

PHILIPS

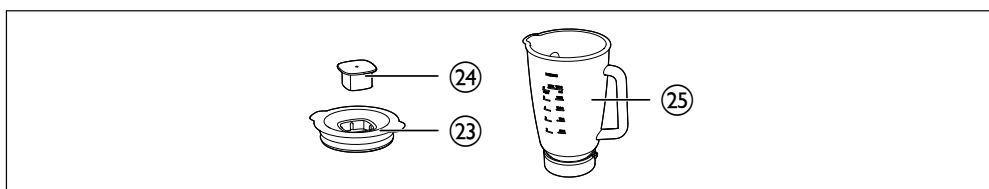
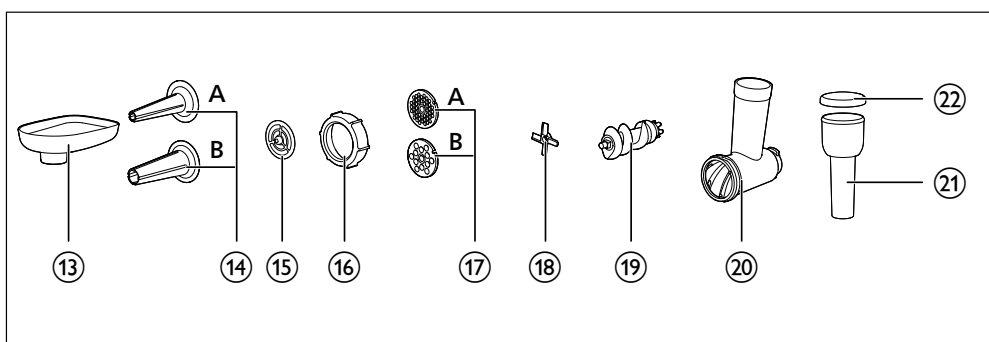
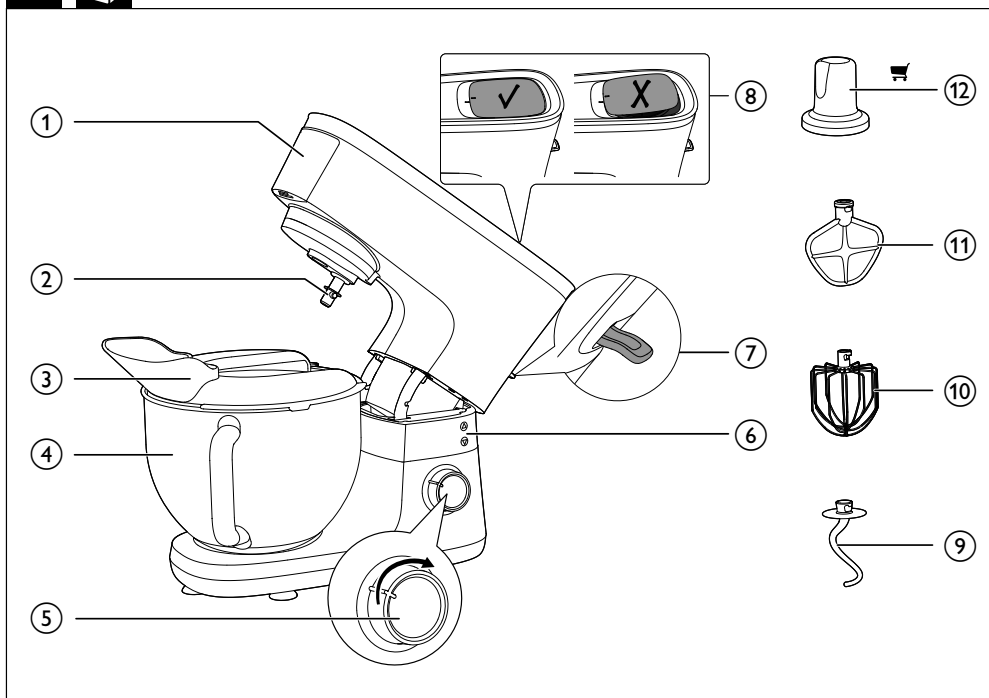
HR7962



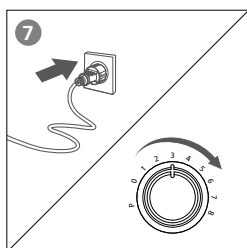
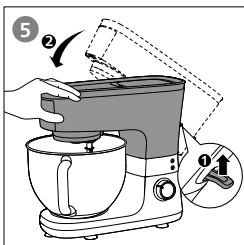
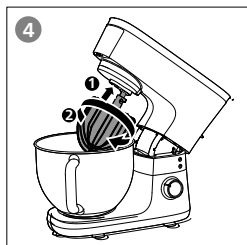
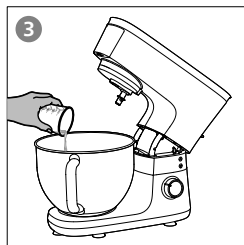
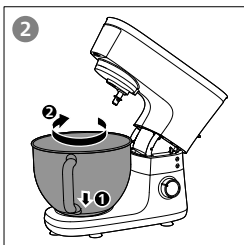
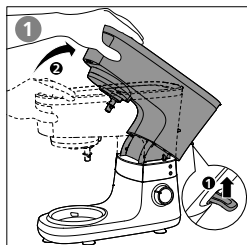
EN	User manual	9
BG	Ръководство за потребителя	14
CS	Příručka pro uživatele	21
DA	Brugervejledning	26
DE	Benutzerhandbuch	31
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	37
ES	Manual del usuario	43
ET	Kasutusjuhend	49

FI	Käyttöopas	54
FR	Mode d'emploi	59
HR	Korisnički priručnik	65
HU	Felhasználói kézikönyv	70
IT	Manuale utente	75
LT	Vartotojo vadovas	80
LV	Lietotāja rokasgrāmata	86
95	מדריך למשתמש	HE

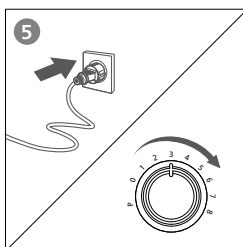
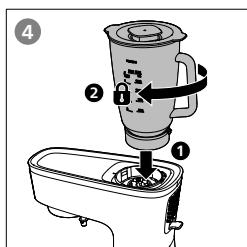
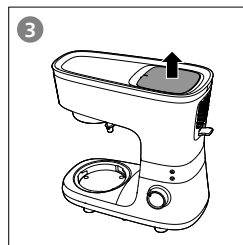
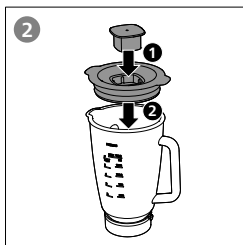
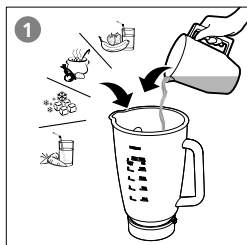
1



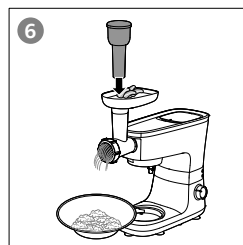
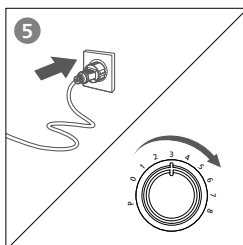
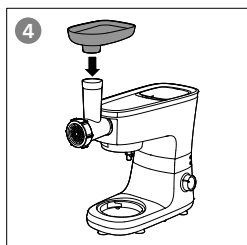
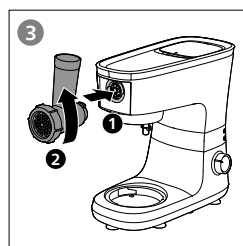
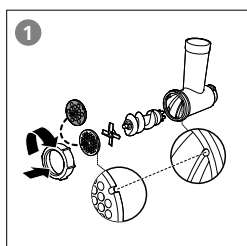
2

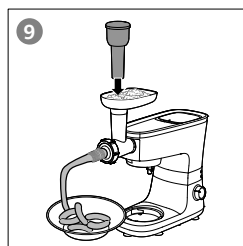
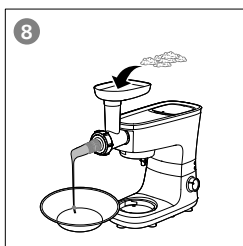
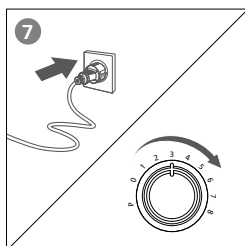
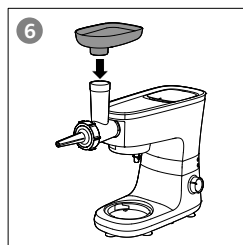
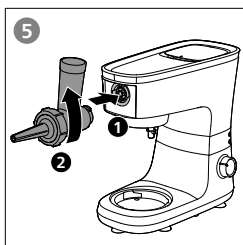
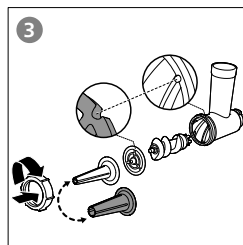
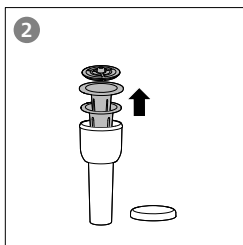
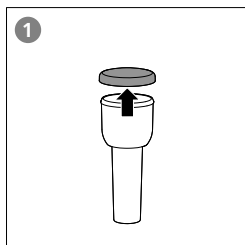


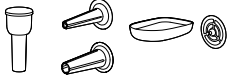
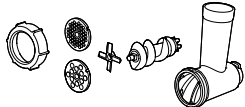
3



4

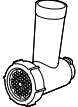
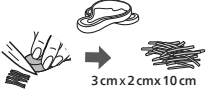
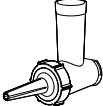
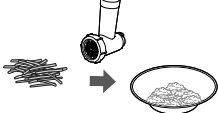




			
	X	X	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	X	✓

7

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

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

1 Welcome

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

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

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



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

Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or have visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.

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

Caution

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to 0 position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual. Follow the recipes as shown on the NutriU APP.

- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down (< 60°C) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

Noise level: Lc = 87 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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

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



2 Overview (Fig. 1)

Kitchen machine

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

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

Mincer (HR7962/21 only)

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

Blender (HR7962/21 only)

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

3 Before first use

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

Auto stop

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

Overload protection

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

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

4 Using your kitchen machine

Mixing bowl tools

Note

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

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

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



Tip

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

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



Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- To add liquid ingredients during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.

Blender

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

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

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

Meat mincer

Mince meat

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

After using, clean and dry the appliance completely.

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

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

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

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

Note

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

Tip

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

Make sausages

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

Note

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

5 Cleaning

Warning

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

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

6 Warranty and service

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

1 Добре дошли

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

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

За повече вдъхновение, рецепти и информация за продукта посетете www.philips.com/welcome или изтеглете безплатното приложение NutriU* за iOS® или Android™.



* Приложението NutriU може да не е достъпно във вашата държава. В този случай, моля, влезте в местния уеб сайт на Philips за вдъхновение

Прегупрежение

- В никакъв случай не понапайте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът, предпазващият капак, въртящото се сито или други компоненти са повредени или имат видими пукнатини.
- С оглед преготвяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.

- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Никога не оставайте уреда да работи без наблюдение.
- Отстранете бъркалката, телената бъркалка или куката за месене от вашата кухненска машина преди измиване на приставките.
- Ако инструментите на купата се задръстят, изключете уреда от контакта, преди да отстраните съставките, които блокират инструментите на купата.
- Ако по стената на купата за миксиране или каната на блендера полепне храна, изключете уреда и след това използвайте шпатула (не е предоставена), за да премахнете храната от стените.
- Никога не поставяйте пръстите си или предмети (като например шпатула) в купата за миксиране, когато използвате някоя от приставките, докато уредът е включен.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в купата или каната на блендера, тъй като поради изпаренията може ненадежно да пръсне течност навън.
- Никога не поставяйте и не използвайте повече от една приставка или аксесоар едновременно в кухненската машина.
- Този уред е предназначен само за битови цели.
- Бъдете внимателни при работата с ножовете, при изпразването на купата и по време на почистване

Внимание

- Винаги изключвайте уреда от бутона и от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване и смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога да се свързва към външен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от електроснабдяването.
- Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на бутона в положение 0.
- Винаги изчаквайте движещите части да спрат да работят след изключване, след което изключвайте уреда от контакта, преди да повдигнете рамото на стойката, както и преди отваряне, разглобяване или премахване на частите на някой от аксесоарите от стойката.
- Когато използвате приставките на кухненската машина, спазвайте количествата, времето и скоростта на обработване, посочени в ръководството за потребителя. Следвайте рецептите, както е показано в приложението NutriU.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Вижте инструкциите и таблицата за почистване, предоставена в ръководството за потребителя.
- Никога не използвайте принадлежности или части от групи производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Оставете топките съставки да се охладят (< 60°C) преди обработката им.
- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.

Ниво на шума: $L_{eq} = 87 \text{ dB [A]}$

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Рециклиране

Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци. Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.



Непластмасовият опаковъчен материал се състои от гофрирана хартия, негофрирана хартия и хартия.



Пластмасовият материал на опаковката се състои от LDPE, HDPE, PS и пластмаса/различни метали.

2 Преглед (фиг. 1)

Кухненска машина

- ① Преген капак (за месомелачка)
 - Уверете се, че предният капак е добре затворен, преди да използвате инструменти за купата или блендера.
- ② Устройство за монтаж на приставки
- ③ Прегназител срещу разплюскване
- ④ Купа
- ⑤ Селектор на скоростта (Въртящ се бутон)
- ⑥ Бутон за регулиране на таймера
 - Използва се за увеличаване или намаляване на времето за обработка по желание.

- ⑦ Бутон за освобождаване на рамото
- ⑧ Заден капак (за блендера)
 - Уверете се, че задният капак е добре затворен, преди да използвате аксесоарите за купата или аксесоарите за месомелачката.
- ⑨ Кука за месене
- ⑩ Телена бъркалка
- ⑪ Бъркалка
- ⑫ мелачка (по избор)

Месомелачка (HR7962/21 само)

- ⑬ тава за подаване
- ⑭ Фунии за нагеници
 - А: малка фуния за нагеници (диаметър от 12 мм)
 - В: голяма фуния за нагеници (диаметър от 22 мм)
- ⑮ Сепаратор за нагеници
- ⑯ винтов пръстен
- ⑰ дискове за смилане
 - А: диск за фино смилане (диаметър от 5 мм)
 - В: диск за едро смилане (диаметър от 8 мм)
- ⑱ режещ блок/нож
- ⑲ червяк
- ⑳ метална фуния за подаване
- ㉑ бутало
- ㉒ капак на бутало

Блендер (HR7962/21 само)

- ㉓ капак на каната на блендера
- ㉔ мерителна чаша
- ㉕ кана на блендер

3 Преди първата употреба

Преди да използвате кухненската машина и аксесоарите за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.

Можете да включите уреда само след като сте сглобили правилно аксесоарите.

Автомостоп

Кухненската машина се изключва автоматично след 15 минути непрекъсната работа. Това може да предотврати потенциални проблеми с безопасността в следствие на продължителна употреба.

Защита срещу претоварване

Освен това кухненската машина ще се изключи автоматично и при претоварване.

За да рестартирате уреда след претоварване и автоматично спиране, следвайте стъпките по-долу:

- 1 Завъртете бутона в позиция **0** и изключете уреда от контакта.
- 2 Извадете част от съставките, за да намалите обработваното количество.
- 3 Оставете уреда да се охлади за няколко минути.
- 4 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.

4 Използване на кухненската машина

Приставки за голямата купа



Забележка

- Уверете се, че копчето е на позиция 0, преди да прикрепите телената бъркалка, бъркалната или куката за месене.
- В купата могат да се обработват до 1000 g брашно плюс други съставки.
- Спазвайте препоръчаните количества, времето и скоростта на обработване, посочени на фигура 7. Не превишавайте препоръчителната скорост на обработка, за да избегнете повреда на машината.
- Уверете се, че капациите (за блендера и месомелачката) на рамото са добре заключени, преди да използвате кухненската си машина.

Уверете се, че сте избрали желаната приставка от следните и сглобете и използвайте според фиг. 2.

	Име	Предназначение
	Кука за тесто	• За приготвяне на хляб и пица • Препоръчителна скорост на обработка: 1-4
	Бъркалка	• За приготвяне на торти, курабийки, пайове, сладкиши, картофено пюре, тесто за паста, хляб без глутен и студено масло • Препоръчителна скорост на обработка: 1-8
	Телена бъркалка	• За приготвяне на белтъци, сметана, целувки, мус и суфле • Препоръчителна скорост на обработка: 3-8



Съвет

- За да избегнете разплискване, винаги увеличавайте скоростта постепенно.
- **Предпазител против разплискване:** закрепете предпазителя против разплискване върху стойката, преди да използвате приставките на купата. Махнете предпазителя за пръскане, преди да вдигнете рамото на стойката. Може да добавяте съставките през улея на предпазителя.
- **Разбиване:** преди разбиване на белтъци или сметана се уверете, че купата и телената бъркалка са сухи и не са мазни.
- **Месене:** използвайте кука за месене, за да месите тесто за хляб или пица. Когато приготвите тестото, съобразете количеството вода, в зависимост от влажността и температурата.
Ако желаете да размесите тестото повторно с кухненската си машина, притиснете тестото към дъното на купата, за да избегнете поленването на тестото върху приставката. Уверете се, че размесвате тестото повторно с препоръчителната скорост.

Блендер

Уверете се, че сте сглобили и използвате блендера според фиг. 3.

Пасатор: за пасиране на плодови кремове, шейкове, сокове и за разбиване на лег
За разбиване на лег завъртете бутона на скорост Р неколkokратно до ситното разбиване на лега.



Забележка

- Не отваряйте капака, за да бръкнете с ръка или сложите нещо в каната, когато блендерът работи.
- За да добавите течни съставки по време на пасиране, излейте съставките в каната на пасатора през отвора за подаване, като отстраните мерителната чаша.
- Нарязвайте предварително продуктите на по-малки парчета, преди да ги обработвате.
- Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции продукти вместо голямо количество наведнъж.
- За да избегнете разплискване: Когато обработвате течност, която лесно се разпенва (например мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на блендера.
- Сложете продуктите в каната на блендера, без да превишавате обозначеното максимално ниво.
- За да постигнете най-добри резултати при пасирането на гъсто пюре, напълнете каната на пасатора наполовина и пасирайте съставките на части.

Месомелачка

Смилане на месо

МУВерете се, че сте сглобили и използвате уреда според фиг. 4.

След употреба почистете и подсушете напълно уреда.

Налейте тънък слой олио за готвене върху металните части, за да предотвратите окисляването. Почистете ги внимателно преди следващата употреба.

Месомелачката е предназначена за мелене на сурово и сготвено месо.

Ако месото загръсти фунията за подаване, следвайте стъпките по-долу за нулиране:

- 1 Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2 Отделете блока с фунията за подаване.
- 3 Изчистете загръстванията.
- 4 Сглобете фунията за подаване отново.
- 5 Включете щепсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.



Забележка

- Никога не смилайте кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не смилайте замразено месо. Размразете месото преди смилане. Препоръчва се месо, което е директно от хладилника.
- Избягвайте киселинни (ниско pH) съставки.
- Не натискайте прекалено силно месото и не упражнявайте твърде голям натиск, когато поставяте месото във фунията за подаване. Това предпазва уреда от претоварване.



Съвет

- Премахнете всички кости, хрущали и сухожилия от месото, за да избегнете блокиране по време на смилането.
- Изберете disk за грубо смилане или disk за фино смилане според предпочитанията си за финоста на каймата.

Приготвяне на нагеници

Уверете се, че сте сглобили и използвате уреда според фиг. 5.



Забележка

- Първо наклъцайте месото, преди да направите нагеница.
- Уверете се, че издатините на фунията са подравнени с жлебовете на задвижващия блок.
- Не блокирайте отворите за въздух на фунията за нагеници.
- Не правете нагениците прекалено дебели, ако червото се разтяга прекалено много.
- Внимавайте червото да е мокро, за да не залепва за фунията за нагеници.

5 Почистване



Предупреждение

- Преди да преминете към почистване на уреда, извадете щепсела от контакта.
- Вижте таблицата (фигура 6) за информация относно почистването на частите с вода, в съдомиялна машина и/или с помощта на влажна кърпа.

- 1 Почистете задвижващия блок с влажна кърпа.
- 2 Почистете останалите части в гореща вода (< 60°C) с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.
- 3 След почистване съхранявайте уреда и аксесоарите на сухо място.

6 Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията, посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

1 Vítejte

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

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

Více informací, receptů a inspirace naleznete na stránce www.philips.com/welcome nebo si zdarma stáhněte aplikaci NutriU* pro systém IOS® nebo Android™.



*Aplikace NutriU nemusí být ve vaší zemi dostupná. V takovém případě se inspiруйте na místních webových stránkách společnosti Philips.

Varování

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, ujistěte se, že napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel, zástrčka, ochranný kryt, rotační sítko nebo jakákoli jiná část poškozená nebo viditelně popraskaná.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.

- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Před mytím vyjměte z kuchyňského robota metlu, šlehač nebo hnětačí hák.
- Pokud se příslušenství v míse zasekne, nejprve odpojte přístroj ze zásuvky a poté odstraňte suroviny, které příslušenství v míse blokuje.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu mísy nebo nádoby mixéru, vypněte přístroj a potraviny ze stěny odstraňte stěrkou (není součástí balení).
- Ať už v míse používáte jakékoli nástroje, nikdy nestrkejte prsty ani předměty (například stěrku) do nádoby na míchání, když je přístroj v provozu.
- Při nalévání horkých tekutin do mísy nebo nádoby mixéru buďte opatrní, může nečekaně vystříknout.
- Nikdy ke kuchyňskému robotu nepřipojujte více než jeden nástroj příslušenství současně.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a čištění přístroje dbejte zvýšené opatrnosti.

Upozornění

- Pokud přístroj necháváte bez dohledu, hodláte ho sestavit, rozebrat nebo čistit, vyměňujete příslušenství nebo se přibližujete k součástem, které se během použití pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externímu spínacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.
- Přístroj vždy vypínejte otočením knoflíku do polohy 0.
- Vždy počkejte, než se po vypnutí přestanou pohybovat pohyblivé součásti, a teprve poté zvedněte rameno ze stojanu nebo otevírejte, rozebírejte či odebírejte součásti jakéhokoli příslušenství ze stojanu.
- Při použití nástrojů kuchyňského robota dodržujte množství, dobu zpracování a rychlost, které jsou uvedeny v uživatelské příručce. Postupujte podle receptů v aplikaci NutriU.

- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Vyhledejte si pokyny a tabulku k čištění uvedené v uživatelské příručce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Před zpracováváním horkých ingrediencí vyčkejte, než trochu vychladnou ($< 60^{\circ}\text{C}$).
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

Hladina hluku: $\text{Lc} = 87 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Recyklace

Tento symbol znamená, že elektrické výrobky nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem.

Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických výrobků.



2 Přehled (obr. 1)

Kuchyňský robot

- 1 Přední kryt (k mlýnku na maso)
 - Před použitím příslušenství mísy nebo mixéru se ujistěte, že je přední kryt plně uzavřen.
- 2 Přípojka nástroje
- 3 Kryt proti postříkání
- 4 Mísa
- 5 Volič rychlosti (otočný knoflík)

- 6 Tlačítko nastavení časovače
 - Slouží ke zvýšení nebo snížení času zpracování dle potřeby.
- 7 Tlačítko uvolnění ramena
- 8 Zadní kryt (na mixér)
 - Před použitím příslušenství mísy nebo mlýnku se ujistěte, že je zadní kryt plně uzavřen.
- 9 Hnětací hák
- 10 Šlehač
- 11 Metla
- 12 Mlýnek (volitelné)

Mlýnek (pouze HR7962/21)

- 13 Podávací zásobník
- 14 Nástavec na klobásy
 - A: Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm)
 - B: Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm)
- 15 Oddělovač klobás
- 16 Šroubovací kroužek
- 17 Mlecí kotouče
 - A: Jemný mlecí kotouč (průměr 5 mm)
 - B: Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm)
- 18 Sekáček/nůž
- 19 Šneková hřídel
- 20 Kovová násypka
- 21 Pěchovač
- 22 Víko pěchovače

Mixér (pouze HR7962/21)

- 23 Víko nádoby mixéru
- 24 Odměrka
- 25 Nádoba mixéru

3 Před prvním použitím

Před prvním použitím kuchyňského robota a příslušenství důkladně očistěte části, které přicházejí do styku s potravinami. Přístroj lze zapojit a zapnout pouze po správném sestavení příslušenství.

Auto stop

Kuchyňský robot se automaticky vypne po 15 minutách nepřetržitého provozu. Tím lze předejít možným bezpečnostním problémům vznikajícím v důsledku delšího používání.

Ochrana proti přetížení

Kuchyňský robot rovněž automaticky přestane pracovat v případě přetížení. Chcete-li resetovat přístroj v případě přetížení a ochrany automatickým zastavením, postupujte podle níže uvedených kroků:

- 1 Otočte knoflík do polohy **0** a poté přístroj odpojte ze zásuvky.
- 2 Vyjměte některé suroviny, aby se snížilo zatížení.
- 3 Nechte přístroj několik minut vychladnout.
- 4 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

4 Použití kuchyňského robota

Nástroje mísy na míchání



Poznámka

- Dříve než připojíte šlehač nebo hnětací hák, ujistěte se, že je knoflík v poloze 0.
- V míse lze zpracovávat až 1 000 g mouky a dalších ingrediencí.
- Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost, jak jsou uvedeny na obrázku 7. Nepřekračujte doporučenou rychlost zpracování, předejdete tak poškození přístroje.
- Před použitím se ujistěte, že jsou kryty výstupů (mixéru a mlýnku na maso) na rameni kuchyňského robota bezpečně uzamčené.

Ujistěte se, zda jste vybrali správný nástavec a sestavte a používejte jej podle obrázku 2.

	Jméno	Účel
	Hnětací hák	• Pro přípravu těsta a pizzy • Doporučená rychlost zpracování: 1–4
	Metla	• Pro přípravu dortů, sušenek, koláčů, křehkého pečiva, štouchaných brambor, těsta na těstoviny, bezlepkového chleba a studeného másla • Doporučená rychlost zpracování: 1–8
	Šlehač	• Pro přípravu sněhu z bílků, krémů, sněhového pečiva, pěny a suflé • Doporučená rychlost zpracování: 3–8



Upozornění

- Aby nedošlo k rozstříkání, vždy zvyšujte rychlost postupně.
- **Kryt proti postříkání:** kryt proti postříkání nasadte na stojan ještě před použitím nástrojů v míse. Kryt proti postříkání sundejte z mísy dříve, než zvednete rameno ze stojanu. Suroviny můžete přidávat hubicí krytu proti postříkání.
- **Šlehání:** před šleháním bílků nebo krému se ujistěte, že jsou mísa a šlehač suché a nejsou mastné.
- **Hnětení:** hnětací hák je vhodný k přípravě těsta na chléb nebo pizzu. Množství tekutin pro přípravu těsta musíte upravit podle vlhkosti a teploty.
Chcete-li těsto znovu hníst v kuchyňském robotu, stlačte těsto dolů, na dno místy, aby se nenamotávalo na nástroj. Opětovné hnětení těsta je nutné provádět doporučenou rychlostí.



Poznámka

- Za provozu nikdy neotevírejte víko a nedávejte do nádoby ruce ani žádné předměty.
- Chcete-li během mixování přidat tekuté ingredience, sejměte odměrku a nalijte ingredience do nádoby mixéru plnicím otvorem.
- Ingredience před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte raději menší dávky spíše než velké množství ingrediencí najednou.
- Při zpracovávání pěnivých tekutin (například mléka) nedávejte do nádoby mixéru více než 1 litr tekutiny, aby vám během zpracování nevytekla ven.
- Vložte suroviny do nádoby mixéru. Dbejte na to, aby nepřesáhly maximální povolenou hladinu.
- Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků při mixování husté kaše, naplňte nádobu mixéru do poloviny a zpracujte ingredience v jednotlivých dávkách.

Mixér

Ujistěte se, že mixér sestavíte a používáte podle obrázku 3.

Mixér: Pro mixování smoothies, koktejlů, ovocné šťávy a drčení ledu

Chcete-li nadrtit led, opakovaně otáčejte knoflíkem na rychlost P, dokud není led dostatečně rozdrčen.

Mlýnek na maso

Mletí masa

Ujistěte se, že přístroj sestavíte a používáte podle obrázku 4.

Po použití přístroj vyčistěte a plně vysušte.

Abyste zabránili oxidaci, potřete kovové části tenkou vrstvou kuchyňského oleje. Před dalším použitím je pořádně vyčistěte.

Mlýnek na maso je určen pro mletí syrového nebo vařeného masa.

Pokud maso uvízne v násypce, restujte přístroj podle tohoto postupu:

- 1 Přístroj vypněte a odpojte od sítě.
- 2 Sejměte sestavu násypky.
- 3 Odstraňte překážku.
- 4 Znovu sestavte násypku.
- 5 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

Poznámka

- Nikdy nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nemelte zmrazené maso. Maso nechte před mletím rozmrazit. Doporučujeme použít maso přímo vytažené z chladničky.
- Nepoužívejte kyselé ingredience (s nízkým pH).
- Nevlačujte do násypky příliš mnoho masa ani při vtlačování masa do násypky nevyvíjejte přílišný tlak. Tím lze předejít přehřátí přístroje.

Upozornění

- Z masa odstraňte kosti, chrupavky a šlachy, aby při mletí nedošlo k zablokování.
- Dle svých preferencí jemnosti mletí zvolte buď hrubý mlecí kotouč nebo jemný mlecí kotouč.

Výroba klobás

Ujistěte se, že jste zařízení sestavili a používáte jej podle obrázku 5.

Poznámka

- Maso před přípravou párků namelte.
- Zkontrolujte, zda výstupky na násypce mlýnku zapadly do zářezů motoru.
- Neblokujte drážky pro výstup vzduchu na nástavci na klobásy.
- Klobásy nedělejte příliš tlusté, aby střívko nebylo příliš napjaté.
- Střívko udržujte vlhké, aby se nepřilepilo k nástavci na klobásy.

5 Čištění

Varování

- Než se budete přístroj čistit, odpojte ho ze zásuvky.
- V tabulce (obrázek 6) se dozvíte, které součásti lze čistit vodou, mýt v myčce nádobí či otírat vlhkým hadříkem.

- 1 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 2 Ostatní části čistěte horkou vodou (< 60 °C) se saponátem nebo v myčce nádobí.
- 3 Po vyčištění uložte přístroj a příslušenství na suchém místě.

6 Záruka a podpora

Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby spotřebiče. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

1 Velkommen

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, bør du 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.

Du kan finde mere inspiration, opskrifter og oplysninger om produktet på

www.philips.com/welcome eller ved at downloade den gratis NutriU App* til iOS® eller Android™.



* NutriU-appen er ikke tilgængelig i alle lande. Hvis den ikke er tilgængelig i dit land, skal du gå til din lokale Philips-hjemmeside for at få inspiration

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.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel, roterende si eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af 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 til apparatet uden for børns rækkevidde.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.

- Fjern hjælpiskeren, piskeriset eller dejkrogen fra din køkkenmaskine, inden du vasker redskaber.
- Hvis skålrødskafterne sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden du fjerner de ingredienser, der blokerer skålrødskafterne.
- Hvis der sidder ingredienser fast på mikser-skålens sider eller blenderglasset, skal du slukke for apparatet og derefter bruge en spatel (medfølger ikke) til at fjerne ingredienserne fra siderne.
- Stik aldrig dine fingre eller genstande (f.eks. en spatel) ned i mikser-skålen, når du bruger redskaberne, mens apparatet kører.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i skålen eller blenderglasset, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige dampbevirkning.
- Tilslut og brug aldrig mere end ét redskab eller tilbehør samtidig på køkkenmaskinen.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Vær ekstra forsigtig, når du rører ved de skarpe skær, tømmer skålen og under rengøringen.

Forsigtig

- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse, rengøring, udskiftning af tilbehør, samt før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må apparatet aldrig slutes til en ekstern kontaktenhed, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnligt slås til og fra.
- 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 standen eller åbner, afmonterer eller fjerner dele af noget tilbehør fra standen.
- De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges, når du bruger køkkenmaskinens redskaber. Følg opskrifterne som vist i NutriU-appen.

- 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 (< 60°C), før de kommes i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Genbrug

Dette symbol betyder, at elektriske produkter ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Følg de lokale regler for særskilt indsamling af elektriske produkter.



2 Oversigt (fig. 1)

Køkkenmaskine

- ① Frontdæksel (til kødhakker)
 - Sørg for, at frontdækslet er lukket helt, før du bruger skåle eller blenderen.
- ② Stik til redskaber
- ③ Stænkskærm
- ④ Skål
- ⑤ Hastighedsvælger (drejeknap)

- ⑥ Knap til justering af timer
 - Bruges til at øge eller reducere tilberedningstiden efter behov.
- ⑦ Udløserknap
- ⑧ Bagdæksel (til blender)
 - Sørg for, at bagdækslet er lukket helt, før du bruger skålværktøj eller tilbehør til hakker.
- ⑨ Dejkrog
- ⑩ Piskeris
- ⑪ Hjulpisker
- ⑫ Kværn (ekstraudstyr)

Hakker (kun HR7962/21)

- ⑬ Påfyldningsbakke
- ⑭ Pølsetud
 - A: Lille pølsetud (diameter på 12 mm)
 - B: Stor pølsetud (diameter på 22 mm)
- ⑮ Pølseseparator
- ⑯ Skruering
- ⑰ Hulsriver
 - A: Fin hulske (diameter på 5 mm)
 - B: Grov hulske (diameter på 8 mm)
- ⑱ Snitter/kniv
- ⑲ Snekkeaksel
- ⑳ Metaltragt
- ㉑ Nedstopper
- ㉒ Låg til nedstopper

Blender (kun HR7962/21)

- ㉓ Låg til blenderglas
- ㉔ Målebæger
- ㉕ Blenderglas

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 tilslutte og tænde for apparatet, når du har monteret tilbehøret korrekt.

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 og autostop-beskyttelse:

- 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 af din køkkenmaskine

Redskaber til blandeskål

Bemærk

- Sørg for, at knappen er i 0-positionen, før du sætter piskeriset, hjulpiskeren eller dejkrogen på.
- Du kan bearbejde op til 1000 g mel samt andre ingredienser i skålen.
- Følg de anbefalede mængder, tilberedningstider og hastigheder i fig. 7. For at undgå beskadigelse af maskinen må den vejledende tilberedningshastighed ikke overskrides.
- Sørg for, at dækslerne (til blenderen og kødhakkeren) på armen er låst forsvarligt, før du bruger køkkenmaskinen.

Sørg for at vælge det ønskede tilbehør blandt det følgende og sætte det på og bruge som vist i fig. 2.

	Navn	Formål
	Dejkrog	• Til brød og pizza • Vejledende tilberedningshastighed: 1-4
	Hjulpisker	• Til kager, småkager, tærte, bagværk, kartoffelmos, pastadej, glutenfrit brød og koldt smør • Vejledende tilberedningshastighed: 1-8
	Piskeris	• Til æggehvide, fløde, marengs, mousse og soufflé • Vejledende tilberedningshastighed: 3-8



Tip

- Øg hastigheden gradvist for at undgå stænk.
- **Stænkbeskyttelse:** Monter stænkbeskyttelsen på standeren, inden du begynder at bruge skålereskaberne. Fjern stænkskærmen, før du løfter armen af standeren. Du kan tilsætte ingredienser gennem stænkbeskyttelsens tud.
- **Piskning:** Inden du pisker æggeghvider eller fløde, skal du sørge for, at skålen og piskeriset er tørre og fri for fedt.
- **Æltning:** 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, skal du sørge for, at dejen er presset ned til bunden af skålen for at undgå, at den vikles omkring værktøjet. Sørg for, at du genælter dejen inden for den anbefalede hastighed.



Bemærk

- Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.
- 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 blander 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 blander 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.
- For at opnå det bedste resultat, når du blander tyk puré, skal du fylde blenderglasset halvt op og komme ingredienserne i blenderen i separate mængder.

Blender

Sørg for at samle og bruge blenderen i henhold til fig. 3.

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

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

Kødhakker

Kødhakning

Sørg for at samle og bruge apparatet i henhold til fig. 4.

Efter brug skal du rengøre og tørre apparatet helt.

Påfør et tyndt lag madolie på metaldelene for at undgå rustdannelse. Rengør dem grundigt, før de bruges næste gang.

Kødhakkeren er beregnet til hakning af rå 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.
- Hak aldrig frossent kød. Tø kødet op, før du hakker det. Kød, der kommer direkte fra køleskabet, anbefales.
- Undgå syreholdige (lav pH) ingredienser.
- Skub aldrig for meget kød ind, og tryk aldrig for hårdt, når du skubber kød ind i tragten. Dermed forebygger du overbelastning af apparatet.

Tip

- Fjern ben, brusk og sener fra kødet for at undgå blokering under hakningen.
- Vælg en grov hakkeskive eller en fin hakkeskive, afhængigt af hvor fin farsen skal være.

Fremstilling af pølser

Sørg for at samle og bruge apparatet i henhold til fig. 5.

Bemærk

- Hak kødet, inden du fremstiller pølser.
- Sørg for, at fremspringene på tragten er ud for indhakkene på motoren.
- Du må ikke blokere luftrillerne på pølsehornet.
- Du må ikke lave pølserne for tykke, da skindet kan blive fyldt for meget.
- Sørg for, at pølseskindet hele tiden er vådt, så det ikke sætter sig fast på pølsehornet.

5 Rengøring

Advarsel

- Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.
- Se tabellen (fig. 6) for oplysninger om rengøring af delene med vand, i opvaskemaskine og/eller en fugtig klud.

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

6 Garanti og support

Versuni tilbyder to års garanti efter køb af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

1 Willkommen!

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

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

Weitere Inspirationen, Rezepte und Informationen zum Produkt finden Sie unter **www.philips.com/welcome** oder laden Sie die kostenlose NutriU App* für iOS® oder Android™ herunter.



* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. In diesem Fall können Sie sich auf der lokalen Philips Website inspirieren lassen.

Achtung

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung, das drehende Sieb 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 Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Entfernen Sie vor dem Waschen des Zubehörs den Schneebesen, Quirl oder Knethaken von Ihrer Küchenmaschine.
- Wenn die Schüsselwerkzeuge blockiert sind, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Schüsselwerkzeuge blockieren.
- Wenn Zutaten innen an der Rührschüssel oder am Mixbehälter haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus und lösen Sie die Zutaten mithilfe eines Teigschabers (nicht im Lieferumfang enthalten) von der Schüssel.
- Stecken Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber) in die Rührschüssel, wenn Sie eines der Tools verwenden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Schüssel oder den Mixbehälter gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Setzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder Zubehörteil gleichzeitig auf die Küchenmaschine auf.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidemessern, beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät stets aus, und ziehen Sie den Netzstecker bei längerem Stillstand und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen und Zubehör austauschen oder wenn Sie Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.

- Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Schalter immer auf 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.
- Befolgen Sie beim Verwenden der Küchenmaschinenwerkzeuge die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Befolgen Sie die Rezepte, die in der NutriU APP angezeigt werden.
- 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 (< 60 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.

Geräuschpegel: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.



- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.

1. Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet.

Altgeräte/Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet.

3. Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

4. Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE:

<https://www.stiftung-ear.de/>; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: <https://www.bmu.de>

2 Überblick (Abb. 1)

Küchenmaschine

- ① Vordere Abdeckung (für Fleischwolf)
 - Stellen Sie sicher, dass die vordere Abdeckung fest geschlossen ist, bevor Sie Schüsselzubehör oder den Mixer verwenden.
- ② Toolverbindung
- ③ Spritzschutz
- ④ Behälter
- ⑤ Geschwindigkeitsregler (Drehknopf)
- ⑥ Taste zur Einstellung des Timers
 - Wird verwendet, um die Verarbeitungszeit nach Bedarf zu erhöhen oder zu verringern.
- ⑦ Armentriegelungstaste
- ⑧ Hintere Abdeckung (für Mixer)
 - Vergewissern Sie sich, dass die hintere Abdeckung fest geschlossen ist, bevor Sie Zubehörteile für die Schüssel oder den Fleischwolf verwenden.
- ⑨ Knethaken
- ⑩ Schneebesen
- ⑪ Quirl
- ⑫ Mühle (optional)

Fleischwolf (nur HR7962/21)

- ⑬ Einfüllschale
- ⑭ Würstchenaufsätze
 - A: Kleiner Würstfüller-Aufsatz (Durchmesser: 12 mm)
 - B: Großer Würstfüller-Aufsatz (Durchmesser: 22 mm)

- ⑮ Wurstseparator
- ⑯ Schraubring
- ⑰ Zerkleinerungsscheiben
 - A: Feine Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 5 mm)
 - B: Grobe Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 8 mm)
- ⑱ Schneideeinheit/Messer
- ⑲ Metallschnecke
- ⑳ Metallbehälter
- ㉑ Stopfer
- ㉒ Deckel des Stopfers

Standmixer (nur HR7962/21)

- ㉓ Deckel für Mixbehälter
- ㉔ Messbecher
- ㉕ Mixbehälter

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 an die Stromversorgung anschließen und einschalten, nachdem Sie das Zubehör richtig zusammengesetzt haben.

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.

Um das Gerät im Falle von Überlastung und nach automatischer Abschaltung zurückzusetzen, führen Sie folgende Schritte aus:

- 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



Hinweis

- Achten Sie darauf, dass sich der Knopf in der Position **0** befindet, bevor Sie den Schneebesen, den Quirl oder Knethaken anbringen.
- Bis zu 1000 g Mehl einschließlich anderer Zutaten können in der Schüssel verarbeitet werden.
- Befolgen Sie die angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen in Abb. 7. Überschreiten Sie nicht die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckungen (für den Standmixer und Fleischwolf) am Arm fest eingerastet sind, bevor Sie Ihre Küchenmaschine verwenden.

Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren gewünschten Aufsatz aus den folgenden auswählen und ihn wie folgt zusammensetzen und verwenden, siehe Abb. 2.

	Name	Zweck
	Knethaken	• Zum Zubereiten von Brot und Pizza • Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1–4
	Quirl	• Zum Zubereiten von Kuchen, Plätzchen, Torten, Pasteten, Kartoffelbrei, Pastateig, glutenfreiem Brot und kalter Butter • Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1–8
	Quirl	• Zum Zubereiten von Eischnee, Schlagsahne, Baisers, Mousses und Soufflés • Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 3–8



Tipp

- Um Spritzer zu vermeiden, erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach und nach.
- **Spritzschutz:** Befestigen Sie den Spritzschutz auf dem Ständer, bevor Sie die Schüsselwerkzeuge verwenden. Entfernen Sie den Spritzschutz, bevor Sie den Arm des Ständers anheben. 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 mit Ihrer Küchenmaschine erneut kneten möchten, drücken Sie den Teig auf den Boden der Schüssel, um zu vermeiden, dass sich der Teig um das Werkzeug legt. Stellen Sie sicher, dass Sie den Teig mit der empfohlenen Geschwindigkeitsstufe kneten.

Mixer

Stellen Sie sicher, dass Sie den Mixer folgendermaßen zusammensetzen und verwenden, siehe Abb. 3.
 Standmixer: zum Pürieren von Smoothies, Shakes, Säften sowie zum Zerkleinern von Eis
 Um Eis zu zerkleinern, drehen Sie den Schalter wiederholt auf die Geschwindigkeitsstufe P, bis das Eis fein zerkleinert ist.



Hinweis

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Um während des Mixens flüssige Zutaten hinzuzufügen, füllen Sie diese über die Einfüllöffnung in den Mixbehälter, 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 Mixbehälter füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbehälter.
- Um beim groben Pürieren beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Mixbehälter nur bis zur Hälfte, und verarbeiten Sie die Zutaten in mehreren Phasen.

Fleischwolf

Hackfleisch herstellen

MStellen Sie sicher, dass Sie das Gerät folgendermaßen zusammensetzen und verwenden, gemäß Abb. 4.

Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Verwendung vollständig.

Tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Metallteile auf, um eine Oxidation zu verhindern. Reinigen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch gründlich.

Der Fleischwolf ist zum Zerkleinern 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.

Hinweis

- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Zutaten.
- Hacken Sie niemals gefrorenes Fleisch. Tauen Sie das Fleisch zunächst auf, bevor Sie es hacken. Es wird empfohlen, Fleisch direkt aus dem Kühlschrank zu nehmen.
- Vermeiden Sie säurehaltige (pH-arme) Inhaltsstoffe.
- 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.
- Wählen Sie eine grobe oder eine feine Zerkleinerungsscheibe, je nach Ihren Vorlieben von gehacktem Fleisch zu erhalten.

Würste herstellen

Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät folgendermaßen zusammensetzen und verwenden, siehe Abb. 5.

Hinweis

- Verarbeiten Sie Fleisch zuerst zu Hackfleisch, bevor Sie Würstchen zubereiten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Vorsprünge am Behälter an den entsprechenden Aussparungen am Motor ausgerichtet sind.
- Achten Sie darauf, dass die Luftauslassrillen des Würstchenaufsatzes nicht blockiert sind.
- Machen Sie die Würste nicht zu dick, damit die Wursthaut nicht überdehnt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass die Wursthaut ausreichend feucht bleibt, sodass sie nicht am Würstchenaufsatz anhaftet.

5 Pflege

Achtung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Beziehen Sie sich auf die Tabelle (Abb. 6), um Informationen zum Reinigen der Teile mit Wasser, Spülmaschine und/oder einem feuchten Tuch zu erhalten.

- 1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- 2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit etwas flüssigem Spülmittel oder in der Spülmaschine.
- 3 Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung an einem trockenen Ort.

6 Garantie und Support

Versuni bietet für dieses Produkt nach dem Kauf eine zweijährige Garantie. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie berührt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Für weitere Informationen oder um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen, besuchen Sie unsere Website www.philips.com/support.

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 αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Για περισσότερη έμπνευση, συνταγές και πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/welcome ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή NutriU* για iOS® ή Android™.



* Η εφαρμογή NutriU μπορεί να μην είναι διαθέσιμη στη χώρα σας. Σε αυτήν την περίπτωση, μεταβείτε στον τοπικό ιστότοπο της Philips για ιδέες και έμπνευση.

Προειδοποίηση

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Πρωτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- 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.
- Πριν πλύνετε τα εργαλεία, αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμειξης, το χτυπητήρι και το εξάρτημα ζυμώματος από την κουζίνομηχανή.
- Αν τα εργαλεία του κάδου κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τα εργαλεία του κάδου.
- Αν κολλήσει τροφή στα τοιχώματα του κάδου ανάμειξης ή της κανάτας του μπλέντερ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα (δεν παρέχεται) για να αφαιρέσετε την τροφή από τα τοιχώματα.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε από τα εργαλεία, μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (για παράδειγμα, σπάτουλα) μέσα στον κάδο ανάμειξης.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστά υγρά στον κάδο ή στην κανάτα του μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν από τη συσκευή ξαφνικά με τη μορφή ατμού.
- Μην συνδέετε και μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερα από ένα εργαλεία ή εξαρτήματα ταυτόχρονα στην κουζίνομηχανή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες, όταν αδειάζετε τον κάδο και όταν καθαρίζετε τα εξαρτήματα.

Προσοχή

- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε, την καθαρίσετε ή αλλάξετε αξεσουάρ ή όταν πλησιάζετε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

- Προς αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής διακοπής λειτουργίας, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής συσκευής εναλλαγής, όπως είναι ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την υπηρεσία.
- 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.
- Όταν χρησιμοποιείτε τα εργαλεία της κουζίνομηχανής, να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Ακολουθήστε τις συνταγές όπως εμφανίζονται στην ΕΦΑΡΜΟΓΗ NutriU.
- 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 (< 60°C).
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.

Στάθμη θορύβου: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Ανακύκλωση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα. Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών προϊόντων.



2 Επισκόπηση (εικ. 1)

Κουζίνομηχανή

- ① Μπροστινό κάλυμμα (για τη μηχανή του κιμά)
 - Βεβαιωθείτε ότι το μπροστινό κάλυμμα έχει κλείσει καλά πριν χρησιμοποιήσετε τα εργαλεία του κάδου ή το μπλέντερ.
- ② Υποδοχή σύνδεσης εργαλείου
- ③ Προστατευτικό πιτσιλίσματος
- ④ Κάδος
- ⑤ Επιλογέας ταχύτητας (περιστροφικό κουμπί)
- ⑥ Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη
 - Χρησιμοποιήστε το για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο επεξεργασίας όπως επιθυμείτε.
- ⑦ Κουμπί απασφάλισης βραχίονα
- ⑧ Πίσω κάλυμμα (για μπλέντερ)
 - Βεβαιωθείτε ότι το πίσω κάλυμμα έχει κλείσει καλά πριν χρησιμοποιήσετε τα εργαλεία του κάδου ή τα εξαρτήματα της συσκευής κοπής κιμά.
- ⑨ Γάντζος ζύμης
- ⑩ Εξάρτημα ανάμειξης
- ⑪ Χτυπητήρι
- ⑫ Μύλος (προαιρετικό)

Μηχανή κοπής κιμά (μόνο στο HR7962/21)

- ⑬ Δίσκος τροφοδοσίας
- ⑭ Κεφαλές παρασκευής λουκάνικων
 - A: Μικρή χοάνη για λουκάνικα (διάμετρος 12 mm)
 - B: Μεγάλη χοάνη για λουκάνικα (διάμετρος 22 mm)
- ⑮ Εξάρτημα διαχωρισμού λουκάνικων
- ⑯ Βιδωτός δακτύλιος
- ⑰ Δίσκοι άλεσης
 - A: Δίσκος για λεπτό άλεσμα (διάμετρος 5 mm)
 - B: Δίσκος για χοντρό άλεσμα (διάμετρος 8 mm)
- ⑱ Κόφτης/μαχαίρι
- ⑲ Ελικοειδής άξονας
- ⑳ Μεταλλική χοάνη
- ㉑ Εξάρτημα ώθησης
- ㉒ Καπάκι εξαρτήματος ώθησης

Μπλέντερ (μόνο στο HR7962/21)

- ㉓ Καπάκι κανάτας μπλέντερ
- ㉔ Δοσομετρητής
- ㉕ Κανάτα μπλέντερ

3 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε την κουζίνομηχανή και τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό.

Μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα και να την ενεργοποιήσετε μόνο αφού έχετε συναρμολογήσει σωστά τα εξαρτήματα.

Αυτόματη διακοπή

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

Προστασία από υπερφόρτωση

Η κουζίνομηχανή θα σταματήσει επίσης να λειτουργεί αυτόματα όταν υπερφορτωθεί. Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε περίπτωση υπερφόρτωσης και αυτόματης διακοπής ασφαλείας, 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

- Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί βρίσκεται στη θέση 0 πριν συνδέσετε το εξάρτημα ανάμιξης, το χτυπητήρι ή τον γάντζο ζύμης.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε στον κάδο έως και 1.000 γρ. αλεύρι, καθώς και άλλα υλικά.
- Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στην εικ. 7. Μην υπερβαίνετε την προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας, ώστε να αποφύγετε τυχόν βλάβη στο μηχάνημα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα (για το μπλέντερ και τη μηχανή του κιμά) στον βραχίονα έχουν ασφαλίσει καλά στη θέση τους.

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

	Όνομα	Σκοπός
	Εξάρτημα ζυμώματος	• Για ψωμί και πίτσα • Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 1-4
	Εξάρτημα ανάμιξης	• Για κέικ, μπισκότα, πίτες, ζύμη για γλυκά, πουρέ πατάτας, ζύμη για ζυμαρικά, ψωμί χωρίς γλουτένη και κρύο βούτυρο • Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 1-8
	Χτυπητήρι	• Για ασπράδια αυγού, κρέμες, μαρέγκα, μους και σουφλέ • Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 3-8

✱ 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. Αφαιρέστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος πριν ανασηκώσετε τον βραχίονα της βάσης. 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 τον γάντζο ζύμης 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 δουλέψετε τη ζύμη και με την κουζινομηχανή, πατήστε τη ζύμη στο κάτω μέρος του κάδου, ώστε να μην τυλιχτεί γύρω από το εργαλείο. Φροντίστε να δουλέψετε τη ζύμη με τη συνιστώμενη ταχύτητα.

Κάλυμμα μπλέντερ

Φροντίστε να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σύμφωνα με την εικ. 3.

Μπλέντερ: για smoothie, κοκτέιλ, χυμούς και θρυμματισμένο πάγο

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

Σημείωση

- Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι για να βάλετε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κανάτα ενώ λειτουργεί το 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.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την ανάμειξη πουρέ, γεμίστε την κανάτα του μπλέντερ μέχρι τη μέση και επεξεργαστείτε τα υλικά σε πολλές φουρνιές.

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

- 1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε τη 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 αλέθετε ποτέ κατεψυγμένο κρέας. Πριν αλέσετε το κρέας, θα πρέπει πρώτα να το ξεπαγώσετε. Συνιστάται η χρήση κρέατος απευθείας από το ψυγείο.
- Αποφεύγετε τα όξινα (με χαμηλό pH) συστατικά.
- 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.

Μηχανή κιμά

Παρασκευή κιμά

Φροντίστε να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σύμφωνα με την εικ. 4.

Μετά τη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε εντελώς τη συσκευή.

Τοποθετήστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού μαγειρέματος στα μεταλλικά μέρη για να αποφύγετε την οξείδωση. Καθαρίστε τα καλά πριν την επόμενη χρήση.

Η μηχανή του κιμά προορίζεται για το άλεσμα ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος.



Συμβουλή

- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των υλικών κατά την άλεση.
- Επιλέξτε δίσκο για χοντρό ή για λεπτό άλεσμα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας για το πάχος του κιμά.

Παρασκευή λουκάνικων

Φροντίστε να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σύμφωνα με την εικ. 5.



Σημείωση

- Πριν φτιάξετε τα λουκάνικα, πρέπει να αλέσετε πρώτα τον κιμά.
- Βεβαιωθείτε ότι οι προεσοχές στη χοάνη είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγχοπές στο μοτέρ.
- Μην εμποδίζετε τις αυλακώσεις εξόδου αέρα στην κεφαλή παρασκευής λουκάνικων.
- Μην παρασκευάζετε λουκάνικα πολύ μεγάλου πάχους, για να αποφύγετε το υπερβολικό τέντωμα της μεμβράνης του λουκάνικου.
- Διατηρείτε υγρή τη μεμβράνη, ώστε να μην κολλά στην κεφαλή παρασκευής των λουκάνικων.

6 Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni παρέχει εγγύηση δύο ετών μετά την αγορά αυτού του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει αν το ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα νομικά σας δικαιώματα ως καταναλωτή. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να ενεργοποιήσετε την εγγύηση, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία www.philips.com/support.

5 Καθάρισμα



Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγούμενως από το ρεύμα.
- Ανατρέξτε στον πίνακα (εικ. 6) για πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των εξαρτημάτων με νερό, στο πλυντήριο των πιάτων ή/και με υγρό πανί.

- 1 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- 2 Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με καυτό νερό (< 60°C) με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 3 Μετά το καθάρισμα, αποθηκεύστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε μέρος χωρίς υγρασία.

1 Bienvenido

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips Para aprovechar al máximo 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.

Para obtener más inspiración, recetas e información sobre el producto, visite

www.philips.com/welcome o descargue la aplicación gratuita NutriU* para iOS® o Android™.



*Es posible que la aplicación NutriU no esté disponible en su país. En ese caso, si necesita inspiración, visite el sitio web de Philips de su país

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.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora, el tamiz giratorio 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.

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Retire las varillas, el levantaclaras o los ganchos para amasar del aparato antes de lavarlo.
- Si las herramientas del recipiente se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las herramientas.
- Si los alimentos se quedan pegados a la pared del recipiente para mezclar o de la jarra de la batidora, apague el aparato y utilice una espátula (no incluida) para quitar los alimentos de la pared.
- No meta nunca los dedos ni ningún objeto (por ejemplo, una espátula) en el recipiente para mezclar si el aparato está en funcionamiento.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el recipiente o en la jarra de la batidora, ya que el aparato puede expulsarlos debido a la generación repentina de vapor.
- No conecte ni utilice nunca más de una herramienta o accesorio en el aparato al mismo tiempo.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.

Precaución

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este aparato no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo, como por ejemplo un programador, ni a un circuito que encienda o se apague a intervalos.
- 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.

- Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento al utilizar las herramientas del aparato, como se indica en el manual de usuario. Siga las recetas que se muestran en la aplicación NutriU.
- 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 (a 60 °C o menos) antes de procesarlos.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Nivel de ruido: Lc = 87 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Reciclaje

Este símbolo significa que los productos eléctricos no deben desecharse con la basura normal del hogar

Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.



2 Descripción general (fig. 1).

Amasadora

- ① Cubierta frontal (para picadora de carne)
 - Asegúrese de que la cubierta frontal está bien cerrada antes de utilizar las herramientas para recipientes o la batidora.
- ② Conector de la herramienta
- ③ Protección contra salpicaduras
- ④ Recipiente
- ⑤ Selector de velocidad (control giratorio)
- ⑥ Botón de ajuste del temporizador
 - Se utiliza para aumentar o reducir el tiempo de procesado como desee.
- ⑦ Botón de liberación del brazo
- ⑧ Cubierta posterior (para batidora)
 - Asegúrese de que la cubierta posterior está bien cerrada antes de utilizar las herramientas para recipientes o los accesorios de la picadora.
- ⑨ Gancho para amasar
- ⑩ Levantaclaras
- ⑪ Varilla
- ⑫ Molinillo (opcional)

Picadora (solo modelos HR7962/21)

- ⑬ Bandeja de entrada
- ⑭ Conos para salchichas
 - A: Cono para salchichas pequeñas (diámetro de 12 mm)
 - B: Cono para salchichas grandes (diámetro de 22 mm)
- ⑮ Separador de salchichas
- ⑯ Rosca
- ⑰ Discos para picado
 - A: Disco para picado fino (diámetro de 5 mm)
 - B: Disco para picado grueso (diámetro de 8 mm)
- ⑱ Cortador/cuchilla
- ⑲ Eje helicoidal
- ⑳ Tolla de metal
- ㉑ Empujador
- ㉒ Tapa del empujador

Batidora (solo modelos HR7962/21)

- ㉓ Tapa de la jarra de la batidora
- ㉔ Vaso medidor
- ㉕ Jarra de la batidora

3 Antes del primer uso

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 puede enchufarlo y encenderlo después de montar correctamente los accesorios.

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 restablecer el aparato en caso de sobrecarga y protegerlo de forma automática, siga estos pasos:

- 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:

- Asegúrese de que la rueda de ajuste esté en la posición 0 antes de colocar el levantaclaras, la varilla o el gancho para amasar.
- En dicho recipiente, puede procesar hasta 1000 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 imagen 7. No exceda la velocidad de procesamiento recomendada para evitar que se estropee el aparato.
- Asegúrese de que las cubiertas (de la batidora y de la picadora de carne) del brazo estén bien colocadas antes de utilizar el robot de cocina.

Asegúrese de que escoge el accesorio que desea entre los siguientes, móntelo y utilícelo según la Fig. 2.

	Nombre	Propósito
	Gancho para amasar	• Para hacer pan y pizza • Velocidad de procesamiento recomendada: 1-4
	Varilla	• Para hacer tartas, galletas, pasteles, pastas, puré de patatas, masa para pasta, pan sin gluten y mantequilla fría • Velocidad de procesamiento recomendada: 1-8
	Batidor	• Para batir claras de huevo, nata, merengues, mousses y soufflés • Velocidad de procesamiento recomendada: 3-8



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. Retire la protección contra salpicaduras antes de levantar el brazo del soporte. 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 la amasadora, coloque la masa en el fondo del recipiente para que se enrolle en el accesorio. Asegúrese de volver a amasar a la velocidad recomendada.



Nota:

- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.
- 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.
- Para conseguir el mejor resultado al batir puré espeso, llene la jarra de la batidora por la mitad y procese los ingredientes en varias veces.

Batidora

Asegúrese de montar y utilizar la batidora como se indica en la fig. 3.

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

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

Picadora de carne

Picar carne

MAsegúrese de montar y utilizar el aparato según la fig. 4.

Después de su uso, limpie y seque el aparato por completo.

Aplice una fina capa de aceite para cocinar en las piezas metálicas para evitar su oxidación. Límpielas a fondo antes del siguiente uso.

La picadora de carne se utiliza para picar carne cruda o cocinada.

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.
- Nunca pique carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela. Se recomienda usar carne recién sacada del frigorífico.
- Evite los ingredientes ácidos (pH bajo).
- 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.
- Elija el disco para picado grueso o fino según cómo de picada prefiera la carne.

Preparar salchichas

Asegúrese de montar y utilizar el aparato según la fig. 5.

Nota:

- Pique la carne antes de preparar las aumentos.
- Asegúrese de que las protuberancias de la tolva están alineadas con las muescas del motor.
- No bloquee las ranuras de salida de aire del cono para salchichas.
- No haga las salchichas demasiado gruesas por si la tripa de la salchicha se estira demasiado.
- Mantenga la tripa de las salchichas húmeda para evitar que se pegue al cono para salchichas.

5 Limpieza

Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.
- Consulte la tabla (figura 6) para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas o con un paño húmedo.

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- 2 Limpie el resto de piezas con agua caliente (60 °C o menos) 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.

6 Garantía y asistencia

Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o invocar la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

1 Tere tulemast

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Enne seadme kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Rohkem inspiratsiooni, retsepte ja toote kohta teavet leiate aadressilt

www.philips.com/welcome või laadige alla tasuta NutriU rakendus* IOS® või Android™ jaoks.



*NutriU rakendus ei pruugi teie riigis saadaval olla. Sellisel juhul külastage inspiratsiooni saamiseks kohalikku Philipsi veebisaiti

Hoiatus!

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitekaabel, pistik, kaitsekate, pöördsoel või mõni muu osa on kahjustatud või neil on nähtavaid mõrasid.
- Kui toitekaabel on rikutud, siis tuleb ohtlike olukordade vältimiseks lasta toitekaabel vahetada Philipsil, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitekaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- Enne pesemist eemaldage köögiseadmelt vispel või tainakonks.
- Lahutage seade elektrivõrgust, kui tarvikud kiiluvad kinni ja tarvikute külge kleepunud koostisained tuleb eemaldada.
- Kui toit kleepub segamismõõli seinale külge, lülitage seade välja ja seejärel kasutage toidu eemaldamiseks spaatlit (pole kaasas).
- Ärge kunagi pange tarvikuid kasutades sõrmi ega esemeid (nt spaatlit) segamiskausi sel ajal, kui seade töötab.
- Olge ettevaatlik kuuma vee valamisel, sest vesi võib äkilise aurujõu mõjul seadmest välja pritsida.
- Ärge kunagi kasutage köögiseadmel korraga rohkem kui ühte tarvikut.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Olge teravate lõiketerade käsitsemisel, nõu tühjendamisel ja puhastamisel ettevaatlik

Ettevaatust!

- Alati lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja tarvikute vahetamist või kui seade on järelevalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termokaitsme tahtmatu lähtestamise tagajärjel, ei tohi seda seadet ühendada välise lülitusseadme (nt taimer) ega vooluahelaga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Lülitage seade alati välja, keerates juhtnupu asendisse 0.
- Oodake alati, kuni liikuvad osad pärast seadme seiskamist seiskuvad ja eemaldage seejärel seadme pistik seinakontaktist enne kui tõstate aluse hooba või avate seadme, võtate selle lahti või eemaldate aluselt mõne selle tarviku.
- Kasutage selle köögiseadme puhul kasutusjuhendis ette nähtud koguseid, töötlemisaegu ja kiiruseid. Järgige NutriU APP-s näidatud retsepte.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge kasutusjuhendis toodud juhiste ja puhastustabeliga.

- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda (< 60 °C).
- Pärast iga portsjoni töötlemist laske seadmel alati toatemperatuurini jahtuda.

Müratase: Lc = 87 dB (A)

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Ringlussevõtt

See sümbol tähendab, et elektrilisi tooteid ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka.

Järgige elektriliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju.



2 Ülevaade (joonis 1)

Köögimasin

- ① Esikaas (hakklihamasina jaoks)
 - Veenduge enne nõu tööriistade või kannmikseri kasutamist, et esikate oleks kindlalt suletud.
- ② Tööriista pistik
- ③ Pritsmekaitse
- ④ Nõu
- ⑤ Kiiruseselektor (pöördnupp)
- ⑥ Taimer reguleerimise nupp
 - Kasutatakse töötlemisaja suurendamiseks või vähendamiseks vastavalt soovile.

- ⑦ Hoova vabastamise nupp
- ⑧ Tagakaas (blenderi jaoks)
 - Veenduge enne seadme kasutamist, et tagakaas oleks kindlalt suletud.
- ⑨ Tainakonks
- ⑩ Vispel
- ⑪ Vahusti
- ⑫ peenestaja (valikuline)

Hakklihamasin (ainult mudelid HR7962/21)

- ⑬ Sisestamisalus
- ⑭ Vorstisarved
 - A: Väike vorstisarv (läbimõõt 12 mm)
 - B: Suur vorstisarv (läbimõõt 22 mm)
- ⑮ Vorstieraldaja
- ⑯ Keeratav rõngas
- ⑰ Hakkimiskettad
 - A: Peen hakkimisketas (läbimõõt 5 mm)
 - B: Jäme hakkimisketas (läbimõõt 8 mm)
- ⑱ Lõikur/Nuga
- ⑲ Tiguvõll
- ⑳ Metallist täitekolu
- ㉑ Tühjendustõukur
- ㉒ Tõukuri kaas

Kannmikser (ainult HR7962/21)

- ㉓ Kannmikseri kannu kaas
- ㉔ Mõõtenõu
- ㉕ Kannmikseri kann

3. Enne esimest kasutamist

Enne köögiseadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks. Saate seadme sisse lülitada alles pärast seda, kui olete tarvikud õigesti paigaldanud.

Automaatpeatus

Teie köögiseade lülitub pärast 15 minuti pikkust katkematut kasutamist automaatselt välja. Nii välditakse kauakestvast kasutamisest tekkida võivaid võimalikke ohtusid.

Ülekoormuskaitse

Kui seade on liialt täis, lakkab see automaatselt töötamast.

Seadme lähtestamiseks ülekoormuse ja automaatse töötamast lakkamise korral järgige järgmisi samme:

- 1 Keerake nupp asendisse **0** ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- 2 Eemaldage osa komponentidest, et nõu ei oleks liiga täis.
- 3 Laske seadmel mõni minut jahtuda.
- 4 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

4 Köögimasina kasutamine

Segamisinõu tarvikud

Märkus

- Enne visplite või tainakonksude kinnitamist veenduge, et nupp on 0 asendis.
- Nõus saab töödelda kuni 1000 g jahu ja teisi koostisaineid.
- Kasutage joonisel soovitatud koguseid, töötlemisaegu ja kiiruseid. 7. Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kasutage soovitatust kiiremaid töötlemiskiiruseid.
- Enne köögimasina kasutamist veenduge, et katted (mikseri ja hakklihamasina jaoks) oleksid korralikult lukustatud.

Veenduge enne alustamist, et võtate alljärgnevate seast soovitud tarviku ja paigaldate selle vastavalt joonisele. 2.

	Nimetus	Funktsioon
	Tainakonks	• Leiva ja pitsa valmistamiseks • Soovitatav töötlemiskiirus: 1-4
	Vahusti	• Kookide, küpsiste, pirukate, pagaritoodete, kartulipudru, pastataigna, gluteenivabade saiade-leibade ja võiete valmistamiseks. • Soovitatav töötlemiskiirus: 1-8
	Vispel	• Munavalge, kreemide, bese, vahtude ja sufleede vahustamiseks. • Soovitatav töötlemiskiirus: 3-8



Näpunäide

- Pritsmete vältimiseks lisage kiirust alati järk-järgult.
- **Pritsmekaitse:** enne kausis kasutatavate tarvikute ühendamist paigaldage alusele pritsmekaitse. Eemaldage pritsmekaitse, enne kui tõstate aluse käepidet. Koostisaineid saab lisada pritsmekaitse tila kaudu.
- **Vahustamine:** enne munavalge või kreemi vahustamist kontrollige, et nõu ja vispel oleksid kuivad ning neil ei oleks rasvainet.
- **Sõtkumine:** kasutage leiva ja pitsataina sõtkumiseks tainakonksu. Taina valmistamiseks vajamineva vedeliku kogust tuleb niiskust ja temperatuuri arvesse võttes reguleerida.
Kui soovite tainast oma köögiseadmega uuesti sõtkuda, vajutage tainas nõu põhja, et vältida selle kleepimist seadme külge. Kasutage taina uuesti sõtkumiseks soovitatud kiirust.



Märkus

- Ärge kunagi avage kaant, et oma kätt või mõnda eset kannmikseri töötamise ajal kannu panna.
- Töötlemise käigus lisage vedelaid koostisaineid mikserikannu etteandetoru kaudu, eemaldades selleks mõõtenõu.
- Enne töötlemist lõigake koostisained väikesteks tükkideks.
- Selle asemel, et valmistada ühe korraga suur kogus, töödelge koostisaineid väikeste koguste kaupa.
- Mahaloksumise vältimiseks: kui töötlete vedelikku, mis läheb kergesti vahtu (nt piim), ärge valage mikserikannu vedelikku rohkem kui 1 liiter.
- Asetage koostisained mikserikannu, arvestades kannule märgitud maksimaalse koostisainete taseme märki.
- Paksu püree valmistamisel parima tulemuse saavutamiseks täitke kannmikseri kann poolenisti ja töödelge koostisosad eraldi portsudena.

Kannmikser

Veenduge, et panete kannmikseri kokku ja kasutate seda vastavalt joonisele. 3. Kannmikser: smuutide, kokteilide ja mahlade valmistamiseks ning jää purustamiseks. Jää purustamiseks keerake nupp korduvalt kiiruseadistusele P, kuni jää on peeneks purustatud..

Hakklihamasin

Hakkliha valmistamine

MVeenduge, et panete seadme kokku ja kasutate seda vastavalt joonisele. 4.

Pärast kasutamist puhastage ja kuivatage seade täielikult.

Oksüdeerumise vältimiseks pange metallosadele õhuke kiht küpsetusõli. Puhastage need enne järgmist kasutamist põhjalikult.

Hakklihamasin on mõeldud toore või küpsetatud liha hakkimiseks.

Kui liha jääb salve kinni, järgige alljärgnevaid samme:

- 1 Lülitage seade välja ja tõmmake toitepistik pistikupesast.
- 2 Võtke salv seadme küljest.
- 3 Eemaldage kinnijäänud liha.
- 4 Pange salv tagasi.

- 5 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

Märkus

- Ärge kunagi hakkige konte, pähkleid ega muud kõva materjali.
- Ärge hakkige külmutatud liha. Enne liha hakkimist sulatage see üles. Soovitatav on kasutada otse külmkapist võetud liha.
- Vältige happelisi (madala pH-ga) koostisaineid.
- Ärge lükake salve liiga palju liha ega tarvitage liha salve lükkamisel liiga palju jõudu. Nii vältite seadme üle laadimist.

Näpunäide

- Peenestamise ajal ummistuste vältimiseks eemaldage luud, krõmpspluud ja kõõlused.
- Valige jäme hakkimisketas või peenjahvatusketas vastavalt oma eelistustele hakkliha peensusele.

Vorstide valmistamine

Veenduge, etpanete kokku ja kasutate seadet vastavalt joonisele. 5.

Märkus

- Hakkige liha enne vorstide valmistamist.
- Veenduge, et täitekolul olevad nagad joonduvad mootoril olevate sälkudega.
- Ärge blokeerige vorstisarve õhuväljutussooni.
- Ärge tehke liiga pakse vorste, kui nahk on liiga pingul.
- Hoidke vorstinahk märg, et vältida selle kleepumist vorstisarvele.

5 Puhastamine

Hoiatus!

- Enne seadme puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust.
- Tutvuge tabeliga (joonis 6), et saada teavet selle kohta, kuidas seadme osasid puhastada veega, nõudepesumasinas ja/või niiske riidega.

- 1 Puhastage mootorit niiske lapiga.
- 2 Puhastage teised osad kuumas vees (< 60°C) vähese nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas.
- 3 Hoidke seadet ja tarvikuid pärast puhastamist kuivas kohas.

6 Garantii ja tugi

Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

1 Tervetuloa

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Saat suurimman hyödyn Philipsin tuesta rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

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

Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa tuotteesta saat osoitteesta www.philips.com/welcome.

Voit myös ladata ilmaisen NutriU-sovelluksen* IOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.



* NutriU-sovellus ei välttämättä ole saatavilla asuinmaassasi. Siinä tapauksessa voit hakea inspiraatiota Philipsin paikalliselta verkkosivulta.

Varoitus

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, varmista, että laitteen pohjan jännitemerkintä vastaa paikallista jännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke, suojus, pyörivä siivilä 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 saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

- Irrota vatkein, vispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesua.
- Jos sekoitusosa juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Jos ainekset tarttuvat sekoituskulhon tai tehosekoittimen kannun reunoihin, katkaise laitteesta virta ja irrota ainekset reunoista lastalla (ei mukana).
- Älä koskaan työnnä sormiasi tai mitään esinettä (esimerkiksi lastaa) sekoituskulhoon, kun laite on käynnissä ja käytät sekoitusosia.
- Vältä kuuman nesteen kaatamista kulhoon tai tehosekoittimen kannuun, sillä se voi höyrystyä äkillisesti ja aiheuttaa palovammoja.
- Älä liitä ja käytä yleiskoneessa useita tarvikkeita tai lisävarusteita samanaikaisesti.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ole varovainen, kun käsittelet teräyksikköä, tyhjennät kulhon ja puhdistat laitteen.

Varoitus

- Katkaise aina laitteen virta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun jätät laitteen ilman valvontaa. Tee näin myös ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistamista ja lisävarusteiden vaihtamista sekä ennen kuin kosketat osia, jotka liikkuvat käytössä.
- Lämpökatkaisimen huolimattomasta nollaamisesta johtuvien vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa koskaan liittää aikakytkimeen tai vastaavaan kytkimeen tai piiriin, jonka virta katkaistaan ja kytketään säännöllisesti.
- 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.
- Noudata käyttöoppaassa annettuja yleiskoneen tarvikkeita koskevia määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia. Noudata NutriU-sovelluksen reseptien ohjeita.

- 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 ainesten jäähtyä (< 60 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsittelyn erän jälkeen.

Käyntiääni: Lc = 87 dB (A)

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite vastaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys

Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.



2 Yleiskuvaus (kuva 1)

Yleiskone

- ① Etusuojus (lihamyllyn)
 - Varmista, että etusuojus on suljettu kunnolla, ennen kuin käytät sekoitusosia tai tehosekoitinta.
- ② Tarvikeliitäntä
- ③ Roiskesuojus
- ④ Kulho
- ⑤ Nopeuden valitsin (valintanuppi)

- ⑥ Ajastimen säätöpainike
 - Lisää tai vähennä käsittelyaikaa tarpeen mukaan.
- ⑦ Varren vapautuspainike
- ⑧ Takasuojus (tehosekoittimeen)
 - Varmista, että takasuojus on suljettu kunnolla, ennen kuin käytät sekoitusosia tai myllyn osia.
- ⑨ Taikinakoukku
- ⑩ Vispilä
- ⑪ Vatkain
- ⑫ Maustemylly (lisävaruste)

Mylly (vain HR7962/21)

- ⑬ Syöttökaukalo
- ⑭ makkarasuppilo
 - A: Pieni makkarasuppilo (halkaisija 12 mm)
 - B: Suuri makkarasuppilo (halkaisija 22 mm)
- ⑮ makkaraerotin
- ⑯ Kierrerengas
- ⑰ Jauhatusterät
 - A: Hieno jauhatusterä (halkaisija 5 mm)
 - B: Karkea jauhatusterä (halkaisija 8 mm)
- ⑱ Teräosa
- ⑲ Kierrevarsi
- ⑳ Metalliputki
- ㉑ Syöttöpainin
- ㉒ Syöttöpainimen kansi

Tehosekoitin (vain HR7962/21)

- ㉓ Tehosekoittimen kannun kansi
- ㉔ Mittamuki
- ㉕ Tehosekoittimen kannu

3 Ennen käyttöönottoa

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen yleiskoneen ja lisävarusteiden käyttöönottoa.

Voit liittää laitteen pistorasiaan ja kytkeä siihen virran vasta koottuasi lisäosat oikein.

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 ylikuormituksesta johtuvan automaattisen pysäytyksen 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, että säätönuppi on 0-asennossa, ennen kuin kiinnität vispilän, vatkaimen tai taikinakoukun.
- Kulhossa voi käsitellä enintään 1 000 g jauhoja ja muita aineksia.
- Noudata suositeltuja määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia, jotka on annettu kuvassa 7. Älä ylitä suositeltua käyttönopeutta, jotta laite ei vaurioidu.
- Varmista ennen yleiskoneen käyttämistä, että varren suojukset (tehohekoittimeen ja lihamyllyyn) on kiinnitetty kunnolla.

Valitse tarvittava lisäosa seuraavista ja kokoa ja käytä tavalla, joka on esitetty kuvassa 2.

	Nimi	Käyttötarkoitus
	Taikinakoukku	• Leivät ja pizzat • Suositeltu käyttönopeus: 1–4
	Vatkain	• Kakut, keksit, piirakat, voitaikina, perunasose, pastataikina, gluteeniton taikina ja kylmä voi • Suositeltu käyttönopeus: 1–8
	Vispilä	• Munanvalkuaiset, kerma, marenki, mousset ja kohokkaat • Suositeltu käyttönopeus: 3–8



Vinkki

- Vältä roiskeita lisäämällä nopeutta aina vähitellen.
- **Roiskesuojus:** kiinnitä roiskesuojus telineeseen, ennen kuin käytät sekoituskulhon tarvikkeita. Irrota roiskesuojus, ennen kuin nostat telineen vartta. 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 taikinaa esimerkiksi leipää tai pizzaa varten. Taikinan nesteen määrää on säädettävä ilmankosteuden ja lämpötilan mukaan.
Jos haluat vaivata samaa taikinaa useamman kerran, paina taikina kulhon pohjalle, jotta se ei nouse taikinakoukkuun pitkin. Vaivaa taikinaa suositellulla nopeudella.



Huomautus

- Älä koskaan avaa kantta ja työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- 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 ylätasen ilmaisimeen asti.
- Jos sekoitat paksua sosetta, saat parhaan lopputuloksen, kun täytät sekoituskulhon vain puolilleen ja käsittelet ainesosat useammassa erässä.

Tehosekoitin

Varmista, että kokoat tehosekoittimen ja käytät sitä tavalla, joka on esitetty kuvassa 3. Tehosekoitin: smoothieiden, pirtelöiden, mehujen ja jäämurskan valmistukseen. Kun valmistat jäämurskaa, saat parhaan tuloksen kääntämällä nuppia nopeudelle P toistuvasti, kunnes jää on hienoa murskaa.

Lihamyllä

Lihan jauhaminen

Varmista, että kokoat laitteen ja käytät sitä tavalla, joka on esitetty kuvassa 4.

Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.

Levitä metalliosiin ohut kerros ruokaöljyä hapettumisen estämiseksi. Puhdista ne huolellisesti ennen seuraavaa käyttökertaa.

Lihamyllällä voi jauhaa 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 jauha pakastettua lihaa. Sulata liha ennen jauhamista. On suositeltavaa käyttää suoraan jääkaapista otettua lihaa.
- Vältä happamia (alhaisen pH-arvon) aineksia.
- Älä työnnä syöttösuppilon liian paljon lihaa äläkä työnnä liian kovaa. Muutoin laite voi ylikuormittua.

Vinkki

- Estä tukoksia irrottamalla luut, rustonpalat ja jänteet lihasta ennen jauhamista.
- Valitse karkea tai hieno jauhatusterä sen mukaan, miten hienoksi haluat jauhaa.

Makkaroiden valmistus

Varmista, että kokoat laitteen ja käytät sitä tavalla, joka on esitetty kuvassa 5.

Huomautus

- Jauha liha ennen kuin valmistat siitä makkaroitu.
- Varmista, että putken ulokkeet kohdistuvat rungon lovien kanssa.
- Älä tuki makkarasuppilon ilmanpoistouria.
- Älä tee makkarouista liian paksuja, jotta makkarankuori ei veny liikaa.
- Pidä makkarankuori märkänä, jotta se ei tarttuisi kiinni makkarasuppilon.

5 Puhdistus

Varoitus

- Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.
- Katso taulukosta (kuva 6) lisätietoja osien puhdistamisesta vedellä, astianpesukoneessa ja/tai kostealla liinalla.

- 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.

6 Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

1 Bienvenue

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez 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.

Pour plus d'inspiration, des recettes et des informations sur le produit, visitez la page www.philips.com/welcome ou téléchargez gratuitement l'application NutriU* pour iOS® ou Android™.



* Il est possible que l'application NutriU ne soit pas disponible dans votre pays. Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver des idées.

Avertissement

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée sous l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le filtre rotatif ou toute autre pièce est endommagée ou présente 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 son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Retirez le batteur, le fouet ou le crochet de pétrissage de votre Kitchen machine avant de nettoyer ces outils.
- Si 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 adhèrent à la paroi du grand bol ou du bol de blender, éteignez l'appareil, puis détachez-les à l'aide d'une spatule (non fournie).
- N'introduisez jamais vos doigts ou un objet (une spatule, par exemple) dans le bol lorsque l'appareil fonctionne avec tout outil que ce soit.
- Si du liquide chaud doit être versé dans le grand bol ou le bol de blender, procédez avec précaution car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- 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.
- Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

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 changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.

- 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.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse lorsque vous utilisez les outils du robot de cuisine, conformément au mode d'emploi. Suivez les recettes telles qu'elles sont indiquées dans l'application NutriU.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans le mode d'emploi.
- 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 (< 60 °C) avant de faire fonctionner l'appareil.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.

Niveau sonore : Lc = 87 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage

Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

Robot de cuisine

- ① Cache avant (pour hachoir à viande)
 - Assurez-vous que le cache avant est bien fermé avant d'utiliser les outils pour le bol ou le blender.
- ② Connecteur à outils
- ③ Protection anti-éclaboussures
- ④ Bol
- ⑤ Sélecteur de vitesse (bouton rotatif)
- ⑤ Bouton de réglage du temps
 - Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de fonctionnement souhaité.
- ⑦ Bouton de déverrouillage du bras
- ⑧ Couvercle arrière (pour blender)
 - Assurez-vous que le couvercle arrière est bien fermé avant d'utiliser les outils pour le bol ou les accessoires du hachoir.
- ⑨ Crochet de pétrissage
- ⑩ Fouet
- ⑪ Batteur
- ⑫ Moulin (en option)

Hachoir (HR7962/21 uniquement)

- ⑬ Plateau d'alimentation
- ⑭ Entonnoirs à saucisse
 - A : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)
 - B : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre)
- ⑮ Séparateur de saucisse
- ⑯ Bague
- ⑰ Disques de hachage
 - A : disque de hachage fin (5 mm de diamètre)
 - B : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre)
- ⑱ Lame/couteau
- ⑲ Vis sans fin
- ⑳ Entonnoir d'alimentation en métal
- ㉑ Poussoir
- ㉒ Couvercle du poussoir

Blender (HR7962/21 uniquement)

- ㉓ Couvercle du blender
- ㉔ Mesure graduée
- ㉕ Bol de blender

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot de cuisine et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments. Vous ne pouvez brancher et allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les accessoires.

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 et protection d'arrêt automatique, 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 Kitchen machine

Outils du bol mélangeur



Remarque

- Assurez-vous que le sélecteur est réglé sur la position 0 avant de fixer le fouet, le batteur ou le crochet de pétrissage.
- Le bol peut prendre en charge jusqu'à 1 000 g de farine avec d'autres ingrédients.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 7. Ne dépassez pas la vitesse de fonctionnement conseillée afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Assurez-vous que les couvercles (du blender et du hachoir à viande) sur le bras sont bien fixés avant d'utiliser votre Kitchen machine.

Veillez à choisir l'accessoire souhaité dans la liste suivante et à l'assembler sur l'appareil conformément à la Fig. 2.

	Nom	Objet
	Crochet de pétrissage	• Pour préparer du pain et des pizzas • Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-4
	Batteur	• Pour préparer gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries, purées de pomme de terre, pâtes fraîches, pain sans gluten et beurre froid • Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-8
	Fouet	• Pour monter des blancs en neige ou préparer de la crème, des meringues, des mousses et soufflés • Vitesse de fonctionnement conseillée : 3-8



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. Retirez la protection anti-éclaboussures avant de soulever le bras du socle. 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. Pour re-pétrir la pâte avec le robot de cuisine, enfoncez-la au fond du bol pour éviter qu'elle ne s'enroule sur l'accessoire. Vérifiez que vous utilisez la vitesse recommandée pour re-pétrir la pâte.



Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- 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.
- Pour un résultat optimal lorsque vous mixez une purée épaisse, remplissez le bol mélangeur à moitié et mixez les ingrédients en portions séparées.

Blender

Veillez à monter et utiliser le blender conformément à la Fig. 3.

Blender : pour préparer des smoothies, des milk-shakes, des jus et de la glace pilée
Pour piler de la glace, réglez à plusieurs reprises le bouton sur la vitesse P jusqu'à ce que la glace soit finement pilée.

Hachoir à viande

Hacher de la viande

Veillez à monter et utiliser l'appareil conformément à la Fig. 4.

Après utilisation, nettoyez et séchez complètement l'appareil.

Recouvrez les pièces métalliques d'une fine couche d'huile de cuisson pour éviter l'oxydation. Nettoyez-les soigneusement avant la prochaine utilisation.

Le hachoir à viande permet de hacher 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.
- Ne hachez jamais de viande congelée. Décongelez la viande avant de la hacher. Il est recommandé d'utiliser de la viande provenant directement du réfrigérateur.
- Évitez les ingrédients acides (pH faible).
- 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.
- Choisissez le disque de hachage grossier ou le disque de hachage fin selon le niveau de finesse recherché pour la viande hachée.

Préparer des saucisses

Veillez à monter et utiliser l'appareil conformément à la Fig. 5.

Remarque

- Hachez la viande avant d'en faire des saucisses.
- Assurez-vous que les saillies de l'entonnoir d'alimentation sont alignées sur les encoches du moteur.
- Ne bloquez pas les rainures de sortie d'air de l'entonnoir à saucisse.
- Ne préparez pas des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
- Gardez le boyau humide pour éviter qu'il ne se colle à l'entonnoir à saucisse.

5 Nettoyage

Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Reportez-vous au tableau (fig. 6) pour obtenir des informations sur le nettoyage des pièces à l'eau, au lave-vaisselle et/ou avec un chiffon humide.

- 1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- 3 Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après nettoyage.

6 Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse www.philips.com/support.

1 Dobro došli

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips!
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Dodatno nadahnuće, recepte i informacije o proizvodu potražite na

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



* Aplikacija NutriU može biti nedostupna u vašoj državi. U tom slučaju, pristupite lokalnom web-mjestu tvrtke Philips kako biste pronašli nadahnuće

Upozorenje

- Jedinicu motora nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite odgovara li napon naznačen na donjem dijelu aparata naponu lokalne električne mreže.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je kabel za napajanje, utikač, zaštitni poklopac, rotirajuće sito ili neki drugi dio oštećen ili ako su na njemu vidljive napukline.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Djeca ne smiju koristiti aparat. Aparat i njegov kabel držite izvan doseg djece.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.

- Prije pranja alata izvadite nastavak za miješanje, metlicu ili spiralni nastavak za tijesto iz kuhinjskog stroja.
- Ako se pribor za zdjelu zaglavi, iskopčajte aparat prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju pribor za zdjelu.
- Ako se hrana zalijepi za stijenke zdjele za miješanje ili vrča blendera, isključite aparat i zatim lopaticom (nije priložena) uklonite hranu sa stijenke.
- Tijekom upotrebe bilo kojeg pribora ili rada aparata ni u kojem trenutku nemojte gurati prste ili predmet (primjerice lopaticu) u zdjelu za miješanje.
- Budite pažljivi prilikom ulijevanja vruće tekućine u zdjelu ili vrč blendera jer bi mogla prskati uslijed iznenadnog stvaranja pare.
- Nikada nemojte pričvrstiti i koristiti više od jednog alata ili nastavka istovremeno.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Budite pažljivi pri rukovanju s oštrim rezačima, pražnjenju zdjele i čišćenju

Pažnja

- Aparat obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja, promjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se u radu okreću.
- Kako biste izbjegli potencijalno opasne situacije nastale nehotičnim ponovnim postavljanjem toplinskog osigurača, aparat nikada nemojte spajati na vanjski uređaj za prebacivanje napona, kao što je mjerač vremena, niti na strujni krug koji se programirano uključuje i isključuje.
- Aparat uvijek isključite tako da regulator okrenete u položaj 0.
- Nakon isključivanja uvijek pričekajte da se pomični dijelovi zaustave, a potom iskopčajte uređaj prije podizanja ručice postolja ili prije otvaranja, rastavljanja ili uklanjanja dijelova bilo kojeg nastavka iz postolja.
- Pratite količine, vrijeme obrade i brzinu prilikom uporabe kuhinjskih aparata, kao što je navedeno u korisničkom priručniku. Pratite recepte iz aplikacije NutriU.

- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute i tablicu za čišćenje dane u korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Vruće sastojke prije obrade ostavite da se ohlade (< 60 °C).
- Nakon obrade svake skupine sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Razina buke: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

Recikliranje

Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva. Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.



2 Pregled (sl. 1)

Kuhinjski aparat

- ① Prednji poklopac (za dodatak za mljevenje mesa)
 - Prije uporabe pribora za zdjelu ili blendera provjerite je li prednji poklopac dobro zatvoren.
- ② Priključak za pribor
- ③ Zaštita od prskanja
- ④ Zdjela
- ⑤ Gumb za odabir brzine (regulator)

- ⑥ Gumb za podešavanje mjeraca vremena
 - Upotrebljava se za povećanje ili smanjenje vremena obrade po potrebi.
- ⑦ Gumb za otpuštanje ručice
- ⑧ Stražnji poklopac (za blender)
 - Prije uporabe pribora za zdjelu ili dodataka aparata za mljevenje provjerite je li stražnji poklopac dobro zatvoren.
- ⑨ Spiralni nastavak za tijesto
- ⑩ Metlica
- ⑪ Nastavak za miješanje
- ⑫ Mlinac (opcionalno)

Aparat za mljevenje (samo HR7962/21)

- ⑬ Pladanj
- ⑭ Cijevi za kobasice
 - A: mala cijev za kobasice (promjer 12 mm)
 - B: velika cijev za kobasice (promjer 22 mm)
- ⑮ Razdjelnik za kobasice
- ⑯ Navojni prsten
- ⑰ Diskovi za mljevenje
 - A: disk za sitno mljevenje (promjer 5 mm)
 - B: disk za krupno mljevenje (promjer 8 mm)
- ⑱ Rezač/nož
- ⑲ Spiralna osovina
- ⑳ Metalna cijev
- ㉑ Potiskivač
- ㉒ Poklopac potiskivača

Blender (samo HR7962/21)

- ㉓ Poklopac vrča blendera
- ㉔ Mjerna posuda
- ㉕ Vrč blendera

3 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe kuhinjskog stroja i nastavka temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.

Aparat se može upokčati i uključiti tek nakon pravilnog postavljanja nastavaka.

Automatsko zaustavljanje

Vaš kuhinjski aparat automatski će se isključiti nakon 15 minuta kontinuiranog rada. Time se mogu spriječiti mogući sigurnosni problemi uzrokovani dužim radom.

Zaštita od preopterećenja

Vaš će se kuhinjski stroj automatski isključiti i uslijed preopterećenja.

Kako biste ponovo postavili aparat u slučaju preopterećenja i automatskog zaštitnog zaustavljanja, slijedite korake u nastavku:

- 1 Okrenite regulator na položaj **0** i potom aparat iskopčajte.
- 2 Izvadite dio sastojaka kao biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se ohladi nekoliko minuta.
- 4 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

4 Uporaba kuhinjskog stroja

Pribor za zdjelu za miješanje

Napomena

- Prije postavljanja metlice, nastavka za miješanje ili spiralnog nastavka za tijesto provjerite je li regulator u položaju **0**.
- U zdjeli se može obraditi do 1000 g brašna i drugih sastojaka.
- Pratite preporučene količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu na sl. 7. Nemojte premašiti preporučenu brzinu obrade jer bi se u protivnom aparat mogao oštetiti.
- Prije upotrebe kuhinjskog stroja povjerite jesu li poklopci (za blender ili dodatak za mljevenje mesa) dobro zatvoreni.

Provjerite jeste li među sljedećim dodacima odabrali odgovarajući dodatak te ga sastavite i upotrebljavajte sukladno sl. 2.

	Naziv	Namjena
	Spiralni nastavak za tijesto	• Za izradu kruha i pizze • Preporučena brzina obrade: 1 – 4
	Nastavak za miješanje	• Za izradu kolača, kolačića, pita, peciva, pire krumpira, tijesta za tjesteninu, kruha bez glutena i hladnog maslaca • Preporučena brzina obrade: 1 – 8
	Nastavak za miješanje	• Za tučenje bjelanjaka i vrhnja te izradu puslica, krema i suflea • Preporučena brzina obrade: 3 – 8



Savjet

- Brzinu postupno povećavajte kako biste izbjegli prskanje.
- **Štitnik protiv prskanja:** postavite štitnik protiv prskanja na postolje prije uporabe pribora za zdjelu. Prije podizanja ručice postolja uklonite zaštitu od prskanja. Sastojke možete dodati kroz žlijeb na štitniku protiv prskanja.
- **Miješanje:** prije tučenja bjelanjaka ili vrhnja provjerite jesu li zdjela i metlica suhi i nemasni.
- **Miješanje tijesta:** za miješanje tijesta za kruh i pizze upotrebljavajte spiralni nastavak za tijesto. Količinu tekućine za oblikovanje tijesta trebate prilagoditi razini vlage i temperaturi.
Ako želite ponovo miješati tijesto pomoću kuhinjskog stroja, pritisnite tijesto na dno zdjele kako se ne bi omotalo oko nastavka. Pazite da tijesto ponovo mijesite unutar preporučene brzine.



Napomena

- Nikad ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok blender radi.
- Kako biste dodali tekuće sastojke tijekom miješanja, ulijte ih u vrč blendera kroz otvor za umetanje nakon što iz njega izvadite mjernu čašicu.
- Sastojke prije obrade izrežite na manje dijelove.
- Ako želite pripremiti velike količine, obrađujte više manjih serija sastojaka umjesto jedne velike količine.
- Kako biste izbjegli prolijevanje: prilikom obrade tekućih sastojaka koji se pjene (npr. mlijeko), u vrč blendera nemojte ulijevati više od 1 litre.
- Stavite sastojke u vrč blendera do oznake maksimalne razine.
- Kako biste postigli najbolji rezultat prilikom miješanja gustog pirea, napunite vrč blendera dopola i obrađujte sastojke u zasebnim sesijama.

Blender

Pazite da blender sastavite i upotrebljavate sukladno sl. 3.

Blender: za miješanje frappea, sokova i drobljenje leda

Za drobljenje leda regulator okrećite na brzinu P više puta dok se led ne usitni.

Uređaj za mljevenje mesa

Mljevenje mesa

Paziteda aparat sastavite i upotrebljavate sukladno sl. 4.

Nakon uporabe aparat očistite i temeljito obrišite.

Nanesite tanki sloj ulja za kuhanje na metalne dijelove kako biste spriječili oksidaciju.

Temeljito ih očistite prije sljedeće uporabe.

Uređaj za mljevenje mesa namijenjen je mljevenju sirovog ili kuhanog mesa.

Ako se meso zaglavi u cijevi, slijedite sljedeće korake:

- 1 Isključite i iskopčajte aparat.
- 2 Odvojite sklop s cijevi.
- 3 Uklonite meso.
- 4 Ponovno sastavite cijev.
- 5 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

Napomena

- Nikada nemojte mljeti kosti, orašaste plodove niti druge tvrde sastojke.
- Nikada nemojte mljeti smrznuto meso. Meso odmrznite prije mljevenja. Preporučuje se meso izravno iz hladnjaka.
- Izbjegavajte kisele sastojke (niski pH).
- Ne gurajte previše mesa i ne primjenjujte prevelik pritisak prilikom guranja mesa u cijev. Time se može spriječiti preopterećenje aparata.

Savjet

- Iz mesa uklonite što je moguće više kostiju, hrskavice i žilica kako biste spriječili da se meso zaglavi.
- Odaberite disk za grubo mljevenje ili disk za sitno mljevenje u skladu s vašim željama za usitnjavanje mesa.

Priprema kobasica

Pazite da aparat sastavite i upotrebljavate sukladno sl. 5.

Napomena

- Prije izradivanja kobasica meso sameljite.
- Pazite da izbočine na cijevi budu poravnate s utorima na motoru.
- Nemojte blokirati otvore za zrak na cijevi za kobasice.
- Pazite da kobasice ne budu previše debele u slučaju da je crijevo previše rastegnuto.
- Pazite da crijevo bude vlažno kako se ne bi zalijepilo na cijev za kobasice.

5 Čišćenje

Upozorenje

- Prije čišćenja aparat iskopčajte iz napajanja.
- Pogledajte tablicu (sl. 6) za informacije o čišćenju dijelova vodom, u perilici posuda i/ili vlažnom tkaninom.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom krpom.
- 2 Dijelove očistite u vrućoj vodi (< 60 °C) s malo sredstva za pranje posuda ili u perilici posuda.
- 3 Nakon čišćenja aparat i nastavke spremite na suho mjesto.

6 Jamstvo i podrška

Versuni nudi dvogodišnje jamstvo nakon kupnje ovog proizvoda. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.philips.com/support.

1 Üdvözljük!

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a

www.philips.com/welcome oldalon..

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

További inspirációért, receptekért és a termékkel kapcsolatos információkért látogasson el a **www.philips.com/welcome** weboldalra, vagy töltse le az ingyenes NutriU alkalmazást* iOS® vagy Android™ rendszerekre.



* Előfordulhat, hogy a NutriU alkalmazás nem elérhető az Ön országában. Ebben az esetben a Philips helyi webhelyén meríthet inspirációt.

Figyelmeztetés

- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel, a csatlakozódugó, a védőburkolat, a forgó szűrő, vagy bármilyen egyéb rész sérült vagy repedés látható rajtuk.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.

- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Távolítsa el a konyhagépről a lapos habverőt, a habverőt és a dagasztóhorgot, mielőtt elmosná azokat.
- Amennyiben az edényeszközök elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a dugaljából, és vegye ki az alapanyagokat, melyek akadályozzák az edényeszközöket.
- Ha az étel a keverőedény vagy a turmixkehely falára tapad, kapcsolja ki a készüléket, és a kenőlapát (nem tartozék) segítségével távolítsa el azt az edény faláról.
- Ha működésben van a készülék és valamelyik eszközt használja, soha ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal (például kenőlapáttal) a keverőedénybe.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a tálba vagy a turmixkehelybe, mivel az a hirtelen párolgás következtében kifuthat a készülékből.
- Egyszerre mindig csak egy eszközt vagy tartozékot használjon a konyhagépen.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Legyen óvatos az éles vágókések kezelésekor, az edény kiürítésekor és tisztításkor.

Vigyázat!

- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugóját, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok összeszerelése, szétszerelése, tisztítása és cseréje, vagy a használat közben mozgó részekhez való hozzáférés előtt.
- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne külső kapcsolóeszközön, például időkapcsolón keresztül biztosítsa a készülék tápellátását, és ne csatlakoztassa olyan áramkörre, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.
- Mindig a kezelőgomb 0 pozícióba fordításával kapcsolja ki a készüléket.

- A kikapcsolást követően mindig várja meg, amíg a mozgó részek leállnak, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját, mielőtt felemelné az állvány karját, vagy felnyitná, szétszerelné vagy eltávolítaná a tartozékok valamely alkatrészét az állványról.
- A konyhagép eszközeinek használata során kövesse a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet. Kövesse a NutriU alkalmazásban látható recepteket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. A tisztításra vonatkozó utasításokat és táblázatot a használati útmutatóban találja.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékokat vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni (< 60 °C).
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.

Zajszint: Lc = 87 dB [A]

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Újrahasznosítás

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.

Kövesse az elektromos termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.



2 Áttekintés (1. ábra)

Konyhagép

- ① Elülső burkolat (húsdarálóhoz)
 - Edényeszköz vagy turmixgép használata előtt ellenőrizze, hogy az elülső fedél megfelelően le van-e zárva.
- ② Eszközcsatlakozó
- ③ Kifröccsenésgátló
- ④ Kehely
- ⑤ Sebességválasztó (forgatható gomb)
- ⑥ Időzítőbeállító gomb
 - A feldolgozási idő igény szerinti növelésére vagy csökkentésére szolgál.
- ⑦ Karkiolódó gomb
- ⑧ Hátsó burkolat (turmixgéphez)
 - Edényeszköz vagy darálótartozék használata előtt ellenőrizze, hogy a hátsó fedél megfelelően le van-e zárva.
- ⑨ Dagasztóhorog
- ⑩ Habverő
- ⑪ Lapos habverő
- ⑫ Őrlő (opcionális)

Daráló (csak a HR7962/21 típusnál)

- ⑬ Adagolótálca
- ⑭ Kolbásztöltő rátétek
 - A: Kis kolbásztöltő rátét (12 mm-es átmérő)
 - B: Nagy kolbásztöltő rátét (22 mm-es átmérő)
- ⑮ Kolbászválasztó

- 16 Adaptergyűrű
- 17 Darálótárcsák
 - A: Finom darálótárcsa (5 mm-es átmérő)
 - B: Durva darálótárcsa (8 mm-es átmérő)
- 18 Vágóegység/kés
- 19 Csigatengely
- 20 Fém vágóház
- 21 Betöltő
- 22 Betöltő fedele

Turmixgép (csak a HR7962/21 típusnál)

- 23 Turmixkehely fedele
- 24 Mérőpohár
- 25 Turmixkehely

3 Teendők az első használat előtt

A konyhagép és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket. A készülék csak akkor csatlakoztatható áramforrásra, és kapcsolható be, ha a tartozékokat megfelelően helyezte be.

Automatikus leállítás

A konyhagép 15 perc folyamatos működtetés után automatikusan kikapcsol. Ezzel elkerülhetők a hosszú ideig tartó használat okozta biztonsági problémák.

Túlterhelésvédelem

A konyhagép működése akkor is automatikusan leáll, ha a gép túlterhelt. Túlterhelés és védelmi célból való automatikus leállás esetén a következő lépésekkel állíthatja vissza a készüléket:

- 1 Fordítsa a gombot **0** pozícióba, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.
- 2 Távolítsa el a hozzávalók egy részét, hogy csökkentse a terhelést.
- 3 Várjon pár percet, amíg lehűl a készülék.
- 4 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóját a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

4 A konyhagép használata

Keverőedény-eszközök



Megjegyzés

- A habverő, lapos habverő vagy dagasztóhorog felhelyezése előtt győződjön meg róla, hogy a gomb 0 állásban van.
- A tálban legfeljebb 1000 g liszt plusz egyéb hozzávaló dolgozhatók fel.
- Kövesse az ábrán megadott javasolt mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet. 7. A gép károsodásának elkerülése érdekében ne lépje túl a javasolt feldolgozási sebességet.
- A konyhagép használata előtt győződjön meg róla, hogy a karon lévő (a turmixgéphez és a húsdarálóhoz tartozó) burkolatok megfelelően vannak-e rögzítve.

Ügyeljen rá, hogy a megfelelő tartozékot válassza, és a következő ábra szerint rakja össze és használja: 2. ábra szerint.

	Név	Funkció
	Dagasztóhorog	- Kenyér és pizza sütéséhez - Javasolt feldolgozási sebesség: 1-4
	Lapos habverő	- Sütemények, kekszek, pite, piskóta, krumplicipüré, tészta, gluténmentes kenyér készítéséhez és hideg vajhoz - Javasolt feldolgozási sebesség: 1-8
	Habverő	- Tojásfehérje-hab, krém, habsütemények, habok és szuflék készítéséhez - Javasolt feldolgozási sebesség: 3-8

Tipp

- A kifröccskölődés elkerülése érdekében mindig fokozatosan növelje a sebességet.
- Kifröccsenésgátló:** a tál eszközök használata előtt erősítse fel a kifröccsenésgátlót az állványra. Mielőtt felemelné az állvány karját, távolítsa el a kifröccsenésgátlót. A hozzávalókat hozzáadhatja a kifröccsenésgátló nyílásán keresztül.
- Habverés:** tojásfehérje vagy hab felverése előtt ellenőrizze, hogy a tál és a habverő száraz és zsírmentes legyen.
- Dagasztás:** kenyerek és pizzák kelt tésztájának dagasztásához használja a dagasztóhorogot. A hőmérséklettől és a páratartalomtól függően adagolja a megfelelő folyadékmennyiséget a tészta elkészítéséhez.
Ha szeretné újra dagasztani a tésztát a konyhagéppel, nyomja le a tésztát a tál aljára, hogy az ne ragadjon az eszközre. Dagassza újra a tésztát az ajánlott sebességtartományon belül.

Turmixgép

Ügyeljen arra, hogy a következő ábra szerint rakja össze és használja a turmixgépet: 3. Turmixgép: turmixokhoz, levekhez és jégaprításhoz
Jégaprításhoz forgassa többször a gombot P sebességfokozatra, amíg a jég apró nem lesz.

Megjegyzés

- A készülék működése közben soha ne nyissa fel fedelet, ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.
- Turmixolás közben az adagolónyíláson át önthet a turmixkehelybe folyékony hozzávalókat, miután eltávolította a mérőpoharat.
- Az alapanyagok turmixolása előtt darabolja fel őket.
- Ha nagyobb mennyiséget kíván turmixolni, végezze kis adagokban.
- A folyadék kifröccsenésének elkerülése érdekében: ha habosodó folyadékot (pl. tejet) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe.
- A hozzávalókat a turmixkelyhen jelzett maximális szintig töltsse.
- Sűrű püré készítésekor akkor érheti el a legjobb eredményt, ha félig tölti meg a turmixkelyhet, és külön adagokban dolgozza fel a hozzávalókat.

Húsdaráló

Húsdarálás

Műgyeljen arra, hogy a következő ábra szerint rakja össze és használja a készüléket: 4.

Használat után tisztítsa meg és hagyja teljesen megszáradni a készüléket.

Az oxidáció megelőzése érdekében vigyen fel egy vékony réteg étolajat a fém alkatrészekre. A következő használat előtt alaposan tisztítsa meg őket.

A húsdarálót nyers vagy főtt hús darálására tervezték.

Ha a hús elakad a vágóházban, az alábbi lépéseket követve indítsa újra a készüléket:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki hálózati csatlakozódugóját.
- 2 Szerelje le a vágóház-egységet.
- 3 Szüntesse meg az elakadást.
- 4 Szerelje vissza a vágóházat.
- 5 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóaljzatot a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

Megjegyzés

- Soha ne daráljon csontot, dióféléket vagy egyéb kemény hozzávalókat.
- Soha ne daráljon fagyasztott húst! A darálás előtt olvassa ki a húst. Közvetlenül a hűtőből kivett hús ajánlott.
- Kerülje a savas (alacsony pH-értékű) összetevőket.
- Ne tömjön be túl sok húst, és ne gyakoroljon túl nagy nyomást, amikor húst nyom be a vágóházba. Így elkerülheti a készülék túlterhelését.

Tipp

- Távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat, hogy elkerülje a darálás közbeni eltömődést.
- Válassza a durva vagy a finom darálótárcsát a darált hús igény szerinti állagának eléréséhez.

Kolbászkészítés

Ügyeljen arra, hogy a következő ábra szerint rakja össze és használja a készüléket: 5. ábrán.

Megjegyzés

- Kolbász készítése előtt darálja le a húst.
- Ügyeljen arra, hogy a vágóházban lévő csapok illeszkedjenek a motoron látható rovátkákhoz.
- Ügyeljen arra, hogy ne zárja el a kolbásztöltő rátét légkiengedő nyílásait.
- Ne töltse a kolbászokat túl vastagra, hogy a kolbásztöltéshez használt bél ne feszüljön meg túlságosan.
- Tartsa nedvesen a belet, hogy az ne tapadjon hozzá a kolbásztöltő rátétéhez.

5. Tisztítás

Figyelmeztetés

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- Lásd a táblázatot (6. ábra) az alkatrészek vízzel, mosogatógéppel és/vagy nedves ruhával való tisztítására vonatkozó tudnivalókról.

- 1 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.
- 2 A többi alkatrészt tisztítsa forró vízzel (< 60 °C) és mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
- 3 Tisztítást követően a készüléket és a tartozékait száraz helyen tárolja.

6. Garancia és támogatás

A Versuni két éves garanciát nyújt a termék megvásárlását követően. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: www.philips.com/support.

1 Benvenuto

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips. Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito Web **www.philips.com/welcome**.

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

Per suggerimenti, ricette e informazioni sul prodotto, è possibile visitare **www.philips.com/welcome** o scaricare gratuitamente l'app NutriU per iOS® o Android™.



* L'app NutriU potrebbe non essere disponibile nel proprio Paese. In tal caso, visitare il sito Web di Philips locale per trovare maggiori spunti

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 di quest'ultimo corrisponda a quella locale.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina, il coperchio, il setaccio rotante o qualsiasi altra parte risulti danneggiata o mostri 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.
- Rimuovere la frusta, il frullino o il gancio per impasto dal robot da cucina prima del lavaggio.
- Se gli accessori per il recipiente si bloccano, scollegare l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno causato il blocco degli accessori.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del recipiente del tritatutto o del vaso frullatore, spegnere l'apparecchio e utilizzare una spatola (non in dotazione) per rimuoverli.
- 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.
- Fare attenzione se viene versato del liquido caldo all'interno del recipiente o del vaso frullatore, poiché può essere espulso fuori dall'apparecchio a causa dell'improvvisa formazione di vapore.
- Non collegare né utilizzare contemporaneamente più di un attrezzo o accessorio con il robot da cucina.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente, maneggiare con cautela le lame affilate.

Attenzione

- Spegner sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo, sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- Per evitare situazioni pericolose dovute al ripristino involontario del dispositivo di sicurezza della temperatura, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer oppure collegato a un circuito che viene acceso e spento a intervalli regolari dall'apparecchio stesso.

- Spegnerne 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.
- Quando si utilizzano gli accessori del robot da cucina, seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente. Seguire le ricette come indicato nell'app NutriU.
- 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.
- Lasciar raffreddare gli ingredienti caldi (< 60 °C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.

Livello sonoro: Lc = 87 db [A].

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Riciclaggio

Riciclaggio

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

- Ci sono due situazioni in cui potete restituire

gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm



(lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici

ed elettronici superiore ai 400 m².

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di

raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un

corretto

smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute

2 Panoramica (Fig. 1)

Robot da cucina

- ① Coperchio anteriore (per tritacarne)
 - Prima di utilizzare gli accessori del recipiente o il frullatore, assicurarsi che il coperchio anteriore sia chiuso saldamente.
- ② Connettore accessori
- ③ Paraschizzi
- ④ Recipiente
- ⑤ Selettore di velocità (manopola)
- ⑥ Pulsante di regolazione del timer
 - Per aumentare o ridurre i tempi di preparazione, come desiderato.
- ⑦ Pulsante di rilascio del braccio
- ⑧ Coperchio posteriore (per frullatore)
 - Prima di utilizzare gli accessori del recipiente o del tritacarne, assicurarsi che il coperchio anteriore sia chiuso saldamente.
- ⑨ Gancio per impasto
- ⑩ Frullino
- ⑪ Frusta
- ⑫ Tritatutto (opzionale)

Tritacarne (solo HR7962/21)

- ⑬ Vassoio per alimenti
- ⑭ Coni per salsicce
 - A: cono per salsicce piccolo (diametro di 12 mm)
 - B: cono per salsicce grande (diametro di 22 mm)
- ⑮ Porzionatore per salsicce
- ⑯ Ghiera
- ⑰ Dischi per la macinatura
 - A: disco per macinatura fine (diametro di 5 mm)
 - B: disco per macinatura grossolana (diametro di 8 mm)
- ⑱ Lama/coltello
- ⑲ Albero a vite
- ⑳ Tramoggia in metallo
- ㉑ Pestello
- ㉒ Coperchio del pestello

Frullatore (solo HR7962/21)

- ㉓ Coperchio del vaso frullatore
- ㉔ Dosatore
- ㉕ Vaso frullatore

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 collegare e accendere l'apparecchio solo dopo aver montato gli accessori correttamente.

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 reimpostare l'apparecchio nel caso intervengano la protezione contro il sovraccarico e l'arresto automatico, attenersi ai passaggi descritti di seguito:

- 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

- Assicurarsi che la manopola sia in posizione **0** prima di collegare la frusta, il frullino o il gancio per impasto.
- Nel recipiente è possibile lavorare fino a 1000 g di farina e altri ingredienti.
- Seguire le quantità consigliate, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig. 7. Per evitare danni all'apparecchio, non superare la velocità suggerita.
- Prima di utilizzare il robot da cucina, accertarsi che i coperchi (di frullatore e tritacarne) sul braccio siano bloccati correttamente.

Scegliere l'accessorio desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo come indicato nella Fig. 2.

	Nome	Scopo
	Gancio per impasto	• Per preparare pane e pizza • Velocità suggerita: 1-4
	Frusta	• Per realizzare torte, biscotti, crostate, dolcetti, purè di patate, pasta, pane senza glutine e burro freddo • Velocità suggerita: 1-8
	Frusta	• Per montare albumi, panna, meringa, mousse e soufflé • Velocità suggerita: 3-8



Suggerimento

- Per evitare schizzi, aumentare sempre gradualmente la velocità.
- **Paraschizzi:** agganciare il paraschizzi sul supporto prima di utilizzare gli accessori per il recipiente. Rimuovere il paraschizzi prima di sollevare il braccio del supporto. 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 l'apposito gancio per preparare l'impasto di 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 reimpastare con il robot, premere l'impasto fino in fondo sulla base del recipiente per fare in modo che non si attacchi all'accessorio. Eseguire questa operazione alla velocità consigliata.

Frullatore

Assemblare e utilizzare il frullatore come indicato nella Fig. 3.

Frullatore: per preparare frappe, milkshake, succhi e per tritare il ghiaccio
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.
- 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 si desidera preparare grandi quantitativi, ricordare 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.
- Per ottenere una purea densa al punto giusto, riempire il vaso frullatore a metà e lavorare gli ingredienti in più fasi.

Tritacarne

Carne macinata

MAsssemblare e utilizzare l'apparecchio come indicato nella Fig. 4.

Dopo l'utilizzo, pulire e asciugare completamente l'apparecchio.

Applicare un sottile strato di olio da cucina sulle parti metalliche per evitare l'ossidazione. Pulirle accuratamente prima del prossimo utilizzo.

Il tritacarne può essere usato sia con carne cruda che 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 macinare mai carne surgelata. Scongela la carne prima di macinarla. Si consiglia di utilizzare carne precedentemente conservata in frigorifero.
- Evitare ingredienti acidi (a pH basso).
- 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.
- Scegliere il disco per macinatura grossolana o fine in base alle proprie preferenze di macinatura.

Preparazione di salsicce

Assemblare e utilizzare l'apparecchio come indicato nella Fig. 5.

Nota

- Macinare la carne prima di insaccare le salsicce.
- Accertarsi che le parti sporgenti sulla tramoggia siano allineate con i fori del motore.
- Non bloccare le fessure per la presa d'aria del cono per salsicce.
- Non insaccare salsicce troppo spesse per evitare che il budello venga eccessivamente tirato.
- Bagnare il budello della salsiccia per evitare che si incastri nel cono.

5 Pulizia

Avviso

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.
- Fare riferimento alla tabella (Fig. 6) per informazioni sulla pulizia delle parti con acqua, in lavastoviglie e/o con un panno umido.

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

6 Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

1 Sveiki

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite visiškai pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Norėdami daugiau įkvėpimo, receptų ir informacijos apie gaminį, apsilankykite www.philips.com/welcome arba atsisiųskite nemokamą programėlę „NutriU“*, skirtą „iOS“ arba „Android™“ prietaisams.



* Jūsų šalyje „NutriU“ programėlė gali neveikti. Tokiu atveju įkvėpimo semkitės vietinėje „Philips“ interneto svetainėje.

Įspėjimas

- Niekada nemerkite prietaiso su varikliu į vandenį, ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Nenaudokite prietaiso, jei pastebite, kad maitinimo laidas, kištukas, apsauginis dangtelis, besisukantis sietelis arba kitos dalys yra pažeistos arba ant jų matote įtrūkimų.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad išvengtumėte pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, taip pat tie, kurie buvo prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Prieš plaudami įrankius, nuo virtuvinio kombaino nuimkite plaktuvėlį, plaktuvą ar tešlos kablį.
- Jei dubens įrankiai užstringa, prieš išimdami maisto produktus, dėl kurių užstrigo dubens įrankiai, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Jei maistas prilimpa prie maišymo dubens arba maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir mentele (nepriedama) pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Veikiant prietaisui, niekada neikiškite pirštų ar kokio kito daikto (pvz., mentelės) į maišymo dubenį, kai naudojate įrankius.
- Būkite atsargūs pildami karštą skystį į dubenį ar maišytuvo ąsotį, nes dėl staigiai susidariusių garų jis gali ištikti iš prietaiso.
- Tuo pačiu metu su virtuvės kombainu galima naudoti tik vieną įrankį ar priedą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Būkite atsargūs pjaustydami aštriais pjaustymo ašmenimis, ištušindami dubenį ir valydami.

Dėmesio

- Jei paliekate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdairiai išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra nuolat įjungama ir išjungama.
- Prietaisą visada išjunkite pasukdami rankenėlę į padėtį 0.
- Išjungę visada palaukite, kol sustos judančios dalys, tada prieš pakeldami svirtelę nuo stovo, atidarydami, ardydami ar nuimdami priedų dalis nuo stovo, ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Naudodami virtuvės kombaino įrankius laikykitės naudotojo vadove nurodytų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio apribojimų. Vadovaukitės receptais, kaip parodyta „NutriU“ programėlėje.

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Vadovaukitės naudotojo vadove pateiktais nurodymais ir valymo lentele.
 - Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų gamintojų ir nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
 - Prieš apdorodami karštus maisto produktus palaukite, kol jie atvės ($< 60^{\circ}\text{C}$).
 - Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Triukšmingumo lygis: $L_c = 87 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.



2 Apžvalga (1 pav.)

Virtuvės kombainas

- ① Priekinis dangtis (mėsmai)
 - Prieš naudodami dubens įrankius ar maišytuvą įsitinkinkite, kad priekinis dangtis yra gerai uždarytas.
- ② Įrankio jungtis
- ③ Apsauga nuo tašymosi
- ④ Dubuo
- ⑤ Greičio reguliatorius (sukamoji rankenėlė)

- ⑥ Laikmačio reguliavimo mygtukas
 - Naudojamas norint pagal pageidavimą padidinti arba sumažinti apdorojimo laiką.
- ⑦ Rankenos atlaisvinimo mygtukas
- ⑧ Galinis dangtis (maišytuvui)
 - Prieš naudodami dubens įrankius arba mėsmaiės priedus įsitinkinkite, kad galinis dangtis yra gerai uždarytas.
- ⑨ Tešlos kablys
- ⑩ Plaktuvas
- ⑪ Plaktuvelis
- ⑫ Malūnėlis (nebūtinai)

Mėsmaiė (tik HR7962/21)

- ⑬ Mėsos padėklas
- ⑭ Dešrelių kimšimo vamzdeliai
 - A: plonų dešrų kimšimo vamzdelis (12 mm skersmens)
 - B: storų dešrų kimšimo vamzdelis (22 mm skersmens)
- ⑮ Dešrelių atskyrimo įrankis
- ⑯ Srieginis žiedas
- ⑰ Malimo diskai
 - A: smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens)
 - B: stambaus malimo diskas (8 mm skersmens)
- ⑱ Pjovimo įrankis / peilis
- ⑲ Sraigtinis velenas
- ⑳ Metalinis piltuvas
- ㉑ Stūmiklis
- ㉒ Stūmiklio dangtelis

Maišytuvas (tik HR7962/21)

- ㉓ Maišytuvo ąsočio dangtelis
- ㉔ Dozavimo indelis
- ㉕ Maišytuvo ąsotis

3 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami virtuvės kombainą ir priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.

Tinkamai uždėkite priedus ir tik tada prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo ir įjunkite.

Automatinis sustabdymas

Po 15 minučių nuolatinio veikimo virtuvės kombainas išsijungs automatiškai. Tai padės išvengti saugos problemų, kurių gali kilti prietaisą naudojant ilgai.

Apsauga nuo perkrovos

Įvykus perkrovai jūsų virtuvės kombainas sustos automatiškai.

Jei norite iš naujo nustatyti prietaisą po perkrovos ir automatinio išsijungimo, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- 1 Pasukite rankenėlę į padėtį **0** ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- 2 Šiek tiek produktų išimkite, kad sumažintumėte apkrovą.
- 3 Palaukite kelias minutes, kol prietaisas atvės.
- 4 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.

4 Virtuvės kombaino naudojimas

Maišymo dubens įrankiai



Pastaba

- Priešpritvirtindami plaktuvą, plaktuvėlį ar tešlos kablį įsitikinkite, kad rankenėlė nustatyta į 0 padėtį.
- Dubenyje galima apdoroti iki 1000 g miltų su kitais produktais.
- Vadovaukitės kiekiu, apdorojimo laiko ir greičio rekomendacijomis, pateikiamomis 7 pav. Neviršykite rekomenduojamo apdorojimo greičio, kad nesugadintumėte prietaiso.
- Prieš naudodami virtuvės kombainą įsitikinkite, kad ant rankenos esantys dangteliai (maišytuvui ir mėsmalei) yra gerai užfiksuoti.

Įsitikinkite, kad pasirinkote tinkamą priedą ir surinkote prietaisą pagal 2 pav.

	Pavadinimas	Paskirtis
	Tešlos kablys	• Duonai ir picai gaminti • Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 1–4
	Plaktuvėlis	• tortų, sausainių, pyragų, pyragaičių, makaronų tešlai, duonai be glitimo ir šaltam sviestui paruošti, bulvėms grūsti • Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 1-8
	Plaktuvė	• kiaušinių baltymų morengams, grietinėlei, putėsiams ir suflė paruošti • Rekomenduojamas apdorojimo greitis: 3-8



Patarimas

- Kad nepritaškytumėte, didinkite greitį palaipsniui.
- **Apsauga nuo taškymosi:** prieš naudodami dubens įrankius, ant stovo uždėkite apsaugą nuo taškymosi. Prieš pakeldami stovo rankeną, nuimkite apsaugą nuo pusrū. Papildomus produktus galima sudėti per apsaugoje nuo taškymosi esantį snapelį.
- **Plakimas:** prieš plakdami kiaušinio baltymus ar grietinėlę įsitikinkite, kad dubuo ir plaktuvė yra sausi ir švarūs.
- **Minkymas:** norėdami suminkyti duonos ar picos tešlą, naudokite tešlos kablį. Norėdami suminkyti tešlą, pagal drėgmės ir temperatūros sąlygas turite nustatyti tinkamą skysčio kiekį.
Jei tešlą norite minkyti dar kartą naudodami virtuvės kombainą, paspauskite tešlą žemyn iki dubens dugno, kad tešla neapsivyniotų aplink įrankį. Tešlą pakartotinai minkykite naudodami rekomenduojamą greitį.

Maišytuvas

Įsitikinkite, kad surinkote ir naudojate maišytuvą pagal 3 pav.

Maišytuvas: vaisių ar gėrimų kokteilams, sultims ir grūstam ledui ruošti

Jei norite sugrūsti ledą, kelis kartus pasukite rankenėlę į greičio padėtį P, kol ledas bus susmulkintas.



Pastaba

- Niekada neatidarykite dangčio ir neikiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai maišytuvas įjungtas.
- Jei darbo metu reikia įpilti skystų priedų, nuėmę dozavimo indelį pilkite juos į maišytuvo ąsotį per tiekimo angą.
- Prieš apdorodami produktus supjaustykite juos smulkesniais gabalėliais.
- Jei norite pagaminti didelį maisto kiekį, geriau produktus apdorokite mažomis porcijomis, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Kad gaminys neišsipiltų: apdorojami skysčiai putoja (pvz., pienas), todėl į maišytuvo ąsotį nepilkite daugiau nei 1 litro skysčio.
- Sudėkite produktus į maišytuvo ąsotį iki maksimalaus lygio žymos.
- Jei maišydami tirštą tyrę norite pasiekti geriausių rezultatų, maišytuvo indą pripildykite tik iki pusės ir maišykite produktus atskiromis porcijomis.

Mėsmalė

Sumalkite mėsą

Įsitikinkite, kad surinkote ir naudojate prietaisą pagal 4 pav.

Panaudoję prietaisą, jį kruopščiai išplaukite ir išdžiovinkite.

Ant metalinių dalių užtepkite ploną sluoksnį maistinio aliejaus, kad išvengtumėte oksidacijos. Prieš kitą kartą naudodami kruopščiai jas nuvalykite.

Mėsmalė skirta žaliai arba virtai mėsai malti.

Jei mėsa įstringa piltuve, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- 1 Išjunkite aparatą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- 2 Nuimkite piltuvą.
- 3 Pašalinkite įstringusią mėsą.
- 4 Surinkite piltuvą.
- 5 Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujamą greitį.



Pastaba

- Niekada nemalkite kaulų, riešutų ar kitų kietų produktų.
- Nemalkite šaldytos mėsos. Prieš maldami mėsą, ją atšildykite. Rekomenduojama naudoti ką tik iš šaldytuvo išimtą mėsą.
- Venkite rūgštinių (žemo pH) produktų.
- Nespauskite ir nestumkite mėsos per stipriai į piltuvą. Galite perkrauti prietaisą.



Patarimas

- Kiek įmanoma, iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles, kad smulkinant ji neužstringtų.
- Norėdami tinkamai sumalti, pagal pageidavimą pasirinkite stambaus malimo diską arba smulkaus malimo diską.

Gaminkite dešreles

Įsitikinkite, kad surinkote ir naudojate prietaisą pagal 5 pav.



Pastaba

- Prieš gamindami dešreles sumalkite mėsą.
- Įsitikinkite, kad iškyšos ant piltuvo sutampa su variklio įtaiso įrantomis.
- Neuždenkite ant dešrų kimšimo vamzdelio esančių oro išleidimo griovelių.
- Nekomškite dešrų per stipriai, jei dešrų odelė yra per daug įtempta.
- Prižiūrėkite, kad dešrų odelė būtų šlapia, antraip ji gali prilipti prie dešrų kimšimo vamzdelio.

5 Valymas



Ispėjimas

- Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Žr. lentelę (6 pav.), kurioje pateikiama informacijos apie dalių plovimą vandeniu, indaplovėje ir valymą drėgna šluoste.

- 1 Prietaisą su varikliu nuvalykite drėgna šluoste.
- 2 Kitas dalis plaukite karštu vandeniu (< 60 °C) su trupučiu plovimo skysčio arba indaplovėje.
- 3 Nuvalę prietaisą ir priedus laikykite sausoje vietoje.

6 Garantija ir techninė priežiūra

„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

1. Esiet sveicināti

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Lai iegūtu vairāk iedvesmas, receptes un informāciju par izstrādājumu, apmeklējiet vietni **www.philips.com/welcome** vai lejupielādējiet bezmaksas lietotni NutriU* operētājsistēmāi iOS® vai Android™.



* Lietotne NutriU jūsu valstī var nebūt pieejama. Šādā gadījumā iedvesmu varat meklēt vietējā Philips tīmekļa vietnē.

Brīdinājums!

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka ierīces apakšā norādītais spriegums atbilst vietējam energoapgādes spriegumam.
- Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša, aizsargvāks, rotējošais siets vai citas detaļas ir bojātas vai tām redzamas plaisas.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina Philips autorizētā servisa centrā vai pie citām līdzīgi kvalificētam personām.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

- Nekad neatstājiel ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Pirms rīku mazgāšanas noņemiet putotāju, slotiņas vai mīklas āķi no virtuves kombaina.
- Ja blodas rīki ir iestrēguši, atvienojiet ierīci no elektropadeves pirms izņem produktus, kas bloķē blodas rīkus.
- Ja pārtika pielīp pie jaukšanas blodas vai blendera krūkas sienīnām, izslēdziet ierīci un tad ar lāpstiņu (nav iekļauta piegādes komplektā) noņemiet pārtiku no sienīnām.
- Ierīces darbības laikā nekad nebāziel pirkstus vai kādu priekšmetu (piemēram, lāpstiņu) jaukšanas blodā, ja izmantojot kādu no rīkiem.
- Uzmanieties, lejot blodā vai blendera krūkā karstu šķidrumu, jo pēkšņas tvaika uzkrāšanās dēļ tas var tikt izsviests no ierīces.
- Nekad nepievienojiet un neizmantojiet vairāk par vienu rīku vai piederumu vienlaikus.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Rīkojieties uzmanīgi, kad darbojaties ar asiem griezējasmehānismiem, iztukšojot blodu un veicat tīrīšanu.

Ievēribai

- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas un piederumu maiņas, kā arī pirms pietuvoties kustīgām daļām.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām neuzmanīgas termālā slēdža izslēgšanas dēļ, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot slēdzi 0 pozīcijā.
- Vienmēr uzgaidiet, līdz kustīgās daļas ir pārstājušas griezties pēc izslēgšanas, un pēc tam atvienojiet ierīci no elektropadeves, pirms pacelt statīva sviru vai atvērt, izjaukt vai noņemt jebkura uz statīva uzstādīta piederuma detaļu.
- Virtuves ierīces rīku izmantošanas laikā ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā norādīto produktu daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu. Sekojiet lietotnē NutriU sniegtajām receptēm.

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet lietotāja rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas un tabulu par tīrīšanu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Pirms apstrādes ļaujiet karstajām sastāvdaļām atdzist ($< 60^{\circ}\text{C}$).
- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

Trokšņa līmenis: $L_c = 87\text{ dB [A]}$

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Otrreizējā pārstrāde

Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem. Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.



2. Pārskats (1. att.)

Virtuves kombains

- 1 Priekšējais pārsegs (gaļas maļamai mašīnai)
 - Pārļiecinieties, vai priekšējais vāks ir droši aizvērts, pirms lietojat blādas rīkus vai blenderi.
- 2 Rīku savienotājs
- 3 Pretšļakstu aizsargs
- 4 Blāda
- 5 Ātruma selektors (grozāmā poga)

- 6 Taimera regulēšanas poga
 - Izmanto, lai palielinātu vai samazinātu apstrādes laiku atbilstoši vēlmēm.
- 7 Sviras atbrīvošanas poga
- 8 Aizmugures pārsegs (blenderim)
 - Pārļiecinieties, vai aizmugures vāks ir droši aizvērts, pirms lietojat blādas rīkus vai blenderi.
- 9 Mīklas āķis
- 10 Putošanas slotiņa
- 11 Putotājs
- 12 Dzirnavaņas (papildaprīkojums)

Gaļasmašīna (tikai HR7962/21)

- 13 Padeves paplāte
- 14 Desu radziņi
 - A: mazais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 12 mm)
 - B: lielais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 22 mm)
- 15 Desu atdalītājs
- 16 Gredzens
- 17 Maļšanas diski
 - A: diski smalkai maļšanai (diametrs: 5 mm)
 - B: diski rupjai maļšanai (diametrs 8 mm)
- 18 Griezējs/nazis
- 19 Gliemežvārpsta
- 20 Metāla piltuve
- 21 Bīdnis
- 22 Bīdņa vāks

Blenderis (tikai HR7962/21)

- 23 Blendera krūkas vāks
- 24 Mērkrūze
- 25 Blendera krūka

3. Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.

Varat pievienot un ieslēgt ierīci tikai pēc tam, kad esat pareizi uzstādījis piederumus.

Automātiskā apturēšana

Jūsu virtuves ierīce automātiski izslēgsies pēc 15 minūšu ilgas nepārtrauktas darbības. Tādējādi varat izvairīties no potenciālām drošības problēmām ilgstošas lietošanas rezultātā.

Aizsardzība pret pārslodzi

Virtuves kombains automātiski pārtrauks darbību arī tad, ja būs pārslogots. Lai atiestatītu ierīci pārslodzes un automātiskās apturēšanas gadījumā, veiciet šīs darbības.

- 1 Pagrieziet pogu pozīcijā **0** un pēc tam atvienojiet no elektropadeves.
- 2 Izņemiet dažus produktus, lai samazinātu slodzi.
- 3 Ļaujiet ierīcei atdzist dažas minūtes.
- 4 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamu ātrumu.

4. Virtuves kombaina izmantošana

Jaukšanas blādas rīki



Piezīme.

- Pirms putošanas lāpstiņas, putotāja vai mīklas āķa pievienošanas pārliecinieties, ka poga atrodas pozīcijā 0.
- Blādā var apstrādāt līdz 1000 g miltu un citus produktus.
- Ievērojiet ieteicamos daudzumus, apstrādes laiku un ātrumu, kas norādīts 7. att. Nepārsniedziet ieteicamo apstrādes ātrumu, lai novērstu ierīces bojājumus.
- Pirms virtuves kombaina lietošanas pārliecinieties, ka pārsegi uz sviras (blenderim un gaļas maļamai mašīnai) ir stingri nofiksēti.

Pārliecinieties, vai esat izvēlējušies nepieciešamo piederumu no pieejamajiem, kā arī samontējuši un lietojat to saskaņā ar 2. att.

	Vārds:	Lietojums
	Mīklas āķis	• Maizes un picas pagatavošanai • Ieteicamais apstrādes ātrums: 1–4
	Putotājs	• Kūku, cepumu, pīrāgu, sviesta mīklas, kartupeļu biezeņa, pastas mīklas, bezglutēna maizes un sviesta gatavošanai • Ieteicamais apstrādes ātrums: 1–8
	Putošanas lāpstiņa	• Olu baltuma, saldā krējuma, bezē cepumu, uzpūteņu un suflē gatavošanai • Ieteicamais apstrādes ātrums: 3–8



Padoms

- Lai novērstu izšķakstīšanos, vienmēr pakāpeniski palieliniet ātrumu.
- **Pretšļakstu aizsargs:** uzstādiet pretšļakstu aizsargu uz statīva pirms bļodas rīku izmantošanas. Pirms paceļat statīva sviru, noņemiet pretšļakstu aizsargu. Varat pievienot produktus pa pretšļakstu aizsarga snīpi.
- **Putošana:** pirms olu baltumu vai krēma saputošanas pārliecinieties, ka bļoda un slotiņas ir sausas un uz tām nav taukvielu.
- **Mīklas mīcīšana:** izmantojiet mīklas āķi, lai mīcītu maizes un picu mīklu. Jums jāpievieno piemērots šķidruma daudzums, lai mīcītu mīklu atbilstoši mitrumam un temperatūrai.
Ja vēlaties atkārtoti mīcīt mīklu ar virtuves ierīci, iespiediet mīklu bļodas apakšā, lai tā neaptītos ap rīku. Mīciet mīklu ar ieteikto ātrumu.



Piezīme.

- Blendera darbības laikā nekad neatveriet vāku, lai ieliktu krūkā roku vai jebkādu priekšmetu.
- Lai blenderēšanas laikā pievienotu šķidrus produktus, ielejiet tos blendera krūzē pa atveri, noņemot mērkrūzi.
- Sagrieziet lielus produktu gabalus mazākos gabaliņos pirms to apstrādes.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Lai novērstu izšķakstīšanos: apstrādājot putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), nelejiet blendera krūzē vairāk par 1 litru.
- Ievietojiet sastāvdaļas blendera krūkā, nepārsniedzot maksimālā līmeņa norādi.
- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, blenderējot biezu masu, uzpildiet blendera krūku līdz pusei un apstrādājiet produktus atsevišķās partijās.

Blenderis

Nodrošiniet, ka blenderi samontējat un izmantojat saskaņā ar 3. att.

Blenderis: smūtiju, kokteiļu, sulu blenderēšanai un ledus smalcināšanai
Ledus smalcināšanai atkārtoti pagrieziet pogu uz ātrumu P, līdz ledus ir smalki sasmalcināts.

Gaļasmašīna

Gaļas malšana

MNodrošiniet, ka ierīci samontējat un izmantojat saskaņā ar saskaņā ar 4. att.

Pēc lietošanas rūpīgi notīriet un nosusiniet ierīci.

Uzklājiet plānu kārtu gatavošanas eļļas uz metāla daļām, lai novērstu oksidēšanos. Pirms nākamās lietošanas reizes rūpīgi notīriet tos.

Gaļasmašīna ir paredzēta jēlas vai ceptas gaļas malšanai.

Ja gaļa iestrēgst piltuvē, veiciet tālāk norādītās darbības, lai atiestatītu ierīci:

- 1 Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- 2 Noņemiet piltuves detaļu.
- 3 Iztīriet nosprostojumu.
- 4 Uzstādiet piltuvi.
- 5 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

Piezīme.

- Nekad nemaliet kaulus, riekstus un citus cietus produktus.
- Nekad nemaliet sasalušu gaļu! Pirms gaļas malšanas atsaldējiet to. Ieteicams izmantot gaļu, kas izņemta tieši no ledusskapja.
- Izvairieties no skābām (zema pH) sastāvdaļām.
- Nemēģiniet iestumt piltuvē pārāk daudz gaļas vai izdarīt pārāk lielu spiedienu, lai iestumtu gaļu piltuvē. Citādi varat pārslogot ierīci.

Padoms

- Izņemiet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas, lai novērstu nosprostošanos.
- Izvēlieties rupju vai smalku malšanas disku atkarībā no tā, cik smalki samaltu gaļu vēlaties iegūt.

Desu gatavošana

Nodrošiniet, ka ierīci samontējat un izmantojat saskaņā ar saskaņā ar 5. att.

Piezīme.

- Pirms desu gatavošanas samaliet gaļu.
- Pārbaudiet, vai padevējcaurules izciļņi ir ievietoti ar motora rievās.
- Neaizsprostojiet desu uzgaļa gaisa izejas rievās.
- Netaisiet desas pārāk resnas, ja apvalks ir pārāk izstiepts.
- Desu apvalkam jābūt mitram, lai tas neliptu pie desu uzgaļa.

5 Tīrīšana

Brīdinājums!

- Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Skatiet tabulu (6. att.), lai iegūtu informāciju par detaļu tīrīšanu ar ūdeni, trauku mazgājamajā mašīnā un/vai ar mitru drānu.

- 1 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.
- 2 Citas daļas notīriet karstā ūdenī (< 60 °C), izmantojot nedaudz mazgāšanas līdzekļa, vai trauku mazgājamā mašīnā.
- 3 Pēc tīrīšanas glabāiet ierīci un piederumus sausā vietā.

6. Garantija un atbalsts

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai paviršas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

5 ניקוי

הערה

אזהרה



- לפני ניקוי האביזר, יש לנתקו משקע החשמל.
- עיין בטבלה (איור 6) למידע על ניקוי החלקים במים, במדיח כלים או במטלית לחה.

- 1 יש לנקות את יחידת המנוע עם מטלית לחה.
- 2 נקה את החלקים האחרים במים חמים (60°C) ובמעט סבון נוזלי או במדיח כלים.
- 3 לאחר ניקוי, אחסן את המכשיר ואת האביזרים במקום יבש.

6 אחריות ושירות

Versuni מציעה אחריות לשנתיים לאחר רכישת המוצר. אחריות זו אינה תקפה אם הפגם נובע משימוש לא נכון או מתחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותך על פי חוק כצרכן. לקבלת מידע נוסף או להפעלת האחריות, בקר באתר האינטרנט שלנו www.philips.com/support.

- לעולם אין לטחון עצמות, אגוזים או מרכיבים קשים אחרים.
- אין לטחון בשר קפוא. לפני טחינת הבשר, יש להפשיר אותו. מומלץ להשתמש בבשר שהגיע ישירות מהמקרר.
- יש להימנע משימוש ברכיבים חומציים (pH נמוך).
- אל תדחוף יותר מדי בשר או תפעיל יותר מדי כוח בעת דחיפת הבשר לתוך צינור ההזנה. פעולה זו תעזור במניעת עומס יתר על המכשיר.

עצה



- הוצא את העצמות, הסחוס והגידים מהבשר כדי למנוע חסימה בזמן הטחינה.
- יש לבחור רשת טחינה גסה או עדינה בהתאם לרמת טחינת הבשר הרצויה.

הכנת נקניקיות

הקפד להרכיב את המכשיר ולהשתמש בו בהתאם לאיור מספר 5.

הערה

- יש לטחון את הבשר תחילה לפני הכנת הנקניקיות.
- יש לוודא כי הבליטות שעל צינור ההזנה מיושרות עם המגרעות (השקעים) של המנוע.
- אין לחסום את חריצי כניסת האוויר של הגליל להכנת נקניקיות.
- אין להכין נקניקיות עבות מדי, אחרת מעטפת הנקניקיות תהיה מתוחה יתר על המידה.
- מעטפת הנקניקיות חייבת להיות רטובה כדי למנוע את הידבקותה לגליל להכנת נקניקיות.

- כדי למנוע התזה, חשוב תמיד להגביר את המהירות בהדרגה.
- **מגן מונע התזות:** הכנס את המגן מונע ההתזות למעמד לפני השימוש בכלים של הקערה. הסר את המגן מונע ההתזות לפני הרמת זרוע המעמד. באפשרותך להוסיף רכיבים דרך הפייה של המגן מונע ההתזות.
- **הקצפה:** לפני הקצפת ביצים או קרם, יש לוודא שוו ההקצפה והקערה יבשות ונקיות משמן סיכה.
- **לישה:** השתמש בוו הלישה כדי ללוש בצק ללחם ולפיצות. יהיה עליך לשנות את כמות הנוזל בבצק בהתאם לתנאי הלחות והטמפרטורה.
- אם ברצונך ללוש את הבצק בשנית באמצעות מכשיר המטבח, לחץ את הבצק כלפי תחתית הקערה כדי למנוע את עיטוף הכלי על ידי הבצק. הקפד ללוש מחדש את הבצק במהירות המומלצת.

- לעולם אין לפתוח את המכסה כדי לשים היד או חפץ כלשהו בקנקן בזמן שהמערבל פועל.
- כדי להוסיף מרכיבים נזליים בזמן הערבוב, יש לשפוך אותם לקנקן הבלנדר דרך חור ההזנה על ידי הסרת כוס המדידה.
- לפני עיבוד רכיבי המזון, חתוך אותם לחתיכות קטנות.
- אם ברצונך להכין כמות גדולה, עבד כמויות קטנות של רכיבי מזון במקום כמות גדולה בבת אחת.
- כדי למנוע שפיכה: במהלך עיבוד, נזל נוטה ליצור קצף (לדוגמה, חלב), אל תשים יותר מ-1 ליטר של נוזל בקנקן המערבל.
- שים את רכיבי המזון בקנקן המערבל מבלי שיחרגו מסימון הכמות המרבית.
- כדי להשיג את התוצאה הטובה ביותר בעת ערבוב מחית עבה, מלא חצי מקנקן הבלנדר ועבד את המרכיבים במנות ערבוב נפרדות.

בלנדר

הקפד להרכיב את המערבל ולהשתמש בו בהתאם לאיור מספר 3.
בלנדר: לערבוב שייקים מפירות, שייקים ומיצים וריסוק קרח
כדי לרסק קרח, סובב את הבורר למהירות P שוב ושוב עד שהקרח ירוסק לחתיכות קטנטנות.

מטחנת בשר

טחינת בשר

M הקפד להרכיב את המכשיר ולהשתמש בו בהתאם לאיור מספר 4.
לאחר השימוש, נקה ויבש את המכשיר לגמרי.
שים שכבה דקה של שמן בישול על החלקים ממתכת כדי למנוע חמצון. נקה אותם ביסודיות לפני השימוש הבא.
מטחנת הבשר נועדה לטחון בשר נא או מבושל.
אם הבשר נתקע בצינור ההזנה, בצע את הפעולות הבאות כדי לאפס:

- 1 כבה ונתק את המכשיר.
- 2 נתק את מכלול צינור ההזנה.
- 3 פנה את החסימה.
- 4 הרכב מחדש את צינור ההזנה.
- 5 חבר את תקע החשמל לשקע ובחר שוב את המהירות הרצויה.

3 לפני השימוש הראשון

לפני השימוש הראשון במכשיר המטבח ובאביזרים, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. אפשר לחבר את המכשיר לתקע החשמל ולהפעילו אך ורק לאחר הרכבה נכונה של האביזרים.

עצירה אוטומטית

מכשיר המטבח ייכבה באופן אוטומטי לאחר 15 דקות של הפעלה רציפה. הכיבוי יכול למנוע בעיות בטיחות אפשריות עקב שימוש ממושך.

הגנה מפני עומס יתר

מכשיר המטבח יפסיק את פעולתו באופן אוטומטי במצב של עומס יתר.

כדי לאפס את המכשיר במקרה של הגנת עצירה אוטומטית עקב עומס יתר, פעל לפי השלבים הבאים:

- 1 יש לסובב את הבורר למהירות 0 ולאחר מכן לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- 2 הוצא חלק מרכיבי המזון על מנת להפחית את העומס.
- 3 הנח למכשיר להתקרר במשך מספר דקות.
- 4 חבר את תקע החשמל לשקע ובחר שוב את המהירות הרצויה.

4 שימוש מכשיר המטבח

כלי קערת ערבוב

הערה

- ודא שהחוגה נמצאת במצב 0 לפני חיבור וו ההקצפה, וו הערבול או וו הלישה.
- אפשר לעבד בקערה עד 1000 גרם קמח יחד עם מרכיבים אחרים.
- הקפד על הכמויות, זמני העיבוד והמהירות המצוינים באיור 7. אין לחרוג ממהירות העיבוד המומלצת כדי למנוע נזק למכשיר.
- יש לוודא שהכיסויים (לבלנדר ולמטחנת הבשר) שעל הזרוע נעולים היטב לפני השימוש במכשיר המטבח.

ודא שבחרת את האביזר הרצוי מתוך הרשימה הבאה ושאתה מרכיב אותו ומשתמש בו בהתאם לאיור מספר 2.

המטרה	שם	
- להכנת לחם ופיצה - מהירות עיבוד מומלצת: 4-1	וו לישה	
- להכנת עוגות, עוגיות, עוגות, פשטידות, מאפים, פירה תפוחי אדמה, בצק לפסטה, לחם ללא גלוטן וחמאה קרה - מהירות עיבוד מומלצת: 8-1	וו ערבול	
- להקצפת חלבוני ביצה, שמנת, מרגנים, מוסים וסופלה - מהירות עיבוד מומלצת: 8-3	וו הקצפה	

- 9) וו לישה
- 10) וו הקצפה
- 11) וו ערבול
- 12) מטחנה (אופציונלית)

מטחנה (HR7962/21 בלבד)

- 13) מגש הזנה
- 14) גליל להכנת נקניקיות
 - א: גליל להכנת נקניקיות דקות (קוטר 12 מ"מ)
 - ב: גליל להכנת נקניקיות עבות (קוטר 22 מ"מ)
- 15) מפריד נקניקיות
- 16) טבעת הברגה
- 17) רשתות טחינה
 - א: רשת טחינה עדינה (קוטר 5 מ"מ)
 - ב: רשת טחינה גסה (קוטר 8 מ"מ)
- 18) מכשיר חיתוך/סכין
- 19) חילזון
- 20) צינור הזנה מתכתי
- 21) דוחף
- 22) מכסה הדוחף

מערבול (HR7962/21 בלבד)

- 23) מכסה קנקן לבלנדר
- 24) כוס מדידה
- 25) קנקן הבלנדר

באביזרים או בחלקים כאלו, יבוטל תוקף האחריות.

- אפשר לרכיב מזון חמים להתקרר ($60^{\circ}\text{C} <$) לפני עיבודם.
 - לאחר כל מנה שאתה מעבד, יש תמיד להניח למכשיר להתקרר עד לטמפרטורת החדר.
- רמת רעש: $L_c = 87 \text{ dB}$

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

מחזור



סמל זה מציינ שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה. יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתכם לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

2 סקירה כללית (איור 1)

מכשיר מטבח

- 1) כיסוי קדמי (למטחנת בשר)
 - לפני השימוש בכלי הקערה או בבלנדר, ודא שהכיסוי הקדמי סגור בצורה מאובטחת.
- 2) מחבר כלים
- 3) מגן מונע התזות
- 4) קערה
- 5) בורר מהירות (חוגה)
- 6) לחצן שינוי הטיימר
 - משמש להוספה או להורדה מזמן העיבוד לפי הצורך.
- 7) לחצן שחרור הזרוע
- 8) כיסוי אחורי (לבלנדר)
 - לפני השימוש בכלי הקערה או באביזרי מטחנת הבשר, ודא שהכיסוי האחורי סגור בצורה מאובטחת.

1 ברוכים הבאים

ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שפיליפס מעניקה ללקוחותיה, יש לרשום את המוצר בכתובת www.philips.com/welcome. לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה את המדריך למשתמש ולשמור אותו לעיון בעתיד. להשראה נוספת, מתכונים ומידע על המוצר, היכנס אל www.philips.com/welcome או הורד את אפליקציית NutriU* חנים עבור iOS™ או Android.



* ייתכן שאפליקציית NutriU לא תהיה זמינה במדינה שלך. במקרה כזה, גש לאתר האינטרנט המקומי של פיליפס כדי לקבל השראה

- אם כלי הקערה נתקעים, יש לנתק את המכשיר משקע החשמל, לפני הוצאת המרכיבים שחוסמים את כלי הקערה.
- אם נדבק מזון לדפנות של קערת הערבול או לקנקן הבלנדר, כבה את המכשיר ולאחר מכן, השתמש במרית (שאינה כלולה) להסרת המזון מהדפנות.
- אין להשתמש באצבעות או בכלים (לדוגמה, מרית) או לדחוף אותם לתוך קערת הערבוב בעת השימוש בכלים כשהמכשיר פועל.
- יש להיזהר בעת מזיגת נוזלים חמים אל הקערה או קנקן הבלנדר משום שהם עלולים להשפירץ מהמכשיר עקב אדים פתאומיים.
- לעולם אין לחבר יותר מכלי אחד או אביזר אחד ולהשתמש בהם במכשיר המטבח בו-זמנית.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- יש להיזהר במגע עם להבי החיתוך החדים, ריקון הקערה ופעולות ניקוי

זהירות

- יש לכבות תמיד את המכשיר ולנתקו משקע החשמל, אם הוא נשאר ללא השגחה וכן לפני הרכבה, פירוק, ניקוי והחלפת אביזרים, או כאשר יש צורך לגעת בחלקים נעים בעת שימוש.
- על מנת למנוע סכנה כתוצאה מהפעלה בשוגג של המפסק התרמי, אסור שהמכשיר יוזן בחשמל באמצעות התקן מיתוג חיצוני, כגון טיימר, או לחבר אותו למעגל חשמלי המופעל ומונתק בקביעות על ידי השירות.
- יש להקפיד לכבות את המכשיר על ידי סיבוב החוגה ל-0.
- יש להמתין תמיד עד שהחלקים הנעים מפסיקים לפעול לאחר הכיבוי, ולאחר מכן לנתק את המכשיר משקע החשמל לפני הרמת רזוע המעמד או פתיחה, פירוק או הסרה של חלקים מהמעמד.
- יש להיצמד אל הכמויות, זמן העיבוד והמהירות בזמן השימוש בכלי המכשירים למטבח, כפי שמצוין במדריך השימוש. מלא אחר ההוראות במתכונים כפי שהן מוצגות באפליקציית NutriU.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. לצורך ניקוי, עיין בהוראות ובטבלה שבמדריך למשתמש/ות.
- לעולם אין להשתמש באביזרים או בחלקים של יצרן אחר או בכאלו שלא הומצאו במפורש על ידי פיליפס. במקרה של שימוש

אזהרה

- אין לטבול את יחידת המנוע במים ואין לשטוף אותה תחת מים זורמים.
- לפני חיבור המכשיר לחשמל, יש לוודאי שהמתח המצוין בתחתית המכשיר זהה למתח רשת החשמל המקומית.
- אין להשתמש במכשיר אם כבל החשמל, התקע, כיסוי המגן, המסננת המסתובבת או חלקים אחרים פגומים או אם יש בהם סדקים נראים לעין.
- כדי למנוע מצב מסוכן, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו במרכז שירות מורשה של פיליפס או אצל גותני שירות בעלי אותה רמת הסמכה.
- אנשים בעלי יכולת פיזית, חושית או שכלית מוגבלת, וכן אנשים חסרי ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר הזה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימושם של ילדים. יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים.
- לעולם אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה.
- הסר את וו הערבול, את וו ההקצפה או את וו הלישה ממכשיר המטבח לפני שטיפת הכלים.



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

3000.083.2778.4 1_2 (10/05/2023)

