

## 1 Importante

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

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

### Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

### Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora, el tamiz giratorio o cualquier otra pieza están dañados o tienen grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Tenga cuidado al vaciar el recipiente y al coger o limpiar los discos, las unidades de cuchillas y el tamiz de la licuadora. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

### Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o las tapas. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición **0** o de apagado.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Espera siempre a que las piezas móviles se paren y, a continuación, apague y desenchufe el aparato antes de abrir la tapa y tocar ninguna pieza que se mueva durante el uso.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Antes de usar el aparato por primera vez, límpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza de este manual.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomienda específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No exceda la indicación de nivel máximo del recipiente o la jarra. Sigas las cantidades, tiempos de procesamiento y velocidades indicadas en el manual de usuario.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (80°C o menos) antes de procesarlos.
- Deje siempre que el aparato se enfrie a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- Nivel de ruido:** Lc = 86 dB [A]

### Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Reciclaje

Este producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar. Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC: Nunca deseche el producto con la basura normal del hogar. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## 2 Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato y sus accesorios por primera vez, límpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

### Para obtener más consejos útiles y recetas básicas en línea:

- Visite [www.philips.com](http://www.philips.com).
- Haga clic en el botón de búsqueda  de la página de inicio.

- Introduzca el nombre del producto "HR7776, HR7777 o HR7778" en el cuadro de búsqueda.
- Búsque o descargue la información que necesita de los resultados de la búsqueda.

## 3 Descripción general (figura 1)

① Empujador del robot de cocina	⑳ Jarra de la minipicadora
② Tapa del recipiente del robot de cocina	㉑ Junta
③ Unidad de cuchillas	㉒ Unidad de cuchillas desmontable para la minipicadora o batidora
④ Eje motor	㉓ Empujador de la licuadora maxi
⑤ Recipiente del robot de cocina	㉔ Tapa de la licuadora maxi
⑥ Unidad motora	㉕ Filtro de la licuadora maxi
⑦ Accesorio para amasar	㉖ Recipiente de la licuadora maxi
⑧ Varilla ovalada doble	㉗ Unidad base del recipiente de la licuadora maxi
⑨ Disco reversible para cortar en tiras	㉘ Vaso medidor
⑩ Disco ajustable para cortar en rodajas	㉙ Tapa de la batidora
⑪ Disco para cortar en juliana (solo modelo HR7778)	㉚ Junta
⑫ Disco para rallar (solo modelo HR7778)	㉛ Unidad de cuchillas desmontable de la batidora o minipicadora
⑬ Disco para patatas fritas (solo modelo HR7778)	㉜ Tapa de la bandeja
⑭ Cono del exprimidor	㉝ Bandeja de almacenamiento
⑮ Tamiz del exprimidor	㉞ Espátula
⑯ Empujador de la minipicadora	㉟ Cepillo de limpieza
⑰ Tapa de la minipicadora	
⑱ Filtro de la minipicadora	
⑲ Base de la minipicadora	

## 4 Robot de cocina

### Montaje general

Antes de utilizar o montar los accesorios, asegúrese de montarlos según las fig. de la 2 a la 10.

- Gire el recipiente a la derecha hasta que oiga un clic para fijarlo en la unidad motora.
- Monte el accesorio o el accesorio equipado con el eje en el recipiente.
- Ponga los ingredientes en el recipiente.
  - En el caso del exprimidor, presione los cítricos sobre el cono y vaya al paso 5.
- Ponga la tapa en el recipiente y gire la tapa a la derecha hasta que oiga un clic para fijarla. Coloque el empujador en el orificio de entrada.
  - En el caso de los discos y la minipicadora, ponga los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador.
- Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- Consulte la cantidad de ingredientes recomendada y el ajuste en la tabla 16. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- Después del uso, gire el botón hasta la posición **OFF** y, a continuación, desenchufe el aparato.

### Unidad de cuchillas

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 2. Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré. También lo puede utilizar para mezclar masas ligeras.

Para retirar la comida adherida a la cuchilla o el interior del recipiente, utilice una espátula para eliminar el sobrante después de apagar el aparato.

### Nota

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

## Accesorio para amasar

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 3. Gire el botón hasta la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste de amasar  para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la masa esté formada.

### Consejo

- Si utiliza harina con alto contenido en gluten, utilice 60 g de agua por cada 100 g de harina y amase a una velocidad de 9-12 durante 1.5 minutos (tiempo máximo).
- El botón de reajuste para amasar  dispone de un temporizador de parada automática para proteger el aparato frente a un uso excesivo.
- El botón de preajuste para amasar  consta además de un período de autoenfriamiento que tiene lugar después de cada ciclo de procesado. Durante este período, el botón parpadea y la función no se puede activar.

### Varilla ovalada doble

- ! Advertencia**
- No utilice la varilla ovalada doble para mezclar masas ligeras que contengan mantequilla o margarina. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 4. Gire el botón a la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste de montar/batir  para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la nata o las claras estén totalmente listas. Puede utilizar la varilla ovalada doble para batir claras y montar nata.

### Consejo

- El botón para montar/batir  dispone de un temporizador de parada automática para proteger el aparato frente a un uso excesivo.

### Discos

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

Nombre	Propósito
Disco reversible para cortar en tiras	Para cortar los ingredientes en tiras finas o gruesas con los laterales reversibles
Disco ajustable para cortar en rodajas	Para cortar los ingredientes en rodajas con el grosor que seleccione
Disco para cortar en juliana (solo modelo HR7778)	Para cortar los ingredientes en tiras finas
Disco para rallar (solo modelo HR7778)	Para cortar los ingredientes en trozos más pequeños
Disco para patatas fritas (solo modelo HR7778)	Para cortar los ingredientes en tiras gruesas

### Precaución

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

### Nota

- Compruebe siempre el tamiz antes de usarla. No utilice la licuadora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.
- Antes de procesar los ingredientes, extraiga todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Extraiga todas las cáscaras de piñas, melones, etc.
- Al cerrar la tapa del recipiente de la licuadora, oirá un clic.

### Nota

### Batidora

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 10. Para picar hielo, gire el botón a la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo . Pulse el botón otra vez para parar.

### Exprimidor

### Nota

- Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente. Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídilos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando la jarra de la licuadora.
- Para dejar de picar hielo, gire el botón a la posición OFF y, a continuación, pulse el botón otra vez para parar.

## 5 Limpieza

### Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

### Precaución

### Nota

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado cuando limpia la unidad de cuchillas del robot de cocina, la unidad de cuchillas de la batidora y los discos.

### 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

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

## 6 Almacenamiento

### 1 Introduzca el cable en el compartimento incorporado para guardarla (Fig. 12).

### 2 Guarde el aparato en un lugar seco.

### 3 (Para los modelos HR7776 y HR7777) Coloque los accesorios pequeños en el recipiente del robot de cocina (Fig. 13).

### 4 (Para el modelo HR7778) Coloque el accesorio para amasar, la unidad de cuchillas, la varilla ovalada doble, la espátula y los discos en la bandeja de almacenamiento de accesorios (Fig. 14).

## 7 Garantía y servicio

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

## 1 Importante

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

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

### Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxágue em água corrente.

### Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de protecção, o coador rotativo ou quaisquer outras peças estiverem danificadas ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.
- Tenha cuidado quando esvaziar a taça e manusear ou limpar os discos, as lâminas e o coador da centrifugadora. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- Tenha cuidado se for vertido um líquido quente para o robot ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

### Atenção

- Nunca desligue o aparelho, rodando o copo misturador, a taça ou as suas tampas. Desligue sempre o aparelho rodando o selector da velocidade para 0 ou OFF.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Aguarde até as peças em movimento pararem e, em seguida, desligue e retire a ficha do aparelho da tomada antes de abrir a tampa e alcançar qualquer uma das peças em movimento que estão em utilização.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de montar, desmontar, limpar e mudar os acessórios, e antes de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.

- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas neste manual.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça ou no copo. Siga as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade conforme indicado no manual do utilizador.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (<80 °C) antes de os processar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- Nível de ruído:** Lc = 86 dB [A]

### Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados. Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE: Nunca elimine o seu produto com o lixo doméstico comum. Informe-se acerca das regras de recolha selectiva local para produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

## 2 Antes da primeira utilização

### Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2.

As lâminas podem ser utilizadas para picar, misturar, liquidificar ou reduzir a puré. Também pode utilizá-las para misturar e liquidificar massas para bolo. Para remover os alimentos que aderem à lâmina ou ao interior da taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.

### Notas

- Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombos.
- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e formam grumos.

### Visão geral (Fig. 1)

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ① | Calcador do robot de cozinha              | ⑳ | Copo da mini-picadora                                   |
| ② | Tampa da taça do robot de cozinha         | ㉑ | Anel vedante  |
| ③ | Lâminas                                   | ㉒ | Lâminas amovíveis para mini-picadora ou liquidificadora |
| ④ | Veio motriz                               | ㉓ | Calcador da centrifugadora maxi                         |
| ⑤ | Taça do robot de cozinha                  | ㉔ | Tampa da centrifugadora maxi                            |
| ⑥ | Motor                                     | ㉕ | Filtro da centrifugadora maxi                           |
| ⑦ | Acessório para amassar                    | ㉖ | Taça da centrifugadora maxi                             |
| ⑧ | Varas de bater duplas                     | ㉗ | Lâminas da taça da centrifugadora maxi                  |
| ⑨ | Disco para cortar reversível              | ㉘ | Copo medidor  |
| ⑩ | Disco para fatiar ajustável               | ㉙ | Tampa da liquidificadora                                |
| ⑪ | Disco para juliana (apenas HR7778)        | ㉚ | Copo misturador   |
| ⑫ | Disco para granular (apenas HR7778)       | ㉛ | Anel vedante  |
| ⑬ | Disco para batatas fritas (apenas HR7778) | ㉜ | Lâminas amovíveis para liquidificadora ou mini-picadora |
| ⑭ | Cone do espremedor de citrinos            | ㉝ | Tampa do tabuleiro                                      |
| ⑮ | Coador do espremedor de citrinos          | ㉞ | Tabuleiro de arrumação                                  |
| ⑯ | Calcador da mini-centrifugadora           | ㉟ | Espátula  |
| ⑰ | Tampa da mini-centrifugadora              | ㉟ | Escova de limpeza                                       |
| ⑱ | Filtro da mini-centrifugadora             |   |   |
| ⑲ | Base da mini-centrifugadora               |   |   |

## 4 Robot de cozinha

### Montagem geral

Antes de utilizar ou montar qualquer um dos acessórios, assegure-se de que segue as instruções nas fig. 2 a 10.

- Rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação no motor.
- Monte os acessórios na taça ou o acessório equipado com o veio.
- Coloque os ingredientes na taça.
  - Para o espremedor de citrinos, pressione os frutos sobre o cone e avance para o passo 5.
- Coloque a tampa na taça e rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação. Em seguida, introduza o pressor no tubo dos alimentos.
  - Para os discos e a mini centrifugadora, introduza os ingredientes no tubo de alimentação com o calcador.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- Verifique a quantidade recomendada de ingredientes e a regulação correcta na Tabela 16. Rode o botão para a regulação de velocidade desejada.
- Depois de utilizar, rode o botão para OFF e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

### Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2.

As lâminas podem ser utilizadas para picar, misturar, liquidificar ou reduzir a puré. Também pode utilizá-las para misturar e liquidificar massas para bolo. Para remover os alimentos que aderem à lâmina ou ao interior da taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.

### Notas

- Coloque os ingredientes no tubo de alimentos com o pressor. Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados. Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

### Espremedor citrinos

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 6.

### Notas

- Coloque o coador para o espremedor de citrinos no eixo na taça. Assegure-se de que a projeção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça. Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- Pressione os citrinos contra o cone. Interrompa a extração de sumo para remover a polpa do coador, se necessário. Quando terminar a extração do sumo ou se quiser retirar a polpa, rode o botão para OFF e retire a taça do aparelho com os acessórios ainda colocados.

### Sugestão

- Se utilizar farinha rica em glúten, para obter melhores resultados, utilize 60 g de água para cada 100 g de farinha e amasse à velocidade 9 a 12 durante 1:30 minutos (tempo máximo).
- O botão predefinido para amassar  está equipado com um temporizador de paragem automática para proteger o seu aparelho contra uma utilização excessiva.
- O botão predefinido para amassar  tem também um período de arrefecimento automático após cada ciclo de processamento. Durante este período, o botão ficará intermitente e não será possível activar a função.

### Pá p/ amassar (balão duplo)

### Aviso

- Não utilize as varas de bater duplas para preparar massas de bolo com manteiga ou margarina. Utilize a lâmina para esta finalidade..

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 4.

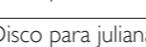
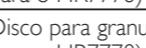
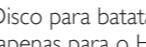
Rode o botão para a posição ON e, em seguida, prima o botão predefinido para bater/misturar  para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando as natas ou as claras estiverem totalmente prontas. Pode utilizar as varas de bater duplas para bater natas e claras em castelo.

### Sugestão

- O botão para bater/misturar  está equipado com um temporizador de paragem automática para proteger o seu aparelho contra uma utilização excessiva.

### Discos

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o disco pretendido entre os apresentados abaixo e de que este foi montado de acordo com a Fig. 5:

	Nome	Objetivo
	Disco para cortar reversível	Para ralar ingredientes em pedaços finos ou grossos com os lados reversíveis
	Disco para fatiar ajustável	Para fatiar ingredientes a uma espessura definida por si
	Disco para juliana (apenas para o HR7778)	Para cortar ingredientes em tiras finas
	Disco para granular (apenas para o HR7778)	Para granular ingredientes em pedaços pequenos/finos
	Disco para batatas fritas (apenas para o HR7778)	Para cortar ingredientes em tiras grossas.

### Notas

- Tenha cuidado ao manusear a lâmina de corte do disco. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.
- Não utilize os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentação.

### Notas

- Coloque os ingredientes no tubo de alimentos com o pressor. Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados. Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

### Liquidificadora

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 10.

Para triturar gelo, rode o botão para a posição ON e, em seguida, prima o botão predefinido para gelo . Prima o botão novamente para parar.

### Notas

- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.
- Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de montar no copo misturador.
- Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação.
- Corte previamente os ingredientes em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: quando processar um ingrediente líquido que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador; sem exceder a indicação do nível máximo.

### Mini-centrifugadora (apenas no modelo HR7777)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 7.

### Notas

- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentação.
- Não encha a taça acima da indicação do nível máximo.
- Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêssegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.

### Mini-picadora (opcional)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 8.

Pode utilizar a mini-picadora para moer grãos de café e grãos de pimenta e para picar frutos secos, ervas aromáticas, fruta desidratada, etc. Fruta desidratada, como figos, pode ser picada e utilizada como complemento para iogurtes ou para enriquecer sandes ou tostas.

Para obter resultados ainda melhores no processamento de figos secos, processe no máximo 60 g à velocidade P durante 7 segundos.