

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori suggerimenti utili e ricette semplici online, è possibile:

- Visitare il sito Web www.philips.com.
- Fare clic sul pulsante di ricerca sulla homepage.
- Digitare il codice del prodotto "HR7776, HR7777 o HR7778" nel campo di ricerca.
- Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.

Panoramica (Fig. 1)

- | | |
|--|--|
| ① Pestello robot da cucina | ⑳ Recipiente mini tritatumto |
| ② Coperchio recipiente del robot | ㉑ Anello di guarnizione |
| ③ Gruppo lame | ㉒ Gruppo lame staccabile per mini tritatumto o frullatore |
| ④ Albero motore | ㉓ Pestello maxi centrifuga |
| ⑤ Recipiente del robot | ㉔ Coperchio maxi centrifuga |
| ⑥ Gruppo motore | ㉕ Filtro maxi centrifuga |
| ⑦ Accessorio per impastare | ㉖ Recipiente maxi centrifuga |
| ⑧ Doppia frusta a sfera | ㉗ Base recipiente maxi centrifuga |
| ⑨ Disco reversibile per grattugiare | ㉘ Dosatore |
| ⑩ Disco regolabile per affettare | ㉙ Coperchio frullatore |
| ⑪ Disco julienne (solo HR7778) | ㉚ Vaso frullatore |
| ⑫ Disco per sminuzzare (solo HR7778) | ㉛ Anello di guarnizione |
| ⑬ Disco per patatine fritte (solo HR7778) | ㉜ Gruppo lame staccabile frullatore o mini tritatumto |
| ⑭ Cono spremiagrumi | ㉝ Coperchio del vassoio |
| ⑮ Setaccio spremiagrumi | ㉞ Vassoio |
| ⑯ Pestello mini centrifuga | ㉟ Spatola |
| ⑰ Coperchio mini centrifuga | ㊱ Spazzolina per la pulizia |
| ⑱ Base mini centrifuga | |

Robot da cucina

Montaggio generale

Prima di utilizzare o assemblare una qualsiasi parte degli accessori, eseguire tale operazione secondo le Fig. 2 alla 10.

- Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul gruppo motore.
- Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.
- Mettete gli ingredienti nel recipiente.
 - Per lo spremiagrumi: premere gli agrumi sul cono e andare al passaggio 5.
- Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che non scatta in posizione. Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
 - Per i dischi e la mini centrifuga, mettere gli ingredienti nell'apertura di alimentazione con il pestello.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella tabella 1. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola su **OFF**, quindi scollegare l'apparecchio.

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.

Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o ridurre in purè gli ingredienti. Può essere utilizzato per mescolare gli impasti per dolci. Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o all'interno del recipiente, utilizzare una spatola per rimuovere le quantità in eccesso dopo aver spento l'apparecchio.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti. Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame. Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizio a sciogliersi e formino grumi.

Accessorio per impastare

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

Ruotare la manopola su **ON**, quindi premere il pulsante preimpostato per impastare per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo quando l'impasto si è formato.

 Suggerimento
<ul style="list-style-type: none">Se si utilizza farina ad elevato contenuto di glutine, per risultati ottimali, utilizzare 60 g di acqua per ogni 100 g di farina e lavorare l'impasto alla velocità 9-12 per 1,5 minuti (tempo massimo). Il pulsante preimpostato per impastare è dotato di un timer di arresto automatico per proteggere il proprio apparecchio da un eccessivo utilizzo. Il pulsante preimpostato per impastare prevede anche un tempo automatico di raffreddamento dopo ogni ciclo di attività. Durante questo periodo, il pulsante lampeggia e la funzione non può essere attivata.

Frusta doppia

 Avviso
<ul style="list-style-type: none">Non utilizzarla per mescolare gli impasti per torte con burro o margarina. A questo scopo utilizzare il gruppo lame. .

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 4. Ruotare la manopola su **ON**, quindi premere il pulsante preimpostato per montare a neve per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo quando la panna o gli albumi hanno raggiunto la giusta consistenza. È possibile premere la doppia frusta per montare a neve gli albumi e la panna.

 Suggerimento
<ul style="list-style-type: none">Il pulsante per montare a neve è dotato di un timer di arresto automatico per proteggere il proprio apparecchio da un eccessivo utilizzo.

Dischi

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

	Nome	Scopo
	Disco reversibile per grattugiare	Per grattugiare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti con i due lati
	Disco regolabile per affettare	Per affettare gli ingredienti nello spessore desiderato
	Disco julienne (solo HR7778)	Per tagliare gli ingredienti in strisce sottili
	Disco per grattugiare (solo HR7778)	Per sminuzzare gli ingredienti o tagliarli finemente
	Disco per patatine fritte (solo HR7778)	Per tagliare gli ingredienti in strisce spesse.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata. Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio. Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme. Se dovette lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Spremiagrumi

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

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul perno all'interno del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente. Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione. Premere l'agrume sul cono. Non premere più per rimuovere la polpa dal setaccio, se necessario. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola su OFF e togliere il contenitore con gli accessori.

Mini centrifuga (solo HR7777)

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

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo. Non superare il livello massimo di riempimento del recipiente.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Prima di lavorare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccioli da susine, albicocche, pesce e ciliege, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc...

Mini tritatumto (opzionale)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 8. Il mini tritatumto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, pepe, noci, erbe, frutta secca, ecc...

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

Per risultati ottimali quando si tritano i fichi secchi neri, lavorarne massimo 60 g alla velocità P per 7 secondi.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">È possibile ordinare un recipiente per mini tritatumto e un gruppo lame (con codice di servizio 9965 100 56737 e 9965 100 56882) dal proprio rivenditore Philips o da un centro assistenza Philips come accessori extra. Seguire le istruzioni sulla tabella 1. Non superare l'indicazione del livello massimo sul mini tritatumto.

Maxi centrifuga (solo HR7778)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 9. La maxi centrifuga può essere utilizzata per estrarre il succo da 1,5 kg di frutta e verdura come carote, mele, angurie, pere, uva e ananas.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Non inserire mai la mano o un altro oggetto (ad esempio una forchetta, un coltello, un cucchiaino o una spatola) nell'apertura di inserimento cibo. A questo scopo, utilizzare il pestello fornito con l'apparecchio. Aspettare che il setaccio sia completamente fermo prima di togliere il coperchio.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Prima dell'uso controllare sempre il setaccio. Non utilizzare la centrifuga se si notano danni come fessure, crepe o un disco per grattugiare lento. Prima di lavorare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccioli da susine, albicocche, pesce e ciliege, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc... Quando si blocca il coperchio sul recipiente della centrifuga in maniera corretta è possibile sentire un "clic".

Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 10.

Per tritare il ghiaccio, ruotare la manopola su **ON**, quindi premere il pulsante preimpostato per il ghiaccio . Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione. Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame. Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo. Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore. Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme. Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido. Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

Pulizia

 Avviso
<ul style="list-style-type: none">Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame. I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

- Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.

Conservazione

- Spingere il cavo di alimentazione nel vano portacavo integrato (Fig. 12).
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- (Per HR7776 e HR7777) Inserire gli accessori piccoli nel recipiente del robot da cucina (Fig. 13).
- (Per HR7778) Inserire l'accessorio per impastare, il gruppo lame, la doppia frusta a sfera, la spatola e i dischi nel vassoio porta accessori (Fig. 14).

Garanzia e assistenza

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