



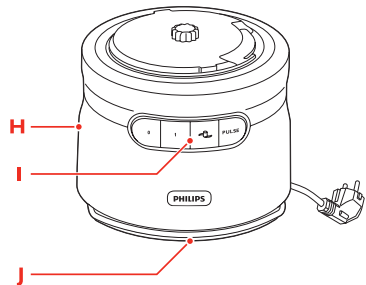
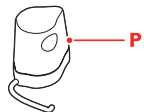
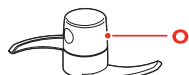
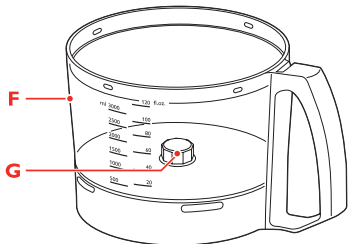
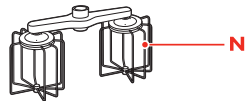
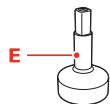
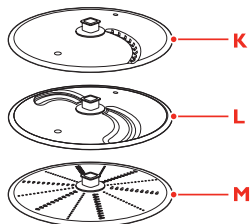
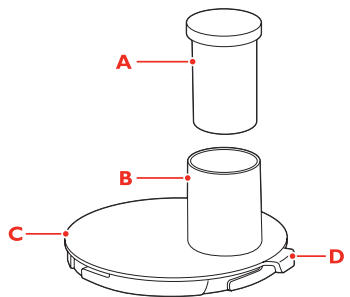
Колекция Robust Philips
Кухненски робот

ROBUST
COLLECTION

Инструкция за експлоатация

PHILIPS





HR7781



Въведение

Поздравление за покупката ви и добре дошли при Philips! За да се възползвате напълно от поддръжката предлагана от Philips, регистрирайте продукта си на www.philips.com/kitchen. Този кухненски робот е разработен, за да може със сигурност да се справи с богат набор от съставки и рецепти, а и да осигури многократна употреба. Дизайна му е оптимизиран за лесно почистване и всички части и аксесоари, които се разкачват могат да се мият в миялна машина.

Основно описание (фиг. 1)

- A** Средство за натискане
- B** Подаваща тръба
- C** Капак
- D** Заклучваща част за безопасност
- E** Държач за инструментите
- F** Купа
- G** Задвижваща част
- H** Моторна част
- I** Бутони за управление
- J** Вдлъбнатина за прибиране на кабела
- K** Диск за жулиени / пържени картофи
- L** Двустранен диск за резени (едро/ фино)
- M** Двустранно ренде (едро/ фино)
- N** Двойни балони бъркалки
- O** Част с остриета
- P** Аксесоар за месене

Важно

Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, преди да използвате уреда и ги запазете за бъдещи справки.

Основни

Опасно

- Никога не потапяйте моторната част във вода или друга течност, нито я плакнете под течаща вода. Използвайте само навлажнена кърпа, за да я почиствате.

Внимание

- Проверете дали волтажа обозначен на уреда, отговаря на волтажа на мрежата, преди да свържете уреда.
- Не свързвайте уреда към ключ с таймер, за да избегнете опасни ситуации.
- Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде подменен от Philips, сервизен център оторизиран от Philips, или опитен техник, за да се избегне опасност.
- Не използвайте уреда ако щепсела, захранващия кабел или други части са повредени.
- Този уред е предназначен за употреба само в домакинството. Ако уреда се използва неправилно, или за професионални или полу професионални цели, или ако не се използва според инструкциите в ръководството, гаранцията се анулира и Philips не носи отговорност за причинените щети.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или от такива с липса на опит и знание, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани за употребата на уреда от личност отговорна за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че няма да си играят с уреда.
- Никога не използвайте пръсти или предмети (напр. шпатула) за да натискате съставките надолу по тръбата за подаване докато уреда работи. Използвайте само средството за натискане.
- Не пипайте режешите ръбове на частите с остриета или на дисковете, когато работите, почиствате или изпразвате купата. Те са много остри и лесно можете да се порежете на тях.

Внимание

- Включвайте уреда само в заземени контакти.
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди да го сглобявате, разглобявате или да правите промени по някоя от частите.
- Никога не използвайте аксесоари или части различни от тези на производителя или такива, които не са специално препоръчани от Philips. Ако използвате такива аксесоари или части, гаранцията може да се анулира.
- Не надвишавайте максималното ниво обозначено на купата.
- Правете справки в таблицата в инструкцията за точните количества и време за обработка.
- Никога не пълнете купата със съставки, които са имат по-висока температура от 80°C.
- Ако храна полепне по стената на купата, изключете уреда от контакта. Премахнете ги със шпатула.
- Определени съставки може да предизвикат обезцветяване по повърхността на частите. Това няма негативно действие върху частите. Това обезцветяване обикновено изчезва след време.
- Този уред е предназначен за употреба само в домакинството.
- Ниво на шума: $L_c=78$ dB(A).

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips отговаря на всички стандарти, отнасящи се до електромагнитните полета (EMF). Ако се използва правилно и според инструкциите в това ръководство, уредът е безопасен за употреба, съгласно научните доказателства днес.

Функции за безопасност

Прекъсваща термална система за безопасност

Уредът е снабден с прекъсваща термална система за безопасност, която автоматично изключва захранването на уреда в случай ако прегрее.

Ако уредът спре да работи:

- 1 Изключете щепсела от контакта.
- 2 Оставете уреда се охлади за 1 час.
- 3 Включете отново щепсела в контакта.
- 4 Включете отново уреда.

Моля, свържете се с доставчика на Philips или оторизиран от Philips сервиз, ако тази защита се включва прекалено често.

Вградена заключваща система за безопасност

Тази функция подsigурява, че можете да включите уреда само ако сте поставили купата правилно на моторната част и капака е поставен правилно на купата. Ако купата и капака са поставени правилно (погледнете раздел 'Употреба на уреда'), тази заключваща система ще бъде отключена.

Преди първата употреба

От хигиенна гледна точка, почистете внимателно купата и всички части, които се разглобяват, на ръка с хладка вода и малко почистваща течност.

Употреба на уреда

Основно

- Уредът е снабден с вградена заключваща система за безопасност, която не позволява да работи, ако купата и капака са неправилно поставени.

Кухненски робот

- 1 Поставете купата върху моторната част (1) и я завъртете по часовниковата стрелка, за да я фиксирате (2) (фиг. 2).
- 2 Поставете държача за инструментите на задвижващата част, в дъното на купата, ако искате да използвате някой от дисковете или балоните бъркалки. Ако искате да използвате част с остриета или средството за месене, можете да ги поставите директно на задвижващата част в средата на купата, без да поставяте държача за инструменти.
- 3 Когато използвате системата с остриета, аксесоара за месене или балоните бъркалки, първо поставете инструмента в купата и след това съставките, които ще обработвате.
- 4 Поставете капака на купата (1). Завъртете капака по часовниковата стрелка (2), за да го фиксирате ('клик'). Проекцията на капака завършва формата на дръжката. (фиг. 3)

- 5 Когато използвате някой от дисковете, добавете съставките посредством тръбата за подаване и ги натискайте със средството за натискане.
- 6 Натиснете бутона за избор на скорост, който отговаря на аксесоара в купата. Натиснете скорост 1 за балоните бъркалки, дискове и аксесоара за месене и натиснете бутона за остриета ако използвате система от остриета.
- 7 След като приключите с обработката, натиснете бутон 0.

Тръба за подаване и средство за натискане

- Използвайте подаващата тръба, за да добавяте течности и/или твърди съставки (фиг. 4).
- Използвайте средството за натискане, за да натиснете надолу твърдите съставки по подаващата тръба (фиг. 5).

Можете да използвате и средството за натискане, за да затворите подаващата тръба. Това не позволява на съставките да излизат от нея.

Система с остриета

Можете да я използвате, за да режете, смесвате, блендирате или правите на пюре съставките.

- 1 Поставете системата с остриета на задвижващата част в дъното на купата (фиг. 6).

Режете ръбове са много остри. Не ги пипайте.

- 2 Поставете съставките в купата. Нарезете предварително големите парчета на по-малко от около 3 x 3 x 3 см (фиг. 7).
- 3 Поставете капака на купата (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го затворите (2). Поставете средството за натискане в тръбата за подаване, за да избегнете разливане (фиг. 8)
- 4 Натиснете бутона за система с остриета (фиг. 9).

Съвети

- Когато режете лук, натиснете бутона за пулсации няколко пъти, за да не нарежете прекалено ситно лука.
- Не оставяйте уреда да работи прекалено дълго когато режете (твърдо) сирене или шоколад. В противен случай, тези съставки стават прекалено горещи, започват да се топят и стават на буци.
- Не използвайте система с остриета, за да режете много твърди съставки като кафе на зърна, куркума, индийско орехче и кубчета лед, тъй като може да затылят остриетата.

- Нормалното време за обработка за всички дейности нарязане е 30-60 секунди.
- Ако полепне храна по острието или по стената купата, изключете уреда от контакта. След това използвайте шпатула, за да махнете храната от острието или от стената на купата.

Дискове

Не обработвайте твърди съставки като кубчета лед с дисковете.

Режете ръбове на дискове са много остри. Не ги пипайте.

- 1 Поставете държача за инструменти на задвижващата част в дъното на купата (фиг. 10).
- 2 Поставете желаните дискове върху държача (фиг. 11).

Бележка: Поставете диска за жулиени/пържени картофи върху държача, така че по-дългата пластмасова част, в центъра на диска, да гледа напред.

- 3 Поставете капака на купата (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го затворите (2) (фиг. 12).
- 4 Поставете съставките в тръбата за подаване (фиг. 13).
 - Нарезете предварително големите съставки на парчета, които преминават през тръбата за подаване.
 - Напълнете равномерно тръбата за подаване, за да има най-добри резултати.
 - Когато трябва да обработите голямо количество съставки, обработвайте на малки партии и изпразвайте купата след всяка партида.
- 5 Натиснете бутона за скорост 1.
- 6 Натиснете средството за натискане леко върху съставките в тръбата за подаване.
- 7 След като приключите с обработването, натиснете бутон 0.

Съвет

- Не използвайте дискове, за да обработвате шоколад. Използвайте само острието за тази цел.

Аксесоар за месене

Можете да използвате аксесоара за месене, за да месите хлябно тесто за хляб и пица.

- 1 Поставете аксесоара за месене върху задвижващата част в дъното на купата (фиг. 14).
- 2 Поставете съставките в купата (фиг. 15).
- 3 Поставете капака на купата (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го затворите (2). Поставете средството за натискане в тръбата за подаване, за да избегнете разливане (фиг. 16).
- 4 Натиснете бутона за скорост 1.

Не оставяйте уред без надзор по време на месенето.

- 5 След като приключите с обработването, натиснете бутон 0.

Двойно балони бъркалки

Можете да ги използвате за да разбивате сметана и разбиване на яйца, белтъци, разтворим пудинг, майонеза, смеси за кекс и други меки съставки.

Съвети

- Не използвайте балоните бъркалки, за да приготвят смеси за кекс с масло или маргарин или да месите тесто. Използвайте аксесоара за месене за тази цел.
- Уверете се, че балоните бъркалки и купата са сухи и без омасляване когато разбивате белтъци. За да получите най-добри резултати, белтъците трябва да са със стайна температура.

- 1 Поставете държача за инструменти на задвижващата част в дъното на купата (фиг. 10).
- 2 Поставете балоните бъркалки на държача (фиг. 17).
- 3 Поставете съставките в купата (фиг. 18).
- 4 Поставете капака на купата (1) и го завъртете по часовниковата стрелка, за да го затворите (2). Поставете средството за натискане в тръбата за подаване, за да избегнете разливане (фиг. 16).
- 5 Натиснете бутона за скорост 1.
- 6 След като приключите с обработването, натиснете бутон 0.
- 7 Винаги почиствайте балоните бъркалки след употреба.

Погледнете раздел 'Почистване', за инструкции как да почистите балоните бъркалки.

Почистване (фиг. 12)

- 1 Уверете се, че уреда е изключен от контакта.
- 2 Почистете моторната част с влажна кърпа.

Никога не потапяйте моторната част във вода, нито я мийте под течаща вода.

- 3 Измивайте частите, които имат контакт с храната, с топла вода с малко почистваща течност, незабавно след употреба.

Почиствайте система с остриета и дисковете много внимателно. Режещите ръбове са много остри.

Бележка: Всички части, с изключение на моторната, могат да се измиват в миялна машина.

- Уверете се, че режещите ръбове на остриетата и дисковете нямат контакт с твърди предмети. Това може да ги затъпи.

Балони бъркалки

Винаги почиствайте балоните бъркалки, незабавно след употреба. Можете да разглобите бъркалките, за да ги измиете по-добре.

- 1 Издърпайте бъркалките от скобата (фиг. 20).
- 2 Почистете всички части в топла вода с малко почистваща течност или в миялна машина.
- 3 Поставете обратно бъркалките в скобата след като ги почистите.

Съхранение

- 1 Съхранявайте захранващия кабел във вдлъбнатина за него, като го навиете около основата на моторната част (фиг. 21).

Околна среда

- Не изхвърляйте уреда с нормалните домакински отпадъци, когато изтече живота му, а го предайте на място за предаване за рециклиране. Като направите това, спомагате за опазването на околната среда (фиг. 22).

Гаранция & сервиз

Извънредна гаранция & сервиз

Закупили сте кулинарен инструмент до живот и ние искаме да сме сигурни, че сте доволни. Бихме желали да регистрирате вашата покупка, така че да можем да имаме контакт с вас и за да можете да получавате допълнителен сервиз и ползи от нас. Регистрацията трябва да стане в рамките на 3 месеца след покупката, за да получите всички ползи, включително:

- 5 години гаранция на продукта (и 15 години гаранция за мотора)
- свежи идеи за рецепти по e-mail
- съвети и хитрини, как да използвате и поддържате вашия Robust продукт
- всички последни новини за колекцията Robust

Единственото нещо, което трябва да направите, за да регистрирате вашия нов продукт, е да посетите www.philips.com/kitchen или да се обадите на местна гореща линия за потребителя Freephone Philips. Ако имате въпроси относно кулинарния инструмент (употреба, поддръжка, аксесоари и т.н.) можете или да се консултирате с онлайн поддръжката на www.philips.com/kitchen или да се обадите на местната гореща линия. Вложили сме максимума при разработката, тестването и проектирането на този висококачествен продукт. Въпреки това, в невероятния случай, когато уреда има нужда от ремонт, моля обадете се на местната гореща линия за потребителя на Philips. Те ще ви помогнат като уредят всички необходими ремонти за най-кратко време, и когато ви е най-удобно – може да уредят куриер, който да дойде да вземе продукта и да го върне, когато е ремонтиран. По този начин можете да продължите да се наслаждавате на това, което готвите в дома си.

Възможни проблеми

Този раздел описва най-честите проблеми, с които можете да се сблъскате с този уред. Ако не можете да разрешите проблема с дадената по-долу информация, свържете се с потребителския център във вашата държава.

Проблем

Разрешение

Когато натисна бутон за обработка или бутон за пулсаци, уреда не започва да работи.

Уверете се, че купата и капака са фиксирани правилно ('клик'). Уреда започва да работи, когато натиснете бутон за скорост.

Уреда внезапно спира да работи.

Системата за термална безопасност може би е прекъснала захранването към уреда, защото уреда е прегрял. 1) Натиснете бутон за спиране 0. Изключете уреда от контакта. 2) Оставете уреда се охлади в продължение на 1 час. 3) Включете щепсела в контакта. 4) Включете отново уреда.

Аксесоара за месене или остриетата не се въртят.

Уверете се, че аксесоара за месене или остриетата са монтирани правилно към задвижващата част. Също се уверете, че купата за обработената храна и капака са монтирани правилно ('клик').

Уреда издава много шум когато използва диска за жулиени/пържени картофи и диска стърже по капака на купата.

След употреба на уреда, не мога да махна държача за инструменти, частта с остриета или аксесоара за месене от купата.

Изпразнете купата. Напълнете я с 500 мл вода. Изчакайте една минута и след това махнете държача за инструменти, частта с остриета или аксесоара за месене.

Въпрос

Отговор

Как мога да приготвя разбита сметана без да я превръщам в масло?

Използвайте сметаната директно от хладилника (5-8°C) и не превишавайте упоменатото време в таблицата от това ръководство.

Защо уреда е нестабилен докато се меси тесто?

Когато тестото стане на топка, уреда става нестабилен, поради топката, която се върти в купата. Това няма да повреди уреда, но внимавайте уреда да не падне от масата или работния плот. Винаги използвайте скорост 1 за месене.

Мога ли да приготвя маслено тесто с уреда?

Да, можете ако не използвате масло и яйца директно от хладилника.

Защо балоните бъркалки не се въртят?

Може би съставките, за предишната обработка са полепнали по местата за свързване на балоните бъркалки към скобата. Махнете бъркалките и почистете местата за свързване.

Как трябва да монтирам диска за жулиени/пържени картофи?

Монтирайте диска за жулиени/пържени картофи, така че по-дългата пластмасова част в центъра да гледа напред.

Защо уреда започва да работи бавно?

Уреда е снабден с механизъм за плавен старт. Това намалява разпръскването на съставките.

Рецепти

Пица Сан Даниеле (6 порции)

Съставки за тестото:

- 500 г бяло брашно
- 50 мл олио
- 1 чаена лъжича захар
- 1 чаена лъжича сол
- 1 пакетче мая
- около 280 мл топла вода

Съставки за отгоре:

- 1 консерва обелени домати
- 25 мл зехтин
- риган, босилек, чесън за вкус
- ½ чаена лъжича сол
- 250 г шунка, нарязана тънко
- 250 г кашкавал

- 1 Загрейте фурната до 200°C.
- 2 Поставете аксесоара за месене на задвижващата част на дъното на купата.
- 3 Поставете сухите съставки в купата и добавете водата и олиото.
- 4 Месете тази смес за 1 минута.
- 5 Оставете тестото да втаса за 30 минути.
- 6 Разточете тестото на кръг с дебелина около 3 мм и го поставете в тава за печене.
- 7 Настържете кашкавала с диска с ренде (погледнете 'Употреба на уреда', подраздел 'Дискове').
- 8 Използвайте частта с остриета, за да нарежете обелените домати от консервата, и за да смесите домати със зехтина, ригана, босилека, чесъна и солта (погледнете 'Употреба на уреда', подраздел 'Част с остриета').
- 9 Разпръснете доматиения сос по тестото, добавете тънките резени шунка и покрийте с настъргания кашкавал.

- 10** Поставете пицата във фурната. Печете в продължение на 25 минути при 200°C. Пицата е готова, когато кашкавала е разтопен и леко кафяв.

Питки

Съставки:

- 1000 г брашно
- 2 чаени лъжички сол
- 2 чаени лъжички захар
- 2 пакетчета мая
- 700 мл хладка вода
- розмарин, копър, кимион, риган и/или сусам, за вкус

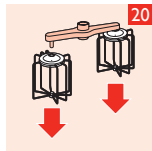
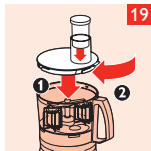
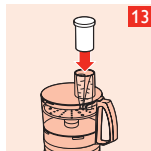
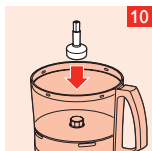
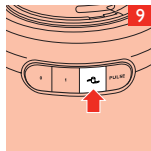
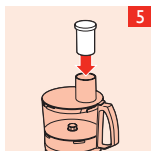
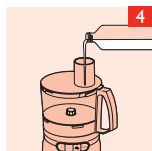
- 1** Загрейте предварително фурната до 220°C.
- 2** Поставете аксесоара за месене върху задвижващата част в дъното на купата.
- 3** Поставете сухите съставки в купата и добавете водата.
- 4** Месете сместа за 30 секунди на висока скорост (фиг. 9).
- 5** Махнете тестото от купата на кухненския робот. Направете гладка топка. Покрийте я с кърпа и я оставете да втаса за 90 минути.
- 6** Месете тестото внимателно и го формирайте на дълго руло. Нарезете рулото на 24 парчета. Формирайте кръгла питка от всяко парче.
- 7** Печете питите на 220°C за 3 минути или докато станат леко кафяви. След това ги обърнете и ги печете още 2 минути.

Бележка: Не обработвайте повече от 1 партида без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди да продължите да обработвате.

Център за обслужване на клиенти в България

Телефон:
00 800 11 544 24
безплатен телефонен номер

email:
чрез страницата за поддръжка на адрес
www.philips.bg




		1000 g	5 - 8x pulse	
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		300 g	40 sec	
		1000 g	1 min	1
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	
		750 g	1 min	
		750 g	1 min	
		4 - 8	60 - 180 sec	1
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	





www.philips.com/kitchen

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5604.3