



# Always there to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



HR7776  
HR7777  
HR7778



EN	User manual	دليل المستخدم	AR
FR	Mode d'emploi	راهنمای کاربر	FA

Specifications are subject to change without notice  
© 2015 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.



4240 002 01831

# PHILIPS

11

		 (MAX)	 (MAX)	
(HR7778)		30 sec	200 g	1-5
		30 sec	1 kg	1-5
		1 min	200 g	12
		1 min	1.5 L	12
		1 min	1 L	9-12
		30 sec	6 x 	
(HR7777)		60-90 sec	500 g	9-12
(HR7778)		2 min	1.5 kg	12
(HR7778)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1
(HR7778)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	40 g	9-12
		30 sec	50 g	9-12
		30 sec	70 g	9-12
 (optional) 9965 100 56737 9965 100 56882		7 sec	60 g	P

12

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

13



14

HR7776  
HR7777



15

HR7778



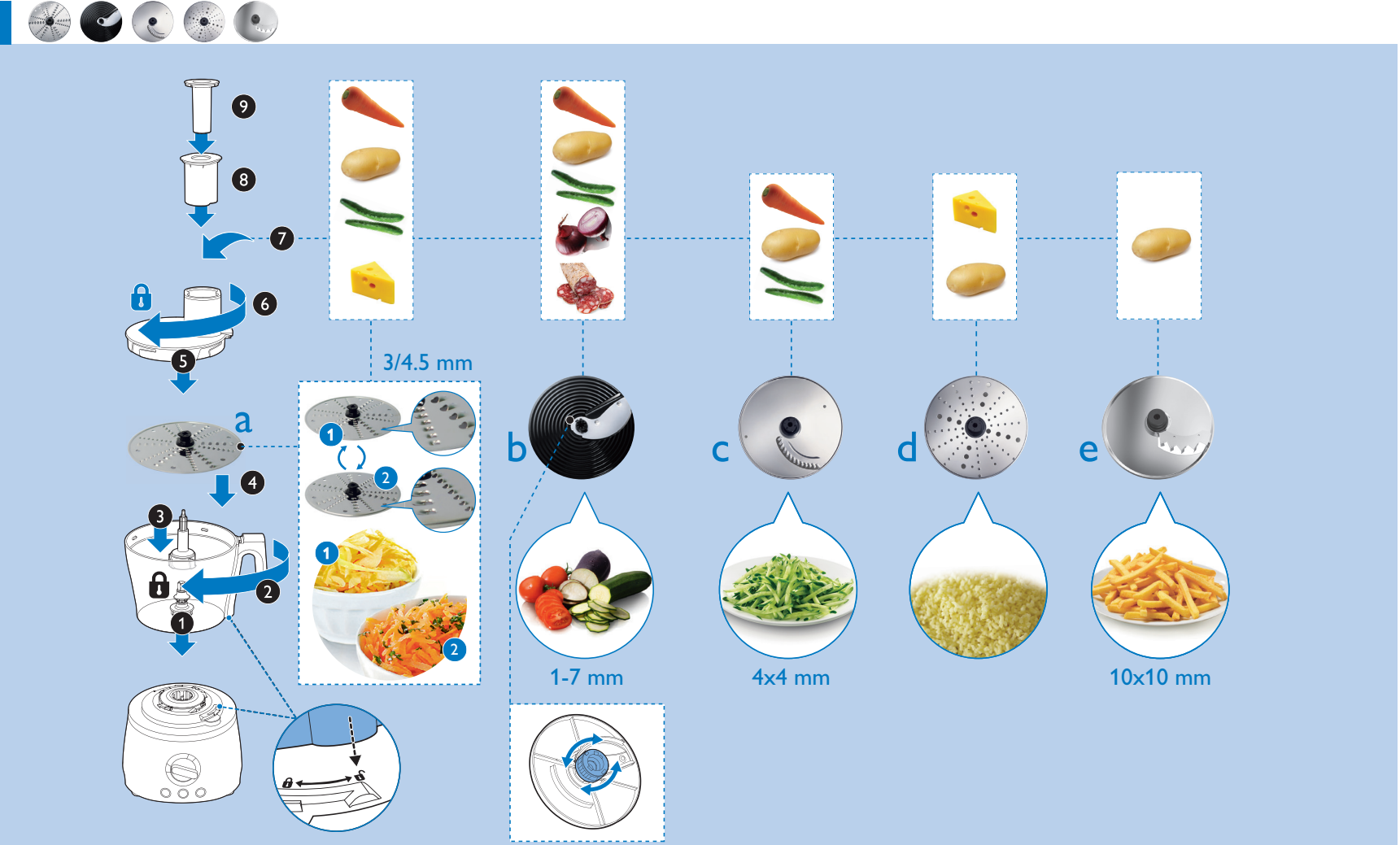
16



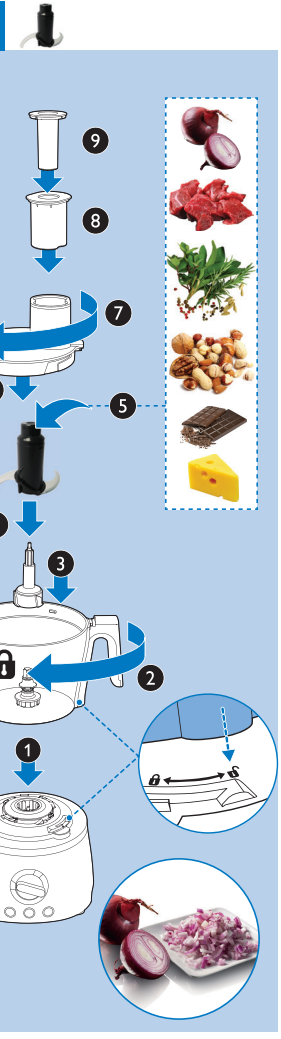
1



2



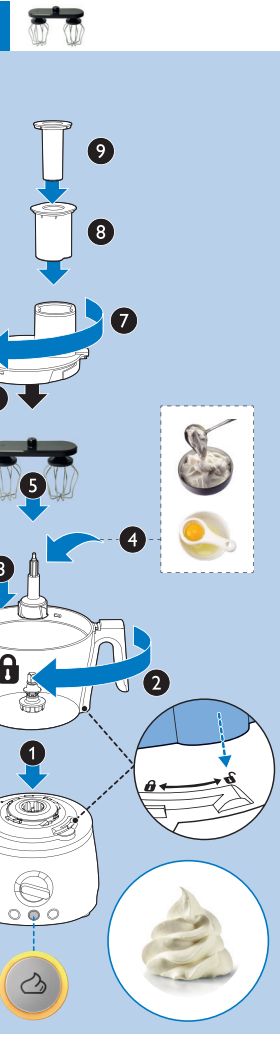
3



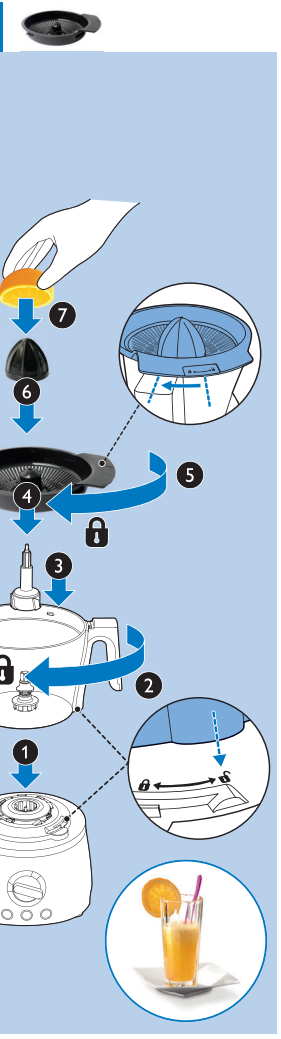
4

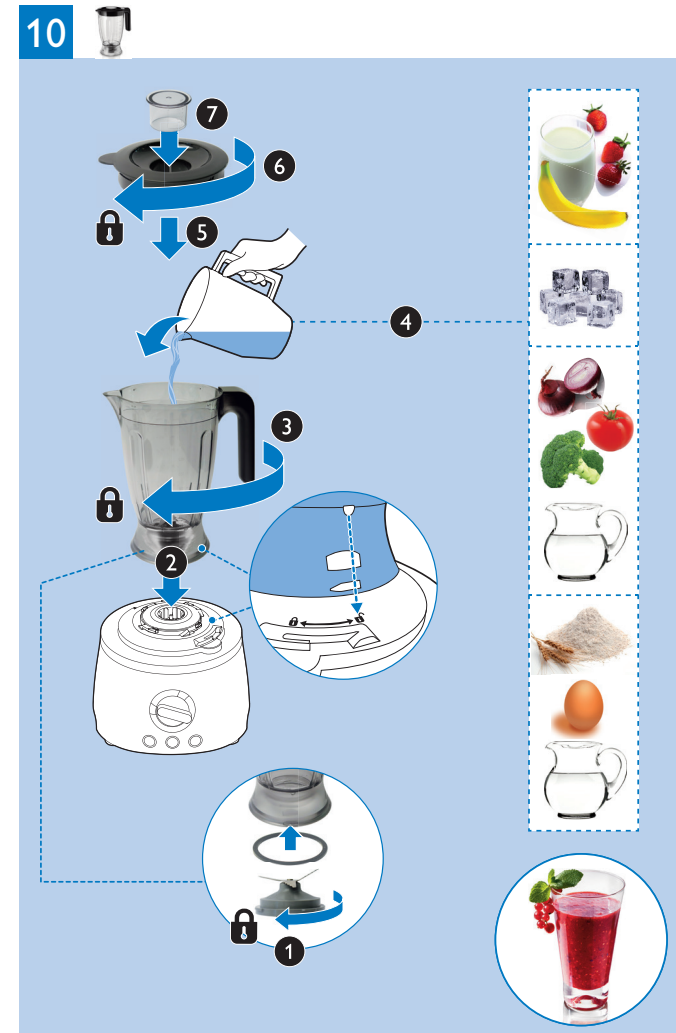
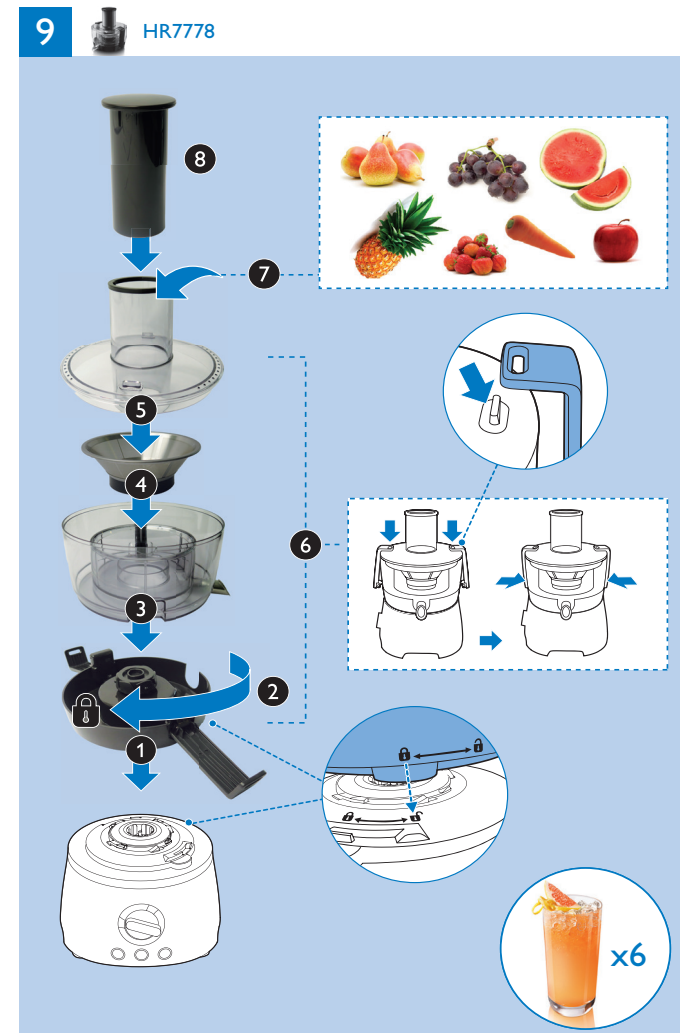
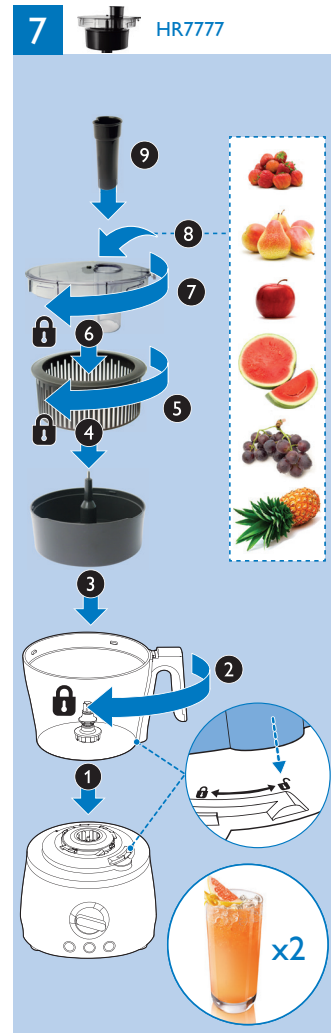


5



6





**11**

		⌚ (MAX)	⚖️ (MAX)	🌀
🍷	🍷	5 x 1 sec	750 g	P
	🍷	5 x 1 sec	1 kg	P
	🍷	30 sec	100 g	P
	🍷	60 sec	1 kg	9-12
	🍷	45 sec	500 g	9-12
🍷	🍷	30 sec	400 g	9-12
	🍷	1.5-2 min	1 Kg	🌀
🍷	🍷	60-150 sec	750 ml	🌀
	🍷	60-150 sec	8 pcs	🌀
🍷	🍷	2 min	1 kg	1
	🍷	2 min	500 g	1
🍷	🍷	30 sec	1 kg	1-5
	🍷	30 sec	3 pcs	1-5
	🍷	30 sec	750 g	1-5
🍷	🍷	30 sec	1 kg	1-5
	🍷	30 sec	200 g	1-5
	🍷	30 sec	3 pcs	1-5





EN	User manual	1
FR	Mode d'emploi	10
AR	دليل المستخدم	20
FA	راهنمای کاربر	28

# 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, rotating sieve 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.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- 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 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.
- 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

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0 or OFF.
- 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.
- Let hot ingredients cool down ( $< 80^{\circ}\text{C}$ ) before processing them.
- 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:**  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

---

## Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

---

## Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.



When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

# 1 Overview (Fig. 1)


- ① Food processor pusher
- ② Food processor bowl lid
- ③ Blade unit
- ④ Drive shaft
- ⑤ Food processor bowl
- ⑥ Motor unit
- ⑦ Kneading accessory
- ⑧ Double balloon beater
- ⑨ Adjustable slicing disc
- ⑩ Reversible shredding disc
  - A: For coarse shredding
  - B: For fine shredding
- ⑪ Julienne disc (HR7778 only)
- ⑫ Granulating disc (HR7778 only)
- ⑬ French fry disc (HR7778 only)
- ⑭ Citrus press cone
- ⑮ Citrus press sieve
- ⑯ Mini juicer pusher (HR7777 only)
- ⑰ Mini juicer lid (HR7777 only)
- ⑱ Mini juicer filter (HR7777 only)
- ⑲ Mini juicer base (HR7777 only)
- ⑳ Mini chopper jar (optional)
- ㉑ Seal ring (optional)
- ㉒ Detachable blade unit for mini chopper (optional)
- ㉓ Maxi juicer pusher (HR7778 only)
- ㉔ Maxi juicer lid (HR7778 only)
- ㉕ Maxi juicer filter (HR7778 only)
- ㉖ Maxi juicer bowl (HR7778 only)
- ㉗ Base unit of maxi juicer bowl (HR7778 only)
- ㉘ Measuring cup for blender
- ㉙ Blender lid
- ㉚ Blender jar
- ㉛ Seal ring
- ㉜ Detachable blade unit for blender
- ㉝ Tray cover
- ㉞ Storage tray
- ㉟ Spatula
- ㊱ Cleaning brush



## 2 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 the product number "HR7776, HR7777 or HR7778" in the search box.
- 4 Find or download the information you need from the searching result.
- 5 For inspiring recipes, pls visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 3 Use your food processor

### General Assembly

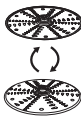




Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to **Fig. 2** to **10**.

- 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.
  - For the citrus press, press the citrus fruits on the cone, and go to Step 5.
- 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 and mini juicer, 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 **Table 11**. Turn the knob to the desired speed setting.
- 7 After use, turn the knob to **OFF**, and then unplug the appliance.

### Discs

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to **Fig. 2**:

	Name	Purpose
	Reversible shredding disc	For shredding ingredients into thin or thick flat pieces with the reversible sides
	Adjustable slicing disc	For slicing ingredients to the slicing thickness you set
	Julienne disc (HR7778 only)	For cutting ingredients into thin strips
	Granulating disc (HR7778 only)	For granulating ingredients to small/ fine pieces
	French fry disc (HR7778 only)	For cutting 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.

## Blade unit

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

You can use the blade unit to chop, mix, blend, or puree ingredients. You can also use it to mix and blend cake batters.

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

### 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

Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 4**.

Turn the knob to the ON position and then press the kneading preset button  to start. Press the button again 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.

### Tip


- If using High Gluten Flour; for best results, use 60g water for every 100g of flour; and knead at speed 9-12 for 1.5 mins (max time).
- The kneading preset button  is equipped with an auto-stop timer to protect your appliance from over usage.
- The kneading preset button  also has an auto cool down period after each processing cycle. During this period, the button will blink and the function cannot be activated.

## Double balloon beater


### Warning

- Do not use the double balloon beater to blend cake batters with butter or margarine. Use the blade unit for this job.

Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 5**.

Turn the knob to the ON position and then press the whipping/whisking preset button  to start. Press the button again to stop when the cream or egg whites are completely processed. You can use the double balloon beater to whisk egg whites and to whip cream, to help prepare your recipes for meringue, and whipped cream toppings.

### Tip

- The whipping/whisking button  is equipped with an auto-stop timer to protect your appliance from over usage.

## Citrus press

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

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 **OFF** and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

## Mini Juicer (HR7777 only)

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

You can use the mini juicer to juice up to 500g of fruits and vegetables such as carrots, apples, watermelon, pear, grapes and pineapple.

### Caution

- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.
- Do not fill the bowl beyond the maximum indication.

### Note

- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches, and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

## Mini chopper (Optional)

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

You can use the mini chopper 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 black Mission figs, use max of 60 g at speed P for 7 seconds.

### Note

- You can order a mini chopper jar and a blade unit (under service code number 9965 100 56737 & 9965 100 56882) from your Philips dealer or a Philips service center as extra accessories.
- Follow the recommendation on Table 11. Do not exceed the maximum level indicated on the mini chopper.

## Maxi Juicer (HR7778 only)

Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 9**.

You can use the maxi juicer to juice up to 1.5 kg of fruits and vegetables such as carrots, apples, watermelon, pear, grapes, and pineapple.

### Caution

- Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon, or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied with the appliance for this purpose.
- Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.


### Note

- Always check the sieve before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, crazes, or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pips from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.
- When you clamp the lid on the juicer bowl correctly, you hear a click.

## Blender

Before you start, make sure that you assemble according to **Fig. 10**.

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.

To crush ice, turn the knob to the ON position and then press the ice preset button . Press the button again to stop.

### 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.
- Pre-cut 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.

## 4 Recipe

Home made pizza: basic pizza dough

Ingredients  
250 g all-purpose flour + extra  
165 ml. water; lukewarm  
4 g. dried yeast  
½ tbsp. (white) sugar  
½ tsp. salt

Preparation method

- 1** Assemble the blender jar and add the water, yeast, sugar and salt to the jar.

- 2** Press Pulse button twice to mix the ingredients.
- 3** Remove the jar from the motor unit and leave it for 5 minutes.
- 4** Assemble the food processor bowl with the kneading accessory and add the flour to the bowl and then turn the knob to speed 1.
- 5** Pour the yeast mixture slowly into the feeding tube with the motor running.
- 6** Stop processing until a dough ball is formed.
  - Add 1 or 2 tbsp. flour if the dough ball is too soft.
- 7** Remove the dough ball from the bowl, coat it with flour and wrap it with plastic wrap.
- 8** Leave it to rise at room temperature between 10-40 minutes, depending on how thick you would like the crust to be.
- 9** Heat the oven with the maximum temperature setting.
- 10** Roll out the pizza dough on a floured surface and top the pizza dough with tomato sauce, mozzarella and fresh basil.
- 11** Bake the pizza dough in the hot oven.
  - It will take 8-10 minutes to complete baking, depending on your oven setting.

Home made pizza: sauce and toppings

Ingredients

Basic pizza topping suggestion:  
100 g. mozzarella, sliced  
2 stalks fresh basil leaves, chopped  
1 bell pepper  
50 g. sausage  
1 red onion  
hard cheese (Parmesan)

Basic tomato sauce:

100 ml vegetable stock  
2 tbsp. tomato purée  
2 stalks fresh basil leaves



### Preparation method

- 1 Preheat the oven with the maximum temperature setting.
- 2 Assemble the blender jar and add the sauce ingredients to the jar.
- 3 Blend the ingredients with speed 1 for 30-60 seconds.
- 4 Remove the jar from the motor unit and assemble the food processor bowl with the slicing insert (disc).
- 5 Put the bell pepper, sausage and onion into the bowl and slice them with speed 1.
- 6 Replace with the grating insert (disc) and add cheese into the bowl.
- 7 Process cheese with speed 1.
- 8 Roll out the pizza dough and cover it with the tomato sauce and toppings.
- 9 Bake it in the hot oven for 8-10 minutes.

## 5 Cleaning



### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.



### Caution

- 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.
- 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. 13).
- 2 Store the product in a dry place.
- 3 (For HR7776 and HR7777) Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 14).
- 4 (For HR7778) Put the kneading accessory, blade unit, double balloon beater, spatula, and discs into the accessory storage tray (Fig. 15).

## 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.

# Important

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome).

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

## Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

## Avertissement

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmateur.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le filtre rotatif ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.

- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très tranchants !
  - Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
  - Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
  - Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
  - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Attention**
- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le sélecteur de vitesse sur 0 ou sur OFF.
  - Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
  - Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
  - Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
  - Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
  - N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.

- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le mode d'emploi.
- Laissez refroidir les aliments chauds (< 80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- **Niveau sonore :**  
Lc = 86 dB [A]

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

## Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué à partir de matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisables. La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :



Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.

## 1 Vue d'ensemble (Fig. 1)

- ① Poussoir robot de cuisine
- ② Couvercle robot de cuisine
- ③ Ensemble lames
- ④ Axe d'entraînement
- ⑤ Bol robot de cuisine
- ⑥ Bloc moteur
- ⑦ Accessoire de pétrissage
- ⑧ Double fouet
- ⑨ Disque à trancher réglable
- ⑩ Disque à râper réversible
  - A : Accessoire à râper épais
  - B : Accessoire à râper fin
- ⑪ Disque à julienne (HR7778 uniquement)
- ⑫ Disque à granuler (HR7778 uniquement)




- ⑬ Disque pour pommes-frites (HR7778 uniquement)
- ⑭ Cône presse-agrumes
- ⑮ Tamis presse-agrumes
- ⑯ Pousoir mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)
- ⑰ Couvercle mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)
- ⑱ Filtre mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)
- ⑲ Base mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)
- ⑳ Bol mini-hachoir (en option)
- ㉑ Anneau d'étanchéité (en option)
- ㉒ Ensemble lames détachable pour mini-hachoir (en option)
- ㉓ Pousoir centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)
- ㉔ Couvercle centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)
- ㉕ Filtre centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)
- ㉖ Bol centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)
- ㉗ Base bol centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)
- ㉘ Mesure graduée pour blender
- ㉙ Couvercle blender
- ㉚ Bol blender
- ㉛ Anneau d'étanchéité
- ㉜ Ensemble lames détachable pour blender
- ㉝ Couvercle plateau
- ㉞ Plateau de rangement
- ㉟ Spatule
- ㊱ Brosse de nettoyage

## 2 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

**Pour profiter de plus de conseils utiles et de recettes de base en ligne, vous pouvez :**

- 1 Vous rendre sur [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Cliquer sur le bouton de recherche  de la page d'accueil.
- 3 Saisir la référence du produit (HR7776, HR7777 ou HR7778) dans le champ de recherche.
- 4 Trouver ou télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.
- 5 Pour des idées de recettes, visitez [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

# 3 Utilisation de votre robot ménager

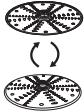




## Assemblage général

Avant d'utiliser ou d'assembler un accessoire, assurez-vous que l'assemblage est conforme aux **fig. 2 à 10**.

- 1 Pour fixer le bol sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- 2 Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
- 3 Placez les ingrédients dans le bol.
  - Pour le presse-agrumes, pressez les agrumes sur le cône, puis passez à l'étape 5.
- 4 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le poussoir dans la cheminée de remplissage.
  - Pour les disques et la mini-centrifugeuse, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.
- 5 Branchez la fiche électrique.
- 6 Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés dans le **tableau 11**. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- 7 Après utilisation, réglez le bouton sur **OFF** et débranchez l'appareil.

## Disques

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément à la **fig. 2** :

	Nom	Objet
	Disque à râper réversible	Pour couper des ingrédients en morceaux plats, fins ou épais, avec les faces réversibles
	Disque à trancher réglable	Pour trancher des ingrédients à l'épaisseur de votre choix
	Disque à julienne (HR7778 uniquement)	Pour découper des ingrédients en fines lamelles
	Disque à granuler (HR7778 uniquement)	Pour couper finement des ingrédients
	Disque pour pommes frites (HR7778 uniquement)	Pour découper des ingrédients en tranches épaisses.

### Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques pour traiter des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

### Remarque

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

## Lame



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 3**. Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée. Vous pouvez également l'utiliser pour mixer et mélanger des pâtes à gâteau.

Pour enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, utilisez une spatule pour retirer l'excédent après avoir éteint l'appareil.

Utilisation/ Application	Objet
Hacher de la viande/du poisson	Boulettes de viande, croquette de poisson, hamburger
Hacher des oignons/herbes	Sauce, pesto ou pour garniture
Hacher des noix ou du chocolat	Nappage ou garniture pour salades, pain, puddings
Réduire en purée des noix	Pâte d'amande ou beurre de cacahuète

### Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émauser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

## Accessoire de pétrissage



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 4**. Réglez le bouton sur ON, puis appuyez sur le bouton de présélection pour démarrer le pétrissage. Lorsque la pâte est formée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil. Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour un pétrissage rapide et simple de votre pâte à pain, à petits pains, à pâtisseries, à cookies, à tartes et à pâtes.

### Conseil

- Si vous utilisez de la farine à taux élevé de gluten, utilisez 60 g d'eau par 100 g de farine et pétrissez à la vitesse 9-12 pendant 1,5 minute (maximum) pour obtenir un résultat optimal.
- Le bouton de présélection pour le pétrissage est équipé d'un minuteur d'arrêt automatique afin de protéger votre appareil contre toute utilisation excessive.
- Le bouton de présélection pour le pétrissage comprend également une période de refroidissement automatique après chaque cycle de traitement. Pendant cette période, le bouton clignotera et la fonction ne pourra pas être activée.

## Double fouet




### Avertissement

- N'utilisez pas le double fouet pour mélanger des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine. Utilisez l'ensemble lames à cet effet.

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 5**. Réglez le bouton sur ON, puis appuyez sur le bouton de présélection pour commencer à fouetter/battre. Une fois les blancs montés en neige ou la crème fouettée, appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil. Vous pouvez utiliser le double fouet pour battre des blancs en neige et pour fouetter de la crème afin de préparer vos recettes de meringue et de desserts à la crème fouettée.

### Conseil

- Le bouton de présélection pour fouetter/battre  est équipé d'un minuteur d'arrêt automatique afin de protéger votre appareil contre toute utilisation excessive.

## Presse-agrumes

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 6**. Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour presser rapidement et simplement des agrumes tels que des oranges, des citrons et des pamplemousses.

### Remarque

- Placez le filtre pour presse-agrumes sur l'axe dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol. Lorsque le filtre est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Pressez l'agrumes sur le cône. Arrêtez de presser pour retirer la pulpe du filtre, si nécessaire. Lorsque vous avez terminé ou si vous voulez retirer la pulpe, réglez le bouton sur **OFF** et retirez le bol de l'appareil avec les accessoires.

## Mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 7**. Vous pouvez utiliser la mini-centrifugeuse pour presser jusqu'à 500 g de fruits et de légumes tels que carottes, pommes, pastèques, poires, raisins et ananas.

### Attention

- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.
- Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal.

### Remarque

- Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épéluquez les ananas, les melons, etc.

## Mini-hachoir (facultatif)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 8**. Vous pouvez utiliser le mini-hachoir pour hacher des grains de café, des grains de poivre, des noix, des herbes, des fruits secs, etc. Les fruits secs, comme les figues, peuvent être hachés et utilisés comme garnitures pour yaourt ou pour pain ou biscuit. Pour un résultat optimal lors du hachage de figues noires séchées, utilisez 60 g maximum à la vitesse P pendant 7 secondes.

### Remarque

- Vous pouvez vous procurer un mini-hachoir et un ensemble lames (codes n° 9965 100 56737 et 9965 100 56882) auprès de votre revendeur Philips ou d'un Centre Service Agréé Philips en tant qu'accessoires supplémentaires.
- Suivez les recommandations du tableau 11. Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le mini-hachoir.

## Centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 9**. Vous pouvez utiliser la centrifugeuse maxi pour presser jusqu'à 1,5 kg de fruits et de légumes tels que carottes, pommes, pastèques, poires, raisins et ananas.

**Attention**

- Ne mettez jamais votre main ou un objet (fourchette, couteau, cuillère ou spatule) dans la cheminée. Utilisez exclusivement le poussoir (fourni avec l'appareil) à cet effet.
- Patientez jusqu'à l'arrêt complet du filtre avant de retirer le couvercle.

**Remarque**

- Vérifiez toujours le filtre avant de l'utiliser. N'utilisez pas la centrifugeuse si vous remarquez des fissures, des craquelures ou des irrégularités.
- Avant de presser des ingrédients, enlevez tous les noyaux des prunes, des abricots, des pêches et des cerises, et épluchez les ananas, les melons, etc.
- Lorsque le couvercle est correctement fixé sur le bol de la centrifugeuse, vous entendez un clic.


**Remarque**

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.

## Blender

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la **fig. 10**.

Vous pouvez utiliser le blender pour préparer des milk-shakes, jus, soupes et sauces à base de fruits, de légumes et d'eau ou d'autres liquides. Il peut également servir à préparer de la mayonnaise.

Pour obtenir de la glace pilée, réglez le bouton sur la position ON, puis appuyez sur le bouton de présélection pour la glace pilée . Appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'appareil.

## 4 Recette

Pizza maison : pâte à pizza de base

**Ingrédients**

- 250 g de farine blanche + extra
- 165 ml d'eau, d'eau tiède
- 4 g de levure déshydratée
- ½ cuillère à soupe de sucre (blanc)
- ½ cuillère à café de sel

**Mode de préparation**

- 1 Assemblez le bol mélangeur et versez-y l'eau, la levure, le sucre et le sel.
- 2 Appuyez sur le bouton Pulse à deux reprises pour mélanger les ingrédients.
- 3 Enlevez le bol du bloc moteur et laissez reposer pendant 5 minutes.
- 4 Assemblez le bol du robot ménager avec l'accessoire de pétrissage et versez la farine dans le bol. Ensuite, réglez le bouton sur la vitesse 1.

- 5 Versez lentement le mélange de levure dans la cheminée de remplissage lorsque le moteur fonctionne.
- 6 Arrêtez l'appareil lorsqu'une boule de pâte est formée.
  - Ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine si la boule de pâte est trop molle.
- 7 Retirez la boule de pâte du bol, farinez-la et recouvrez-la de film plastique.
- 8 Laissez la pâte monter à température ambiante pendant 10 à 40 minutes en fonction de l'épaisseur de croûte souhaitée.
- 9 Préchauffez le four à la température maximale.
- 10 Étalez la pâte à pizza sur une surface farinée et garnissez-la de sauce tomate, de mozzarella et de basilic frais.
- 11 Faites cuire la pizza dans le four chaud.
  - La cuisson complète prendra de 8 à 10 minutes en fonction du réglage de votre four.

Pizza maison : sauce et garnitures

Ingrédients

Suggestion de garniture de pizza de base :

- 100 g de mozzarella, coupée en tranches
- 2 branches de feuilles de basilic fraîches, hachées
- 1 poivron
- 50 g de saucisse
- 1 oignon rouge
- fromage à pâte dure (parmesan)

Sauce tomate de base :

- 100 ml de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe purée de tomates
- 2 branches de feuilles de basilic frais

Mode de préparation

- 1 Préchauffez le four à la température maximale.
- 2 Assemblez le bol mélangeur et versez-y les ingrédients de la sauce.

- 3 Mixez les ingrédients à la vitesse 1 pendant 30-60 secondes.
- 4 Retirez le bol du bloc moteur et assemblez le bol du robot ménager avec le disque à trancher.
- 5 Versez le poivron, la saucisse et l'oignon dans le bol et tranchez-les à la vitesse 1.
- 6 Remplacez le disque en place par le disque à râper et versez le fromage dans le bol.
- 7 Râpez le fromage à la vitesse 1.
- 8 Étalez la pâte à pizza et garnissez-la de sauce tomate et de garnitures.
- 9 Faites-la cuire dans le four chaud pendant 8 à 10 minutes.

## 5 Nettoyage



### Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.



### Attention

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager, l'ensemble lames du blender et les disques.

- 1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

## 6 Stockage

- 1 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment intégré (fig. 13).
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- 3 (Pour HR7776 et HR7777) Placez les petits accessoires dans le bol du robot ménager (fig. 14).
- 4 (Pour HR7778) Placez l'accessoire de pétrissage, l'ensemble lames, le double fouet, la spatule et les disques dans le plateau de rangement pour accessoires (fig. 15).

## 7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires, visitez le site Web Philips à l'adresse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.





## 7 ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

در صورت بروز هر گونه مشکل، نیاز به خدمات، یا اطلاعات به [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) مراجعه کرده یا با مرکز پشتیبانی مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مراکز در برگ ضمانت نامه جهانی موجود است. اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد به فروشنده دستگاه خود مراجعه نمایید.

- 5 فلفل دلمه‌ای، سوسیس و پیاز را در ظرف بریزید و با سرعت 1 خرد کنید.
- 6 صفحه (فلزی) را با صفحه رنده جایگزین کنید و پنیر را در ظرف بریزید.
- 7 با سرعت 1 پنیر را خرد کنید.
- 8 خمیر پیتزا را صاف کنید و روی آن سس گوجه فرنگی و مواد را بریزید.
- 9 به مدت 8 تا 10 دقیقه آن را در فر بپزید.

## 5 تمیز کردن

هشدار 

- قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از پریز بکشید.

احتیاط 

- مطمئن شوید که لبه تیز تیغه ها و صفحات فلزی با اشیاء سخت برخورد نکند. این ممکن است باعث کند شدن تیغه شود.
- لبه های تیغه بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن تیغه غذا ساز، تیغه مخلوط کن و صفحات فلزی مراقب باشید.

- 1 محفظه موتور را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- 2 سایر قسمت ها را در آب گرم (کمتر از 60 درجه سانتی گراد) و مقداری مایع شوینده یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

## 6 نگهداری دستگاه

- 1 سیم برق را در محل نگهداری سیم در داخل دستگاه وارد کنید (شکل 13).
- 2 دستگاه را در جای خشک نگهداری کنید.
- 3 (در HR7776 و HR7777) لوازم جانبی کوچک را در ظرف غذاساز قرار دهید (شکل 14).
- 4 (در HR7778) وسیله تهیه خمیر، تیغه، همزن دوتایی، کاردک و صفحات فلزی را در سینی نگهداری لوازم جانبی قرار دهید (شکل 15).



## مخلوط کن

قبل از شروع، بر طبق شکل 10 دستگاه را سوار کنید. می‌توانید از مخلوط کن برای آماده کردن میلک شیک، آیمپوه، سوپ و سس با انواع میوه‌ها، سبزیجات و آب یا مایعات دیگر استفاده کنید. از آن می‌توانید برای تهیه سس مایونز نیز استفاده نمایید.

برای خرد کردن یخ، بیچ کنترل را در وضعیت ON (روشن) قرار دهید و سپس دکمه پیش‌تنظیم یخ (❄️) را فشار دهید. برای توقف، دوباره دکمه را فشار دهید.

### توجه

- وقتی مخلوط کن روشن است، هرگز برای وارد کردن دست یا شیء دیگر در مخزن، درب آن را برندارید.
- همیشه قبل از قرار دادن تیغه در مخزن مخلوط کن، برای جلوگیری از نشئی، حلقه واشر را روی تیغه سوار کنید.
- برای افزودن مایعات در حین کار، مایعات را از طریق حفره تغذیه داخل مخزن مخلوط کن بریزید.
- قبل از مخلوط کردن، مواد را به قطعات کوچک تبدیل کنید.
- اگر می‌خواهید مقدار زیادی مخلوط درست کنید، به جای ریختن یکباره همه مواد، آن‌ها را قسمت کنید.
- برای جلوگیری از ریزش مواد: بیشتر از 1 لیتر از مایعاتی که کف می‌کنند (مانند شیر) را داخل مخزن مخلوط کن نریزید.
- مواد را تا علامت حداکثر روی مخزن، در مخلوط کن بریزید.

- 4 ظرف غذاساز را همراه با وسیله تهیه خمیر سوار کنید و آرد را در آن بریزید و سپس بیچ کنترل را روی سرعت 1 قرار دهید.
- 5 در حالی که موتور کار می‌کند، مخلوط مخمر را آرام در لوله تغذیه بریزید.
- 6 ادامه دهید تا وقتی یک گلوله خمیر تشکیل شود.
  - اگر گلوله خمیر خیلی نرم است، 1 یا 2 قاشق غذاخوری آرد اضافه کنید.
- 7 گلوله خمیر را از ظرف خارج کنید، آن را با آرد بپوشانید و در یک پلاستیک ببینچاند.
- 8 بسته به این که می‌خواهید چقد خمیر ضخیم باشد، اجازه دهید در دمای اتاق بین 10 تا 40 دقیقه بماند.
- 9 فر را در تنظیم دمای حداکثر گرم کنید.
- 10 خمیر پیتزا را روی یک سطح آرد زده صاف کنید و روی خمیر را سس گوجه فرنگی، پنیر موزرلا و ریحان تازه بریزید.
- 11 خمیر پیتزا را در فر داغ بپزید.
  - تکمیل پخت 8 تا 10 دقیقه بسته به تنظیم فر طول می‌کشد.

پیتزای خانگی: سس و مواد روی پیتزا

مواد لازم

مواد اصلی روی پیتزا:

100 گرم پنیر موزرلا، برش زده شده

2 شاخه ریحان تازه، خرد شده

1 فلفل دلمه‌ای

50 گرم سوسیس

1 عدد پیاز

پنیر سفت (پارمسان)

سس ساده گوجه فرنگی:

100 میلی لیتر آب سبزیجات

2 قاشق غذاخوری پوره گوجه فرنگی

2 شاخه ریحان تازه

روش آماده‌سازی

- 1 فر را در تنظیم دمای حداکثر از قبل گرم کنید.
- 2 مخزن مخلوط کن را سوار کرده و مواد سس را در آن بریزید.
- 3 مواد را با سرعت 1، به مدت 30 تا 60 ثانیه مخلوط کنید.
- 4 مخزن را از روی موتور بردارید و ظرف غذاساز را با صفحه (فلزی) برش سوار کنید.

## 4 دستور تهیه

پیتزای خانگی: خمیر پیتزای ساده

مواد لازم

250 گرم آرد همه منظوره +

165 میلی‌لیتر آرد اضافی. آب، ولرم

4 گرم. مخمر خشک

½ قاشق غذاخوری شکر (سفید)

½ قاشق غذاخوری. نمک

روش آماده‌سازی

- 1 مخزن مخلوط کن را سوار کرده و آب، مخمر، شکر و نمک را اضافه نمایید.
- 2 دکمه پالس را دو بار فشار دهید تا مواد مخلوط شوند.
- 3 مخزن را از روی موتور بردارید و 5 دقیقه کنار بگذارید.

## آب مرکبات گیر

قبل از شروع، بر طبق شکل 6 دستگاه را سوار کنید. می‌توانید از آب مرکبات گیر برای گرفتن سریع و آسان آب مرکبات مثل پرتقال، لیمو و گریپ‌فروت استفاده کنید.

### توجه

- توری مخصوص آب مرکبات گیر را روی محور در ظرف قرار دهید. دقت کنید برآمدگی روی توری در شکاف دسته ظرف قفل شود. وقتی توری به طور صحیح سوار شود، یک صدای کلیک می‌شنوید.
- آب مرکبات گیر را روی مخروطی فشار دهید. در صورت لزوم فشار دادن را متوقف کرده و تقاله‌ها را از توری جدا کنید. در پایان یا وقتی می‌خواهید تقاله‌ها را خارج کنید، پیچ کنترل را روی OFF (خاموش) قرار داده و ظرف و لوازم داخل آن را از دستگاه جدا کنید.

## خریدن کوچک (اختیاری)

قبل از شروع، بر طبق شکل 8 دستگاه را سوار کنید. از این خردکن کوچک می‌توانید برای آسیاب کردن دانه های قهوه، دانه های فلفل، آجیل، سبزیجات، میوه‌های خشک و غیره استفاده کنید. میوه‌های خشک مثل انجیر را می‌توانید خرد کرده و روی ماست یا نان و بیسکویت بریزید.

برای نتایج بهتر خرد کردن انجیر سیاه خشک، حداکثر 60 گرم را با سرعت P و به مدت 7 ثانیه خرد کنید.

### توجه

- می‌توانید یک مخزن خرد کن کوچک و تیغه (با شماره کد سرویس ۵۶۷۳۷ ۱۰۰ ۹۹۶۵ و ۵۶۸۸۲ ۱۰۰ ۹۹۶۵) به عنوان لوازم جانبی اضافی از فروشنده Philips یا مرکز خدمات Philips درخواست کنید.
- به موارد توصیه شده در جدول ۱۱ توجه کنید. خرد کن کوچک را بیشتر از سطح حداکثر از مواد پر نکنید.

## آبمیوه گیر کوچک (فقط HR7777)



قبل از شروع، بر طبق شکل \* 7. دستگاه را سوار کنید. شما می‌توانید از آبمیوه گیر کوچک برای گرفتن آب 500 گرم میوه و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه، گلابی، انگور و آناناس استفاده کنید.

### احتیاط

- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.
- بیشتر از نشانگر حداکثر ظرف را پر نکنید.

### توجه

- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه ها و ساقه آلو، گلابی، هلو و گیلان ها را جدا کنید و پوست آناناس، هندوانه و غیره را بگیرید.

## آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)



قبل از شروع، بر طبق شکل 9 دستگاه را سوار کنید. شما می‌توانید از آبمیوه گیر بزرگ برای گرفتن آب 1.5 کیلوگرم میوه و سبزیجات مانند هویج، سیب، هندوانه، گلابی، انگور و آناناس استفاده کنید.

### احتیاط

- هرگز دست یا اشیاء دیگر (مانند چنگال، کارد، قاشق یا کاردک) را در لوله تغذیه وارد نکنید. فقط از استوانه فشار دهنده ارائه شده با دستگاه استفاده کنید.
- قبل از برداشتن درب دستگاه، منتظر شوید توری کاملاً متوقف شود.

### توجه

- همیشه قبل از استفاده توری دستگاه را بررسی کنید. در صورت هر گونه آسیب مانند ترک خوردگی، شکاف یا لقی بودن رنده ها، از آبمیوه گیر استفاده نکنید.
- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه ها و ساقه آلو، گلابی، هلو و گیلان ها را جدا کنید و پوست آناناس، هندوانه و غیره را بگیرید.
- وقتی درب آبمیوه گیر به طور صحیح روی ظرف بسته شد، یک صدای کلیک می‌شنوید.

## تیغه



قبل از شروع، بر طبق شکل \* 3. دستگاه را سوار کنید. شما می‌توانید از تیغه برای خرد کردن، ترکیب و مخلوط کردن یا تهیه پوره استفاده کنید. می‌توانید از آن برای میکس و مخلوط کردن مایه کیک استفاده کنید. برای جدا کردن مواد چسبیده به تیغه یا دیواره ظرف، پس از خاموش کردن دستگاه با استفاده از یک کاردک، مواد را جدا کنید.

استفاده/کار با دستگاه	کاربرد
خرد کردن گوشت/ ماهی	کوفته قلقلی، کیک ماهی، برگ ماهی
خرد کردن پیاز/ سبزیجات	سس سالسا یا سس پستو برای تزیین
خرد کردن مغزها یا شکلات	سس‌ها یا مواد برای تزیین روی سالادها، نان و پودینگ‌ها
پوره و حریره مغزها	کره بادام یا بادام زمینی

### توجه

- همیشه تیغه را قبل از شروع به افزودن مواد در ظرف قرار دهید.
- از تیغه برای خرد کردن مواد سخت مانند دانه قهوه، زردچوبه، جوز و قطعه‌های یخ استفاده نکنید چون ممکن است باعث کن شدن تیغه شود.
- هنگام خرد کردن پنیر یا شکلات (سفت)، دستگاه نباید برای مدت طولانی کار کند. در غیر اینصورت مواد بسیار داغ می‌شوند و شروع به ذوب شدن کرده و به صورت مایع در می‌آیند.

## وسيله تهیه خمیر



قبل از شروع، بر طبق شکل \* 4. دستگاه را سوار کنید. پیچ کنترل را در وضعیت ON (روشن) قرار داده و سپس دکمه پیش تنظیم تهیه خمیر (5) را فشار دهید تا شروع به کار کند. وقتی خمیر شکل گرفت، دوباره دکمه را فشار دهید تا متوقف شود. از وسیله تهیه خمیر برای ورز دادن سریع و بدون زحمت خمیر نان، نان ساندویچی، شیرینی، کلوچه، پای‌ها و پاستا استفاده کنید.

### نکته



- اگر برای تهیه خمیر از آرد با گلوٹن بالا استفاده می‌کنید، برای نتیجه بهتر از ۶۰ گرم آب برای هر ۱۰۰ گرم آرد استفاده کنید و با سرعت ۹ تا ۱۲ به مدت ۱،۵ دقیقه (زمان حداکثر) ورز دهید.
- دکمه پیش‌تنظیم تهیه خمیر (5) مجهز به یک تایمر توقف خودکار است تا از دستگاه در برابر استفاده بیش از حد محافظت کند.
- دکمه پیش‌تنظیم تهیه خمیر (5) دارای عملکرد خنک شدن خودکار است که بعد از هر دور کار انجام می‌شود. در طول خنک شدن، دکمه چشمک زده و عملکرد فعال نمی‌شود.

## همزن دوتایی



### هشدار



- از همزن برای هم زدن مایه کیک با کره یا مارگارین استفاده نکنید. از تیغه برای این کار استفاده کنید.

قبل از شروع، بر طبق شکل 5 دستگاه را سوار کنید. پیچ کنترل را در وضعیت ON (روشن) قرار داده و سپس دکمه پیش تنظیم هم زدن/مخلوط کردن (5) را فشار دهید تا شروع به کار کند. وقتی خامه یا سفیده تخم مرغ کاملاً زده شد، دکمه را دوباره فشار دهید تا متوقف شود. می‌توانید از همزن دوتایی برای زدن سفیدهای تخم مرغ و خامه جهت تهیه سس مایونز و زدن خامه برای تهیه دسر و کیک استفاده کنید.

### نکته



- دکمه پیش‌تنظیم هم زدن/مخلوط کردن (5) مجهز به یک تایمر توقف خودکار است تا از دستگاه در برابر استفاده بیش از حد محافظت کند.

### 3 استفاده از غذا ساز

#### صفحات فلزی

قبل از شروع، صفحه فلزی مورد نظر را از بین صفحات زیر انتخاب کرده و مطابق با شکل 2 سوار کنید:

کاربرد	نام	
برای رنده کردن ریز یا درشت مواد با دو روی صفحه	صفحه دو رو برای رنده کردن	
برای برش مواد با ضخامتی که تنظیم می‌کنید	صفحه تیغه برش قابل تنظیم	
برای برش مواد به نوارهای نازک	صفحه خردکن سبزیجات (فقط) (HR7778)	
برای خرد کردن مواد در اندازه‌های کوچک/ریز	صفحه خرد کن (فقط) (HR7778)	
برای برش مواد به نوارهای ضخیم.	صفحه خلال سبب زمینی (فقط) (HR7778)	

#### احتیاط

- هنگام کار با تیغه برش صفحه مراقب باشید. لبه های آن بسیار تیز و برنده است.
- هرگز از صفحات برش برای مواد سخت مانند تکه های یخ استفاده نکنید.
- هنگام وارد کردن مواد در لوله تغذیه کننده زیاد فشار ندهید.

#### توجه

- با اهرم فشار دهنده مواد را به داخل لوله تغذیه کننده فشار دهید. برای نتیجه بهتر، مواد را به طور یکنواخت در لوله تغذیه کننده وارد کنید. در صورتی که برای مقدار زیادی مواد از دستگاه استفاده می کنید، مواد را به چند قسمت تقسیم کنید و هر بار ظرف را خالی کنید.

#### سوار کردن دستگاه

قبل از سوار کردن لوازم، مطمئن شوید بر طبق شکل 2 تا 10 سوار می‌کنید.

- 1 ظرف را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا با صدای کلیک روی محفظه موتور جا بیفتد.
- 2 وسیله جانبی یا وسیله جانبی مجهز به محور را در ظرف سوار کنید.
- 3 مواد را داخل ظرف بریزید.
  - برای آب مرکبات گیر، میوه مرکبات را روی مخروطی فشار دهید و به مرحله 5 بروید.
- 4 درب را روی ظرف قرار داده و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا با صدای کلیک جابجیتد. سپس اهرم فشار دهنده را وارد لوله تغذیه کنید.
  - برای صفحات فلزی و آمپوه‌گیر کوچک، با اهرم فشار دهنده مواد را در لوله تغذیه بریزید.
- 5 دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- 6 مقدار توصیه شده مواد و تنظیمات مربوطه را در جدول 11 بررسی کنید. پیچ کنترل را روی تنظیم سرعت مورد نظر قرار دهید.
- 7 پس از استفاده، پیچ کنترل را روی (خاموش) OFF قرار داده و دوشاخه را از پریز بکشید.

# 1 نمای کلی (شکل 1)

- 28 پیمانه اندازه‌گیری برای مخلوط کن
- 27 درب مخلوط کن
- 30 پارچ مخلوط کن
- 31 حلقه واشر
- 32 مجموعه تیغه قابل جدا شدن برای مخلوط کن
- 33 درپوش سینی
- 34 سینی نگهداری لوازم
- 35 کاردک
- 36 برس تمیزکننده

## 2 قبل از اولین استفاده

قبل از استفاده از دستگاه و لوازم جانبی برای اولین بار، قطعاتی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند را کاملاً تمیز کنید.

برای دسترسی به نکات مفید دیگر و دستورهای غذایی آنلاین، می‌توانید:

- 1 به [www.philips.com](http://www.philips.com) بروید.
- 2 روی دکمه جستجو Q در صفحه اصلی کلیک کنید.
- 3 شماره محصول "HR7776"، "HR7777" یا "HR7778" را در کادر جستجو تایپ کنید.
- 4 اطلاعات مورد نیاز خود را در نتایج جستجو بیابید یا بارگیری کنید.
- 5 برای دستورهای غذایی لطفاً به [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) مراجعه کنید.

- 1 اهرم فشار دهنده غذاساز
  - 2 درپوش ظرف غذاساز
  - 3 تیغه
  - 4 محور متحرک
  - 5 ظرف غذاساز
  - 6 واحد موتور
  - 7 وسیله خمیرساز
  - 8 همزن دوتایی
  - 9 صفحه تیغه برش قابل تنظیم
  - 10 صفحه دو رو برای رنده کردن
- A: برای رنده درشت  
B: برای رنده ریز
- 11 صفحه خردکن سبزیجات (فقط HR7778)
  - 12 صفحه خردکن (فقط HR7778)
  - 13 صفحه خلال سیبزمینی (فقط HR7778)
  - 14 آب مرکبات‌گیر
  - 15 توری آب مرکبات‌گیر
  - 16 اهرم فشار دهنده آبمیوه‌گیر کوچک (فقط HR7777)
  - 17 درب آبمیوه‌گیر کوچک (فقط HR7777)
  - 18 صافی آبمیوه‌گیر کوچک (فقط HR7777)
  - 19 پایه آبمیوه‌گیر کوچک (فقط HR7777)
  - 20 پارچ آبمیوه‌گیر کوچک (اختیاری)
  - 21 حلقه واشر (اختیاری)
  - 22 تیغه قابل جدا شدن برای خردکن کوچک (اختیاری)
  - 23 اهرم فشار دهنده آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)
  - 24 درب آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)
  - 25 صافی آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)
  - 26 کاسه آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)
  - 29 واحد اصلی کاسه آبمیوه‌گیر بزرگ (فقط HR7778)

## احتیاط

- هرگز با چرخاندن مخزن مخلوط کن، ظرف یا درب های آن ها اقدام به خاموش کردن دستگاه نکنید. همیشه با چرخاندن پیچ انتخاب به طرف 0 یا خاموش، دستگاه را خاموش کنید.
  - بلافاصله بعد از استفاده، دستگاه را از پریز بکشید.
  - همیشه صبر کنید قطعات متحرک از حرکت باز بایستند، سپس دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید. اکنون می توانید درب دستگاه را باز کرده و به قطعاتی که در هنگام استفاده حرکت می کنند دسترسی پیدا کنید.
  - همیشه اگر در کنار دستگاه نیستید یا قبل از بستن و باز کردن قطعات، تمیز کردن و تعویض لوازم جانبی یا دست زدن به قطعات متحرک در حین استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز بکشید.
  - قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید. برای تمیز کردن دستگاه به دستورالعمل ها و جدول موجود در این راهنما مراجعه کنید.
  - هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر که Philips آن ها را توصیه نمی کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از درجه اعتبار ساقط می شود.
  - مواد را بیشتر از سطح حداکثر در ظرف یا مخزن نریزید. به مقدار مواد، زمان کار با دستگاه و سرعت در راهنمای کاربر مراجعه کنید.
- قبل از وارد کردن مواد به داخل دستگاه، اجازه دهید مواد داغ خنک شوند (کمتر از 80 درجه سانتی گراد).
  - همیشه بعد از کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.
  - برخی مواد غذایی مانند هویج ممکن است باعث تغییر رنگ سطح قطعات شوند. البته اثر منفی بر روی قطعات نخواهد داشت. معمولاً تغییر رنگ بعد از مدتی از بین می رود.
  - میزان سر و صدا:  
 $Lc = 86$  دسی بل [A]

## میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه قوانین و استانداردهای کاربرپذیر میدان های الکترومغناطیسی (EMF) مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاه و به کار بستن دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، با توجه به شواهد علمی موجود استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

## باز یافت



این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل باز یافت و استفاده مجدد می باشند.



علامت ضربدر روی سطل زباله بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی EC/2002/96 قرار دارد.

هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفاً از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید. دور انداختن صحیح محصول قدیمی، از تاثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

## مهم

- افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند می توانند با نظارت بزرگترها یا آموختن استفاده ایمن از دستگاه و آگاهی از خطرات ممکن، از دستگاه استفاده کنند.
- برای ایمنی، به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه هرگز آن را روشن نگذارید.
- اگر غذا به دیواره ظرف یا مخزن مخلوط کن چسبیده باشد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز بکشید. سپس با استفاده از یک کاردک، غذا را از دیواره ظرف پاک کنید.
- هنگام تخلیه ظرف، کار با دستگاه یا تمیز کردن صفحات، تیغه‌ها و توری آبیومگیری مراقب باشید. لبه های تیغه بسیار تیز هستند.
- خصوصاً هنگامی که دستگاه به برق متصل است، به تیغه‌ها دست نزنید.
- تیغه‌ها بسیار تیز هستند.
- اگر تیغه‌ها گیر کردند، دستگاه‌ها خاموش کرده و از برق بکشید، سپس شروع به برداشتن محتویاتی که تیغه‌ها را مسدود کرده اند، نمایید.
- دقت کنید از ریختن مایع داغ در داخل غذا ساز یا مخلوط کن خودداری کنید چون ممکن است به خاطر بخار زیاد به بیرون پرتاب شود.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید! به شما برای خرید این محصول تبریک می گوئیم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) ثبت نام کنید. قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و آن برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

## خطر

- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.

## هشدار

- وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیء دیگر به داخل لوله تغذیه کننده فشار ندهید. فقط از اهرم فشار دهنده برای این کار استفاده کنید.
- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.
- برای اجتناب از بروز شرایط خطرناک، هرگز دستگاه را به کلید تایمر متصل نکنید.
- اگر دوشاخه، سیم برق، درپوش محافظ، توری چرخشی یا سایر قطعات آسیب دیده و خراب هستند، از دستگاه استفاده نکنید.
- در صورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا اشخاص متخصص تعویض کنید.
- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.



## 5 التنظيف

تحذير 

• افصل الطاقة عن الجهاز قبل تنظيفه.

تنبيه 

- تأكد من عدم ملامسة حواف التقطيع في الشفرات والأقراص للأشياء الصلبة. فقد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- فحواف التقطيع حادة، يرجى توخي الحذر عند تنظيف وحدة الشفرة في جهاز تحضير الطعام ووحدة الشفرة في الخلاط والأقراص.

- 1 نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة.
- 2 نظّف القطع الأخرى بالمياه الساخنة (> 60 درجة مئوية) باستخدام بعض سائل التنظيف أو وضعها في الجلاية.

## 6 التخزين

- 1 ادفع كبل الطاقة نحو مخزن الكبل المدمج (الصورة رقم 13).
- 2 ضع المنتج في مكان جاف.
- 3 (بالنسبة إلى HR7776 و HR7777) ضع الملحقات الصغيرة في وعاء جهاز تحضير الطعام (الصورة رقم 14).
- 4 (بالنسبة إلى HR7778) ضع ملحوظ العجن ووحدة الشفرة وأداة الخفق الشبكية المزودة والملعقة المنبسطة والأقراص في صينية تخزين الملحقات (الصورة رقم 15).

## 7 الضمان والخدمة

إذا واجهت مشكلة ما أو احتجت إلى خدمة أو معلومات، يرجى زيارة [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك. رقم الهاتف موجود في نشرة الضمان العالمية. في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة موزّع منتجات Philips المحلي.

المكونات

اقتراح لتحضير طبقة الزينة العلوية الأساسية للبيتزا:  
100 غ من شرائح جبنة الموتزاريلا المقطعة  
ساقان من أوراق الريحان الطازج والمفروم  
حبة واحدة من الفلفل الحلو  
50 غ من النقانق  
بصلة واحدة حمراء  
جبنة صلبة (بارميزان)

صلصة الطماطم الأساسية:

100 مل من مرق الخضار  
ملعقتان كبيرتان من بوريه الطماطم  
ساقان من أوراق الريحان الطازج

طريقة التحضير

- 1 اعمد إلى تسخين الفرن مسبقاً على إعداد درجة الحرارة القصوى.
- 2 اجمع دورق الخلاط وأضيف مكونات الصلصة إليه.
- 3 اخلط المكونات باستخدام إعداد السرعة 1 لمدة تتراوح ما بين 30 و60 ثانية.
- 4 أزل الدورق عن وحدة المحرك واجمع وعاء جهاز تحضير الطعام بجهاز (قرص) التقطيع.
- 5 ضع الفلفل الحلو والنقانق والبصل في الوعاء واعمد إلى تقطيع المزيج باستخدام إعداد السرعة 1.
- 6 استبدل الجهاز بجهاز (قرص) البشر وأضيف الجبنة إلى الوعاء.
- 7 اعمد إلى بشر الجبنة باستخدام إعداد السرعة 1.
- 8 ابسط عجينة البيتزا وضع صلصة الطماطم وطبقات الزينة العلوية عليها.
- 9 اخبزها في الفرن الساخن لمدة تتراوح ما بين 8 و10 دقائق.

## 4 الوصفة

بيتزا منزلية: عجينة البيتزا الأساسية

المكونات  
250 غ من الطحين المتعدد الأغراض + كمية إضافية عند الحاجة  
165 مل من المياه الفاترة  
4 غ من الخميرة الجافة  
نصف ملعقة كبيرة من السكر (الأبيض)  
نصف ملعقة صغيرة من الملح

### طريقة التحضير

- 1 اجمع دورق الخلاط وأضيف المياه والخميرة والسكر والملح إليه.
- 2 اضغط على زر الخفق المتقطع مرتين لمزج المكونات.
- 3 أزل الدورق عن وحدة المحرك واتركه لمدة 5 دقائق.
- 4 اجمع وعاء جهاز تحضير الطعام بملح الطعام العجين وأضيف الطحين إلى الوعاء ثم أدر المفتاح إلى إعداد السرعة 1.
- 5 اسكب مزيج الخميرة ببطء في أنبوب التغذية عندما يكون المحرك قيد التشغيل.
- 6 توقف عن الخلط عندما تأخذ العجينة شكل الكرة.
  - أضيف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين من الطحين في حال كانت كرة العجين طرية جداً.
- 7 أزل كرة العجين من الوعاء، وغلفها بالطحين واعمد إلى لفها بغلاف بلاستيكي.
- 8 اتركها لتختم على درجة حرارة الغرفة لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و40 دقيقة، وفقاً لسماكة القشرة التي تريدها.
- 9 اعمد إلى تسخين الفرن على إعداد درجة الحرارة القصوى.
- 10 ابسط عجينة البيتزا على سطح مغشى بالطحين ومد صلصة الطماطم وجبنة الموتزاريلا والريحان الطازج عليها.
- 11 اخبز عجينة البيتزا في الفرن الساخن.
  - ستستغرق عملية الخبز الكاملة من 8 إلى 10 دقائق، بحسب إعداد الفرن لديك.

بيتزا منزلية: الصلصة وطبقات الزينة العلوية



## الخلاط

قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزودة بحسب الصورة رقم 10.

يمكنك استخدام الخلاط لتحضير أنواع مخفوق الحليب والعصير وأنواع الحساء والصلصات باستخدام الفواكه والخضار والمياه أو غيرها من السوائل. يمكن أيضاً استخدامه لتحضير المايونيز.  
لسحق الثلج، قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعين مسبقاً للثلج (⊕). اضغط على الزر مجدداً لإيقاف التشغيل.

### ملاحظة

- لا تفتح الغطاء إطلاقاً لوضع يدك على أي شيء في الدورق عندما يكون الخلاط قيد التشغيل.
- جمع حلقة منع التسرب على وحدة الشفرة قبل توصيل وحدة الشفرة بدورق الخلاط.
- لإضافة المكونات السائلة أثناء الخلط، اسكبها في دورق الخلاط عبر فتحة التغذية.
- قطع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة قبل معالجتها.
- إذا أردت تحضير كمية كبيرة، يمكنك خلط دفعات صغيرة من المكونات بدلاً من خلط الكمية الكبيرة في الوقت نفسه.
- لتفادي التسرب: عند خلط سائل يميل إلى تشكيل رغوة (الطحين، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلاط.
- ضع المكونات في دورق الخلاط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.

## مفرمة صغيرة (اختيارية)



قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزودة بحسب الصورة رقم 8. يمكنك استخدام المفرمة الصغيرة لفرم حبوب القهوة، والفلفل، والمكسرات والأعشاب والفواكه المجففة، إلخ. يمكن فرم الفواكه المجففة مثل التين واستخدامها كطبقة علوية لتزيين اللبن الزبادي أو مدها على الخبز أو البسكويت. للحصول على أفضل النتائج أثناء فرم تين بلاك ميشن الأسود المجفف، استخدم كمية 60 غ كحد أقصى بسرعة P، وذلك لمدة 7 ثوانٍ.

### ملاحظة

- يمكنك طلب دورق وحدة الشفرات للمفرمة الصغيرة 100 9965 56737 و 100 9965 56737 من بائع منتجات Philips أو مركز خدمة Philips كملحقات إضافية.
- اتبع التوصيات الواردة في الجدول 11. لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على القرامة الصغيرة.

## العصارة الكبيرة (فقط HR7778)



قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزودة بحسب الصورة رقم 9. يمكنك استخدام العصارة الكبيرة لعصر ما يصل إلى 1.5 كلغ من الفواكه والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ الأحمر والأجاص والعنب والأناناس.

### تنبيه

- لا تدخل أبدًا يدك أو شيئًا آخر (مثل شوكة أو سكين أو ملعقة أو ملعقة منبسطة) داخل أنبوب التغذية. استخدم فقط الدافعة التي تم توفيرها مع الجهاز لهذا الغرض.
- انتظر حتى يتم إيقاف المصفاة بشكل كامل عن التدوير قبل إزالة الغطاء.

### ملاحظة

- تحقق دائمًا من المصفاة قبل الاستخدام. لا تستخدم العصارة في حال لاحظت في حال تضررها كظهور تشققات أو إذا كان القرص المشبك رخوًا.
- قبل عصر المكونات، أزل البذور والحبوب كلها من الخوخ والمشمش والدراق والكرز وأزل القشور السميكة كلها من الأناناس والشمام الخ.
- عند شد الغطاء على وعاء العصارة بشكل صحيح ستسمع صوت طقطقة.

## عصارة الحمضيات



قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزودة بحسب الصورة رقم 6. يمكنك استخدام عصارة الحمضيات لعصر فواكه الحمضيات مثل الليمون والحمض والجريب فروت بسرعة وسهولة.

### ملاحظة

- ضع مصفاة عصارة الحمضيات على عمود التدوير في الوعاء. تأكد من أن الفتوة على المصفاة مقلبة في فتحة مقبض الوعاء. ستسمع صوت طقطقة عند تثبيت المصفاة في مكانها بشكل صحيح.
- ضع الحمضيات على الشكل المخروطي واضغط عليها. قم بإيقاف تشغيل عملية العصر لإزالة اللب من المصفاة إلى اقتضى الأمر. عند الانتهاء من العصر أو عندما تريد إزالة اللب، قم بتدوير المفتاح إلى OFF وقم بإزالة الوعاء من الجهاز مع الملحقات عليه.

## العصارة الصغيرة (فقط HR7777)



قبل البدء، تأكد من تركيب وحدة الشفرة بحسب الصورة رقم 7. يمكنك استخدام العصارة الصغيرة لعصر كمية تصل إلى 500 غ من الفواكه والخضار مثل الجزر والتفاح والبطيخ والأجاص والعنب والأناناس.

### تنبيه

- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.
- لا تقم بملء الوعاء أكثر من الحد الأقصى المشار إليه.

### ملاحظة

- قبل عصر المكونات، أزل البذور والحبوب كلها من الخوخ والمشمش والدراق والكرز وأزل القشور السميكة كلها من الأناناس والشمام الخ.

## وحدة الشفرة



قبل البدء، تأكد من تركيب وحدة الشفرة بحسب الصورة رقم 3.

يمكنك استخدام وحدة الشفرة لفرم المكونات أو مزجها أو خلطها أو هرسها. يمكنك استخدامها أيضًا لخلط مزيج عجينة قالب الحلوى.

لإزالة بقايا الطعام الملتصقة بالشفرة أو في داخل الوعاء، استخدم ملعقة لإزالتها بعض إيقاف تشغيل الجهاز.

الاستخدام/الاستعمال	الغرض
فرم اللحم/السمك	كربات اللحم وأقراص السمك المقليّة والبرغر
فرم البصل/الأعشاب	الصلصة أو صلصة البيستو أو للزينة
فرم المكسرات أو قطع الشوكولاته	طبقات الزينة العلوية أو مكونات التزيين للسلطات والخبز وأنواع حلوى البودنج
هرس المكسرات	معجون اللوز أو زبدة الفستق

### ملاحظة

- ضع دائمًا وحدة الشفرة في الوعاء قبل البدء في إضافة المكونات.
- لا تستخدم وحدة الشفرة لفرم مكونات صلبة، كحبوب البن والكرام وجوزة الطيب ومكعبات الثلج، إذ قد يؤدي ذلك إلى التقليل من حدة الشفرة.
- لا تدع الجهاز يعمل لفترة طويلة عند تقطيع الأجبان أو الشوكولاتة (مكونات صلبة). وإلا، فقد تصبح هذه المكونات شديدة السخونة، وتبدأ بالذوبان وتتكوّن فيها الكتل.

## ملحق العجن



قبل البدء، تأكد من تركيب وحدة الشفرة بحسب الصورة رقم 4.

قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعين مسبقًا للعجن (ON) لبدء التشغيل. اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل عندما تتشكل العجينة.

يمكنك استخدام ملحق العجن لتحضير عجينة الخبز والفانف والحلويات وقطع الكوكيز والفطائر والباستا بطريقة سريعة وغير مربكة.

### نصيحة

- للحصول على أفضل النتائج في حال كنت تستخدم دقيق الطحين الذي يحتوي على كمية عالية من مادة الجلوتين (High Gluten Flour)، اسكب 60 غ من المياه لكل 100 غ من دقيق الطحين واعجن بمعدل السرعة يتراوح بين 9 و 12 لمدة 1.5 دقائق (المدّة القصوى).
- يأتي زر الإعداد المسبق للعجن (ON) مزودًا بموقت لإيقاف التشغيل تلقائيًا وذلك لحماية الجهاز من الاستخدام المفرط.
- كذلك، يأتي زر الإعداد المسبق للعجن (ON) مزودًا بوظيفة تبريد تلقائية بعد كل دورة عجن. أثناء هذه الفترة، سيمض الزر ولا يمكن تنشيط الوظيفة.

## أداة الخفق الشبكية المزوجة



### تحذير

- لا تستخدم أداة الخفق الشبكية المزوجة لخفق مزيج عجينة قالب الحلوى مع الزبدة أو المرغرين. استخدم وحدة الشفرة لهذه المهمة.

قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزوجة بحسب الصورة رقم 5.

قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعين مسبقًا للخفق (ON) لبدء التشغيل. اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل عند خفق القشدة أو زلال البيض بشكل كامل.

يمكنك استخدام أداة الخفق الشبكية المزوجة لخفق زلال البيض والقشدة، بهدف مساعدتك في تحضير وصفات حلوى المرغ وطبقات الزينة العلوية بالقشدة المخفوقة.

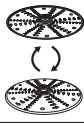



### نصيحة

- يأتي زر الإعداد المسبق للخفق/الخفق السريع (ON) مزودًا بموقت لإيقاف التشغيل تلقائيًا وذلك لحماية الجهاز من الاستخدام المفرط.

## 3 استخدام جهاز تحضير الطعام

### الأقراص

قبل البدء، تأكد من اختيار القرص المطلوب من بين الأقراص التالية وتركيبه بحسب الصورة رقم 2:

الغرض	الاسم	
لتقطيع المكونات إلى أجزاء رفيعة أو سميكة ومسطحة على الجانبين	قرص التقطيع العكسي	
لتقطيع المكونات بحسب السماكة التي تعينها	قرص تقطيع قابل للضبط	
لتقطيع المكونات إلى شرائح ناعمة	قرص التقطيع إلى شرائح ناعمة (HR7778 فقط)	
لبشر المكونات إلى أجزاء صغيرة/ناعمة	قرص البشر (HR7778 فقط)	
لتقطيع المكونات إلى شرائح سميكة.	قرص البطاطا المقلمة (HR7778 فقط)	

#### تنبيه

- يُرجى التعامل بحذر مع شفرة التقطيع الموجودة في القرص. إن حافة التقطيع حادة جداً.
- لا تستخدم إطلاقاً القرص لتقطيع المكونات الصلبة، ككمبوات التلج مثلاً.
- لا تستخدم الضغط المفرط على الدافعة عندما تضغط لإدخال المكونات في أنبوب التغذية.

#### ملاحظة

- غفداً ما دخلت سباب في غسلة بوبين أيف تانوكملها غص. ولع لوصحلل فيواستم ققيرطب فيذغسل بوبين ألاما قريبيك فيمك ريشحت ديرت تنك اذا. جيئاتنل لاضفأ غارفابو قريغص شاعغد غصرو نكديف، تانوكملها نم. درخال او غفدلا نيب عاغول

### التجميع العام

قبل استخدام أي من الملحقات أو تجميعها، تأكد من تجميعها وفقاً للصورة رقم 2 إلى 10.

- 1 قد بتدوير الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت طقطقة، لتثبيتته على وحدة المحرك.
- 2 قم بتجميع الملحق أو الملحق المزود بمقبض وتثبيتته في الوعاء.
- 3 ضع المكونات في الوعاء.
  - في ما يتعلق بعصارة الحمضيات، ضع الحمضيات على رأس العصارة المخروطي الشكل واضغط عليها، ثم انتقل إلى الخطوة رقم 5.
- 4 ضع الغطاء على الوعاء، وقم بتدوير الغطاء باتجاه عقارب الساعة لتثبيتته حتى تسمع صوت طقطقة. الدافعة في أنبوب التغذية.
  - أما بالنسبة للأقراص والعصارة الصغيرة، فضع المكونات في أنبوب التغذية بواسطة الدافع.
- 5 وصل قابس الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي.
- 6 تحقق من كمية المكونات والإعداد الموصى بهما في الجدول 11. قم بتدوير المفتاح إلى إعداد السرعات المطلوب.
- 7 بعد الاستخدام، قم بتدوير المفتاح إلى OFF ثم افصل الجهاز.

# 1 لمحة عامة (الصورة رقم 1)

- 26 وعاء العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)
- 27 وحدة القاعدة لوعاء العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)
- 28 كوب قياس للخلاط
- 29 غطاء الخلاط
- 30 دورق الخلاط
- 31 حلقة منع التسرب
- 32 وحدة الشفرة القابلة للفك للخلاط
- 33 غطاء الصينية
- 34 صينية التخزين
- 35 الملاعقة المنبسطة
- 36 فرشاة التنظيف

- 1 دافعة جهاز تحضير الطعام
- 2 غطاء وعاء جهاز تحضير الطعام
- 3 وحدة الشفرة
- 4 عمود التوجيه
- 5 وعاء جهاز تحضير الطعام
- 6 وحدة المحرك
- 7 ملحق العجن
- 8 أداة الخفق الشبكية المزدوجة
- 9 قرص التقطيع القابل للضغط
- 10 قرص التقطيع العكسي
- A: للتقطيع إلى شرائط خشنة
- B: للتقطيع إلى شرائط ناعمة

## 2 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز والملحقات للمرة الأولى، يجب تنظيف القطع التي تلامس الطعام بشكل جيد.

لاكتشاف المزيد من التلميحات المفيدة والوصفات الأساسية عبر إنترنت، يمكنك:

- 1 الانتقال إلى الموقع [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 انقر فوق زر البحث Q على الصفحة الرئيسية.
- 3 اكتب رقم المنتج "HR7776" أو "HR7777" أو "HR7778" في مربع البحث.
- 4 اعثر على المعلومات التي تحتاج إليها وقم بتنزيلها من نتائج البحث.
- 5 للحصول على وصفات ملهمة، يرجى زيارة [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

- 11 قرص التقطيع إلى شرائط ناعمة (HR7778 فقط)
- 12 قرص التحبيب (HR7778 فقط)
- 13 قرص تقطيع البطاطس المقلية (HR7778 فقط)
- 14 قمع لعصر الحمضيات
- 15 مصفاة لعصر الحمضيات
- 16 دافعة العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)
- 17 غطاء العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)
- 18 فلتر العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)
- 19 قاعدة العصارة الصغيرة (HR7777 فقط)
- 20 دورق المفرمة الصغيرة (اختياري)
- 21 حلقة منع التسرب (اختيارية)
- 22 وحدة الشفرة القابلة للفك للمفرمة الصغيرة (اختيارية)
- 23 دافعة العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)
- 24 غطاء العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)
- 25 فلتر العصارة الكبيرة (HR7778 فقط)

- تنبيه
- لا تعمل إطلاقاً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير ورق الخلاط أو الوعاء أو غطاءهما. أوقف دائماً تشغيل الجهاز عن طريق تعيين محدد السرعة إلى 0 أو OFF (إيقاف التشغيل).
- افصل الطاقة عن الجهاز مباشرةً بعد الاستخدام.
- انتظر دائماً توقف الأجزاء المتحركة عن التشغيل وأوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه قبل فتح الغطاء والوصول إلى أي من الأجزاء التي تتحرك عن الاستخدام.
- أوقف تشغيل الجهاز دائماً وافصله عن مصدر الطاقة في حال تركه بدون مراقبة وقبل تجميعه أو فكه أو تنظيفه أو تغيير الملحقات أو لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. راجع الإرشادات والجدول حول التنظيف في دليل المستخدم.
- لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى لا توصي بها Philips على وجه الخصوص. قد يؤدي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا النوع إلى إبطال الضمان.
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الوعاء أو الدورق. اتبع الإرشادات المتعلقة بالكميات ووقت التحضير والسرعة كما هو مبين في دليل المستخدم.
- دع المكونات الساخنة تبرد (> 80 درجة مئوية) قبل معالجتها.
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة، بعد كل دفعة تعالجها.
- قد تتسبب بعض المكونات مثل الجزر في تغيير الألوان على سطح الأجزاء. وليس لهذا الأمر أي تأثير سلبي على الأجزاء. يختفي هذا التغيير في الألوان عادةً بعد مرور بعض الوقت.
- مستوى الضجيج: Lc = 86 ديسيبل [A]

## الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز من Philips مع كافة المعايير والقوانين القابلة للتطبيق والمتعلقة بالتعرض للحقول المغناطيسية (EMF). إذا تم استخدام الجهاز بشكل صحيح وبالتوافق مع الإرشادات المبيّنة في دليل المستخدم هذا، فسيكون استخدامه آمناً وفقاً للدليل العلمي المتوفر اليوم.

## إعادة التدوير



تم تصميم منتجك وتصنيعه من مواد ومكونات عالية الجودة يمكن إعادة تصنيعها وإعادة استخدامها.



رؤية رمز الحاوية المدوّلة ذات العلامة x على أي منتج؛ فذلك يعني أن هذا المنتج يندرج ضمن

المرسوم الأوروبي EC/2002/96:

لا تتخلص أبداً من المنتج مع سائر النفايات المنزلية.

يرجى الاطلاع على القوانين المحلية المتعلقة بمجموعة

المنتجات الكهربائية والإلكترونية المنفصلة. إن التخلص

السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على

البيئة وصحة الإنسان معاً.

## هام

يمكن للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، في حال تم الإشراف عليهم أو إعطاؤهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المرتبطة به.

وحرصاً على السلامة، لا تسمح

للأطفال بالعبث بالجهاز.

لا تترك إطلاقاً الجهاز قيد التشغيل

بدون مراقبة.

إذا التصق الطعام بدورق الخلاط أو

وعائه، فأوقف تشغيل الجهاز وافصله

الطاقة عنه. ثم استخدم ملعقة منبسطة

لإزالة الطعام عن الجدار.

توخّ الحذر عند تفريغ الوعاء أو

الإمساك بالأقراص والشفرات ومصفاة

العصارة أو تنظيفها. فحواف التقطيع

حادّة جداً.

لا تلمس الشفرات ولا سيما عندما يكون

الجهاز موصولاً بالطاقة. فالشفرات

بالغة الحدة.

إذا علقت الشفرات، فقم بفصل الطاقة

عن الجهاز قبل إزالة المكونات التي

تسببت في إعاقة عملها.

يُرجى توخي الحذر إذا تسرّب سائل

ساخن إلى داخل جهاز تحضير الطعام

أو الخلاط إذ يمكن أن يتم قذفه من

الجهاز بفعل عملية التبخير المفاجئة.

هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي

فقط.

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!  
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجّل منتجك على  
[www.Philips.com/welcome](http://www.Philips.com/welcome)  
اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

## خطر

لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.

## تحذير

- لا تستخدم إطلاقاً أصابعك أو أي شيء آخر لدفع المكونات داخل أنبوب التغذية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل. لا تستخدم سوى الدافعة.
- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تعمل إطلاقاً على توصيل هذا الجهاز بمفتاح مزود بمؤقت، لتفادي الوصول إلى حالات خطيرة.
- لا تستخدم الجهاز في حال كان سلك الطاقة أو المآخذ أو الغطاء الواقي أو المصفاة الدوارة أو أي أجزاء أخرى تالفة أو تظهر عليها تشققات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مخلّ من قبل Philips أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أبق الجهاز وسلّكه بعيداً عن متناول الأطفال.