


Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

Voor meer praktische tips en basisrecepten online:

- Ga naar www.philips.com.
- Klik op de zoekknop  op de startpagina.
- Typ het productnummer "HR7776", "HR7777" of "HR7778" in het zoekvak.
- Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.

Overzicht (fig. 1)

- | | | | |
|-----------|------------------------------------|-----------|---|
| 1 | Stamper van keukenmachine | 21 | Afdichtring |
| 2 | Deksel van keukenmachinekom | 22 | Afneembare mesunit |
| 3 | Mesunit | | voorminihakmolen of blender |
| 4 | Aandrijfas | 23 | Stamper van |
| 5 | Keukenmachinekom | | maxisapcentrifuge |
| 6 | Motorunit | 24 | Deksel van maxisapcentrifuge |
| 7 | Kneedaccessoire | 25 | Filter van maxisapcentrifuge |
| 8 | Dubbele ballonklopper | 26 | Kom van maxisapcentrifuge |
| 9 | Omkeerbare raspschijf | 27 | Voetstuk van |
| 10 | Instelbare snijschijf | | maxisapcentrifugekom |
| 11 | Julienneschijf (alleen HR7778) | 28 | Maatbeker |
| 12 | Granuleerschijf (alleen HR7778) | 29 | Deksel van blender |
| 13 | Schijf voor frites (alleen HR7778) | 30 | Blenderkan |
| 14 | Perskegel van citruspers | 31 | Afdichtring |
| 15 | Zeef van citruspers | 32 | Afneembare mesunit voor blender of minihakmolen |
| 16 | Stamper van minisapcentrifuge | 33 | Deksel van accessoirebak |
| 17 | Deksel van minisapcentrifuge | 34 | Accessoirebak |
| 18 | Filter van minisapcentrifuge | 35 | Spatel |
| 19 | Basis van minisapcentrifuge | 36 | Reinigingsborsteltje |
| 20 | Kan van minihakmolen | | |

Keukenmachine

Algemene montage

Voordat u een van de accessoires plaatst of gebruikt, dient u eerst na te gaan of u het apparaat hebt gemonteerd zoals weergegeven in afb. 2 t/m 10.

- Bevestig de kom op de motorunit door deze rechtsom te draaien totdat u een klik hoort.
- Bevestig het accessoire of het accessoire met de aandrijfas aan de kom.
- Doe de ingrediënten in de kom.
 - Druk voor de citruspers de citrusvruchten op de kegel en ga naar stap 5.

- Doe het deksel op de kom en draai het rechtsom totdat u een klik hoort om het vast te zetten. Plaats vervolgens de stamper in de vultrechter.
 - Doe voor de schijven en de minisapcentrifuge de ingrediënten in de vultrechter met de stamper.

- Steek de stekker in het stopcontact.

- Controleer de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en de instelling in tabel 1. Draai de knop naar de gewenste snelheidsstand.

- Draai na gebruik de knop naar **OFF** (UIT) en haal de stekker uit het stopcontact.


Mesunit

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 2. U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren. U kunt deze ook gebruiken om cakebeslag te mixen en te mengen. Gebruik nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld een spatel om de voedselresten die aan het mes of aan de binnenkant van de kom kleven, te verwijderen.



Opmerking

- Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.
- Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.

Kneedaccessoire

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 3. Draai de knop naar ON (AAN) en druk op de vooraf ingestelde kneedknop  om het kneden te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het deeg is gevormd.


Tip

- Gebruik bij glutenmeel voor de beste resultaten 60 g water voor iedere 100 g meel en kneed op snelheid 9-12 gedurende 1,5 minuut (max. tijd).
- De vooraf ingestelde kneedknop  is voorzien van een timer met automatische stopfunctie om uw apparaat tegen overmatig gebruik te beschermen.
- De vooraf ingestelde kneedknop  heeft ook een automatische afkoelingsperiode na elke bewerkingscyclus. Tijdens deze periode knippert de knop en kan de functie niet worden geactiveerd.


Klopper met twee ballonnen

Waarschuwing

- Gebruik de dubbele ballonklopper niet om cakebeslag met boter of margarine te mengen. Gebruik voor deze taak de mesunit. .




Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 4. Draai de knop naar ON (AAN) en druk op de vooraf ingestelde klopknop  om het kloppen te starten. Druk opnieuw op de knop om te stoppen wanneer het slagroom of de eiwitten volledig zijn verwerkt. U kunt de dubbele ballonklopper gebruiken om eiwitten en slagroom te kloppen.

Tip

- De klopknop  is voorzien van een timer met automatische stopfunctie om uw apparaat tegen overmatig gebruik te beschermen.

Discs

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens afb. 5:

	Naam	Doel
	Omkeerbare raspschijf	Voor het raspen van ingrediënten in dunne of dikke platte stukjes met de verschillende zijden
	Instelbare snijschijf	Voor het snijden van ingrediënten in de ingestelde snijdikte
	Julienneschijf (alleen HR7778)	Voor het snijden van ingrediënten in dunne reepjes
	Granuleerschijf (alleen HR7778)	Voor het granuleren van ingrediënten in kleine, fijne stukjes
	Schijf voor frites (alleen HR7778)	Voor het snijden van ingrediënten in dikke repen.

Let op

- Wees voorzichtig als u het mes van de schijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe snijkant.
- Gebruik de schijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

Opmerking

- Doe de ingrediënten met de stamper in de vultrechter. Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat. Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

Citruspers

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 6.

Opmerking

- Plaats de zeef voor de citruspers op de as in de kom. Controleer of het uitsteeksel van de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit. Als de zeef correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Druk de citrusvrucht op de perskegel. Stop met drukken als u pulp uit de zeef wilt verwijderen. Draai de knop naar OFF (UIT) en neem de kom met de accessoires van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u de pulp wilt verwijderen.

Minisapcentrifuge (alleen HR7777)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 7.

Let op

- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.
- Vul de kom niet tot boven de maximumaanduiding.

Opmerking

- Verwijder alle zaden en pitten uit pruimen, abrikozen, perziken en kersen en verwijder alle taaië schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.

Minihakmolen (optioneel)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 8. U kunt de minihakmolen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te vermalen. Gedroogde vruchten zoals vijgen kunnen worden gehakt om te gebruiken in de yoghurt of op brood of biscuit.

Gebruik voor de beste resultaten bij het verwerken van gedroogde vijgen maximaal 60 g bij snelheid P gedurende 7 seconden.

Opmerking

- U kunt als extra accessoires een kan en een mesunit voor uw minihakmolen bestellen (onder codenummer 9965 100 56737 & 9965 100 56882) bij uw Philips-dealer of bij een Philips-servicecentrum.
- Volg de aanbevelingen in tabel 1 op. Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de minihakmolen niet.

Maxisapcentrifuge (alleen HR7778)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 9. U kunt de maxisapcentrifuge gebruiken om tot 1,5 kg fruit en groenten zoals wortels, appels, watermeloen, peer, druiven en ananas tot sap te verwerken.

Let op


- Plaats nooit uw hand of een ander voorwerp (bijv. een vork, mes, lepel of spatel) in de vultrechter. Gebruik alleen de stamper die voor dit doel bij het apparaat is geleverd.
- Wacht tot de zeef volledig tot stilstand is gekomen voordat u het deksel verwijdert.

Opmerking

- Controleer de zeef voor ieder gebruik. Gebruik de zeef niet als u barstjes, haarscheurtjes of een losse raspschijf ontdekt.
- Verwijder alle zaden en pitten uit pruimen, abrikozen, perziken en kersen en verwijder alle taaië schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.
- Als het deksel correct op de sapcentrifugekom is geklemd, hoort u een klik.

Blender

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 10.

Om ijs te vermalen, draait u de knop naar ON (AAN) en drukt u op de vooraf ingestelde ijsknop . Druk opnieuw op de knop om te stoppen.

Opmerking

- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Bevestig de afdichtring altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.
- Als u tijdens de bewerking vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, giet deze dan in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- V voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.

Schoonmaken

Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Let op

- V voorkom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de schijven schoonmaakt.

- Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Opbergen

- Duw het netsnoer in de geïntegreerde snoeropbergruimte (fig. 12).
- Berg het product op een droge plaats op.
- (Voor HR7776 en HR7777) Plaats de kleine accessoires in de keukenmachinekom (fig. 13).
- (Voor HR7778) Plaats het kneedaccessoire, de mesunit, dubbele ballonklopper, spatel en schijven in de accessoirebak (fig. 14).

Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar www.philips.com/support of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide guarantee'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.