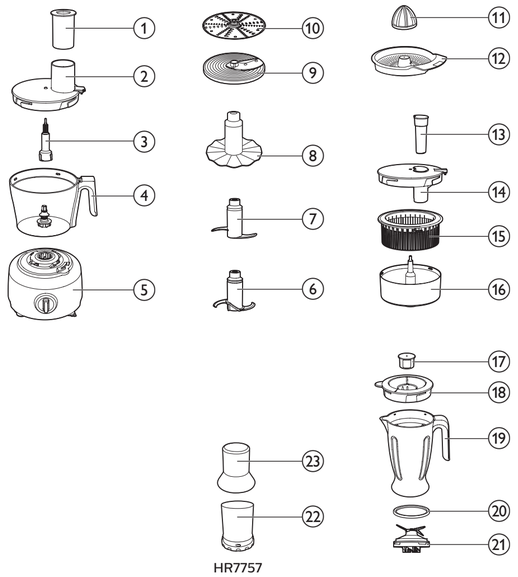
PHILIPS

HR7751
HR7757

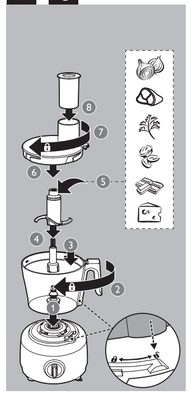
EN	User manual	7
FR	Mode d'emploi	15
IT	Manuale utente	24
NL	Gebruiksaanwijzing	33

© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 02532

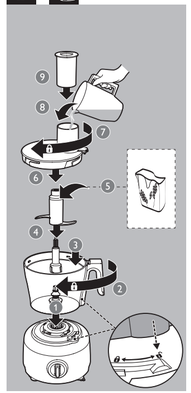
1



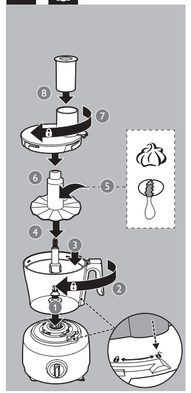
2



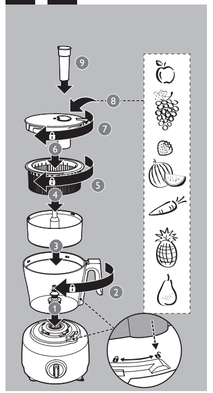
3



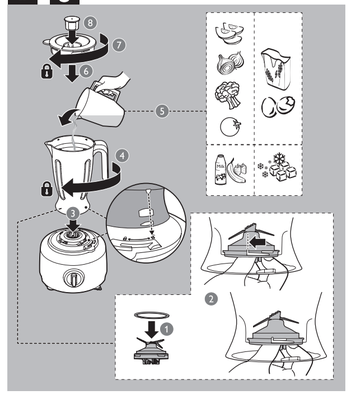
4



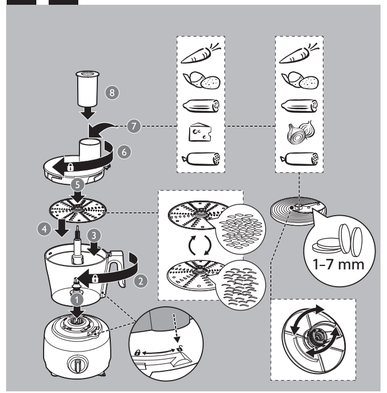
7



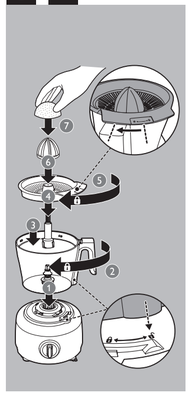
8



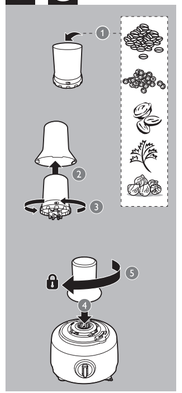
5



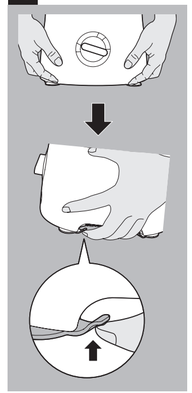
6



9 HR7757



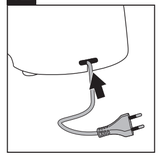
10



11

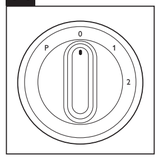
		(MAX)	Kg (MAX)	
		5 x 1 sec	750 g	P
	(2x2x2 cm)	5 x 1 sec	1 kg	P/2
		30 sec	100 g	P
		60 sec	1 kg	2
		45 sec	500 g	2
		30 sec	400 g	2
		2 min	600 g / 360 ml	1
		60-300 sec	750 ml	1
		60-180 sec	8 pcs	1
		30 sec	1 kg	1
		30 sec	3 pcs	1
		30 sec	750 g	1
		30 sec	3 pcs	1
		30 sec	1 kg	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	3 pcs	1
		2 min	1 kg	1
		2 min	500 g	1
		60-90 sec	500 g	1
		1 min	1.5 L	2
		1 min	1.5 L	2
		1 min	1.5 L	2
	(2x2x2 cm)	30 sec	6 x	P
HR7757		30 sec	40 g	2
		30 sec	50 g	2
		30 sec	70 g	2
		5 sec	45 g	P

12



13

14



15

	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✗		✗	✗	✓
HR7757	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✗

1 Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

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

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or 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°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: Lc = 88 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

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

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

2 Overview (Fig. 1)

Main unit

1. Food processor pusher
2. Food processor bowl lid
3. Drive shaft
4. Food processor bowl
5. Motor unit
6. Blade unit
7. Kneading accessory

Discs

8. Emulsifying disc
9. Adjustable slicing disc
10. Reversible shredding disc
    A: For coarse shredding
    B: For fine shredding

Citrus press

11. Citrus press cone
12. Citrus press sieve

Juicer

13. Juicer pusher
14. Juicer lid
15. Juicer filter
16. Juicer base

Blender

17. Measuring cup for blender
18. Blender lid
19. Blender jar
20. Seal ring
21. Detachable blade unit for blender

Metal chopper (HR7757)

22. Metal chopper jar cover
23. Metal chopper jar

3 Before first use

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

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

1. Go to www.philips.com.
2. Click the search button on the homepage.
3. Type the product number HR7751 or HR7757 in the search box.
4. Find or download the information you need from the searching result.
5. For inspiring recipes, visit **www.philips.com/kitchen**.

Overload protection

Your food processor will also automatically stop working when overloaded.

To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

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

4 Use your food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 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 (Fig. 6), 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 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 **0**, and then unplug the appliance.

Blade unit

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

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. 3.

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

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

Caution

- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 600 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

Discs

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

	Name	Purpose
	Emulsifying disc	To prepare food like whipped cream through whipping or whisking
	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

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.

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 speed 0 and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

Juicer

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

You can use the 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.

Blender

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

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

Note

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

Metal chopper (HR7757)

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

You can use the metal 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 Turkey figs, use max of 45 g at speed **P** for 5 seconds.

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. 12).
2 Store the product in a dry place.
3 Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 13).

7 Guarantee and service

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

1 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**.

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 le 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

- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.
- 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 = 88 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

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

Unité principale

1. Poussoir robot ménager
2. Couvercle robot ménager
3. Axe d'entraînement
4. Bol robot ménager
5. Bloc moteur
6. Ensemble lames
7. Accessoire de pétrissage

Disques

8. Disque émulsionneur
9. Disque à trancher réglable
10. Disque à râper réversible
    A : Accessoire à râper épais
    B : Accessoire à râper fin

Presse-agrumes

11. Cône presse-agrumes
12. Tamis presse-agrumes

Centrifugeuse

13. JPoussoir centrifugeuse
14. Couvercle centrifugeuse
15. Filtre centrifugeuse
16. Base centrifugeuse

Blender

17. Mesure graduée pour blender
18. Couvercle blender
19. Bol blender
20. Bague d'étanchéité
21. Ensemble lames détachable pour blender

Hachoir métallique (HR7757)

22. Couvercle du bol du hachoir métallique
23. Bol du hachoir métallique

3 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.
2 Cliquer sur le bouton de recherche 🔍 de la page d'accueil.
3 Saisir la référence produit « HR7751 » ou « HR7757 » 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**.

Protection anti-surcharge

En cas de surcharge, votre robot ménager s'éteint automatiquement.

Pour réinitialiser l'appareil en cas de surcharge et protection d'arrêt automatique, suivez les étapes ci-dessous :

1 Réglez le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
3 Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
4 Branchez de nouveau l'appareil et resélectionnez la vitesse souhaitée.

4 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 (fig. 6), 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 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 0 et débranchez l'appareil.

Lame

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la fig. 2.

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

Note

- 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 émousser 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. 3.

Réglez le bouton sur la vitesse 1 pour démarrer. Réglez le bouton sur la vitesse 0 pour stopper une fois que la pâte est formée.

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.

Attention

- Pour pétrir à nouveau, procédez uniquement à la main. Pétrir à nouveau dans le bol n'est pas recommandé car cela peut rendre le robot instable.
- Ne versez pas plus de 600 grammes de farine à la fois car cela peut rendre le robot instable.

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. 4 à 5 :

	Nom	Objet
	Disque émulsionneur	Pour fouetter ou battre des aliments comme de la crème fouettée
	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

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.

Note

- 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.

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.

Note

- 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'agrume 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 la vitesse 0 et retirez le bol de l'appareil avec les accessoires.

Centrifugeuse

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la fig. 7.

Vous pouvez utiliser la 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.

Note

- 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.

Blender

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la fig. 8.

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.

Note

- 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.

Hachoir métallique (HR7757)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 9.

Vous pouvez utiliser le hachoir métallique 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 de Turquie séchées, utilisez 45 g maximum à la vitesse **P** pendant 5 secondes.

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. 12).
2 Rangez l'appareil dans un endroit sec.
3 Mettez les petits accessoires dans le bol du robot ménager (fig. 13).

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 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.

1 Importante

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito **www.philips.com/welcome**.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale dell'utente e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina, il coperchio, il setaccio rotante o qualsiasi altra parte risulti danneggiata o mostri rotture visibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.

- Per ragioni di sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso frullatore o del recipiente, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola per staccare il cibo dalla parete.
- Prestare attenzione quando si svuota il recipiente, si maneggiano o si puliscono i dischi, le lame e il setaccio della centrifuga. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- Fare attenzione se viene versato liquido caldo all'interno del robot da cucina o del frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa dell'improvviso crearsi di vapore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

Attenzione

- Per evitare situazioni pericolose dovute al ripristino involontario del dispositivo di sicurezza della temperatura, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato ad un circuito che viene aperto e chiuso ad intervalli regolari dall'apparecchio stesso.
- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando il vaso frullatore, il recipiente o i relativi coperchi. Per spegnere l'apparecchio, ruotare sempre il selettore di velocità su 0 o OFF.
- Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.

- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio prima di aprire il coperchio e recuperare tali parti.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo, sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni e la tabella per la pulizia riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non superare le quantità massime indicate sul recipiente o sul vaso del frullatore. Seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80 °C) prima di lavorarli.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti, come ad esempio le carote, possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello di rumorosità: Lc = 88 db [A]

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

2 Panoramica (Fig. 1)

Unità principale

① Pestello robot da cucina
② Coperchio recipiente del robot
③ Albero motore
④ Recipiente del robot
⑤ Gruppo motore
⑥ Gruppo lame
⑦ Accessorio per impastare

Dischi

⑧ Disco emulsionante
⑨ Disco regolabile per affettare
⑩ Disco reversibile per grattugiare
A: Per grattugiare grossolanamente
B: Per grattugiare finemente

Spremiagrumi

⑪ Cono spremiagrumi
⑫ Setaccio spremiagrumi

Centrifuga

⑬ Pestello della centrifuga
⑭ Coperchio della centrifuga
⑮ Filtro della centrifuga
⑯ Base della centrifuga

Frullatore

⑰ Dosatore per frullatore
⑱ Coperchio del frullatore
⑲ Vaso frullatore
⑳ Anello di guarnizione
㉑ Gruppo lame rimovibile per frullatore

Tritatutto in metallo (HR7757)

㉒ Coperchio del recipiente del tritatutto in metallo
㉓ Recipiente del tritatutto in metallo

3 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori suggerimenti utili e ricette semplici online, è possibile:

3 Visitare il sito Web www.philips.com.

4 Fare clic sul pulsante di ricerca 🔍 sulla homepage.

5 Digitare il codice del prodotto HR7751 o HR7757 nel campo di ricerca.

6 Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.

7 Per ricette sorprendenti, visitare il sito Web **www.philips.com/kitchen**.

Protezione contro il sovraccarico

Il robot da cucina smette automaticamente di funzionare quando sovraccarico.

Per reimpostare l'apparecchio nel caso intervengano la protezione contro il sovraccarico e l'arresto automatico, attenersi ai passaggi descritti di seguito:

1 Ruotare la manopola sulla posizione 0 e scollegare l'apparecchio.

2 Rimuovere una parte degli ingredienti per ridurre il carico.

3 Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti.

4 Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

4 Utilizzo del robot da cucina

Montaggio generale

Prima di utilizzare o assemblare una qualsiasi parte degli accessori, eseguire tale operazione attenendosi a quanto mostrato nelle Figure 2 - 10.

1 Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul gruppo motore.

2 Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.

3 Mettete gli ingredienti nel recipiente.
- Per lo spremiagrumi, premere gli agrumi sul cono (Fig. 6), e andare al passaggio 5.

4 Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che non scatta in posizione. Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Per i dischi e la centrifuga, mettere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo con il pestello.

5 Collegare la spina all'alimentazione elettrica.

6 Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella tabella 11. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.

7 Dopo l'uso, ruotare la manopola su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.

Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o ridurre in purè gli ingredienti. Può essere utilizzato per mescolare gli impasti per dolci.

Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o all'interno del recipiente, utilizzare una spatola per rimuovere le quantità in eccesso dopo aver spento l'apparecchio.

Uso/ applicazione	Scopo
Tritare carne/ pesce	Polpette, crocchette di pesce e patate, hamburger
Tritare cipolle/ erbe	Salsa, pesto o guarnizioni
Tritare frutta secca o cioccolato	Preparare guarnizioni per insalate, pane e budini
Ridurre in purè la frutta secca	Pasta di mandorle o burro d'arachidi

Note

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino grumi.

Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3.

Ruotare la manopola sulla velocità 1 per avviare il processo. Impostare la manopola sulla velocità 0 per interrompere il processo quando l'impasto si è formato.

L'accessorio per impastare può essere utilizzato per impastare velocemente e in modo semplice gli ingredienti per preparare pane, pagnotte, dolci, biscotti, torte e pasta.

Attenzione

- Reimpastare solo a mano. Si consiglia di non re-impastare nel recipiente poiché potrebbe rendere il robot instabile.
- Non utilizzare più di 600 grammi di farina alla volta poiché ciò potrebbe rendere instabile l'apparecchio.

Dischi

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. da 4 a 5:

	Nome	Scopo
	Disco emulsionante	Per alimenti come panna montata tramite fruste o lame per frullare
	Disco reversibile per grattugiare	Per grattugiare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti con i due lati

Italiano

	Nome	Scopo
	Disco regolabile per affettare	Per affettare gli ingredienti nello spessore desiderato

Attenzione

- Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata.
- Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.
- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

Note

- Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme. Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Spremiagrumi

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 6.

Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere velocemente e in modo semplice il succo da arance, limoni e pompelmi.

Note

- Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul perno all'interno del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente. Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Premere l'agrume sul cono. Non premere più per rimuovere la polpa dal setaccio, se necessario. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola sulla velocità 0 e togliere il recipiente dall'apparecchio con gli accessori.

Centrifuga

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7.

La centrifuga può essere utilizzata per estrarre il succo da frutta e verdura, come carote, mele, anguria, pere, uva e ananas fino a un peso massimo di 500 g.

Attenzione

- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.
- Non superare il livello massimo di riempimento del recipiente.

Note

- Prima di lavorare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccioli da susine, albicocche, pesce e ciliege, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc...

Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 8.

Il frullatore può essere utilizzato per preparare frappè, succhi, zuppe e salse con ingredienti come frutta, verdura, acqua o altri liquidi. Inoltre, può essere utilizzato per preparare la maionese.

Note

- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo.
- Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

Tritatutto in metallo (HR7757)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 9.

Il tritatutto in metallo può essere utilizzato per tritare chicchi di caffè, grani di pepe, noci, aromi, frutta secca ecc.

La frutta secca tritata, come ad esempio i fichi, può essere utilizzata per guarnire yogurt oppure spalmata su pane o biscotti.

Per risultati ottimali quando si tritano i fichi secchi, lavorarne al massimo 45 g alla velocità **P** per 5 secondi.

5 Pulizia

Avviso

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

Attenzione

- I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

1 Pulire il gruppo motore con un panno umido.

2 Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.

6 Conservazione

1 Spingere il cavo di alimentazione nel vano portacavo integrato (Fig. 12).

2 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

3 Inserire gli accessori piccoli nel recipiente del robot (Fig. 13).

7 Garanzia e assistenza

In caso di problemi, per assistenza o per informazioni, consultare la pagina Web www.philips.com/support o contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

1 Belangrijk

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap, de draaiende zeef of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Pas op wanneer u de kom leegt en de schijven, de mesunits en de zeef van de sapcentrifuge aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u dit apparaat nooit aansluiten op een externe schakelaar zoals een timer. U mag het apparaat ook nooit aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.
- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar 0 of OFF te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.

- Wacht altijd tot de bewegende delen stilstaan en schakel het apparaat dan uit. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel opent en uw vingers in de onderdelen steekt die bewegen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, onderdelen vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in deze handleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd nooit de maximumindicatie op de kan of de kom. Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80 °C) voordat u deze gaat verwerken.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau: Lc = 88 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasbare richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Recycling

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Overzicht (afb. 1)

Apparaat

1. Stamper van keukenmachine
2. Deksel van keukenmachinekom
3. Aandrijfas
4. Keukenmachinekom
5. Motorunit
6. Mesunit
7. Kneedaccessoire

Discs

8. Mengschijf
9. Instelbare snijschijf
10. Omkeerbare raspschijf
    A: voor grof raspen
    B: voor fijn raspen

Citruspers

11. Kegel van citruspers
12. Zeef van citruspers

Sapcentrifuge

13. Stamper van sapcentrifuge
14. Deksel van sapcentrifuge
15. Filter van sapcentrifuge
16. Voet van sapcentrifuge

Blender

17. Maatbeker voor blender
18. Deksel van blender
19. Blenderkan
20. Afdichtring
21. Afneembare mesunit voor blender

Metalen hakmolen (HR7757)

22. Deksel van kan van metalen hakmolen
23. Kan van metalen hakmolen

3 Voorafgaand aan 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:

1 Ga naar www.philips.com.
2 Klik op de zoekknop 🔍 op de startpagina.
3 Typ het productnummer 'HR7751' of 'HR7757' in het zoekvak.
4 Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.
5 Bezoek **www.philips.com/kitchen** voor inspirerende recepten.

Overbelastingsbeveiliging

Uw keukenmachine wordt automatisch stopgezet wanneer deze is overbelast.

Volg onderstaande stappen om het apparaat opnieuw in te schakelen na overbelasting en autostop:

1 Draai de knop naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
2 Verwijder een gedeelte van de ingrediënten om de druk te verlichten.
3 Laat het apparaat 20 minuten afkoelen.
4 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

4 De keukenmachine gebruiken

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.

1 Bevestig de kom op de motorunit door deze rechtsom te draaien totdat u een klik hoort.
2 Bevestig het accessoire of het accessoire met de aandrijfas aan de kom.
3 Doe de ingrediënten in de kom.
   - Druk voor de citruspers de citrusvruchten op de kegel (afb. 6) en ga naar stap 5.
4 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 sapcentrifuge de ingrediënten in de vultrechter met de stamper.
5 Steek de stekker in het stopcontact.
6 Controleer de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en de instelling in tabel 11. Draai de knop naar de gewenste snelheidsstand.
7 Draai na gebruik de knop naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact.

Mesunit

Zorg ervoor dat u voor u begint 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.

Gebruik/ Toepassing	Doel
Hakken van vlees/ vis	Gehaktballen, viskoekjes, burgers
Hakken van uien/ kruiden	Salsa, pesto of voor garnering
Hakken van noten of chocolade	Toppings of garnering voor salades, brood, gebak
Pureren van noten	Amandelpasta of pindakaas

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

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 3.

Draai de knop naar snelheid 1 om te starten. Draai de knop naar snelheid 0 om te stoppen wanneer het deeg is gevormd.

U kunt het kneedaccessoire gebruiken om snel en probleemloos deeg te kneden voor brood, broodjes, gebak, koekjes, taarten en pasta.

Let op

- Als u het deeg opnieuw kneedt, doe dit dan met de hand. Opnieuw kneden in de kom is niet raadzaam omdat de keukenmachine hierdoor onstabiel kan worden.
- Doe niet meer dan 600 gram bloem tegelijkertijd in het apparaat. Dit maakt de processor mogelijk onstabiel.

Discs

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens afb. 4 en 5:

	Naam	Doel
	Emulsieschijf	Voor de bereiding van etenswaren zoals slagroom, middels kloppen
	Omkeerbare raspschijf	Voor het raspen van ingrediënten in dunne of dikke platte stukjes met de verschillende zijden

	Naam	Doel
	Instelbare snijschijf	Voor het snijden van ingrediënten in de ingestelde snijdikte

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

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 6.

U kunt de citruspers gebruiken om snel en eenvoudig citrusvruchten te persen, zoals sinaasappels, citroenen en grapefruit.

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 snelheid 0 en neem de kom met de accessoires van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u de pulp wilt verwijderen.

Sapcentrifuge

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 7.

U kunt de sapcentrifuge gebruiken om tot 500 g fruit en groenten, zoals wortels, appels, watermeloen, peer, druiven en ananas, tot sap te verwerken.

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 taaie schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.

Blender

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 8.

U kunt de blender gebruiken voor uw milkshakes, sap, soepen en sauzen met vruchten, groenten en water of andere vloeistoffen. De blender kan ook worden gebruikt om mayonaise te maken.

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.
- 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.

Metalen hakmolen (HR7757)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 9.

U kunt de metalen hakmolen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te vermalen.

Gedroogde vruchten zoals vijgen kunnen worden gehakt en gebruikt in yoghurt of op brood of biscuit.

Gebruik voor het beste resultaat bij het verwerken van gedroogde Turkse vijgen gedurende 5 seconden max. 45 g op snelheid **P**.

5 Schoonmaken

Waarschuwing

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

Let op

- 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.

1 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

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

6 Opbergen

1 Duw het netsnoer in de geïntegreerde snoeropbergruimte (afb. 12).

2 Berg het product op een droge plaats op.

3 Plaats de kleine accessoires in de keukenmachinekom (afb. 13).

7 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.