavorare fino a 750 g di farina e altri ingredienti.
- Seguire le quantità consigliate, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig. 9.

Prima di iniziare, scegliere l'accessorio desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. 2.

Gancio per impasto:

- Per realizzare pane e panini

Frusta a foglia:

- Per realizzare torte, biscotti, crostate, dolcetti, purè di patate, pasta, pane senza glutine e burro freddo

Frusta:

- Per montare albumi, panna, meringa, mousse e soufflé

Suggerimento

- Per evitare schizzi, aumentare sempre gradualmente la velocità.
- **Paraschizzi**: agganciare il paraschizzi sul supporto prima di utilizzare gli accessori per il recipiente. Non è necessario rimuovere il paraschizzi per sostituire gli accessori. È possibile aggiungere ingredienti tramite il beccuccio della protezione paraschizzi.
- **Montare**: prima di montare albumi o panna, verificare che il recipiente e la frusta siano asciutti e senza tracce di unto.
- **Impastare**: utilizzare il gancio per impasti per preparare l'impasto per pane e pizza. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.
  Se si desidera impastare più a lungo l'impasto con il robot da cucina, assicurarsi che l'impasto sia pressato sul fondo del recipiente per evitare che risalga sul gancio.

Ricette: Impasto per pane (quantità massima x1,5)

Ingredienti:

- 500 g di farina
- 50 g di olio di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 7 g di lievito
- 260 ml di acqua calda

1. Aggiungere tutti gli ingredienti secchi nel recipiente e ruotare la manopola in posizione 1.
2. Versare l'acqua e quindi l'olio.
3. Aumentare la velocità a 2-3 e continuare ad impastare finché si forma una palla liscia.
4. Ungere una terrina con olio vegetale.
5. Mettere la palla di impasto nella terrina e coprire con pellicola per alimenti.
6. Far lievitare per circa 1 ora o finché non avrà raddoppiato il suo volume.
7. Togliere l'aria in eccesso dall'impasto lievitato lavorandolo.
8. Dargli la forma di un panetto e inserirlo in un recipiente per pane.

9 Coprirlo e farlo lievitare nello stampo per 1 ora.

10 Cuocere a 180 °C per 40 minuti.

Ricetta: Impasto per torta

Ingredienti:

- 3 uova
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero extra fine
- 150 g di farina
- 3 g di lievito per dolci

1 Tagliare il burro a cubetti di 2 cm.

2 Mettere i cubetti con lo zucchero nel recipiente e sbatterli a velocità 1.

3 Aumentare gradualmente la velocità da 1 a 4.

4 Aggiungere un uovo per volta e continuare a sbattere a velocità 4 fino ad ottenere una consistenza cremosa.

5 Aggiungere il lievito e la farina e mescolare a velocità 1 fino a quando gli ingredienti non sono ben incorporati.

6 Versare l'impasto in uno stampo in alluminio di 30 cm di lunghezza.

7 Posizionarlo nella parte centrale del forno.

8 Cuocere per 30-40 minuti a 180 °C.

Ricetta: Pasta brisée

Ingredienti:

- 340 g di farina, più quella per stendere l'impasto
- 227 g di burro freddo non salato, tagliato a cubetti di 2 cm
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 6-8 cucchiai di acqua ghiacciata

1 Mettere tutti gli ingredienti secchi nel recipiente e ruotare la manopola sulla posizione 1.

2 Aggiungere il burro freddo e gradualmente aumentare la velocità da 1 a 3.

3 Aggiungere 1 cucchiaio di acqua ghiacciata alla volta agli ingredienti fino ad ottenere un composto che abbia la consistenza delle briciole.

- Se l'impasto non si compatta, aggiungere un altro cucchiaio di acqua e mescolare più a lungo. Non aggiungere troppa acqua, altrimenti la crosta risulterà dura.

4 Dare la forma desiderata all'impasto e avvolgerlo nella pellicola per alimenti.

5 Conservarlo in frigorifero per almeno 1 ora e per un massimo di 2 giorni.

6 Lasciare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

Ricetta: Meringa

Ingredienti:

- 4 albumi
- 200 grammi di zucchero finissimo

1 Montare gli albumi a velocità 7 fino a quando si formano delle punte.

2 Aggiungere piano piano lo zucchero durante la lavorazione a velocità 4 fino a che non si ottiene una consistenza ben ferma.

3 Mettere con un cucchiaio la meringa su una teglia da forno rivestita con carta forno.

4 Riscaldare il forno a 105 °C e posizionare la teglia con la meringa nella parte centrale del forno.

5 Cuocere le meringhe per circa 1 ora/1 ora e mezza, fino a quando non sono asciutte e croccanti.

6 Spegnere il forno e lasciare asciugare le meringhe nel forno per 1 ora e mezza.

Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3.

Frullatore: per fare frappè, milkshake, succhi e per tritare il ghiaccio

Seguire le quantità consigliate, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig. 9.

Per tritare il ghiaccio, ruotare la manopola più volte sulla velocità **P** fino a che non viene tritato finemente.

Nota

- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere gli ingredienti liquidi durante la lavorazione, versarli nel bicchiere attraverso l'apertura rimuovendo il dosatore.
- Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

Robot da cucina

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 4.

Gruppo lame: per tritare, mescolare e ridurre in purea gli ingredienti

Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o alle pareti del recipiente, fermare dapprima l'apparecchio e quindi utilizzare una spatola.

Nota

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

Disco con inserti

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

Disco per grattugiare: per grattugiare gli ingredienti in pezzi piccoli/finemente

Disco per affettare: per affettare gli ingredienti

Disco per sminuzzare: per sminuzzare gli ingredienti in piccole strisce

Attenzione

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

Nota

- Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a pezzetti di dimensioni adeguate per l'apertura di inserimento cibo.

Seguire i passaggi riportati di seguito per assemblare i dischi (passaggio 1 nella Fig. 5).

1. Posizionare l'apertura del disco sul perno del portadischi.
2. Premere l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno.
3. Premere il disco sul portadischi fino a quando non scatta in posizione.

Spremiagrumi

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6.

Nota

- Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul perno all'interno del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente. Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Premere l'agrume sul cono. Non premere più per rimuovere la polpa dal setaccio, se necessario. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola su **0** e rimuovere il recipiente con gli accessori dall'apparecchio.

Tritacarne (solo per i modelli HR7978/HR7975)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7.

Il tritacarne va utilizzato per tritare finemente o mescolare carne cruda o cotta.

Se la carne si blocca nella tramoggia, seguire questi passaggi per ripristinare l'apparecchio:

1 Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
2 Rimuovere l'unità della tramoggia.
3 Rimuovere l'ostruzione.
4 Rimontare la tramoggia.
5 Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

Nota

- Non macinare ossa, frutta secca o altri ingredienti duri.
- Non utilizzate mai carne surgelata! Scongelare la carne prima di macinarla.
- Non inserire troppa carne o esercitare troppa pressione quando si spinge la carne nella tramoggia. In questo modo si evita il sovraccarico dell'apparecchio.

Suggerimento

- Rimuovere dalla carne ossa, cartilagine e tendini per evitare che l'apparecchio si blocchi durante la macinatura.

Tritatutto (solo per il modello HR7978)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 8.

Il tritatutto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, grani di pepe, noci, erbe, frutta secca, ecc....

La frutta secca, come ad esempio i fichi, può essere tagliata e utilizzata per guarnire yogurt o da spalmare su pane o biscotti.

Per risultati ottimali quando si tritano i fichi secchi, lavorarne al massimo 85 g alla velocità **P** per 3 secondi.

Nota

- Seguire le quantità consigliate per gli ingredienti, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig 9.
- Non superare il livello massimo del vaso tritatutto.

5 Pulizia

Avviso

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.
- Fare riferimento alla tabella (Fig. 10) per informazioni sulla pulizia delle parti con acqua, in lavastoviglie e/o con un panno bagnato.

Attenzione

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

1 Pulire il gruppo motore con un panno umido.
2 Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.
3 Dopo la pulizia, riporre l'apparecchio e gli accessori in un luogo sicuro e asciutto.

Pulizia rapida

Per lavare più facilmente il recipiente del robot e il vaso frullatore, attenersi alla procedura seguente. (Quando si pulisce il recipiente del robot, assicurarsi che le lame siano inserite nel recipiente).

1 Versare dell'acqua tiepida (max. 0,5 l) e alcune gocce di detergente liquido per piatti nel recipiente del robot o nel vaso frullatore.
2 Posizionare il coperchio sul recipiente del robot o sul vaso frullatore, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
3 Ruotare la manopola sulla velocità P. Lasciare in funzione l'apparecchio per almeno 30 secondi o fino a quando il recipiente del robot o il vaso frullatore non è pulito.
4 Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.
5 Staccare il recipiente del robot o il vaso frullatore e risciacquarlo con l'acqua pulita.

6 Garanzia e assistenza

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

1 Welkom

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

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

Waarschuwing

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Wees voorzichtig wanneer u de inzetschijven of de mesunit van de keukenmachine, blender en maalmolen beetpakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Verwijder de klopper, garde of deeghaak uit de keukenmachine voordat u deze schoonmaakt.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen of accessoires vastlopen, dient u altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen voordat u de ingrediënten verwijdert die de blokkade veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan, keukenmachinekom of mengkom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp (zoals een spatel) in de mengkom als u een van de mengaccessoires gebruikt terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (zoals een spatel) om ingrediënten in de vultrechter van de keukenmachine of in de hakmolen van de vleesmolen te duwen terwijl het apparaat is ingeschakeld. Gebruik alleen de meegeleverde stamper voor de keukenmachine of vleesmolen.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de kom, keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Ontgrendel nooit de arm van de keukenmachine als er een ander accessoire (zoals de blender, maalmolen of vleesmolen) is bevestigd.
- Bevestig en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd op de keukenmachine.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt of in de buurt van onderdelen komt die bewegen tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar **0** te draaien.
- Wacht altijd tot de bewegende onderdelen volledig stilstaan nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de arm van de standaard optilt, of een van deze onderdelen opent, uit elkaar haalt of verwijdert van een accessoire bij de standaard.
- Houd u aan de maximale capaciteit zoals aangegeven op de accessoires (kom, kan, molen). Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid voor het gebruik van de accessoires, zoals aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in de gebruikershandleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.

Geluidsniveau: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

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

Recycling

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

Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Win informatie in over de lokale wetgeving omtrent de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door u op de juiste wijze van oude producten te ontdoen, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Overzicht (fig. 1)

Keukenmachine

1. Klopperas
2. Kantelschakelaar
3. Snelheidskeuzeknop (draaiknop)
4. Kom

⑤ Spatscherm
⑥ Deeghaak
⑦ Garde
⑧ Klopper

Blender

⑨ Maatbeker
⑩ Deksel van blender
⑪ Blenderkan
⑫ Afdichtring
⑬ Mesunit

Keukenmachine

⑭ Stamper
⑮ Deksel
⑯ Accessoirehouder
⑰ Verwerkingskom
⑱ Mesunit

Inzetschijf

⑲ Inzetschijfhouder
⑳ Inzetschijf voor granuleren
㉑ Inzetschijf voor snijden
㉒ Inzetschijf voor raspen

Citruspers

㉓ Perskegel
㉔ Zeef

Molen

㉕ Maalmolenbeker
㉖ Afsluitring voor maalmolen
㉗ Mesunit voor maalmolen

Vleesmolen

㉘ Schroefring
㉙ Fijne maalschijf
㉚ Mes
㉛ Spiraalas
㉜ Metalen hakmolen
㉝ Stamper voor de metalen hakmolen
㉞ Stofdeksel
㉟ Invoerlade
㊱ Innovatief schoonmaakhulpstuk

3 Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u de keukenmachine en accessoires voor de eerste keer gebruikt.
U kunt het apparaat alleen inschakelen nadat u de accessoires op de juiste manier hebt bevestigd. Raadpleeg fig. 2 t/m 8 voor de juiste montage.

Autostop

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

Overbelastingsbeveiliging

Uw keukenmachine wordt ook automatisch stopgezet wanneer deze is overbelast.
Volg de onderstaande stappen om het apparaat te resetten bij overbelasting.

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

4 Uw keukenmachine gebruiken

Accessoires voor de mengkom

Opmerking

- Controleer voordat u de keukenmachine inschakelt of de knop op **0** staat en bevestig daarna pas de garde, klopper of deeghaak.
- U kunt tot 750 g bloem en andere ingrediënten verwerken in de kom.
- Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in fig. 9.

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

Deeghaak:

- Geschikt voor brood en broodjes

Klopper:

- Geschikt voor cake, koekjes, taart, deeg, aardappelpuree, pastadeeg, glutenvrij brood en koude boter

Garde:

- Geschikt voor eiwit, slagroom, schuimgebakjes, mousse en soufflé

Tip

- Voer de snelheid altijd geleidelijk op om spatten te voorkomen.
- **Spatscherm**: plaats het spatscherm op de standaard voordat u een komaccessoire gebruikt. U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om de accessoires te verwisselen. U kunt ingrediënten toevoegen via de opening in het spatscherm.
- **Kloppen**: als u eiwitten of room wilt kloppen, zorg dan dat de kom en de garde droog en vetvrij zijn.
- **Kneden**: gebruik de deeghaak om gistdeeg te kneden voor brood en pizza. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.
  Als u het deeg langer in de keukenmachine wilt kneden, druk het deeg dan tegen de onderkant van de kom om te voorkomen dat het deeg te hoog in de deeghaak komt.

Recepten: brooddeeg (maximumhoeveelheid x1,5)

Ingrediënten:

- 500 g bloem
- 50 g olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 7 g gist
- 260 ml warm water

1. Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de knop naar snelheid 1.
2. Voeg het water toe en vervolgens de olie.
3. Draai de snelheid naar 2-3 en kneed tot er een soepele deegbal ontstaat.
4. Vet een kom in met plantaardige olie.
5. Leg de deegbal in de kom en dek af met huishoudfolie.
6. Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.
7. Druk de lucht uit het gerezen deeg.
8. Vouw het tot een langwerpig stuk en plaats het in een broodvorm.
9. Dek af en laat 1 uur rijzen in de vorm.
10. Bak 40 minuten op 180 °C.

Recept: cakebeslag

Ingrediënten:

- 3 eieren
- 150 g boter
- 150 g basterdsuiker
- 150 g bloem
- 3 g bakpoeder

1 Snij de boter in blokjes van 2 cm.
2 Doe de blokjes met suiker in de kom en mix op snelheid 1.
3 Voer de snelheid geleidelijk op naar 4.
4 Voeg de eieren één voor één toe en mix op snelheid 4 tot een romige massa.
5 Schep het bakpoeder en de bloem erdoor en mix op snelheid 1 tot alle ingrediënten goed zijn gemengd.
6 Doe het beslag in een aluminium bakvorm van 30 cm lang.
7 Plaats deze in het midden van de oven.
8 Bak 30-40 minuten op 180 °C.

Recept: taartdeeg

Ingrediënten:

- 340 g standaardbloem, plus extra voor het uitrollen
- 227 g koude ongezouten boter, in blokjes van 2 cm
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 6 tot 8 eetlepels ijswater

1 Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de knop naar snelheid 1.
2 Voeg de koude boter toe aan de droge ingrediënten en voer de snelheid geleidelijk op van 1 naar 3.
3 Voeg 1 eetlepel ijswater per keer toe en mix tot er een kruimelig deeg ontstaat.
   - Als het deeg uit elkaar valt, voeg dan meer water toe en mix het deeg nog even. Voeg niet te veel water toe. Daardoor wordt de korst taai.
4 Geef het deeg de gewenste vorm en wikkel het in huishoudfolie.
5 Bewaar het minstens 1 uur en maximaal 2 dagen in de koelkast.
6 Laat het deeg een paar minuten op kamertemperatuur rusten voordat u het uitrolt en bakt.

Recept: Schuimgebak

Ingrediënten:

- 4 eiwitten
- 1 kopje (200 gram) fijne suiker of basterdsuiker

1 Klop het eiwit op snelheid 7 tot er zachte toefjes ontstaan.
2 Zet de snelheid op 4 en voeg geleidelijk de suiker toe tot er stevige toefjes ontstaan.
3 Bedek een bakplaat met bakpapier en schep het schuimige mengsel erop.
4 Warm de oven voor op 105 °C en plaats de bakplaat met het schuimige mengsel in het midden van de oven.
5 Bak de schuimgebakjes ongeveer 1-1,5 uur tot ze droog en krokant zijn.
6 Zet de oven uit en laat de schuimgebakjes 1,5 uur in de oven drogen.

Blender

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 3.

Blender: voor het maken van smoothies, shakes, sapjes en om ijs te vermalen.

Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in fig. 9.

Voor het malen van ijs zet u de knop herhaaldelijk op snelheid **P** tot het ijs is fijngemalen.

Opmerking

- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Bevestig de afdichtring altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.
- Als u tijdens het blenden vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, verwijder dan de maatbeker en giet deze in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.

Keukenmachine

Mesunit

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 4.

Mesunit: voor het hakken, mixen en pureren van ingrediënten

Als u het voedsel wilt verwijderen dat aan het mes of de wand van de kom kleeft, kunt u dit het beste met een spatel doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

Opmerking

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

Inzetschijven

Kies voor u begint het gewenste inzetstuk en bevestig die volgens fig. 5.

Granuleerschijf: voor granuleren van ingrediënten in kleine, fijne stukjes

Snijdhulpstuk: voor het snijden van ingrediënten

Raspschijf: voor het fijn raspen van ingrediënten

Let op

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

Opmerking

- Snijd grote ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen.

Volg de onderstaande stappen om de inzetschijven te bevestigen (stap 1 in fig. 5).

1 Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder.
2 Duw de opening van de inzetschijfhouder over het uitsteekseltje van de schacht.
3 Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt.

Citruspers

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 6.

Opmerking

- Plaats de zeef voor de citruspers op de as in de kom. Controleer of het uitsteeksel van de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit. Als de zeef correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Druk de citrusvrucht op de perskegel. Stop met drukken als u pulp uit de zeef wilt verwijderen. Draai de knop naar **0** en neem de kom met de accessoires van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u de pulp wilt verwijderen.

Vleesmolen (alleen HR7978/ HR7975)

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 7.

De vleesmolen is bedoeld voor het fijnhakken of mixen van rauw of ongekookt vlees.

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

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

Opmerking

- Maal nooit botten, noten of andere harde ingrediënten.
- Gebruik nooit bevroren vlees! Ontdooi het vlees voor u het maalt.
- Voeg niet teveel vlees toe en druk het vlees niet te hard in de hakmolen. Zo voorkomt u dat het apparaat overbelast raakt.

Tip

- Verwijder botten, kraakbeen en pezen uit het vlees om te voorkomen dat het apparaat blokkeert.

Maalmolen (alleen HR7978)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 8.

U kunt de molen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te vermalen.

Gedroogde vruchten zoals vijgen kunnen worden gehakt om te gebruiken in de yoghurt of op brood of biscuit.

Gebruik voor de beste resultaten bij het verwerken van gedroogde vijgen maximaal 85 g bij snelheid **P** gedurende 3 seconden.

Opmerking

- Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid voor de ingrediënten zoals aangegeven in afb. 9.
- Houd u aan het maximumniveau van de maalmolenbeker.

5 Schoonmaken

Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Raadpleeg de tabel (fig. 10) voor informatie over het schoonmaken van de onderdelen met water, in de afwasmachine en/of met een vochtige doek.

Let op

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

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

Snel schoonmaken

Om de keukenmachinekom en blenderkan gemakkelijker schoon te maken gaat u als volgt te werk. (Controleer of het mes in de kom is bevestigd als u de keukenmachinekom schoonmaakt.)

1 Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en een paar druppels afwasmiddel in de kom van de keukenmachine of in de blenderkan.

2 Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine of de blenderkan en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.

3 Draai de knop naar snelheid P. Laat het apparaat 30 seconden werken of totdat de kom van de keukenmachine of de blenderkan schoon is.

4 Draai na gebruik de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.

5 Maak de kom van de keukenmachine of de blenderkan los en spoel deze met schoon water uit.

6 Garantie en service

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

1 Velkommen

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. For å få fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på **www.philips.com/welcome**.

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

Advarsel

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet, det beskyttende dekselet eller andre deler er skadet eller har tydelige sprekker.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør skiveinnleggene og knivenhetene til foodprocessoren, hurtigmikseren og kvernen. Knivseggene er svært skarpe.
- Ta av flatvispen, vispen eller deigkroken fra kjøkkenmaskinen før rengjøring.
- Ikke berør knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømnettet. Knivene er svært skarpe.
- Hvis knivene og bolleutstyret setter seg fast, må du trekke støpselet ut av stikkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene og bolleutstyret.
- Hvis mat kleber seg til veggen på mikserkannen, foodprocessorbollen eller miksebollen, slår du av apparatet og trekker ut støpselet fra stikkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne maten fra veggen.
- Ikke stikk inn eller bruk fingrene eller en gjenstand (for eksempel en slikkepott) i miksebollen mens bolleutstyret er i bruk og apparatet er i gang.
- Ikke stikk inn eller bruk fingrene eller et objekt (for eksempel en slikkepott) for å skyve ingrediensene inn i materøret til foodprocessoren eller trakten til kjøttkvernen mens apparatet er i gang. Bruk kun den medfølgende stapperen til foodprocessoren eller kjøttkvernen.
- Vær forsiktig hvis varm væsk helles i bollen, foodprocessoren eller hurtigmikseren, ettersom væsken kan komme ut av apparatet igjen i form av plutselig damp.
- Frigjør aldri armen på kjøkkenmaskinen mens et annet tilbehør (som foodprocessor, hurtigmikser, kvern eller kjøttkvern) er koblet til.
- Ikke koble til eller bruk flere tilbehør eller utstyr på kjøkkenmaskinen samtidig.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Forsiktig

- Slå alltid av apparat og trekk stikkontakten ut av støpselet hvis apparatet står uten tilsyn, og før montering, demontering og rengjøring, eller før håndtering av deler som beveger seg når det er i bruk.
- Slå alltid av apparatet ved å vri bryteren til **0**-posisjonen.
- Vent alltid til de bevegelige delene står stille når du har slått av apparatet, og trekk deretter stikkontakten ut av støpselet før du løfter armen på stativet, eller åpner, demonterer eller tar ut delene til noe av tilbehøret fra stativet.

- Maksimumskapasiteten som er angitt på tilbehørene (bolle, kanne, kvern), skal ikke overskrides. Overhold mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene ved bruk av kjøkkenmaskinutstyret, slik et er angitt i brukerhåndboken.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene og tabellen for rengjøring som er oppgitt i brukerhåndboken.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Avkjøl varme ingredienser (< 80 °C) før de bearbeides.
- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver porsjon som bearbeides.
- Visse ingredienser, for eksempel gulrøtter, kan forårsake misfarging av overflaten til delene. Dette har ingen negativ innvirkning på delene. Misfargingen forsvinner vanligvis etter noe tid.

Støynivå: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetiske felt (EMF)

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

Gjenvinning

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

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

2 Oversikt (fig. 1)

Kjøkkenmaskin

1. Vispaksel
2. Vippeknapp
3. Hastighetsvelger (roterende bryter)
4. Bolle
5. Sølevern
6. Deigkrok
7. Visp
8. Flatvisp

Hurtigmikser

9. Målebeger
10. Mikserlokk
11. Mikserkanne
12. Tetningsring
13. Knivenhet

Foodprocessor

14. Stapper
15. Lokk
16. Utstyrsholder
17. Prosessorbolle
18. Knivenhet

Skiveinnlegg

⑲ Innleggsholder
⑳ Innlegg for maling
㉑ Innlegg for kutting
㉒ Innlegg for rasping

Sitruspresse

㉓ Safttopp
㉔ Sil

Kvern

㉕ Kvernbeger
㉖ Tetningsring for kvern
㉗ Knivenhet for kvern

Kjøttkvern

㉘ Skruring
㉙ Finoppmalingsskive
㉚ Kniv
㉛ Snekkeaksel
㉜ Metalltrakt
㉝ Stapper for metalltrakt
㉞ Støvdeksel
㉟ Matebrett
㊱ Nyskapende rengjøringsverktøy

3 Før første bruk

Før du bruker kjøkkenmaskinen og tilbehøret for første gang, må du rengjøre grundig alle delene som kommer i kontakt med mat.
Du kan slå på apparatet først når tilbehøret er korrekt montert. Se fig. 2 til 8 for korrekt montering.

Norsk

Autostopp

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

Overbelastningsbeskyttelse

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

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

4 Bruk kjøkkenmaskinen

Utstyr til miksebollen

Merk

- Før du slår på kjøkkenmaskinen, må du kontrollere at bryteren er i **0**-posisjon, og koble deretter til vispen, flatvispen eller deigkroken.
- Det kan bearbeides opptil 750 g mel pluss andre ingredienser i bollen.
- Følg de anbefalte mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene som er angitt i fig. 9.

Før du begynner, må du kontrollere at du velger riktig utstyr ved å følge og sette sammen i henhold til fig. 2.

Deigkrok:

- til å lage brød og rundstykker

Flatvisp:

- til å lage kaker, kjeks, pai, bakverk, potetmos, pastadeig, glutenfritt brød og kaldt smør

Visp:

- til å lage eggehvite, krem, marengs, mousse og sufflé

Tips

- Øk alltid hastigheten gradvis for å hindre søl.
- **Sølevern**: Monter sølevernet på stativet før du bruker bolleutstyret. Du trenger ikke å ta av sølevernet for å bytte utstyr. Du kan legge til ingrediensene gjennom tuten på sølevernet.
- **Visping**: Før du visper eggehvitene eller kremen, må du sørge for at bollen og vispen er tørre og fettfrie.
- **Elting**: Bruk deigkroken til å elte gjærdeig til brød og pizza. Du må justere mengden væske for å forme deigen i henhold til luftfuktighet og temperatur. Hvis du ønsker å elte deigen på nytt med kjøkkenmaskinen med lengre varighet, må du sørge for at deigen er presset ned i bunnen av bollen for å unngå at deigen klatrer opp på deigkroken.

Oppskrifter: brøddeig (maksimalt 1,5 ganger oppskrift)

Ingredienser:

- 500 g mel
- 50 g olivenolje
- 1 ts salt
- 1 ts sukker
- 7 g gjær
- 260 ml oppvarmet vann

1. Ha i alle de tørre ingrediensene i bollen, og vri den roterende bryteren til hastighet 1.
2. Hell i vannet og deretter oljen.
3. Bytt til hastighet 2–3, og fortsett å elte til det dannes én jevn deigklump.
4. Smør en bolle med vegetabilsk olje.
5. Flytt deigklumpen over i denne bollen, og dekk den med plastfolie.
6. La den heve i 1 time til den er dobbelt så stor.
7. Fjern luften fra den hevede deigen.
8. Brett den til en rull, og legg den i en brødform.
9. Dekk den, og la den heve i formen i 1 time.
10. Stek ved 180 °C i 40 minutter.

Oppskrift: kakedeig

Ingredienser:

- 3 egg
- 150 g smør
- 150 g strøsukker
- 150 g mel
- 3 g bakepulver

1 Skjær smøret opp i terninger på 2 cm.
2 Ha i terningene og sukkeret i bollen, og miks dem på hastighet 1.
3 Øk hastigheten gradvis fra 1 til 4.
4 Ha i eggene ett om gangen, og fortsett å mikse på hastighet 4 til blandingen har en kremaktig konsistens.
5 Vend inn bakepulver og mel i blandingen, og miks på hastighet 1 til alle ingrediensene er godt blandet.
6 Legg deigen i en 30 cm lang aluminiumsform.
7 Sett den midt i ovnen.
8 Stek i 30–40 minutter på 180 °C.

Oppskrift: paideig

Ingredienser:

- 340 g hvetemel, pluss ekstra til kjevling
- 227 g kaldt, usaltet smør, oppskåret i 2 cm terninger
- 1 ts salt
- 1 ts sukker
- 6 til 8 ss isvann

1 Ha i alle de tørre ingrediensene i bollen, og vri den roterende bryteren til hastighet 1.
2 Ha i det kalde smøret med de tørre ingrediensene, og øk hastigheten gradvis fra 1 til 3.
3 Tilsett 1 spiseskje isvann i blandingen om gangen, helt til det dannes en smuldrende deig.
   - Hvis deigen ikke henger sammen, tilsetter du litt mer vann og blander det litt lenger. Ikke ha i for mye vann. Ellers blir kantene harde.
4 Form deigen til fasongen du ønsker, og dekk den med plastfolie.
5 Ha den i kjøleskapet i minst én time, men ikke lenger enn to dager.
6 Hvil deigen i romtemperatur i noen minutter før kjevling og baking.

Oppskrift: marengs

Ingredienser:

- 4 eggehviter
- 1 kopp (200 g) strøsukker eller ekstra fint sukker

1 Visp eggehvitene på hastighet 7 til det dannes myke topper.
2 Tilsett sukkeret gradvis mens du bearbeider med hastighet 4, til det dannes faste topper.
3 Bruk en skje til å flytte marengsen over på et brett dekket med bakepapir.
4 Forvarm ovnen til 105 °C, og sett brettet med marengs midt i ovnen.
5 Stek marengsene i omtrent 1–1,5 timer til de er tørre og sprø.
6 Slå av ovnen, og tørk marengsene i ovnen i 1,5 timer.

Hurtigmikser

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 3.

Hurtigmikser: til miksing av smoothies, milkshaker, juice og til knusing av is

Følg de anbefalte mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene som er angitt i fig. 9.

Du får det beste resultatet for knusing av is ved å vri bryteren til hastighet **P** gjentatte ganger til isen er fint knust.

Merk

- Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går.
- Fest alltid pakningen på knivenheten før du fester knivenheten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilføre væske når du mikser, heller du den opp i mikserkannen gjennom matehullet ved å fjerne målekoppen.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Slik unngår du søl: Når du bearbeider væske, kan den ofte skumme (for eksempel melk), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsmerket.

Foodprocessor

Knivenhet

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 4.

Knivenhet: for hakking, miksing og finmosing av ingredienser

Hvis du skal fjerne mat som kleber til kniven eller bolleveggen, må du først stoppe miksingen og slå av apparatet og deretter bruke en slikkepott.

Merk

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

Skive med innlegg

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

Maleinnlegg: for maling av ingredienser til små/fine deler

Kutteinnlegg: for kutting av ingredienser

Raspeinnlegg: for rasping av ingredienser i små strimler

Forsiktig

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

Merk

- Del store ingredienser i biter som passer i materøret.

Følg trinnene nedenfor for å montere skiveinnleggene (trinn 1 i fig. 5).

1. Plasser åpningen på innlegget over akselen på innleggsholderen.
2. Skyv åpningen på innlegget over tappen på akselen.
3. Trykk innlegget på innleggsholderen til det låses på plass med et klikk.

Sitruspresse

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 6.

Merk

- Sett silen til sitruspressen på akselen i bollen. Kontroller at fremspringet på silen er låst i sporet på bollens håndtak. Når silen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.
- Trykk sitrusfrukt ned i safttoppen. Om nødvendig kan du stoppe å trykke for å fjerne fruktkjøttet fra silen. Når du er ferdig med å presse, eller når du ønsker å fjerne fruktkjøttet, vrir du bryteren til **0**-posisjonen og fjerner bollen fra apparatet med tilbehøret på.

Kjøttkvern (kun HR7978/HR7975)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 7.

Kjøttkvernen er ment for fin hakking eller miksing av rått, kokt eller stekt kjøtt.

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

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

Merk

- Ikke mal opp ben, nøtter eller andre harde ingredienser.
- Bruk aldri frossent kjøtt! Tin opp kjøttet før du maler det opp.
- Ikke skyv for mye kjøtt eller bruk for mye kraft når du skyver kjøttet inn i trakten. Dette kan hindre at apparatet overbelastes.

Tips

- Fjern ben, brusk og trevler fra kjøttet for å hindre blokkering under malingen.

Kvern (kun HR7978)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 8.

Du kan bruke kvernen til å hakke kaffebønner, pepperkorn, nøtter, urter, tørkede frukter osv.

Tørkede frukter som fiken kan hakkes og brukes som pynt på yoghurt, eller som pynt på brød og kjeks.

Bruk maksimalt 85 g på hastigheten **P** i tre sekunder for å oppnå de beste resultatene når du behandler tørkede fikener.

Merk

- Følg de anbefalte mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene for ingrediensene som angitt i fig. 9.
- Ikke overskrid maksimumsnivået til kvernkannen.

5 Rengjøring

Advarsel

- Koble apparatet fra strømnettet før du rengjør det.
- Se i tabellen (fig. 10) for informasjonen om rengjøring av delene med vann, oppvaskmaskin og/eller en fuktig klut.

Forsiktig

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

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

Rask rengjøring

Følg trinnene nedenfor for å rengjøre foodprocessorbollen og hurtigmikserkannen enklere. (Sørg for at kniven er montert i bollen hvis du rengjør foodprocessorbollen.)

1 Hell lunkent vann (ikke mer enn 0,5 liter) og noen dråper oppvaskmiddel i foodprocessorbollen eller mikserkannen.

2 Sett lokket på foodprocessorbollen eller mikserkannen og vri det med klokken for å feste det.

3 Vri bryteren til hastighet P. La apparatet gå i 30 sekunder eller til foodprocessorbollen eller mikserkannen er ren.

4 Etter bruk vrir du bryteren til **0**-posisjonen og kobler fra apparatet.

5 Ta av mikserkannen eller foodprocessorbollen, og skyll den i rent vann.

6 Garanti og service

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

1 Bem-vindo

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

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

Aviso

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de protecção ou quaisquer outras peças estiverem danificadas ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Tenha cuidado ao manusear ou limpar os discos acessórios e as lâminas do robot, da liquidificadora e do moinho. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Retire as varas de bater, o batedor ou as varas para massa da sua batedeira profissional antes de lavar.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ou a taça ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas e os acessórios da taça.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador, à taça do robot de cozinha ou à taça para misturar, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.
- Nunca introduza nem utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) na taça quando estiver a utilizar qualquer um dos seus acessórios com o aparelho em funcionamento.
- Nunca introduza nem utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar alimentos no tubo de alimentos do robot de cozinha ou na tremonha da picadora de carne, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o calcador fornecido para o robot de cozinha ou a picadora de carne.
- Tenha cuidado se for vertido líquido quente para a taça, o robot ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Nunca desbloqueie o braço da batedeira profissional se houver outros acessórios (como robot de cozinha, liquidificadora, moinho ou picadora de carne) encaixados.
- Nunca encaixe e utilize mais do que um acessório na batedeira profissional em simultâneo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Atenção

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de o montar, desmontar e limpar e antes de se aproximar de peças móveis em utilização.
- Desligue sempre o aparelho rodando o botão para a posição **0**.
- Aguarde sempre até as peças em movimento pararem e após desligar o aparelho e, em seguida, retire a ficha da tomada antes de levantar o braço do suporte ou de abrir, desmontar ou remover as peças de qualquer acessório do suporte.
- Não ultrapasse a capacidade máxima indicada nos acessórios (taça, copo, moinho). Respeite as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade ao utilizar os acessórios da batedeira profissional, conforme indicado no manual do utilizador.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas no manual do utilizador.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 80 °C) antes de os processar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.

Nível de ruído: Lc = 82 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Reciclagem

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

Nunca elimine o seu produto com o lixo doméstico comum. Informe-se acerca das regras de recolha selectiva local para produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

2 Visão geral (Fig. 1)

Batedeira profissional

1 Eixo das varas de bater
2 Botão de inclinação
3 Selector da velocidade (botão rotativo)
4 Taça
5 Protecção contra salpicos
6 Varas para massa
7 Batedor
8 Varas de bater

Liquidificadora

9 Copo medidor
10 Tampa da liquidificadora
11 Copo misturador
12 Anel vedante
13 Lâminas

Robot de cozinha

14 Calcador
15 Tampa
16 Suporte dos acessórios
17 Taça do robot
18 Lâminas

Disco acessório

19 Suporte de discos acessórios
20 Acessório para granular
21 Acessório para fatiar
22 Acessório para ralar

Espremedor citrinos

23 Cone espremedor
24 Coador

Moinho

25 Copo do moinho
26 Anel vedante para moinho
27 Lâminas para moinho

Picadora de carne

28 Anel roscado
29 Disco para trituração fina
30 Lâminas
31 Eixo sem-fim
32 Tremonha em metal
33 Pressor para tremonha em metal
34 Protecção contra pó
35 Tabuleiro de alimentação
36 Ferramenta de limpeza inovadora

3 Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a batedeira profissional e os acessórios pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Pode ligar o aparelho apenas depois de montar correctamente os acessórios. Consulte as fig. 2 a 8 relativas à montagem correcta.

Paragem automática

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

Protecção contra sobrecarga

A sua batedeira profissional também pára automaticamente de funcionar se for sobrecarregada.

Para repor o aparelho em caso de sobrecarga, siga os passos abaixo:

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

4 Utilizar a sua batedeira profissional

Acessórios da taça para misturar

Nota

- Antes de ligar a sua batedeira profissional, assegure-se de que o botão está na posição **0** e, em seguida, encaixe o batedor, as varas de bater ou as varas para massa.
- Pode processar até 750 g de farinha com outros ingredientes na taça.
- Siga as quantidades recomendadas, o tempo e a velocidade de processamento, conforme indicado na Fig. 9.

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o acessório pretendido e de que este foi montado de acordo com a Fig. 2.

Varas para massa:

- Para preparar pão e cacetinhos

Varas de bater

- Para preparar bolos, bolachas, tartes, pastelaria, puré de batata, massa fresca, pão sem glúten e manteiga fria

Batedor:

- Para bater claras em castelo, natas, merengues, mousses e soufflés

Sugestão

- Para evitar salpicos, aumente a velocidade gradualmente.
- **Protecção contra salpicos**: encaixe a protecção contra salpicos no suporte antes de utilizar os acessórios das taças. Não precisa de remover a protecção contra salpicos para mudar os acessórios. Pode adicionar ingredientes através do bico na protecção contra salpicos.
- **Bater**: antes de bater claras de ovos ou natas, assegure-se de que a taça e o batedor estão secos e sem gordura.
- **Amassar**: utilize as varas para massa para amassar massa com levedura para pão e pizas. Deve ajustar a quantidade de líquido para preparar a massa de acordo com as condições da humidade e da temperatura.
  Se pretender voltar a amassar a massa com a batedeira profissional por um período mais longo, assegure-se de que a massa é pressionada no fundo da taça, para evitar que a massa suba para as varas para massa.

Receitas: Massa para pão (no máximo x1,5 da quantidade)

Ingredientes:

- 500 g de farinha
- 50 g de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 7 g de levedura seca
- 260 ml de água morna

1 Coloque todos os ingredientes secos na taça e rode o botão para a velocidade 1.
2 Adicione a água e, em seguida, o azeite.
3 Mude para a velocidade 2-3 e continue a amassar até se formar uma bola macia de massa.
4 Unte uma taça com óleo vegetal.
5 Coloque a bola de massa nesta taça e cubra com película aderente.
6 Deixe levedar por 1 hora até duplicar de tamanho.
7 Retire o ar da massa levedada.
8 Molde-a no formato de um cilindro e coloque numa forma para pão.
9 Cubra e deixe levedar no tabuleiro durante 1 hora.

10 Coza a 180 °C durante 40 minutos.

Receita: Massa para bolo

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar fino
- 150 g de farinha
- 3 g de fermento em pó

1 Corte a manteiga em cubos de 2 cm.
2 Coloque os cubos e o açúcar na taça e misture-os na velocidade 1.
3 Aumente gradualmente a velocidade do 1 ao 4.
4 Adicione os ovos, um a um, e continue a bater na velocidade 4 até obter uma textura cremosa.
5 Envolva o fermento e a farinha na mistura e misture com a velocidade 1 até os ingredientes estarem bem misturados.
6 Coloque a massa numa forma de alumínio com 30 cm de comprimento.
7 Coloque-a no centro do forno.
8 Coza-a durante 30 a 40 minutos a uma temperatura de 180 °C.

Receita: Base para tartes

Ingredientes:

- 340 g de farinha sem fermento, e um pouco mais para estender
- 227 g de manteiga sem sal fria, cortada em cubos de 2 cm
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 6 a 8 colheres de copa de água gelada

1 Coloque todos os ingredientes secos na taça e rode o botão para a velocidade 1.
2 Adicione a manteiga fria aos ingredientes secos e aumente gradualmente a velocidade de 1 para 3.
3 Adicione 1 colher de sopa de água fria de cada vez à mistura até esta formar uma massa areada.
   - Se a massa se desfizer quando tenta juntá-la, adicione um pouco mais de água e bata-a durante mais tempo. Não adicione demasiada água. Caso contrário, a base ficará dura.
4 Molde a massa no formato que desejar e enrole-a em película aderente.
5 Conserve-a no frigorífico durante, no mínimo, 1 hora ou até 2 dias.
6 Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante alguns segundos antes de a estender e cozer.

Receita: Suspiros

Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 1 chávena (200 gramas) de açúcar fino

1 Bata as claras em castelo na velocidade 7 até estas começarem a subir.
2 Adicione gradualmente o açúcar enquanto processa à velocidade 4 até se formarem picos firmes.
3 Utilize uma colher para colocar porções dos suspiros num tabuleiro coberto com papel vegetal.
4 Pré-aqueça o forno a 105 °C e coloque o tabuleiro de suspiros no centro do forno.
5 Coza os suspiros durante aproximadamente 1 a 1,5 horas até estarem secos e estaladiços.
6 Desligue o forno e deixe-os lá dentro a secar durante 1,5 horas.

Liquidificadora

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 3.

Liquidificadora: para liquidificar batidos e sumos e para triturar gelo

Siga as quantidades recomendadas, o tempo e a velocidade de processamento, conforme indicado na Fig. 9.

Para triturar gelo, rede o botão repetidamente para a velocidade **P** até o gelo estar triturado finamente.

Nota

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

Robot de cozinha

Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 4.

Lâminas: para picar, misturar e reduzir ingredientes a puré

Para remover alimentos que aderem às lâminas ou às paredes da taça, pare o processamento e desligue o aparelho e, em seguida, utilize uma espátula.

Nota

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

Disco com acessórios

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

Acessório de granulação: para granular ingredientes em pedaços pequenos/finos

Acessório para fatiar: para cortar ingrediente em fatias

Acessório para cortar: para ralar ingredientes em tiras finas

Atenção

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

Nota

- Corte previamente os ingredientes maiores em pedaços adequados ao tamanho do tubo dos alimentos.

Siga os passos abaixo para montar os discos acessórios (Passo 1 na Fig. 5).

1 Coloque a abertura do acessório sobre o eixo do suporte de inserção.

2 Pressione a abertura do acessório sobre a saliência no eixo.

3 Pressione o acessório sobre o suporte de inserção até este bloquear na posição correcta com um estalido.

Espremedor citrinos

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 6.

Nota

- Coloque o coador para o espremedor de citrinos no eixo na taça. Assegure-se de que a projecção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça. Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- Pressione os citrinos contra o cone. Interrompa a extracção de sumo para remover a polpa do coador, se necessário. Quando terminar a extracção do sumo ou se quiser retirar a polpa, rode o botão para a posição **0** e retire a taça do aparelho com os acessórios ainda colocados.

Picadora de carne (apenas HR7978/HR7975)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 7.

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

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

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

Nota

- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca utilize carne congelada! Antes de picar a carne, descongele-a primeiro.
- Não pressione demasiada carne nem exerça demasiada pressão ao pressionar a carne na tremonha. Isto pode evitar uma sobrecarga do aparelho.

Sugestão

- Retire ossos, cartilagem e tendões da carne para evitar obstruções durante a moagem.

Moinho (apenas HR7978)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 8.

Pode utilizar o moinho para moer grãos de café, grãos de pimenta, frutos secos, ervas aromáticas, fruta desidratada, etc.

Fruta desidratada, como figos, pode ser picada e utilizada como completo para iogurtes ou para enriquecer sandes ou tostas.

Para obter os melhores resultados no processamento de figos secos, processe, no máximo, 85 g à velocidade **P** durante 3 segundos.

Nota

- Respeite as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade recomendados para os ingredientes, conforme indicado na Fig 9.
- Não exceda o nível máximo do copo do moinho.

5 Limpeza

Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.
- Consulte a tabela (Fig. 10) para obter informações sobre como limpar as peças com água, na máquina de lavar loiça e/ou com um pano húmido.

Atenção

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

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

Limpeza rápida

Siga os passos abaixo para limpar a taça do robot de cozinha e o copo misturar com maior facilidade. (Assegure-se de que a lâmina está montada na taça, quando limpar a taça do robot de cozinha.)

1 Coloque água tépida (não mais de 0,5 litros) e algumas gotas de detergente da loiça dentro da taça do robot ou do copo misturador.
2 Coloque a tampa na taça do robot ou no copo misturador e rode-a para a direita para a fixar.
3 Rode o botão para a velocidade P. Deixe o aparelho funcionar durante 30 segundos ou até a taça do robot de cozinha ou do copo misturador estar limpo.
4 Depois de utilizar, rode o botão para a posição **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.
5 Retire o copo misturador ou a taça do robot e passe-a por água limpa.

6 Garantia e assistência

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

1 Välkommen

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips! För att du ska kunna dra full nytta av den support som Philips erbjuder ber vi dig att registrera din nya produkt på **www.philips.com/welcome**.

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

Varning

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om det finns skador eller synliga sprickor på nätsladden, kontakten skyddshöljet eller någon annan del.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Den här apparaten får inte används av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Var försiktig när du hanterar eller rengör skivinsatserna, matberedarens knivenheter, mixern och kvarnen. Knivseggarna är mycket vassa.
- Ta bort vispen, ballongvispen och degkroken från köksmaskinen innan du diskar dem.
- Vidrör inte knivarna, i synnerhet inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna och redskapen i skålen fastnar ska du dra ur nätsladden innan du tar bort de ingredienser som blockerar knivarna och redskapen.
- Om mat fastnar på sidorna av mixerbehållaren, matberedarskålen eller blandningsskålen stänger du av apparaten och drar ur nätsladden. Använd sedan en slickepott för att ta bort maten från sidorna.
- Stick aldrig ned fingrarna eller ett föremål (till exempel en slickepott) i blandningsskålen när du använder något av redskapen medan apparaten är igång.
- Använd aldrig fingrarna eller ett föremål (till exempel en slickepott) för att trycka ned ingredienser i matningsröret på matberedaren eller i tratten på köttkvarnen medan apparaten är igång. Använd endast den medföljande pressklossen för matberedaren eller köttkvarnen.
- Var försiktig när du häller varm vätska i skålen, matberedaren eller mixern eftersom det kan stänka vätska på grund av plötslig ångbildning.
- Lås inte upp köksmaskinens arm när ett annat tillbehör (till exempel matberedaren, mixern, kvarnen eller köttkvarnen) är anslutet.
- Du får inte ansluta och använda mer än ett redskap eller tillbehör i taget på köksmaskinen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Varning!

- Stäng alltid av apparaten och dra ur nätsladden om du lämnar apparaten obevakad och innan du monterar, tar isär och rengör den.
- Stäng alltid av apparaten genom att vrida vredet till läget **0**.

- Du måste vänta tills delarna som rör sig under användning har stannat när du har stängt av apparaten, och dra sedan ur nätsladden innan du fäller upp armen på stativet eller öppnar, demonterar eller tar bort delar till något av tillbehören från stativet.
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges på tillbehören (skålen, behållaren, kvarnen). Använd de mängder, tillredningstider och hastighetsinställningar som finns angivna i användarhandboken när du använder köksmaskinens redskap.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna och tabellen för rengöring som finns i användarhandboken.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Låt heta ingredienser svalna (< 80 °C) innan du bereder dem.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.
- Vissa ingredienser, till exempel morötter, kan orsaka missfärgningar på delarnas ytor. Det har inte någon negativ effekt på delarna. Missfärgningarna försvinner vanligtvis efter viss tid.

Ljudnivå: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetiska fält (EMF)

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

Återvinning

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

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

2 Översikt (bild 1)

Köksmaskin

1. Vispskaft
2. Lutningsknapp
3. Hastighetsväljare (vred)
4. Skål
5. Stänkskydd
6. Degkrok
7. Ballongvisp
8. Visp

Mixer

9. Mätbägare
10. Mixerlock
11. Mixerbehållare
12. Tätningsring
13. Knivenhet

Matberedare

⑭ Presskloss
⑮ Lock
⑯ Redskapshållare
⑰ Matberedarskål
⑱ Knivenhet

Skivinsats

⑲ Insatshållare
⑳ Insats för finfördelning
㉑ Insats för skivning
㉒ Insats för rivning

Citruspress

㉓ Presskon
㉔ Sil

Kvarn

㉕ Kvarnbägare
㉖ Tätningsring till kvarn
㉗ Knivenhet till kvarn

Köttkvarn

㉘ Skruvring
㉙ Skiva för finmalning
㉚ Knivenhet/kniv
㉛ Maskaxel
㉜ Matningsrör i metall
㉝ Presskloss för matningsröret i metall
㉞ Dammskydd
㉟ Matningsbricka
㊱ Innovativt rengöringsverktyg

3 Före första användning

Innan du använder köksmaskinen och tillbehören för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.
Du kan bara slå på apparaten när du har monterat tillbehören på rätt sätt. Se bild 2 till 8 för tillämpliga monteringsanvisningar.

Autostopp

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

Överbelastningsskydd

Köksmaskinen stannar också automatiskt om den blir överbelastad.
Gör så här för att återställa apparaten efter överbelastning:

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

4 Använda köksmaskinen

Redskap för blandningsskålen

Obs

- Innan du slår på köksmaskinen kontrollerar du att vredet är i läge **0** och sätter sedan fast ballongvispen, vispen eller degkroken.
- Upp till 750 g mjöl samt andra ingredienser kan beredas i skålen.
- Följ de rekommenderade mängderna, beredningstiderna och hastigheterna som anges i bild 9.

Innan du börjar väljer du det tillbehör du vill använda och monterar den enligt bild 2.

Degkrok:

- För att baka bröd och bullar

Visp:

- För mjuka kakor, småkakor, pajer, bakverk, potatismos, pastadeg, glutenfritt bröd och kallt smör

Ballongvisp:

- För äggvitor, grädde, maränger, mousse och suffléer

Tips

- Öka alltid hastigheten gradvis för att undvika stänk.
- **Stänkskydd**: Placera stänkskyddet på stativet innan du använder redskapen i skålen. Du behöver inte ta bort stänkskyddet för att byta verktyg. Du kan tillsätta ingredienser genom pipen på stänkskyddet.
- **Vispning**: Innan du vispar äggvitor eller grädde ska du se till att skålen och vispen är torra och fria från fett.
- **Knådning**: Använd degkroken för att knåda jäsdegar för bröd och pizza. Justera mängden vätska utifrån fuktighets- och temperaturförhållanden för att forma degen.
  Om du vill knåda degen med köksmaskinen under längre tid ska du se till att degen trycks ned till botten av skålen för att undvika att den klättrar upp längs degkroken.

Recept: Bröddeg (maximalt angiven mängd x 1,5)

Ingredienser:

- 500 g mjöl
- 50 g olivolja
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 7 g jäst
- 260 ml varmt vatten

1. Lägg alla torra ingredienser i skålen och vrid vredet till hastighet 1.
2. Tillsätt vattnet och oljan.
3. Byt till hastighet 2–3 och fortsätt att knåda tills det bildas en jämn degklump.
4. Smörj en skål med vegetabilisk olja.
5. Lägg degklumpen i skålen och täck den med platsfilm.
6. Låt den jäsa i 1 timme till dubbel storlek.
7. Krama ur luften ur den jästa degen.
8. Forma den till en limpa och lägg den i en brödform.
9. Täck över degen och låt den jäsa i formen i 1 timme.
10. Grädda vid 180 °C i 40 minuter.

Recept: Kaksmet

Ingredienser:

- 3 ägg
- 150 g smör
- 150 g strösocker
- 150 g mjöl
- 3 g bakpulver

1 Skär smöret i 2 cm stora tärningar.
2 Lägg tärningarna tillsammans med sockret i skålen och blanda med hastighet 1.
3 Öka hastigheten gradvis från 1 till 4.
4 Tillsätt ett ägg i taget och fortsätt att vispa med hastighet 4 tills blandningen har en krämig konsistens.
5 Vänd ner bakpulvret och mjölet i smeten och vispa med hastighet 1 tills alla ingredienser har blandats ordentligt.
6 Häll smeten i en 30 cm lång aluminiumform.
7 Sätt in formen i ugnen.
8 Grädda i 30–40 minuter vid en temperatur på 180 °C.

Recept: Pajdeg

Ingredienser:

- 340 g vetemjöl, plus extra mjöl för utkavling
- 227 g kallt osaltat smör, skuret i 2 cm stora tärningar
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 6 till 8 msk kallt vatten

1 Lägg alla torra ingredienser i skålen och vrid vredet till hastighet 1.
2 Tillsätt det kalla smöret till de torra ingredienserna och öka hastigheten gradvis från 1 till 3.
3 Tillsätt 1 msk kallt vatten i taget till blandningen tills det bildas en smulig deg.
   - Om degen inte håller ihop tillsätter du lite mer vatten och fortsätter att blanda en stund till. Tillsätt inte för mycket vatten. Om du gör det blir pajskalet hårt.
4 Forma degen till önskad form och slå in den i plastfilm.
5 Förvara den i kylskåp i minst 1 timme och upp till 2 dagar.
6 Låt degen vila i rumstemperatur i några minuter innan du kavlar ut den och gräddar den.

Recept: Maränger

Ingredienser:

- 4 äggvitor
- 1 kopp (200 g) strösocker

1 Vispa äggvitorna med hastighet 7 tills mjuka toppar bildas.
2 Tillsätt lite socker i taget på hastighet 4 tills det bildas fasta toppar.
3 Skeda upp marängerna på en plåt som täckts med bakplåtspapper.
4 Värm ugnen till 105 °C och placera plåten med marängerna i mitten av ugnen.
5 Grädda marängerna i cirka 1 till 1,5 timme tills de är torra och krispiga.
6 Stäng av ugnen och torka marängerna i ugnen i 1,5 timme.

Mixer

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 3.

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

Följ de rekommenderade mängderna, beredningstiderna och hastigheterna som anges i bild 9.

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

Obs

- Öppna aldrig locket för att placera handen eller något föremål i behållaren medan mixern är ingång.
- Sätt alltid på tätningsringen på knivenheten innan du ansluter knivenheten till mixerbehållaren.
- Tillsätt flytande ingredienser under tillredningen genom att ta bort mätbägaren och hälla ingredienserna i mixerbehållaren genom matningshålet.
- Förskär ingredienser i små bitar innan du bearbetar dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- För att undvika spill: När du bearbetar en vätska som tenderar att skumma (till exempel mjölk) bör du inte ha mer än 1 liter vätska i mixerbehållaren.
- Lägg ingredienserna i mixerbehållaren. Överskrid inte maxindikeringen.

Matberedare

Knivenhet

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 4.

Knivenhet: hacka, mixa eller göra puré av ingredienser

För att få bort mat som fastnat på bladet eller på insidan av skålen, stänger du först av apparaten och använder sedan en slickepott.

Obs

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

Skiva med tillbehörsinsatser

Innan du börjar väljer du insats och monterar den enligt bild 5.

Insats för finfördelning: finfördela ingredienser till små eller fina bitar

Insats för skivning: skiva ingredienser

Insats för rivning: riva ingredienser i små strimlor

Varning!

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

Obs

- Förskär stora ingredienser i bitar som passar i matningsröret.

Montera skivinsatserna enligt anvisningarna nedan (steg 1 i bild 5).

1 Placera insatsens öppning över insatshållarens skaft.

2 Skjut insatsens öppning över det utskjutande skaftet.

3 Tryck fast insatsen på insatshållaren tills den låses på plats med ett klickljud.

Citruspress

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 6.

Obs

- Sätt citruspressens sil på drivaxeln i skålen. Se till att silens utskjutande del låser fast i skåran på skålens handtag. När silen är ordentligt på plats hörs ett klickljud.
- Tryck citrusfrukten mot konen. Sluta pressa för att ta bort fruktkött från silen om det behövs. När du är klar med pressningen eller vill ta bort fruktkött vrider du kontrollvredet till **0** (Av) och tar bort skålen med tillbehör från apparaten.

Köttkvarn (endast HR7978/ HR7975)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 7.

Köttkvarnen är avsedd för att finmala eller blanda rått eller tillagat kött.

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

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

Obs

- Mal aldrig ben, nötter eller andra hårda ingredienser.
- Använd aldrig fryst kött! Kött ska alltid tinas innan det mals.
- Ta inte för stor mängd kött eller tryck inte för hårt när du pressar in köttet i tratten. På så sätt undviker du att överbelasta apparaten.

Tips

- Ta bort ben, brosk och senor från köttet för att undvika stopp vid malning.

Kvarn (endast HR7978)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 8.

Du kan använda kvarnen till att hacka kaffebönor, pepparkorn, nötter, örter, torkad frukt mm.

Torkad frukt som fikon kan hackas och användas som tillbehör till yoghurt eller pålägg på bröd eller kex.

För bästa resultat när du hackar torkade fikon (av typen Black Mission) bör du inte använda mer än 85 g på hastighet **P** i 3 sekunder.

Obs

- Använd de mängder, tillredningstider och hastighetsinställningar för ingredienserna som anges i bild 9.
- Överskrid inte kvarnbägarens maxnivå.

5 Rengöring

Varning

- Dra ut nästsladden innan du rengör apparaten.
- I tabellen (bild 10) finns information om vilka delar som kan diskas i vatten, i diskmaskin och/eller rengöras med en fuktad trasa.

Varning!

- Se till att knivarnas och skivornas eggar inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan medföra att kniven blir slö.
- Eggen är vass. Var försiktig när du rengör skivinsatserna och knivenheterna i matberedaren, mixern och kvarnen.

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

Snabbrengöring

Genom att följa anvisningarna nedan kan du lättare rengöra matberedarskålen och mixerbehållaren. (Se till att kniven är monterad i skålen om du rengör matberedarskålen).

1 Häll ljummet vatten (inte mer än 0,5 liter) och lite diskmedel i matberedarskålen eller mixerbehållaren.
2 Placera locket på matberedarskålen eller mixerbehållaren och vrid det medurs för att sätta fast det.

3 Vrid kontrollvredet till hastighet P. Kör apparaten i 30 sekunder eller tills matberedarskålen eller mixerbehållaren är ren.

4 Efter användning vrider du kontrollvredet till läge **0** och drar ur kontakten.

5 Lossa mixerbehållaren eller matberedarskålen och skölj av den med rent vatten.

6 Garanti och service

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

1 Hoş geldiniz

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam olarak yararlanabilmek için **www.philips.com/welcome** adresinde ürün kaydınızı yaptırın.

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

Uyarı

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Güç kablosu, fiş, koruyucu kapak veya diğer parçalar zarar görmüşse ya da üzerinde görünür çizikler varsa cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Disk aparatlarına, mutfak robotu bıçak ünitelerine, blender ve öğütücüye dokunurken ve bu üniteleri temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.
- Standlı mikseri yıkamadan önce karıştırıcı, çırpıcı aparatını veya hamur çengelini çıkarın.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Bıçaklar ve kase araçları sıkışırsa bu araçları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Blender haznesi, mutfak robotu kasesi veya karıştırma kasesinin içine yiyecek yapışması halinde cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyin.
- Cihaz çalışır haldeyken ve kase araçlarından birini kullanılırken, karıştırma kasesine kesinlikle parmaklarınızı veya bir nesne (örneğin, spatula) sokmayın.
- Cihaz çalışır haldeyken, mutfak robotu besleme borusu veya kıyma makinesi hunisine malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Mutfak robotu veya kıyma makinesi için sadece birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Kase, mutfak robotu ya da blendere sıvı doldururken dikkatli olun. Ani bir buharlanmayla, sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Standlı miksere, mutfak robotu, blender, öğütücü veya kıyma makinesi gibi diğer aksesuarlar takılıyken standlı mikser kolunun kilidini kesinlikle açmayın.
- Standlı miksere kesinlikle aynı anda birden fazla araç takmayın ve cihazı birden fazla araç takılıyken kullanmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Dikkat

- Cihazın gözetimsiz bırakılacağı durumlarda ve cihazı monte etmeden, sökmeden, temizlemeden ve kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı mutlaka kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihazı her zaman düğmeyi **0** konumuna getirerek kapatın.

- Cihazı kapattıktan sonra mutlaka hareketli parçaların durmasını bekleyin. Stant kolunu kaldırmadan, aksesuarların hareketli parçalarını açmadan, sökmeden veya stanttan çıkarmadan önce cihaz fişini prizden çekin.
- Hazne, kavanoz ve öğütücü gibi aksesuarların üzerinde belirtilen maksimum kapasiteyi aşmayın. Standlı mikser araçlarını kullanırken kullanım kılavuzunda belirtilen miktar, işlem süresi ve hız değerlerine uygun hareket edin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlara ve temizlik tablosuna başvurun.
- Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen üreticilerin aksesuar ve parçalarını kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 80°C) bekleyin.
- Her işlemden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Havuçlar gibi bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.

Gürültü düzeyi: Lc = 82 dB [A]

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur. Usulüne ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanıldığında, bugünün bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

Geri dönüşüm

Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir. Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşıması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:

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

2 Genel Bilgiler (Şek. 1)

Standlı mikser

1. Karıştırma mili
2. Yatırma anahtarı
3. Hız seçme düğmesi (Döner düğme)
4. Kase
5. Sıçrama önleyici
6. Hamur çengeli
7. Çırpıcı
8. Karıştırıcı

Blender

⑨ Ölçüm kabı
⑩ Blender kapağı
⑪ Blender haznesi
⑫ Sızdırmazlık halkası
⑬ Bıçak ünitesi

Mutfak robotu

⑭ İtici
⑮ Kapak
⑯ Araç tutucu
⑰ Mutfak robotu haznesi
⑱ Bıçak ünitesi

Disk aparatı

⑲ Aparat tutucu
⑳ Öğütme aparatı
㉑ Dilimleme aparatı
㉒ Rendeleme aparatı

Narenciye sıkacağı

㉓ Baskı konisi
㉔ Süzgeç

El değirmeni

㉕ Öğütücü ölçeği
㉖ Öğütücü sızdırmazlık halkası
㉗ Öğütücü bıçak ünitesi

Et kıyma makinesi

㉘ Vidalı halka
㉙ İnce öğütme diski
㉚ Kesici/Bıçak
㉛ Sonsuz dişli mili
㉜ Metal huni
㉝ Metal huni için malzeme itici
㉞ Toz kapağı
㉟ Besleme tepsisi
㊱ Yenilikçi temizleme aracı

3 İlk kullanımdan önce

Standlı mikser ve aksesuarları ilk kullanımdan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Cihazı ancak aksesuarları doğru şekilde taktıktan sonra açabilirsiniz. Doğru montaj için bkz. Şekil 2 - 8.

Otomatik durma

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

Aşırı yük koruması

Standlı mikser aşırı yüklendiğinde otomatik olarak durur.
Aşırı yük durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

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

4 Standlı mikseri kullanma

Karıştırma kasesi araçları

Not

- Standlı mikserinizi çalıştırmadan önce, düğmenin **0** konumunda olduğundan emin olun ve ardından çırpıcıyı, karıştırıcıyı veya hamur çengelini takın.
- Kasenin işleme kapasitesi 750 gr un ve diğer malzemelerle sınırlıdır.
- Miktar, işlem süresi ve hız değeri önerileri için bkz. Şekil 9.

Başlamadan önce, aşağıdakilerden istediğiniz aracı seçtiğinizden ve uygun olarak taktığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2.

Hamur çengeli:

- Ekmek ve rulo hamur hazırlamak için

Karıştırıcı:

- Kek, kurabiye, tart, hamur işi, patates püresi, makarna hamuru, glütensiz ekmek ve soğuk tereyağı hazırlamak için

Çırpıcı:

- Yumurta beyazı, krema, beze, mus ve sufle hazırlamak için

İpucu

- Sıçramayı önlemek için hızı her zaman kademeli olarak artının.
- **Sıçrama önleyici**: Kase araçlarını kullanmadan önce sıçrama önleyiciyi standa takın. Araç değiştirmek için sıçrama önleyicinin çıkarılması gerekmez. Malzemeleri sıçrama önleyici boşluğundan ekleyebilirsiniz.
- **Çırpma**: Yumurta beyazlarını veya kremayı çırpmadan önce, kase ve çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun.
- **Yoğurma**: Ekmek ve pizza hazırlamak amacıyla maya hamurunu yoğurmak için hamur çengelini kullanın. Nem ve sıcaklık durumuna göre hamuru biçimlendirmek için kullanılacak sıvı miktarını ayarlamanız gerekir.
  Hamuru standlı mikserle daha uzun bir süre tekrar yoğurmak isterseniz hamurun, hamur çengelinin üst kısmında toplanmaması için kasenin alt kısmına doğru bastırıldığından emin olun.

Tarifler: Ekmek hamuru (belirtilen değerlerin maksimum 1,5 katını kullanın)

Malzeme:

- 500 gr un
- 50 gr zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 7 gr maya
- 260 ml ılık su

1. Tüm kuru malzemeleri kaseye koyun ve döner düğmeyi hız ayarı 1 konumuna getirin.
2. Önce suyu ve ardından yağı ekleyin.
3. Hız ayarını 2-3 konumuna getirin ve pürüzsüz bir hamur oluşana kadar yoğurma işlemine devam edin.
4. Bir kaseyi nebati yağla yağlayın.
5. Hamur topunu bu kaseye koyun ve streç filmle örtün.
6. Hamuru, hacmi iki katına çıkana kadar 1 saat kabarmaya bırakın.
7. Kabaran hamurun havasını alın.
8. Rulo şeklinde sarın ve bir ekmek tavasına yerleştirin.

9 Hamuru sarın ve tepside 1 saat kabarmaya bırakın.

10 180°C'de 40 dakika pişirin.

Tarif: Kek hamuru

Malzeme:

- 3 adet yumurta
- 150 gr tereyağı
- 150 gr pudra şekeri
- 150 gr un
- 3 gr kabartma tozu

1 Tereyağını 2 cm'lik küpler halinde kesin.

2 Tereyağı küplerini ve şekeri kaseye koyun ve hız ayarı 1 ile karıştırın.

3 Hızı kademeli olarak 1'den 4'e artırın.

4 Yumurtaları birer birer ekleyin ve krema kıvamına ulaşana kadar hız ayarı 4 ile karıştırmaya devam edin.

5 Karışıma kabartma tozu ve un ekleyip, malzemeler iyice karışana kadar hız ayarı 1 ile karıştırın.

6 Hamuru 30 cm uzunluğunda alüminyum kaba koyun.

7 Kabı fırının ortasına yerleştirin.

8 180°C sıcaklıkta 30-40 dakika pişirin.

Tarif: Tart hamuru

Malzeme:

- 340 gr çok amaçlı un ve rulo haline getirmek için bir miktar daha un
- 227 gr soğuk, tuzsuz ve 2 cm'lik küpler şeklinde kesilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 6 - 8 yemek kaşığı buzlu su

1 Tüm kuru malzemeleri kaseye koyun ve döner düğmeyi hız ayarı 1'e getirin.

2 Kuru malzemelere tereyağı ekleyin ve hızı kademeli olarak 1'den 3'e artırın.

3 Ufalanmış görünümlü bir hamur oluşana kadar karışıma tek seferde 1'er yemek kaşığı buzlu su ekleyin.

- Hamur şeklini koruyamıyorsa biraz daha su ekleyin ve daha uzun süre karıştırın. Çok fazla su eklemeyin. Aksi takdirde, hamur kabuk bağlar.

4 Hamura istediğiniz şekli verin ve streç filmle sarın.

5 Hamuru buzdolabına koyun ve en az 1 saat, en fazla 2 gün bekletin.

6 Rulo haline getirmeden ve fırına vermeden önce hamuru oda sıcaklığında birkaç dakika bekletin.

Tarif: Beze

Malzeme:

- 4 yumurta beyazı
- 1 kap (200 gram) pudra şekeri veya ince toz şeker

1 Yumurtaları karışım krema kıvamına gelene kadar hız ayarı 7 ile karıştırın.

2 Kulak memesi kıvamına gelene kadar karışıma şeker ekleyin ve hız ayarı 4 ile karıştırmaya devam edin.

3 Bezeyi pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsisine kaşıkla aktarın.

4 Fırını önceden 105 °C'ye ısıtın ve beze tepsisini fırının ortasına yerleştirin.

5 Kuru ve gevrek kıvama gelinceye kadar bezeleri 1-1,5 saat pişirin.

6 Fırını kapatın ve bezeleri fırın içinde 1,5 saat kurumaya bırakın.

Blender

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 3.

Blender: Smoothie'ler, içecekler, meyve suları hazırlamak ve buz kırmak için

Miktar, işlem süresi ve hız değeri önerileri için bkz. Şekil 9.

Buz kırarken buz iyice parçalanana kadar düğmeyi **P** hız ayarına getirin.

Not

- Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi hazneye sokmak için kapağı açmayın.
- Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.
- Karıştırma işlemi sırasında sıvı malzemeler eklemek isterseniz bu malzemeleri ölçüm kabını çıkararak besleme borusundan blender haznesine dökün.
- Malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Sıçramayı önlemek için: Köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt) blender haznesine 1 litreden fazla sıvı koymayın.
- Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.

Mutfak robotu

Bıçak ünitesi

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 4.

Bıçak ünitesi: Malzemeleri doğramak, karıştırmak ve püre haline getirmek için

Bıçak veya kase tabanına yapışan yiyecekleri çıkarmak için ilk olarak işlemi durdurun ve cihazı kapatın. Daha sonra spatula kullanarak yapışan yiyecekleri çıkarın.

Not

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

Aparat diski

Başlamadan önce, aşağıdaki aparatlardan istediğinizi seçtiğinizden ve montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 5.

Öğütme aparatı: Malzemeleri küçük/ince parçalar halinde öğütmek için

Dilimleme aparatı: Malzemeleri dilimlemek için

Rendeleme aparatı: Malzemeleri küçük şeritler halinde rendelemek için

Dikkat

- Disk aparatının dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağzı çok keskindir.
- Disk aparatıyla kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.
- Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.

Not

- Büyük malzemeleri besleme borusundan geçecek büyüklükte parçalara bölün.

Disk aparatlarını monte etmek için aşağıdaki adımları uygulayın (Adım 1 - Şekil 5).

1 Aparatın ağzını aparat yuvasının miline yerleştirin.

2 Aparatın ağzını milin üzerindeki çıkıntının üzerine iterek yerleştirin.

3 Aparatı aparat yuvasının üzerinde tık sesi çıkararak sabitleyene dek itin.

Narenciye sıkacağı

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 6.

Not

- Narenciye sıkacağının eleğini haznede milin üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağının yuvasına kilitlendiğinden emin olun. Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Narenciyeyi huniye doğru bastırın. Gerekirse elekteki posaları temizlemek için bastırma işlemini durdurun. Bastırma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi **0** konumuna getirin ve hazneyi takılı aksesuarlarıyla birlikte cihazdan çıkarın.

Kıyma makinesi (sadece HR7978/HR7975)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 7.

Kıyma makinesi, çiğ veya pişmiş eti ince şekilde doğramak veya karıştırmak amacıyla üretilmiştir.

Kıyma hunisinde et sıkıştığında cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

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

Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yemişler ya da diğer sert malzemeleri öğütmeyin.
- Kesinlikle donmuş et kullanmayın! Donmuş eti çektirmeden önce buzunun çözülmesini bekleyin.
- Çok fazla eti aynı anda itmeyin veya eti huniye iterken çok fazla baskı uygulamayın. Bu cihazın aşırı yüklenmesine neden olabilir.

İpucu

- Öğütme sırasında sıkışmaları önlemek için etteki kemik, kıkırdak ve sinirleri ayıklayın.

Öğütücü (sadece HR7978)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 8.

Öğütücüyü kahve çekirdeği, karabiber, kuruyemiş, baharatlar, kurutulmuş meyve vb. malzemeleri doğramak için kullanabilirsiniz.

İncir gibi kurutulmuş meyveler doğrandıktan sonra yoğurdun üzerine serpilebilir ya da ekmek veya bisküviye sürülerek tüketilebilir.

Kurutulmuş siyah İncir işlerken en iyi sonuçları almak için **P** hız ayarında 3 saniye boyunca en fazla 85 gr incir doğrayın.

Not

- Malzemelere göre miktar, işlem süresi ve hız önerileri için bkz. Şekil 9.
- Malzeme miktarının öğütücü kavanozundaki maksimum seviyesini geçmesine izin vermeyin.

5 Temizleme

Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.
- Parçaların suyla, bulaşık makinesinde ve/veya nemli bezle temizlenmesi hakkında bilgi almak için tabloya danışın (Şekil 10).

Dikkat

- Bıçakların ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.
- Bıçakların ağzı oldukça keskindir. Mutfak robotu, blender ve öğütücünün disk aparatlarını ve bıçak ünitelerini temizlerken dikkatli olun.

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

3 Cihaz ve aksesuarları temizledikten sonra kuru bir yerde saklayın.

Hızlı temizlik

Mutfak robotu kasesini ve blender haznesini daha kolay bir biçimde temizlemek için aşağıdaki adımları uygulayın. (Mutfak robotu kasesini temizleyecekseniz bıçağın haznede takılı olduğundan emin olun.)

1 Mutfak robotu kasesine veya blender haznesine ılık su (en fazla 0,5 litre) doldurun ve birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin.

2 Mutfak robotu kasesinin ve blender haznesinin kapağını takın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin.

3 Düğmeyi P hız ayarına getirin. Cihazı 30 saniye ya da mutfak robotu kasesi veya blender haznesi temizlenene kadar çalıştırın.

4 Kullanımdan sonra, düğmeyi **0** konumuna getirin ve ardından cihaz fişini prizden çekin.

5 Blender haznesini veya mutfak robotu kasesini çıkarın ve suyla durulayın.

6 Garanti ve servis

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