



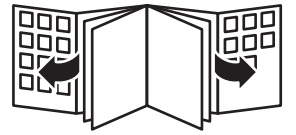
Philips Robust Collection  
Кухонный комбайн

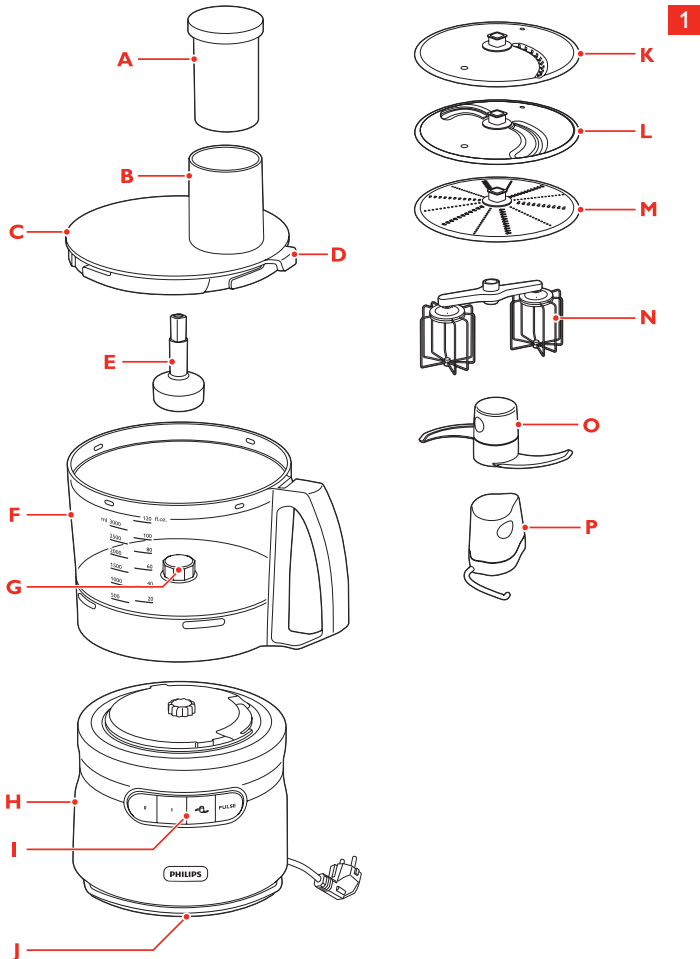
**ROBUST**  
COLLECTION

PL Instrukcja obsługi  
CZ Příručka pro uživatele  
HU Felhasználói kézikönyv

Посібник користувача

**PHILIPS**





		1000 g	5 - 8x pulse	 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	1
		300 g	40 sec	
		1000 g	1 min	
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	1
		750 g	1 min	
		4 - 8	60 - 180 sec	
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	



**HR7781/00**

**ČEŠTINA 6**  
**MAGYAR 13**  
**POLSKI 20**  
**РУССКИЙ 27**

## Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Tento kuchyňský robot byl vyvinut, aby s jistotou zpracovával celou řadu přísad a receptů a podával dlouhotrvající výkon. Při návrhu bylo optimalizováno jeho čištění a všechny oddělitelné části a příslušenství lze bezpečně používat v myčce na nádobí.

## Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Pěchovač
- B** Plnicí trubice
- C** Víko
- D** Bezpečnostní pojistka
- E** Držák nástrojů
- F** Nádoba
- G** Hnací jednotka
- H** Motorová jednotka
- I** Ovládací tlačítka
- J** Drážka pro uložení kabelu
- K** Kotouč na hranolky/krájení zeleniny
- L** Oboustranný krájecí kotouč (hrubý/jemný)
- M** Oboustranný strouhací kotouč (hrubý/jemný)
- N** Dvojitá šlehací metla
- O** Nožová jednotka
- P** Hnětací příslušenství

## Důležité

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

## Obecné informace

### Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

### Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k časovému spínači.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nikdy nepoužívejte prsty ani jiný předmět (např. stěrku) k tlačení surovin plnicí trubicí, pokud je přístroj v chodu. K tomuto účelu používejte výhradně pěchovač.
- Při manipulaci s nožovými jednotkami a kotouči, jejich čištění nebo při vyprazdňování mísy se nedotýkejte čepelí nožů. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.

### Upozornění

- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.

- Před nasazováním jakýchkoli dílů nebo jejich odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je vyznačena na nádobě.
- Správná množství a doba zpracování jsou uvedeny v tabulce v této uživatelské příručce.
- Nikdy neplňte mísu přísadami, které jsou teplejší než 80 °C.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny ze stěny uvolněte.
- Některé druhy potravin mohou způsobit zabarvení povrchu dílů přístroje. To nemá na funkci dílů přístroje žádný negativní vliv. Po určitém čase toto zabarvení obvykle zmizí.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Hladina hluku: Lc = 78 dB (A).

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Bezpečnostní vybavení

#### Teplotní bezpečnostní vypínač

Tento přístroj je vybaven tepelnou bezpečností pojistkou, která automaticky vypne napájení přístroje, pokud by hrozilo jeho přehřátí. Když přístroj přestane pracovat:

- 1** Odpojte síťovou zástrčku od zásuvky ve zdi.
- 2** Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout.
- 3** Připojte zástrčku do zásuvky ve zdi.
- 4** Znovu zapněte přístroj.

Pokud automatická tepelná pojistka vypíná přístroj velmi často, obraťte se na prodejce nebo autorizované servisní středisko společnosti Philips.

### Vestavěný bezpečnostní vypínač

Tato funkce umožňuje zapnout přístroj pouze tehdy, pokud je mísa správně nasazena na motorovou jednotku a víko správně nasazeno na mísu. Pokud jsou mísa a víko správně nasazeny (viz kapitola „Používání přístroje“), dojde k odblokování zabudované bezpečnostní pojistky.

### Před prvním použitím

Z hygienických důvodů nalijte do mísy kuchyňského robota čistou vodu a po dobu třiceti sekund ponechte přístroj spuštěný. Poté vodu vylijte.

### Použití přístroje

#### Obecné informace

- Přístroj je vybaven zabudovanou bezpečnostní pojistkou, která zabrání spuštění přístroje v případě, že mísa nebo víko nejsou řádně nasazeny.

#### Kuchyňský robot

- 1** Nasaďte mísu na motorovou jednotku (1) a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte (2) (Obr. 2).
- 2** Jestliže chcete použít některý kotouč nebo šlehací metlu, umístěte držák nástrojů na hnací jednotku na dně mísy.  
Jestliže chcete použít nožovou jednotku nebo hnětací nástroj, umístěte je přímo na hnací jednotku uprostřed mísy a držák nástrojů do mísy nedávejte.
- 3** Pokud používáte nožovou jednotku, hnětací příslušenství nebo šlehací metly, vložte do mísy nejprve nástroj a teprve poté zpracovávané suroviny.
- 4** Položte víko na mísu (1). Upevněte víko (2) otočením po směru hodinových ručiček (ozve se klapnutí). Výstupek na víku zapadá do tvaru držadla. (Obr. 3)
- 5** Pokud používáte jeden z kotoučů, vkládejte suroviny do plnicí trubice a tlačte je směrem dolů pomocí pěchovače.

**6** Na základě příslušenství v míse stiskněte tlačítko rychlosti. U šlehací metly, kotoučů a hnětacího příslušenství stiskněte rychlost 1, u nožové jednotky stiskněte tlačítko nožové jednotky.

**7** Až zpracování surovin dokončíte, stiskněte tlačítko 0.

### Plnicí trubice a pěchovač

- Plnicí trubici používejte pro přidávání tekutých nebo tuhých surovin (Obr. 4).
  - Pěchovač použijte k tlačení tuhých surovin plnicí trubicí. (Obr. 5)
- Pěchovač můžete rovněž použít k uzavření plnicí trubice. To zabrání vytékání surovin plnicí trubicí.

### Nožová jednotka

Nožovou jednotku můžete používat k sekání, mixování nebo výrobě pyré ze surovin.

**1** Nasadte nožovou jednotku na hnací jednotku na dně mísy (Obr. 6).

Čepele nožů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

**2** Vložte suroviny do nádoby. Větší kusy předem nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 x 3 x 3 cm (Obr. 7).

**3** Nasadte víko na mísu (1) a zavřete otočením po směru hodinových ručiček (2). Abyste zabránili vylétávání surovin ven z mísy, vložte do plnicí trubice pěchovač (Obr. 8).

**4** Stiskněte tlačítko nožové jednotky (Obr. 9).

### Tipy

- Při sekání cibule stiskněte několikrát pulzní tlačítko, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule.
- Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrudkovatět.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých surovin jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří nožů.

- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 60 sekund.
- Pokud se potraviny nalepí na nůž nebo na stěnu mísy, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky odstraňte potraviny z nože a ze stěny mísy.

### Kotouče

Kotouče nikdy nepoužívejte pro zpracování tvrdých potravin jako jsou například kostky ledu.

Čepele nožů kotoučů jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich.

**1** Nasadte držák nástrojů na hnací jednotku na dně mísy (Obr. 10).

**2** Umístěte požadovaný kotouč na horní část držáku nástrojů (Obr. 11).

*Poznámka: Nasadte na horní část držáku nástrojů kotouč na hranolky/krájení zeleniny takovým způsobem, že bude delší plastová část ve středu kotouče směřovat nahoru.*

**3** Nasadte víko na mísu (1) a zavřete otočením po směru hodinových ručiček (2) (Obr. 12).

**4** Do plnicí trubice vložte suroviny. (Obr. 13)

- Velké kusy potravin předem nakrájejte na kousky, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

**5** Stiskněte tlačítko rychlosti 1.

**6** Potraviny v plnicí trubicí jemně přitlačujte pěchovačem.

**7** Až zpracování surovin dokončíte, stiskněte tlačítko 0.

### Upozornění

- Nepoužívejte kotouče pro zpracování čokolády. Pro tento účel používejte pouze nožovou jednotku.



## Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství můžete použít pro hnětení kynutého těsta na chléb nebo pizzu.

- 1 Nasadíte hnětací příslušenství na hnací jednotku na dně mísy (Obr. 14).
  - 2 Vložte potraviny do mísy (Obr. 15).
  - 3 Nasadíte víko na mísu (1) a zavřete otočením po směru hodinových ručiček (2). Abyste zabránili vylétávání surovin ven z mísy, vložte do plnicí trubice pěchovač (Obr. 16).
  - 4 Stiskněte tlačítko rychlosti 1.
- Přístroj provádějící hnětení nikdy nenechávejte bez dozoru.

- 5 Až zpracování surovin dokončíte, stiskněte tlačítko 0.

## Dvojitá šlehací metla

Dvojité šlehací metly můžete používat ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingů, majonéz, piškotových těst a jiných měkkých přísad.

### Tipy

- Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací příslušenství.
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, jsou-li šlehací metly a mísa suché a bez zbytků oleje. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.

- 1 Nasadíte držák nástrojů na hnací jednotku na dně mísy (Obr. 10).
- 2 Vložte šlehací metly do horní části držáku nástrojů (Obr. 17).
- 3 Vložte potraviny do mísy (Obr. 18).
- 4 Nasadíte víko na mísu (1) a zavřete otočením po směru hodinových ručiček (2). Abyste zabránili vylétávání surovin ven z mísy, vložte do plnicí trubice pěchovač (Obr. 19).
- 5 Stiskněte tlačítko rychlosti 1.
- 6 Až zpracování surovin dokončíte, stiskněte tlačítko 0.

- 7 Šlehací metly vždy po použití pečlivě umyjte. Informace o postupu při čištění šlehací metly naleznete v kapitole „Čištění“.

## Čištění

- 1 Přesvědčte se, že je přístroj vypnutý a odpojený od sítě.
- 2 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

- 3 Všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami, myjte v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku, a to bezprostředně po každém použití.

Nožovou jednotku a kotouče čistěte velmi opatrně. Čepele nožů jsou velmi ostré.

*Poznámka: Všechny části (kromě motorové jednotky) lze mýt také v myčce na nádobí.*

- Dbejte též na to, aby se čepele nože a kotoučů nedostaly do styku s tvrdými předměty, které by je mohly otupit.

## Kulatá šlehací metla

Šlehací metly okamžitě po použití vždy pečlivě umyjte. Pro důkladné čištění lze šlehací metly odpojit.

- 1 Vytáhněte metly z držáku (Obr. 20).
- 2 Všechny díly umyjte v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce.
- 3 Po vyčištění metly opět vložte do držáku.

## Skladování

- 1 Napájecí kabel mějte uložen v úložné drážce pro kabel, kde jej navinete kolem základny motorové jednotky (Obr. 21).

**Životní prostředí**

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 22).

**Záruka a servis****Mimořádná záruka a servis**

Zakoupili jste si kuchyňský přístroj a my bychom rádi zajistili Vaši spokojenost. Z tohoto důvodu Vás žádáme o registraci Vašeho nákupu, abychom zůstali v kontaktu a mohli jste dostávat odpovídající servis a výhody. Registrace do 3 měsíců od data nákupu Vám přinese tyto výhody:

- 5 letá záruka na výrobek (15 let záruka na motor)
- Nápadů na nové recepty přes email
- Tipy a triky jak používat a udržovat Váš výrobek
- Poslední novinky z celé kolekce

Všechno co musíte udělat pro registraci je navštívit stránky

[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) nebo zavolat na bezplatnou infolinku 800142840.

Jestli máte nějaké otázky ohledně Vašeho kuchyňského přístroje ( používání, údržba, příslušenství...) můžete taktéž kontaktovat naši infolinku nebo navštívit stránky [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen). Poskytne Vám maximální podporu k tomuto vysoce kvalitnímu produktu.

V případě, že Váš produkt bude potřebovat opravu, můžete kontaktovat naše autorizované servisní středisko nebo zavolat na bezplatnou infolinku, kde Vám rádi pomůžou a poradí školení agenti.

**Odstraňování problémů**

V této kapitole jsou shmuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

**Problém****Řešení**

Když stisknu tlačítko pro zpracování nebo pulzní tlačítko, přístroj se nespustí.

Ujistěte se, zda jsou správně nasazeny mísa a víko (až „klapnou“). Když stisknete tlačítko rychlosti, přístroj se spustí.

Přístroj náhle přestane pracovat.

Teplotní bezpečnostní vypínač pravděpodobně způsobil vypnutí přístroje, neboť došlo k jeho přehřátí. 1) Stiskněte tlačítko zastavení 0. Odpojte přístroj ze sítě. 2) Nechte přístroj 1 hodinu vychladnout. 3) Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. 4) Znovu zapněte přístroj.

Hnětací příslušenství nebo nožová jednotka se neotáčejí.

Ujistěte se, zda jsou hnětací příslušenství nebo nožová jednotka správně nasazeny na hnací jednotce. Také se přesvědčte, zda je správně nasazena mísa kuchyňského robota a její víko (ozve se „klapnutí“).

Když používám kotouč na hranolky/krájení zeleniny, je přístroj velice hlučný a kotouč škrábe na víko mísy.

Sestavili jste kotouč na hranolky/krájení zeleniny spodní stranou nahoru. Okamžitě přístroj vypněte a sestavte kotouč na hranolky/krájení zeleniny takovým způsobem, aby delší plastová část středu kotouče směřovala nahoru.

Po použití přístroje nemohu držák nástrojů, nožovou jednotku nebo hnětací příslušenství z mísy vyjmout.

Mísu vyprázdněte a napusťte do ní 500 ml vody. Minutu počkejte a poté držák nástrojů, nožovou jednotku nebo hnětací příslušenství vyjměte.

Otázka	Odpověď
Jak mám připravit šlehačku, aniž by se z ní stalo máslo?	Smetanu použijte ihned po vyjmutí z lednice (při 5–8 °C) a nepřekračujte dobu, která je v tomto návodu uvedena v tabulce množství a dob zpracování.
Proč je při hnětení těsta přístroj vratký?	Když těsto utvoří kouli, přístroj se stane nestabilní díky této kouli, jež se otáčí v míse. Nedojde sice k poškození přístroje, dbejte ale na to, aby přístroj ze stolu nebo kuchyňské linky nespadl. K hnětení vždy používejte první rychlost.
Lze pomocí tohoto přístroje připravit křehké těsto?	Ano, pokud máslo a vajíčka nepoužijete přímo z lednice.
Proč se šlehačí metly neotáčí?	Mohlo dojít k tomu, že v připevňovacích bodech v držáku šlehačích metel uvízly suroviny z předchozí přípravy. Šlehačí metly vyjměte a připevňovací body vyčistěte.
Jakým způsobem je třeba sestavit kotouč na hranolky/krájení zeleniny?	Kotouč na hranolky/krájení zeleniny sestavte takovým způsobem, že bude delší plastová část ve středu kotouče směřovat nahoru.
Proč se přístroj spouští tak pomalu?	Přístroj je vybaven zařízením pro pomalý start, které snižuje rozstříkávání surovin.

## Recepty

### Pizza San Daniele (6 porcí)

Suroviny na těsto:

- 500 g bílé mouky
- 50 ml oleje
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 balíček instantních kvasnic
- Přibližně 280 ml teplé vody

Náplň:

- 1 konzerva loupáných rajčat
- 25 ml olivového oleje
- Oregano, bazalka, česnek dle chuti
- 1/2 lžičky soli
- 250 g tence nakrájené šunky
- 250 g sýra

**1** Ohřejte troubu na 200 °C.

**2** Nasadte hnětací příslušenství na hnací jednotku na dně mísy.

**3** Vložte do mísy suché přísady a přidejte vodu a olej.

**4** Směs míchejte po dobu jedné minuty.

**5** Nechte těsto 30 minut kynout.

**6** Vyválejte těsto na koláč o přibližně 3mm tloušťce a položte jej na plech na pečení.

**7** Strouhacím kotoučem nastrouhejte sýr (viz část „Použití přístroje“ v části „Kotouče“).

**8** Pomocí nožové jednotky nakrájejte loupaná rajčata z konzervy a smíchejte je s olivovým olejem, oreganem, bazalkou, česnekem a solí (viz část „Použití přístroje v části „Nožová jednotka“).

**9** Rajčatovou omáčku rovnoměrně rozprostřete na těsto, přidejte tenké plátky šunky a vše posypte nastrouhaným sýrem.

**10** Vložte pizzu do trouby. Pečte 25 minut při teplotě 200 °C.

Až bude roztavený sýr a pizza získá mírně nahnědlou barvu, bude hotová.

### Chleby pita

Přísady:

- 1 000 g mouky
- 2 čajové lžičky soli
- 2 čajové lžičky cukru
- 2 balíčky instantních kvasnic
- 700 ml vlažné vody
- Rozmarýn, fenykl, kmín, oregano nebo sezamová semínka dle chuti

## 12 ČEŠTINA

- 1 Předehřejte troubu na 220 °C.
- 2 Nasad'te hnětací příslušenství na hnací jednotku na dně mísy.
- 3 Vložte do mísy suché přísady a přidejte vodu.
- 4 Po dobu třiceti sekund hnět'te směs vysokou rychlostí (Obr. 9).
- 5 Vyjměte těsto z mísy kuchyňského robota. Utvořte z těsta hladkou kouli. Překryjte utěrkou a po dobu 90 minut nechte nakynout.
- 6 Těsto pečlivě prohnět'te a vyválejte do tvaru dlouhé šišky a nakrájejte na 24 kusů. Z každého kusu zformujte kulatý chléb pita.
- 7 Chleby pita pečte po dobu tří minut při teplotě 220 °C, dokud nezhnědnou. Poté je obraťte a pečte další dvě minuty.

*Poznámka: Nezpracovávejte více než 1 dávku bez přerušení. Než budete pokračovat, nechte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.*

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) oldalon. Ez a konyhai robotgép megbízhatóan dolgozza fel az alapanyagok széles választékát. A tartós kiváló teljesítményű készülékkel számtalan recept készíthető el. Kialakításából adódóan tisztítása egyszerű, mivel a készülék minden levehető alkatrésze mosogatógépben tisztítható.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Betöltő
- B** Adagolócső
- C** Fedél
- D** Biztonsági zár
- E** Eszköztartó
- F** Tál
- G** Meghajtóegység
- H** Motoregység
- I** Kezelőgombok
- J** Kábeltároló mélyedés
- K** Julienne-/Hasábburgonya-tárcsa
- L** Kétoldalú szeletelőtárcsa (durva/finom)
- M** Kétoldalú reszelőtárcsa (durva/finom)
- N** Dupla habverő
- O** Aprítókés
- P** Dagasztótartozék

## Fontos!

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

## Általános információ

### Vigyázat

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

## Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóira.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, részben szakmai célokra használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Soha ne helyezze a hozzávalókat az ételadagoló csőbe az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Az aprítókéses és a tárcsák nagyon élesek, a használat, tisztítás vagy a munkatál kiürítése során ügyeljen rájuk, mert könnyen megvághatja magát.

## Figyelem

- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Összeszerelés, szétszerelés, illetve bármely tartozék beállítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot / alkatrészt, vagy olyat, melyet a Philips nem javasolt, mert a garancia érvényét veszti.
- Ne lépje túl a tálon feltüntetett maximális szintet.
- A helyes mennyiségeket és használati időket a használati útmutatóban lévő táblázatban találja.
- A tálba ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot.

- Ha az étel a tál falára tapad, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt a tál faláról.
- Egyes hozzávalók a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint megszűnik.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Zajszint: Lc = 78 dB(A)

### **Elektromágneses mezők (EMF)**

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### **Biztonsági jellemzők**

#### **Biztonsági hőkioldó**

A készülék rendelkezik biztonsági hőkioldóval, ami automatikusan kikapcsolja a készülék tápfeszültségét, ha az túlmelegszik.

Ha a készülék leáll:

- 1** Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból.
- 2** Hagyja lehűlni a készüléket 1 óráig.
- 3** Helyezze vissza a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatba.
- 4** Kapcsolja be ismét a készüléket.

Ha a biztonsági hőkioldó túl gyakran kapcsol be, forduljon Philips márkakereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.

#### **Beépített biztonsági zár**

Ez a funkció biztosítja, hogy a készülék csak akkor legyen bekapcsolható, ha a munkatál megfelelően illeszkedik a motoregységre, valamint a fedő a munkatálra. Ha a munkatál megfelelően van összeállítva (lásd a „Készülék használata” című fejezetet), a beépített biztonsági zár kiold.

### **Teendők az első használat előtt**

A higiénia érdekében öntsön friss vizet a robotgép munkatáljába, működtesse a készüléket 30 másodpercen keresztül, majd öntse ki a vizet belőle.

### **A készülék használata**

#### **Általános információ**

- A készülék rendelkezik egy általános beépített biztonsági zárral, amely megakadályozza annak működtetését, ha a munkatál és a fedél nincsen megfelelően összeállítva.

#### **Konyhai robotgép**

- 1** Tegye a tálát a motoregységre (1) és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 2).
- 2** A tárcsák vagy a habverő használatához helyezze az eszköztárolót a munkatál alján található meghajtóegységre.  
Az aprítókések vagy a dagasztótartozék használatához helyezze azokat közvetlenül a munkatál közepén található meghajtóegységre az eszköztároló alkalmazása nélkül.
- 3** Az aprítókés, a dagasztótartozék vagy a habverő használatakor először tegye az eszközt a munkatálba, majd helyezze be a kívánt alapanyagokat.
- 4** Helyezze a fedőt a munkatálra (1). A fedő rögzítéséhez forgassa el az kattanáig az óramutató járásával megfelelő irányba (2). A fedél kinyúló részének illeszkednie kell a fogantyúba. (ábra 3)
- 5** A tárcsák használatakor a hozzávalókat az adagolócsövön keresztül adja hozzá, és a betöltővel nyomja le azokat a kívánt helyre.
- 6** Nyomja meg a munkatálban lévő tartozékhoz tartozó sebességgombot. A habverőhöz, a tárcsákhoz, és a dagasztótartozékhoz nyomja meg az 1-es sebességet, az aprítókéshez pedig az aprítókés-gombot.
- 7** A turmixolás befejeztével nyomja meg a 0 gombot.

## Adagolócső és betöltő

- Folyékony és szilárd hozzávalók hozzáadásához használja az étel adagoló csövet (ábra 4).
- A szilárd hozzávalók hozzáadásához használja a betöltőt. (ábra 5)  
A betöltőt az adagolócső lezárására is használhatja, így akadályozva meg, hogy a hozzávalók az adagolócsövön kívülre kerüljenek.

## Aprítókés

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, turmixoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez.

- 1** Tegye az aprítókést a munkatál alján található meghajtóegységre (ábra 6).

A betétek vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

- 2** Tegye a hozzávalókat a munkatálba. A nagy ételdarabokat vágja fel kb. 3 x 3 x 3 cm-es darabokra (ábra 7).
- 3** Helyezze a munkatálra a fedelét (1), és zárja rá (2). Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba a kifröccsenés elkerülése érdekében (ábra 8).
- 4** Nyomja meg az aprítókés-gombot (ábra 9).

## Tipppek:

- Hagyma aprításakor nyomja meg néhányszor a pulzuszgombot, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja.
- Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók aprítására (pl.: babkávé, szerezsendió és jégkocka), mert a vágókés éle kicsorbulhat.
- Aprításhoz szükséges általános idő: 30-60 másodperc.
- Ha az étel az aprítókésre vagy az edény oldalfalára tapadnak, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. Kenőlapát segítségével távolítsa el az aprítókésre vagy az edény falára tapadt ételt.

## Tárcsák

Soha ne dolgozzon fel kemény hozzávalókat (pl.: jégkockát) a tárcsákkal.

A tárcsák vágóélei nagyon élesek. Ne érjen hozzájuk!

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatál alján található meghajtóegységre (ábra 10).
- 2** Helyezze a kívánt tárcsát az eszköztartóra (ábra 11).

*Megjegyzés: Helyezze a Julienne-/hasábburgonya-tárcsát az eszköztartó tetejére, olyan módon, hogy tárcsa közepén található hosszabb műanyag rész felfelé nézzen.*

- 3** Tegye a tálat a munkatálra (1) és forgassa el az óramutató járásával megfelelő irányba (2) (ábra 12).
- 4** Tegye a hozzávalókat az ételadagoló nyílásba. (ábra 13)
  - Darabolja fel előre az alapanyagokat akkorára, hogy azok beférjenek az ételadagolóba.
  - A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsen meg az ételadagoló nyílást.
  - Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürítse ki a munkatálát.
- 5** Nyomja meg az 1-es sebességgombot.
- 6** Finoman nyomja a betöltővel az ételadagoló nyílásba a hozzávalókat.
- 7** A turmixolás befejeztével nyomja meg a 0 gombot.

## Ötlet

- Csokoládéhoz ne használja a tárcsákat, kizárólag az aprítókéseket.

## Dagasztótartozék

A dagasztótartozékot pizza- vagy kenyértészta dagasztására használhatja.

- 1** Tegye az eszköztartót a munkatál alján található dagasztótartozékra (ábra 14).
- 2** Tegye a hozzávalókat a tálba (ábra 15).

**3** Helyezze a munkatálra a fedelét (1), és zárja rá (2). Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba a kifröccsenés elkerülése érdekében (ábra 16).

**4** Nyomja meg az 1-es sebességgombot.

Sose hagyja a dagasztást végző készüléket felügyelet nélkül.

**5** A turmixolás befejeztével nyomja meg a 0 gombot.

### Dupla habverő

A dupla habverőt használhatja hab készítéséhez; tojás, tojásfehérje, instant pudingpor, majonéz és piskótátészta és más puha hozzávalók kikeveréséhez.

#### Tipppek:

- Ne használja a habverőt dagasztáshoz, illetve vajas vagy margarinalapú tészta kikeveréséhez. Ehhez használja a dagasztótartozékot.
- Amikor tojásfehérjét ver fel a habverővel, ellenőrizze, hogy a munkatál és a habverő zsírintes és száraz. A tojásfehérjék legyenek szobahőmérsékletűek.

**1** Tegye az eszköztartót a munkatál alján található meghajtóegységre (ábra 10).

**2** Tegye a habverőt az eszköztartóra (ábra 17).

**3** Tegye a hozzávalókat a tálba (ábra 18).

**4** Helyezze a munkatálra a fedelét (1), és zárja rá (2). Tegye a betöltőt az ételadagoló nyílásba a kifröccsenés elkerülése érdekében (ábra 19).

**5** Nyomja meg az 1-es sebességgombot.

**6** A turmixolás befejeztével nyomja meg a 0 gombot.

**7** A habverőt mindig tisztítsa le használat után.

A habverő tisztán tartása érdekében tekintse meg a „Tisztítás” című fejezetet.

### Tisztítás

**1** Bizonyosodjon meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta és a hálózati csatlakozódugót kihúzta a fali aljzatból.

**2** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.

**3** Azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerral, használatot követően mindig tisztítsa meg kevés folyékony mosószert tartalmazó forró vízzel.

A késegséget és a tárcsákat nagyon óvatosan tisztítsa, mert a vágóélek nagyon élesek.

*Megjegyzés: A motoregységen kívül minden elem mosogatógépben is tisztítható.*

- Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.

### Habverő

A habverőt mindig tisztítsa le közvetlenül használat után.

A habverő a még alaposabb tisztítás érdekében szétszerelhető.

**1** Húzza ki a habverőket a tartórekeszből (ábra 20).

**2** Tisztítsa meg az összes alkatrészt meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben.

**3** A tisztítást követően helyezze vissza a habverőket a tartójukba.

### Tárolás

**1** Tekerje a hálózati kábel a motoregység lábazatára és illessze a kábel tároló mélyedésbe. (ábra 21)

### Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 22).



## Jótállás és szerviz

### Különleges jótállás és szerviz

Az ügyfél egy életre veszi a konyhai eszközt, és számunkra fontos, hogy elégedett legyen vele. Regisztráljuk a vásárlást, hogy kapcsolatot tarthassunk ügyfeleinkkel és további előnyöket és szolgáltatásokat ajánlhassunk fel. A vásárlástól számított 3 hónapon belüli regisztrálás esetén a következő előnyökre számíthat:

- 5 éves garancia a termékre (és 15 garancia a készülék motorjára)
- Új receptötletek e-mailben
- Tippek és ötletek a Robust termék használatához és karbantartásához
- A legfrissebb hírek a Robust termékcsaládról

Az új termék regisztrálásához látogasson el a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) címre, vagy hívja a helyi Philips Ügyfélszolgálatot (Magyarország: 06 80 018 189). Ha kérdése van a konyhai eszköz használatával, karbantartásával, tartozékaival stb., kapcsolatban, forduljon online támogató részlegünkhöz a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) címen, vagy hívja a helyi Ügyfélszolgálatot. Cégünk maximális figyelmet fordít a minőségi termékek fejlesztésére, tesztelésére és kivitelezésére.

Abban az esetben, ha az Ön készüléke javításra szorulna, kérjük, vegye fel a kapcsolatot valamelyik szervizpartnerünkkel, vagy telefonos ügyfélszolgálatunkkal, ahol a lehető legrövidebb idő alatt gondoskodnak a javítás megszervezéséről. Ezáltal Ön továbbra is élvezheti a finom, házi készítésű ételek ízeit.

## Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Megoldás
A készülék nem lép működésbe a műveleti vagy pulzusgomb megnyomásakor.	Ellenőrizze, hogy a munkatál és annak fedele megfelelően rögzítve vannak-e. A készülék működésbe lép a sebességgomb megnyomásakor.

Probléma	Megoldás
A készülék hirtelen leáll.	A biztonsági hőérzékelő valószínűleg lekapcsolta a készüléket, mert az túlmelegedett. 1) Nyomja meg a 0-ás leállítógombot. Húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból. 2) Hagyja lehűlni a készüléket kb. 1 óráig. 3) Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba. 4) Kapcsolja be ismét a készüléket.
A dagasztótartozék vagy az aprítókések nem forognak.	Ellenőrizze, hogy a dagasztótartozék vagy az aprítókések megfelelően vannak-e rögzítve az eszköztartón. Győződjön meg afelől is, hogy a munkatál és annak fedele megfelelően illeszkednek egymáshoz.
A Julienne-/hasáburgonya-tárcsa használatakor nagyon zajossá válik a készülék működése, továbbá a tárcsa összekarcolja a munkatál fedelét.	Fejjel lefelé helyezte be a Julienne-/hasáburgonya-tárcsát a készülékbe. Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és a Julienne-/hasáburgonya-tárcsát olyan módon helyezze be a készülékbe, hogy a hosszú műanyag rész felfelé nézzen.
A készülék használatát követően, eltávolítani az eszköztartó, az aprítóegységet, vagy a dagasztótartozékot a munkatálból.	Ürítse ki a munkatálat, majd töltsön bele fél liter vizet. Egy perc várakozás után távolítsa el az eszköztartó, az aprítóegységet, vagy a dagasztótartozékokat.

Kérdés	Válasz
Hogyan készíthetek tejszínt anélkül, hogy az vajjá válna?	Egyenesen a hűtőszekrényből elővett tejszín használjon (5-8 °C), és figyeljen rá, hogy ne lépje túl a felhasználói útmutatóban található táblázatban megadott mennyiségeket és feldolgozási időket.
Miért válik a készülék instabillá dagasztás közben?	Amikor a tészta egy gömbbé válik, a készülék kiegyensúlyozatlanná válik, az egybetapadt tészta forgásának következtében. Mindez nem okoz kárt a készülékben, de figyeljen rá, hogy a készülék le ne essen az asztalról vagy a munkafelületről. Dagasztáshoz mindig az 1-es sebességet használja.
Alkalmas a készülék skót vajás sütemény (shortbread) készítésére?	Igen, amennyiben a tojást és a vajat nem közvetlenül a hűtőből való kivétel után használja.
Miért nem forognak a habverők?	Előfordulhat, hogy egy korábbi művelet során odaragadtak az alapanyagok a habverő és a keret érintkezési pontjaihoz. Távolítsa el a habverőket és tisztítsa meg ezeket az érintkezési pontokat.
Hogyan illesztem be a Julienne-/hasáburgonya-tárcsát?	A Julienne-/hasáburgonya-tárcsát olyan módon illesse be a készülékbe, hogy a tárcsa közepén található, hosszú műanyag rész felfelé nézzen.
Miért indul ilyen lassan a készülék?	A készülék egy lassú indulási mechanizmussal van ellátva, az alapanyagok szétfröccsenésének megakadályozására.

## Receptek

### Pizza San Daniele (6 adag)

Tészta:

- 500 g fehér liszt
- 50 ml olaj
- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál só
- 1 tasak gyorsélesztő
- kb. 280 ml melegvíz

Feltét:

- 1 konzerv hámozott paradicsom
- 25 ml olívaolaj
- Oregano, bazsalikom és fokhagyma, ízlés szerint
- 1/2 teáskanál só
- 250 g vékonyan szeletelt sonka
- 250 g sajt

- 1** A sütőt melegítse fel 200 °C-ra.
- 2** Tegye az eszköztartót a munkatál alján található dagasztótartozékra.
- 3** Tegye a száraz hozzávalókat az edénybe, majd adja hozzá a vizet és az olajat.
- 4** Az alapanyagokat keverje 1 percen keresztül.
- 5** A tésztát hagyja kelni 30 percen keresztül.
- 6** Nyújtsa ki a tésztát egyetlen, hozzávetőlegesen 3 mm-es darabbá, és helyezze egy sütőlapra.
- 7** A reszelőtárcsa segítségével reszelje le a sajtot (tekintse meg a „Készülék használata” fejezet „Tárcsák” című részét).
- 8** Az aprítókések segítségével darabolja fel a meghámozott, konzerves paradicsomokat, majd keverje hozzá az olívaolajat, az oregánót, a bazsalikomot, majd izesítse fokhagymával és sóval (tekintse meg a „Készülék használata” fejezet „Aprítókés” című részét).
- 9** Öntse a paradicsomszószt egyenletesen a tésztára, majd helyezze rá a vékony sonkaszeleteket és a reszelt sajtot.

**10** Helyezze a pizzát a sütőbe, majd süsse 25 percig 200 °C-on.

A pizza akkor van készen, ha a sajt megolvadt és kissé megbarnult.

### **Pita**

Hozzávalók:

- 1 kg liszt
- 2 kávéskanál só
- 2 kávéskanál cukor
- 2 zacskó gyorsélesztő
- 700 ml langyos víz
- Rozmaring, édeskömény, kömény, oregano, és/vagy szezámmagok, ízlés szerint

**1** Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra.

**2** Tegye az eszköztartót a munkatál alján található dagasztótartozékra.

**3** Tegye a száraz hozzávalókat az edénybe, majd adja hozzá a vizet.

**4** Keverje az alapanyagokat 30 másodpercig nagy sebességen (ábra 9).

**5** Vegye ki a tésztát a munkatáliból, formáljon egy gömböt belőle, majd a konyharuhával letakart tésztát hagyja kelni kb. 90 percen keresztül.

**6** Dagassza a tésztát, majd formáljon belőle egy hosszú tekercset, majd szeletelje fel azt 24 darabra. Formáljon egy kerek pitát mindegyikből.

**7** Süsse a pitákat 220 °C-on 3 percen keresztül, amíg azok barnák nem lesznek, majd fordítsa át azokat, és süsse további két percen keresztül.

*Megjegyzés: Ne turmixoljon egy menetnél többet szüneteltetés nélkül. Mielőtt a készüléket újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.*

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Ten robot kuchenny został opracowany w taki sposób, aby umożliwić wygodne przetwarzanie szerokiej gamy składników i przepisów, zapewniając jednocześnie wysoką trwałość urządzenia. Jego konstrukcja została zoptymalizowana pod kątem czyszczenia, a wszystkie odłączane części i akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Popychacz
- B** Otwór na produkty
- C** Pokrywka
- D** Blokada zabezpieczająca
- E** Uchwyt na akcesoria
- F** Pojemnik
- G** Część napędowa
- H** Część silnikowa
- I** Przyciski sterowania
- J** Rowek na przewód sieciowy
- K** Tarcza do krojenia w słupki/ frytek
- L** Dwustronna tarcza do krojenia (grubo/cienko)
- M** Dwustronna tarcza do szatkowania (grubo/cienko)
- N** Podwójna końcówka do ubijania piany
- O** Część tnąca
- P** Końcówka do wyrabiania ciasta

## Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

## Opis ogólny

### Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie splukuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub przy użyciu innych przedmiotów (np. łypatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Podczas obsługi, czyszczenia lub opróżniania pojemnika nie dotykaj ostrzy części tnącej ani tarcz. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

## Uwaga

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Przed składaniem i rozkładaniem elementów urządzenia oraz ustawianiem każdej części zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na pojemniku.
- Aby określić prawidłowe proporcje składników i czas przygotowania, skorzystaj z tabeli w tej instrukcji obsługi.
- Nie wolno wypełniać pojemnika składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatkı usuń składniki ze ścianek.
- Niektóre składniki mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Poziom hałas: Lc = 78 dB (A)

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

## Funkcje zabezpieczające

### Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który, w przypadku przegrzania, automatycznie odcina zasilanie.

Jeśli urządzenie się zatrzyma:

- 1** Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.

- 2** Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie.

- 3** Włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego.

- 4** Włącz urządzenie ponownie.

Skontaktuj się ze sklepem lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips, jeśli termiczny wyłącznik bezpieczeństwa włącza się zbyt często.

### Wbudowana blokada bezpieczeństwa

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy pojemnik jest prawidłowo założony na część silnikową, a pokrywka prawidłowo założona na pojemnik. Jeśli pojemnik i pokrywka są założone prawidłowo (patrz rozdział „Zasady używania”), nastąpi zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

### Przed pierwszym użyciem

Ze względów higienicznych wlej wodę do pojemnika robota kuchennego i uruchom urządzenie na 30 sekund, a następnie wylej wodę.

### Zasady używania

#### Opis ogólny

- Urządzenie jest wyposażone we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa, która uniemożliwia włączenie urządzenia, jeśli pojemnik i pokrywka nie zostaną prawidłowo założone.

#### Robot kuchenny

- 1** Nałóż pojemnik na część silnikową (1) i przekręć go w prawo, aby go zamocować (2) (rys. 2).
- 2** Aby używać wybranej tarczy lub końcówki do ubijania piany, nałóż uchwyt na akcesoria na część napędową na dnie pojemnika. Jeżeli chcesz skorzystać z części tnącej lub końcówki do wyrabiania ciasta, możesz nałożyć je bezpośrednio na część napędową na środku pojemnika bez konieczności stosowania uchwyty na akcesoria.

- 3** W przypadku korzystania z części tnącej, końcówki do wyrabiania ciasta lub końcówki do ubijania piany włóż akcesorium do pojemnika, a następnie dodaj składniki, które mają zostać przetworzone.
- 4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1). Obróć pokrywkę w prawo (2), aby ją dokręcić (usłyszysz „kliknięcie”). Występ na pokrywce pasuje do wycięcia w uchwyście. (rys. 3)
- 5** W przypadku korzystania jednej z tarcz dodawaj produkty przez otwór na produkty i popychaj je za pomocą popychacza.
- 6** Naciśnij przycisk regulacji prędkości odpowiedni do danej końcówki osadzonej w pojemniku. Naciśnij przycisk prędkości 1 dla końcówki do ubijania piany, tarcz i końcówki do wyrabiania ciasta, a w przypadku części tnącej naciśnij odpowiedni dla niej przycisk.
- 7** Po zakończeniu przetwarzania naciśnij przycisk 0.

### Otwór na produkty i popychacz

- Otwór na produkty służy do dodawania płynnych i stałych składników (rys. 4).
- Popychacz służy do wpychania składników stałych do otworu na produkty. (rys. 5)

Popychaczem można także zamknąć otwór na produkty, co pozwala zapobiec wydostawaniu się składników z pojemnika.

### Część tnąca

Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania puree ze składników.

- 1** Nałóż część tnącą na część napędową w pojemniku (rys. 6).

Ostrza elementu tnącego są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

- 2** Włóż składniki do pojemnika. Duże kawałki pokrój na mniejsze o wymiarach ok. 3 x 3 x 3 cm (rys. 7).
- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1) i obróć w prawo, aby ją zamknąć (2). Włóż popychacz w otwór na produkty, aby zapobiec wylewaniu się zawartości pojemnika (rys. 8).

- 4** Naciśnij przycisk uruchamiający część tnącą (rys. 9).

### Wskazówki

- Gdy rozdrabniasz cebulę, naciśnij kilkakrotnie przycisk pulsacji – dzięki temu cebula nie zostanie posiekana zbyt drobno.
- Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbyt długie nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.
- Nie używaj części tnącej do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, gdyż może to spowodować stępienie ostrzy.
- Standardowy czas dla wszystkich zadań rozdrabniania wynosi 30–60 sekund.
- Jeśli składniki przywierają do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki z ostrza lub ze ścianek.

### Tarce

Nigdy nie używaj tarcz do przetwarzania bardzo twardych składników, takich jak kostki lodu.

Ostrza tarcz są bardzo ostre. Nie dotykaj ich.

- 1** Nałóż uchwyt na akcesoria na część napędową na dnie pojemnika (rys. 10).
- 2** Nałóż żądaną tarczę na górną część uchwyty (rys. 11).

*Uwaga: Nałóż tarczę do krojenia w słupki/frytek na uchwyt na akcesoria w taki sposób, aby dłuższa plastikowa część na środku tarczy była skierowana w górę.*

- 3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1) i obróć w prawo, aby ją dokręcić (2) (rys. 12).
- 4** Włóż składniki do otworu na produkty. (rys. 13)
  - Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
  - Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.

- W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.

**5** Naciśnij przycisk prędkości 1.

**6** Popchnij lekko popychaczem produkty znajdujące się w otworze na produkty.

**7** Po zakończeniu przetwarzania naciśnij przycisk 0.

### Wskazówka

- Nie należy przetwarzać czekolady za pomocą tarcz. Do tego celu należy używać wyłącznie części tnącej.

### Końcówka do wyrabiania ciasta

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizzę.

**1** Nałóż końcówkę do wyrabiania ciasta na część napędową na dnie pojemnika (rys. 14).

**2** Włóż składniki do pojemnika (rys. 15).

**3** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1) i obróć w prawo, aby ją zamknąć (2). Włóż popychacz w otwór na produkty, aby zapobiec wylewaniu się zawartości pojemnika (rys. 16).

**4** Naciśnij przycisk prędkości 1.

Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas wyrabiania ciasta.

**5** Po zakończeniu przetwarzania naciśnij przycisk 0.

### Podwójna końcówka do ubijania piany

Podwójnej końcówki do ubijania piany można używać do ubijania śmietany, roztrzepywania jajek, ubijania białek, przygotowywania puddingu, majonezu, różnego rodzaju ciast biszkoptowych i innych miękkich składników.

### Wskazówki

- Końcówki do ubijania piany nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówek do wyrabiania ciasta.

- Zanim zaczniesz ubijanie piany z białek upewnij się, że pojemnik i końcówka do ubijania piany są suche i niezatłuszczone. Aby uzyskać najlepsze wyniki, białka jaj powinny mieć temperaturę pokojową.

**1** Nałóż uchwyt na akcesoria na część napędową na dnie pojemnika (rys. 10).

**2** Załóż końcówkę do ubijania piany na górną część uchwyty (rys. 17).

**3** Włóż składniki do pojemnika (rys. 18).

**4** Nałóż pokrywkę na pojemnik (1) i obróć w prawo, aby ją zamknąć (2). Włóż popychacz w otwór na produkty, aby zapobiec wylewaniu się zawartości pojemnika (rys. 19).

**5** Naciśnij przycisk prędkości 1.

**6** Po zakończeniu przetwarzania naciśnij przycisk 0.

**7** Zawsze po użyciu wyczyść końcówkę do ubijania piany.

Instrukcje dotyczące czyszczenia końcówki do ubijania piany można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie”.

### Czyszczenie

**1** Upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone, a wtyczka wyjęta z gniazdka elektrycznego.

**2** Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie oplukuj pod bieżącą wodą.

**3** Zawsze bezpośrednio po użyciu należy umyć części, które miały kontakt z żywnością, w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Część tnąca i tarcze myj bardzo ostrożnie. Ostrza są bardzo ostre.

*Uwaga: Wszystkie części urządzenia, oprócz części silnikowej, można także myć w zmywarce.*

- Upewnij się, że ostrza elementu tnącego i tarcz nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to spowodować stępienie ostrzy.

## Końcówka do ubijania piany

Zawsze po użyciu natychmiast wyczyść końcówkę do ubijania piany. Możesz rozebrać końcówkę do ubijania piany, aby dokładniej ją wyczyścić.

- 1** Wyciągnij końcówki do ubijania piany z uchwytu (rys. 20).
- 2** Umyj wszystkie części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń lub w zmywarce.
- 3** Po wyczyszczeniu ponownie włóż końcówki do ubijania piany w uchwyt.

## Przechowywanie

- 1** Przewód sieciowy można przechowywać w odpowiednim otworze, owijając go wokół podstawy części silnikowej (rys. 21).

## Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 22).

## Gwarancja i serwis

### Wyjątkowa gwarancja i serwis

Ten produkt to zakup urządzenia kuchennego na całe życie. Chcemy mieć pewność, że nasi klienci pozostaną zadowoleni ze swojego wyboru. Zachęcamy do rejestrowania zakupionego produktu, aby umożliwić nam pozostawanie w kontakcie z naszymi klientami. Dzięki rejestracji nasi klienci będą również mogli korzystać z oferowanych przez nas usług i dodatkowych korzyści. Zarejestruj urządzenie w ciągu trzech miesięcy od dnia zakupu, aby uzyskać:

- 5 lat gwarancji na produkt (oraz 15 lat gwarancji na silnik),
- świeże pomysły na przepisy przesyłane w wiadomościach e-mail,
- wskazówki i ciekawostki dotyczące eksploatacji i konserwacji produktu Robust,
- najnowsze wiadomości dotyczące kolekcji Robust Collection.

Aby zarejestrować nowy produkt, wystarczy odwiedzić stronę [www.philips.pl/kulinaria](http://www.philips.pl/kulinaria) lub zadzwonić pod specjalny, lokalny, darmowy numer Centrum Obsługi Klienta firmy Philips: 008003111318. W razie pytań dotyczących urządzenia kuchennego (jego użytkowania, konserwacji, akcesoriów itp.) można skonsultować się z pracownikiem działu pomocy technicznej przez Internet pod adresem [www.philips.pl](http://www.philips.pl) („pomoc i kontakt”) lub zadzwonić pod lokalny numer Centrum Obsługi Klienta. Dołożyliśmy wszelkich starań w opracowanie, testowanie i zaprojektowanie tego wysokiej jakości produktu.

Jednakże jeśli konieczna będzie naprawa urządzenia, prosimy zadzwonić pod lokalny numer Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Jego pracownicy pomogą w zorganizowaniu koniecznych napraw w możliwie najkrótszym terminie i przy zachowaniu maksimum wygody — pracownicy mogą zamówić kuriera, który zjawi się u Państwa w domu, aby zabrać produkt i przywieźć go z powrotem po przeprowadzeniu naprawy.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

### Problem

### Rozwiązanie

Po naciśnięciu przycisku przetwarzania lub pulsacji urządzenie nie włącza się.

Sprawdź, czy pojemnik i pokrywa zostały odpowiednio zamocowane (usłyszysz „kliknięcie”).  
Urządzenie uruchomi się po naciśnięciu przycisku prędkości.



Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nagle się zatrzymuje.	Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa prawdopodobnie odciął dopływ prądu z powodu przegrzania urządzenia. 1) Naciśnij przycisk zatrzymania 0. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. 2) Odczekaj 1 godzinę, aż urządzenie ostygnie. 3) Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. 4) Ponownie włącz urządzenie.
Końcówka do wyrabiania ciasta lub część tnąca nie obraca się.	Upewnij się, że końcówka do wyrabiania ciasta lub część tnąca jest prawidłowo zamocowana na części napędowej. Upewnij się także, że pojemnik robota kuchennego i pokrywka są prawidłowo zamontowane (usłyszysz „kliknięcie”).
Urządzenie bardzo hałasuje podczas używania tarczy do krojenia w słupki/frytek, a tarcza ociera się o pokrywkę pojemnika.	Tarcza do krojenia w słupki/frytek została założona odwrotnie. Natychmiast wyłącz urządzenie i załóż tarczę w taki sposób, aby dłuższa, plastikowa część na środku tarczy była skierowana w górę.
Po skorzystaniu z urządzenia nie mogą być wyjęte uchwyty na akcesoria, części tnącej lub końcówki do wyrabiania ciasta z pojemnika.	Opróżnij pojemnik. Nalej do niego 500 ml wody, odczekaj minutę, a następnie wyjmij uchwyt na akcesoria, część tnącą lub końcówkę do wyrabiania ciasta.

Pytanie	Odpowiedź
Jak ubić śmietaną, aby nie zamieniła się w masło?	Do ubijania użyj śmietany wyjętej prosto z lodówki (5-8°C) i nie ubijaj jej dłużej niż opisano w tabeli ilości i czasów przygotowywania w niniejszej instrukcji.
Dlaczego urządzenie traci stabilność podczas wyrabiania ciasta?	Gdy ciasto zbija się w kulę, urządzenie traci równowagę, ponieważ wewnątrz obraca się zbita bryła ciasta. Nie powoduje to co prawda uszkodzenia urządzenia, ale należy uważać, aby robot nie spadł ze stołu lub blatu kuchennego. Dlatego do wyrabiania ciasta należy zawsze używać prędkości 1.
Czy za pomocą urządzenia mogę przygotowywać kruche ciasto?	Tak, pod warunkiem, że nie użyjesz masła i jajek prosto z lodówki.
Dlaczego końcówki do ubijania piany nie obracają się?	Być może wcześniej przetwarzane składniki przywarły do miejsc mocowania końcówek w uchwycie. Wyjmij końcówki z uchwytu i wyczyść miejsca mocowania.
Jak należy montować tarczę do krojenia w słupki/frytek?	Nałóż tarczę do krojenia w słupki/frytek w taki sposób, aby dłuższa, plastikowa część na środku tarczy była skierowana w górę.
Dlaczego urządzenie działa tak wolno na początku?	Urządzenie jest wyposażone w mechanizm płynnego rozruchu, który zmniejsza rozpryskiwanie składników.

## Przepisy

### Pizza San Daniele (6 porcji)

Składniki na ciasto:

- 500 g białej mąki
- 50 ml oleju

- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1 paczka drożdży w proszku
- ok. 280 ml ciepłej wody

Wierzch:

- 1 puszka pomidorów bez skórki
- 25 ml oliwy z oliwek
- Oregano, bazylija, czosnek do smaku
- 1/2 łyżeczki soli
- 250 g cienko pokrojonej szynki
- 250 g żółtego sera

- 1** Rozgrzej piekarnik do 200°C.
- 2** Nałóż końcówkę do wyrabiania ciasta na część napędową na dnie pojemnika.
- 3** Włóż suche składniki do pojemnika, wlej wodę i olej.
- 4** Wyrabiaj składniki przez 1 minutę.
- 5** Odstaw ciasto do wyrośnięcia na 30 minut.
- 6** Rozwałkuj ciasto na placek o grubości około 3 mm i połóż go na blasze do pieczenia.
- 7** Zetrzyj ser za pomocą tarczy do szatkowania (patrz rozdział „Zasady używania”, punkt „Tarcze”).
- 8** Za pomocą części tnącej posiekaj pomidory z puszki i zmieszaj je z oliwą z oliwek, oregano, bazylią, czosnkiem i solą (patrz rozdział „Zasady używania”, punkt „Część tnąca”).
- 9** Rozsmaruj sos pomidorowy równomiernie na całej powierzchni ciasta, połóż na nim cienkie plasterki szynki i posyp tartym żółtym serem.
- 10** Włóż pizzę do piekarnika. Piecz ją w temperaturze 200°C przez 25 minut.

Pizza jest gotowa, gdy ser stopi się i lekko przyrumieni.

## Chlebki pita

Składniki:

- 1000 g mąki
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru
- 2 torebki drożdży w proszku
- 700 ml letniej wody
- Rozmaryn, koper włoski, kminek, oregano i/lub sezam do smaku

- 1** Rozgrzej piekarnik do 220°C.
- 2** Nałóż końcówkę do wyrabiania ciasta na część napędową na dnie pojemnika.
- 3** Włóż suche składniki do pojemnika i wlej wodę.
- 4** Wyrabiaj składniki przez 30 sekund przy dużej prędkości (rys. 9).
- 5** Wyjmij ciasto z pojemnika i uformuj z niego gładką kulę. Owiń ją w ręcznik kuchenny i odłóż do wyrośnięcia na około 90 minut.
- 6** Wyrabiaj ciasto ostrożnie i uformuj z niego długi walec. Następnie potnij go na 24 kawałki. Z każdego kawałka uformuj okrągły chlebek pita.
- 7** Piecz chlebki w temperaturze 220°C przez 3 minuty lub do momentu, aż się przyrumienią. Następnie odwróć je i piecz przez kolejne dwie minuty.

*Uwaga: Nie miksuj bez przerwy więcej niż 1 porcję. Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.*

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

Этот кухонный комбайн прослужит долго и отлично справится с приготовлением невероятного количества блюд по разнообразным рецептам. Его конструкция оптимизирована для простой очистки, и все отсоединяемые детали и аксессуары легко моются в посудомоечной машине.

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Толкатель
- B** Камера подачи
- C** Крышка
- D** Фиксатор
- E** Держатель насадок
- F** Чаша
- G** Управляющий блок
- H** Блок электродвигателя
- I** Кнопки управления
- J** Отсек для хранения шнура
- K** Диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри
- L** Двусторонний диск для нарезки ломтиками (крупная нарезка/нарезка тонкими ломтиками)
- M** Двусторонний диск для шинковки (крупная/мелкая шинковка)
- N** Венчик для взбивания
- O** Ножевой блок
- P** Насадка для теста

## Важно!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

## Общее описание

### Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также мыть его под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Не прикасайтесь к режущим краям ножевого блока или дисков при очистке, использовании или извлечении продуктов из чаши. Они очень острые и можно поранить пальцы.

**Внимание!**

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Перед сборкой, разборкой или регулировкой деталей обязательно отключите прибор от сети электропитания.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки.
- Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- Не помещайте в чашу ингредиенты, температура которых выше 80 °С.
- Если продукты налипли на стенки чаши, выключите прибор, отсоедините его от сети и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Уровень шума: Lc = 78 дБ (А)

**Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

**Безопасность****Аварийный термовыключатель**

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

Если прибор внезапно перестал работать, выполните следующие действия.

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- 2** Дайте прибору остыть в течение 1 часа.

- 3** Снова вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- 4** Включите прибор.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр компании Philips.

**Встроенный фиксатор**

Данная функция обеспечивает включение прибора только в случае правильной установки чаши на блок электродвигателя, а также правильной установки крышки чаши. Если чаша вместе с крышкой установлены правильно (см. главу "Использование прибора"), встроенный фиксатор разблокируется.

**Перед первым использованием**

В целях гигиены рекомендуется наполнить чашу комбайна чистой водой и включить прибор на 30 секунд. Затем воду необходимо вылить.

**Эксплуатация прибора****Общее описание**

- Для прибора предусмотрен встроенный фиксатор, который блокирует включение прибора в случае неправильной установки чаши и крышки.

**Кухонный комбайн**

- 1** Установите чашу на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 2).
- 2** Если вы собираетесь использовать один из дисков или круглую насадку для взбивания, поместите держатель для насадок на управляющее устройство на дне чаши.

Ножевой блок или насадку для теста поместите непосредственно на управляющее устройство в центр чаши, не используя держатель насадок.

- 3** Ножевой блок, насадку для теста или круглую насадку для взбивания необходимо поместить в чашу перед тем, как в нее будут помещены продукты.

- 4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок). Убедитесь, что крышка полностью совмещена с ручкой. (Рис. 3)
- 5 При использовании одного из дисков добавляйте ингредиенты через камеру подачи и проталкивайте вниз с помощью толкателя.
- 6 Нажмите кнопку скоростного режима, соответствующего используемой в чаше насадке. Для круглой насадки для взбивания, дисков и насадки для замешивания теста используйте скоростной режим 1, для режущего блока используйте скоростной режим режущего блока.
- 7 По окончании нажмите кнопку 0.

### Камера подачи и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте камеру подачи (Рис. 4).
- Для проталкивания твердых ингредиентов в камеру подачи используйте толкатель. (Рис. 5)

Толкатель можно также использовать в качестве крышки камеры подачи. Это предотвращает выпадение продуктов из камеры.

### Ножевой блок

Ножевой блок можно использовать для измельчения, перемешивания, перемалывания ингредиентов или приготовления пюре.

- 1 Поместите режущий блок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 6).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

- 2 Поместите продукты в чашу. Нарезьте большие куски на меньшие размером приблизительно 3 x 3 x 3 см (Рис. 7).
- 3 Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в камеру для подачи, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 8).
- 4 Нажмите кнопку ножевого блока (Рис. 9).

### Советы

- При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерно мелкого измельчения.

- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте режущий блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.
- Стандартное время измельчения продуктов составляет 30-60 секунд.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите его от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

### Диски

Не пользуйтесь дисками для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1 Поместите держатель насадок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 10).

- 2 Поместите нужный диск на держатель насадок (Рис. 11).

*Примечание: Поместите диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри на держатель насадок таким образом, чтобы пластмассовая часть большей длины в центре диска была направлена вверх.*

- 3 Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2) (Рис. 12).

- 4 Поместите ингредиенты в камеру подачи. (Рис. 13)

- Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
- Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.

- 5 Нажмите кнопку скорости 1.

**6** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

**7** По окончании нажмите кнопку 0.

#### Совет

- Не используйте диски для измельчения шоколада. Для этого следует использовать только режущий блок.

#### Насадка для теста

Насадку для теста можно использовать для приготовления дрожжевого теста для хлеба или пиццы.

**1** Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши (Рис. 14).

**2** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 15).

**3** Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в загрузочное отверстие, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 16).

**4** Нажмите кнопку скорости 1.

Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

**5** По окончании нажмите кнопку 0.

#### Венчик для взбивания

Вы можете пользоваться двойной круглой насадкой для взбивания сливок и яиц, взбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси или для других мягких ингредиентов.

#### Советы

- Не следует использовать круглую насадку для взбивания для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.

- При взбивании яичных белков убедитесь, что чаша и круглая насадка для взбивания сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

**1** Поместите держатель насадок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 10).

**2** Поместите круглую насадку для взбивания на держатель насадок (Рис. 17).

**3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 18).

**4** Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в загрузочное отверстие, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 19).

**5** Нажмите кнопку скорости 1.

**6** По окончании нажмите кнопку 0.

**7** Обязательно очищайте круглую насадку для взбивания после использования.

Инструкции по очистке круглой насадки для взбивания см. в разделе "Очистка".

#### Очистка

**1** Прибор должен быть выключен и отсоединен от электросети.

**2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.

**3** Закончив использовать прибор, сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

Будьте очень осторожны при очистке ножа и дисков. Режущие кромки этих деталей очень острые!

*Примечание: Все части прибора, кроме блока электродвигателя, можно мыть в посудомоечной машине.*

- Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

#### Круглая насадка для взбивания

Обязательно промойте круглую насадку для взбивания после использования.

Разберите круглую насадку для взбивания, чтобы лучше очистить ее.

**1** Отсоедините взбиватели от кронштейна (Рис. 20).

**2** Промойте все детали в горячей воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или вымойте их в посудомоечной машине.

**3** После очистки подсоедините взбиватели обратно к кронштейну.

### Хранение

**1** Шнур электропитания следует хранить в специальном отсеке, обернув его вокруг основания блока двигателя (Рис. 21).

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 22).

### Гарантия и обслуживание

#### Уникальная гарантия и обслуживание

Вы приобрели кухонный прибор из коллекции Robust, и для нас очень важно, чтобы Вы остались довольны. Мы предлагаем Вам зарегистрировать свою покупку, чтобы Вы смогли получить дополнительное обслуживание и преимущества. Зарегистрируйтесь в течение 3 месяцев с момента покупки и вы получите:

- 5 лет гарантии на продукт и 15 лет гарантии на мотор
- Свежие идеи рецептов по электронной почте
- Советы и подсказки по использованию и обслуживанию коллекции Robust
- Последние новости о коллекции Robust

Все, что необходимо сделать, — это зарегистрировать Ваш прибор на сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) или позвонить по бесплатному номеру центра поддержки покупателей Philips в своей стране (Россия 8 800 200 77 43, Украина 8-800-500-697). В случае возникновения вопросов, связанных с кухонным прибором (использование, хранение, насадки) можно проконсультироваться в службе поддержки через сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) или позвонить по телефону горячей линии. Мы вложили максимум усилий в разработку, испытания и дизайн этой высококачественной техники. Однако могут возникнуть случаи, когда

прибор будет нуждаться в ремонте. В этих случаях Вам следует обратиться в авторизованный сервис центр Philips или позвонить по бесплатному телефону горячей линии Philips в вашей стране. Наши специалисты помогут решить проблемы за максимально короткое время. После чего Вы снова сможете использовать технику Robust для приготовления домашних блюд.

### Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

#### Проблема

#### Способы решения

При нажатии кнопки запуска или кнопки включения импульсного режима прибор не включается.

Проверьте, правильно ли установлена чаша и крышка (до щелчка). Прибор начнет работать при нажатии кнопки скорости.

Неожиданная остановка электродвигателя.

Вероятно, сработала автоматическая защита от перегрева. 1). Нажмите кнопку остановки 0. Отсоедините прибор от электросети. 2). Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3). Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4). Снова включите прибор.

Насадка для теста или ножевой блок не вращаются

Убедитесь, что насадка для теста или ножевой блок правильно подсоединены к управляющему блоку. Также убедитесь, что чаша кухонного комбайна и крышка правильно установлены (до щелчка).

Проблема	Способы решения
Прибор издает много шума при использовании диска для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри, а диск царапает крышку чаши.	Диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри установлен в перевернутом положении. Установите диск таким образом, чтобы пластмассовая часть большей длины в центре диска была направлена вверх.
После использования прибора не удается извлечь держатель насадок, режущий блок или насадку для теста из чаши.	Освободите чашу от продуктов. Налейте в чашу 500 мл воды. Подождите минуту, затем снимите держатель насадок, режущий блок или насадку для теста.

Вопрос	Ответ
Как приготовить взбитые сливки так, чтобы они не превратились в масло?	Сливки необходимо охладить в холодильнике (при температуре 5-8 °С). Не превышайте нормы по времени взбивания и количеству продуктов, указанные в таблице руководства по эксплуатации.
Почему при взбивании теста прибор раскачивается?	Когда тесто превращается в комок, оно начинает перемещаться по чаше, что приводит к разбалансировке всего комбайна. Это не причиняет вреда прибору, однако необходимо следить за тем, чтобы комбайн не потерял устойчивость и не упал со стола или рабочей поверхности. Взбивать тесто всегда следует на скорости 1.

Вопрос	Ответ
Можно ли приготовить песочное тесто с помощью комбайна?	Да. При приготовлении песочного теста масло и яйца не должны быть охлажденными.
Почему не вращается круглая насадка для взбивания?	Возможно, в местах соединения насадки и кронштейна остались частицы продуктов с прошлого приготовления. Отсоедините насадку и очистите места соединения.
Как установить диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри?	Установите диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри таким образом, чтобы пластмассовая часть большей длины в центре диска была направлена вверх.
Почему прибор вначале работает слишком медленно?	Прибор оборудован механизмом, обеспечивающим плавный запуск. Это предотвращает разбрызгивание ингредиентов.

## Рецепты

### Пицца Сан-Даниэле (6 порций)

Ингредиенты для теста:

- 500 г пшеничной муки
- 50 мл масла
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- приблиз. 280 мл теплой воды

Начинка:

- 1 банка очищенных помидоров
- 25 мл оливкового масла
- Орегано, базилик, чеснок по вкусу



- 1/2 чайной ложки соли
- 250 г тонких ломтиков ветчины
- 250 г сыра

- 1** Нагрейте духовку до температуры 200 °С.
- 2** Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши.
- 3** Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавьте воду и масло.
- 4** Перемешивайте в течение 1 минуты.
- 5** Оставьте тесто подниматься на 30 минут.
- 6** Раскатайте тесто до толщины примерно 3 мм и выложите на противень.
- 7** Измельчите сыр с помощью диска для шинковки (см. главу “Использование прибора” в разделе “Диски”).
- 8** Нарежьте помидоры с помощью ножевого блока и перемешайте с оливковым маслом, орегано, базиликом, чесноком и солью (см. главу “Использование прибора” в разделе “Ножевой блок”).
- 9** Распределите томатный соус равномерно по тесту, положите ломтики ветчины и посыпьте тертым сыром.
- 10** Поместите пиццу в духовку. Выпекайте 25 минут при температуре 200 °С.

Пицца будет готова, когда сыр расплавится и появится золотистая корочка.

### Пита

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 2 чайных ложки соли
- 2 чайных ложки сахара
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 700 мл теплой воды
- Розмарин, фенхель, тмин, орегано, семена кунжута по вкусу

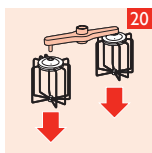
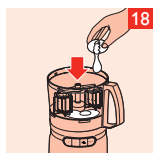
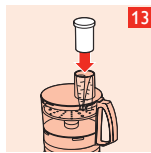
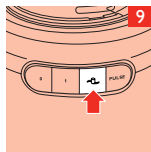
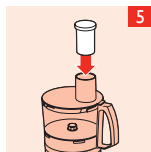
- 1** Нагрейте духовку до температуры 220 °С.
- 2** Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши.
- 3** Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавьте воды.
- 4** Перемешивайте ингредиенты на высокой скорости в течение 30 секунд (Рис. 9).

**5** Удалите тесто из чаши кухонного комбайна. Придайте тесту форму шара. Накройте тесто полотенцем и оставьте его подниматься примерно на полтора часа.

**6** Аккуратно замесите тесто и придайте ему форму длинного рулета. Разрежьте его на 24 части. Из каждого кусочка сделайте круглую лепешку.

**7** Выпекайте лепешки в течение 3 минут при температуре 220°С, пока выпечка не подрумянится. Затем переверните лепешки и выпекайте еще в течение двух минут.

*Примечание: Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.*







[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

4203.064.5645.2