



**PHILIPS**

HR7510 HR7520  
HR7530

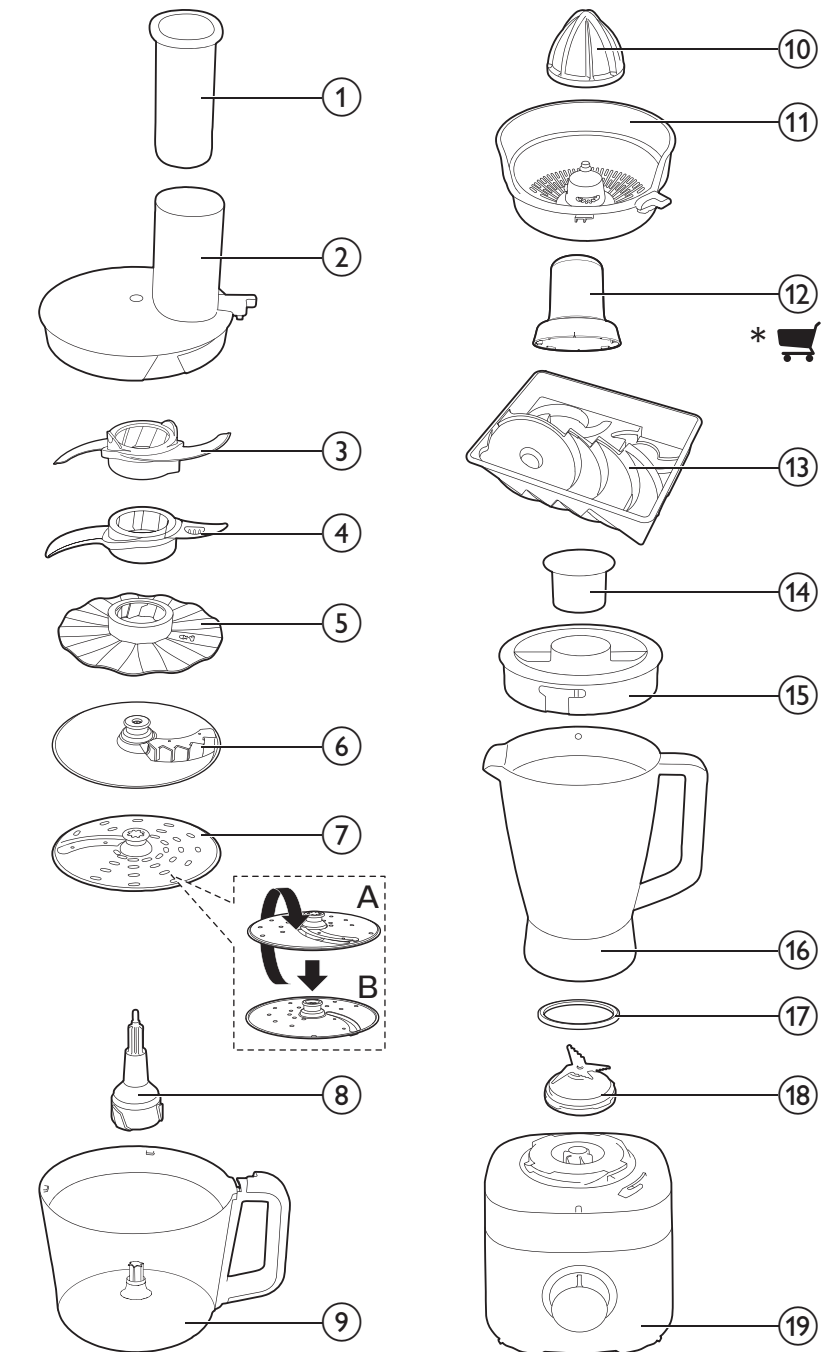


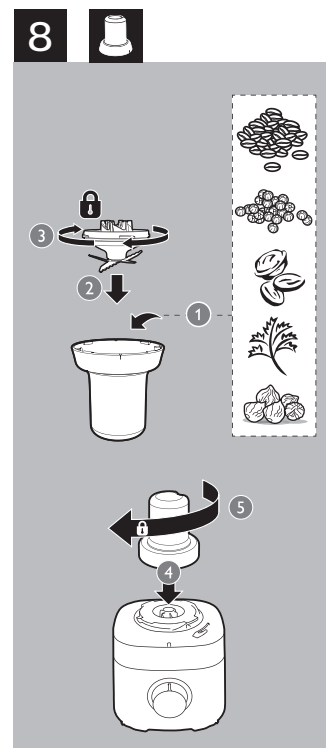
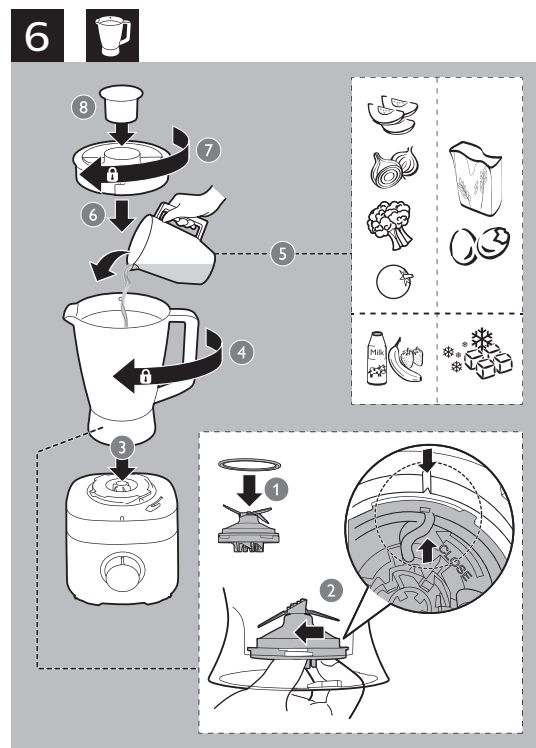
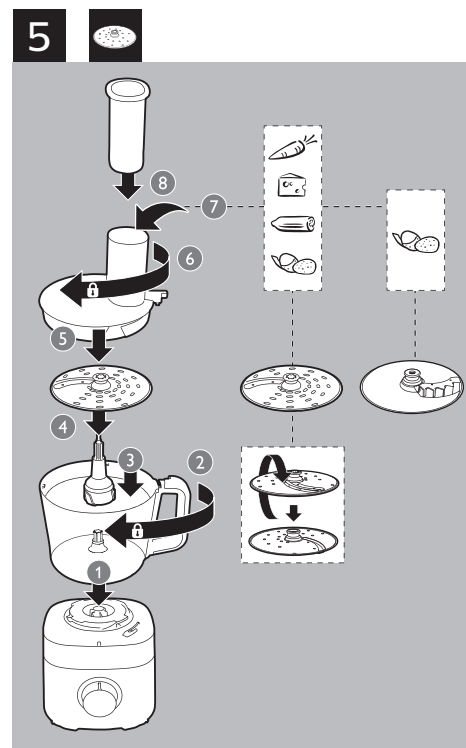
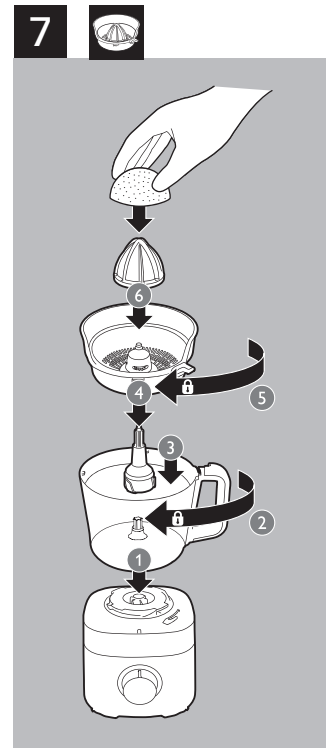
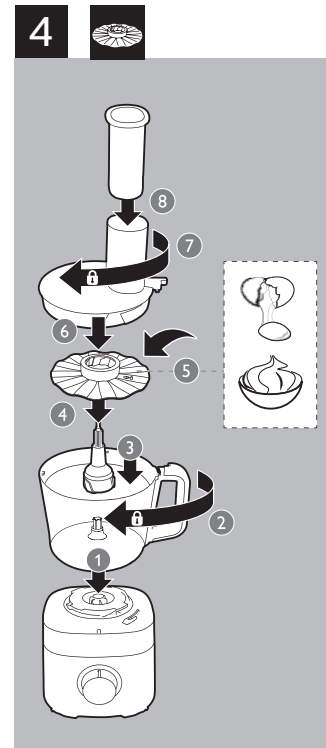
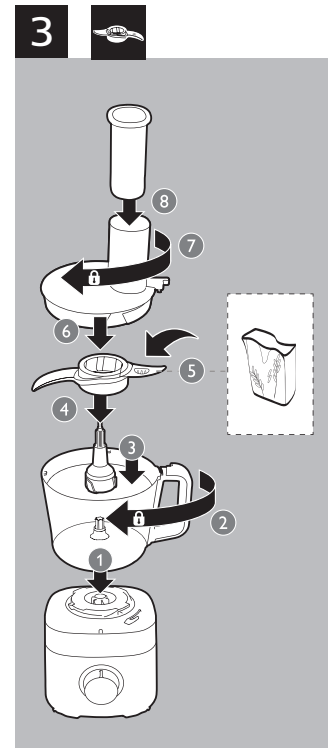
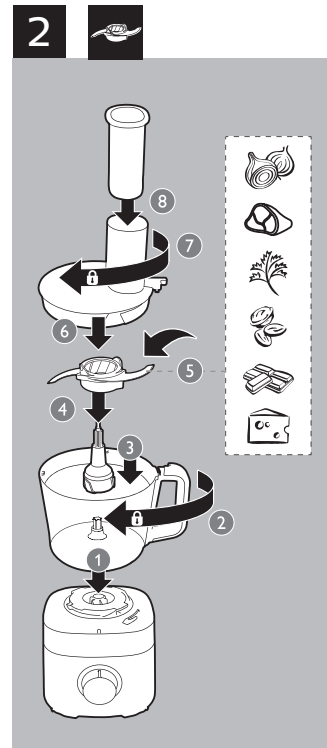
EN	User manual	7	LV	Lietotāja rokasgrāmata	65
BG	Ръководство за потребителя	14	PL	Instrukcja obsługi	72
CS	Příručka pro uživatele	22	RO	Manual de utilizare	80
ET	Kasutusjuhend	29	RU	Руководство пользователя	87
HR	Korisnički priručnik	36	SK	Príručka uživatela	95
HU	Felhasználói kézikönyv	43	SL	Uporabniški priročnik	102
KK	Қолданушының нұсқасы	51	SR	Korisnički priručnik	109
LT	Vartotojo vadovas	58	UK	Посібник ко ристувача	116






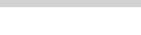




























- EN \* If you want to purchase an additional accessory, please contact Philips Consumer Care Center in your country.
- BG \* Ако искате да закупите допълнителен аксесоар, моля, свържете се с Центъра за обслужване на потребители на Philips във Вашата държава.
- CS \* Chcete-li zakoupit další příslušenství, obraťte se na Středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.
- ET \* Lisatarviku ostmise soovi korral võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega.
- HR \* Ako želite kupiti dodatni dio, obratite se centru za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi.
- HU \* Ha további tartozékot szeretne vásárolni, vegye fel a kapcsolatot a helyi Philips vevőszolgálattal.
- KK \* Қосымша керек-жаракты сатып алу үшін өз еліңізде Philips сатып алушыларына қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
- LT \* Jei norite nusipirkti papildomą priedą, susisiekite su „Philips“ klientų aptarnavimo centru savo šalyje.
- LV \* Ja vēlaties iegādāties papildu piederumus, lūdzu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.
- PL \* Jeśli chcesz zakupić dodatkowe akcesoria, skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips.
- RO \* Dacă dorești să achiziționezi un accesoriu suplimentar, te rugăm să contactezi centrul de asistență pentru clienți Philips din țara ta.
- RU \* Если вы хотите приобрести дополнительный аксессуар, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.
- SK \* Ak chcete zakúpiť dodatočné príslušenstvo, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.
- SL \* Če želite kupiti več dodatne opreme, se obrnite na Philipsov oddelek za pomoč uporabnikom v svoji državi.
- SR \* Ako želite da kupite dodatni deo, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.
- UK \* Якщо Ви бажаєте придбати додатковий аксесоар, звертайтеся до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

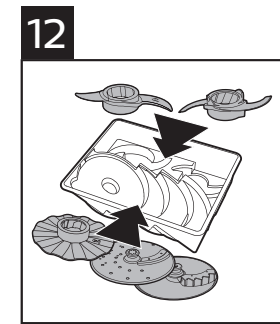
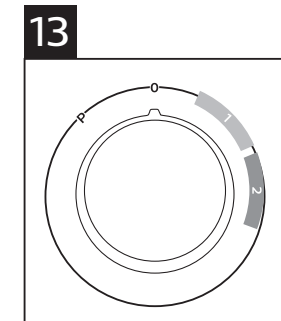
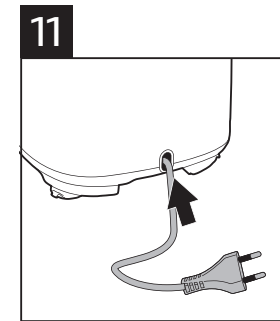
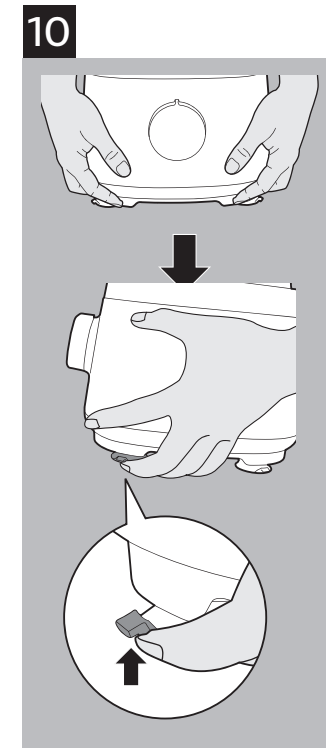
1





















**9**

		 (MAX)	 (MAX)	
		5 x 1 sec	500 g	P
		5 x 1 sec	500 g	P/2
		30 sec	50 g	P
		60 sec	250 g	2
		45 sec	250 g	2
		30 sec	200 g	2
		2-3 min	500 g 280 ml Oil 50 g	1
		60-180 sec	350 ml	1
		60-180 sec	4 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	2 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	500 g	1
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		1 min	1 L	2
		P x 9	6 x * 400 g	P
		2 min	600 ml	2
		2 min	500 g	1
* 		5 sec	25 g	2



**14**

							
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✗	✗	✓		✓	✓	✓

# 1 Important

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

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

## Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

## Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a

service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Let hot ingredients cool down (<60°C) before processing them.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

### Caution

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or its lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running,

then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Always let the appliance cool down to room

- temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

---

## Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

---

## Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).



Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

## 2 Overview (Fig. 1)

- ① Food processor pusher
- ② Food processor bowl lid
- ③ Blade unit
- ④ Kneading accessory
- ⑤ Emulsifying disc
- ⑥ French fried disc (HR7530 only)
- ⑦ Double-sided disc

A: For fine slicing

B: For fine shredding

- ⑧ Drive shaft
- ⑨ Food processor bowl
- ⑩ Citrus press cone
- ⑪ Citrus press sieve
- ⑫ Mill (HR7520 / HR7530 only)
- ⑬ Storage tray (HR7530 only)
- ⑭ Measuring cup for blender
- ⑮ Blender lid
- ⑯ Blender jar
- ⑰ Seal ring
- ⑱ Detachable blade unit for blender/mill (HR7520 / HR7530 only)
- ⑲ Motor unit with control knob

## 3 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:

- 1 Go to [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Click the search button  on the homepage.
- 3 Type your product number HR7510/HR7520/HR7530 in the search box.
- 4 Find or download the information you need from the searching result.
- 5 For inspiring recipes, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

Your food processor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use.

In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.

To reset the appliance, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to 0 position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

## 4 Use your food processor

### General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 8.

- 1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- 2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl.
- 4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
  - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.
- 5 Connect the power plug to the power supply.
- 6 Check the advised ingredient quantity and setting in Fig. 9. Turn the knob to the desired speed setting.

- 7 After use, turn the knob to 0, and then unplug the appliance.

### Color matching speed guide

For perfect results every time, match the accessory color to the same speed color near the knob area.

Use speed 1 to whip cream, beat eggs, make pastries and bread doughs. Use speed 2 to chop onions, mince meat, make smoothies and more (Refer to Fig.9 for details).

Color	Optimized speed
Light orange	Speed 1
Deep orange	Speed 2

### Blade unit (Speed 2)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.

You can use the blade unit to chop, mix, mince, crumble or puree ingredients.

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

Usage/ Application	Purpose
Mincing meat/ fish	Meat balls, fish cake, burger
Chopping onion/herb	Salsa, pesto or for garnishing
Crumbing nuts or chocolates	Toppings or garnishing for salads, bread, puddings
Pureeing nuts	Almond or peanut butter paste

Usage/ Application	Purpose
Mashing potatoes	Make potato mesh
Mixing and beating	Mixing cake batters

### Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

## Kneading accessory (Speed 1)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

Turn the knob to speed 1 to start. Turn the knob to speed 0 to stop when the dough is formed.


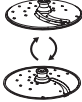

You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

### Caution

- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 500 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

## Discs (Speed 1)

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To whip, whisk, and emulsify ingredients (e.g. mayonnaise, Hollandaise sauce, and whipped cream.)
	Double-sided disc	Shred and grate ingredients (e.g. cheese, carrot, chocolate etc.) with one side and slice ingredients with the other side (e.g. potato, carrots etc.)
	French fried disc	To cut ingredients into thick strips.

### Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

### Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- When you find a small piece of ingredient left, you can use it for other dishes.

## Blender (Speed 2)



Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

### Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

### Tip

- For dry grinding use cases, e.g. make coffee bean powder, use the mill accessory (CP0998) for best results.

## Citrus press (Speed 1)



Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 7.

You can use the citrus press for fast and easy juicing of your citrus fruits such as orange, lemon and grapefruit.

### Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to speed 0 and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.
- Do not exert too much pressure on the cone when you press citrus fruits on it

## Mill (Speed 2) (HR7520 / HR7530 only)



Before you start, make sure that you assemble according to Fig.8.

You can use the mill to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried Turkey figs, use max of 25 g at speed **P** for 5 seconds.



## 5 Cleaning

### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.

### Caution

- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

## 6 Storage

- 1 Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 11).
- 2 Store the product in a dry place.
- 3 Put the small accessories in the storage tray (Fig. 12).

### Caution

- Carefully handle the blades and discs during storage. Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.

## 7 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

# 1 Важно

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате напълно от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Опасност

- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

## Предупреждение

- Никога не натискайте продуктите в улея за подаване с пръсти или предмети, докато уредът работи. Използвайте само тласкача.
- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- За да избегнете евентуална опасност, никога не свързвайте този уред към таймерен ключ.

- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът, предпазващият капак или други компоненти са повредени или имат видими пукнатини.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират евентуалните опасности.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Ако по стените на купата или каната на пасатора полепнат продукти, изключете уреда и извадете щепсела от

контакта. След това използвайте лопатка (не е предоставена), за да премахнете храната от стената.

- Бъдете внимателни, когато изпразвате купата, използвате или почиствате дисковете, режещия блок и ситото на сокоизстисквачката. Режещите ръбове са много остри.
- Не докосвайте остриетата, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстраните продуктите, които са ги блокирали.
- Оставете топлите продукти да се охладят (<math>< 60^{\circ}\text{C}</math>) преди обработката им.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в кухненския робот или пасатора, тъй като поради изпаренията може ненадейно да пръсне течност навън.
- Този уред е предназначен само за битови цели.

## Внимание

- За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога да се свързва към външен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от електроснабдяването.
- Никога не изключвайте уреда чрез завъртане на каната на пасатора, купата или капака ѝ. Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на селектора за скорост на 0.
- Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- Винаги изчаквайте движещите части да спрат движението си, след което изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да отворите капака и да докосвате която и да е от частите, които се движат, когато уредът е в употреба.
- Винаги изключвайте уреда от бутона и от

- захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване и смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Вижте инструкциите и таблицата за почистване, предоставени в това ръководството за потребителя.
  - Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
  - Не превишавайте максималното ниво, показано на купата или каната. Следвайте количествата и времената за обработка, посочени

в ръководството за потребителя.

- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.
- Някои продукти, например моркови, може да предизвикат обезцветяване на повърхността на частите. Това не вреди на частите. След известно време оцветяването обикновено изчезва.
- Ниво на шума:  
Lc = 87 dB [A]

---

## Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитни полета (EMF).

---

## Рециклиране

Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/EC).



Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.


## 2 Преглед (фиг. 1)

- ① Тласкач на кухненския робот
- ② Капак на купата на кухненския робот
- ③ Режещ блок
- ④ Приставка за месене
- ⑤ Диск за емулгиране
- ⑥ Диск за картофи за пържене (само за HR7530)
- ⑦ Двустранен диск  
А: За фино нарязване  
В: За фино настъргване
- ⑧ Задвижваща ос
- ⑨ Купа на кухненския робот
- ⑩ Конус на цитрус пресата
- ⑪ Цедка на цитрус пресата
- ⑫ Мелачка (само за HR7520/HR7530)
- ⑬ Тавичка за съхранение (само за HR7530)
- ⑭ Мерителна чашка за пасатор
- ⑮ Капак на пасатора
- ⑯ Кана на пасатора
- ⑰ Уплътняващ пръстен
- ⑱ Сменяем режещ блок за пасатор/ мелачка (само за HR7520/HR7530)
- ⑲ Задвижващ блок с регулиращ ключ

## 3 Преди първата употреба

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

За да откриете още полезни съвети и основни рецепти онлайн, можете да:

- 1 Отидете на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Кликнете бутона за търсене  на началната страница.

- 3 Въведете номера на вашия продукт HR7510/HR7520/HR7530 в полето за търсене.
- 4 Намерете или изтеглете нужната ви информация от резултатите от търсенето.
- 5 За въдъхващи рецепти посетете [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Термичен предпазител на двигателя (защита с автоматично изключване срещу претоварване)

Вашият кухненски робот е проектиран да бъде защитаван от условия на прегряване и пренапрежение по време на употреба.

В случай на претоварване той ще спре автоматично, за да предотврати повреда по двигателя.

За да нулирате уреда, следвайте стъпките, посочени долу:

- 1 Завъртете бутон в позиция 0 и изключете уреда от контакта.
- 2 Извадете част от съставките, за да намалите обработваното количество.
- 3 Оставете уреда да се охлади за 20 минути.
- 4 Включете щенсела в захранването и задайте отново желаната от вас скорост.

## 4 Използвайте своя кухненски робот

### Общ блок

Преди да използвате или сглобите някоя от приставките, уверете се, че ги сглобявате съгласно фиг. 2 до 8.

- 1 Завъртете купата в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да я закрепите към задвижващия блок.
- 2 Прикачете приставката или приставката с сържача към купата.
- 3 Сложете продуктите в купата.
- 4 Поставете капака върху купата, след което завъртете капака в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване, за да го прикрепите. Сложете тласкача в улея за подаване.
  - За дисковете поставете продуктите в улея за подаване с помощта на тласкача.
- 5 Включете щепсела в електрически контакт.
- 6 Проверете препоръчителното количество продукти и препоръчителните настройки във фиг. 9. Завъртете ключа на желаната настройка на скоростта.
- 7 След употреба завъртете ключа на 0 и след това изключете уреда от контакта.

### Бързо ръководство за цветово подравняване

За перфектни резултати всеки път съчетайте цвета на приставката със същия цвят на скоростта близо до зоната на бутона.

Използвайте "скорост 1", за разбиване на сметана, бъркане на яйца, за приготвянето на сладкарски изделия и тесто за хляб. Използвайте "скорост 2", за да режете лук, мелите месо, да правите смутита и други (вижте фиг.9 за подробности).

Цвят	Оптимизирана скорост
Светло оранжево	Скорост 1
Наситено оранжево	Скорост 2

### Режещ блок (Скорост 2)



Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2.

Можете да използвате режещия блок за кълчане, смесване, мелене, раздробяване или пасиране на съставките.

За премахване на храна, залепнала към режещия блок или към вътрешността на купата, използвайте шпатула за отстраняване на остатъците, след като изключите уреда.

Употреба/ приложение	Предназначение
Смилане на месо/риба	Кюфтета, рибен кейк, бургер
Накълцване на лук/ подправки	Салса, песто или за гарниране
Раздробяване на ядки или шоколад	Поръски и гарниране на салати, хляб, пудинги
Приготвяне на пюре от ядки	Паста от бадеми или фъстъчено масло
Мачкане на картофи	Прави картофено пюре
Смесване и разбиване	Смесване на тесто за торта

### Забележка

- Винаги слагайте режещия блок в купата, преди да започнете да сипвате продуктите.
- Не използвайте режещия блок за рязане на много твърди продукти, като кафе на зърна, индийско орехче, куркума и кубчета лед, тъй като това може да причини затъпяване на ножа.
- Не допускате уредът да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене или шоколад. В противен случай тези продукти ще се нагорещят, ще започнат да се топят и ще станат на бучки.

## Приставка за месене (Скорост 1)

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 3.

Завъртете копчето на "скорост 1", за да стартирате. Завъртете копчето на "скорост 0", за да спрете, когато тестото е оформено.

Можете да използвате приставката за месене за бързо и безпроблемно приготвяне на тесто за хляб, кифлички, сладки, курабийки, сладкиши и паста.

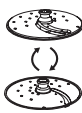
### ! Внимание

- Месете повторно само на ръка. Не се препоръчва повторно месене в купата, защото може да направи кухненския робот нестабилен.
- Не слагайте повече от 500 грама брашно наведнъж, защото кухненският робот може да стане нестабилен.

## Дискове (Скорост 1)



Преди да започнете се уверете, че сте избрали необходимия диск от следните и сте го поставили, както е показано на фиг. 4 и фиг. 5.

	Име	Предназначение
	Диск за емулгиране	За разбиване, смесване и емулгиране на съставки (напр. майонеза, сос Холандез и бита сметана.)
	Двустранен диск	Нарязвайте и настъргвайте съставки (напр. сирене, морков, шоколад и т.н.) с едната страна и режете с другата (напр. картоф, морков и т.н.)
	Диск за картофи за пържене	За да нарязвате продуктите на дебели ивици.



### Внимание

- Бъдете внимателни, когато боравите с ножа или с диск за нарязване. Режешите ръбове са много остри.
- Никога не използвайте диска за обработване на твърди продукти, като кубчета лед.
- Не натискайте прекалено силно тласкача, когато избутвате продуктите през улея за подаване.



### Забележка

- Сложете продуктите в улея за подаване с помощта на тласкача. За най-добри резултати, пълнете равномерно улея за подаване. Когато обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
- Когато откриете останало малко парче от някоя съставка, можете да го използвате за друго ястие.

## Пасатор (Скорост 2)



Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 6.

Можете да използвате пасатора за приготвяне на шейкове, сок, супи и сосове от плодове, зеленчуци и вода или други течности. Може да се използва също за приготвяне на майонеза.



### Забележка

- Не отваряйте капака, за да бръкнете с ръка или сложите нещо в каната, когато пасаторът работи.
- Винаги поставяйте уплътнителния пръстен на режешия блок, преди да монтирате режешия блок към каната на пасатора.
- За да добавите течни продукти по време на обработване, наливайте ги в каната на пасатора през отвора за подаване.
- Нарязвайте предварително продуктите на по-малки парчета, преди да ги обработвате.
- Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции продукти вместо голямо количество наведнъж.
- За да избегнете разплискване: Когато обработвате течност, която лесно се разпенва (например мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора.
- Сложете продуктите в каната на пасатора, без да превишавате обозначеното максимално ниво.



### Съвет

- За сухо смилане, например смилане на кафе на зърна, използвайте приставката за смилане (CP0998) за най-добри резултати.

## Преса за цитруси (Скорост 1)



Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 7.

Можете да използвате цитрус пресата за бързо и лесно приготвяне на сок от цитрусови плодове, като портокали, лимони и грейпфрут.





## Забележка

- Поставете цедката за цитрусовата преса върху оста в купата. Изданината на цедката трябва да се заключи в прореза на дръжката на купата. Когато цедката е наместена правилно, ще чуете щракване.
- Притиснете цитрусовия плод към конуса. Преустановете изцеждането, за да отстраните плодвата каша от цедката, ако е необходимо. Когато свършите с изцеждането или когато искате да махнете кашата, завъртете ключа на скорост 0 и свалете купата от уреда с приставките върху нея.
- Не упражнявайте прекалено голям натиск върху пресата, когато натискате цитрусовите плодове върху нея

## Мелачка (Скорост 2) (само за HR7520/HR7530)



Преди да започнете, се уверете, че сте слобили уреда, както е показано на Фиг. 8.

Може да използвате мелачката за нарязване на зърна кафе, черен пипер, ядки, билки, сушени плодове и др.

Сушените плодове, като смокини, може да се накълцат и да се използват като заливка за кисело мляко или за намазване върху филия или бисквита.

За най-добри резултати при обработка на изсушени фурни използвайте макс. 25 г на скорост P в продължение на 5 секунди.

## 5 Почистване



### Предупреждение

- Преди да преминете към почистване на уреда, извадете щепсела от контакта.



### Внимание

- Режещите ръбове са остри. Бъдете внимателни, когато почиствате режещия блок на кухненския робот, режещия блок на пасатора и дисковете.

- 1 Почистете задвижващия блок с влажна кърпа.
- 2 Почистете другите части с гореща вода (< 60°C) и малко течен препарат за миене или в съдомиялна машина.

## 6 Съхранение

- 1 Приберете захранващия кабел в отделението за съхранение на кабела (фиг. 11).
- 2 Съхранявайте уреда на сухо място.
- 3 Сложете малките принадлежности в тавичката за съхранение (Фиг. 12).



### Внимание

- Бъдете внимателни, когато боравите с ножовете и дисковете по време на съхраняване. Внимавайте режещите ръбове на ножовете и дисковете да не се допират до твърди предмети. Това може да причини затъпяването им.

## 7 Гаранция и обслужване

Ако имате проблем, нуждаете се от сервизно обслужване или информация, вижте [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Телефонният номер е посочен в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди Philips.

# 1 Důležité

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Pokud chcete využít všechny výhody podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Nebezpečí

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

## Varování

- Když je přístroj v provozu, nikdy netlačte suroviny do plnicí trubice prsty nebo nějakým předmětem. Používejte pouze pěchovač.
- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy tento přístroj nepřipojujte k časovému spínači.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel, zástrčka, ochranný kryt nebo jakákoli jeho jiná část poškozená nebo viditelně popraskaná.

- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj nesměji používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Pokud se na stěnách nádoby mixéru nebo mísy přichytí jídlo, přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky. Poté přichycené jídlo ze stěn odstraňte stěrkou (není součástí balení).
- Při vyprazdňování mísy a manipulaci s kotouči,

nožovou jednotkou a sítkem odšťavňovače nebo jejich čištění dbejte zvýšené opatrnosti.

Řezací hrany jsou velmi ostré.

- Nedotýkejte se nožů, zejména dokud je přístroj připojen k napájecí síti. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Než začnete zpracovávat horké ingredience, vyčkejte, než trochu vychladnou (<60 °C).
- Při nalévání horkých tekutin do kuchyňského robota nebo mixéru buďte opatrní, může nečekaně vystříknout.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

### Upozornění

- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externímu spínacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který

je pravidelně zapínán a vypínán.

- Nevypínejte přístroj tím, že otočíte nádobou mixéru, mísou nebo víkem. Přístroj vždy vypínejte tak, že volič rychlosti otočíte do pozice 0.
- Po použití přístroj ihned odpojte od elektrické sítě.
- Vždy počkejte, než se zastaví pohybující se součásti, poté přístroj vypněte a odpojte od napájení, teprve poté otevřete víčko a sahejte do součástí, které se při používání pohybují.
- Pokud přístroj necháváte bez dohledu, hodláte ho sestavit, rozebrat nebo čistit, vyměňujete příslušenství nebo se přibližujete k součástem, které se během použití pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Vyhledejte si pokyny a tabulku k čištění uvedené v této příručce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly

od jiných výrobců, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.

- Nikdy nepřekračujte maximální množství vyznačené na míse nebo na nádobě. Dodržujte pokyny týkající se množství, doby zpracování a rychlosti uvedené v uživatelské příručce.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.
- Některé suroviny mohou způsobit změnu barvy povrchu jednotlivých částí. Tato skutečnost nemá negativní vliv na funkčnost. Barevné změny obvykle po čase samy zmizí.
- Hladina hluku:  
Lc = 87 dB [A].

## Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP).

## Recyklace

Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).



Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.


## 2 Přehled (obr. 1)

- ① Pěchovač kuchyňského robota
- ② Víko mísy kuchyňského robota
- ③ Nožová jednotka
- ④ Hnětací příslušenství
- ⑤ Emulgační disk
- ⑥ Kotouč na hranolky (pouze model HR7530)
- ⑦ Oboustranný disk  
A: Pro jemné krájení  
B: Pro jemné strouhání
- ⑧ Hnací hřídel
- ⑨ Mísa kuchyňského robota
- ⑩ Kužel lisu na citrusy
- ⑪ Sítko lisu na citrusy
- ⑫ Mlýnek (pouze model HR7520 / HR7530)
- ⑬ Úložná nádoba (pouze model HR7530)
- ⑭ Odměrka pro mixér
- ⑮ Víko mixéru
- ⑯ Nádoba mixéru
- ⑰ Těsnicí kroužek
- ⑱ Odnímatelná nožová jednotka pro mixér /mlýnek (pouze model HR7520 / HR7530)
- ⑲ Motorová jednotka s ovládacím knoflíkem

## 3 Před prvním použitím

Před prvním použitím přístroje a příslušenství důkladně očistěte části, které přicházejí do styku s potravinami.

Chcete-li získat praktické tipy a základní recepty, můžete:

- 1 Přejít na webové stránky [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Klikněte na tlačítko vyhledávání  na domovské stránce.
- 3 Do pole pro vyhledávání zadejte číslo svého výrobku – HR7510/HR7520/HR7530.
- 4 Ve výsledcích vyhledávání vyhledejte nebo si stáhněte potřebnou informaci.
- 5 Recepty pro inspiraci naleznete na adrese [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Tepelná ochrana motoru (ochrana automatickým zastavením proti přetížení)

Kuchyňský robot je chráněn proti přehřátí a vysokému proudu během používání.

V případě přetížení se automaticky zastaví, aby zabránil poškození motoru.

Chcete-li přístroj resetovat, postupujte podle těchto kroků:

- 1 Otočte ovladač do polohy 0 a poté přístroj odpojte ze zásuvky.
- 2 Vyjměte některé suroviny, aby se snížilo zatížení.
- 3 Nechte přístroj 20 minut vychladnout.

- 4 Zapojte zástrčku do síťové zásuvky a znovu vyberte požadovanou rychlost.

## 4 Použijte svůj kuchyňský robot.

### Sestavení přístroje

Před použitím nebo sestavením jakéhokoli příslušenství se ujistěte, že je sestavené podle obr. 2 až 8.

- 1 Místu otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí na motorovou jednotku.
- 2 Sestavte příslušenství nebo příslušenství s hřídelí na mísu.
- 3 Vložte potraviny do mísy.
- 4 Na mísu umístěte víčko a otočte jím po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že zacvaklo. Vložte pěchovač do plnicí trubice.
  - U disků vložte suroviny do plnicí trubice pomocí pěchovače.
- 5 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 6 Zkontrolujte doporučené množství surovin a nastavení dle obrázku 9. Otočte ovladačem na požadovanou rychlost.
- 7 Po použití otočte ovladač do polohy 0 a přístroj vytáhněte ze zásuvky.

### Pokyny k sladění barvy příslušenství a rychlosti

Pokud chcete pokaždé dosáhnout excelentních výsledků, použijte stejnou barvu příslušenství a rychlosti v oblasti ovladače.

Pro šlehání šlehačky, vajec, přípravu těsta na pečivo a chlebového těsta použijte rychlost 1. Rychlost 2 použijte pro krájení cibule, mletí masa a mixování smoothie (podrobnosti naleznete na obrázku 9).

Barva	Optimalizovaná rychlost
Světle oranžová	Rychlost 1
Sytě oranžová	Rychlost 2

## Nožová jednotka (rychlost 2)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2.

Nožovou jednotkou můžete sekat, míchat, mlít, drtit nebo mixovat jednotlivé složky.

Chcete-li odstranit potraviny nalepené na noži nebo vnitřní straně mísy, použijte stěrku po vypnutí zařízení.

Použití/ aplikace	Účel
Mletí masa / ryb	Mašové kuličky, rybí koláč, burger
Sekání cibule/ bylinek	Salsa, pesto nebo obloha
Drcení ořechů nebo čokolády	Polevy nebo salátové přílohy, chleba, pudinky
Příprava pyré z ořechů	Mandlová či arašídová máslová pasta
Šťouchání brambor	Výroba bramborové kaše
Míchání a šlehání	Míchání těst na pečivo

## Poznámka

- Nožovou jednotku vložte do mísy vždy před přidáním surovin.
- 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.
- Při sekání tvrdého sýra nebo čokolády dbejte na to, aby přístroj neběžel příliš dlouho. Při delším provozu se tyto potraviny zahřívají, rozpouští a tvoří se v nich hrudky.

## Hnětací příslušenství (rychlost 1)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 3.

Otočením ovladače do polohy 1 přístroj spustíte. Když je těsto hotové, zastavte přístroj otočením ovladače do polohy 0.


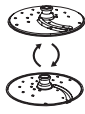

Hnětací příslušenství můžete použít pro rychlé a bezproblémové hnětení těsta na chléb, rohlíky, pečivo, sušenky, koláče a těstoviny.

## Upozornění

- Opětovné hnětení provádějte pouze ručně. Opětovné hnětení v míse není doporučeno, protože by mohlo způsobit nestabilitu robotu.
- Do robotu nevkládejte více než 500 g mouky najednou, protože by to mohlo způsobit jeho nestabilitu.

## Disky (rychlost 1)

Než začnete, ujistěte se, zda jste vybrali správný disk a sestavte jej podle obr. 4 a obr. 5.

	Jméno	Účel
	Emulgační disk	Pro šlehání a emulgaci přísad (např. pro přípravu majonézy, holandské omáčky nebo šlehačky)
	Oboustranný disk	Pro sekání a strouhání přísad jednou stranou (např. sýru, mrkve, čokolády atd.) a krájení přísad druhou stranou (např. brambor, mrkve atd.)
	Disk na výrobu hranolků	Pro krájení ingrediencí na tlusté proužky.



### Upozornění

- Při manipulaci s ostřím disku na krájení dbejte zvýšené opatrnosti. Má velice ostré čepele.
- Kotouč nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.
- Při vtlačování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na péhovač příliš velký tlak.



### Poznámka

- Suroviny posouvejte do plnicí trubice pomocí péhovače. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
- Pokud vám zbyde malé množství suroviny, můžete ji použít pro přípravu jiných pokrmů.

## Mixér (rychlost 2)



Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 6.

Mixér můžete použít k přípravě mléčných koktejlů, džusů, polévek a omáček z ovoce, zeleniny a vody nebo jiných tekutin. Hodí se také k přípravě majonézy.



### Poznámka

- Za provozu nikdy neotevírejte víko a nedávejte do nádoby ruce ani žádné předměty.
- Než připevníte nožovou jednotku k nádobě mixéru, vždy na ni připevněte těsnící kroužek.
- Chcete-li během zpracování přidat tekuté suroviny, nalijte je do nádoby mixéru plnicím otvorem.
- Ingredience před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte raději menší dávky spíše než velké množství ingrediencí najednou.
- Při zpracovávání pěnivých tekutin (například mléka) nedávejte do nádoby mixéru více než 1 litr tekutiny, aby vám během zpracování nevytekla ven.
- Vložte suroviny do nádoby mixéru. Dbejte na to, aby nepřesáhly maximální povolenou hladinu.



### Upozornění

- Při suchém mletí, např. při výrobě prášku z kávových bobů, dosáhnete nejlepších výsledků při použití příslušenství pro mletí (CP0998).

## Lis na citrusy (rychlost 1)



Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 7.

Lis na citrusy můžete použít pro rychlé a snadné odšťavnění pomerančů, citrónů, grepů a dalších citrusů.

## Poznámka

- Nasadte sítko lisu na citrusy na hřidel v míse. Dbejte na to, aby výstupek sítko zapadl do otvoru v rukojeti mísy. Když sítko zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- Citrusové plody přitlačte na kužel. Dle potřeby přestaňte tlačit pro odstranění dužiny ze sítko. Pokud jste skončili s lisováním nebo chcete odstranit dužinu, otočte ovladačem do polohy rychlosti 0 a vyjměte z přístroje nádobu s příslušenstvím.
- Při vtlačování citrusů do kuželu na něj nevyvíjejte příliš velký tlak.

## Mlýnek (Rychlost 2) (pouze model HR7520 / HR7530)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je sestaven podle obr. 8.

Mlýnek lze použít k drcení kávových zrn, pepře, ořechů, bylinek, sušeného ovoce apod.

Nasekané fíky a další sušené ovoce můžete použít jako náplň do jogurtů nebo natírat na chleba či pečivo.

Nejllepších výsledků při zpracování sušených fíků dosáhnete při použití maximálně 25 g fíků, které budete zpracovávat rychlostí **P** po dobu 5 sekund.

## 5 Čištění

### Varování

- Než se budete přístroj čistit, odpojte ho ze zásuvky.

### Upozornění

- Krájecí plochy jsou velmi ostré. Při čištění nožové jednotky robota, nožové jednotky mixéru a disků budte velmi opatrní.

- 1 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 2 Ostatní části umyjte horkou vodou (< 60 °C) s trochou mycího prostředku nebo v myčce.

## 6 Ukládání

- 1 Napájecí kabel zasuňte do integrovaného úložného prostoru (obr. 11).
- 2 Výrobek uchovávejte na suchém místě.
- 3 Do úložné nádoby uložte drobné příslušenství (obr. 12).

### Upozornění

- Při ukládání disků a nožů s nimi zacházejte opatrně. Dávejte pozor, aby ostří nožů a kotoučů nepřišlo do kontaktu s tvrdými předměty. Mohlo by dojít k jejich otupení.

## 7 Záruka a servis

Pokud dochází k potížím, potřebujete servis nebo informace, přejděte na adresu [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) nebo kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo je uvedeno v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.



# 1. Tähtis

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tugiteenuse maksimaalseks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ning hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

## Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

## Hoiatus

- Ärge kunagi kasutage sõrmi ega esemeid seadme töötamise ajal koostisainete sisestamistorust alla lükkamiseks. Kasutage ainult tõukurit.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi taimerlülitiga ühendage.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik, kaitsekate või mõni muu osa on kahjustatud või neil on nähtavaid mõrasid.
- Kui toitejuhe on rikutud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta

toitejuhe vahetada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.

- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meelevõi vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kui toiduained kleepuvad mikserikannu või nõu seintele, lülitage seade välja ja eemaldage elektrivõrgust. Seejärel kasutage toiduainete anuma seintelt eemaldamiseks spaatlit (ei ole kaasas).
- Olge nõu tühjendamisel ning ketaste, lõiketerade ja mahlapressi sõela käsitlemisel ja puhastamisel ettevaatlik. Lõikeservad on väga teravad.

- Kui seade on elektrivõrku ühendatud, ärge terasid puudutage. Terad on väga teravad.
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni, ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda (< 60 °C).
- Olge ettevaatlik kuumade vee valamisel köögikombaini või kannmikserisse, sest see võib ootamatu aurutamise tõttu seadmest välja paiskuda.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

### **Ettevaatust**

- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termokaitsme tahtmatu lähtestamise tagajärjel, ei tohi seda seadet ühendada välise lülitusseadme (nt taimeri) ega vooluahelaga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Ärge kunagi lülitage seadet välja mikserikannu, nõud või nende kaant keerates. Lülitage seade

alati välja keerates kiirusevalija asendisse 0.

- Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, seejärel lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust enne, kui avate kaane ja sirutate käe kasutamise ajal liikuvate osade poole.
- Alati lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, puhastamist ja tarvikute vahetamist või kui seade on järelvalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiste ja puhastustabeliga.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate valmistatud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.

- Ärge ületage nõule või kannule märgitud maksimumkoguseid. Järgige kasutusjuhendis toodud toiduainete koguseid, töötlemisaegu kiirusi.
- Pärast iga portsjoni töötlemist laske seadmel alati toatemperatuurini jahtuda.
- Teatud koostisained, näiteks porgandid, võivad põhjustada osade pinna värvi luitumist. See ei avalda osade toimimisele negatiivset mõju. Tavaliselt luitunud värv taastub mõne aja pärast.
- Müratase:  $L_c = 87$  dB (A).

## Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele.

## Ringlussevõtt

See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).



Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

## 2 Ülevaade (joonis 1)

- ① Köögikombaini lükkur
- ② Köögikombaini nõu kaas
- ③ Lõiketera
- ④ Tainasegamiskonksud
- ⑤ Emulgeeriv ketas
- ⑥ Friikartulite ketas (ainult mudelil HR7530)
- ⑦ Kahepoolne ketas  
A: peeneks viilutamiseks  
B: Peeneksapurustamiseks
- ⑧ Juhtvõll
- ⑨ Köögikombaini segamispõlv
- ⑩ Tsitruspressi koonus
- ⑪ Tsitruspressi sõel
- ⑫ Peenestaja (ainult mudelitel HR7520 / HR7530 )
- ⑬ Hoidik (ainult mudelil HR7530)
- ⑭ Mõotenõu kannmikserile
- ⑮ Kannmikseri kaas
- ⑯ Kannmikseri kann
- ⑰ Rõngastihend
- ⑱ Eemaldatavad lõiketerad kannmikserile/peenestajale (ainult mudelitel HR7520 / HR7530 )
- ⑲ Mootorisektsioon koos juhtnupuga

## 3. Enne esimest kasutamist

Enne köögiseadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.

Veebist rohkemate kasulike nippide ja põhiliste retseptide leidmiseks tegutsege järgmiselt.

- 1 Minge veebisaidile [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Vajutage avalehel otsingunuppu

- 3 Trükkige otsingukasti tootenumber „HR7510/HR7520/HR7530“.
- 4 Tutvuge otsinguga leitud teabega või laadige see alla.
- 5 Täiendavate retseptide saamiseks külastage veebisaiti [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Mootori termokaitse (automaatseiskamise kaitse ülekoormuse korral)

Teie Philipsi köögikombain on kaitstud ülekuumenemise ja ülevoolu eest kasutamise käigus.

Ülekoormuse korral seiskub seade mootori kahjustamise ennetamiseks automaatselt.

Seadme lähtestamiseks järgige alltoodud samme.

- 1 Keerake nupp asendisse 0 ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- 2 Eemaldage osa komponentidest, et nõu ei oleks liiga täis.
- 3 Laske seadmel 20 minutit jahtuda.
- 4 Ühendage pistik taas seinakontakti ja valige uuesti soovitud kiirus.

## 4 Köögikombaini kasutamine

---

### Seadme kokkupanek

Enne tarvikute kasutamist või kokkupanekut kontrollige, et juhindute joonistest 2–8.

- 1 Keerake nõud mootori külge kinnitamiseks päripäeva, kuni kuulete klõpsatust.
- 2 Paigaldage nõu külge tarvik või võlliga varustatud tarvik.
- 3 Pange koostisained kaussi.
- 4 Asetage kaas nõu peale ja keerake kaant selle kinnitamiseks päripäeva, kuni kuulete klõpsatust. Seejärel asetage tõukur etteandeturusse.
  - Ketaste puhul lükake koostisaineid tõukuri abil sisestamisturusse.
- 5 Ühendage toitepistik elektrivõrku.
- 6 Vaadake koostisaine koguste ja seadistuse soovitusid joon. 9. Pöörake juhtnupp soovitud kiiruseseadistusele.
- 7 Pärast kasutamist keerake nupp asendisse 0 ja seejärel eemaldage pistik seinakontaktist.

---

### Kiirusjuhend värvidega

Alati täiusliku tulemuse saavutamiseks ühitage seadme ja nuppu ümbritseva ala värvid.

Kasutage 1. kiirust vahukoore valmistamiseks, munade vahustamiseks, küpsetiste ja leiva taina valmistamiseks. Kasutage 2. kiirust sibula ja liha hakkamiseks, smuutide jms valmistamiseks (täpsemaid andmeid vt joon. 9).

Värvus	Optimaalne kiirus
Heleoranž	1. kiirus
Tumeoranž	2. kiirus

## Lõiketera (2. kiirus)

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2.

Saate lõiketera kasutada koostisainete tükeldamiseks, kokkusegamiseks, hakkmiseks, peenestamiseks või püreestamiseks.

Tera või nõu seinte külge kleepuvate toiduainete eemaldamiseks kasutage pärast seadme väljalülitamist üleliigse toidu eemaldamisel spaatlit.

Kasutus/ rakedus	Funktsioon
Liha/kala hakkimine	Lihapallid, kalakotletid, hamburgerid
Sibula/ maitsetaimede hakkimine	Salsa, pesto või muu garneering
Pähklite või šokolaadi peenestamine	Salatite, leiva, pudingite kate või garneering
Pähklite püreestamine	Mandli- või maapähklivõi
Kartulipuder	Kartulipudru valmistamine
Kokkusegamine ja vahustamine	Koogitaina segamine

### Märkus

- Alati enne toiduainete nõusse lisamist pange lõiketerad kohale.
- Ärge kasutage lõiketera liiga kõvade koostisainete, nt kohvioad, kurkum, muskaatpähkel ja jääkuubikud, tükeldamiseks. See võib lõiketera nüristada.
- Ärge laske seadmel liiga kaua töötada, kui tükeldate (kõva) juustu või šokolaadi. Vastasel juhul võivad need koostisained muutuda kuumaks, hakata sulama ja minna tükkki.

## Tainasegamiskonksud (1. kiirus)

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 3.

Alustamiseks keerake nupp kiiruseeadistusele 1. Pärast taina valmistamist keerake seiskamiseks nupp kiiruseeadistusele 0.

Leiva, saiakeste, küpsetiste, küpsiste, pirukate ja pasta kiireks ja hõlpsaks sõtkumiseks võite kasutada ka tainasegamistarvikut.


### Ettevaatust

- Täiendav sõtkumine ainult käsitsi. Nõus ei soovitata täiendavalt sõtkuda, kuna köögikombain võib ebastabiilseks muutuda.
- Lisage korraga ainult 500 grammi jahu, kuna vastasel korral võib köögikombain ebastabiilseks muutuda.

Eesti keel

## Kettad (1. kiirus)

Enne alustamist veenduge, et võtate ketaste seast soovitud variandi ja paigaldate selle vastavalt joonisele 4 ja joonis 5.

	Nimetus	Funktsioon
	Emulgeeriv ketas	Koostisosade vahustamiseks, vispeldamiseks ja emulgeerimiseks (nt majonees, Hollandi kaste ja vahukoor).

	Nimetus	Funktsioon
	Kahepoolne ketas	Koostisosade ribadeks lõikamiseks ja riivimiseks (nt juust, porgand, šokolaad jne) ühe poolega ning koostisosade viilutamiseks teise poolega (nt kartul, porgand jne).
	Friikartulite ketas	Toiduainete paksudeks ribadeks lõikamiseks.



#### Ettevaatust

- Olge ketta viilutusteraga ettevaatlik. Selle serv on väga terav.
- Ärge kunagi kasutage kettast kõvade koostisainete, nagu näiteks jääkuubikud, töötlemiseks.
- Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid tõukuriga etteandektorusse vajutate.



#### Märkus

- Lükake koostisained tõukuri abil etteandektorusse. Parema tulemuse saavutamiseks täitke sisestamistoru ühtlaselt. Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühjendage kogustevahelisel ajal nõu.
- Kui väike tükk koostisainet jääb üle, saab seda teises roas kasutada.

## Kannmikser (joonis 2)



Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 6.

Kannmikseriga saate valmistada piimakokteile, mahla, suppe ja kastmeid,

kasutades neis puu- ja köögivilju ning vett või muid vedelikke. Samuti saate sellega valmistada majoneesi.



#### Märkus

- Ärge kunagi avage kaant, et oma kätt või mõnda eset kannmikseri töötamise ajal kannu panna.
- Enne lõiketera mikserikannu kinnitamist paigaldage alati rõngastihend lõiketera peale.
- Töötlemise käigus lisage vedelaid koostisaineid mikserikannu etteandetoru kaudu.
- Enne töötlemist lõigake koostisained väikesteks tükkideks.
- Selle asemel, et valmistada ühe korraga suur kogus, töödelge koostisaineid väikeste koguste kaupa.
- Mahaloksumise vältimiseks: kui töötlete vedelikku, mis läheb kergesti vahtu (nt piim), ärge valage mikserikannu vedelikku rohkem kui 1 liiter.
- Asetage koostisained mikserikannu, arvestades kannule märgitud maksimaalse koostisainete taseme märki.



#### Näpunäide

- Kuivade koostisainete peenestamiseks (nt kohviubadest pulbri valmistamine) kasutage parimate tulemuste saavutamiseks peenestaja tarvikut (CP0998).

## Tsitruspress (kiirus 1)



Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 7.

Tsitruspressi saate kasutada tsitrusviljadest, näiteks apelsinidest, sidrunitest ja greipidest kiiresti ja hõlpsasti mahla valmistamiseks.

## Märkus

- Pange tsitruspressi sõel nõus olevale võllile. Veenduge, et sõela nukk kinnituks nõu käepidemes olevasse avasse. Kui sõel on korralikult kinnitatud, kuulete klõpsu.
- Vajutage tsitrusvili vastu koonust. Peatage vajutamine, et vajadusel viljaliha sõelalt eemaldada. Kui olete vajutamise lõpetanud või soovite viljaliha eemaldada, keerake nupp kiirusele 0 ja võtke nõu koos tarvikutega seadme küljest ära.
- Tsitrusviljade pressimisel ärge rakendage koonusele liigset jõudu.

## Peenestaja (kiirus 2) (ainult mudelil HR7520 / HR7530)



Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 8.

Lõikuriga saate jahvatada kohviube, pipraterasid, pähkleid, ürte, kuivatatud puuvilju jne.

Kuivatatud puuvilju (nt viigimarju) saab hakkida ja kasutada lisanditena jogurtites või leiva või küpsise peale puistamiseks.

Kuivatatud viigimarjade puhul kasutage parima tulemuse saavutamiseks kuni 25 g marju kiirusel **P** 5 sekundit.

## 5. Puhastamine

### Hoiatus

- Enne seadme puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust.

### Ettevaatust

- Lõikeservad on teravad. Olge köögikombaini lõiketera, kannmikseri lõiketera ja ketaste puhastamisel ettevaatlik.

- 1 Puhastage mootorit niiske lapiga.
- 2 Puhastage teisi osasid pesuvahendit sisaldavas kuumas vees (< 60 °C) või nõudepesumasinas.

## 6. Hoiustamine

- 1 Lükake toitejuhe sisseehitatud juhtme hoiustamise alasse (joonis 11).
- 2 Hoidke seadet kuivas kohas.
- 3 Pange väikesed tarvikud hoidikusse (joonis 12).

### ! Ettevaatust

- Lõiketerade ja ketaste hoiundamisel tuleb olla ettevaatlik. Veenduge, et terade ja ketaste lõikeservad ei puutuks kõvade esemetega kokku. See võib põhjustada tera nüristumist.

## 7 Garantii ja hooldus

Kui vajate abi mõne probleemi lahendamisel või soovite teenindust või lisateavet, külastage veebisaiti [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) või võtke ühendust Philipsi kohaliku klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiате ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

# 1 Važno

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

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

## Opasnost

- Jedinicu motora nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

## Upozorenje

- Dok aparat radi, nikada nemojte prstima ili priborom gurati sastojke u otvor za umetanje. U tu svrhu koristite isključivo potiskivač.
- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite odgovara li napon naznačen na donjem dijelu aparata naponu lokalne električne mreže.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je kabel za napajanje, utikač, zaštitni poklopac ili neki drugi dio oštećen ili ako su na njemu vidljive napukline.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Djeca ne smiju koristiti aparat. Aparat i njegov kabel držite izvan doseg djece.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ako se hrana zalijepi za stjenku vrča ili zdjele blendera, isključite i iskopčajte aparat. Zatim lopaticom (nije priložena) uklonite hranu sa stjenke.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja zdjele te upotrebe/čišćenja diskova, jedinica s noževima i sita sokovnika. Rubovi rezača vrlo su oštri.



- Nemojte dodirivati rezače, naročito dok je aparat ukopčan. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
- Vruće sastojke prije obrade ostavite da se ohlade (< 60 °C).
- Budite pažljivi prilikom ulijevanja vruće tekućine u aparat za obradu hrane ili blender jer bi mogla prskati uslijed iznenadnog stvaranja pare.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.

### **Pažnja**

- Kako biste izbjegli potencijalno opasne situacije nastale nehotičnim ponovnim postavljanjem toplinskog osigurača, aparat nikada nemojte spajati na vanjski uređaj za prebacivanje napona, kao što je mjerač vremena, niti na strujni krug koji se programirano uključuje i isključuje.
- Aparat nikada nemojte isključivati okretanjem vrča blendera, zdjele ili njezinog poklopcu. Aparat

obavezno isključite okretanjem gumba za odabir brzine na 0.

- Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.
- Prije nego što otvorite poklopac i posegnete u neki od dijelova koji se pomiču tijekom rada aparata obavezno pričekajte da se pomični dijelovi zaustave, zatim isključite i iskopčajte aparat.
- Aparat obavezno isključite i iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja, promjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se u radu okreću.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute i tablicu za čišćenje dane u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte koristiti nastavke ili dijelove drugih proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.

- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na zdjeli ili vrču. Pratite količine, vrijeme obrade i brzinu naznačenu u korisničkom priručniku.
- Nakon obrade svake skupine sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Neki sastojci, kao što su mrkve, mogu obojati površinu dijelova aparata. To nema negativan učinak na dijelove. Boja obično nestaje nakon nekog vremena.
- Razina buke:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF).

## Recikliranje

Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).



Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.


## 2 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskivač aparata za obradu hrane
- ② Poklopac zdjele dodatka za obradu hrane
- ③ Jedinica s rezačima
- ④ Dodatak za miješanje tijesta
- ⑤ Disk za emulzije
- ⑥ Disk za krumpiriće (samo HR7530)
- ⑦ Dvostrani disk
  - A: Za sitno sjeckanje
  - B: Za sitno ribanje
- ⑧ Pogonska osovina
- ⑨ Zdjela aparata za obradu hrane
- ⑩ Stožac cjediljke za agrume
- ⑪ Sito cjediljke za agrume
- ⑫ Mlinac (samo HR7520/HR7530)
- ⑬ Podložak za odlaganje (samo HR7530)
- ⑭ Mjerna posuda za blender
- ⑮ Poklopac blendera
- ⑯ Vrč blendera
- ⑰ Brtveni prsten
- ⑱ Odvojiva jedinica s rezačima za blender/mlinac (samo HR7520/HR7530)
- ⑲ Jedinica motora s regulatorom

## 3 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe kuhinjskog aparata i dodatne opreme temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.

Dodatne savjete i osnovne recepte možete pronaći na mreži:

- 1 Posjetite [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Pritisnite gumb za pretraživanje  na početnoj stranici.
- 3 U okvir za pretraživanje upišite broj proizvoda HR7510/HR7520/HR7530.
- 4 Pronađite ili preuzmite tražene informacije iz rezultata za pretraživanje.

- 5 Recepte koji će vas nadahnuti potražite na web-stranici [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Toplinska zaštita motora (zaštita s automatskim zaustavljanjem u slučaju preopterećenja)

Aparat za obradu hrane dizajniran je za zaštitu od pregrijavanja i prejake struje tijekom uporabe.

U slučaju preopterećenja automatski će se zaustaviti kako bi se spriječilo oštećenje motora.

Za ponovno postavljanje aparata slijedite korake u nastavku:

- 1 Okrenite regulator na položaj 0 i zatim iskopčajte aparat.
- 2 Izvadite dio sastojaka kao biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se hladi 20 minuta.
- 4 Utikač umetnite u utičnicu i ponovno odaberite željenu brzinu.

## 4 Uporaba aparata za obradu hrane

---

### Osnovno sastavljanje

Prije uporabe ili sastavljanja nekog od dodataka pratite upute za postavljanje na slikama 2 do 8.

- 1 Okrećite zdjelu u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak s osovinom na zdjelu.

- 3 Sastojke stavite u zdjelu.
- 4 Stavite poklopac na zdjelu i okrećite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete "klik" kako biste ga fiksirali. Zatim stavite potiskivač u otvor za umetanje.
  - Za diskove, sastojke stavite u otvor za umetanje s pomoću potiskivača.
- 5 Utikač umetnite u utičnicu.
- 6 Provjerite preporučene količine sastojaka i postavku na slici 9. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon uporabe okrenite regulator u položaj 0, a zatim iskopčajte aparat.

---

## Vodič za usklađivanje boja i brzina

Kako biste svaki put postigli savršene rezultate, boju dodatka uskladite s istom bojom brzine blizu područja regulatora.

Brzinu 1 upotrebljavajte za tučenje vrhnja, mućenje jaja, pripremu tijesta za peciva i kruh. Brzinu 2 upotrebljavajte za sjeckanje luka, mljevenje mesa, pripremu smoothija i još mnogo toga (pojednosti potražite na slici 9).

Boja	Optimizirana brzina
Svijetlonarančasta	Brzina 1
Tamnonarančasta	Brzina 2

---

## Jedinica s rezačima (brzina 2)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2.

Jedinicu s rezačima možete upotrebljavati za sjeckanje, miješanje, mljevenje, mrvljenje ili pasiranje.

Kako biste uklonili hranu koja se zalijepi za oštrice ili za unutrašnjost zdjele, lopaticom uklonite višak nakon što isključite aparat.

Uporaba/primjena	Namjena
Mljevenje mesa/ ribe	Ćufte, riblji popečci, burger
Sjeckanje luka / začinskog bilja	Umak od rajčice, pesto ili za ukrašavanje
Mrvljenje orašastih plodova ili čokolade	Preljevi ili ukrasi za salate, kruh i pudinge
Gnječenje orašastih plodova	Pasta od badema ili maslac od kikirikija
Pasiranje krumpira	Pripremite pire od krumpira
Miješanje i tučenje	Miješanje smjese za kolače

### Napomena

- Jedinicu s rezačima obavezno stavite u zdjelu prije no što počnete dodavati sastojke.
- Jedinicu s rezačima nemojte koristiti za sjeckanje tvrdih sastojaka kao što su kava u zrnju, kurkuma, muškatni oraščići i kocke leda jer se oštrica može istupiti.
- Prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade pazite da aparat ne radi predugo. U suprotnom će se ti sastojci jako zagrijati, početak će se topiti i stvorit će se grudice.

## Dodatak za miješenje (brzina 1)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 3.

Regulator okrenite na brzinu 1 kako biste započeli. Okrenite regulator na brzinu 0 za zaustavljanje kad se tijesto formira.


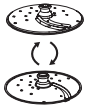

Dodatak za miješenje tijesta možete upotrebljavati za brzo i jednostavno miješenje tijesta za kruh, kiflice, peciva, kekse, pite i tjesteninu.

### Pažnja

- Ponovo miješite isključivo rukama. Ponovno miješenje u zdjeli ne preporučuje se jer aparat za obradu hrane može učiniti nestabilnim.
- Nemojte stavljati više od 500 grama brašna odjednom jer to aparat za obradu hrane može učiniti nestabilnim.

## Diskovi (brzina 1)

Prije početka provjerite jeste li među sljedećim diskovima odabrali odgovarajući disk i postavite ga u skladu sa sl. 4 i sl. 5.

	Naziv	Namjena
	Disk za pravljenje emulzija	Za tučenje, miješanje i pravljenje emulzija od sastojaka (npr. majoneze, umaka Hollandaise i tučenog vrhnja).
	Dvostrani disk	Usitnjavajte i ribajte sastojke (npr. sir, mrkvu, čokoladu itd.) s pomoću jedne strane, a režite sastojke s pomoću druge (npr. krumpir, mrkve itd.)
	Disk za krumpiriće	Za rezanje sastojaka na debele trake.



### Pažnja

- Budite pažljivi prilikom rukovanja s rezačem diska. Njegova oštrica je vrlo oštra.
- Disk nikada nemojte koristiti za obradu tvrdih sastojaka kao što su kocke leda.
- Nemojte prejako pritiskati potiskivač prilikom potiskivanja sastojaka niz cijev za umetanje.



### Napomena

- Sastojke potiskivačem umetnite u cijev za umetanje. Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite otvor. Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obradujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.
- Zaostale komade možete upotrijebiti za druga jela.

## Blender (brzina 2)



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 6.

Blender možete upotrebljavati za pripremu mliječnih frapea, soka, juha i umaka od voća, povrća i vode ili drugih tekućina. Može se upotrebljavati i za pripremu majoneze.



### Napomena

- Nikad ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruke ili strane predmete u vrč dok blender radi.
- Prije pričvršćivanja jedinice rezača na vrč blendera obavezno montirajte brtveni prsten na jedinicu rezača.
- Kako biste dodali tekuće sastojke tijekom obrade, izlijte ih u vrč blendera kroz otvor za umetanje.
- Sastojke prije obrade izrežite na manje dijelove.
- Ako želite pripremiti velike količine, obradujte više manjih serija sastojaka umjesto jedne velike količine.
- Kako biste izbjegli proljevanje: prilikom obrade tekućih sastojaka koji se pjene (npr. mlijeko), u vrč blendera nemojte ulijevati više od 1 litre.
- Stavite sastojke u vrč blendera do oznake maksimalne razine.



### Savjet

- Za suho mljevenje, npr. kave, upotrijebite mlinac (CP0998) kako biste postigli najbolje rezultate.

## Cjediljka za agrume (brzina 1)



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 7.

Cjediljku za agrume možete koristiti za brzo i lako cijedenje agruma kao što je naranča, limun i grejp.



### Napomena

- Postavite sito cjediljke za agrume na osovinu u zdjeli. Provjerite sjeda li izbočina na situ pravilno u utor držača posude. Kada se sito pravilno fiksira, začut će se "klik".
- Agrum pritisnite na stožac. Prestanite pritiskati kako biste po potrebi uklonili pulpu sa sita. Kad završite cijedenje ili kad želite ukloniti pulpu, postavite regulator na brzinu 0 i odvojite zdjelu s nastavcima od aparata.
- Nemojte prejako pritiskati stožac prilikom cijedenja citrusa

## Mlinac (brzina 2) (samo HR7520/HR7530)



Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 8.

Mlinac možete koristiti za sjeckanje zrna kave, papra u znu, orašastih plodova, začinskog bilja, suhog voća itd.

Suho voće kao što su smokve može se isjeckati i upotrijebiti kao dodatak u jogurtu ili namaz na kruhu ili biskvitu.

Kako biste postigli najbolje rezultate u obradi suhih smokava, upotrebljavajte maksimalno 25 g pri brzini P 5 sekundi.

## 5 Čišćenje



### Upozorenje

- Prije čišćenja aparat iskopčajte iz napajanja.



### Pažnja

- Rubovi rezača su oštri. Budite pažljivi prilikom čišćenja jedinice s rezačima aparata za obradu hrane, jedinice s rezačima blendera i diskova.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom krpom.
- 2 Druge dijelove operite u vrućoj vodi (< 60°C) s malo sredstva za pranje posuda ili u perilici posuda.

## 6 Spremanje

- 1 Kabel za napajanje gurnite u ugrađeno spremište za kabel (sl. 11).
- 2 Spremite proizvod na suho mjesto.
- 3 Male nastavke stavite u podložak za spremanje (sl. 12).



### Pažnja

- Tijekom spremanja pažljivo rukujte oštricama i diskovima. Pazite da oštrice rezača i diskova ne dodu u dodir s tvrdim predmetima. To može istupiti rezače.

## 7 Jamstvo i servis

Imate li problem ili su vam potrebni servis ili informacije, posjetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u međunarodnom jamstvenom listu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

# 1. Fontos tudnivalók

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja termékét az alábbi oldalon: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Veszély

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

## Figyelmeztetés

- Ha működésben van a készülék, soha ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal az adagolócsőbe azért, hogy az alapanyagokat benyomja. Ehhez kizárólag a nyomórudat használja.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel,

a csatlakozódugó, a védőburkolat, vagy bármilyen egyéb rész sérült vagy repedés látható rajtuk.

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Ha a turmixkehely vagy a munkatál falához étel tapad, kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót

húzza ki a fali aljzatból.

Az odatapadt ételt kenőlapát (nem tartozék) segítségével távolítsa el.

- Óvatosan ürítse ki a tálat; legyen körültekintő a tárcsák, a késegségek, és a gyümölcscentrifuga szűrőjének kezelésekor és tisztításakor. A vágóélek nagyon élesek.
- Ne nyúljon az aprítókésekhez, ha a készülék csatlakoztatva van. Az aprítókések nagyon élesek.
- Amennyiben a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból, és távolítsa el a működést akadályozó darabokat.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni (<60 °C).
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a konyhai robotgépbe, vagy a turmixgépbe, mivel az a hirtelen párolgás következtében kifuthat a készülékből.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.

### **Figyelem**

- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe

állításai miatti veszély elkerülése érdekében ne külső kapcsolóeszközön, például időkapcsolón keresztül biztosítsa a készülék tápellátását, és ne csatlakoztassa olyan áramkörre, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.

- Soha ne a turmixkehely, a munkatál vagy a fedél letékerésével kapcsolja ki a készüléket. A készülék kikapcsolásához a sebességválasztó gombot állítsa 0 pozícióba.
- Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- Mindig várja meg, amíg a forgó részek leállnak, majd kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati dugóját a fali aljzatból, mielőtt felnyitja a fedelet és hozzányúl a működés alatt mozgó részekhez.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugóját, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok összeszerelése,



szétszerelése, tisztítása és cseréje, vagy a használat közben mozgó részekhez való hozzáférés előtt.

- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. A tisztításra vonatkozó utasításokat és táblázatot a használati útmutatóban találja.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne lépje túl a tálon vagy a turmixkelyhen jelzett maximális szintet. Kövesse a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre hűl.
- Egyes hozzávalók, mint amilyen a répa, a tartozékok felületén elszíneződést okozhatnak. Ez nem befolyásolja a tartozékok

használhatóságát. Az elszíneződés kis idő múlva rendszerint eltűnik.

- Zajszint: Lc = 87 dB [A]

---

## Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak.

---

## Újrahasznosítás

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).



Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

## 2 Áttekintés (ábra 1)

- ① Konyhai robotgép - nyomórúd
- ② Konyhai robotgép - edényfedél
- ③ Késegység
- ④ Dagasztótartozék
- ⑤ Elegyítő tárcsa
- ⑥ Hasábburgonya-tárcsa (csak a HR7530 típusnál)
- ⑦ Kétoldalú tárcsa  
A: Finom szeleteléshez  
B: Finom aprításhoz
- ⑧ Meghajtótengely
- ⑨ Robotgép-munkatál
- ⑩ Citrusprés kúp
- ⑪ Citrusprés szűrő

- ⑫ Daráló (csak a HR7520/HR7530 típusnál)
- ⑬ Tárolótálca (csak a HR7530 típusnál)
- ⑭ Mérőpohár a turmixhoz
- ⑮ Turmixgép fedele
- ⑯ Turmixpohár
- ⑰ Tömítőgyűrű
- ⑱ Levehető vágókések a turmixgéphez/darálóhoz (csak a HR7520/HR7530 típusnál)
- ⑲ Motoregység kezelőgombbal

### 3 Teendők az első használat előtt

A készülék és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.

További hasznos tippek és egyszerű online receptek:

- 1 Látogasson el a [www.philips.com](http://www.philips.com) weboldalra.
- 2 Kattintson a weboldalon található keresőgombra **Q**.
- 3 Adja meg a HR7510/HR7520/HR7530 termékszámok egyikét a keresőmezőben.
- 4 Keresse meg vagy töltsse le az tudnivalókat, amelyre kíváncsi a keresési eredmények közül.
- 5 További receptekért látogasson el a [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) weboldalra.

### Motor hővédő (túlterhelés esetén történő automatikus leállítás)

A konyhai robotgép a használat közben fellépő túlmelegedés és túláram elleni védelemmel van ellátva.

Túlterhelés esetén a robotgép automatikusan leáll, hogy megakadályozza a motor meghibásodását.

Túlterhelés esetén a készülék újraindításához kövesse az alábbi lépéseket:

- 1 Fordítsa a gombot 0 pozícióba, majd húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját.
- 2 Távolítsa el a hozzávalók egy részét, hogy csökkentse a terhelést.
- 3 Várjon 20 percet, amíg lehűl a készülék.
- 4 Csatlakoztassa a hálózati csatlakozóaljzatot a tápellátáshoz, majd válassza ki a kívánt sebességet.

### 4 A konyhai robotgép használata

#### A készülék összeállítása

Mielőtt használná, vagy felszerelné bármelyik tartozékot, győződjön meg arról, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2–8.

- 1 A tálát az óramutató járásával megegyező irányba - kattanásig - forgatva rögzítheti a motoregységre.
- 2 Szerelje a tálra a tartozékot, vagy a tengellyel ellátott tartozékot.
- 3 Tegye a hozzávalókat a tálba.
- 4 Tegye a fedelet a tálra, majd rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba kattanásig forgatva. Tegye a nyomórudat az adagolócsőbe.

- A tárcsák használatakor helyezze az alapanyagokat az adagolócsőbe a nyomórúd segítségével.
- 5 Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz.
  - 6 Nézze meg a javasolt alapanyag-mennyiségeket és beállításokat a 9. táblázatban. Állítsa be a kezelőgombbal a kívánt sebességet.
  - 7 Használat után állítsa a kezelőgombot **0** módba, és húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

## Sebességi útmutató színek szerint

A tökéletes eredmény érdekében használja a kezelőgomb mellett látható színhez illő tartozékot.

Az 1-es sebességfokozatot használja tejszín- és tojáshabveréshez, nokedlihez és kenyértésztához. Az 2-es sebességfokozatot használja hagyma összevágására, hús darálására, turmixok készítéséhez és még sok minden máshoz (a részletekért lásd: 9. táblázat).

Szín	Optimális sebességfokozat
Világos narancssárga	1. fokozat
Mélynarancs	2. fokozat

## Késegység (2-es fokozat)



Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2.

Az aprítókést használhatja aprításhoz, összekeveréshez, daráláshoz, morzsoláshoz vagy hozzávalók pürésítéséhez.

A pengéhez vagy a tál belsejéhez tapadt étel eltávolításához használjon spatulát, miután kikapcsolta a készüléket.

Használat/ Alkalmazás	Funkció
Hús/hal darálása	Húsgombóc, sült hal, hamburger
Hagyma/ fűszernövények aprítása	Szószkok, pesto vagy díszítés
Csonthéjasok vagy csokoládé aprítása	Saláták, kenyérfélék, puding díszítéséhez
Csonthéjasok pürésítése	Mandula- vagy mogyoróvajhoz
Burgonyapürésítés	Burgonyapüré készítése
Keverés és felverés	Süteménytészták keverése



### Megjegyzés

- Először mindig a késeket helyezze a tálba, az alapanyagokat csak ezt követően.
- Ne használja a vágókést nagyon kemény hozzávalók, pl. babkávé, szerecsendió és jégkocka aprításához, mert a kés éle kicsorbulhat.
- Csokoládé vagy (kemény) sajt aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket. Máskülönb en ezek az alapanyagok túlmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.

## Dagasztótartozék (1-es sebességfokozat)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 3.

Az indításhoz fordítsa a kezelógombot 1-es sebességbe. A tészta elkészültekor fordítsa a kezelógombot 0 fokozatba.

A dagasztótartozékat kenyerek, kiflik, sütemények, kekszek, piték tésztájának gyors és egyszerű dagasztásához használhatja.




### Figyelem

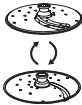

- A tésztát csak kézzel dagassza újra. A keverőtálban történő újradagasztás instabillá teheti a processzort.
- Egyszerre maximum 500 g lisztet adjon a tésztahoz, hogy ne terhelje túl a processzort.

## Tárcsák (1-es fokozat)



Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a megfelelő tárcsát választotta, és hogy a következő ábra szerint rakja össze: 4 és 5. ábra.

	Név	Funkció
	Elegyítő tárcsa	Hozzávalók habosításához, felveréséhez és elegyítéshez (pl.: majonéz, hollandi mártás, tejszínhab)

	Név	Funkció
	Kétoldalú tárcsa	Hozzávalók aprítására vagy reszelésére az egyik oldallal (pl.: sajt, répa, csokoládé stb.), és szeleteléshez a másik oldallal (pl. burgonya, répa stb.)
	Hasábburgonya-tárcsa	Hozzávalók vastag csíkokra vágásához



### Figyelem

- A szeletelőtárcsa használatakor legyen nagyon óvatos. A penge rendkívül éles.
- A tárcsákat soha ne használja kemény összetevők, mint például jégkocka feldolgozásához.
- Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.



### Megjegyzés

- Helyezze az alapanyagokat az adagolócsőbe a nyomórúd segítségével. A legjobb eredmény érdekében egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást. Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürítse ki a munkatálat.
- Ha valamelyik hozzávalóból megmarad egy kevés, használja fel más ételek készítéséhez.

## Turmixgép (2-es sebességfokozat)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 6.

A turmixgéppel turmixitalokat, gyümölcsleveket, leveseket és szószokat készíthet gyümölcsök, zöldségek és víz,

vagy egyéb folyadék felhasználásával. Majonéz készítésére is használható.

### Megjegyzés

- A készülék működése közben soha ne nyissa fel fedelelet, ne nyúljon kezével a pohárba és ne tegyen bele semmilyen tárgyat.
- Az aprítóegységnek a turmixkehelybe való beszerelése előtt mindig tegye fel a tömítőgyűrűt az aprítókérsre.
- Turmixolás közben a turmixkehely adagolónyílásán keresztül adagolhat folyékony alapanyagot.
- Az alapanyagok turmixolása előtt darabolja fel őket.
- Ha nagyobb mennyiséget kíván turmixolni, végezze kis adagokban.
- A folyadék kifrccsenésének elkerülése érdekében: ha habosodó folyadékot (pl. tejet) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe.
- A hozzávalókat a turmixkelyhen jelzett maximális szintig töltsse.

### Tipp:

- Száraz alapanyagok őrléséhez – például őrlt kávé készítéséhez – a legjobb eredmény érdekében használja a daráló tartozékot (CP0998).

## Citrusprés (1-es sebességfokozat)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 7.

A citruspréssel gyorsan és egyszerűen nyerheti ki a levét a citrusféléből – pl. narancs, citrom, grapefruit.

### Megjegyzés

- Helyezze a citrusprés szűrőjét a tálban lévő tengelyre. Győződjön meg róla, hogy a szűrő kiálló része megfelelően illeszkedik a tál fogantyúján lévő nyílásba. A szűrő rögzülésekor kattánás hallatszik.
- A gyümölcsöt nyomja a tölcsérsre. Ha szükséges, hagyja abba a nyomást, és távolítsa el a gyümölcshúst a szűrőről. Ha befejezte a préselést, vagy el szeretné távolítani a gyümölcshúst, állítsa a kezelógombot 0 sebességfokozatra, és vegye le a készülékről a tálat a tartozékokkal együtt.
- Citrusfélék facsarásakor ne fejtse ki túl nagy nyomást a tölcsérsre.

## Daráló (2-es sebességfokozat) (csak a HR7520/HR7530 típusnál)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a 8. ábra szerint rakja össze.

A darálóval kávébabot, szemes borsot, csonthéjasokat, fűszernövényeket, aszalt gyümölcsöket, stb. apríthat.

Az aszalt gyümölcsöket, pl. a fügét használhatja felszeletelve joghurthoz vagy akár kekszek vagy kenyerek feltétjeként is.

A legjobb eredmények érdekében aszalt füge esetén egyszerre maximum 25 g-ot dolgozzon fel P fokozaton, 5 másodpercig.

## 5 Tisztítás



### Figyelmeztetés

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.



### Figyelem

- A vágóélek nagyon élesek. A konyhai robotgép aprítókéseit, a turmixgép aprítókéseit és a tárcsákat fokozott óvatossággal tisztítsa.

- 1 A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.
- 2 A többi részt meleg (< 60°C) mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztíthatja.

## 6 Tárolás

- 1 Helyezze a tápkábelt a beépített kábeltárolóba (11. ábra).
- 2 A készüléket száraz helyen tárolja.
- 3 A kis tartozékokat tartsa a tárolótálcában (12. ábra).



### Figyelem

- Tároláskor óvatosan kezelje a pengéket és tárcsákat. Vigyázzon, hogy a kések és a tárcsák vágóélei ne érjenek kemény tárgyakhoz. Ez kicsorbíthatja őket.

## 7 Jótállás és szerviz

Ha probléma merülne fel a készülékkel, vagy tájékoztatásra van szüksége, látogasson el a [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) weboldalra, vagy forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaival. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

# 1 Маңызды

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өніміңізді

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) торабында тіркеніз.

Құралды қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығып, болашақта анықтама ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

## Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлімін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.

## Ескерту

- Құрал жұмыс істеп тұрғанда, тамақ салатын түтікке ингредиенттерді салу үшін саусақтарыңызды немесе басқа затты ешқашан пайдаланбаңыз. Тек итергішті пайдаланыңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қауіпті жағдай орын алмауы үшін, бұл құралды таймер арқылы істетпеңіз.
- Егер қуат сымы, штепсельдік ұшы, қорғайтын қақпағы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай

орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.

- Бұл құрылғыны балаларға пайдалануға болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құралды физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Құралдың қадағалаусыз істеп тұруына жол бермеңіз.
- Блендер құмырасының немесе тостағанының қабырғаларына азық жабысып қалса, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз. Жабысып қалған азықты күрекшемен (берілмеген) алып тастаңыз.
- Шараны босату, дискілерді, пышақты және шырын сыққыш сүзгісін қолоданған немесе тазалаған кезде абай болыңыз. Кесетін жүздері өте өткір.
- Пышақтардың жүзін ұстамаңыз (әсіресе құрал

- қуат көзіне қосулы тұрған кезде). Пышақтар өте өткір.
- Пышақ кептеліп қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын құралды розеткадан ажыратыңыз.
  - Тағамның ыстық құрамдастарын өңдемес бұрын суытып алыңыз (< 60 °C).
  - Ас комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
  - Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.

### **Ескерту**

- Жылуды қосу/өшіру түймесін байқаусызда бастапқы қалпына келтіру нәтижесінде орын алатын қауіпті жағдайды болдырмау үшін, бұл құралға таймер сияқты сырттай қосылатын құрал жалғанбауы керек және оны өшіріліп-қосылатын электр желісіне жалғамаған жөн.
- Құралды блендер құмырасын, тостағанды немесе оның қақпағын бұрап өшірмеңіз. Құралды жылдамдық таңдағышын 0 күйіне қою арқылы ғана өшіріңіз.
- Қолданып болған соң құралды дереу розеткадан ажыратыңыз.

- Жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күтіңіз, одан кейін қақпағын ашып, пайдаланылған жылжымалы бөлшектерін алмас бұрын құралды сөндіріп, токтан суырыңыз.
- Қараусыз қалдырсаңыз және жинау, бөлшектеу, тазалау, қосалқы құралдарды алмастыру немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстау алдында әрқашан құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды және тазалау кестесін қараңыз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді ешқашан пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Тостағандағы немесе құмырадағы көрсетілген ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен арттырмаңыз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мөлшерді, дайындау уақытын және жылдамдығын қадағалаңыз.



- Әр партияны өңдегеннен кейін құралды міндетті түрде бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Сәбіз сияқты кейбір ингредиенттер бөлшек беттерінің түстерін өзгертуі мүмкін. Бұл бөлшектерге кері әсер етпейді. Бөлшек түсі әдетте белгілі бір уақыттан кейін қалпына келеді.
- Шу деңгейі:  $L_c = 87$  дБ [A]

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips Avent құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді.

## Өңдеу

Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).



Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.

## 2 Шолу ( 1-сурет).


- ① Ас комбайнының итергіші
- ② Ас комбайны шарасының қақпағы
- ③ Пышақтар
- ④ Илеу құралы
- ⑤ Эмульсиялық диск
- ⑥ Қуырылған картоп дискісі (тек HR7530)

- ⑦ Екі жақты диск  
А: Жұқа тілімдеуге арналған  
В: Жұқалап турауға арналған
- ⑧ Жетекші вал
- ⑨ Ас комбайны ыдысы
- ⑩ Цитрус сыққыш конус
- ⑪ Цитрус сыққыш елегі
- ⑫ Диірмен (тек HR7520 / HR7530 )
- ⑬ Сақтау науасы (тек HR7530)
- ⑭ Блендердің өлшеу тостағы
- ⑮ Блендер қақпағы
- ⑯ Блендер құмырасы
- ⑰ Тығыздаушы сақина
- ⑱ Блендерге/диірменге арналған алынбалы алмас құралы (тек HR7520 / HR7530 )
- ⑲ Бақылау түймесі бар электрқозғалтқыш блогы

## 3 Алғашқы рет қолданар алдында

Құрылғы мен қосалқы құралдарды алғаш қолданар алдында, тағамға тиетін бөлшектерді мұқият тазалаңыз

Көбірек кеңестер мен негізгі рецептілерді онлайн алу үшін:

- 1 [www.philips.com](http://www.philips.com) торабына өтіңіз.
- 2 Бастапқы беттегі іздеу түймесін  баыңыз.
- 3 Іздеу жолағына өнім нөмірін HR7510/HR7520/HR7530 деп теріңіз.
- 4 Қажетті ақпаратты іздеу нәтижесінен табыңыз немесе жүктеп алыңыз.
- 5 Ынталандыратын рецептерді [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) сайтынан табуға болады.

## Мотордың термиялық қорғанысы (артық жүктемеге қарсы автоматты тоқтату)

Тағам өңдегіш пайдалану барысында қызып кету және артық ток жағдайларынан қорғалып жобаланған.

Артық жүктеме жағдайында мотор зақымынан қорғау үшін автоматты түрде тоқтайды.

Құрылғыны қайта орнату үшін, төмендегі қадамдарды орындаңыз:

- 1 Тұтқаны 0 позициясына бұраңыз, одан кейін оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- 2 Жүкті азайту үшін ингредиенттердің біразын алып тастаңыз.
- 3 Құралды 20 минут суытыңыз.
- 4 Қуат ашасын қуат көзіне қосыңыз және қажетті жылдамдықты қайтадан таңдаңыз.

## 4 UAc комбайнын пайдалану

### Жалпы жинау

Қосалқы құралдардың кез келгенін пайдалану немесе жинау алдында мынаған сай жинаңыз: 2-8-сурет.

- 1 Мотор бөлігіне бекітіліп, «сырт» еткен дыбыс естілгенше тостағанды оңға қарай бұраңыз.
- 2 Қосалқы құралды немесе саппен берілген қосалқы құралды тостағанға жинаңыз.
- 3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 4 Тостағанның қақпағын жабыңыз да, орнына түсіп, «сырт» еткен дыбыс шыққанша қақпақты оңға қарай бұраңыз.

54 КК

Одан кейін, итергішті тамақ салатын түтікке кіргізіңіз.

- Дискілер үшін азықты түтікке итергішпен итеріп салыңыз.

- 5 Штепсельдік ұшты розеткаға қосыңыз.
- 6 Ұсынылған азық мөлшері мен параметрді 9-суретінен қараңыз. Тұтқаны қажетті жылдамдық параметріне бұраңыз.
- 7 Қолданыстан кейін тұтқаны 0 позициясына бұрап, құралды тоқтан суырыңыз.

## Түсті сәйкестендіру жылдамдығы нұсқаулығы

Үнемі жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, қосалқы құрал түсін тұтқа аймағындағы жылдамдық түсімен сәйкестендіріңіз.

Кілегейді араластыруға, жұмыртқаны шайқауға, пасталар мен нан қамырын дайындауға 1-жылдамдықты пайдаланыңыз. Пилязды турау, етті майдалау, смузилер жасау және т.б. үшін 2-жылдамдықты пайдаланыңыз (қосымша мәліметтерді 9-суреттен қараңыз).

Түс	Оңтайландырылған жылдамдық
Ашық қызғылт сары	1-жылдамдық
Қою қызғылт сары	2-жылдамдық

## Алмас құралы

### (2-жылдамдық)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2.

Пышақтардың көмегімен азықтарды турауға, араластыруға, майдалауға, ұсақтауға немесе олардан езбе жасауға болады.

Құралды өшіргеннен кейін пышаққа немесе тостағанның ішіне жабысып қалған азықты кетіру үшін қалақшаны пайдаланыңыз.

Пайдаланылуы/ Қолданылуы	Мақсат
Етті/балықты майдалап турау	Ет домалақтары, балық котлеті, бургер
Пияз/асшөп турау	Сальса, песто немесе гарнир
Жаңғақты немесе шоколадты ұсақтау	Салаттардың үстіне себу немесе гарнир жасау, нан, көмеш
Жаңғақтарды езу	Бадам немесе жержаңғақ пастасы
Картопты езу	Картоп торын жасау
Араластыру және шайқау	Кекс майын араластыру

### Ескертпе

- Ингредиенттерді салар алдында пышақ бөлігін әрқашан ыдысқа салыңыз.
- Пышақтармен кофе дәндері, куркума, мускат жаңғағы және мұз бөліктері сияқты қатты азықтарды ұсақтамаңыз, себебі бұл пышақтың өткірлігіне әсер етеді.
- (Қатты) ірімшік немесе шоколад тураған кезде, құралды ұзақ істетпеңіз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып, ериді де, кесектеніп кетеді.

## Балқыту қосалқы құралы (1-жылдамдық)



Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 3.

Бастау үшін тұтқаны 1-жылдамдыққа бұраңыз. Қамыр дайын болған кезде тоқтату үшін, тұтқаны 0-жылдамдыққа бұраңыз.

Илеу құралын нан, тоқаш, тәтті нан, печенье, бәліш пен макаронға арналған қамырды тез әрі машақатсыз илеу үшін пайдалануға болады.


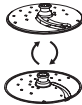

### ! Ескерту

- Тек қолмен қайта илеңіз. Табада қайта илеу ұсынылмайды, себебі ол өңдегішті тұрақсыз етуі мүмкін.
- Бір уақытта 500 грамнан аса ұн салуға болмайды, себебі бұл өңдегішті тұрақсыз етуі мүмкін.

## Дискілер (1-жылдамдық)



Бастамастан бұрын, қажетті дискіні келесіден таңдап, оны келесі суреттерге сай жинағаныңызды тексеріңіз: 4 және 5.

	Атауы	Мақсат
	Эмульсиялық диск	Ингредиенттерді араластыру, шайқау және эмульсиясын жасау (мысалы, майонез, Голландия тұздығы және шайқалған кілегей).
	Екі жақты диск	Ингредиенттерді (мысалы, ірімшік, сәбіз, шоколад, т.б.) бір жағымен ұсақтап және ұнтақтап, ингредиенттерді (мысалы, картоп, сәбіз, т.б.) басқа жағымен тураңыз.
	Қуырылған картоп дискісі	Ингредиенттерді қалың тіліктерге бөлу үшін.



### Ескерту

- Дискінің кесу пышағын ұстағанда абайлаңыз. Онда өте өткір кесу жүзі бар.
- Дискіні ешқашан мұз текшелері сияқты қатты ингредиенттерді өңдеу үшін пайдаланбаңыз.
- Ингредиенттер салынатын түтіктің ішіне ингредиенттерді итергішпен күш салып тығындамаңыз.



### Ескертпе

- Ингредиенттерді беру түтігіне итергішпен салыңыз. Жақсылап туралуы немесе үгітілуі үшін, азық салатын түтікті бірқалыпты етіп толтырыңыз. Азықты көп мөлшерде өңдеу керек болса, онда кішкене партиялармен өңденіз және тостағанды партиялар арасында босатып отырыңыз.
- Қалған ингредиенттің кішкентай бөлігі табылса, оны басқа тағамға пайдалана аласыз.

## Блендер (2-жылдамдық)



Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 6.

Блендерді жеміс-жидектен, көкөніс пен судан немесе басқа сұйық азықтан сүт коктейльдерін, шырын, көже мен тұздықтар дайындау үшін пайдалануға болады. Оны сондай-ақ майонез жасау үшін пайдалануға да болады.



### Ескертпе

- Блендер қосылып тұрғанда, құмыраға қолыңызды немесе басқа затты салмаңыз.
- Пышақтарды блендер құмырасына тақпас бұрын оған сақина тығыздағышты салыңыз.
- Өңдеу барысында сұйық азықтарды қосу үшін, оларды блендер құмырасына азық салынатын тесік арқылы құйыңыз.
- Өңдемес бұрын, азықты кішкентай етіп бөлшектеп алыңыз.
- Көп мөлшерде дайындау керек болса, бірден көп азық салмай, кішкентай партияларға бөліңіз.
- Тасымауы үшін: ыстық немесе көбіктенетін (мысалы, сүт) сұйықтықтарды өңдегенде, блендер құмырасына 1 литрден артық сұйықтық құймаңыз.
- Азықтарды блендер құмырасына жоғарғы деңгейден асырмай салыңыз.



### Кеңес

- Құрғақ ұсақтау, мысалы, кофе дәні ұнтағын және тағы басқаны жасау үшін ең жақсы нәтижеге жету мақсатында ұсақтауға арналған керек-жарақты (CP0998) қолданыңыз.

## Цитрус сыққыш

### (1-жылдамдық)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 7.

Цитрус сыққышты апельсин, лимон мен грейпфрут сияқты цитрус жемісінің шырынан тез әрі оңай сығу үшін пайдалана аласыз.



### Ескертпе

- Цитрус сыққыш торын ыдыстағы сапқа қойыңыз. Тордағы қорғаныстың ыдыс тұтқасындағы ұяға бекітілгенін тексеріңіз. Тор дұрыс бекітілгенде сырт еткен дыбыс естіледі.
- Цитрус жемісін конусқа итере бастаңыз. Қажет болса, електен дәнекті алып тастау үшін сығуды тоқтатыңыз. Сығып болғанда немесе дәнекті алып тастағыңыз келгенде, тұтқаны 0-жылдамдық позициясына бұрап, қосалқы құралдар орнатылған тостағанды құралдан алыңыз.
- Цитрустық жемістерді салынатын түтіктің ішіне ингредиенттерді конуспен күш салып тығындамаңыз.

## Диірмен (2-жылдамдық)

### (тек HR7520 / HR7530)

Бастамас бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 8.

Ұсатқышты кофе дәндерін, бұрыш дәндерін, жаңғақтарды, ашәптерді және кептірілген жемістерді ұсақтау үшін қолдануға болады.

Інжір сияқты кептірілген жемістерді ұсақтап, йогурттың бетіне себуге немесе нанға не печеньеге салуға пайдалануға болады.

Түркиялық кептірілген інжірді өңдегенде жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ең көбі 25 г інжірді 5 секунд **P** жылдамдығында өңденіз.

## 5 Тазалау



### Ескерту

- Құралды тазаламас бұрын оны розеткадан ажыратыңыз.



### Ескерту

- Жүздері өте өткір. Тағам процессорының пышақ бөлігін, блендердің пышақ бөлігін және дискілерді тазалағанда абайлаңыз.

- 1 Моторды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 2 Басқа бөлшектерді ыстық суда (< 60°C) біраз жуу сұйықтығын қосып немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

## 6 Сақтау

- 1 Қуат сымын біріктірілген сым сақтау орнына тығыңыз (11-сурет).
- 2 Өнімді құрғақ жерде сақтаңыз.
- 3 Сақтау науасына кішкентай қосалқы құралдарды салыңыз (12-сурет).



### Ескерту

- Сақтау барысында алмастар мен дискілерді мұқият өңденіз. Пышақтар мен дискілер жүздерінің қатты заттарға тимеуін қадағалаңыз. Бұл пышақты мұқалтуы мүмкін.

## 7 Кепілдік және қызмет көрсету

Мәселе болса, қызмет көрсету немесе ақпарат қажет болса, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүние жүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

# 1 Svarbu

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Kad galėtumėte pasinaudoti visais „Philips“ pagalbos tarnybos teikiamais privalumais, užregistruokite savo gaminį adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

## Pavojus

- Niekada nemerkite prietaiso su varikliu į vandenį, ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.

## Įspėjimas

- Naudodami prietaisą niekada nestumkite produktų į padavimo vamzdį pirštu ar koku nors daiktu. Naudokite tik stūmiklį.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- Nenaudokite prietaiso, jei pastebite, kad maitinimo laidas, kištukas, apsauginis dangtelis arba

kitos dalys yra pažeistos, arba ant jų matote įtrūkimų.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad išvengtumėte pavojaus.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, taip pat tie, kurie buvo prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio ar dubens sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele (nepridedama) pašalinkite maistą nuo sienelių.

- Būkite atsargūs, ištuštinami dubenį, imdami ar valydami diskus, pjaustymo įtaisus ir sulčiaspaudės sietelį. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Nelieskite ašmenų, ypač kai prietaisas prijungtas prie maitinimo lizdo. Ašmenys yra labai aštrūs.
- Jei ašmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite ašmenis blokuojančius elementus.
- Prieš apdorodami palaukite, kol karšti produktai atvės (< 60 °C).
- Būkite atsargūs pildami karštą vandenį į virtuvės kombainą ar maišytuvą, nes jis gali būti atsitiktinai išleistas iš prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.

### Dėmesio

- Kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdairiai išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra nuolat įjungiama ir išjungiama.
- Niekada neišjunkite prietaiso sukdamai

maišytuvo ašotį, dubenį ar jo dangtelį. Prietaisą visada išjunkite pasukdami greičio reguliatorių į 0.

- Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- Visada palaukite, kol sustos judančios dalys, išjunkite prietaisą, ištraukite kištuką ir tik tada atidarykite jo dangtį, kad galėtumėte pasiekti judančias dalis.
- Jei paliekate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Vadovaukitės šiame vadove pateiktais nurodymais ir valymo lentele.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų gamintojų ir nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.

- Niekada neviršykite ant dubens ar ąsočio nurodyto maksimalaus produktų kiekio. Laikykitės vartotojo vadove nurodytų kiekio, apdorojimo laiko ir greičio apribojimų.
- Apdorojė kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.
- Apdorojant kai kuriuos produktus, tokius kaip morkos, gali pasikeisti dalių paviršiaus spalva. Tai neturi neigiamo poveikio dalims. Po kurio laiko spalvos pasikeitimas išnyksta.
- Triukšmo lygis:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus.

## Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).



Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamo poveikio apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

## 2 Apžvalga ( 1 pav.)

- ① Virtuvės kombaino stūmiklis
- ② Virtuvės kombaino dubens dangtelis
- ③ Pjaustymo įtaisas
- ④ Minkymo priedas
- ⑤ Plakimo diskas
- ⑥ Gruzdintų bulvyčių diskas(tik HR7530)
- ⑦ Dvipusis diskas  
A: Skirtas plonai pjaustyti griežinėliais  
B: Skirtas smulkiai pjaustyti
- ⑧ Varomoji ašis
- ⑨ Virtuvės kombaino dubuo
- ⑩ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės kūgis
- ⑪ Citrusinių vaisių sulčiaspaudės sietelis
- ⑫ Malūnėlis (tik HR7520 / HR7530 )
- ⑬ Laikymo padėklas (tik HR7530)
- ⑭ Maišytuvo matavimo puodelis
- ⑮ Maišytuvo dangtelis
- ⑯ Maišytuvo ąsotis
- ⑰ Sandarinimo žiedas
- ⑱ Išimamas maišytuvo/ malūnėlio pjaustymo įtaisas (tik HR7520 / HR7530)
- ⑲ Variklio įtaisas su reguliatoriumi

## 3 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą ir jo priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.

Jei norite gauti daugiau naudingų patarimų ir receptų internete, galite:

- 1 Apsilankyti adresu [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Pagrindiniame puslapyje spustelėti paieškos mygtuką **Q**.
- 3 Paieškos laukelyje įvesti gaminio numerį HR7510 / HR7520 / HR7530.
- 4 Paieškos rezultatuose surasti arba atsisiųsti reikiamos informacijos.



- Įkvepiančių receptų rasite apsilankę [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Variklio šiluminė apsauga (automatinis sustabdymas, apsaugantis nuo perkrovos)

Virtuvės kombainas sukonstruotas taip, kad naudojant būtų apsaugotas nuo perkaitimo ir viršsrovio.

Perkrovos atveju jis automatiškai sustos, kad nesugestų variklis.

Jei norite iš naujo nustatyti prietaisą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- Pasukite rankenėlę į padėtį 0 ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Šiek tiek produktų išimkite, kad sumažintumėte apkrovą.
- Palaukite 20 min., kol prietaisas atvės.
- Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo ir iš naujo pasirinkite pageidaujama greitį.

## 4 Virtuvės kombaino naudojimas

---

### Bendras surinkimas

Naudodami arba surinkdami kokį nors priedą vadovaukitės 2–8 pav.

- Uždėkite dubenį ant variklio įtaiso ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą.
- Į dubenį įstatykite priedą arba priedą su velenėliu.
- Produktus sudėkite į indą.

- Uždėkite dubens dangtį ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol išgirsite spragtelėjimą. Tada įstatykite stūmiklį į tiekimo vamzdį.
  - Jei naudojate diskus, stūmikliu pastumkite produktus į tiekimo vamzdį.
- Prijunkite maitinimo kištuką prie maitinimo lizdo.
- Patikrinkite rekomenduojamą produktų kiekį ir nustatymus pagal 9 pav. Pasukite rankenėlę ties norimo greičio nustatymu.
- Baigę naudotis, pasukite rankenėlę į 0 padėtį ir išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

---

## Spalvos ir greičio atitikimo vadovas

Kad kiekvieną kartą rezultatai būtų puikūs, suderinkite priedo spalvą su tokios pačios spalvos greičiu, pažymėtu ties rankenėle.

Naudokite 1 greitį, norėdami plakti grietinėlę, plakti kiaušinius, maišyti tešlas ir duonos tešlas. Naudokite 2 greitį, norėdami smulkinti svogūnus, malti mėsą, gaminti tirštuosius kokteilius ir kt. (daugiau informacijos rasite 9 pav.).

Spalva	Optimizuotas greitis
Šviesiai oranžinė	1 greitis
Tamsiai oranžinė	2 greitis

---

## Pjaustymo įtaisas (2 greitis)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal pav. 2.

Pjaustymo įtaisą galite naudoti norėdami produktus pjaustyti, maišyti, malti, trupinti ar tyrei gaminti.

Prie ašmenų arba dubens viduje prilipusį maistą išimkite mentele, o išjungę prietaisą ją pašalinkite perteklių.

Naudojimas / pritaikymas	Paskirtis
Mėsos / žuvies malimas	Mėsos kukuliai, žuvies pyragas, suvožtinis
Svogūnų / žolelių smulkinimas	Aštrus arba pesto padažas užpilui
Riešutų arba šokolado trupinimas	Papuošimas arba užpilas salotoms, duonai, pudingams
Riešutų trynimasis	Migdolų arba žemės riešutų sviesto pasta
Bulvių grūdymas	Bulvių košės gaminimas
Maišymas ir plakimas	Pyragų tešlų maišymas

### Pastaba

- Prieš sudėdami produktus, į dubenį visada įstatykite pjaustymo įtaisą.
- Kietiems produktams, tokiems kaip kavos pupelės, ciberžolės, muskato riešutai ar ledo kubeliai, smulkinti peiliuko nenaudokite – jis gali atšipti.
- Neleiskite prietaisui veikti per ilgai, kai smulkinate (kietus produktus) sūrį ar šokoladą. Kitaip produktai gali sušilti, pradėti tirpti arba susidaryti gumuliukai.

## Minkymo priedas (1 greitis)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal pav. 3 pav.

Norėdami pradėti, pasukite rankenėlę ties 1 greičio nustatymu. Suformavę

tešlą ir norėdami sustabdyti, pasukite rankenėlę tie 0 greičio nustatymu.

Jei norite greitai ir be rūpesčių suminkyti duonos, bandelių, pyragaičių, sausainių, pyragų ir makaronų tešlą, naudokite minkymo priedą.

### Dėmesio

- Perminkykite tik ranka. Nerekomenduojama perminkyti dubenyje, nes dėl to kombainas gali tapti nestabilus.
- Nepilkite daugiau nei 500 gramų miltų vienu metu, nes dėl to kombainas gali tapti nestabilus.

## Diskai (1 greitis)

Prieš pradėdami įsitikinkite, kad pasirinkote tinkamą diską ir surinkote prietaisą pagal 4 pav. ir pav. pav.

	Pavadinimas	Paskirtis
	Plakimo diskas	Produktams plakti ir maišyti (pvz., majonezui, „Hollandaise“ padažui ir plaktai grietinėlei.)
	Dvipusis diskas	Viena pusė produktams pjaustyti ir tarkuoti (pvz., sūriui, morkoms, šokoladui, kt.), kita pusė produktams pjaustyti griežinėliais (pvz., bulvėms, morkoms, kt.)
	Gruzdintų bulvyčių diskas	Pjausto produktus plonomis juostelėmis.



### Dėmesio

- Būkite atsargūs imdami disko pjaustymo peilį. Jis turi labai aštrius ašmenis.
- Disko niekada nenaudokite su kietais produktais, pavyzdžiui, ledo kubeliais.
- Stumdami produktus maisto vamzdžiu nespauskite stūmiklio per stipriai.



### Pastaba

- Įdėkite produktus į tiekimo vamzdį naudodami stūmiklį. Geriausių rezultatų pasieksite vamzdį pripildę tolygiai. Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, ištuštinkite dubenį.
- Radę likusį nedidelį kiekį produktų, galite juos panaudoti kitiems patiekalams.

## Maišytuvas (2 greitis)



Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal pav. pav.

Pieno kokteilius, sultis, sriubas ir padažus iš vaisių, daržovių, vandens ir kitų skysčių galite paruošti naudodamiesi maišytuvu. Jis taip pat jums padės gaminant majonezą.



### Pastaba

- Niekada neatidarykite dangčio ir neikiškite rankų ar kitų daiktų į ąsotį, kai maišytuvas įjungtas.
- Prieš įstatydami pjaustymo įtaisą į maišytuvo ąsotį, visada ant maišytuvo įtaiso uždėkite sandarinimo žiedą.
- Jei darbo metu į maišytuvo ąsotį norite įpilti skysčių, pilkite juos per tiekimo angą.
- Prieš apdorodami produktus supjaustykite juos smulkesniais gabalėliais.
- Jei norite pagaminti didelį maisto kiekį, geriau produktus apdorokite mažomis porcijomis, o ne dideliais kiekiais vienu metu.
- Kad gaminys neišsipiltų: apdorojami skysčiai putoja (pvz., pienas), todėl į maišytuvo ąsotį nepilkite daugiau nei 1 litro skysčio.
- Sudėkite produktus į maišytuvo ąsotį iki maksimalaus lygio žymos.



### Patarimas

- Maldami sausus produktus, pvz., maldami kavos pupeles, naudokite malūnėlio priedą (CP0998), kad rezultatai būtų geriausi.

## Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (1 greitis)



Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal pav. 7.

Citrusinius vaisius, pvz., apelsinus, citrinas ir greipfrutus, greitai ir lengvai išspausite naudodamiesi citrusinių vaisių sulčiaspaude.



### Pastaba

- Įstatykite sietelį į sulčiaspaudės dubens veleną. Įsitikinkite, kad išsikūlimas ant sietelio užsikisuoja dubens rankenos lizde. Tinkamai užfiksuotas sietelį pasigirs spragtelėjimas.
- Prispauskite citrusinį vaisių prie kūgio. Liaukitės spaudę ir, jei reikia, pašalinkite iš sieto susikaupusį minkštimą. Baigę spausite sultis arba norėdami pašalinti minkštimą, nustatykite rankenėlę į 0 greitį ir išimkite dubenį su priedu iš prietaiso.
- Per stipriai nespauskite citrusinių vaisių ant kūgio.

## Malūnėlis (2 greitis) (tik HR7520 / HR7530)



Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 8 pav.

Smulkintuvu galite smulkinti kavos pupeles, pipirų grūdelius, riešutus, žalumynus, džiovintus vaisius ir t. t.

Galite smulkinti tokius džiovintus vaisius kaip figos ir dėti jas į jogurtą arba tepti ant duonos ar sausainių.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, daugiausia 25 g turkiškų džiovintų figų apdorokite **P** greičiu 5 sek.

## 5 Valymas



### Įspėjimas

- Prieš valydami prietaisą atjunkite nuo maitinimo šaltinio.



### Dėmesio

- Pjaunamieji paviršiai yra aštrūs. Būkite atsargūs valydami virtuvės kombaino pjaustymo įtaisą, maišytuvo pjaustymo įtaisą ir diskus.

- 1 Prietaisą su varikliu nuvalykite drėgna šluoste.
- 2 Kitas dalis plaukite karštu vandeniu (< 60°C) su šiek tiek plovimo skysčio arba plaukite jas indaplovėje.

## 6 Laikymas

- 1 Sukiškite maitinimo laidą į laido laikymo vietą ( 11 pav.).
- 2 Gaminį laikykite sausoje vietoje.
- 3 Sudėkite nedidelius priedus į laikymo padėklą ( 12 pav.).



### Dėmesio

- Dėdami laikyti atsargiai elkitės su ašmenimis ir diskais. Saugokite, kad diskų ašmenys ir diskai nesiliestų su kietais daiktais. Dėl to gali atšipti ašmenys.

## 7 Garantija ir techninė priežiūra

Jei kyla problema, reikia informacijos ar techniškai patikrinti, žiūrėkite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) arba kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje. Telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

# 1 Svarīga informācija

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnvērtīgi izmantotu Philips nodrošināto atbalstu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju, un saglabājiet lietošanas instrukciju turpmākai uzziņai.

## Briesmas

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.

## Bīdīnājums!

- Nekad neizmantojiet pirkstus vai kādu priekšmetu, lai iestumtu produktus atverē ierīces darbības laikā. Izmantojiet tikai bīdni.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliedzinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces apakšdaļas, atbilst vietējam strāvas spriegumam.
- Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads, kontaktdakša, aizsargapvalks vai citas

detaļas ir bojātas vai tām redzamas plaisas.

- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina Philips autorizētā servisa centrā vai pie citām līdzīgi kvalificētam personām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Ja pie blendera krūkas vai bļodas malām pielīp ēdiens, izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla. Pēc tam izmantojiet lāpstiņu (nav iekļauta komplektā), lai noņemtu ēdienu no malām.
- Uzmanieties, iztukšojot bļodu, rīkojoties ar diskiem, asmeņiem un sulu spiedes sietu vai to tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas.

- Nepieskarīties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielīpis pārāk daudz produkta, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.
- Pirms apstrādes ļaujiet karstiem produktiem atdzist (< 60°C).
- Uzmanīties, ja lejat virtuves kombainā vai blenderī karstu šķidrumu, jo pēkšņas iztvaikošanas rezultātā tas var izšļākties no ierīces.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

### **levērbai**

- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kuras var izraisīt neuzmanīga termālā slēdža izslēgšana, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimerī, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Nekad neizslēdziet ierīci, pagriežot blendera krūku, bļodu vai tās vāku. Vienmēr izslēdziet

ierīci, pagriežot ātruma selektoru pozīcijā 0.

- Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- Vienmēr uzgaidiet, līdz kustīgās daļas ir pārstājušas griezties, pēc tam izslēdziet un atvienojiet ierīci no strāvas, pirms atvērt vāku un aizskart kustīgās detaļas.
- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no elektrotīkla, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīršanas un piederumu maiņas, kā arī pirms pietuvoties kustīgām daļām.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet šajā rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas un tabulu par tīršanu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepārsniedziet uz bļodas vai krūzes

norādīto maksimālo līmeni. Ievērojiet lietotāja rokasgrāmatā norādīto daudzumu, apstrādes laiku un ātrumu.

- Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.
- Noteikti produkti, piemēram, burkāni, var izraisīt detaļu virsmu krāsas maiņu. Tas nerada negatīvu efektu uz detaļām. Krāsas maiņas efekts parasti pēc kāda laika pazūd.
- Trokšņa līmenis:  
Lc = 87 dB [A]

## Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF).

## Otrreizējā pārstrāde

Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).



Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza utilizācija palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.


## 2 Pārskats (1. att.)

- ① Virtuves kombaina bīdnis
- ② Virtuves kombaina bļodas vāks
- ③ Asmeņu bloks
- ④ Mīcīšanas piederums
- ⑤ Emulsijas disks
- ⑥ Frī kartupeļu disks (tikai HR7530)
- ⑦ Divpusējs disks  
A: Smalkai griešanai  
B: Smalkai rīvēšanai
- ⑧ Piedziņas vārpsta
- ⑨ Virtuves kombaina bļoda
- ⑩ Citrusaugļu spiedes konuss
- ⑪ Citrusaugļu spiedes siets
- ⑫ Dzirnaviņas (tikai HR7520/HR7530)
- ⑬ Uzglabāšanas paplāte (tikai HR7530)
- ⑭ Blendera mērkruze
- ⑮ Blendera vāks
- ⑯ Blendera krūka
- ⑰ Blīvgredzens
- ⑱ Noņemams asmeņu bloks blenderim/dzirnaviņām (tikai HR7520/HR7530)
- ⑲ Motora bloks ar vadības pogu

## 3 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces un piederumu pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.

Lai iegūtu vairāk noderīgu padomu un pamatreceptes tiešsaistē, rīkojieties šādi.

- 1 Ātveriet vietni [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Noklikšķiniet uz meklēšanas pogas  sākumlapā.
- 3 Meklēšanas lodziņā ierakstiet produkta numuru HR7510/HR7520/HR7530
- 4 Atrodiet vai lejupielādējiet nepieciešamo informāciju no meklēšanas rezultātiem.

- 5 Lai iegūtu papildinformāciju, apmeklējiet vietni [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

## Motora termiskā aizsardzība (automātiskā apturēšana pret pārslodzi)

Jūsu virtuves kombains ir izstrādāts, lai nodrošinātu aizsardzību pret pārkaršanu vai pārspriegumu lietošanas laikā.

Pārslodzes gadījumā tas automātiski apstāsies, lai nepieļautu motora bojājumus.

Lai atiestatītu ierīci, izpildiet tālāk norādītās darbības.

- 1 Pagrieziet pogu pozīcijā 0 un pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Izņemiet dažus produktus, lai samazinātu slodzi.
- 3 Ļaujiet ierīcei atdzist 20 minūtes.
- 4 Pievienojiet kontaktdakšu rozetē un atkārtoti izvēlieties vēlamo ātrumu.

## 4 Virtuves kombaina lietošana

### Vispārīga montāža

Pirms piederumu izmantošanas vai uzstādīšanas noteikti rīkojieties atbilstoši 2. līdz 8. att.

- 1 Pagrieziet bļodu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz atskan klikšķis, lai nostiprinātu to uz motora bloka.
- 2 Uzstādi piederumu vai piederumu ar vārpstu uz bļodas.
- 3 Ielieciet bļodā produktus.
- 4 Uzlieciet vāku uz bļodas un pagrieziet vāku pulksteņrādītāju

kustības virzienā, līdz atskan klikšķis. Pēc tam ielieciet bīdni atverē.

- Disku lietošanas gadījumā ar bīdni ievietojiet produktus padeves atverē.

- 5 Pievienojiet kontaktdakšu elektrotīklam.
- 6 Skatiet ieteicamo produktu daudzumu un iestatījumus 9. att. Pagrieziet slēdzi vēlamajā ātruma iestatījumā.
- 7 Pēc lietošanas pagrieziet slēdzi pozīcijā 0 un pēc tam atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

## Ātruma pamācība ar krāsu salāgošanu

Lai vienmēr iegūtu perfektus rezultātus, salāgojiet piederuma krāsu ar to pašu krāsu pie pogas zonas.

Izmantojiet 1. ātrumu, lai gatavotu putukrējumu, putotu olas, gatavotu pīrāgu un maizes mīklu. Izmantojiet 2. ātrumu, lai kapātu sīpolus, maltu gaļu, gatavotu smūtijus un daudz ko citu (detalizētu informāciju skatiet 9. att.).

Krāsa	Optimālais ātrums
Gaiši oranža	1. ātrums
Piesātināta oranža	2. ātrums

## Asmeņu bloks (2. ātrums)



Pirms darba sākšanas pārliedzieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 2. att.

Jūs varat izmantot asmeņu bloku, lai kapātu, maisītu, maltu, smalcinātu sastāvdaļas, kā arī, lai no tām pagatavotu biezeni.



Lai izņemtu ēdienu, kas pielipis asmenim vai bļodas iekšpusē, izmantojiet lāpstīņu, lai noņemtu atlikumu pēc ierīces izslēgšanas.

Izmantošana	Lietojums
Gaļas/zivs malšana	Gaļas bumbiņas, zivs plācenīši, burgeri
Sīpolu/garšaugu smalcināšana	Mērces, pesto vai garnējums
Riekstu vai šokolādes smalcināšana	Salātu, maizes, pudiņu garnējums
Riekstu saīvēšana	Mandeļu vai zemesriekstu sviesta pasta
Kartupeļu samīcīšana	Kartupeļu biezeņa gatavošana
Maisīšana un putošana	Kūku mīklu maisīšana

### Piezīme

- Pirms liekat bļodā produktus, vienmēr ievietojiet tajā asmeni.
- Nelietojiet asmeni ļoti cietu produktu, piemēram, kafijas pupiņu, kurkumas, muskatriekstu un ledus gabaliņu, smalcināšanai. Asmens var kļūt neass.
- Neļaujiet ierīcei darboties pārāk ilgi, smalcinot (cietu) sieru vai šokolādi. Citādi šīs sastāvdaļas kļūst pārāk karstas, sāk kust un salīpt.

## Mīcīšanas piederums (1. ātrums)

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 3. att.

Pagrieziet slēdzi uz 1. ātrumu, lai ieslēgtu. Kad mīkla ir gatava, pagrieziet pogu uz 0. ātrumu.


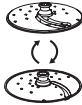

Varat izmantot mīcīšanas piederumu, lai ātri un viegli samīcītu mīklu maizītēm, ruletēm, plāceņiem, cepumiem, pīrāgiem un makaroniem.

### Ievērojamai

- Pārmīciet tikai ar rokām. Nav ieteicams pārmīcīt bļodā, jo tādējādi virtuves kombains var kļūt nestabils.
- Vienā reizē neberiet vairāk kā 500 gramus miltu, jo tādējādi virtuves kombains var kļūt nestabils.

## Diski (1. ātrums)

Pirms darba sākšanas pārlicinieties, vai esat izvēlējis vēlamo disku no pieejamajiem un uzstādījis atbilstoši 4. att. un 5. att.

	Nosaukums	Lietojums
	Emulsijas disks	Produktu putošanai, kuļšanai un emulsijas gatavošanai (piem., majonēzei, Holandes mērcei un putukrējumam.)
	Divpusējs disks	Sastāvdaļu drupināšanai un rīvēšanai (piem., sieram, burkāniem, šokolādei utt.) ar vienu pusi un griešanai šķēlēs (piem., kartupeļiem, burkāniem utt.) ar otru pusi.
	Frī kartupeļu disks	Produktu sagriešanai biežās sloksnēs



### ! Ievērbai

- Uzmaniēties, rīkojoties ar diska griešanas asmeni. Tam ir ļoti asa griezējma.
- Nekad neizmantojiet diskus, lai apstrādātu cietus produktus, piemēram, ledus gabaliņus.
- Spiežot produktus lejup pa padevējcauruli, nespiediet bīdņi pārāk spēcīgi.



### Piezīme

- Iestumiet produktus atverē, izmantojot bīdņi. Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmērīgi piepildiet produktu padevējcauruli. Apstrādājot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukšojiet bļodu pēc katras porcijas apstrādes.
- Ja nelieli produktu gabaliņi palikuši neapstrādāti, tos var izmantot citu ēdienu pagatavošanai.

## Blenderis (2. ātrums)



Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 6. att.

Varat izmantot blenderi, lai pagatavotu piena kokteiļus, sulu, zupas un mērces, izmantojot augļus, dārzeņus un ūdeni vai citus šķidrumus. To var izmantot arī majonēzes pagatavošanai.



### Piezīme

- Blendera darbības laikā nekad neatveriet vāku, lai ieliktu krūkā roku vai jebkādu priekšmetu.
- Vienmēr uzlieciet blīvgredzenu uz blendera asmeņu bloka pirms tā pievienošanas blendera krūcai.
- Lai apstrādes laikā pievienotu šķidrus produktus, ielejiet tos blendera krūkā pa padeves atveri.
- Sagrieziet lielus produktu gabalus mazākos gabaliņos pirms to apstrādes.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Lai novērstu izšķakstīšanos: apstrādājot putojošu šķidrumu (piemēram, pienu), neļaujiet blendera krūzē vairāk par 1 litru.
- Ievietojiet sastāvdaļas blendera krūkā, nepārsniedzot maksimālā līmeņa norādi.



### Padoms

- Sausu produktu malšanai, piem., lai pagatavotu kafijas pupiņu pulveri, vislabākā rezultāta iegūšanai izmantojiet dzirnaviņas (CP0998).

## Citrusaugļu spiede

### (1. ātrums)

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 7. att.

Varat izmantot citrusaugļu sulu spiedi, lai ātri un viegli izspiestu citrusaugļu, piemēram, apelsīnu, citronu un greipfrūtu, sulu.



### Piezīme

- Uzlieciet citrusaugļu sulu spiedes sietu uz bļodā esošās vārpstas. Pārliecinieties, vai izvirzījums uz sieta ir fiksēts bļodas roktura gropē. Kad siets ir pareizi nofiksēts, atskan klikšķis.
- Uzspiediet citrusa augli uz konusa. Pārtrauciet spiešanu, lai izņemtu biezumus no sieta, ja nepieciešams. Kad spiešana ir pabeigta vai vēlaties izņemt biezumus, pagrieziet slēdzi pozīcijā 0 un izņemiet bļodu no ierīces kopā ar piederumiem.
- Spiežot produktus lejup pa padevējcauruli, nespiediet konusu pārāk spēcīgi.

## Dzirnaviņas (2. ātrums) (tikai HR7520/HR7530)



Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 8. att.

Varat izmantot dzirnaviņas, lai smalcinātu kafijas pupiņas, piparus, riekstus, garšaugus, žāvētus augļus u.c.

Žāvētus augļus, piemēram, vīģes, var sasmalcināt un izmantot kā garnējumu jogurtam vai izkaisīt pār maizi vai cepumiem.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, apstrādājot žāvētas Turcijas vīģes, apstrādājiet maks. 25 g ar ātrumu **P 5** sekundes.

## 5 Tīrīšana



### Brīdinājums!

- Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla.



### Ievērbai

- Griezējmalas ir asas. Uzmanieties, tīrot virtuves kombaina asmeņu bloku, blendera asmeņu bloku un diskus.

- 1 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.
- 2 Nomazgājiet pārējās daļas karstā ūdenī (< 60°C) ar nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa vai trauku mašīnā.

## 6 Glabāšana

- 1 Iestumiet strāvas vadu iebūvētajā vada nodalījumā (11. att.).
- 2 Glabājiet izstrādājumu sausā vietā.
- 3 Ievietojiet maza izmēra piederumus uzglabāšanas paplātē (12. att.).



### Ievērbai

- Glabāšanas laikā ar asmeņiem un diskiem rīkojieties uzmanīgi. Pārlicinieties, vai asmeņu un disku griezējmalas nesaskaras ar cietiem priekšmetiem. Citādi asmens var kļūt neass.

## 7 Garantija un serviss

Ja jums ir kāda problēma, nepieciešama apkalpošana vai informācija, skatiet [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruna numurs ir norādīts vispasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

# 1 Ważne

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, zarejestruj swój produkt na stronie [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

## Ostrzeżenie

- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj składników do otworu na produkty palcami ani przy użyciu żadnych przedmiotów. Używaj wyłącznie popychacza.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego przewód

zasilający, wtyczka, osłona zabezpieczająca lub inne części są uszkodzone bądź są na nich widoczne pęknięcia.

- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera lub pojemnika, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Następnie za pomocą łopatk (do nabycia osobno) usuń składniki ze ścianek.
- Zachowaj ostrożność podczas opróżniania pojemnika oraz przy dotykaniu i czyszczeniu tarcz, części tnących i sitka sokowirówki. Krawędzie tnące są bardzo ostre.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Przed zmiksowaniem gorących składników odczekaj, aż ostygną (<math><60^{\circ}\text{C}</math>).
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania

gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

### Uwaga

- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. włącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekręcenie dzbanka blendera, pojemnika ani jego pokrywki. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając regulator prędkości w pozycji 0.
- Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed otwarciem pokrywki i dotknięciem jakiegokolwiek części, która

porusza się podczas pracy urządzenia, zaczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się, a następnie wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej czyszczenia zawartej w tej instrukcji obsługi.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu

oznaczonego na pojemniku lub dzbanku. Stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości przygotowania.

- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.
- Niektóre składniki, takie jak marchew, mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Poziom hałasu:  
 $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

---

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych.

---

## Recykling

Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE).



Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.


## 2 Opis elementów urządzenia (rys. 1)

- ① Popychacz robota kuchennego
- ② Pokrywa pojemnika robota kuchennego
- ③ Część tnąca
- ④ Końcówka do wyrabiania ciasta
- ⑤ Tarcza emulgacyjna
- ⑥ Tarcza do frytek (tylko model HR7530)
- ⑦ Dwustronna tarcza
  - A: do krojenia na drobno
  - B: do szatkowania na drobno
- ⑧ Wałek napędowy
- ⑨ Pojemnik robota kuchennego
- ⑩ Stożek wyciskarki do cytrusów
- ⑪ Sitko wyciskarki do cytrusów
- ⑫ Młynek (tylko modele HR7520 / HR7530)
- ⑬ Tacka do przechowywania (tylko model HR7530)
- ⑭ Miarka do blendera
- ⑮ Pokrywa blendera
- ⑯ Dzbanek blendera
- ⑰ Uszczelka
- ⑱ Zdejmowana część tnąca blendera/młynka (tylko modele HR7520 / HR7530)
- ⑲ Część silnikowa z pokrętkiem regulacyjnym

## 3 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia i akcesoriów dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.

Aby poznać przydatne wskazówki i proste przepisy przez Internet, możesz wykonać następujące czynności:

- 1 Odwiedź stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknij przycisk wyszukiwania  na stronie głównej.
- 3 Wprowadź numer produktu HR7510/HR7520/HR7530 w polu wyszukiwania.
- 4 Wyszukaj lub pobierz potrzebne informacje wyświetlone w wynikach wyszukiwania.
- 5 Inspirujące przepisy można znaleźć na stronie internetowej [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

### Ochrona termiczna silnika (chroniąca przed przeciążeniem funkcja automatycznego zatrzymywania pracy urządzenia)

Robot kuchenny został opracowany z myślą o ochronie przed przegrzaniem i przetężeniem podczas użytkowania.

W przypadku przeciążenia nastąpi automatyczne zatrzymanie pracy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu silnika.

Aby zresetować urządzenie, wykonaj następujące czynności:

- 1 Ustaw pokrętko w położeniu 0 i odłącz urządzenie od zasilania.
- 2 Usuń część składników w celu zmniejszenia obciążenia.
- 3 Poczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 4 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego i ponownie wybierz żądaną prędkość.

## 4 Korzystanie z robota kuchennego

### Ogólny montaż

Przed przystąpieniem do użytkowania lub montażu akcesoriów, zapoznaj się z instrukcjami montażu przedstawionymi na rys. 2 do 8.

- 1 Aby zamontować pojemnik na części silnikowej, obracaj go w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”.
- 2 Przymocuj akcesorium lub akcesorium z wałkiem do pojemnika.
- 3 Włóż składniki do pojemnika.
- 4 Załóż pokrywkę na pojemnik i obracaj ją w prawo, aż usłyszysz „kliknięcie”. Następnie umieść popychacz w otworze na produkty.
  - W przypadku tarcz wpychaj składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza.
- 5 Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.
- 6 Sprawdź zalecane ilości składników i ustawienia przedstawione na rys. 9. Obróć pokrętko do żądanej pozycji ustawienia prędkości.

- 7 Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko w pozycji 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

### Przewodnik dotyczący dopasowywania koloru prędkości

W celu uzyskania doskonałych rezultatów za każdym razem dopasuj kolor akcesorium do koloru prędkości w pobliżu pokrętkła.

Użyj prędkości 1 do ubijania śmietany i jajek, przygotowywania ciastek i ciasta na chleb. Użyj prędkości 2 do siekania cebuli, mielenia mięsa, przyrządzania koktajli i wielu innych (szczegółowe informacje przedstawiono na rys. 9).

Kolor	Zoptymalizowana prędkość
Jasnopomarańczowy	Prędkość 1
Ciemnopomarańczowy	Prędkość 2

### Część tnąca (prędkość 2)



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2.

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

Aby usunąć produkty, które przykleją się do ostrza lub do ścianek pojemnika, wyłącz urządzenie i użyj łopatki.



Zastosowanie	Cel
Mielenie mięsa/ryb	Pulpety, ciasteczka rybne, burgery
Siekanie cebuli/ziół	Salsa, pesto lub dekorowanie
Kruszenie orzechów lub czekolady	Dodatki lub dekoracje do sałatek, chleba, puddingu
Rozcieranie orzechów	Pasta z masła migdałowego lub orzechowego
Tłuczenie ziemniaków	Przygotowywanie puree ziemniaczanego
Miksowanie i ubijanie	Mieszanie ciasta

### Uwaga

- Zamontuj część tnącą w pojemniku przed dodaniem składników.
- Nie używaj ostrza do rozdrabniania twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muskatołowa czy kostki lodu, ponieważ może to doprowadzić do jego stępienia.
- 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.

## Końcówka do wyrabiania ciasta (prędkość 1)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3. Aby rozpocząć korzystanie z urządzenia, ustaw pokrętko regulacji prędkości w pozycji 1. Po uformowaniu ciasta ustaw pokrętko regulacji prędkości w pozycji 0, aby zatrzymać pracę urządzenia.

Za pomocą końcówki do wyrabiania ciasta można szybko i bezproblemowo

wyrabiać ciasto na chleb, sajgonki, ciastka, placki i makaron.

### ! Uwaga

- Ponownie wyrabiaj ciasto tylko ręcznie. Nie zaleca się ponownego wyrabiania ciasta w pojemniku, ponieważ może to spowodować niestabilną pracę robota kuchennego.
- Nie umieszczaj więcej niż 500 g mąki na raz, ponieważ może to spowodować niestabilną pracę robota kuchennego.

## Tarcze (prędkość 1)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia wybierz jedną z poniższych tarcz i zmontuj ją zgodnie z rys. 4 i rys. 5.

	Imię	Cel
	Tarcza emulgacyjna	Do ubijania i emulgowania składników (np. majonezu, sosu holenderskiego i bitej śmietany).
	Dwustronna tarcza	Szatkuje i uciera składniki (np. ser, marchewkę, czekoladę itp.) za pomocą jednej strony i kroi składniki za pomocą drugiej strony (np. ziemniaki, marchewkę itp.)
	Tarcza do frytek	Do krojenia składników na grube paski.



### Uwaga

- Uważaj na ostrze tarczy krojącej. Jest ono bardzo ostre.
- Nigdy nie używaj tarczy do rozdrabniania twardych składników, takich jak kostki lodu.
- Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wypychania składników do otworu na produkty.



### Uwaga

- Wpychaj składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo. W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.
- Jeśli pozostał Ci mały kawałek jakiegoś składnika, możesz wykorzystać go do innych potraw.

## Blender (prędkość 2)



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 6.

Za pomocą blendera można przygotować koktajle mleczne, soki, zupy i sosy na bazie owoców, warzyw i wody lub innych płynów. Ponadto można go użyć do zrobienia majonezu.



### Uwaga

- Nigdy nie wkładaj do dzbanka dłoni ani żadnych przedmiotów podczas pracy blendera.
- Przed zamocowaniem części tnącej w dzbanku blendera zawsze nałóż na nią uszczelkę.
- Aby dodać płynne składniki podczas miksowania, wlej je do dzbanka przez otwór na produkty.
- Potnij składniki przeznaczone do miksowania na małe kawałki.
- Jeśli chcesz przygotować większą ilość jedzenia lub napoju, podziel składniki na mniejsze porcje — nie przetwarzaj ich w całości za jednym razem.
- Aby zapobiec rozlewaniu, w przypadku miksowania pieniających się płynów (np. mleka) nie wlewaj do dzbanka więcej niż 1 litr płynu.
- Włóż składniki do dzbanka blendera, nie przekraczając maksymalnego poziomu.



### Wskazówka

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, do mielenia na sucho — np. w celu sproszkowania ziaren kawy — używaj młynka (CP0998).

## Wyciskarka do cytrusów (prędkość 1)



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 7.

Za pomocą wyciskarki do cytrusów można szybko i łatwo zrobić sok, np. z pomarańczy, cytryn lub grejfrutów.



### Uwaga

- Umieść sitko wyciskarki do cytrusów na wałku w misce. Upewnij się, że występ sitka zatrzasnął się w szczelinie uchwytu pojemnika. Gdy sitko będzie prawidłowo założone, usłyszysz „kliknięcie”.
- Dociśnij owoc do stożka. W razie potrzeby przerwij dociskanie, aby usunąć miąższ z sitka. Po zakończeniu wyciskania lub kiedy chcesz usunąć miąższ, obróć pokrętko do prędkości 0 i zdejmij pojemnik z akcesoriami z urządzenia.
- Nie naciskaj zbyt mocno na stożek podczas wyciskania cytrusów.

## Młynek (prędkość 2) (tylko modele HR7520 / HR7530)



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 8.

Za pomocą młynka można siekać ziarna kawy, pieprz ziarnisty, orzechy, zioła, suszone owoce itp.

Suszone owoce, np. figi, można posiekać i wykorzystać jako posypkę do jogurtu lub dodatek do chleba albo ciastek.

Suszone figi siekaj w porcjach po maks. 25 g przez 5 sekund z prędkością **P**.

## 5 Czyszczenie

### Ostrzeżenie

- Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

### Uwaga

- Krawędzie tnące są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność przy czyszczeniu części tnącej robota kuchennego, części tnącej blendera i tarcz.

- 1 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.
- 2 Myj pozostałe części w gorącej wodzie (< 60°C) z odrobiną płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

## 6 Przechowywanie

- 1 Włóż przewód sieciowy do wbudowanego schowka na przewód (rys. 11).
- 2 Przechowuj produkt w suchym miejscu.
- 3 Włóż małe akcesoria do tacki do przechowywania (rys. 12).

### Uwaga

- Podczas przechowywania należy ostrożnie obchodzić się z częściami tnącymi i tarczami. Upewnij się, że krawędzie tnące ostrzy i tarcz nie stykają się z twardymi przedmiotami. Może to doprowadzić do ich stępienia.

## 7 Gwarancja i serwis

Jeśli masz problem, potrzebujesz informacji lub usług serwisowych, przejdź na stronę [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

# 1 Important

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și păstrează-l pentru consultare ulterioară.

## Pericol

- Nu introdu blocul motor în apă și nici nu îl clăti la robinet.

## Avertisment

- Nu utiliza niciodată degetele sau un obiect pentru a împinge ingredientele în tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează. Folosește numai împingătorul.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigură-te că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu conecta niciodată acest aparat la un întrerupător comandat de un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu utiliza aparatul în cazul în care cablul de alimentare, ștecherul, capacul de protecție

sau orice alte piese sunt deteriorate sau au crăpături vizibile.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita pericolele.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsa aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Dacă alimentele se lipesc de peretele vasului blenderului sau al bolului, oprește aparatul și scoate ștecherul din priză. Apoi utilizează o spatulă (neinclusă) pentru a

Îndepărta alimentele de pe pereții vasului.

- Ai grijă când golești castronul, manipulezi sau cureți discurile, lamele și sita storcătorului. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.
- Nu atinge lamele, în special atunci când aparatul este în funcțiune. Lamele sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele se blochează, scoate ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează lamele.
- Lasă ingredientele fierbinți să se răcească (< 60 °C) înainte de a le procesa.
- Ai grijă dacă torni lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

### Precauție

- Pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a releului termic, acest aparat nu trebuie

alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un cronometru și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit regulat de către aparat.

- Nu opri niciodată aparatul răsucind vasul blenderului, bolul sau capacele acestora. Oprește întotdeauna aparatul rotind selectorul de turație în poziția 0.
- Scoate aparatul din priză imediat după utilizare.
- Așteaptă întotdeauna până când piesele mobile se opresc, apoi oprește și scoate aparatul din priză înainte de a deschide capacul și a ajunge la piesele care se mișcă în timpul utilizării.
- Oprește și scoate întotdeauna din priză aparatul dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, demonta, curăța, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mișcare în timpul utilizării.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru

prima oară. Consultă instrucțiunile și tabelul pentru curățare din acest manual.

- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători, care nu sunt recomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu depăși nivelul maxim indicat pe bol sau pe vas. Respectă cantitățile, durata de procesare și turația indicate în manualul de utilizare.
- Lasă întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.
- Anumite ingrediente, cum ar fi morcovii, pot provoca decolorarea suprafeței componentelor. Aceasta nu are un efect negativ asupra componentelor. Decolorările dispar de obicei după un anumit timp.
- Nivel de zgomot:  
Lc = 87 dB [A]

---

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF).

---

## Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer normal (2012/19/EU).



Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.

## 2 Prezentare generală (fig. 1)


- ① Împingător pentru robotul de bucătărie
- ② Capac pentru bolul robotului de bucătărie
- ③ Bloc tăietor
- ④ Accesoriu de frământare
- ⑤ Disc de emulsifiere
- ⑥ Disc pentru cartofi prăjiți (numai HR7530)
- ⑦ Disc cu două fețe  
A: pentru feliere fină  
B: pentru radere mărunță
- ⑧ Ax de acționare
- ⑨ Bolul robotului de bucătărie
- ⑩ Con pentru presa de citrice
- ⑪ Sită pentru presa de citrice
- ⑫ Râșniță (numai HR7520 / HR7530)
- ⑬ Tavă de depozitare (numai HR7530)
- ⑭ Pahar gradat pentru blender

- ⑮ Capacul blenderului
- ⑯ Vasul blenderului
- ⑰ Garnitură de etanșare
- ⑱ Bloc tăietor detașabil pentru blender/ râșniță (numai HR7520 / HR7530 )
- ⑲ Bloc motor cu buton de control

## 3 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza aparatul și accesoriile pentru prima oară, curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.

Pentru a consulta mai multe sugestii utile și rețete de bază online, poți să:

- 1 Vizitezi [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Faci clic pe butonul de căutare  de pe pagina principală.
- 3 Introduci numărul produsului, HR7510/HR7520/HR7530, în caseta de căutare.
- 4 Găsești și descarci informațiile de care ai nevoie din rezultatele căutării.
- 5 Pentru mai multe rețete, vizitează [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Protecția termică a motorului (protecție la suprasarcină prin oprire automată)

Robotul de bucătărie este conceput să fie protejat împotriva supraîncălzirii și supracurentului în timpul utilizării.

În caz de supraîncărcare, acesta se va opri automat pentru a preveni deteriorarea motorului.

Pentru a reseta aparatul, urmează pașii de mai jos:

- 1 Rotește butonul în poziția 0, apoi scoate-l din priză.
- 2 Scoate unele dintre ingrediente pentru a reduce încărcarea.
- 3 Lasă aparatul să se răcească timp de 20 de minute.
- 4 Conectează ștecherul la sursa de alimentare și reselectează turația dorită.

## 4 Utilizarea robotului de bucătărie

### Asamblare generală

Înainte de a utiliza sau de a asambla oricare dintre accesorii, asigură-te că assemblezi conform fig. 2 - 8.

- 1 Rotește bolul în sens orar până când auzi un clic pentru a-l fixa pe blocul motor.
- 2 Asamblează pe bol accesoriul sau accesoriile echipate cu ax.
- 3 Pune ingredientele în bol.
- 4 Pune capacul pe bol și rotește-l în sens orar până când auzi un clic pentru a-l fixa. Apoi pune împingătorul în tubul de alimentare.
  - Pentru discuri, pune ingredientele în tubul de alimentare utilizând împingătorul.
- 5 Conectează ștecherul la sursa de alimentare.
- 6 Consultă cantitatea de ingrediente și setările recomandate în fig. 9. Rotește butonul la setarea de turație dorită.
- 7 După utilizare, rotește butonul în poziția 0, apoi scoate aparatul din priză.

## Ghidul turațiilor corespunzătoare culorilor

Pentru rezultate perfecte de fiecare dată, potrivește culoarea accesoriului cu aceeași culoare a turației de lângă zona butonului.

Folosește turația 1 pentru a prepara frișcă, a bate albușuri de ou și pentru a face produse de patiserie și aluaturile cu pâine. Folosește turația 2 pentru a toca ceapă și carne, a prepara smoothie-uri și altele (consultă fig. 9 pentru detalii).

Culoare	Turație optimizată
Portocaliu deschis	Turația 1
Portocaliu închis	Turația 2

## Blocul tăietor (turația 2)



Înainte de a începe, asigură-te că assemblezi în conformitate cu fig. 2.

Poți utiliza blocul tăietor pentru a tăia, a amesteca, a toca, a fărâmița sau a pasa ingrediente.

Pentru a îndepărta alimentele care rămân lipite pe lamă sau în interiorul bolului, folosește o spatulă pentru a îndepărta excesul de alimente după oprirea aparatului.

Utilizare/ Aplicare	Scop
Tocat carne/ pește	Chiftele, chifteluțe din pește, burger
Tocat ceapă/ plante aromatice	Salsa, pesto sau pentru ornat

Mărunțit nuci sau ciocolată	Toppinguri sau garnituri pentru salate, pâine, budinci
Nuci pentru piureuri	Pastă de migdale sau unt de arahide
Piure de cartofi	Preparat piure de cartofi
Amestecat și bătut	Amestecarea aluaturilor pentru prăjituri



### Notă

- Pune întotdeauna blocul tăietor în bol înainte de a începe să adaugi ingredientele.
- Nu utiliza blocul tăietor pentru a toca ingrediente tari, de tipul boabelor de cafea, turmericului, nucșoarei și cuburilor de gheață, deoarece astfel poți toci lama.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat atunci când toci brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocloașe.

## Accesorii de frământare (turația 1)

Înainte de a începe, asigură-te că assemblezi în conformitate cu fig. 3.

Rotește butonul la turația 1 pentru a începe. Rotește butonul la turația 0 pentru a opri procesarea când aluatul este gata.

Poți folosi accesoriul de frământare pentru frământarea rapidă și simplă a aluatului pentru pâine, rulouri, pateuri, prăjituri, plăcinte și paste.




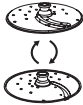



### Precauție

- Frământă din nou numai cu mâna. Nu este recomandat să frământi din nou în bol, deoarece poate face robotul instabil.
- Nu pune mai mult de 500 de grame de făină la un moment dat, deoarece poate face robotul instabil.

## Discurile (turația 1)

Înainte de a începe, asigură-te că alegi discul dorit din cele de mai jos și assemblează conform fig. 4 și fig. 5.

	Nume	Scop
	Disc de emulsifiere	Pentru a bate și a emulsifia ingredientele (de ex., maioneză, sos Hollandaise și frișcă.)
	Disc cu două fețe	Mărunțește și rade ingredientele (de ex., brânză, morcovi, ciocolată etc.) cu o parte și taie ingredientele cu cealaltă parte (de ex., cartofi, morcovi etc.)
	Disc pentru cartofi prăjiți	Pentru a tăia ingredientele în fâșii groase.



### Precauție

- Manevrează cu atenție lama de feliere a discului. Are o margine tăioasă foarte ascuțită.
- Nu utiliza niciodată discul pentru a procesa ingrediente tari, precum cuburi de gheață.
- Nu exercita o presiune prea mare pe împingător atunci când apeși ingredientele în tubul de alimentare.



### Notă

- Pune ingredientele în tubul de alimentare cu împingătorul. Pentru rezultate optime, umple complet tubul de alimentare. Când trebuie să prepari o cantitate mare de ingrediente, prepară pe rând cantități mici și golește bolul frecvent.
- Când găsești o bucată mică rămasă dintr-un ingredient, o poți folosi pentru alte feluri de mâncare.

## Blenderul (turația 2)

Înainte de a începe, asigură-te că assemblezi în conformitate cu fig. 6.

Poți folosi blenderul pentru a-ți prepara milkshake-uri, sucuri, supe și sosuri din fructe, legume și apă sau alte lichide. Îl poți folosi și la prepararea maionezei.



### Notă

- Nu deschide niciodată capacul pentru a introduce mâna sau vreun obiect în vas în timpul funcționării blenderului.
- Asamblează întotdeauna inelul de etanșare pe blocul tăietor înainte de a atașa blocul tăietor la vasul blenderului.
- Pentru a turna ingrediente lichide în timpul procesării, toarnă-le în vasul blenderului prin orificiul de alimentare.
- Taie în prealabil ingredientele în bucăți mici înainte de a le procesa.
- Dacă vrei să prepari o cantitate mare, procesează pe rând cantități mici în loc să introduci o cantitate mare odată.
- Pentru a evita vărsarea: atunci când procesezi un lichid care face spumă (de exemplu, lapte), nu pune mai mult de 1 litru de lichid în vasul blenderului.
- Pune ingredientele în vasul blenderului până la nivelul maxim indicat.



### Sfat

- Când îl utilizezi pentru măcinare uscată, de exemplu, la măcinarea boabelor de cafea, folosește accesoriul râșniță (CP0998) pentru cele mai bune rezultate.

## Presă pentru citrice (turația 1)

Înainte de a începe, asigură-te că  
asamblezi în conformitate cu fig. 7.

Poți folosi presa de citrice pentru  
stoarcerea rapidă și ușoară a citricelor,  
cum ar fi portocale, lămâi și grapefruit.

### Notă

- Pune sita pentru presa de citrice pe axul din  
bol. Asigură-te că protecția sitei este blocată  
în fanta mânerului bolului. Atunci când sita se  
fixează corect, auzi un clic.
- Apasă fructul pe con. Nu mai apăsa pentru a  
îndepărta pulpa de pe sită, dacă este necesar.  
După ce ai terminat de apăsat sau când vrei  
să îndepărtezi pulpa, rotește butonul la turația  
0 și scoate bolul din aparat cu accesoriile  
montate.
- Nu exercita o presiune prea mare pe con  
atunci când apeși citricele în acesta.

## Râșnița (turația 2) (numai HR7520 / HR7530)

Înainte de a începe, asigură-te că  
asamblezi în conformitate cu fig. 8.

Poți utiliza râșnița pentru a măcina  
boabe de cafea sau de piper, nuci,  
ierburi, fructe uscate etc.

Fructele uscate, precum smochinele,  
pot fi tocate și utilizate ca topping-uri  
pentru iaurt sau le poți întinde pe pâine  
sau biscuiți.

Pentru cele mai bune rezultate la  
procesarea smochinelor uscate,  
utilizează maximum 25 g la turația P  
timp de 5 secunde.

## 5 Curățarea

### Avertisment

- Înainte de a curăța aparatul, scoate-l din priză.

### Precauție

- Marginile tăioase sunt ascuțite. Ai grijă la  
curățarea blocului tăietor al robotului de bucătărie  
și al blenderului și la curățarea discurilor.

- 1 Curăță blocul motor cu o cârpă  
umedă.
- 2 Curăță celelalte componente în apă  
caldă (< 60 °C) cu puțin detergent  
lichid sau în mașina de spălat vase.

## 6 Depozitare

- 1 Strânge cablul de alimentare în  
compartimentul pentru cablu  
integrat (fig. 11).
- 2 Depozitează produsul într-un loc  
uscat.
- 3 Pune accesoriile mici în tava de  
depozitare (fig. 12).

### Precauție

- Manevreează lamele și discurile cu grijă în  
timpul depozitării. Asigură-te că marginile  
tăioase ale lamelor și discurilor nu vin în  
contact cu obiecte dure. Aceasta poate  
provoca tocirea lamei.

## 7 Garanție și service

Dacă ai o problemă sau ai nevoie de  
asistență sau de informații, consultă  
[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) sau  
contactează centrul de asistență pentru  
clienți Philips din țara ta. Numărul de  
telefon se află în certificatul de garanție  
internațională. Dacă în țara ta nu există  
un centru de asistență pentru clienți,  
contactează distribuitorul Philips local.

# 1 Внимание

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте:

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

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

## Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.

## Внимание!

- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами. Пользуйтесь только толкателем.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается

подключать его к таймеру отключения.

- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка, защитная крышка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию

прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.

- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор и отключите его от электросети. Затем снимите продукты со стенок лопаточкой (приобретается дополнительно).
- Соблюдайте осторожность при извлечении ингредиентов из чаши, а также при использовании и очистке дисков, ножевых блоков и фильтра соковыжималки. Режущие края очень острые!
- Не прикасайтесь к ножам, если прибор подключен к электросети. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем

извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.

- Перед измельчением дайте горячим ингредиентам остыть (< 60 °С).
- Во избежание ожога паром соблюдайте особую осторожность, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

#### **Предупреждение.**

- Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного срабатывания плавкого предохранителя, не подключайте прибор к внешним выключающим устройствам, таким как таймер, или к сети, в которой возможны сбои подачи электропитания.
- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу или крышку. Выключайте прибор, установив переключатель скорости в положение 0.

- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Перед тем как открыть крышку и выполнять какие-либо операции с движущимися частями прибора, дождитесь их полной остановки, затем выключите прибор и отключите его от электросети.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуары или прикоснуться к движущимся частям, а также когда прибор остается без присмотра.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. Выполняйте очистку в соответствии с рекомендациями и таблицей в инструкции по эксплуатации.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не заполняйте чашу или кувшин выше отметки максимального уровня. Количество продуктов и время их обработки не должны превышать значения, указанные в инструкции по эксплуатации.
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.
- Некоторые ингредиенты, например морковь, могут привести к изменению цвета поверхности деталей. Это не оказывает на детали отрицательного эффекта. Обычно со временем цвет восстанавливается.
- Уровень шума:  
Lc = 87 дБ (A)

---

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП).

---

## Утилизация

Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).



Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

## 2 Описание (рис. 1)

- ① Толкатель кухонного комбайна
- ② Крышка чаши кухонного комбайна
- ③ Ножевой блок
- ④ Насадка для теста
- ⑤ Диск для приготовления эмульсий
- ⑥ Диск для приготовления картофеля фри (только для модели HR7530)
- ⑦ Двусторонний диск  
А: для нарезки тонкими ломтиками  
В: для мелкой шинковки
- ⑧ Приводной вал
- ⑨ Чаша кухонного комбайна
- ⑩ Конус соковыжималки для цитрусовых
- ⑪ Сито соковыжималки для цитрусовых
- ⑫ Мельница (только для моделей HR7520 / HR7530)
- ⑬ Поддон для хранения (только для модели HR7530)

- ⑭ Мерная чашка для блендера
- ⑮ Крышка блендера
- ⑯ Кувшин блендера
- ⑰ Уплотнительное кольцо
- ⑱ Съёмный ножевой блок для блендера/мельницы (только для моделей HR7520 / HR7530)
- ⑲ Блок электродвигателя и ручка управления

## 3 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами.

Для поиска полезных советов и рецептов в сети Интернет можно сделать следующее.

- 1 Посетите веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Нажмите кнопку поиска  на главной странице.
- 3 Введите номер изделия (HR7510/HR7520/HR7530) в поле поиска.
- 4 В результатах поиска можно прочитать или загрузить необходимую информацию.
- 5 Посетите веб-сайт [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen), чтобы найти интересные рецепты.

---

## Защита мотора от перегрева (автоотключение при вероятности перегрузки)

Ваш кухонный комбайн имеет систему защиты от перегрева и сверхтока.

В случае перегрузки он автоматически отключится во избежание повреждения мотора.

Чтобы перезагрузить прибор, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- 1 Поверните ручку в положение 0 и отключите его от сети.
- 2 Извлеките некоторое количество ингредиентов, чтобы уменьшить нагрузку.
- 3 Дайте прибору остыть в течение 20 минут.
- 4 Подключите сетевую вилку к источнику питания и выберите скорость.

## 4 Использование кухонного комбайна

### Сборка

Перед использованием или сборкой аксессуаров убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2–8.

- 1 Поверните чашу по часовой стрелке, пока она не зафиксируется на блоке электродвигателя со щелчком.
- 2 Соберите аксессуар или аксессуар со шнеком и установите на чашу.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Накройте чашу крышкой, затем поверните крышку по часовой стрелке до фиксации со щелчком. Установите толкатель в камеру для подачи.
  - Для дисков: опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя.

- 5 Подключите сетевую вилку к источнику питания.
- 6 Рекомендуемое количество ингредиентов и режимы см. на рис. 9. С помощью ручки выберите нужную настройку скорости.
- 7 По окончании использования поверните ручку в положение 0 и отключите прибор от сети.

### Руководство по соотношению цвета и скорости

Для идеальных результатов соотносите цвет аксессуара с цветом скорости в области ручки управления.

Используйте скорость 1 для взбивания сливок и яиц, а также создания сладостей и теста. Используйте скорость 2 для измельчения лука, резки мяса, создания смузи и много другого (см. рис. 9 для дополнительной информации).

Цвет	Оптимизированная скорость
Светло-оранжевый	Скорость 1
Темно-оранжевый	Скорость 2

### Ножевой блок (скорость 2)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2.

Ножевой блок используется для измельчения, резки, дробления и приготовления однородных масс.

Чтобы удалить продукты, налипшие на нож или внутреннюю поверхность чаши, выключите прибор и снимите остатки продуктов с помощью лопатки.

Использование/применение	Назначение
Резка мяса/рыбы	Тефтели, рыбные котлеты, бургеры
Измельчение лука/зелени	Сальса, песто, для украшения
Дробление орехов или шоколада	Заправка или украшение для салатов, выпечки и пудингов
Ореховое пюре	Миндальная или арахисовая паста
Создание картофельного пюре	Изготовление картофельного пюре
Смешивание и взбивание	Смешивание теста для кексов

### Примечание.

- Всегда опускайте ножевой блок в чашу до того, как поместить в нее продукты.
- Не пользуйтесь ножевым блоком для измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.
- При измельчении твердого сыра или шоколада не используйте прибор слишком долго. В противном случае ингредиенты могут слишком сильно нагреться, расплавиться и сбиться комками.

## Насадка для теста (скорость 1)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 3.

Поверните ручку в положение скорости 1 для начала работы. По окончании

замешивания теста поверните ручку в положение скорости 0.


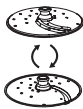
Насадку для теста можно использовать для быстрого и удобного замешивания теста для хлеба, булочек, пирожных, печенья, пирогов и пасты.

### Предупреждение.


- Выполняйте повторное замешивание теста только вручную. Повторное замешивание в чаше не рекомендуется, поскольку это может привести к нестабильной работе комбайна.
- Не кладите в комбайн одновременно более 500 граммов муки, поскольку это может привести к нестабильной работе прибора.

## Диски (скорость 1)

Прежде чем приступить, выберите подходящий диск (перечислены далее) и выполните сборку согласно рис. 4 и рис. 5.

	Название	Назначение
	Диск для приготовления эмульсий	Для взбивания ингредиентов и приготовления эмульсий (например, майонеза, голландского соуса и взбитых сливок).
	Двусторонний диск	Измельчайте и трите ингредиенты (к примеру, сыр, шоколад, морковь и др.) на одной стороне, а на другой стороне режьте их на ломтики (например, картофель, морковь и др.)



	Название	Назначение
	Диск для приготовления картофеля фри	Для нарезки ингредиентов толстыми полосками.



### Предупреждение.

- Будьте осторожны при обращении с лезвием для нарезки на диске. Режущий край лезвия очень острый.
- Не используйте диски для обработки твердых ингредиентов, таких как кубики льда.
- При проталкивании ингредиентов в камеру подачи не нажимайте на толкатель слишком сильно.



### Примечание.

- Опустите ингредиенты в камеру подачи с помощью толкателя. 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.
- Если вы обнаружили небольшие кусочки ингредиента, вы можете использовать их в других блюдах.



### Примечание.

- Во время работы блендера запрещается открывать крышку и помещать в кувшин руку или любые предметы.
- Перед подсоединением ножевого блока к кувшину блендера обязательно устанавливайте на ножевой блок уплотнительное кольцо.
- Чтобы в процессе обработки продуктов добавить жидкие ингредиенты, наливайте их в кувшин блендера через загрузочное отверстие.
- Перед обработкой ингредиентов нарежьте их на небольшие кусочки.
- Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Чтобы предотвратить проливание при обработке жидкостей, образующих пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости.
- Поместите ингредиенты в кувшин блендера, не превышая отметки максимального уровня.



### Совет

- Для эффективного перемалывания сухих ингредиентов, например при помоле кофе, используйте мельницу (CP0998).

## Блендер (скорость 2)



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 6.

Блендер можно использовать для приготовления молочных коктейлей, сока, супов и соусов из фруктов, овощей и воды или других жидкостей. Его также можно использовать для приготовления майонеза.

## Соковыжималка для цитрусовых (скорость 1)



Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 7.

Соковыжималку для цитрусовых можно использовать для быстрого и простого отжима сока из цитрусовых фруктов, например апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



### Примечание.

- Установите сито соковыжималки для цитрусовых на шнек в чаше. Выступ на сите должен совпадать с пазом на ручке чаши. При правильной установке сита прозвучит щелчок.
- Надавите цитрусовым на конус. Прекратите воздействие, если необходимо очистить сито от мякоти. По окончании приготовления сока или при необходимости очистки сита от мякоти поверните регулятор в положение "Скорость 0" и снимите чашу вместе с аксессуарами.
- При давлении цитрусов не нажимайте на конус слишком сильно

## Мельница (скорость 2) (только для моделей HR7520 / HR7530)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 8.

Мельницу можно использовать для перемалывания кофейных зерен, перца горошком, орехов, трав, сушеных фруктов и пр.

Такие измельченные сушеные фрукты, как инжир, можно использовать в качестве украшения для йогурта либо подавать на стол вместе с хлебом или печеньем.

Для оптимальных результатов обрабатывайте не более 25 г сушеного инжира на скорости **P** в течение 5 секунд.

## 5 Очистка



### Внимание!

- Перед очисткой прибора отключите его от электросети.



### Предупреждение.

- Режущие края очень острые. Во время очистки ножевого блока кухонного комбайна, ножевого блока блендера и дисков будьте очень осторожны.

- 1 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 2 Очистите остальные детали горячей водой (< 60 °C) с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

## 6 Хранение

- 1 Поместите шнур питания во встроенное отделение для хранения шнура (рис. 11).
- 2 Храните прибор в сухом месте.
- 3 Небольшие аксессуары положите в поддон для хранения (рис. 12).



### Предупреждение.

- Будьте аккуратны с лезвиями и дисками при хранении. Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не касаются твердых предметов. В противном случае это может привести к затуплению лезвий.

## 7 Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или необходимости в обслуживании прибора или получении информации посетите веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Номер телефона указан в гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

# 1 Dôležité informácie

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips. Ak chcete naplno využívať podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na stránke [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

## Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

## Varovanie

- Na zatlačanie prísad do dávkovacej trubice počas prevádzky spotrebiča nikdy nepoužívajte prsty ani iné predmety. Používajte len príslušný piest.
- Kým spotrebič pripojíte k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Nepoužívajte zariadenie, ak sú sieťový kábel,

zástrčka, ochranný kryt alebo akékoľvek iné súčasti poškodené alebo viditeľne prasknuté.

- Poškodený napájací kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Zariadenie nikdy nenechávajú spustené bez dozoru.
- Ak sa jedlo prílepi k stene nádoby mixéra alebo misky, spotrebič vypnite a odpojte ho od siete. Potom pomocou stierky

(nedodáva sa) odstráňte jedlo zo steny.

- Pri vyprázdňovaní misky, manipulácii alebo čistení diskov, nastavcov s čepeľami alebo sitka odšťavovača budte opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.
- Nedotýkajte sa čepeľí, najmä keď je zariadenie zapojené do siete. Čepele sú mimoriadne ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte zariadenie zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.
- Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť (<60 °C).
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do kuchynského robota alebo mixéra budte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vyprsknutiu zo zariadenia v dôsledku náhleho návalu pary.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.

### Upozornenie

- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania tepelného odpojenia, toto zariadenie nesmiete napájať prostredníctvom

externého spínacieho zariadenia, ako je napríklad časovač, ani ho nesmiete pripojiť k rozvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína v rámci verejných služieb.

- Zariadenie nikdy nevypínajte otáčaním nádoby mixéra, misky alebo veka. Zariadenie vždy vypínajte otočením voliča rýchlostí do polohy 0.
- Hneď po použití zariadenie odpojte.
- Vždy najskôr počkajte, kým sa úplne zastavia pohybujúce sa súčasti, potom zariadenie vypnite a odpojte od zdroja napájania. Až potom môžete otvoriť veko a dotknúť sa akýchkoľvek súčastí, ktoré sa pri používaní pohybujú.
- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozoberaním, čistením a výmenou príslušenstva a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky,

ktoré prídu do styku s potravinami. Pri čistení postupujte podľa pokynov a tabuľky v tomto návode.

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Neprekračujte maximálnu úroveň objemu uvedenú na nádobe mixéra. Dodržiavajte množstvá, časy a rýchlosti spracovania uvedené v návode na používanie.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.
- Niektoré prísady, ako napríklad mrkva, môžu na povrchu dielov vyvolať zmeny farby. Na diely to však nemá žiaden nežiaduci vplyv. Farebné zmeny sa zvyčajne časom stratia.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF).

## Recyklácia

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).



Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

## 2 Prehľad (obr. 1)

- ① Zatláčadlo kuchynského robota
- ② Veko misky kuchynského robota
- ③ Nadstavec s čepelami
- ④ Nadstavec na miesenie
- ⑤ Emulgačný disk
- ⑥ Disk na hranolčeky (len model HR7530)
- ⑦ Obojstranný disk  
A: Na jemné krájanie  
B: Na jemné strúhanie
- ⑧ Hnací hriadeľ
- ⑨ Miska kuchynského robota
- ⑩ Lievik lisu na citrusy
- ⑪ Sitko lisu na citrusy
- ⑫ Mlynček (len modely HR7520 / HR7530)
- ⑬ Odkladací podnos (len model HR7530)
- ⑭ Odmerka pre mixér
- ⑮ Veko mixéra
- ⑯ Nádobu mixéra
- ⑰ Tesniaci krúžok

- 18 Odpojiteľný nadstavec s čepeľami pre mixér/mlynček (len modely HR7520 / HR7530)
- 19 Pohonná jednotka s regulátorom

## 3 Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča a príslušenstva dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

Pre viac užitočných tipov a jednoduchých receptov online:

- 1 Prejdite na stránku [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Na domovskej obrazovke kliknite na tlačidlo vyhľadávania **Q**.
- 3 Do poľa vyhľadávania zadajte číslo výrobku HR7510/HR7520/HR7530.
- 4 V zozname výsledkov vyhľadávania nájdite alebo prevezmite informáciu, ktorú potrebujete.
- 5 Ďalšie inšpiratívne recepty nájdete na adrese [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Tepelná ochrana motora (automatické bezpečnostné vypnutie v dôsledku preťaženia)

Kuchynský robot je navrhnutý tak, aby bol chránený proti prehriatiu a použitiu s nadprúdom.

V prípade preťaženia sa automaticky vypne, aby zabránil poškodeniu motora.

Ak chcete zariadenie znova spustiť, postupujte nasledovne:

- 1 Ovládač nastavte do polohy **0** a zariadenie odpojte zo siete.

- 2 Vyberte niekoľko prísad, aby ste znížili zaťaženie.
- 3 Počkajte 20 minút, kým sa zariadenie ochladí.
- 4 Zapojte zástrčku do zásuvky a znova vyberte želanú rýchlosť.

## 4 Používanie kuchynského robota

---

### Základné zostavenie

Pred používaním alebo zostavením akéhokolvek príslušenstva sa uistite, že pri zostavovaní postupujete podľa obr. 2 až 8.

- 1 Otočte misou v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Tým ju pripevníte k pohonnej jednotke.
- 2 Do misy nasadte príslušenstvo alebo príslušenstvo vybavené hriadelom.
- 3 Do misy vložte suroviny.
- 4 Na misu položte veko a upevnite ho otáčaním v smere hodinových ručičiek, až kým nezaznie cvaknutie. Potom do dávkovacej trubice zasuňte piest.
  - Ak používate disky, zatlačte prísady do podávacej trubice pomocou zatláčača.
- 5 Napájaciu zástrčku pripojte k zdroju napájania.
- 6 Odporúčané množstvo surovín a nastavenie spracovania nájdete na obr. 9. Otočte ovládač na nastavenie požadovanej rýchlosti.
- 7 Po dokončení používania otočte ovládač do polohy **0** a zariadenie odpojte od siete.

## Príručka zhody farieb rýchlosti

Ak chcete vždy dosiahnuť dokonalé výsledky, farba príslušenstva by sa mala zhodovať s farbou rýchlosti v blízkosti ovládača.

Na šľahanie smotany, vyšľahanie snehu z bielkov a miesenie cesta použite rýchlosť 1. Na krájanie cibule, mletie mäsa, mixovanie smoothie a ďalšie postupy použite rýchlosť 2 (podrobnosti nájdete na obr. 9).

Farba	Optimalizovaná rýchlosť
Svetlá oranžová	Rýchlosť 1
Tmavá oranžová	Rýchlosť 2

## Nadstavec s čepeľami (rýchlosť 2)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2.

Nadstavec s čepeľami môžete použiť na sekanie, mixovanie, mletie a drobenie surovín, ako aj prípravu pyré.

Ak chcete odstrániť jedlo, ktoré sa prilepí k čepeľi alebo na vnútorné steny misy, najskôr vypnite zariadenie a potom jedlo odstráňte pomocou varešky.

Použitie/aplikácia	Účel
Mletie mäsa/rýb	Mäsové guľky, rybacia fašírka, mäsová fašírka
Sekanie cibule/byliniek	Salsa, pesto alebo na ozdobenie
Drobenie orechov alebo čokolády	Posýпка alebo na ozdobenie šalátov, pečiva, pudingov

Použitie/aplikácia	Účel
Príprava pyré z orechov	Pasta z mandlí alebo arašidové maslo
Pučenie zemiakov	Príprava zemiakovej kaše
Mixovanie a trepanie	Miesenie šľahaného cesta

### Poznámka

- Do misy najskôr vložte nástavec s čepeľami a až potom pridajte spracovávané suroviny.
- Aby sa čepeľ nezatapila, nepoužívajte ju na sekanie tvrdých surovín, napr. zrnok kávy, kurkumy, muškátového orieška ani kociek ľadu.
- Pri sekaní (tvrdého) syra alebo čokolády nenechávajte spotrebič v činnosti príliš dlhý čas. V opačnom prípade sa prísady príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvorí sa hrčky.

## Nadstavec na miesenie (rýchlosť 1)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 3.

Ak chcete začať, otočte ovládač na rýchlosť 1. Keď je cesto hotové, proces ukončíte otočením ovládača na rýchlosť 0.

Nadstavec na miesenie môžete použiť na rýchle a bezproblémové miesenie cesta na chlieb, rožky, koláče, sušienky, torty a cestoviny.

### Upozornenie

- Cesto mieste opätovne iba v rukách. Opätovné miesenie v miske sa neodporúča, pretože môže spôsobiť nestabilitu robota.
- Nevkladajte naraz viac ako 500 gramov múky, mohol by to spôsobiť nestabilitu robota.

## Disky (rýchlosť 1)

Na začiatku najskôr vyberte požadovaný disk zo zoznamu uvedeného nižšie a založte ho podľa obr. 4 a obr. 5.

	Názov	Účel
	Emulgačný disk	Na šľahanie, vyšľahanie vajíčok a emulgovanie prísad (napr. majonézy, holandskej omáčky a šľahačky)
	Obojstranný disk	Strúhanie prísad (napr. syra, mrkvy, čokolády atď.) jednou stranou a krájanie prísad druhou stranou (napríklad zemiakov, mrkvy atď.)
	Disk na hranolčeky	Na rezanie surovín na hrubé pružky.



### Upozornenie

- Pri manipulácii s čepeľou disku na krájanie buďte opatrní. Jeho ostrie je veľmi ostré.
- Disk nikdy nepoužívajte na spracovanie tvrdých surovín, ako napr. kociek ľadu.
- Pri dávkovaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte prívelmi na piest.



### Poznámka

- Do dávkovacej trubice podávajte suroviny pomocou piesta. Dávkovaciu trubicu naplňajte rovnomerne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky. Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
- Ak vám zostane menšie množstvo surovín, môžete ho použiť na ďalšie jedlá.

## Mixér (rýchlosť 2)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 6.

Mixér môžete použiť na prípravu mliečnych kokteíl, štiav, polievok a omáčok z ovocia, zeleniny a vody či iných tekutín. Tiež ho môžete použiť na prípravu majonézy.



### Poznámka

- Kým je mixér v činnosti, nikdy neatvárajte veko, aby ste následne do vnútra vložili ruku alebo iný predmet.
- Pred pripojením nástavca s čepeľami vždy nasadte na čepeľ mixéra tesniaci krúžok.
- Ak chcete do nádoby počas činnosti zariadenia pridať kvapalné suroviny, použite na tento účel dávkovací otvor.
- Suroviny pred spracovaním pokrájajte na drobné kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Predchádzanie vyliatiu: Keď spracúvate kvapalinu, ktorá sa zvykne speniť (napr. mlieko), do nádoby mixéra nenalievajte viac ako 1 liter takejto kvapaliny.
- Suroviny vkladajte do nádoby mixéra po značku maximálnej úrovne.



### Tip

- Najlepšie výsledky pri suchom mletí, napríklad pri mletí kávy, dosiahnete, ak použijete príslušenstvo na mletie (CP0998).

## Lis na citrusy (rýchlosť 1)



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 7.

Lis na citrusy môžete použiť na rýchle a jednoduché odšťavenie citrusových plodov, ako sú napríklad pomaranče, citróny alebo grepy.





### Poznámka

- Sitko lisu na citrusové plody položte na hriadeľ v miske. Výstupok na sitku sa musí zaistiť v drážke na rukoväti misky. Keď sa sitko nasadí správne, zaznie „cvaknutie“.
- Citrusové plody zatlačte na kužel. V prípade potreby prerušte pritláčanie a odstráňte zo sitka dužinu. Keď dokončíte odšťavovanie alebo ak chcete odstrániť dužinu, otočte ovládač do polohy OFF (Vyp.) a od zariadenia odpojte misu aj s nasadeným príslušenstvom.
- Pri pretláčaní citrusových plodov cez dávkovací kužel naň priveľmi netlačte.

## Mlynček (rýchlosť 2) (len modely HR7520 / HR7530)



Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 8.

Mlynček môžete používať na sekание kávoových zŕn, celého korenia, orechov, bylínok, sušeného ovocia a pod.

Sušené ovocie, ako napr. figy, je možné posekať a používať ako prísadu do jogurtov alebo ako nátierku na chlieb či pečivo.

Najlepšie výsledky pri spracovaní sušených tureckých fig dosiahnete, ak spracujete max. 25 g surovín pri rýchlosti **P** po dobu 5 sekúnd.

## 5 Čistenie



### Varovanie

- Kým začnete spotrebič čistiť, odpojte ho od siete.



### Upozornenie

- Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Pri čistení nástavca s čepeľami kuchynského robota, nástavca s čepeľami mixéra a diskov budte opatrní.

- 1 Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.
- 2 Ostatné diely umývajte v teplej vode (< 60 °C) s prídavkom prostriedku na umývanie riadu alebo v umývačke riadu.

## 6 Odkladanie

- 1 Napájací kábel zatlačte do integrovaného držiaka na kábel (obr. 11).
- 2 Zariadenie skladujte na suchom mieste.
- 3 Drobné príslušenstvo odložte do odkladacieho podnosu (obr. 12).



### Upozornenie

- Pri skladovaní manipulujte s čepeľami a diskami opatrne. Dajte pozor, aby rezné hrany čepeľí a diskov neprišli do kontaktu s tvrdými predmetmi. Mohlo by to spôsobiť otupenie čepele.

## 7 Záruka a servis

Ak sa vyskytne problém, potrebujete servisný zásah alebo doplnkové informácie, navštívte stránku [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

# 1 Pomembno

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na

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

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

## Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.

## Opozorilo

- Ko aparat deluje, sestavin v kanal za polnjenje ne potiskajte s prsti ali kakšnim predmetom. Za to lahko uporabljate samo potiskalo.
- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel, vtič, zaščitni pokrov ali kateri drugi del poškodovan ali ima vidne razpoke.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati

samo podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.

- Aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Če se hrana prime stene mešalnika, vrča ali posode, aparat izklopite in izključite z napajanja. Nato z lopatico (ni priložena) odstranite hrano s stene.
- Pri praznjenju posode, uporabi ali čiščenju plošč, rezila in cedila sokovnika bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem, ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.

- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.
- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo (< 60 °C).
- Bodite previdni, ko v multipraktik ali mešalnik nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

### **Pozor**

- Da bi preprečili nevarnost zaradi napačno ponastavljene termične varovalke, aparata ne priklopljajte na zunanjo preklopno napravo, kot je časovnik, ali na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- Aparata ne izklapljajte tako, da obrnete posodo mešalnika, posodo ali njen pokrov. Aparat vedno izklopite tako, da izbirnik hitrosti obrnete na 0.
- Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- Vedno počakajte, da se premikajoči deli ustavijo,

nato izklopite aparat ter izvlecite vtič, in šele potem odprite pokrov in sezite v dele aparata, ki se med uporabo premikajo.

- Če aparata ne uporabljate oziroma preden ga sestavite, razstavite, očistite, zamenjate dele ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, ga izključite iz napajanja.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Oglejte si navodila in preglednico za čiščenje v tem priročniku.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi. Upoštevajte količine, čas obdelave in hitrost, kot je navedeno v uporabniškem priročniku.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

- Določene sestavine, na primer korenje, lahko povzročijo razbarvanje površine nastavkov. To nima negativnega učinka na nastavke. Razbarvanost ponavadi po določenem času izgine.
- Raven hrupa:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$ .

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF).

## Recikliranje

Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki (2012/19/EU).



Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.

## 2 Pregled (sl. 1)


- ① Potiskalo multipraktika
- ② Pokrov posode multipraktika
- ③ Rezilna enota
- ④ Nastavek za gnetenje
- ⑤ Mešalna plošča
- ⑥ Plošča za ocvrt krompirček (HR7530 samo)
- ⑦ Dvostranska plošča
  - A: za fino rezanje
  - B: za fino strganje
- ⑧ Pogonska os

- ⑨ Posoda multipraktika
- ⑩ Stožec ožemalnika citrusov
- ⑪ Cedilo ožemalnika citrusov
- ⑫ Mlinček (samo HR7520/HR7530)
- ⑬ Pladenj za shranjevanje (samo HR7530)
- ⑭ Merilna posodica za mešalnik
- ⑮ Pokrov mešalnika
- ⑯ Posoda mešalnika
- ⑰ Tesnilni obroček
- ⑱ Odstranljiva rezilna enota mešalnika/mlinček (samo HR7520/HR7530)
- ⑲ Motorna enota z regulatorjem

## 3 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata in nastavkov temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.

Če si želite v spletu ogledati uporabne nasvete in osnovne recepte, lahko storite naslednje:

- 1 Obiščite spletno stran [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknite gumb za iskanje  na domači strani.
- 3 V polje za iskanje vnesite številko izdelka HR7510/HR7520/HR7530.
- 4 V rezultatih iskanja poiščite ali prenesite zelene informacije.
- 5 Odlične recepte si oglejte na [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Toplotna zaščita motorja (Zaščita s samodejnim zaklopom za preprečevanje obremenitve)

Posoda multipraktika je zaščiten pred pregrevanjem in premočnim tokom med uporabo.

Če pride do preobremenitve, se samodejno zaustavi, da prepreči poškodbe motorja.

Za ponastavitev aparata izvedite naslednje:

- 1 Regulator obrnite v položaj 0 in ga nato odklopite.
- 2 Odstranite nekaj sestavin, da zmanjšate obremenitev.
- 3 Počakajte 20 minut, da se aparat ohladi.
- 4 Napajalni vtič priključite na napajanje in ponovno izberite želeno hitrost.

## 4 Uporaba multipraktika

### Splošna navodila za sestavljanje

Pred uporabo ali sestavljanjem katerega od nastavkov sestavite v skladu s sl. 2 do 8.

- 1 Posodo obrnite v smeri urinega kazalca, da zaslišite zvok (klik), ko se pritrdi na motorno enoto.
- 2 Na posodo namestite nastavek ali nastavek z lijakom.
- 3 Sestavine dajte v posodo.

- 4 Na posodo namestite pokrov in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se slišno zaskoči. Potiskalo nato vstavite v kanal za polnjenje.
  - Pri ploščah sestavine v kanal za polnjenje dodajajte s potiskalom.
- 5 Napajalni vtič priključite na napajanje.
- 6 Preverite predlagano količino sestavin in nastavitvev na sliki 9. Regulator obrnite na ustrezno nastavitev hitrosti.
- 7 Po uporabi obrnite regulator na 0 in aparat izklopite iz električnega omrežja.

### Tabela barv za hitrosti

Za vedno popolne rezultate naj se barva nastavka ujema z barvo hitrosti v bližini regulatorja.

Hitrost 1 uporabite za stepanje smetane in jajc ter pripravo peciva in kruha. Hitrost 2 uporabite za sekljanje čebule, mletje mesa, pripravo napitkov itd. (podrobnosti najdete na sliki 9).

Barva	Prilagojena hitrost
Svetlo oranžna	Hitrost 1
Temno oranžna	Hitrost 2

### Rezilna enota (hitrost 2)



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 2.

Rezilno enoto lahko uporabljate tudi za sekljanje, mešanje, mletje, drobljenje ali pasiranje sestavin.

Da odstranite hrano, ki se je oprijela noža ali notranjosti posode, uporabite lopatico. Izklopite aparat in z lopatico postrgajte ostanke.

Uporaba/ namen	Namen
Mletje mesa/rib	Mesne kroglice, ribje pogače, hamburgerji
Sekljanje čebule/zelišč	Salsa, pesto ali za dekoracijo
Drobljenje orehov ali čokolade	Dodatki ali dekoracija za solate, kruh, pudinge
Pasiranje orehov	Mandljevo ali arašidovo maslo
Krompirjev pire	Priprava krompirjevega pireja
Mešanje in stepanje	Mešanje testa za pecivo

### Opomba

- V posodo vedno najprej namestite rezilno enoto, šele po tem začnite dodajati sestavine.
- Z rezilno enoto ne sekajte trdih sestavin, kot so kavna zrna, kurkuma, muškatni orešček in ledene kocke, ker se lahko rezilo skrha.
- Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne dovolite, da aparat deluje predolgo. Sicer se sestavine preveč segrejejo in posledično stalijo ali postanejo grudaste.

## Nastavek za gnetenje (hitrost 1)


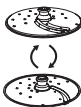

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 3. Začnete tako, da regulator obrnete na hitrost 1. Ko je testo gotovo, regulator zaustavite, tako da ga obrnete na hitrost 0. Z nastavkom za gnetenje lahko hitro in enostavno gnetete testo za kruh, zvitke, pecivo, piškote, pite in testenine.

### Pozor

- Ponovno gnetite samo ročno. Ponovno gnetenje v posodi se odsvetuje, saj lahko povzroči nestabilnost procesorja.
- Ne vsujite več kot 500 gramov moke naenkrat, da procesor ne postane nestabilen.

## Plošče (hitrost 1)

Pred začetkom med temi ploščami izberite ustrezno in jo namestite, kot je prikazano na slikah 4 in sl. 5.

	Ime	Namen
	Mešalna plošča	Za stepanje in emulgiranje sestavin (npr. majoneze, holandske omake in stepene smetane)
	Dvostranska plošča	Ena stran je za strganje in ribanje sestavin (npr. sira, korenja, čokolade itd.), druga stran pa za rezanje sestavin na rezine (npr. krompirja, korenja itd.)
	Plošča za ocvrti krompir	Za rezanje sestavin na debele trakove

### Pozor

- Pri ravnanju z rezilom plošče bodite previdni. Ima zelo oster rob.
- Plošče ne uporabljajte za obdelovanje trdih sestavin, kot so ledene kocke.
- Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.

## Opomba

- Sestavine s potiskalom potisnite v kanal za polnjenje. Za optimalne rezultate kanal za polnjenje napolnite enakomerno. Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.
- Če vam ostane košček sestavine, ga lahko uporabite za druge jedi.

## Mešalnik (hitrost 2)



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 6.

Z mešalnikom lahko pripravljate mlečne napitke, sokove, juhe in omake iz sadja, zelenjave in vode ali drugih tekočin. Z njim lahko pripravite tudi majonezo.

## Opomba

- Ne odpirajte pokrova in ne segajte z roko ali kakršnimkoli predmetom v posodo, ko mešalnik deluje.
- Preden rezilno enoto pritrdite na posodo mešalnika, nanjo namestite gumijasto tesnilo.
- Tekočine lahko med obdelovanjem dodajate skozi odprtino v posodi mešalnika.
- Sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Da preprečite razlivanje: ko obdelujete tekočine, ki se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter.
- Sestavine dajte v posodo mešalnika do oznake za najvišjo raven.

## Nasvet

- Za najboljše rezultate pri suhem mletju, npr. mletju kavnih zrn v prah, uporabite nastavek z mlinčkom (CP0998).

## Ožemalnik citrusov

### (hitrost 1)



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 7.

Z ožemalnikom citrusov lahko hitro in enostavno iztiskate sok iz sadja, kot so pomaranče, limone in grenivke.

## Opomba

- Cedilo ožemalnika citrusov postavite na gred v posodi. Prepričajte se, da se izboklina na cedilu zaskoči v režo na ročaju posode. Ko je cedilo pravilno pritrjeno, zaslišite klik.
- Sadež pritisnite na stožec. Če morate odstraniti tropine, ne pritiskajte sadeža. Ko končate s stiskanjem sadja ali želite odstraniti tropine, gumb obrnite na hitrost 0 in iz aparata odstranite posodo z nastavkom.
- Na stožec ne pritiskajte premočno, ko najj pritisnete citrus.

## Mlinček (hitrost 2) (samo

### HR7520/HR7530)



Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl.8.

Z mlinčkom lahko sekljate kavna zrna, poprova zrna, oreške, zelišča, posušeno sadje itd.

Sekljate lahko posušeno sadje, kot so fige, in jih posipate po jogurtu ali naredite namaz za kruh ali piškote.

Za najboljše rezultate pri sekljanju fig sekljajte največ 25 g pri hitrosti **P** za 7 sekund.

## 5 Čiščenje



### Opozorilo

- Aparat pred čiščenjem izključite z napajanja.



### Pozor

- Rezilni robovi so ostri. Pri čiščenju rezilne enote multipraktika, rezilne enote mešalnika in plošč bodite previdni.

- 1 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.
- 2 Druge dele očistite v vroči vodi (< 60°C) z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

## 6 Shranjevanje

- 1 Napajalni kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabla (slika 11).
- 2 Aparat hranite na suhem mestu.
- 3 Majhne nastavke postavite na pladenj za shranjevanje (slika 12).



### Pozor

- Bodite previdni pri shranjevanju rezil in plošč. Pazite, da rezilni robovi rezil in plošč ne pridejo v stik s trdimi predmeti. To lahko skrha rezila.

## 7 Garancija in servis

Če imate težavo, potrebujete servis ali informacije, obiščite spletno stran [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonska številka je navedena na mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.



# 1 Važno

Čestitamo na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na:

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

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

## Opasnost

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.

## Upozorenje

- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte prste niti predmete za ubacivanje namirnica u otvor za punjenje. Za ovu namenu koristite isključivo potiskivač.
- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikada nemojte da priključujete na prekidač kontrolisan tajmerom.
- Nemojte da koristite aparat ako je kabl za napajanje, utikač, zaštitni poklopac ili bilo koji drugi deo oštećen, odnosno

ako su na njemu vidljive pukotine.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece.
- Ovaj aparat mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ako se hrana zalepi za zid činije ili posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom (nije priložena) uklonite hranu sa zidova posude.
- Budite pažljivi prilikom pražnjenja posude, korišćenja ili čišćenja

diskova, jedinica sa sečivima i sita sokovnika.

Sečiva su veoma oštra.

- Nemojte da dodirujete sečiva, naročito kada je aparat priključen na električnu mrežu. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- Vrele sastojke ostavite da se ohlade (<60 °C) pre obrade.
- Budite pažljivi ako multipraktik ili blender sadrži vruću tečnost zato što može da dođe do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.

### **Opomena**

- Da biste izbegli opasnu situaciju do koje može da dođe zbog slučajnog resetovanja zaštite od pregrevanja, ovaj aparat ne smete da priključujete preko spoljnog uređaja za prekidanje strujnog kola, kao što je prekidač sa tajmerskom kontrolom, niti na strujno kolo koje se

programirano uključuje i isključuje.

- Nikada nemojte da isključujete aparat okretanjem posude blendera, činije ili njenog poklopaca. Aparat uvek isključite okretanjem selektora brzine u položaj 0.
- Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- Uvek sačekajte da se pokretni delovi zaustave, zatim isključite aparat i isključite utikač iz električne mreže pre nego što otvorite poklopac i rukama posegnete za bilo kojim delom koji se pomera tokom upotrebe.
- Uvek isključite aparat i isključite ga iz struje ako ga ostavljate bez nadzora, kao i pre sklapanja, rasklapanja, čišćenja, zamene dodataka i rukovanja delovima koji se pomeraju tokom upotrebe.
- Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama. Pogledajte uputstva i tabelu za čišćenje u ovom korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje

kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.

- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo naznačen na posudi ili posudi blendera. Pridržavajte se količina, vremena obrade i brzina koji su navedeni u korisničkom priručniku.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.
- Pojedini sastojci poput šargarepe mogu da izazovu promenu boje na površini delova. To nema negativan efekat na dodatke. Promena boje će obično nestati nakon određenog vremena.
- Nivo buke:  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat uskladen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF).

## Recikliranje

Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU).



Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

## 2 Pregled (sl. 1)

- ① Potiskivač multipraktika
- ② Poklopac posude multipraktika
- ③ Jedinica sa sečivima
- ④ Dodatak za mešenje
- ⑤ Disk za pravljenje emulzija
- ⑥ Disk za krompiriće (samo HR7530)
- ⑦ Dvostrani disk
  - A: Za fino sečenje
  - B: Za fino rendanje
- ⑧ Pogonska osovina
- ⑨ Posuda multipraktika
- ⑩ Levak cediljke za agrume
- ⑪ Sito cediljke za agrume
- ⑫ Mlin (samo HR7520/HR7530)
- ⑬ Ležište za odlaganje (samo HR7530)
- ⑭ Šolja za merenje za blender
- ⑮ Poklopac blendera
- ⑯ Posuda blendera
- ⑰ Zaptivni prsten
- ⑱ Odvojiva jedinica sa sečivima za blender/mlin (samo HR7520/HR7530)
- ⑲ Jedinica motora sa regulatorom

## 3 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata i dodataka temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.

Ako želite da istražujete korisne savete i osnovne recepte na mreži, dostupne su vam sledeće opcije:

- 1 Posetite [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Kliknite na dugme za pretragu **Q** na matičnoj stranici.
- 3 U polje za pretragu unesite broj proizvoda HR7510/HR7520/HR7530.
- 4 Pronađite ili preuzmite željene informacije pomoću rezultata pretrage.
- 5 Inspirativne recepte potražite na [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

---

## Termalna zaštita motora (automatsko zaustavljanje radi zaštite od preopterećenja)

Vaš miltipraktik dizajniran je sa zaštitom od pregrevanja i prejake struje tokom upotrebe.

U slučaju preopterećenja, automatski će se zaustaviti radi sprečavanja oštećenja.

Da biste resetovali aparat, pratite korake ispod:

- 1 Okrenite regulator u položaj 0, a zatim izvucite kabl iz struje.
- 2 Uklonite određenu količinu sastojaka da biste smanjili opterećenje.
- 3 Ostavite aparat da se hladi 20 minuta.
- 4 Povežite utikač na električnu mrežu i ponovo izaberite željenu brzinu.

## 4 Upotreba multipraktika

---

### Opšte sklapanje

Pre korišćenja ili sklapanja nekog od dodataka pratite uputstva za sklapanje na slikama 2 do 8.

- 1 Okrećite posudu u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste je fiksirali na jedinicu motora.
- 2 Postavite dodatak ili dodatak sa osovinom u posudu.
- 3 Stavite sastojke u posudu.
- 4 Stavite poklopac na posudu i okrećite ga u smeru kazaljke na satu dok ne budete čuli „klik“ kako biste ga fiksirali. Zatim postavite potiskivač u otvor za punjenje.
  - Za diskove, stavite sastojke u otvor za punjenje pomoću potiskivača.
- 5 Povežite utikač na električnu mrežu.
- 6 Proverite preporučenu količinu sastojaka i postavku na sl. 9. Okrenite regulator na željenu postavku brzine.
- 7 Nakon upotrebe, regulator okrenite u položaj 0, a zatim isključite aparat iz električne mreže.

---

### Vodič za brzinu sa uklapanjem boja

Da biste svaki put dobili savršene rezultate, uklopote boju dodatka sa odgovarajućom bojom blizu regulatora.

Brzinu 1 koristite za mućenje šlaga i jaja, kao i pravljenje testa za peciva i hleb. Brzinu 2 koristite za seckanje luka, mlevenje mesa, pravljenje frapea itd. (detalje potražite na sl. 9).

Boja	Optimizovana brzina
Svetlonarandžasta	Brzina 1
Izraženo narandžasta	Brzina 2

## Jedinica sa sečivima (brzina 2)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2.

Jedinicu sa sečivima možete da koristite za seckanje, mešanje, mlevenje, mrvljenje ili pasiranje sastojaka.

Za uklanjanje namirnica koje su se zalepile za sečivo ili za unutrašnjost posude koristite lopaticu kako biste uklonili višak nakon što isključite aparat.

Upotreba/ primena	Namena
Mlevenje mesa/ribe	Čufte, kroketi od ribe, burger
Seckanje luka/ začinskog bilja	Sos, pesto ili za ukrašavanje
Mrvljenje koštunjavih plodova ili čokolade	Prelivi ili ukrasi za salate, hleb i pudinge
Gnječenje koštunjavih plodova	Pasta od badema ili puter od kikirikija
Pasiranje krompira	Pravljenje pirea od krompira
Mešanje i mućenje	Mešanje smesa za kolače

## Napomena

- Jedinicu sa sečivima uvek stavite u činiju pre nego što počnete da dodajete sastojke.
- Nemojte da koristite jedinicu sa sečivima za seckanje tvrdih sastojaka poput kafe u zrnju, šafrana, muskatnog oraščića i kocki leda jer to može da otupi sečivo.
- Aparat ne bi trebalo da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci zagreјati, početi da se tope i zgrudvati.

## Dodatak za mešanje (brzina 1)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 3.

Za početak, okrenite regulator na brzinu 1. Okrenite regulator na brzinu 0 da biste zaustavili aparat kada se testo formira.


Dodatak za mešanje možete da koristite za brzo i jednostavno mešanje testa za hleb, kiflice, peciva, kolače, pite i testeninu.

## Opomena

- Premesite isključivo ručno. Ponovno mešanje u posudi se ne preporučuje zato što može multipraktik da učini nestabilnim.
- Nemojte da stavljate više od 500 g brašna odjednom zato što to može multipraktik da učini nestabilnim.

## Diskovi (brzina 1)

Pre početka rada u nastavku proverite da li ste izabrali odgovarajući disk i postavite ga kao na sl. 4 i sl. 5.

	Ime	Namena
	Disk za pravljenje emulzija	Mućenje i pravljenje emulzija od sastojaka (npr. majonez, holandez sos i šlag).
	Dvostrani disk	Rendanje sastojaka (npr. sir, šargarepa, čokolada itd.) pomoću jedne strane i sečenje sastojaka pomoću druge strane (npr. krompir, šargarepa itd.)
	Disk za krompiriće	Za sečenja sastojaka na debele trake.



### Opomena

- Budite pažljivi pri rukovanju sečivom diska. Njegova oštrica je veoma oštra.
- Disk nikada nemojte da koristite za obradu tvrdih sastojaka poput kocki leda.
- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na potiskivač kada gurate sastojke niz otvor za punjenje.



### Napomena

- Sastojke umetnite u otvor za punjenje pomoću potiskivača. Puniti otvor za hranu ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate. Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obradujte manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Kada naidete na zaostali mali komad sastojka, možete da ga upotrebite za druga jela.

## Blender (brzina 2)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 6. Blender možete da koristite za pripremu mlečnih šejkova, soka, supa i sosova od voća, povrća i vode ili drugih tečnosti. Takođe može da se koristi za pravljenje majoneza.



### Napomena

- Nikada ne otvarajte poklopac i ne stavljajte ruku ili neki predmet u bokal dok je aparat u funkciji.
- Uvek montirajte zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima pre nego što jedinicu sa sečivima postavite na posudu blendera.
- Da biste dodali tečne sastojke tokom obrade, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor za punjenje.
- Unapred isecite sastojke na manje komade pre obrade.
- Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
- Da biste izbegli prosipanje: kada obrađujete tečnost koja stvara penu (npr. mleko), u posudu blendera nemojte da sipate više od 1 litar tečnosti.
- Sastojke stavite u posudu blendera tako da ne prelaze oznaku maksimalnog nivoa.



### Savet

- Za suvo mlevenje, npr. kafe, koristite dodatak za mlevenje (CP0998) kako biste postigli najbolje rezultate.

## Cediljka za agrume (brzina 1)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 7.

Mašinu za ceđenje agruma možete da koristite za brzo i lako ceđenje južnog voća poput pomorandži, limuna i grejpfruta.

### Napomena

- Postavite sito za cediljku za agrume na osovinu u činiji. Proverite da li je istureni deo na situ zaključan u otvoru na ručici činije. Kada sito pravilno legne na mesto čučete „klik“.
- Pritisnite citrusno voće na kupu. Prestanite da pritiskate i uklonite pulpu iz sita ako je potrebno. Kada završite ceđenje ili kada želite da uklonite pulpu, regulator okrenite na brzinu 0 i skinite posudu sa aparata zajedno sa dodatkom.
- Nemojte da primenjujete prevelik pritisak na levak kada cedite agrume.

## Mlin (brzina 2) (samo HR7520/HR7530)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili kao što je prikazano na sl. 8.

Mlin možete da koristite za mlevenje kafe u znu, bibera u znu, koštunjavih plodova, začinskog bilja, suvog voća itd.

Suvo voće, poput smokava, možete da iseckate i da koristite za posipanje preko jogurta ili namaza za hleb ili biskvit.

Da biste postigli najbolje rezultate pri obradi suvih smokava, koristite najviše 25 g pri brzini **P** uz vreme obrade od 5 sekundi.

## 5 Čišćenje

### Upozorenje

- Isključite aparat iz utičnice pre čišćenja.

### Opomena

- Sečiva su oštra. Budite pažljivi prilikom čišćenja jedinice sa sečivima multipraktika, jedinice sa sečivima blendera i diskova.

- 1 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.
- 2 Ostale delove očistite u vrućoj vodi (< 60°C) sa malo tečnosti za pranje sudova ili u mašini za pranje sudova.

## 6 Odlaganje

- 1 Umetnite kabl za napajanje u ugrađenu pregradu za odlaganje (sl. 11).
- 2 Odlazite aparat na suvo mesto.
- 3 Stavite male dodatke u ležište za odlaganje (sl. 12).

### Opomena

- Pažljivo rukujte sečivima i diskovima pri odlaganju. Proverite da oštrice sečiva i diskova ne dolaze u dodir sa tvrdim predmetima. To može da utupi sečivo.

## 7 Garancija i servis

Ako imate problem, potreban vam je servis ili informacije, pogledajte [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

# 1 Важливо

Вітаємо з придбанням виробу Philips!  
Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

## Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

## Попередження

- У жодному разі не проштовхуйте продукти в отвір для подачі пальцями чи за допомогою предметів, коли пристрій працює. Використовуйте для цього лише штовхач.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до таймера.
- Не використовуйте пристрій, якщо кабель живлення, штекер, захисну кришку або

будь-яку іншу частину пошкоджено або на ній з'явилися тріщини.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.



- Якщо їжа прилипає до чаші блендера або ємності, вимкніть пристрій і від'єднайте його від розетки. Потім лопаткою (не входить у комплект) видаліть продукти зі стінок.
- Будьте обережні, коли спорожнюєте чашу, користуєтеся або чистите диски, ріжучі блоки та сито соковижималки. Леза дуже гострі!
- Не торкайтеся ножів, особливо коли пристрій під'єднано до мережі. Вони дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.
- Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (до температури нижче 60 °C).
- Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн або блендер, оскільки внаслідок раптового випаровування вона може виходити з пристрою.

- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

### **Увага!**

- Для запобігання небезпеці внаслідок ненавмисного перезапуску термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішній перемикаючий пристрій (наприклад, таймер) чи до контуру, який часто вмикається/вимикається комунальними службами.
- У жодному разі не вимикайте пристрій, повертаючи чашу блендера, чашу чи кришку. Завжди вимикайте пристрій повертанням селектора швидкості в положення 0.
- Одразу ж після використання від'єднайте пристрій від мережі.
- Перед тим як відкрити кришку та торкнутися будь-якої частини, яка рухається під час використання, завжди дочекайтеся повної зупинки рухомих частин, після чого вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.

- Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як його збирати, розбирати, чистити та змінювати аксесуари або наближатися до частин, які рухаються під час використання.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Дивіться інструкції і таблицю із чищення у цьому посібнику.
- У жодному разі не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Не наповнюйте чашу чи глек вище максимальної позначки. Дотримуйтеся кількості продуктів, часу обробки та швидкості, що вказані в посібнику користувача.

- Давайте пристрою охолонути до кімнатної температури після обробки кожної порції.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть спричиняти знебарвлення поверхонь деталей. Це не є шкідливим. Знебарвлення зникає через деякий час.
- Рівень шуму:  
L<sub>c</sub> = 87 дБ [A]

---

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП).

---

## Утилізація

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).



Дотримуйтеся правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

## 2 Огляд (мал. 1)

- ① Штовхач кухонного комбайна
- ② Кришка чаші кухонного комбайна
- ③ Ріжучий блок
- ④ Насадка для замішування тіста
- ⑤ Диск для приготування емульсій

- ⑥ Диск для приготування картоплі фри (лише HR7530)
- ⑦ Двосторонній диск
  - A: для дрібного нарізання
  - B: для дрібного натирання
- ⑧ Привідний вал
- ⑨ Чаша кухонного комбайна
- ⑩ Конус цитрус-преса
- ⑪ Сіточка цитрус-преса
- ⑫ Млинок (лише HR7520 / HR7530)
- ⑬ Лоток для зберігання (лише HR7530)
- ⑭ Мірна чашка для блендера
- ⑮ Кришка блендера
- ⑯ Чаша блендера
- ⑰ Ущільнююче кільце
- ⑱ Знімний ріжучий блок для блендера/ млинка(лише HR7520 / HR7530)
- ⑳ Блок двигуна з регулятором

### 3 Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою та аксесуарів добре почистіть деталі, які контактуватимуть із їжею.

Щоб дізнатися більше корисних порад та основних рецептів онлайн, можна:

- 1 відвідати веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).
- 2 На головній сторінці клацніть кнопку пошуку **Q**.
- 3 У полі пошуку введіть номер виробу "HR7510/HR7520/HR7530"
- 4 Знайдіть або завантажте потрібну інформацію з результатів пошуку.
- 5 Дивовижні рецепти можна знайти на веб-сайті [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Термозахист двигуна (автоматична зупинка для захисту від перенавантаження)

Ваш кухонний комбайн створено із захистом від перегрівання та використання за умов максимального струму.

У разі перенавантаження пристрій автоматично зупиняє роботу для запобігання пошкодженню.

Щоб скинути налаштування пристрою, виконайте подані нижче кроки.

- 1 Поверніть регулятор у положення "0" і від'єднайте пристрій від мережі.
- 2 Викладіть трохи продуктів, щоб зменшити навантаження.
- 3 Дайте пристрою охолонути протягом 20 хвилин.
- 4 Під'єднайте штекер до мережі та виберіть потрібну швидкість.

### 4 Використання кухонного комбайна

#### Загальне збирання

Перш ніж використовувати або встановлювати аксесуари, перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2–8.

- 1 Повертайте чашу за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її на блоці двигуна.

- 2 Під'єднайте аксесуар або аксесуар із валом до чаші.
- 3 Покладіть продукти до чаші.
- 4 Накрийте чашу кришкою та повертайте кришку за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, щоб зафіксувати її. Потім вставте штовхач в отвір для подачі.
  - Для дисків: проштовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем.
- 5 Під'єднайте штекер до мережі.
- 6 Рекомендовану кількість продуктів і налаштування подано на мал. 9. Поверніть регулятор у потрібне налаштування швидкості.
- 7 Після використання поверніть регулятор у положення 0 і від'єднайте пристрій від мережі.

## Довідник швидкостей із кольоровими позначками

Для щоразу досконалих результатів колір аксесуара має відповідати кольору швидкості біля ділянки регулятора.

Використовуйте швидкість 1 для збивання вершків, яєць, приготування тіста для випічки та хліба. Використовуйте швидкість 2 для подрібнення цибулі, перемелення м'яса, приготування смузі тощо (детальніше див. мал. 9).

Колір	Оптимальна швидкість
Світло оранжевий	Швидкість 1
Насичений оранжевий	Швидкість 2

## Ріжучий блок (швидкість 2)



Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2.

За допомогою ріжучого блока можна подрібнювати продукти, змішувати їх, молоти, розтирати або робити пюре.

Щоб видалити продукти, які прилипають до ножа або чаші, використовуйте лопатку, спершу вимкнувши пристрій.

Використання/застосування	Призначення
Перемелення м'яса/риби	Фрикадельки, рибні котлети, гамбургери
Подрібнення цибулі/трав	Сальса, соус песто або для оздоблення
Подрібнення горіхів або шоколаду	Посипка або оздоблення салатів, хліба, пудингів
Приготування пюре з горіхів	Паста з мигдалевого або арахісового масла
Розминання картоплі	Приготування картопляного пюре
Змішування і збивання	Замішування рідкого тіста на торт

### Примітка

- Вставляйте ріжучий блок у чашу перед тим, як додавати продукти.
- Не використовуйте ріжучий блок для подрібнення таких твердих продуктів, як кавові зерна, куркума, мускатний горіх і кубики льоду, оскільки лезо може затупитися.
- Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення твердого сиру або шоколаду. Ці продукти можуть сильно нагрітися, почати плавитися та зробитися грудкуватими.

## Насадка для замішування тіста (швидкість 1)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 3.

Щоб почати, за допомогою регулятора виберіть швидкість 1. Коли сформується тісто, виберіть швидкість 0 для зупинки.


Насадку для замішування тіста можна використовувати для швидкого та легкого замішування тіста для хліба, булочок, печива, пирогів та макаронів.


### Увага!

- Домішуйте тісто лише вручну. Домішування тіста в чаші не рекомендовано, оскільки це може порушити стабільну роботу пристрою.
- Не кладіть більше 500 г борошна за раз, оскільки це може порушити стабільну роботу пристрою.

## Диски (швидкість 1)

Перед початком використання пристрою виберіть потрібний диск із перелічених нижче і встановіть його відповідно до мал. 4 і мал. 5.

	Назва	Призначення
	Диск для приготування емульсій	Для збивання продуктів та приготування емульсій (наприклад, приготування майонезу, голландського соусу та збитих вершків).

	Назва	Призначення
	Двосторонній диск	Натирання та перетирання продуктів (наприклад, твердого сиру, моркви, шоколаду тощо) з одного боку та нарізання продуктів з іншого боку (наприклад, картоплі, моркви тощо)
	Диск для картоплі фри	Нарізання продуктів на товсті смужки.

### Увага!

- Будьте обережними з ріжучим лезом диска. Воно має дуже гострі краї.
- У жодному разі не використовуйте цей диск для подрібнення твердих продуктів, наприклад кубиків льоду.
- Просуваючи продукти в отвір для подачі, не тисніть на штовхач надто сильно.

### Примітка

- Прощтовхуйте продукти в отвір для подачі штовхачем. Для отримання кращих результатів заповнюйте отвір для подачі рівномірно. Обробляючи велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями і щоразу спорожняйте чашу.
- Коли у Вас залишиться трохи продуктів, Ви можете їх використати для приготування інших страв.

## Блендер (мал. 2)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 6.

Блендер можна використовувати для приготування молочних коктейлів,

соку, супів та соусів із використанням фруктів, овочів та води або інших рідин. Його можна також використовувати для приготування майонезу.

### Примітка

- У жодному разі не відкривайте кришку та не занурюйте руки чи будь-які предмети в глек, коли блендер працює.
- Перед тим як під'єднувати до чаші блендера ріжучий блок, встановлюйте на ріжучий блок ущільнююче кільце.
- Для додавання рідких продуктів під час роботи наливайте їх у чашу блендера через отвір для подачі.
- Перед обробкою продуктів ріжте їх на невеликі шматочки.
- Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Обробляючи рідину, яка може пінитися (наприклад, молоко), не наливайте в чашу блендера більше 1 л, щоб вона не виліталася.
- Покладіть продукти в чашу блендера, не перевищуючи позначки максимального рівня.

### Підказка

- Для сухого перемелювання (наприклад, приготування меленої кави) для найкращих результатів використовуйте млинок.

## Цитрус-прес (швидкість 1)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 7.

Цитрус-прес можна використовувати для швидкого та легкого вичавлення соку із цитрусових, таких як апельсин, лимон та грейпфрут.

### Примітка

- Встановіть сіточку для цитрус-преса на вал у чаші. Слідкуйте, щоб виступ на сіточці заходив в отвір на ручці чаші. У разі належного встановлення сіточки чути клацання.
- Притисніть цитрус до конуса. Перестаньте тиснути, щоб за необхідності видалити м'якоть із сітчастого фільтра. Після вичавлення соку чи для видалення м'якоти поверніть регулятор у положення швидкості 0 і вийміть із пристрою чашу з аксесуарами.
- Не тисніть на конус надто сильно, коли притискаєте до нього цитрусові.

## Млинок (швидкість 2) (лише HR7520 / HR7530)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 8.

Млинок можна використовувати для подрібнення кавових зерен, зерен перцю, горіхів, трав, сухофруктів тощо.

Сухофрукти, такі як інжир, можна подрібнити і використовувати як посипку для йогуртів або посипку для хліба чи бісквіта.

Для оптимальних результатів обробки сушених фіг обробляйте щонайбільше 25 г за швидкості **P** протягом 5 секунд.

## 5 Чищення



### Попередження

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від електромережі.



### Увага!

- Леза гострі. Будьте обережні під час чищення ріжучого блока кухонного комбайна, ріжучого блока блендера та дисків.

- 1 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.
- 2 Інші частини мийте гарячою водою (< 60 °C) із миючим засобом або в посудомийній машині.

## 6 Зберігання

- 1 Проштовхніть кабель живлення у вбудований блок для його зберігання (мал. 11).
- 2 Поставте пристрій у сухому місці.
- 3 Покладіть малі аксесуари в лоток для зберігання (мал. 12).



### Увага!

- Будьте обережні з лезами та дисками під час зберігання. Слідкуйте, щоб ножі та диски не торкалися твердих предметів. Інакше вони можуть затупитися.

## 7 Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) чи зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти на гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

	Условия хранения/ Сақтау шарттары	Условия эксплуатации/ пайдалану шарттары
Температура/Температура	-20°C ÷ +60 °C	+10°C ÷ +40°C
Относительная влажность/ Салыстырмалы ылғалдылық	20% ÷ 95%	20% ÷ 90%
Атмосферное давление/ Атмосфералық қысым	85 ÷ 109 kPa	85 ÷ 109 kPa



Кухонный комбайн

Ас үй комбайны

HR7510 220-240V~ 50-60Hz 800W

HR7520; HR7530 220-240V~ 50-60Hz 850W

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:

ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г.

Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

Изготовитель:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206

АД, Драхтен, Нидерланды

Для бытовых нужд

Сделано в Китае

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:

"ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы,

Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111

Өндіруші:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД,

Драхтен, Нидерланды

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Қытайда жасалған





