

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7761

HR7762



EN	User manual	3
BG	Ръководство за потребителя	23
CS	Příručka pro uživatele	45
ET	Kasutusjuhend	65
HR	Korisnički priručnik	85
HU	Felhasználói kézikönyv	105
LT	Vartotojo vadovas	125

LV	Lietotāja rokasgrāmata	145
PL	Instrukcja obsługi	165
RO	Manual de utilizare	185
SK	Príručka užívateľa	205
SL	Uporabniški priročnik	225
SR	Korisnički priručnik	245

PHILIPS

Obsah

1	Důležité informace	46
	Elektromagnetická pole (EMP)	47
	Recyklace	47
2	Úvod	47
3	Přehled	48
4	Kuchyňský robot	50
	Nožová jednotka	50
	Recepty	51
	Hnětací příslušenství	52
	Recepty	52
	Emulgační disk	53
	Recepty	53
	Nástavce (pouze model HR7761)	54
	Strouhací a krájecí disky (pouze model HR7762)	54
	Recepty	55
	Disk na výrobu hranolků (pouze model HR7762)	56
	Recepty	56
	Disk na drcení (pouze model HR7762)	57
5	Minisekáček	57
	Recepty	58
6	Mixér	59
	Recepty	59
7	Čištění	61
	Rychlé čištění	62
8	Skladování	62
9	Záruka a servis	63
10	Řešení problémů	64

1 Důležité informace

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.

Upozornění

- Když je přístroj v provozu, nikdy netlačte suroviny do plnicí trubice prsty nebo nějakým předmětem (například stěrkou). 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.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Je-li poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- 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.

- Při čištění nástavců a nožové jednotky robota a nožové jednotky mixéru a minisekáčku dbejte zvýšené opatrnosti. Nožové jednotky a nástavce 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.

Pozor

- 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.
- Než sáhnete prsty nebo předmětem (například stěrkou) do nádoby mixéru, vždy přístroj odpojte ze sítě.
- Než sejmete víko z mísy či nádoby, počkejte, než všechny pohyblivé díly přestanou pracovat.
- Nepřekračujte maximální uvedené hladiny plnění mísy nebo nádoby.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Před čištěním nebo vyjmutím nástavců, hnětacích háků nebo disků přístroj odpojte ze zásuvky.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepřekračujte množství a doby zpracování potravin uvedené v uživatelské příručce.
- Než začnete zpracovávat horké suroviny, vyčkejte, než trochu vychladnou (< 80 °C).

- 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: $L_c = 78 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Recyklace



Výrobek je navržen a vyroben z vysoce kvalitního materiálu a součástí, které je možné recyklovat.

Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/EC:



Nevyhazujte toto zařízení do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

2 Úvod


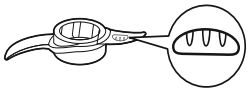
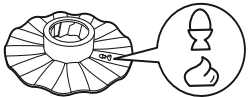
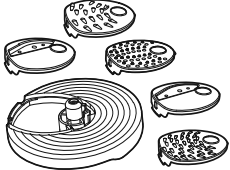
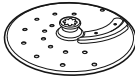


Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com/welcome.


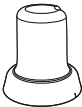

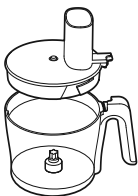
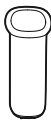

Přístroj je vybaven vestavěnou bezpečnostní pojistkou. Můžete jej zapnout pouze v případě, že správně složíte a vložíte tyto části motorové jednotky:





- mísu robota s víkem, nebo
- nádobu mixéru s víkem, nebo
- minisekáček.

Když tyto části vložíte správným způsobem, vestavěná pojistka se odblokuje.

3 Přehled

Příslušenství	Funkce	Přísady	Max. kapacita	Rychlost
Nožová jednotka 	– Sekání a krájení cibule, ořechů, masa, parmazánu, bylinek nebo tmavé čokolády – Míchání a mixování jednotlivých složek	Cibule	500 g	P
		Maso	500 g	P/2
		Ořechy	250 g	2
		Čokoláda	250 g	2
		Sýr	200 g	2
Hnětací příslušenství 	– Výroba chleba, těsta na pizzu, buchty nebo cukroví	Chleba (mouka)	300 g	1
		Pizza (mouka)	500 g	1
		Těsto (mouka)	300 g	1
		Bylinky	50 g	2
Emulgační disk 	– Šlehání smetany – Šlehání vaječných bílků – Výroba majonézy a piškotového těsta	Smetana	350 ml	1
		Vejce	4 ks	1
Nástavce a držák nástavců (pouze model HR7761) 	– Krájení a strouhání například sýra, mrkve, okurek, brambor nebo cibule	Mrkev	500 g	1
		Sýr	200 g	1
		Okurky	2 kusy	1
		Brambory	500 g	1
		Cibule	300 g	1
Disk na jemné strouhání nebo krájení (pouze model HR7762)  Disk na hrubé strouhání a krájení (pouze model HR7762) 	– Krájení mrkve, okurek nebo salámu – Strouhání sýra, okurek, mrkve nebo brambor; když disk na krájení otočíte, můžete ho použít na strouhání.	Mrkev	500 g	1
		Sýr	200 g	1
		Okurky	2 kusy	1
		Brambory	500 g	1
		Cibule	300 g	1
Disk na výrobu hranolků (pouze model HR7762) 	– Krájení brambor na hranolky	Brambory	500 g	1

Disk na drcení (pouze model HR7762) 	– Jemné strouhání parmazánu nebo brambor	Sýr	200 g	1
			Brambory	300 g
Minisekáček 	– Mletí kávových zrněk, pepře nebo sušeného koření – Sekání ořechů a bylinek	Kávová zrnka	40 g	2
		Celý pepř	70 g	2
		Ořechy	40 g	2
		Sušené bylinky nebo koření	50 g	2
		Hovězí maso	100 g	P
Mixér 1,2 l 	– Drcení ledu a výroba hladkého těsta, například na palačinky nebo crepes – Mixování polévek a výroba koktejlů, ovocných šťáv a kaší.	Palačinky	1 l	2
		Mléčný koktejl	1 l	2
		Ovocné šťávy	1 l	2
		Polévka	1 l	2
		Led	6 kostek	P
Mísa kuchyňského robota 	– Používá se pro všechny činnosti kromě funkcí mixéru a minisekáčku.	-	1,2 l	-
Pěchovač 	– Odměření malých množství tekutin – Posouvání jednotlivých složek do mísy – Zakrytí plnicí trubice a prevence vystříknutí	-	200 ml	-
Kryt mixéru 	– Odměření malých množství tekutin – Zakrytí plnicího otvoru a prevence vystříknutí	-	50 ml	-

Motorová jednotka	Držák nástrojů	Příhrádka na příslušenství (pouze model HR7762)	Nožová jednotka mixéru a minisekáčku
			

4 Kuchyňský robot

Varování

- Když je přístroj v provozu, nikdy netlačte suroviny do plnicí trubice prsty nebo nějakým předmětem (například stěrkou). Používejte pouze péchovač.

Nožová jednotka

Nožovou jednotkou můžete sekat, míchat nebo mixovat jednotlivé složky.

Výstraha

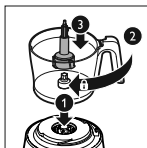
- Nepoužívejte nožovou jednotku k sekání velmi tvrdých surovin, jako jsou kávová zrna, kurkuma, muškátový oříšek nebo kostky ledu, protože by mohlo dojít ke ztupení ostří.

Poznámka

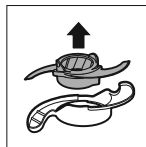
- Při sekání tvrdého syra nebo čokolády dbejte na to, aby přístroj neběžel příliš dlouho. Při delším provozu se tyto potraviny zahřívají, rozpouští a tvoří se v nich hrudky.
- Velké kusy potravin nakrájejte na kousky o velikosti přibližně 3 x 3 x 3 cm.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.

↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.



- 2 Vyměňte nožovou jednotku z ochranného obalu.



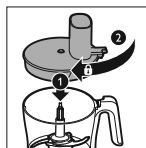
- 3 Nasadte nožovou jednotku na držák nástrojů.



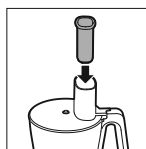
- 4 Vložte potraviny do mísy.

- 5 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.

↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.

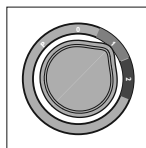


- 6 Vložte péchovač do plnicí trubice.



- 7 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

- 8 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.



- 9 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice **0** a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

Tip

- Při sekání cibule otočte voličem rychlosti několikrát do pozice **P**. Pokud byste rychlost nastavili trvale, cibule by se nasekala příliš najemno.
- Jak odstranit jídlo, které se přichytí na nůž nebo na stěny mísy? 1. Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. 2. Sejměte víko z mísy. 3. Pomocí stěrky potraviny odstraňte ze stěny mísy nebo z nože.

Recepty

Jablečné pyré (ideální kojenecká strava)

- Přísady: 6 středně velkých červených jablek

Poznámka

- Jablka můžete oloupat před vařením nebo až po něm. Jablka vařená ve slupce si uchovají více výživných látek.

- 1 Jablka omyjte, rozčtvrtěte a odstraňte jádřinec.
- 2 Připravená jablka vložte do košíku parního hrnce a nalijte do hrnce trochu vody. Zkontrolujte, zda voda v parním hrnci nedosahuje až k jablkům.
- 3 Pevně hrnce zavřete, abyste zachovali všechny výživné látky, a vařte jablka v páře 10–15 minut do změknutí.
- 4 Uvařená jablka nechte vychladnout.
- 5 Když jablka vychladnou, oloupejte slupku a nožovou jednotkou robota je rozmixujte na kaši.

Pastýřský koláč

Přísady:

- 2 cibule, nakrájené na čtvrtky
- 2 mrkve, oloupané a nakrájené na čtvrtky
- 2 celerové natě, nakrájené na 3 kousky
- 2 střední pórký, bez konců, nakrájené na 3 kousky
- 2 stroužky česneku, oloupané

- 4 lžice olivového oleje
- 450 g hovězího masa
- 1 lžice hladké mouky
- 150 ml červeného vína
- 1 lžička čerstvých lístků tymiánu
- 4 lžičky worcesterové omáčky
- 1 lžička rajčatové pasty (protlaku)
- 1 × 400g plechovka krájených rajčat
- 300 ml šťávy z masa
- Sůl a čerstvě mletý pepř

Horní vrstva:

- 750 g moučných brambor
- 50 ml mléka
- 50 g másla

Poznámka

- Místo hovězího masa můžete použít i jehněčí.

- 1 Náplň: Na hrubo nakrájejte cibuli, mrkev, celerovou nat', pórek nebo česnek.
- 2 Ve velké pánvi rozehřejte na středním výkonu olej a přidejte všechnu nakrájenou zeleninu. Za občasného míchání ji osmažte do změknutí (15–20 minut), ne ale příliš dlouho, aby nezměnila barvu.
- 3 Mezitím nahrubo nasekejte maso. Přidejte je k zelenině na pánvi. Opékejte, dokud maso nezhnědne, a potom vmíchejte mouku. Povařte další 2–3 minuty.
- 4 Přilijte víno, zvyšte výkon a duste 3–4 minuty, až se většina alkoholu odpaří. Vmíchejte tymián, worcesterovou omáčku, rajčatovou pastu, nakrájená rajčata a šťávu z masa. Přiveďte k varu, snižte teplotu a nezakryté potom vařte na mírném ohni přibližně 20 minut. Dochutěte solí a čerstvě mletým pepřem.
- 5 Předehřejte troubu na 200 °C.
- 6 Horní vrstva: Oloupejte brambory a nakrájejte je na kousky. Vložte do hrnce a zalijte studenou vodou. Přiveďte k varu a vařte 15 minut do změknutí.

- 7 Poté brambory slijte a dejte zpátky do hrnce. Přidejte mléko a máslo a rozmačkejte je mačkadlem nebo vidličkou. Dochutěte solí a čerstvě mletým pepřem.
- 8 Masovo-zeleninovou směs lžičkou přeneste do ohnivzdorné nádoby a pokryjte je vrstvou bramborové kaše. Uhladte povrch koláče lžící. Nahoru položte pár kousků másla.
- 9 Zapékejte 20 minut nebo dokud horní vrstva nezíská zlatavě hnědou barvu.



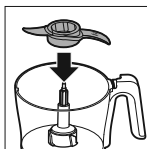
Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Hnětací příslušenství

Hnětací příslušenství můžete používat pro přípravu těsta na chleba, pizzu nebo buchtu.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
 - ↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Na držák nástrojů nasadte hnětací příslušenství.



- 3 Vložte potraviny do mísy.
- 4 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.
 - ↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.
- 5 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

- 6 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.
 - Podle typu receptu postupně nalévejte tekuté složky do plnicí trubice zapnutého přístroje.
- 7 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

Recepty

Klasické máslové sušenky

Příklady:

- 500 g prosáté hladké mouky
- 250 g změkklého másla, nakrájeného na 2cm kostičky
- 120 g krupicového cukru
- 2 špetky soli
- 2 vejce



Poznámka

- Hotové sušenky můžete až týden skladovat ve vzduchotěsné nádobě.

- 1 Nasypte mouku do mísy robota.
- 2 Přidejte cukr, změkklé máslo a sůl a přístroj zapněte.
- 3 Prostřednictvím plnicí trubice přidejte do mísy zapnutého přístroje vejce. Hnětete 3 minuty, až se jednotlivé složky důkladně promísí a vytvoří kouli těsta.
- 4 Těsto vyjměte z mísy robota a chvíli je ještě zpracovávejte rukama, aby se dobře propojilo.
- 5 Zabalte těsto do potravinové fólie a před přípravou sušenek je na hodinu uložte do ledničky.
- 6 Po hodině předehejte troubu na 180 °C. Vyjměte těsto z ledničky. Rozválejte je a vykrájejte tvary sušenek.
- 7 Sušenky položte na plech a pečte 18–20 minut do zlatova. Nechte sušenky pět minut vychladnout na plechu a potom je přesuňte na drátěnou podložku.
- 8 Vychladlé sušenky podávejte.

Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Emulgační disk

Emulgační disk můžete použít ke šlehání smetany, vajec, vaječných bílků, majonézy a piškotových těst.

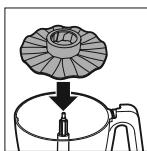
! Výstraha

- Nikdy tento disk nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.

☰ Poznámka

- Disk nepoužívejte ani na hnětení těsta nebo na přípravu směsí obsahujících máslo nebo margarín. V takovém případě použijte hnětací příslušenství.
- Než budete šlehat bílky, zkontrolujte, zda jsou mísa nebo disk suché a není na nich mastnota. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Na držák nástrojů nasadte emulgační disk.



- 3 Vložte potraviny do mísy.

- 4 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.
↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.
- 5 Vložte pěchovač do plnicí trubice.
- 6 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- 7 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.
- 8 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

Recepty

Majonéza aioli

Česneková majonéza, která se výborně hodí k rybě s hranolky.

Příklady:

- 2 vaječné žloutky
- 4 stroužky česneku, drcené
- Špetka soli
- 1 kávová lžička citrónové šťávy
- 250 ml olivového oleje

- 1 Vložte do robota žloutky, drcený česnek, sůl a citrónovou šťávu a míchejte tak dlouho, až vznikne lehká a krémová směs.
- 2 Za provozu do plnicí trubice pomalu přilévajte olivový olej, až směs začne houstnout.
- 3 Majonézu aioli můžete uložit do sterilní sklenice a skladovat v lednici až tři týdny.

Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Nástavce (pouze model HR7761)



Výstraha

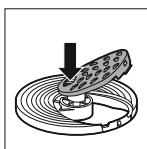
- Nástavce nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.



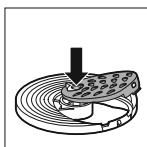
Poznámka

- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se ze surovin nestala kaše.
- Při strouhání tvrdého sýra dbejte na to, aby přístroj neběžel příliš dlouho. Při delším provozu se sýr zahřívá, rozpouští a tvoří se z něj hrudky.
- Nástavce nepoužívejte na zpracování čokolády. V takovém případě použijte nožovou jednotku.
- Velké suroviny nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice.
- Při vtláčování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

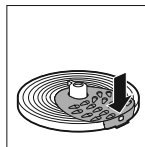
- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Do držáku nástavce nasadíte nástavec.
① Otvor nástavce nasadíte na hřídel držáku.



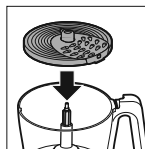
② Zatláchte otvor nástavce na hřídel směrem dolů.



③ Zatláchte na nástavec. Když zapadne na správné místo, uslyšíte cvaknutí.



- 3 Držák nástavce spolu s nástavcem nasadíte na držák nástrojů.



- 4 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.

↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.

- 5 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

- Suroviny posouvajte do plnicí trubice pomocí pěchovače.

- 6 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

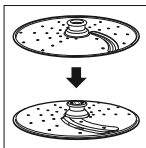
- 7 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.

- 8 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

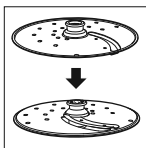
Strouhací a krájecí disky (pouze model HR7762)

Disk na jemné nebo hrubé krájení můžete otočit a použít ke strouhání.

- Otočíte-li disk na jemné krájení, získáte disk na jemné strouhání.



- Otočíte-li disk na hrubé krájení, získáte disk na hrubé strouhání.



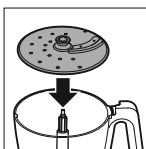
! Výstraha

- Disky nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých potravin, například kostek ledu.

☰ Poznámka

- Při strouhání měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se ze surovin nestala kaše.
- Při strouhání tvrdého sýra dbejte na to, aby přístroj neběžel příliš dlouho. Při delším provozu se sýr zahřívá, rozpouští a tvoří se z něj hrudky.
- Disky nepoužívejte na zpracování čokolády. V takovém případě použijte nožovou jednotku.
- Při vtlačování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Na držák nástrojů nasadíte disk.



- 3 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.
↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.

- 4 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny. Velké suroviny nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

- Suroviny posouvejte do plnicí trubice pomocí pěchovače.

- 5 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

- 6 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.

- 7 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

Recepty

Zelný salát

Přířady:

- 250 g červeného zelí
- 250 g bílého zelí
- 2 mrkve, oloupané
- 2 celerové natě
- 4 jarní cibulky
- 200 g majonézy
- 60 ml zakysané smetany
- 30 ml javorového sirupu
- 2 lžičky jablečného octa
- Sůl a pepř k dochucení

☰ Poznámka

- Pokud nemáte k dispozici javorový sirup, můžete použít 30 g tmavého cukru.
- Můžete přidat také 100 g jemně nakrájených pekanových nebo vlašských ořechů, které salátu dodají křupavou chuť.
- Zelí a mrkev můžete podle chuti nakrájet nahrubo nebo najemno.

- 1 Očištěné zelí a oloupanou mrkev nakrájejte a nakrájené vložte do velké mísy.
- 2 Celer a cibulku nakrájejte najemno a přidejte ke směsi zelí a mrkve.
- 3 Promíchejte majonézu, kysanou smetanu, javorový sirup a ocet a hotovým dresinkem polijte zeleninu. Dobře promíchejte.
- 4 Dochutěte solí a pepřem.



Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

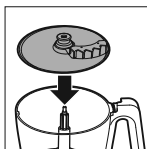
Disk na výrobu hranolků (pouze model HR7762)



Výstraha

- Disk na výrobu hranolků nikdy nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.
- Při vtlačování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Na držák nástrojů nasadte disk na výrobu hranolků.



- 3 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.
↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.

- 4 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny. Velké suroviny nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
 - Suroviny posouvejte do plnicí trubice pomocí pěchovače.
- 5 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- 6 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.
- 7 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

Recepty

Hranolky

Přířady:

- 500 g oloupaných brambor
- 1 l oleje na smažení (rostlinného nebo arašídového)
- Sůl podle chuti

- 1 Oloupané brambory nakrájejte a ponořte na 30 minut do studené vody.
- 2 Vodu slijte a brambory osušte papírovou utěrkou.
- 3 Ve fritovacím hrnci nebo v hlubokém hrnci předehejte olej na 170 °C. Brambory smažte po malých dávkách 3–4 minuty nebo dokud lehce nezhnědnou. Děrovanou naběračkou hranolky vyjměte a přebytečný olej vysušte papírovou utěrkou.
- 4 Zvyšte teplotu oleje na 190 °C. Znovu hranolky osmažte po malých dávkách 1–2 minuty do křupava a dozlatova. Často je obračejte. Přebytečný olej vysušte papírovou utěrkou.
- 5 Osušené hranolky osolte a ihned podávejte.



Tip

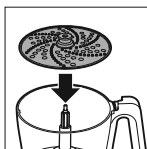
- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Disk na drcení (pouze model HR7762)

! Výstraha

- Nikdy tento disk nepoužívejte na zpracování tvrdých surovin, například ledových kostek.
- Při vtláčování surovin do plnicí trubice nevyvíjejte na pěchovač příliš velký tlak.

- 1 Upevněte mísu na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Potom do mísy vložte držák nástrojů.
↳ Když mísa zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.
- 2 Na držák nástrojů nasadíte disk na drcení.



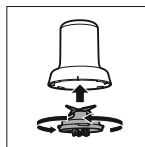
- 3 Zakryjte mísu víkem a upevněte je otočením ve směru hodinových ručiček.
↳ Správné umístění víka je potvrzeno klapnutím. Víko pak drží na rukojeti mísy.
- 4 Vkládejte do plnicí trubice jednotlivé potraviny. Velké suroviny nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně. Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.
 - Suroviny posouvajte do plnicí trubice pomocí pěchovače.
- 5 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- 6 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 1.
- 7 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

5 Minisekáček

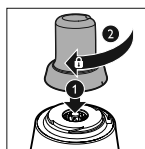
! Výstraha

- Nepoužívejte minisekáček k sekání velmi tvrdých surovin, například muškátového oříšku, krystalického cukru nebo kostek ledu.
- Nikdy nenechávejte minisekáček v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund. Než budete zpracovávat další dávku, nechte minisekáček nejprve alespoň minutu vychladnout.
- Než vložíte nožovou jednotku do minisekáčku, nejprve na ni nasadíte těsnící kroužek, aby vám hotová směs neunikala.
- Česnek, badyán nebo anýz zpracovávajíte vždy společně s jinými surovinami. Pokud je budete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů přístroje.
- Když budete v minisekáčku zpracovávat česnek, anýz nebo skořici, může dojít k zabarvení nádoby minisekáčku.
- Nepoužívejte minisekáček ke zpracování syrového masa nebo tekutin, například ovocných šťáv.
- Než začnete zpracovávat horké suroviny, vyčkejte, než trochu vychladnou (< 80 °C).

- 1 Vložte suroviny do nádoby minisekáčku. Dbejte na to, aby nepřesáhly maximální povolenou hladinu.
- 2 Upevněte nožovou jednotku v nádobě otočením proti směru hodinových ručiček.

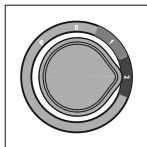


- 3 Minisekáček upevněte na motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček. Správné nasazení je potvrzeno cvaknutím.



- 4 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

- 5 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost **2**. Nechte přístroj běžet 10–30 vteřin, až jsou jednotlivé složky nasekány nejmenno.



- 6 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice **0** a vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 7 Otočte minisekáčkem proti směru hodinových ručiček a sejměte jej z motorové jednotky.
- 8 Otočte nožovou jednotkou po směru hodinových ručiček a vyjměte ji z minisekáčku.



Tip

- Jak odstranit suroviny, které se přichytí na stěny minisekáčku? 1. Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. 2. Sejměte nádobu z motorové jednotky. 3. Odstraňte potraviny ze stěny nádoby nebo z nože pomocí lžice.

Recepty

Garam massala

Přísady

- 10 g česneku
- 10 g skořice (nakrájené na 1 cm kousky)
- 5 g kardamomu
- 10 g černého pepře

- 1 Vložte jednotlivé přísady do minisekáčku.
- 2 Otočte voličem rychlosti do pozice **P** a přísady zpracovávejte po dobu 30 vteřin.

Kávový karamelový krém

Přísady:

- 250 ml smetany ke šlehání
- 80 g jemného tmavého cukru
- 2 lžice silné kávy



Poznámka

- Kávový karamelový krém můžete podávat s čokoládovým fondánem nebo se sušenkami.

- 1 Rozemelte 50 g kávových zrn v minisekáčku po dobu 30 vteřin.
- 2 Mletou kávu uvařte v přístroji na espresso nebo v překapávači.
- 3 Dvě lžice hotového espresa smíchejte s tmavým cukrem na pastu.
- 4 Pomocí emulgačního disku vyšlehejte smetanu společně s kávovo-cukrovou pastou na jemnou šlehačku.
- 5 Vychlaďte a podávejte s jahodami.

Tatarský biftek

Přísady:

- 100 g hovězí svíčkové (vychlazené a nakrájené na kostky)
- Trocha dijonské hořčice
- Trocha worcesterové omáčky
- Trocha brandy
- 1 vejce
- Sůl a pepř podle chuti
- Petrželka na ozdobu

- 1 Vložte do minisekáčku 100 g vychlazených hovězích kostek.
- 2 Vyberte rychlost **P** a sekejte hovězí 5 minut, dokud není jemné.
- 3 Vyjměte hovězí z minisekáčku a vložte jej do mísy.
- 4 Míchejte hovězí, hořčici, worcesterovou omáčku, brandy, sůl, pepř a vejce, dokud nejsou důkladně promíchány.
- 5 Rozložte maso na skleněnou mísu a zakryjte hliníkovou fólií.
- 6 Maso vložte na 30 minut do lednice, aby došlo ke spojení chutí.
- 7 Podávejte namazané na topince nebo sucharu.



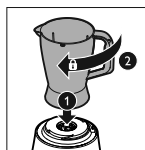
Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

6 Mixér

Mixér je vhodný pro:

- mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů nebo koktejlů,
- míchání jemných směsí, například těsta na palačinky,
- mixování vařených potravin, například pro přípravu kojenecké stravy.



- 3 Vložte suroviny do nádoby mixéru. Dbejte na to, aby nepřesáhly maximální povolenou hladinu.
- 4 Nasadte na nádobu víko a otočením po směru hodinových ručiček je upevněte.



- 5 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- 6 Nastavte rychlost, která odpovídá barvě vybraného příslušenství – rychlost 2.
- 7 Po ukončení práce otočte voličem rychlosti do pozice 0 a vytáhněte přístroj ze zásuvky.

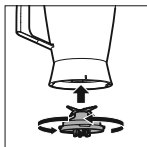
Poznámka

- Na rukojeť nádoby mixéru nevyvíjejte přílišný tlak.
- 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.
- Pevné suroviny před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte raději menší dávky spíše než velké množství surovin najednou.
- Při mixování polévky používejte vařené suroviny.
- Při zpracování horkých nebo pěnivých tekutin (například mléka) nedávejte do nádoby více než litr tekutiny, aby vám během zpracování nevytekla ven.
- Jestliže s výsledkem nejste spokojeni, přístroj vypněte a promíchejte obsah štěrkou. Odeberte část obsahu, aby v přístroji zůstalo menší množství, nebo přidejte trochu tekutiny.

Tip

- Jak odstranit suroviny, které se přichytí na stěny nádoby mixéru? 1. Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. 2. Otevřete víko a pomocí štěrky odstraňte suroviny ze stěny nádoby. 3. Dbejte na to, aby šterka byla vždy alespoň 2 cm daleko od ostří nožů.

- 1 Našroubujte nožovou jednotku do nádoby mixéru.



- 2 Položte nádobu mixéru na motorovou jednotku a otočením po směru hodinových ručiček ji upevněte.

↳ Když nádoba zapadne na správné místo, uslyšíte klapnutí.

Recepty

Banánový a jahodový koktejl

Přířady:

- 225 ml mléka (vychlazeného)
- 1 banán
- 3 velké jahody
- 1 lžice vanilkového jogurtu
- 1 lžička medu

Poznámka

- Chcete-li zdravější variantu, použijte odtučněné nebo sojové mléko a přírodní jogurt.

- 1 Všechny přísady vložte do mixéru.
- 2 Mixujte tak dlouho, až vznikne hladká směs.
- 3 Koktejl nalijte do sklenice a podávejte.

Krémová dýňová polévka s tymiánem

Přísady:

- 1 l kuřecího vývaru
- 400 g čerstvé dýně, nakrájené na kostičky
- 1 cibule, nakrájená na čtvrtky
- 1 stroužek česneku
- 2 snítky čerstvého tymiánu bez lodyh
- 5 kuliček černého pepře
- 1 a ½ lžičky soli
- 100 ml smetany ke šlehání
- Nasekaná čerstvá petrželka jako příloha

- 1 Ve velkém hrnci přiveďte k varu osolený vývar s dýní, cibulí, tymiánem, česnekem nebo pepřem. Snižte výkon a nezakryté pomalu vařte 30 minut.
- 2 Rozmixujte polévku po malých dávkách v mixéru.
- 3 Vraťte ji do hrnce a znovu přiveďte k varu. Snižte výkon a nezakryté pomalu vařte dalších 30 minut.
- 4 Vmíchejte smetanu.
- 5 Nalijte do polévkových misek, ozdobte petrželkou a podávejte.



Tip

- Více receptů naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

7 Čištění



Varování













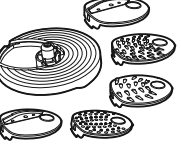


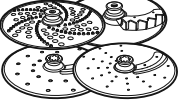

- Než se budete přístroj čistit, odpojte ho ze zásuvky.



Výstraha

- Dávejte pozor; aby ostří nožů, disky a nástavce nepřišly do kontaktu s tvrdými předměty. Mohlo by dojít k jejich otupení.
- Krájecí plochy jsou velmi ostré. Při čištění nožové jednotky robota, nožové jednotky mixéru a minisekáčku, disků a nástavců dbejte zvýšené opatrnosti.

- 1 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.
- 2 Ostatní části umyjte horkou vodou (< 80 °C) s trochou prostředku na nádobí nebo je vložte do myčky.

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

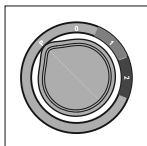
Rychlé čištění

Chcete-li si čištění mísy robota a nádoby mixéru usnadnit, postupujte podle následujících pokynů.

Poznámka

- Před čištěním v nádobě ponechejte nožovou jednotku.

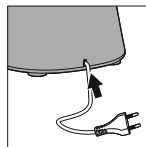
- 1 Do mísy robota nebo nádoby mixéru nalijte vlažnou vodu (nejvýše půl litru) s přísadou vhodného mycího prostředku.
- 2 Na nádobu nasadte víko a otočením po směru hodinových ručiček je upevněte.
- 3 Otočte voličem rychlosti do pozice **P** a vyčkejte, dokud nádoba nebude čistá.



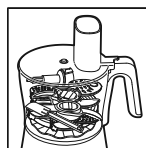
- 4 Nechte přístroj běžet nejméně 30 vteřin, dokud se mísa robota nebo nádoba nevyčistí.
- 5 Sejměte nádobu mixéru nebo mísu robota a opláchněte ji čistou vodou.

8 Skladování

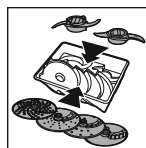
- 1 Napájecí kabel zasuňte do integrovaného úložného prostoru.



- 2 Přístroj uchovávejte na suchém místě.
- 3 (Model HR7761) Nástavce, hnětací příslušenství a další malé příslušenství skladujte v míse robota.



- (Model HR7762) Hnětací příslušenství, nožovou jednotku a disky uložte do přihrádky na příslušenství.



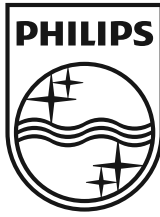
9 Záruka a servis

Pokud dochází k potížím, potřebujete servis nebo informace, přejděte na adresu 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.

10 Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud vám uvedené informace nepomohou váš problém vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Řešení
Když otočím voličem rychlosti do pozice P nebo na rychlost 1 nebo 2 , přístroj nefunguje.	Zkontrolujte, zda máte správně složeny jednotlivé části – mísu robota s víkem, nádobu mixéru s víkem nebo minisekáček.
	Používáte-li v míse robota příslušenství, zkontrolujte, zda je správně vložen držák nástrojů.
	Používáte-li robot, zkontrolujte, zda je rukojeť otočena přesně nad značku zavřeného zámku. Víko mísy je správně vloženo, pokud jeho výstupek zapadá do zářezu na rukojeti mísy. Jsou-li všechny části na správném místě, přístroj začne fungovat, jakmile voličem rychlosti nastavíte rychlost nebo stisknete pulzní tlačítko.
Nejsem si jist, která rychlost je vhodná pro dané příslušenství.	Podívejte se na barvu příslušenství a nastavte volič rychlosti na rychlost odpovídající barvy. Správná rychlost je také uvedena přímo na příslušenství.
Motor funguje, ale příslušenství nikoliv.	Zkontrolujte, zda je příslušenství umístěno na držáku nástrojů správně. Zkontrolujte také, zda je držák nástrojů správně vložen do mísy robota a zda je dobře zavřeno víko.
Když ovladačem otočím do pozice P nebo na rychlost 1 nebo 2 , přístroj se nezapne.	Zkontrolujte, zda máte správně složenu mísu robota s víkem, nádobu mixéru s víkem nebo minisekáček. Správné složení je potvrzeno cvaknutím.
Přístroj náhle přestane pracovat.	Při těžší práci může dojít k uvolnění víka. Uzavřete víko. Přístroj hned začne znovu pracovat.



© 2011 Koninklijke Philips Electronics N.V.

All rights reserved.

HR7761_HR7762_CEE2_UM_V1.2



3140 035 28121