

PHILIPS

HR7776, HR7777
HR7778, HR7783



EN	User manual	IT	Manuale utente
DA	Brugervejledning	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	NO	Brukerhåndbok
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	SV	Användarhandbok
ES	Manual del usuario	TR	Kullanım kılavuzu
FI	Käyttöopas		دليل المستخدم AR
FR	Mode d'emploi		راهنمای کاربر FA



4240 002 01813

Specifications are subject to change without notice
© 2017 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

11

		(MAX)	(MAX)	
(HR7778, HR7783)		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, HR7783)		2 min	1.5 kg	12
(HR7778, HR7783)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1
(HR7778, HR7783)		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



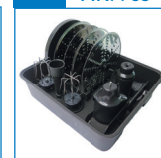
14

HR7776
HR7777



15

HR7778
HR7783



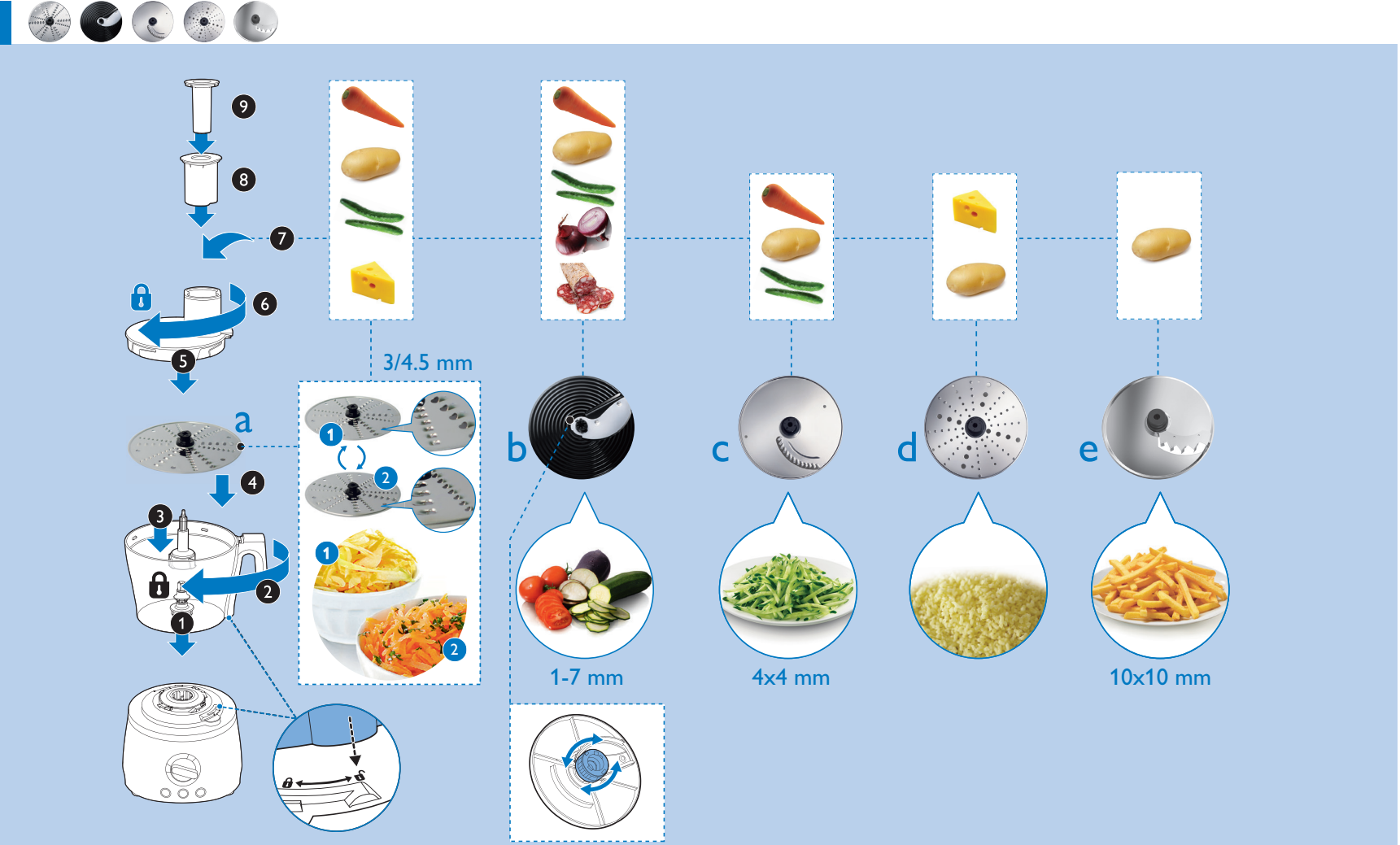
16



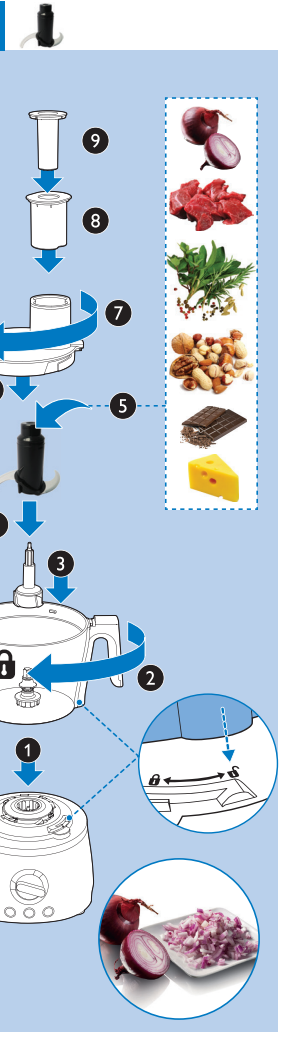
1



2



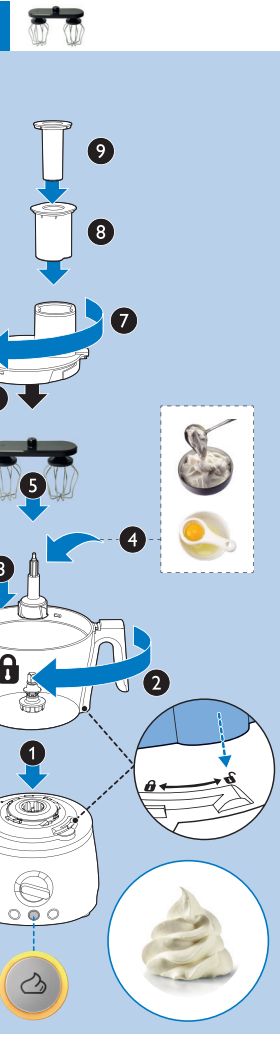
3



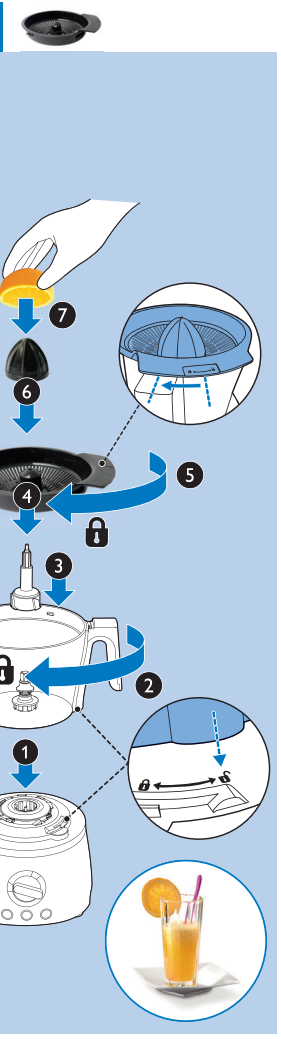
4

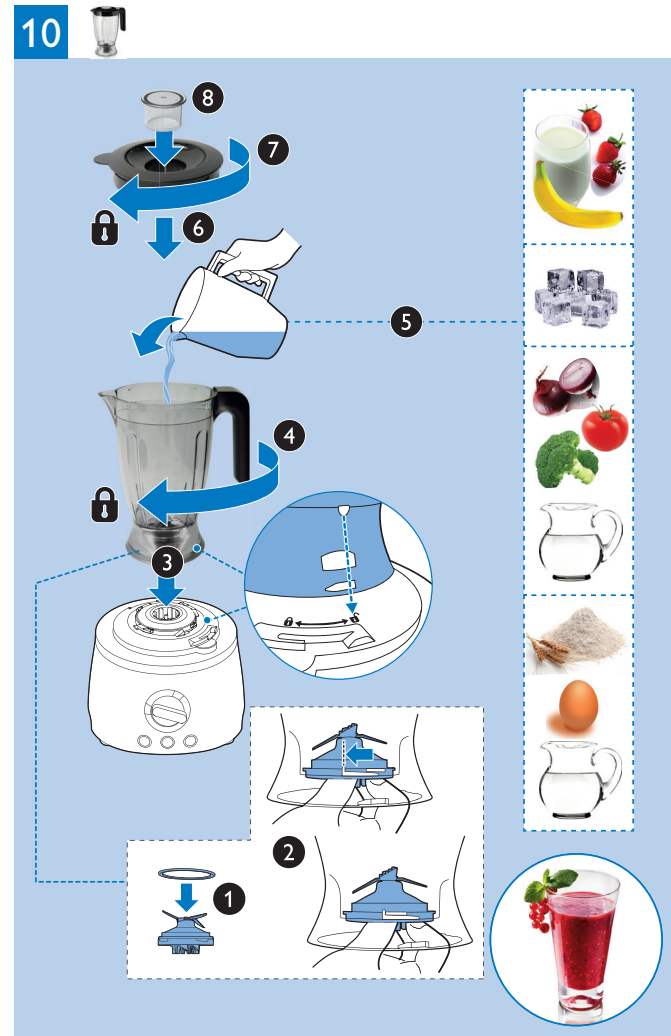
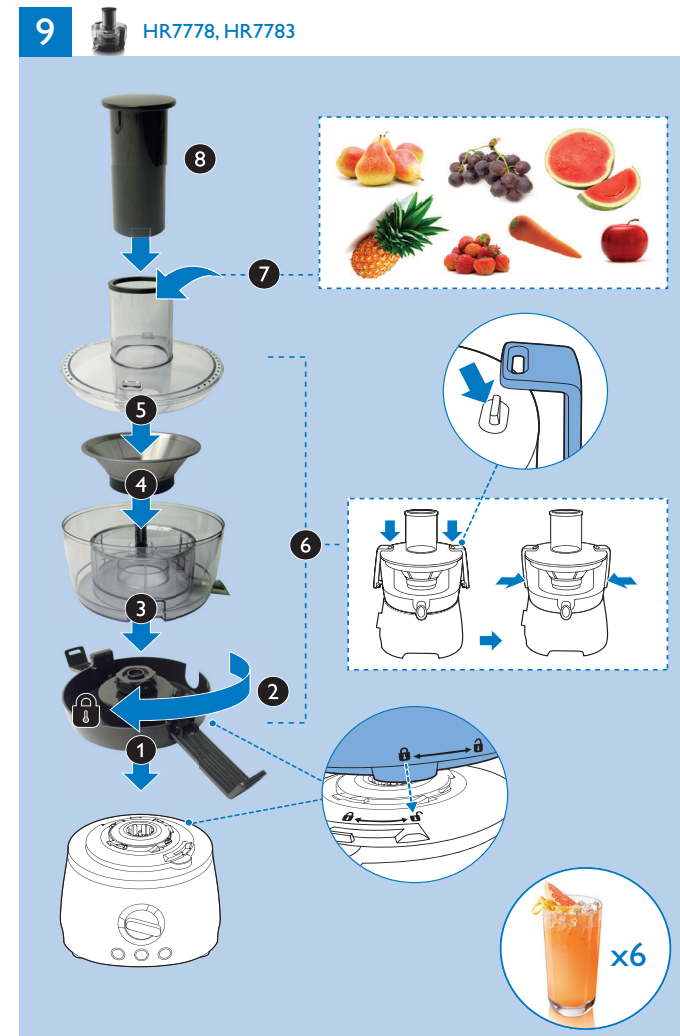
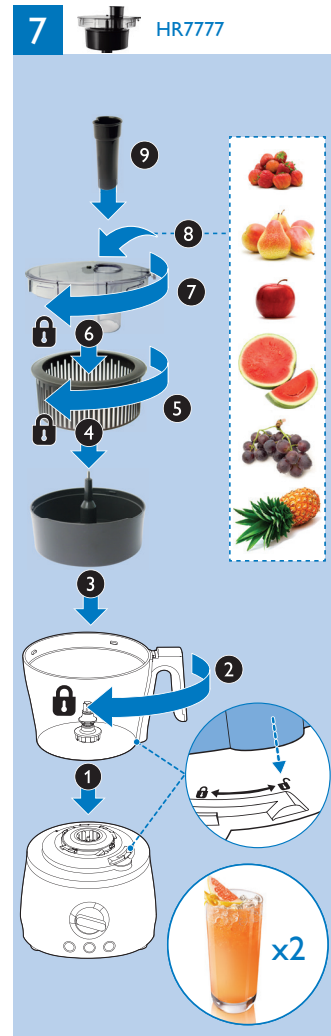


5



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
DA	Brugervejledning	10
DE	Benutzerhandbuch	18
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	28
ES	Manual del usuario	39
FI	Käyttöopas	48
FR	Mode d'emploi	56
IT	Manuale utente	66
NL	Gebruiksaanwijzing	75
NO	Brukerhåndbok	84
SV	Användarhandbok	92
TR	Kullanım kılavuzu	100
AR	دليل المستخدم	109
FA	راهنمای کاربرد	117

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

- 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

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.


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, HR7783)
- ⑫ Granulating disc (HR7778, HR7783)
- ⑬ French fry disc (HR7778, HR7783)
- 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, HR7783)
- ㉔ Maxi juicer lid (HR7778, HR7783)
- ㉕ Maxi juicer filter (HR7778, HR7783)
- ㉖ Maxi juicer bowl (HR7778, HR7783)
- ㉗ Base unit of maxi juicer bowl (HR7778, HR7783)
- 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.
- 2 Click the search button  on the homepage.
- 3 Type the product number "HR7776, HR7777, HR7778 or HR7783" 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.

3 Use your food processor

General Assembly

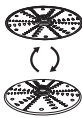




Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to **Fig. 2** to **10**.

- 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, HR7783)	For cutting ingredients into thin strips
	Granulating disc (HR7778, HR7783)	For granulating ingredients to small/ fine pieces
	French fry disc (HR7778, HR7783)	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 , HR7783)

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 pits 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.
- 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.

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 and HR7783) 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 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.

Vigtigt!

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! Du kan få alle fordelene ved den support, som Philips yder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel, roterende si eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes

hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på siden af blenderglasset eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel til at fjerne det, der sidder fast.
- Vær forsigtig, når du tømmer skålen, håndterer eller rengør skiverne, knivenhederne og juicerens si. Knivbladene er meget skarpe.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.

- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i apparatet, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige dampåvirkning.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Forsigtig

- Sluk aldrig apparatet ved at dreje på blenderglasset, skålen eller lågene. Sluk altid apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren til 0 eller OFF.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Vent altid, indtil alle bevægelige dele er stoppet, og sluk så for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du åbner låget og stikker fingrene ind i dele, der bevæger sig ved brug.
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse, rengøring, udskiftning af tilbehør, samt før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionerne og tabellen for rengøring i denne brugervejledning.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller glas. De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges.
- Lad varme ingredienser afkøle ($< 80^{\circ}\text{C}$), før de kommes i apparatet.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulerødder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.
- **Støjniveau:** $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugervejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

Genbrug

Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).



Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

1 Oversigt (fig. 1)

- ① Nedstopper til foodprocessor
- ② Låg til foodprocessorskål
- ③ Knivenhed
- ④ Drivaksel
- ⑤ Foodprocessorskål
- ⑥ Motorenhed
- ⑦ Dejtilbehør
- ⑧ Dobbelt ballonpiskeris
- ⑨ Regulerbar snitteskive
- ⑩ Vendbar riveskive
 - A: Til grovrivning
 - B: Til finrivning
- ⑪ Julienneskive (HR7778, HR7783)
- ⑫ Granuleringsskive (HR7778, HR7783)
- ⑬ Pommes frites-skive (HR7778, HR7783)
- ⑭ Kegle til citruspresser
- ⑮ Si til citruspresser
- ⑯ Nedstopper til mini-juicer (kun HR7777)
- ⑰ Låg til mini-juicer (kun HR7777)
- ⑱ Filter til mini-juicer (kun HR7777)
- ⑲ Bund til mini-juicer (kun HR7777)
- ⑳ Minihakkerglas (ekstraustyr)
- ㉑ Tætningsring (ekstraustyr)
- ㉒ Aftagelig knivenhed til mini-hakker (ekstraustyr)
- ㉓ Nedstopper til maxi-juicer (HR7778, HR7783)
- ㉔ Låg til maxi-juicer (HR7778, HR7783)
- ㉕ Filter til maxi-juicer (HR7778, HR7783)
- ㉖ Skål til maxi-juicer (HR7778, HR7783)
- ㉗ Basisenhed til maxi-juicerens skål (HR7778, HR7783)
- ㉘ Målebæger til blender
- ㉙ Blenderlåg
- ㉚ Blenderglas
- ㉛ Tætningsring
- ㉜ Aftagelig knivenhed til blender
- ㉝ Dæksel til bakke
- ㉞ Opbevaringsbakke
- ㉟ Spatel
- ㊱ Rensebørste

2 Før første brug

Før du bruger apparatet og tilbehøret for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer:

Du kan finde flere brugbare tip og enkle opskrifter online ved at:

- 1 Gå ind på www.philips.com
- 2 Klikke på søgeknapen  på hjemmesiden.
- 3 Indtaste produktnummeret "HR7776, HR7777, HR7778 eller HR7783" i søgefeltet.
- 4 Finde eller downloade de nødvendige oplysninger fra søgeresultatet.
- 5 Du kan finde flere inspirerende opskrifter på www.philips.com/kitchen.

3 Brug foodprocessoren

Generel samlevejledning

Før du bruger eller samler noget af tilbehøret, skal du sørge for at samle tilbehøret som vist i **Fig. 2 til 10**.

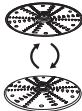




- 1 Drej skålen med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre den på motorenheden.
- 2 Sæt tilbehøret eller tilbehøret med tilhørende skaft fast til skålen.
- 3 Kom ingredienserne i skålen.
 - Med hensyn til citruspresseren skal du presse citrusfrugterne på keglen og gå til Trin 5.
- 4 Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre det. Sæt derefter nedstopperen ned i påfyldningstragten.

- Ved skiverne og mini-juiceren skal du bruge nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.

- 5 Tilsæt strømmen.
- 6 Kontroller i **Tabel 11**, hvilken mængde og indstilling, der anbefales for ingredienserne. Drej knappen til den ønskede hastighedsindstilling.
- 7 Efter brug drejes knappen til **OFF**, og apparatet kobles fra stikkontakten.

Diske

Før du starter, skal du sørge for at vælge den ønskede skive blandt de følgende og sætte den på som vist i **Fig. 2**:

	Navn	Formål
	Vendbar riveskive	Til at rive ingredienser i tynde eller tykke, flade stykker med de vendbare sider
	Regulerbar snitteskive	Til at snitte ingredienser med den skivetykkelse, du indstiller
	Julienneskive (HR7778, HR7783)	Til at skære ingredienser i tynde strimler
	Granuleringskive (HR7778, HR7783)	Til granulering af ingredienser i små/ fine stykker
	Pommes frites-skive (HR7778, HR7783)	Til at skære ingredienser i tykke strimler.



Forsigtig

- Vær forsigtig, når du rører ved skivens skarpe kanter. Den har en meget skarp skæreside.
- Undgå at bruge skiven til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.
- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.



Bemærk

- Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten. Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten. Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

Knivenhed



Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 3**.

Du kan bruge knivenheden til at hakke, mikse, blande eller pure ingredienser. Du kan også bruge den til at mikse og blende kagedej.

For at fjerne mad, der sidder fast på kniven eller på indersiden af skålen skal du bruge en spatel, der kan fjerne overskydende mad, når du har slukket for apparatet.

Brug/anvendelse	Formål
Hakning af kød/fisk	Kødboller, fiskekage, burger
Hakning af løg/urter	Salsa, pesto eller som garniture
Hakning af nødder eller chokolade	Drys eller garniture til salater, brød eller desserter
Purering af nødder	Mandelmasse eller masse af jordnøddesmør




Bemærk

- Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.
- Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hård) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumpede.

Æltetilbehør





Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 4**.

Drej knappen til ON-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til æltning  for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når dejen er æltet godt.

Du kan bruge æltetilbehøret til hurtigt og problemfrit at ælte din dej til brød, boller, kager, småkager, tærter og pasta.



Tips

- Hvis du bruger mel med højt glutenindhold, skal du for at opnå de bedste resultater bruge 60 g vand til hver 100 g mel og derefter ælte med hastighed 9-12 i 1,5 minutter (maks. tid).
- Forudindstillingsknappen til æltning  er udstyret med en autostop-timer til at beskytte dit apparat mod overdreven brug.
- Forudindstillingsknappen til æltning  har også en automatisk nedkølingsperiode efter hver tilberedningsproces. I denne periode blinker knappen, og den kan ikke aktiveres.


Dobbelt ballonpiskeris



Advarsel


- Brug ikke det dobbelte ballonpiskeris til at blende flydende kagedej med smør eller margarine. Brug knivenheden til dette job.

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 5**.

Drej knappen til ON-position, og tryk derefter på forudindstillingsknappen til piskning  for at starte. Tryk på knappen igen for at stoppe, når fløden eller æggehviderne er færdigtilberedt. Du kan bruge det dobbelte ballonpiskeris til at piske æggehvider og flødeskum og til tilberedning af dine opskrifter på marengs og flødeskumsdrys.



Tips

- Forudindstillingsknappen til piskning  er udstyret med en autostop-timer til at beskytte dit apparat mod overdreven brug.

Citruspresser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 6**.

Du kan bruge citruspresseren til hurtig og nem presning af citrusfrugter som f.eks. appelsin, citron og grapefrugt.



Bemærk

- Sæt sien til citruspresseren på skaftet i skålen. Sørg for, at tappen på sien er låst fast over skålens håndtag. Du kan høre et klik, når sien er sat rigtigt fast.
- Pres citrusfrugten ned over keglen. Stop presningen for om nødvendigt at fjerne frugtkødet fra sien. Når du er færdig med presningen eller ønsker at fjerne frugtkødet, skal du dreje knappen til OFF og fjerne skålen fra apparatet sammen med tilbehøret.

Mini-juicer (kun HR7777)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 7**.

Du kan bruge mini-juiceren til at presse op til 500 g frugt og grøntsager som f.eks. gulerødder, æbler, vandmelon, pærer, vindruer og ananas.



Forsigtig

- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.
- Fyld aldrig skålen over maksimummærket.



Bemærk

- Inden du tilbereder ingredienser, skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer; abrikoser; ferskner og kirsebær samt hård skræl fra ananas, melon osv.

Minihakker (ekstraudstyr)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 8**.

Du kan bruge minihakkeren til at hakke kaffebønner, peberkorn, nødder, urter, tørrede frugter osv.

Tørrede frugter som f.eks. figner kan hakkes og bruges som drys på yoghurt eller pålæg til brød eller kiks.

For at opnå de bedste resultater, når du tilbereder tørrede black mission-figner, må du højst bruge 60 g ved hastigheden P i 7 sekunder.



Bemærk

- Du kan bestille et minihakkerglas og en knivenhed (under servicekodenummer 9965 100 56737 og 9965 100 56882) hos din Philips-forhandler eller et Philips-servicecenter som ekstra tilbehør.
- Følg anbefalingen i Tabel 11. Overskrid ikke maksimum-markeringen på minihakkeren.

Maxi-juicer (HR7778, HR7783)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 9**.

Du kan bruge maxi-juiceren til at presse op til 1,5 kg af frugt og grøntsager som f.eks. gulerødder, æbler, vandmelon, pærer, vindruer og ananas.



Forsigtig

- Stik aldrig din hånd eller andre genstande (f.eks. en gaffel, kniv, ske eller spatel) ned i påfyldningstragten. Brug kun den medfølgende nedstopper til dette formål.
- Vent, indtil sien er holdt helt op med at rotere, før du fjerner låget.



Bemærk


- Kontroller altid sien før brug. Brug ikke juiceren, hvis du opdager, at den er blevet beskadiget og f.eks. har sprækker; revner eller en løs riveplade.
- Inden du tilbereder ingredienser; skal du fjerne alle kerner og sten fra blommer; abrikoser; ferskner og kirsebær samt hård skræl fra ananas, melon osv.
- Når du sætter låget korrekt på juicerskålen, lyder der et klik.

Blender



Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i **Fig. 10**.

Du kan bruge blenderen til tilberedning af milkshakes, juice, supper og saucer med frugt, grøntsager og vand eller andre væsker. Den kan også bruges til at lave mayonnaise.

For at knuse is skal du dreje knappen til ON-position og derefter trykke på forudindstillingsknappen til isk nusning . Tryk på knappen igen for at stoppe.



Bemærk

- Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.
- Monter altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blendersglasset.
- Hvis du vil tilsætte flydende ingredienser; mens du blander; skal du hælde dem ned gennem hullet i blendersglassets låg.
- Skær ingredienser i mindre stykker; før du blander dem.
- Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser; skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
- Undgå spild: Når du blander flydende ingredienser; som har tendens til at skumme (f.eks. mælk), bør du højst hælde 1 liter i blendersglasset.
- Kom ingredienser i blendersglasset op til maksimummærket.

4 Opskrift

Hjemmelavet pizza: grunddej til pizza

Ingredienser

- 250 g universalmel + ekstra
- 165 ml. vand, lunkent
- 4 g. tørgær
- ½ spsk. (hvidt) sukker
- ½ tsk. salt

Tilberedningsmetode

- 1 Monter blendersglasset, og tilsæt vand, gær, sukker og salt i glasset.
- 2 Tryk to gange på Pulse-knappen for at blande ingredienserne.
- 3 Tag glasset af motorenheden, og lad blenderen køre i 5 minutter.
- 4 Sæt foodprocessorskålen sammen med æltetilbehøret, tilsæt mel i skålen, og drej derefter knappen til hastighed 1.
- 5 Hæld gærblandingen langsomt ned i påfyldningstragten, mens motoren kører.
- 6 Stop tilberedningen, indtil der er dannet en dejkugle.
 - Tilsæt 1 eller 2 spsk. mel, hvis dejkuglen er for blød.
- 7 Fjern dejkuglen fra skålen, rul den i melet, og pak den ind i film.
- 8 Lad den hæve ved stuetemperatur i 10-40 minutter; afhængigt af hvor tyk en skorpe du ønsker.
- 9 Opvarm ovnen til maksimal temperatur.
- 10 Rul pizzadejen ud på en melet overflade, og læg tomatsoase, mozzarella og frisk basilikum på pizzadejen.
- 11 Bag pizzadejen i den varme ovn.
 - Det tager 8-10 minutter at fuldføre bagningen, afhængigt af din ovn.

Hjemmelavet pizza: sauce og toppings

Ingredienser

Forslag til enkle pizzatoppings:

- 100 g. Mozzarella, i skiver
- 2 stilke med friske basilikumblade, hakkede
- 1 peberfrugt
- 50 g. pølser
- 1 rødløg
- hård ost (parmesan)

Enkel tomat sauce:

- 100 ml grøntsagsbouillon
- 2 spsk. tomatpuré
- 2 stilke friske basilikumblade

Tilberedningsmetode

- 1 Forvarm ovnen til maksimal temperatur.
- 2 Monter blenderglasset, og tilsæt sauceingredienserne i blenderglasset.
- 3 Blend ingredienserne ved hastighed 1 i 30-60 sekunder.
- 4 Tag glasset af motorenheden, og sæt foodprocessorskålen sammen med snitteskiven.
- 5 Læg peberfrugt, pølse og løg i skålen, og snit dem ved hastighed 1.
- 6 Udskift med rivepladen, og tilsæt ost i skålen.
- 7 Tilbered osten ved hastighed 1.
- 8 Rul pizzadejen ud, og dæk den med tomat sauce og toppings.
- 9 Bages i den varme ovn i 8-10 minutter.

5 Rengøring



Advarsel

- Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.



Forsigtig

- Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skivernes ægge kommer i kontakt med hårde genstande. Det kan gøre dem sløve.
- Knivbladernes ægge er skarpe. Vær forsigtig, når du rengør knivenheden i foodprocessoren, knivenheden i blenderen og skiverne.

- 1 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
- 2 Rengør de øvrige dele i varmt vand (< 60°C) tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

6 Opbevaring

- 1 Placer ledningen i det integrerede opbevaringsrum (Fig. 13).
- 2 Opbevar produktet på et tørt sted.
- 3 (For HR7776 og HR7777) Læg de små tilbehørsdele i foodprocessorskålen (Fig. 14).
- 4 (For HR7778 og HR7783) Læg æltetilbehøret, knivenheden, det dobbelte ballonpiskeris, spatel og skiver i opbevaringsbakken til tilbehør (Fig. 15).

7 Garanti og service

Hvis du får problemer, har brug for service eller oplysninger, skal du se www.philips.com/support eller kontakte det lokale Philips Kundecenter. Telefonnummeret findes i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Wichtig!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support, den Philips bietet, vollständig zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnung

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung, das drehende Sieb oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter leeren oder die Scheiben, die Klinge und das Entsaftersieb handhaben oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbechers, der Schüssel oder deren Deckel aus. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Geschwindigkeitsregler auf 0 oder OFF.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Erst, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde, sollten Sie den Deckel abnehmen und Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, und ziehen Sie den Netzstecker bei längerem Stillstand und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen und Zubehör austauschen oder wenn Sie Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen, und halten Sie sich an die Reinigungstabelle in der Bedienungsanleitung.

- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Füllen Sie die Schüssel bzw. den Mixbecher nicht über die jeweils oberste Markierung hinaus. Befolgen Sie die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten wie Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- **Geräuschpegel:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Recycling

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).



- 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
- 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
- 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
- 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

1 Übersicht (Abb. 1)


- ① Stopfer (Küchenmaschine)
- ② Deckel der Schüssel (Küchenmaschine)
- ③ Messereinheit
- ④ Antriebsachse
- ⑤ Schüssel (Küchenmaschine)
- ⑥ Motoreinheit
- ⑦ Knetzubehör
- ⑧ Quirl mit zwei Schneebeesen
- ⑨ Verstellbare Schneidescheibe
- ⑩ Drehbare Raspelscheibe
 - A: Zum groben Raspeln
 - B: Zum feinen Raspeln
- ⑪ Julienne-Scheibe (HR7778, HR7783)
- ⑫ Reibscheibe (HR7778, HR7783)
- ⑬ Pommes-Frites-Scheibe (HR7778, HR7783)
- ⑭ Presskegel für Zitruspresse
- ⑮ Sieb für Zitruspresse
- ⑯ Stopfer für Mini-Entsafter (nur HR7777)
- ⑰ Deckel für Mini-Entsafter (nur HR7777)
- ⑱ Filter für Mini-Entsafter (nur HR7777)
- ⑲ Sockel für Mini-Entsafter (nur HR7777)
- ⑳ Becher für Mini-Zerkleinerer (optional)
- ㉑ Dichtungsring (optional)
- ㉒ Abnehmbare Messereinheit für Mini-Zerkleinerer (optional)
- ㉓ Stopfer für Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)
- ㉔ Deckel für Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)

- ㉕ Filter für Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)
- ㉖ Schüssel für Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)
- ㉗ Sockel der Schüssel für Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)
- ㉘ Messbecher für Mixer
- ㉙ Mixerdeckel
- ㉚ Mixbecher
- ㉛ Dichtungsring
- ㉜ Abnehmbare Messereinheit für Mixer
- ㉝ Abdeckung für Abtropfschale
- ㉞ Aufbewahrungsschale
- ㉟ Teigschaber
- ㊱ Reinigungsbürste

2 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät und das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Weitere hilfreiche Tipps und einfache Rezepte finden Sie online:

- 1 Besuchen Sie www.philips.com.
- 2 Klicken Sie auf die Schaltfläche zum Suchen  auf der Website.
- 3 Geben Sie die Produktnummer "HR7776, HR7777, HR7778 oder HR7783" in das Suchfeld ein.
- 4 Suchen Sie in den Suchergebnissen nach den benötigten Informationen, oder laden Sie diese herunter.
- 5 Inspirierende Rezepte finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

3 Verwenden der Küchenmaschine

Allgemeine Montage

Vor dem Gebrauch oder der Montage der Zubehörteile, montieren Sie sie gemäß **Abb. 2 bis 10**.

- 1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar auf der Motoreinheit einrastet.
- 2 Setzen Sie das Zubehör oder das Zubehör mit dem Schaft in die Schüssel ein.
- 3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
 - Pressen Sie bei der Zitruspresse Zitrusfrüchte auf dem Presskegel aus, und fahren Sie mit Schritt 5 fort.
- 4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet. Setzen Sie dann den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
 - Füllen Sie bei den Scheiben und beim Mini-Entsafter die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.
- 5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- 6 Die empfohlene Mengenangabe und Einstellung finden Sie in **Tabelle 11**. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- 7 Drehen Sie den Schalter nach der Verwendung auf **OFF**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Scheiben

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen, und montieren Sie sie gemäß **Abb. 2**:

	Name	Zweck
	Drehbare Raspelscheibe	Zum Raspeln von Zutaten in dünne oder dicke flache Stücke mit den drehbaren Seiten
	Verstellbare Schneidescheibe	Zum Schneiden von Zutaten auf die eingestellte Dicke
	Julienne-Scheibe (HR7778, HR7783)	Zum Schneiden von Zutaten in dünne Streifen
	Reibscheibe (HR7778, HR7783)	Zum Reiben von Zutaten in kleine/feine Stücke
	Pommes-Frites-Scheibe (HR7778, HR7783)	Zum Schneiden von Zutaten in dicke Streifen

Vorsicht

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

Hinweis

- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

Messereinheit



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 3**.

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren. Sie können sie auch zum Mixen und Mischen von Teig verwenden.

Um Speisen zu lösen, die sich am Messer oder im Inneren der Schüssel festgesetzt haben, verwenden Sie einen Teigschaber, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

Verwendung/ Anwendung	Zweck
Zerkleinern von Fleisch/Fisch	Hackbällchen, Fischfrikadellen, Burger
Zerkleinern von Zwiebeln/ Kräutern	Soße, Pesto oder Garnitur
Zerkleinern von Nüssen oder Schokolade	Garnitur für Salate, Brot, Pudding
Pürieren von Nüssen	Mandelcreme oder Erdnussbutter

Hinweis

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumpig.

Knethaken



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 4**.

Drehen Sie den Schalter auf die Position ON, und drücken Sie die voreingestellte Taste zum Kneten um zu beginnen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten, sobald der Teig fertig ist.

Sie können den Knethaken zum schnellen und mühelosen Kneten von Teig für Brot, Brötchen, Gebäck, Kekse, Pasteten und Nudeln verwenden.

Tipp

- Wenn Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil verwenden, nehmen Sie für beste Ergebnisse 60 g Wasser pro 100 g Mehl und kneten 1,5 Minuten lang (max. Zeit) auf Geschwindigkeitsstufe 9-12.
- Die voreingestellte Taste zum Kneten verfügt über einen Auto-Stopp-Timer, um Ihr Gerät vor Überlastung zu schützen.
- Die voreingestellte Taste zum Kneten ist außerdem mit einer automatischen Abkühlphase nach jedem Bearbeitungszyklus ausgestattet. Während dieser Phase blinkt die Taste, und die Funktion kann nicht aktiviert werden.


Quirle mit zwei Schneebesen



Warnung


- Verwenden Sie den Quirl mit zwei Schneebesen nicht, um Teig mit Butter oder Margarine zu vermengen. Verwenden Sie für diese Tätigkeit die Messereinheit.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 5**.

Drehen Sie den Schalter auf die Position ON, und drücken Sie die voreingestellte Taste zum Schlagen/Rühren , um zu beginnen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten, wenn die Sahne oder das Eiweiß fertig ist. Sie können die Quirle mit zwei Schneebesen verwenden, um Eischnee und Sahne steif zu schlagen und Rezepte mit Baiser oder Schlagsahne als Garnitur zuzubereiten.



Tipp

- Die voreingestellte Taste zum Schlagen/Rühren  verfügt über einen Auto-Stopp-Timer, um Ihr Gerät vor Überlastung zu schützen.

Zitruspresse



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 6**.

Sie können die Zitruspresse verwenden, um Zitrusfrüchte wie Orangen, Zitronen und Grapefruits schnell und einfach zu entsaften.



Hinweis

- Setzen Sie das Sieb für die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Wenn das Sieb richtig angebracht wurde, rastet es hörbar ein.
- Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel. Unterbrechen Sie das Auspressen, um ggf. Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen. Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, drehen Sie den Schalter auf **OFF**, und nehmen Sie die Schüssel mit dem Zubehör vom Gerät.

Mini-Entsafter (nur HR7777)



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 7**.

Sie können den Mini-Entsafter verwenden, um bis zu 500 g an Früchten und Gemüse wie Karotten, Äpfel, Wassermelonen, Birnen, Weintrauben und Ananas zu entsaften.



Vorsicht

- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.
- Befüllen Sie die Schüssel nicht über die maximale Füllmenge hinaus.



Hinweis

- Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.

Mini-Zerkleinerer (Optional)



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 8**.

Sie können den Mini-Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kräutern, getrockneten Früchten usw. verwenden.

Getrocknete Früchte wie Feigen können zerkleinert und als Zutat für Joghurts oder als Aufstrich für Brot oder Kekse verwendet werden. Verwenden Sie für beste Ergebnisse beim Verarbeiten getrockneter Feigen 7 Sekunden lang maximal 60 g bei Geschwindigkeitsstufe P.

Hinweis

- Einen Mixbecher für den Mini-Zerkleinerer und eine Messereinheit können Sie (unter Typennummer 9965 100 56737 und 9965 100 56882) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center als zusätzliches Zubehör bestellen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen in Tabelle 11. Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Füllmenge des Mini-Zerkleinerers.

Maxi-Entsafter (HR7778, HR7783)



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 9**.

Sie können den Maxi-Entsafter verwenden, um bis zu 1,5 kg an Früchten und Gemüse wie Karotten, Äpfel, Wassermelonen, Birnen, Weintrauben und Ananas zu entsaften.

Vorsicht

- Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teigschaber) in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.
- Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Sieb zum Stillstand gekommen ist.

Hinweis


- Prüfen Sie das Sieb stets vor dem Gebrauch. Verwenden Sie nicht die Saftpresse, wenn Sie Schäden wie Risse, Sprünge oder eine lose Raspelscheibe bemerken.
- Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.
- Wenn Sie den Deckel korrekt auf den Saftbehälter klemmen, rastet dieser hörbar ein.

Standmixer



Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile ordnungsgemäß montieren, siehe **Abb. 10**.

Sie können den Mixer verwenden, um Milchshakes, Saft, Suppen und Soßen aus Obst, Gemüse und Wasser oder anderen Flüssigkeiten zuzubereiten. Er eignet sich auch für die Zubereitung von Mayonnaise.

Drehen Sie zum Zerkleinern von Eis den Schalter auf die Position ON, und drücken Sie anschließend die voreingestellte Taste für Eis . Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten.



Hinweis

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.
- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden: Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.

4 Rezept

Selbstgemachte Pizza: Einfacher Pizzateig

Zutaten

250 g normales Mehl + etwas zusätzliches Mehl
 165 ml Wasser, lauwarm
 4 g Trockenhefe
 ½ EL (weißer) Zucker
 ½ TL Salz

Zubereitung

- 1** Setzen Sie den Mixbecher zusammen, und geben Sie Wasser, Hefe, Zucker und Salz in den Becher.
- 2** Drücken Sie zweimal die Impuls-Taste, um die Zutaten zu vermischen.
- 3** Nehmen Sie den Becher von der Motoreinheit, und lassen Sie ihn 5 Minuten stehen.
- 4** Setzen Sie den Knethaken in die Schüssel der Küchenmaschine, und geben Sie das Mehl in die Schüssel. Drehen Sie den Regler dann auf Geschwindigkeitsstufe 1.

- 5** Geben Sie langsam die Hefemischung in die Einfüllöffnung, während der Motor läuft.
- 6** Setzen Sie die Verarbeitung fort, bis sich eine Teigkugel bildet.
 - Geben Sie 1 bis 2 EL Mehl hinzu, wenn die Teigkugel zu weich ist.
- 7** Nehmen Sie die Teigkugel aus der Schüssel, bestäuben Sie sie mit Mehl, und wickeln Sie sie in Frischhaltefolie.
- 8** Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur 10 - 40 Minuten gehen, abhängig davon, wie dick Sie die Kruste möchten.
- 9** Heizen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur vor.
- 10** Rollen Sie den Pizzateig auf einer bemehlten Unterlage aus, und geben Sie Tomatensoße, Mozzarella und frischen Basilikum darauf.
- 11** Backen Sie die Pizza im vorgeheizten Ofen.
 - Abhängig von der Einstellung Ihres Ofens wird dies 8 - 10 Minuten in Anspruch nehmen.

Selbstgemachte Pizza: Soße und Belag

Zutaten

Vorschlag für einfachen Pizzabelag:
 100 g Mozzarella, in Scheiben
 2 Zweige frische Basilikumblätter, gehackt
 1 Paprika
 50 g Wurst
 1 rote Zwiebel
 Hartkäse (Parmesan)

Einfache Tomatensoße:

100 ml Gemüsebrühe
 2 EL Tomatenmark
 2 Zweige frische Basilikumblätter

Zubereitung

- 1** Heizen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur vor.
- 2** Setzen Sie den Mixbecher zusammen, und geben Sie die Zutaten für die Soße in den Becher.

- 3 Mixen Sie die Zutaten 30 - 60 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 1.
- 4 Nehmen Sie den Becher von der Motoreinheit, und setzen Sie den Einsatz zum Schneiden (Scheibe) in die Schüssel der Küchenmaschine ein.
- 5 Geben Sie Paprika, Wurst und Zwiebel in die Schüssel, und zerkleinern Sie alles auf Geschwindigkeitsstufe 1.
- 6 Setzen Sie den Einsatz zum Raspeln (Scheibe) ein, und geben Sie den Käse in die Schüssel.
- 7 Verarbeiten Sie den Käse auf Geschwindigkeitsstufe 1.
- 8 Rollen Sie den Pizzateig aus, und verteilen Sie die Tomatensoße und den Belag darauf.
- 9 Backen Sie alles 8 - 10 Minuten im vorgeheizten Ofen.

5 Reinigen



Warnung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.



Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.

- 1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- 2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.

6 Aufbewahrung

- 1 Schieben Sie das Netzkabel in die integrierte Kabelaufwicklung (**Abb. 13**).
- 2 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- 3 (Für HR7776 und HR7777) Legen Sie die kleinen Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine (**Abb. 14**).
- 4 (Für HR7778 und HR7783) Legen Sie den Knethaken, die Messereinheit, den Quirl mit zwei Schneebesens, den Teigschaber und die Scheiben in das Aufbewahrungsfach für Zubehör (**Abb. 15**).

7 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei Problemen, für Service oder Informationen www.philips.com/support, oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Σημαντικό!

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να ωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη σελίδα www.philips.com/welcome.

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φιλτράρισμα, το προστατευτικό κάλυμμα ή

άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή εμφανείς ρωγμές.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.

- Εάν το φαγητό κολλήσει στις πλευρικές επιφάνειες της κανάτας του μπλέντερ ή του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Να προσέχετε όταν αδειάζετε τον κάδο και όταν χειρίζεστε και καθαρίζετε τους δίσκους, τις λεπίδες και το σουρωτήρι του αποχυμωτή. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αν ρίξετε ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν ξαφνικά με τη μορφή ατμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Προσοχή

- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας την κανάτα του μπλέντερ, τον κάδο ή τα καπάκια τους. Θα πρέπει να την απενεργοποιείτε πάντα στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση 0 ή OFF.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να περιμένετε πάντα μέχρι τα κινούμενα μέρη να σταματήσουν να κινούνται για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και την αποσυνδέσετε από την πρίζα. Μόνο τότε, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι και να αγγίξετε τα κινούμενα μέρη.
- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε, την καθαρίσετε ή αλλάξετε αξεσουάρ ή όταν πλησιάζετε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Για τον καθαρισμό, ανατρέξτε στις οδηγίες και στον πίνακα που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης στον κάδο ή την κανάτα. Ακολουθήστε τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα που υποδεικνύονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (< 80°C).
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.
- Ορισμένα υλικά, όπως τα καρότα, ενδέχεται

να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

- **Επίπεδο θορύβου:**

Lc = 86 dB [A]

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Αν ο χειρισμός γίνει σωστά και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Ανακύκλωση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/EE). Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



1 Επισκόπηση (εικ. 1)


- ① Εξάρτημα ώθησης κουζινομηχανής
- ② Καπάκι κάδου κουζινομηχανής
- ③ Λεπίδα
- ④ Άξονας
- ⑤ Κάδος κουζινομηχανής
- ⑥ Μονάδα μοτέρ
- ⑦ Εξάρτημα ζύμωσης
- ⑧ Διπλό χτυπητήρι
- ⑨ Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής
- ⑩ Δίσκος τεμαχισμού δύο όψεων
Α: Για τεμαχισμό σε χοντρά κομμάτια
Β: Για τεμαχισμό σε λεπτά κομμάτια
- ⑪ Δίσκος κοπής ζιλιέν (HR7778, HR7783)
- ⑫ Δίσκος κοκκοποίησης (HR7778, HR7783)
- ⑬ Δίσκος κοπής για τηγανιτές πατάτες (HR7778, HR7783)
- ⑭ Κώνος στύφτη
- ⑮ Σουρωτήρι στύφτη
- ⑯ Εξάρτημα ώθησης μίνι αποχυμωτή (μόνο στο HR7777)
- ⑰ Καπάκι μίνι αποχυμωτή (μόνο στο HR7777)
- ⑱ Φίλτρο μίνι αποχυμωτή (μόνο στο HR7777)
- ⑲ Βάση μίνι αποχυμωτή (μόνο στο HR7777)
- ⑳ Κανάτα μίνι κόφτη (προαιρετική)
- ㉑ Δακτύλιος σφράγισης (προαιρετικός)

- ㉒ Αποσπώμενη λεπίδα για μίνι κόφτη (προαιρετική)
- ㉓ Εξάρτημα ώθησης μεγάλου αποχυμωτή (HR7778, HR7783)
- ㉔ Καπάκι μεγάλου αποχυμωτή (HR7778, HR7783)
- ㉕ Φίλτρο μεγάλου αποχυμωτή (HR7778, HR7783)
- ㉖ Κάδος μεγάλου αποχυμωτή (HR7778, HR7783)
- ㉗ Μονάδα βάσης για τον κάδο του μεγάλου αποχυμωτή (HR7778, HR7783)
- ㉘ Δοσομετρητής για μπλέντερ
- ㉙ Καπάκι μπλέντερ
- ㉚ Κανάτα μπλέντερ
- ㉛ Δακτύλιος σφράγισης
- ㉜ Αποσπώμενη λεπίδα για μπλέντερ
- ㉝ Κάλυμμα δίσκου
- ㉞ Δίσκος αποθήκευσης
- ㉟ Σπάτουλα
- ㊱ Βουρτσάκι καθαρισμού

2 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό.

Για να βρείτε περισσότερες χρήσιμες συμβουλές και βασικές συνταγές στο Διαδίκτυο, μπορείτε να κάνετε τα εξής:

- 1 Μεταβείτε στη διεύθυνση www.philips.com.
- 2 Κάντε κλικ στο κουμπί αναζήτησης  στην αρχική σελίδα.
- 3 Πληκτρολογήστε τον αριθμό προϊόντος "HR7776, HR7777, HR7778 ή HR7783" στο πλαίσιο αναζήτησης.
- 4 Βρείτε ή κατεβάστε τις πληροφορίες που χρειάζεστε από το αποτέλεσμα της αναζήτησης.
- 5 Για συνταγές που θα σας ενθουσιάσουν, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

3 Χρήση της κουζινομηχανής


Γενική συναρμολόγηση

Πριν συναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, φροντίστε να δείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης στις **εικ. 2 έως 10**.

- 1 Γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά για να κουμπώσει στη μονάδα μοτέρ, μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ".
- 2 Συναρμολογήστε το αξεσουάρ ή το αξεσουάρ με τον άξονα στον κάδο.
- 3 Βάλτε τα υλικά στον κάδο.
 - Για το στύφτη, πιέστε τα εσπεριδοειδή πάνω στον κώνο και πηγαίνετε στο Βήμα 5.
- 4 Βάλτε το καπάκι στον κάδο και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κουμπώσει, μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ". Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
 - Για τους δίσκους και το μίνι αποχυμωτή, ρίξτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης.
- 5 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- 6 Συμβουλευτείτε τον **Πίνακα 11** για να δείτε την προτεινόμενη ποσότητα υλικών και την κατάλληλη ρύθμιση. Γυρίστε το κουμπί στη ρύθμιση ταχύτητας που επιθυμείτε.
- 7 Μετά από τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στο **OFF** και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Δίσκοι

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε από τους παρακάτω δίσκους το δίσκο που επιθυμείτε και συναρμολογήστε τον σύμφωνα με την **εικ. 2**:

	Όνομα	Σκοπός
	Δίσκος τεμαχισμού δύο όψεων	Για τεμαχισμό υλικών σε επίπεδα κομμάτια με μικρό ή μεγάλο πάχος με τις δύο όψεις
	Ρυθμιζόμενος δίσκος κοπής	Για τεμαχισμό υλικών στο πάχος που καθορίζετε
	Δίσκος κοπής ζιλιέν (HR7778, HR7783)	Για κοπή υλικών σε λεπτές λωρίδες
	Δίσκος κοπής σε μικρά κομμάτια (HR7778, HR7783)	Για κοπή υλικών σε μικρά/λεπτά κομμάτια
	Δίσκος κοπής για πηγανιτές πατάτες (HR7778, HR7783)	Για κοπή υλικών σε χοντρές λωρίδες.



Προσοχή

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα ή το δίσκο κοπής σε φέτες. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια.
- Όταν απρώνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.



Σημείωση

- Βάλτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης. Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.

Λεπίδες

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 3**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κόψετε, να αναμιζετε, να ανακατέψετε ή να πολτοποιήσετε υλικά. Μπορείτε επίσης να αναμείξετε ζύμη για κέικ.

Για να αφαιρέσετε το φαγητό που κολλάει στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Χρήση/Εφαρμογή	Σκοπός
Τεμαχισμός κρέατος/ψαριού	Κεφτεδάκια, ψαροκεφτές, μπιφτέκι
Τεμαχισμός κρεμμυδιών/μυρωδικών	Σάλτσα, πέστο ή γαρνιτούρες
Τεμαχισμός ξηρών καρπών ή σοκολάτας	Επικάλυψη ή γαρνιτούρα για σαλάτες, ψωμί, πουτίγκες
Πολτοποίηση ξηρών καρπών	Πολτός αμυγδάλου ή φυστικοβούτουρου

Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη λεπίδα μέσα στον κάδο πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, κουρκούμη, μοσχοκάρυδο και παγάκια, επειδή μπορεί να στομώσουν.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, αυτά τα υλικά ζεσταίνονται υπερβολικά, αρχίζουν να λιώνουν και βρολιάζουν.

Εξάρτημα ζύμωσης



Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 4**. Γυρίστε το κουμπί στη θέση ON και πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος ζύμωσης για να ξεκινήσετε. Όταν σχηματιστεί η ζύμη, πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε τη διαδικασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να φτιάξετε εύκολα και γρήγορα ζύμη για ψωμί, αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα, μπισκότα, πίτες και ζυμαρικά.

Συμβουλή

- Για καλύτερα αποτελέσματα, αν χρησιμοποιείτε αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, προσθέστε 60 γρ. νερό ανά 100 γρ. αλεύρι και επεξεργαστείτε τα σε ταχύτητα 9-12 για 1,5 λεπτό το πολύ.
- Το προκαθορισμένο κουμπί για το ζύμωμα διαθέτει χρονοδιακόπτη αυτόματης διακοπής για να προστατεύετε τη συσκευή σας από την υπερβολική χρήση.
- Το προκαθορισμένο κουμπί για το ζύμωμα περιλαμβάνει επίσης και μια χρονική περίοδο για να κρύνει αυτόματα η συσκευή μετά από κάθε κύκλο επεξεργασίας. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το κουμπί αναβοσβήνει και η λειτουργία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

Διπλό χτυπητήρι αβγών



Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιήσετε το διπλό εξάρτημα ανάμιξης για να αναμίξετε ζύμη για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη. Για αυτήν τη δουλειά χρησιμοποιήστε τη λεπίδα.

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 5**. Γυρίστε το κουμπί στη θέση ON και μετά πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος χτυπήματος/ανακατέματος για να ξεκινήσετε. Όταν ολοκληρωθεί το χτύπημα της σαντιγί ή των ασπραδιών, πατήστε ξανά το κουμπί για να σταματήσετε τη διαδικασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διπλό χτυπητήρι για να χτυπήσετε ασπράδια και να φτιάξετε σαντιγί, όταν ετοιμάζετε συνταγές με μαρέγκα ή γαρνιτούρες σαντιγί.

Συμβουλή

- Το κουμπί χτυπήματος/ανακατέματος διαθέτει χρονοδιακόπτη αυτόματης διακοπής για να προστατεύσετε τη συσκευή σας από την υπερβολική χρήση.

Λεμονοστύφτης

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 6**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το στύφτη για να στύψετε γρήγορα και εύκολα εσπεριδοειδή όπως πορτοκάλια, λεμόνια και γκρέιπ φρουτ.

Σημείωση

- Τοποθετήστε τη σήτα του λεμονοστύφτη στο στέλεχος μέσα στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της σήτας έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του κάδου. Αν τοποθετήσετε σωστά τη σήτα, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο. Αν χρειαστεί, σταματήστε να πιέζετε για να αφαιρέσετε τον πολύ από το σουρωτήρι. Όταν τελειώσετε το στύψιμο ή όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολύ, γυρίστε το κουμπί στη θέση **OFF** και βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή, με τα εξαρτήματα πάνω στον κάδο.

Μίνι αποχυμωτής (μόνο στο HR7777)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 7**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον μίνι αποχυμωτή για να στύψετε μέχρι και μισό κιλό φρούτα και λαχανικά, όπως καρότα, μήλα, καρπούζι, αχλάδια, σταφύλια και ανανά.

Προσοχή

- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.
- Μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης.

Σημείωση

- Πριν ξεκινήσετε την επεξεργασία των υλικών, αφαιρέστε όλους τους σπόρους και τα κουκούτσια από τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα και τα κεράσια και όλες τις σκληρές φλούδες από τον ανανά, το πεπόνι κ.λπ.

Μίνι κόφτης (προαιρετικό)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 8**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μίνι κόφτη για να κόψετε κόκκους καφέ, πιπέρι, ξηρούς καρπούς, μυρωδικά, αποξηραμένα φρούτα κ.λπ.

Μπορείτε να κόψετε αποξηραμένα φρούτα, όπως π.χ. σύκα, και να τα χρησιμοποιήσετε ως γαρνιτούρα στο γιαούρτι σας ή να τα αλείψετε στο ψωμί ή στα μπισκότα σας. Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την επεξεργασία των αποξηραμένων σύκων, χρησιμοποιήστε ποσότητα έως και 60 g στην ταχύτητα P για 7 δευτερόλεπτα.

Σημείωση

- Μπορείτε να παραγγείλετε μια κανάτα και μια λεπίδα για τον μίνι κόφτη (με τον κωδικό 9965 100 56737 και 9965 100 56882) από τον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips ή από ένα κέντρο επισκευών της Philips, ως επιπλέον εξαρτήματα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στον Πίνακα 11. Μην γεμίζετε τη συσκευή με ποσότητες που ξεπερνούν τη μέγιστη ένδειξη.

Μεγάλος αποχυμωτής (HR7778, HR7783)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 9**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή μαξί για να στύψετε έως 1,5 κιλό φρούτα και λαχανικά, όπως καρότα, μήλα, καρπούζι, αχλάδια, σταφύλια και ανανά.


Προσοχή

- Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας ή κάποιο άλλο αντικείμενο (π.χ. πιρούνι, μαχαίρι, κουτάλι ή σπάτουλα) μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε μόνο το εξάρτημα ώθησης που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για αυτόν το σκοπό.
- Πριν αφαιρέσετε το καπάκι, περιμένετε μέχρι η σήτα να σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.

Σημείωση

- Να ελέγχετε πάντα τη σήτα πριν τη χρησιμοποιήσετε. Μην χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή αν αντιληφθείτε ότι έχει κάποια ζημιά, όπως ραγίσματα, σπασμένα σημεία ή αν έχει χαλαρώσει ο τρυπητός δίσκος.
- Πριν ξεκινήσετε την επεξεργασία των υλικών, αφαιρέστε όλους τους σπόρους και τα κουκούτσια από τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα, τα ροδάκινα και τα κεράσια και όλες τις σκληρές φλούδες από τον ανανά, το πεπόνι κ.λπ.
- Όταν το καπάκι κουμπώσει σωστά πάνω στον κάδο του αποχυμωτή, ακούγεται ένα κλικ.

Μπλέντερ

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 10**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για να φτιάξετε μιλκσέικ, χυμό, σουπες και σάλτσες με φρούτα, λαχανικά και νερό ή άλλα υγρά. Επίσης, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε μαγιονέζα. Για να θρυμματίσετε πάγο, γυρίστε το κουμπί στη θέση ON και μετά πατήστε το κουμπί του προεπιλεγμένου προγράμματος για θρυμματισμό πάγου . Για να σταματήσει η διαδικασία, πατήστε ξανά το κουμπί.

Σημείωση

- Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι για να βάλετε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κανάτα ενώ λειτουργεί το μπλέντερ.
- Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες προτού τις στερεώσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Αν θέλετε να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε τα στην κανάτα του μπλέντερ μέσω της οπής τροφοδοσίας.
- Προετοιμάστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε, κόβοντάς τα σε κομματάκια.
- Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις αντί σε μια μεγάλη.
- Για να μην χύνονται τα υλικά: Κατά την επεξεργασία ενός υγρού που έχει την τάση να αφρίζει (όπως το γάλα), μην βάζετε στην κανάτα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υγρό.
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και προσέξτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης.

4 Συνταγή

Σπιτική πίτσα: βασική ζύμη για πίτσα

Υλικά

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις + επιπλέον

165 ml χλιαρό νερό

4 γρ. ζηρή μαγιά

½ κουταλιά της σούπας (άσπρη) ζάχαρη

½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Μέθοδος παρασκευής

- 1 Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ και προσθέστε το νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το αλάτι.
- 2 Πατήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας δύο φορές για να αναμείξετε τα υλικά.
- 3 Αφαιρέστε την κανάτα από τη μονάδα μοτέρ και αφήστε τη για 5 λεπτά.
- 4 Τοποθετήστε τον κάδο της κουζινομηχανής με το εξάρτημα ζύμωσης, προσθέστε το αλεύρι και στη συνέχεια γυρίστε το κουμπί στην ταχύτητα 1.
- 5 Ρίξτε το μείγμα της μαγιάς αργά-αργά μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας, με το μοτέρ σε λειτουργία.
- 6 Σταματήστε την επεξεργασία μόλις σχηματιστεί μια μπάλα ζύμης.
 - Προσθέστε 1 ή 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι αν η μπάλα ζύμης είναι πολύ μαλακή.
- 7 Αφαιρέστε τη μπάλα ζύμης από τον κάδο, καλύψτε τη με αλεύρι και τυλίξτε τη με πλαστική μεμβράνη.
- 8 Αφήστε τη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 10-40 λεπτά, ανάλογα με το πόσο παχιά θέλετε να είναι η βάση της πίτσας.
- 9 Θερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.

10 Απλώστε τη ζύμη της πίτσας σε μια επιφάνεια με αλεύρι και γαρνίρετε με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό.

11 Ψήστε τη ζύμη της πίτσας στον ζεστό φούρνο.

- Θα χρειαστούν 8-10 λεπτά για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανάλογα με τη ρύθμιση του φούρνου.

Σπιτική πίτσα: σάλτσα και γαρνιτούρες

Υλικά

Πρόταση για βασική επικάλυψη της πίτσας:

100 γρ. μοτσαρέλα σε φέτες

2 κλωνάρια φρέσκο βασιλικό σε κομμάτια

1 γλυκιά πιπεριά

50 γρ. λουκάνικο

1 κόκκινο κρεμμύδι

σκληρό τυρί (παρμεζάνα)

Βάση για τη σάλτσα ντομάτας:

100 ml ζωμό λαχανικών

2 κουταλιές της σούπας πουρέ ντομάτας

2 κλωνάρια φρέσκο βασιλικό

Μέθοδος παρασκευής

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.
- 2 Τοποθετήστε την κανάτα μπλέντερ και προσθέστε τα υλικά της σάλτσας.
- 3 Χτυπήστε τα υλικά στην ταχύτητα 1 για 30-60 δευτερόλεπτα.
- 4 Αφαιρέστε την κανάτα από τη μονάδα μοτέρ και τοποθετήστε τον κάδο της κουζινομηχανής με το εξάρτημα κοπής (δίσκος).
- 5 Βάλτε τις πιπεριές, το λουκάνικο και το κρεμμύδι στον κάδο και κόψτε τα στην ταχύτητα 1.
- 6 Αντικαταστήστε το εξάρτημα κοπής με το τρυπητό εξάρτημα κοπής (δίσκος) και προσθέστε τυρί στον κάδο.
- 7 Επεξεργαστείτε το τυρί στην ταχύτητα 1.

- 8 Απλώστε τη ζύμη της πίτσας και καλύψτε τη με τη σάλτσα ντομάτας και τις γαρνιτούρες.
- 9 Ψήστε τη σε ζεστό φούρνο για 8-10 λεπτά.

5 Καθαρισμός



Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγουμένως από το ρεύμα.



Προσοχή

- Φροντίστε τα αιχμηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να στομώσει τις λεπίδες.
- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν καθαρίζετε τη λεπίδα της κουζίνομηχανής, τη λεπίδα του μπλέντερ και τους δίσκους.

- 1 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- 2 Καθαρίστε τα υπόλοιπα εξαρτήματα σε ζεστό νερό (< 60 °C) με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

6 Αποθήκευση

- 1 Σπρώξτε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στην ενσωματωμένη θήκη φύλαξης καλωδίου (εικ. 13).
- 2 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε μέρος χωρίς υγρασία.
- 3 (Για τα HR7776 και HR7777)
Τοποθετήστε τα μικρά εξαρτήματα μέσα στον κάδο της κουζίνομηχανής (εικ. 14).
- 4 (Για τα HR7778 και HR7783)
Τοποθετήστε το εξάρτημα ζύμωσης, τη λεπίδα, το διπλό χτυπητήρι, τη σπάτουλα και τους δίσκους στο δίσκο αποθήκευσης εξαρτημάτων (εικ. 15).

7 Εγγύηση και επισκευή

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε πληροφορίες ή η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Importante

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips. Para aprovechar todas las ventajas de la asistencia que presta Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora, el tamiz giratorio o cualquier otra pieza están dañados o tienen grietas visibles.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.

- Tenga cuidado al vaciar el recipiente y al coger o limpiar los discos, las unidades de cuchillas y el tamiz de la licuadora. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o las tapas. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0 o de apagado.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Espere siempre a que las piezas móviles se paren y, a continuación, apague y desenchufe el aparato antes de abrir la tapa y tocar ninguna pieza que se mueva durante el uso.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza de este manual.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No exceda la indicación de nivel máximo del recipiente o la jarra. Sigas las cantidades, tiempos de procesamiento y velocidades indicadas en el manual de usuario.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen (80° C o menos) antes de procesarlos.

- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- **Nivel de ruido:** Lc = 86 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Reciclaje

Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).



Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

1 Vista general (figura 1)


- ① Empujador del robot de cocina
- ② Tapa del recipiente del robot de cocina
- ③ Unidad de cuchillas
- ④ Eje motor
- ⑤ Recipiente del robot de cocina
- ⑥ Unidad motora
- ⑦ Accesorio para amasar
- ⑧ Varilla ovalada doble
- ⑨ Disco para cortar en rodajas ajustable
- ⑩ Disco para cortar en tiras reversible
A: para cortar en tiras gruesas
B: para cortar en tiras finas
- ⑪ Disco para cortar en juliana (HR7778, HR7783)
- ⑫ Disco para rallar (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disco para patatas fritas (HR7778, HR7783)
- ⑭ Cono del exprimidor
- ⑮ Tamiz del exprimidor
- ⑯ Empujador de la minilicadora (solo modelo HR7777)
- ⑰ Tapa de la minilicadora (solo modelo HR7777)
- ⑱ Filtro de la minilicadora (solo modelo HR7777)
- ⑲ Base de la minilicadora (solo modelo HR7777)
- ⑳ Jarra de la minipicadora (opcional)
- ㉑ Junta (opcional)
- ㉒ Unidad de cuchillas desmontable para la minipicadora (opcional)

- ②3 Empujador de la maxilicadora (HR7778, HR7783)
- ②4 Tapa de la maxilicadora (HR7778, HR7783)
- ②5 Filtro de la maxilicadora (HR7778, HR7783)
- ②6 Recipiente de la maxilicadora (HR7778, HR7783)
- ②7 Unidad base del recipiente de la maxilicadora (HR7778, HR7783)
- ②8 Vaso medidor para batidora
- ②9 Tapa de la batidora
- ③0 Jarra de la batidora
- ③1 Junta
- ③2 Unidad de cuchillas desmontable para la batidora
- ③3 Cubierta de la bandeja
- ③4 Bandeja de almacenamiento
- ③5 Espátula
- ③6 Cepillo de limpieza

2 Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato y sus accesorios por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

Para obtener más consejos útiles y recetas básicas en línea:

- 1 Visite www.philips.com.
- 2 Haga clic en el botón de búsqueda  de la página de inicio.
- 3 Introduzca el nombre del producto "HR7776, HR7777, HR7778 o HR7783" en el cuadro de búsqueda.

- 4 Busque o descargue la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
- 5 Para consultar recetas inspiradoras, visite www.philips.com/kitchen.

3 Uso del robot de cocina




Montaje general

Antes de utilizar o montar los accesorios, asegúrese de montarlos según las **imágenes de la 2 a la 10**.

- 1 Gire el recipiente a la derecha hasta que oiga un clic para fijarlo en la unidad motora.
- 2 Monte el accesorio o el accesorio equipado con el eje en el recipiente.
- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
 - En el caso del exprimidor, presione los cítricos sobre el cono y vaya al paso 5.
- 4 Ponga la tapa en el recipiente y gire la tapa a la derecha hasta que oiga un clic para fijarla. Coloque el empujador en el orificio de entrada.
 - En el caso de los discos y la minilicadora, ponga los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador.
- 5 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- 6 Consulte la cantidad de ingredientes recomendada y el ajuste en la **tabla 11**. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- 7 Después del uso, gire el botón a **OFF** y, a continuación, desenchufe el aparato.

Discos

Antes de comenzar, asegúrese de escoger el disco que desea de los siguientes y móntelo según la **imagen 2**:

	Nombre	Propósito
	Disco reversible para cortar en tiras	Para cortar los ingredientes en tiras finas o gruesas con los laterales reversibles
	Disco ajustable para cortar en rodajas	Para cortar los ingredientes en rodajas con el grosor que seleccione
	Disco para cortar en juliana (HR7778, HR7783)	Para cortar los ingredientes en tiras finas
	Disco para rallar (HR7778, HR7783)	Para cortar los ingredientes en trozos más pequeños
	Disco para patatas fritas (HR7778, HR7783)	Para cortar los ingredientes en tiras gruesas



Precaución

- Tenga cuidado cuando maneje la cuchilla para cortar en rodajas del disco. Tiene un borde muy afilado.
- No utilice nunca el disco para procesar ingredientes duros, como cubitos de hielo.
- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.



Nota

- Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente. Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.

Unidad de cuchillas

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 3**.

Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y batir los ingredientes o hacerlos puré. También lo puede utilizar para mezclar masas ligeras.

Para retirar la comida adherida a la cuchilla o el interior del recipiente, utilice una espátula para eliminar el sobrante después de apagar el aparato.

Uso/aplicación	Propósito
Picar carne o pescado	Albóndigas, tarta de pescado, hamburguesa
Picar cebolla o hierbas	Salsa, pesto o para adornos
Picar frutos secos y chocolate	Coberturas y adornos para ensalada, pan y pudín
Hacer puré de frutos secos	Pasta de almendra o mantequilla de cacahuete




Nota

- Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- No deje el aparato en funcionamiento demasiado tiempo cuando corte queso o chocolate duro. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.



Accesorio para amasar

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 4**.

Gire el botón hasta la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste de amasar  para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la masa esté formada.

Puede utilizar el accesorio para amasar si desea amasar rápidamente y sin complicaciones la masa de panes, panecillos, repostería, galletas, tartas y pasta.

Consejo


- Si utiliza harina con alto contenido en gluten, utilice 60 g de agua por cada 100 g de harina y amase a una velocidad de 9-12 durante 1,5 minutos (tiempo máximo).
- El botón de reajuste para amasar  dispone de un temporizador de parada automática para proteger el aparato frente a un uso excesivo.
- El botón de preajuste para amasar  consta además de un período de autoenfriamiento que tiene lugar después de cada ciclo de procesado. Durante este período, el botón parpadea y la función no se puede activar.

Doble varilla redonda

Advertencia

- No utilice la varilla ovalada doble para mezclar masas ligeras que contengan mantequilla o margarina. Para ello, puede usar la unidad de cuchillas.

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 5**.

Gire el botón a la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste de montar/batir  para comenzar. Pulse el botón otra vez para detener el proceso cuando la nata o las claras estén totalmente listas.

Puede utilizar una varilla ovalada doble para batir claras de huevo y montar nata, para preparar merengue y montar coberturas de nata.

Consejo

- El botón para montar/batir  dispone de un temporizador de parada automática para proteger el aparato frente a un uso excesivo.

Exprimidor

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 6**.

Puede utilizar el exprimidor para exprimir fruta como naranjas, limones y pomelos de forma rápida y sencilla.

Nota

- Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja con la ranura del asa del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oirá un clic.
- Presione con la fruta sobre el cono. Deje de presionar para retirar la pulpa del tamiz si es necesario. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire el botón a la posición **OFF** y quite el recipiente del aparato con los accesorios colocados.

Minilicuadaora (solo modelo HR7777)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 7**.

Puede utilizar la maxilicuadaora para preparar zumo de hasta 500 g de frutas y verduras como, por ejemplo, zanahorias, manzanas, sandía, peras, uvas y piña.



Precaución

- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.
- No llene el recipiente por encima del máximo indicado.



Nota

- Antes de procesar los ingredientes, extraiga todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Extraiga todas las cáscaras de piñas, melones, etc.

Minipicadora (opcional)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 8**.

Puede utilizar la minipicadora para picar granos de café, granos de pimienta, frutos secos, hierbas, frutas secas, etc.

Las frutas secas, como los higos, se pueden picar y utilizar como aderezo para el yogur o para espolvorearlas sobre pan o galletas.

Para obtener los mejores resultados al procesar higos Black Mission secos, utilice un máximo de 60 g a la velocidad P durante 7 segundos.



Nota

- Puede solicitar una jarra y una unidad de cuchillas de la minipicadora (con los códigos 9965 100 56737 y 9965 100 56882) como accesorios adicionales a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio de Philips.
- Siga las recomendaciones de la tabla 11. No exceda el nivel máximo indicado en la minipicadora.

Maxi licuadaora (HR7778, HR7783)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 9**.

Puede utilizar la licuadaora maxi para preparar zumo de hasta 1,5 kg de frutas y verduras como, por ejemplo, zanahorias, manzanas, sandía, peras, uvas y piña.



Precaución

- Nunca inserte la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Para este fin, solo se debe utilizar el empujador que se suministra con el aparato.
- Espere a que el tamiz haya dejado de girar completamente antes de quitar la tapa.




Nota

- Compruebe siempre el tamiz antes de usarla. No utilice la licuadaora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.
- Antes de procesar los ingredientes, extraiga todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Extraiga todas las cáscaras de piñas, melones, etc.
- Al cerrar la tapa del recipiente de la licuadaora, oirá un clic.

Batidora

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la **imagen 10**.

Puede utilizar la batidora para preparar batidos, zumos, sopas y salsas con frutas, verduras, agua y otros líquidos. También puede preparar mayonesa.

Para picar hielo, gire el botón a la posición ON y, a continuación, pulse el botón de preajuste para hielo . Pulse el botón otra vez para parar.

Nota

- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.
- Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.
- Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada.
- Trocee bien los ingredientes en trozos pequeños antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para evitar salpicaduras, cuando procese líquidos que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.

4 Receta

Pizza casera: masa de pizza básica

Ingredientes

250 g de harina normal + extra

165 ml. de agua, agua tibia

4 g. de levadura seca

½ cucharada de azúcar blanco

½ cucharadita de sal

Modo de preparación

- 1** Coloque la jarra de la batidora e incorpore agua, levadura, azúcar y sal.
- 2** Pulse el botón Pulse dos veces para mezclar los ingredientes.
- 3** Retire la jarra de la unidad motora y deje que repose su contenido durante 5 minutos.
- 4** Coloque el recipiente del robot de cocina con el accesorio para amasar y añada la harina al recipiente. A continuación, gire la rueda hasta la velocidad 1.

5 Vierta la mezcla con levadura lentamente por el orificio de entrada mientras el motor funciona.

6 Detenga el procesamiento cuando se forme una bola de masa.

- Añada 1 o 2 cucharadas de harina si la bola de masa no tiene mucha consistencia.

7 Retire la bola de masa del recipiente, pásela por harina y envuélvala en film.

8 Deje que crezca a temperatura ambiente entre 10 y 40 minutos en función del grosor que desee que tenga la corteza.

9 Caliente el horno a la temperatura máxima.

10 Extienda la masa de la pizza sobre una superficie con harina y luego añada salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.

11 Hornee la pizza en el horno precalentado.

- Tardará en hacerse entre 8 y 10 minutos según el ajuste del horno.

Pizza casera: salsa e ingredientes

Ingredientes

Sugerencias para una pizza básica:

100 g de mozzarella en rodajas

2 tallos de albahaca fresca picados

1 pimiento

50 g de salchicha

1 cebolla roja

Queso duro (parmesano)

Salsa de tomate básica:

100 ml de caldo de verduras

2 cucharadas de tomate concentrado

2 tallos de albahaca fresca

Modo de preparación

- 1** Precaliente el horno a la temperatura máxima.
- 2** Coloque la jarra de la batidora e incorpore los ingredientes para la salsa.

- 3 Procese los ingredientes a velocidad 1 de 30 a 60 segundos.
- 4 Retire la jarra de la unidad motora y monte el recipiente del robot de cocina con el accesorio para cortar en rodajas (disco).
- 5 Añada el pimiento, la salchicha y la cebolla al recipiente y trocéelos a velocidad 1.
- 6 Sustituya el accesorio para rallar (disco) y añada el queso al recipiente.
- 7 Procese el queso a velocidad 1.
- 8 Extienda la masa de la pizza y cúbrala con la salsa de tomate y el resto de ingredientes.
- 9 Hornee la pizza de 8 a 10 minutos.

5 Limpieza



Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.



Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado cuando limpie la unidad de cuchillas del robot de cocina, la unidad de cuchillas de la batidora y los discos.

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- 2 Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60 °C) y, si es necesario, con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

6 Almacenamiento

- 1 Introduzca el cable en el compartimento incorporado para guardarlo (**imagen 13**).
- 2 Guarde el aparato en un lugar seco.
- 3 (Para los modelos HR7776 y HR7777) Coloque los accesorios pequeños en el recipiente del robot de cocina (**imagen 14**).
- 4 (Para los modelos HR7778 y HR7783) Coloque el accesorio para amasar, la unidad de cuchillas, la varilla ovalada doble, la espátula y los discos en la bandeja de almacenamiento de accesorios (**imagen 15**).

7 Garantía y servicio

Si tiene cualquier problema, necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país. El número de teléfono se encuentra en el folleto de garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

Tärkeää!

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Saat täyden Philipsin tarjoaman tuen rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.. Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanalla.

Varoitus

- Älä koskaan käytä sormiasi tai mitään esinettä valmistusaineiden työntämiseen syöttösuppilon laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain syöttöpaininta.
- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, jottei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke, suojus, pyörivä siivilä tai jokin muu osa on viallinen tai siinä on näkyviä halkeamia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa

huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.

- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Huolehdi lasten turvallisuudesta, äläkä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Jos ruoka tarttuu sekoituskulhon tai kannun seinämään, sammuta laite ja irrota sen pistorasiasta. Irrota sitten ruoka seinämästä lastan avulla.
- Ole varovainen tyhjentäessäsi kulhoa tai käsitellessäsi tai puhdistaussasi levyjä, teräyksikköjä ja mehulingon siivilää. Terät ovat erittäin teräviä.

- Älä koske teriin varsinkaan laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan. Terät ovat erittäin terävät.
- Jos terä juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Vältä kuuman nesteen kaatamista monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä neste voi höyrystyä äkillisesti ja aiheuttaa palovammoja.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Varoitus

- Älä koskaan sammuta laitetta kiertämällä sekoituskulhoa, kannua tai näiden kansia. Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä nopeudensäädin 0- tai OFF-asentoon.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Odota aina, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat kulhon kannen tai kosketat laitteen liikkuvia osia.
- Katkaise aina laitteen virta ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun jätät laitteen ilman valvontaa. Tee näin myös

ennen laitteen kokoamista, purkamista, puhdistamista ja lisävarusteiden vaihtamista sekä ennen kuin kosketat osia, jotka liikkuvat käytössä.

- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso puhdistusohjeet ja -taulukko tästä käyttöoppaasta.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa. Noudata käyttöoppaassa annettuja määriä, valmistusaikoja ja nopeuksia.
- Anna kuumien valmistusaineiden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Anna laitteen aina jäähtyä huoneen lämpötilaa vastaavaksi jokaisen käsitellyn erän jälkeen.
- Tietyt ruoka-aineet, kuten porkkanat, saattavat värjätä osien pintaa. Tämä ei heikennä osia. Värjäntymiset katoavat tavallisesti ajan myötä.
- **Käyntiääni:** Lc = 86 dB [A]

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Kierrätys

Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).



Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

1 Yleiskuvaus (kuva 1)


- ① Monitoimikoneen syöttöpainin
- ② Monitoimikoneen kulhon kansi
- ③ Teräyksikkö
- ④ Käyttöakseli
- ⑤ Monitoimikoneen kulho
- ⑥ Runko
- ⑦ Vaivausosa
- ⑧ Kaksoisvispilä
- ⑨ Säädetty viipalointiterä
- ⑩ Käännettävä raasteterä
A: Karkeaan raastamiseen
B: Hienoon raastamiseen
- ⑪ Julienne-terä (HR7778, HR7783)
- ⑫ Rakeistusosa (HR7778, HR7783)

- ⑬ Ranskanperunoiden terä (HR7778, HR7783)
- ⑭ Sitruspuserrin
- ⑮ Sitruspusertimen siivilä
- ⑯ Minimehulingon syöttöpainin (vain mallissa HR7777)
- ⑰ Minimehulingon kansi (vain mallissa HR7777)
- ⑱ Minimehulingon suodatint (vain mallissa HR7777)
- ⑲ Minimehulingon alusta (vain mallissa HR7777)
- ⑳ Pienen teholeikkurin kannu (valinnainen)
- ㉑ Tiivisterengas (valinnainen)
- ㉒ Pienen teholeikkurin irrotettava teräyksikkö (valinnainen)
- ㉓ Maksimehulinko (HR7778, HR7783)
- ㉔ Maksimehulingon kansi (HR7778, HR7783)
- ㉕ Maksimehulingon suodatint (HR7778, HR7783)
- ㉖ Maksimehulingon kulho (HR7778, HR7783)
- ㉗ Maksimehulingon kulhon alusta (HR7778, HR7783)
- ㉘ Tehosekoittimen mittamuki
- ㉙ Tehosekoittimen kansi
- ㉚ Sekoituskulho
- ㉛ Tiivisterengas
- ㉜ Tehosekoittimen irrotettava teräyksikkö
- ㉝ Kaukalon suojuus
- ㉞ Säilytyslokerot
- ㉟ Lasta
- ㊱ Puhdistusharja

2 Käyttöönotto

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat hyvin ennen laitteen ja lisävarusteiden käyttöönottoa.

Voit tutustua käyttövinkkeihin ja helppoihin resepteihin verkossa seuraavasti:

- 1 Siirry osoitteeseen www.philips.com.
- 2 Napsauta kotisivulla hakupainiketta .
- 3 Kirjoita hakukenttään laitteen tuotenumero (HR7776, HR7777, HR7778 tai HR7783).
- 4 Hakutuloksista voit siirtyä lukemaan tarvitsemaasi tietoa tai ladata sen tietokoneeseesi.
- 5 Maistuvia ruokaohjeita on osoitteessa www.philips.com/kitchen.

3 Monitoimikoneen käyttäminen

Laitteen kokoaminen

Ennen lisävarusteiden kokoamista varmista, että noudatat **kuvien 2–10 ohjeita**.

- 1 Kierrä kulhoa myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kiinni runkoon.
- 2 Kiinnitä kulhoon lisäosa tai varrella varustettu lisäosa.
- 3 Mittaa aineet kulhoon.
 - Jos käytät sitruspuserintaa, paina sitrushedelmiä puserintaa vasten ja siirry vaiheeseen 5.

- 4 Aseta kansi kulhoon ja kiinnitä se kiertämällä myötöpäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Aseta syöttöpainin syöttösuppiloon.
 - Jos käytät levyjä ja minimehulinkoa, työnnä valmistusaineet syöttösuppiloon syöttöpainimella.
- 5 Liitä virtajohto virtalähteeseen.
- 6 Tarkista valmistusaineiden suositusmäärät ja asetukset **taulukosta 11**. Käännä valitsin haluttuun nopeusasetukseen.
- 7 Käännä valitsin asentoon **OFF** ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Levyt

Valitse tarvittava terä seuraavista ennen kuin aloitat, ja kokoa ohjeiden mukaan: **kuva 2**:

	Nimi	Käyttötarkoitus
	Käännettävä raasteterä	Ainesten raastamiseen hienoksi tai karkeaksi raasteeksi terän eri puolilla
	Säädettävä viipalointiterä	Ainesten viipaloimiseen haluamasi paksuisiksi viipaleiksi terää säätämällä
	Julienne-terä (HR7778, HR7783)	Ainesten leikkaamiseen ohuiksi suikaleiksi
	Rakeistusosa (HR7778, HR7783)	Ainesten raastamiseen pieniksi/hienoiksi palasiksi
	Ranskanperunoiden terä (HR7778, HR7783)	Ainesten leikkaamiseen paksuiksi suikaleiksi.



Varoitus

- Käsittele levyn viipalointiterää varovasti. Sen leikkuuterä on erittäin terävä.
- Älä koskaan käytä levyä kovien aineiden kuten jääpalojen käsittelyyn.
- Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppiloon.



Huomautus

- Työnnä valmistusaineet syöttösuppiloon syöttöpainimella. Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti. Kun käsiteltävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

Teräyksikkö



Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 3**.

Teräosalla voi pilkkoa, sekoittaa tai soseuttaa aineksia. Voit vatkata ja sekoittaa sillä myös kakkutaikinoita.

Voit irrottaa terään tai kulhon sisäpintaan tarttuneen ruoan lastalla sitten, kun laitteesta on katkaistu virta.

Toimenpide	Käyttötarkoitus
Lihan/kalan viipaloiminen	Lihapullat, kalapihvit, hampurilaispihvit
Sipulin/yrттien pilkkominen	Salsa, pesto, koristeet
Pähkinöiden tai suklaan hienontaminen	Salaatin, leivän tai vanukkaan koristeet
Pähkinöiden soseuttaminen	Manteli- tai maapähkinävoi




Huomautus

- Aseta aina teräyksikkö kulhoon ennen raaka-aineiden lisäämistä.
- Älä hienonna terällä kovia aineita, kuten kahvipapuja, maustekurkumaa, muskottipähkinää tai jääpaloja, sillä ne voivat tylsyttää terää.
- Älä anna laitteen olla pitkään käynnissä pilkkoessasi (kovaa) juustoa tai suklaata. Muuten nämä ainekset kuumenevat, alkavat sulaa ja muuttuvat kokkareisiksi.

Vaivausosa





Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 4**.

Käännä valitsin asentoon ON ja aloita vaivaaminen painamalla vaivaamisen pikavalintapainiketta . Kun taikina on valmis, pysäytä vaivaaminen painamalla painiketta uudestaan.

Vaivausosalla voit vaivata taikinan helposti ja nopeasti, kun valmistat leipää, sämpylöitä, leivonnaisia, keksejä, piirakoita tai pastaa.



Vinkki


- Kun käytät runsasgluteenisia jauhoja, saat parhaat tulokset käyttämällä 60 g vettä 100 g jauhoja kohti ja vaivaamalla nopeuksilla 9–12 1,5 minuuttia (enimmäisaika).
- Vaivaamisen pikavalinnassa  on automaattisen pysäytyksen ajastin, joka suojaaa laitetta ylikäytöltä.
- Vaivaamisen pikavalinnassa  on myös automaattinen jäähdytysjakso jokaisen käsittelyjakson jälkeen. Pikavalintapainike vilkkuu jäähdytysjakson ajan, eikä vaivaustoimintoa voi käynnistää.

Kaksoisvispilä

Varoitus


- Älä käytä kaksoisvispilää voita tai margariinia sisältävän kakkutaikinan valmistukseen. Käytä vatkaamiseen teräyksikköä.

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 5**.

Käännä valitsin asentoon ON ja käynnistä toiminto painamalla vaahdotuksen pikavalintapainiketta . Pysäytä vaahdotaminen painamalla painiketta uudelleen, kun kerma tai munanvalkuaiset ovat valmiit.

Kaksoisvispilällä voit vaahdottaa munanvalkuaiset ja kermavaahdon sekä valmistaa marenki- ja kermavaahdokoristeet.

Vinkki

- Vaahdotuksen pikavalinnassa  on automaattisen pysäytyksen ajastin, joka suojaa laitetta ylikäytöltä.

Sitruspuserrin

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 6**.

Sitruspusertimella voit valmistaa helposti ja nopeasti sitrusmehua esimerkiksi appelsiinista, sitruunasta ja greipistä.

Huomautus

- Aseta sitruspusertimen siivilä kulhon varteen. Varmista, että siivilän uloke on lukittunut kulhon kahvan vastaavaan kohtaan. Kun siivilä on kiinnitetty oikein, kuulet naksahduksen.
- Paina hedelmä puserrinta vasten. Keskeytä tarvittaessa painaminen ja poista hedelmäliha siivilästä. Kun lopetat mehun pusertamisen tai haluat poistaa hedelmälihan, käännä valitsin asentoon **OFF** ja irrota kulho laitteesta siten, että lisäosat ovat paikallaan sen päällä.

Minimehulinko

(vain mallissa HR7777)

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 7**.

Minimehulingolla voit mehustaa jopa 500 g hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimeloneita, päärynöitä, viinirypäleitä ja ananaksia.

Varoitus

- Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppilon.
- Älä täytä kulhoa yli täyttörajan.

Huomautus

- Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikooseista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, meloneista jne.

Pieni teholeikkuri (lisävaruste)

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso **kuva 8**.

Pienellä teholeikkurilla voit jauhaa mm. kahvipapuja, kokonaisia pippureita, pähkinöitä, yrttejä ja kuivattuja hedelmiä.

Viikunan kaltaiset kuivatut hedelmät voi pilkkoa ja nauttia jogurtin kanssa tai levittää leivän tai keksin päälle.

Kun käsittelet kuivattuja viikunoita, lisää enintään 60 g viikunoita ja käytä nopeutta P 7 sekuntia.

Huomautus

- Voit tilata pienen teholeikkurin ja teräyksikön (numerolla 9965 100 56737 / 9965 100 56882) Philips-jälleenmyyjältä tai Philipsin valtuuttamasta huoltoliikkeestä.
- Noudata taulukon 11 suosituksia. Älä ylitä pienen teholeikkuriin merkittyä enimmäisrajaa.

Maksimehulinko

(HR7778, HR7783)

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso kuva 9.

Maksimehulingolla voit mehustaa jopa 1,5 kg hedelmiä ja vihanneksia, kuten porkkanoita, omenoita, vesimeloneita, päärynöitä, viinirypäleitä ja ananaksia.



Varoitus

- Älä laita kättä tai mitään esinettä (esimerkiksi ruokailuvälineitä tai lastaa) syöttösuppilon. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua syöttöpaininta.
- Avaa kansi vasta, kun siivilä on pysähtynyt kokonaan.




Huomautus

- Tarkista siivilä aina ennen käyttöä. Älä käytä mehulinkoa, jos huomaat, että siinä on halkeamia tai muita vaurioita tai irtonaisia osia.
- Poista ennen mehustamista kaikki siemenet ja kivet luumuista, aprikooseista, persikoista ja kirsikoista. Irrota lisäksi kovat kuoret ananaksista, meloneista jne.
- Kun kansi on kiinnitetty oikein mehulingon kulhoon, kuulet naksahduksen.

Tehosekoitin

Kokoa laite ennen käytön aloittamista. Katso kuva 10.

Tehosekoittimella voit valmistaa pirtelöä, mehua, keittoa ja kastikkeita hedelmistä, vihanneksista sekä vedestä ja muista nesteistä. Voit valmistaa sillä myös majoneesia.

Murskaa jää kääntämällä valitsin asentoon ON ja painamalla sitten jään murskauksen pikavalintapainiketta . Pysäytä laite painamalla painiketta uudelleen.



Huomautus

- Älä koskaan avaa kantta ja työnnä sormia tai apuvälineitä kannuun tehosekoittimen käydessä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön aina ennen kuin kiinnität teräyksikön sekoituskannuun.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita käsittelyn aikana kaatamalla ne tehosekoittimen kannuun syöttöaukosta.
- Leikkaa aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Kun käsittelet vaahoutuvaa nestettä (esimerkiksi maitoa), laita vuotojen välttämiseksi tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä.
- Lisää sekoituskulhoon valmistusaineita korkeintaan ylätasoin ilmaiseen asti.

4 Resepti

Kotitekoinen pizza: peruspizzataikina

Ainekset

250 g perusvehnä jauhoja ja lisää kaulimiseen

165 ml haaleaa vettä

4 g kuivahiivaa

½ rkl taloussokeria

½ tl Suolaa

Valmistaminen

- 1 Kokoa sekoituskulho ja lisää kulhoon vesi, hiiva, sokeri ja suola.
- 2 Sekoita ainekset painamalla kahdesti sykäspainiketta.
- 3 Irrota kannu rungosta ja jätä se sivuun 5 minuutiksi.
- 4 Kokoa monitoimikoneen kulho ja kiinnitä siihen vaivausosa. Lisää sitten jauhot kulhoon ja käsittele nopeudella 1.
- 5 Kaada hiivaseos hitaasti syöttöaukkoon laitteen ollessa käynnissä.
- 6 Jatka käsittelyä, kunnes taikinasta on muodostunut tasainen pallo.
 - Jos taikina on liian löysää, lisää 1–2 ruokalusikkaa jauhoja.

- 7 Ota taikina kulhosta, levitä sen pinnalle jauhoja ja kiedo se muovikelmuun.
- 8 Anna taikinan kohota huoneenlämmössä 10–40 minuuttia sen mukaan, miten kovaa taikinasta haluat.
- 9 Kuumenna uuni maksimilämpötilaan.
- 10 Kauli pizzataikina jauhotetulle alustalle ja levitä sen päälle tomaattisosesta, mozzarellaa ja tuoretta basilikaa.
- 11 Paista pizzataikina kuumassa uunissa.
 - Paistoaika on uunin asetuksista riippuen 8–10 minuuttia.

Kotitekoinen pizza: kastike ja täytteet

Ainekset

Peruspizzan täyte-ehdotukset:

100 g mozzarellasiivuja

2 vartta tuoreen basilikan lehtiä pilkottuna

1 paprika

50 g makkaraa

1 punasipuli

kovaa juustoa (parmesaani)

Perustomaattikastike:

100 ml kasvislientä

2 rkl tomaattipyreetä

2 vartta tuoreen basilikan lehtiä

Valmistaminen

- 1 Esikuumenna uuni maksimilämpötilaan.
- 2 Kokoa sekoituskulho ja lisää kastikkeen ainekset kannuun.
- 3 Sekoita aineksia 30–60 sekuntia nopeudella 1.
- 4 Irrota kannu rungosta ja kiinnitä viipalointiterä monitoimikoneen kulhoon.
- 5 Kaada kulhoon paprika, makkara ja sipuli ja viipaloi ne nopeudella 1.
- 6 Aseta monitoimikoneeseen raastinlevy ja lisää juusto kulhoon.
- 7 Käsittele juusto nopeudella 1.
- 8 Kauli pizzataikina ja levitä sen päälle tomaattikastike ja täytteet.
- 9 Paista pizzaa kuumassa uunissa 8–10 minuuttia.

5 Puhdistaminen



Varoitus

- Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota sen pistorasiasta.



Varoitus

- Varmista, että terien ja levyjen leikkuuterät eivät osu koviin esineisiin. Tämä voi aiheuttaa terän tylsymisen.
- Leikkuuterät ovat teräviä. Ole varovainen puhdistassasi monitoimikoneen teräyksikköä, tehosekoittimen teräyksikköä ja levyjä.

- 1 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- 2 Puhdista muut osat kuumassa vedessä (< 60 °C) astianpesuaineella tai pese ne astianpesukoneessa.

6 Säilytys

- 1 Työnnä virtajohto sisäänrakennettuun johdon säilytyspaikkaan (**kuva 13**).
- 2 Säilytä laitetta kuivassa paikassa.
- 3 (mallit HR7776 ja HR7777) Aseta pienet lisäosat monitoimikoneen kulhoon (**kuva 14**).
- 4 (mallit HR7778 ja HR7783) Aseta vaivausosa, teräyksikkö, kaksoisviipilä, lasta ja levyt lisäosien säilytyslokeroon (**kuva 15**).

7 Takuu ja huolto

Jos sinulla on ongelma tai tarvitset palvelua, katso lisätietoja osoitteesta www.philips.com/support tai ota yhteyttä Philipsin kuluttajapalvelukeskukseen. Puhelinnumero on takuulehtisessä. Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

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 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

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.

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, HR7783)
- ⑫ Disque à granuler (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disque pour pommes-frites (HR7778, HR7783)
- ⑭ Cône presse-agrumes
- ⑮ Tamis presse-agrumes
- ⑯ Poussoir 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 Poussoir centrifugeuse maxi (HR7778, HR7783)
- ㉔ Couvercle centrifugeuse maxi (HR7778, HR7783)
- ㉕ Filtre centrifugeuse maxi (HR7778, HR7783)
- ㉖ Bol centrifugeuse maxi (HR7778, HR7783)
- ㉗ Base bol centrifugeuse maxi (HR7778, HR7783)
- 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.
- 2 Cliquer sur le bouton de recherche  de la page d'accueil.
- 3 Saisir la référence du produit (HR7776, HR7777, HR7778 ou HR7783) 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.

3 Utilisation de votre robot ménager

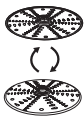




Assemblage général

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, HR7783)	Pour découper des ingrédients en fines lamelles
	Disque à granuler (HR7778, HR7783)	Pour couper finement des ingrédients
	Disque pour pommes frites (HR7778, HR7783)	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, HR7783)

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 et HR7783) 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 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.

Importante

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per usufruire di tutti i vantaggi offerti dal supporto Philips, effettuare la registrazione del prodotto presso il sito Web 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


- 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 ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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 = 86 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 m².
- 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.

1 Panoramica (Fig. 1)


- ① Pestello robot da cucina
- ② Coperchio recipiente del robot
- ③ Gruppo lame
- ④ Albero motore
- ⑤ Recipiente del robot
- ⑥ Gruppo motore
- ⑦ Accessorio per impastare
- ⑧ Doppia frusta a sfera
- ⑨ Disco regolabile per affettare

- ⑩ Disco reversibile per grattugiare
A: Per grattugiare grossolanamente
B: Per grattugiare finemente
- ⑪ Disco julienne (HR7778, HR7783)
- ⑫ Disco per sminuzzare (HR7778, HR7783)
- ⑬ Disco per patatine fritte (HR7778, HR7783)
- ⑭ Cono spremiagrumi
- ⑮ Setaccio spremiagrumi
- ⑯ Pestello mini centrifuga (solo HR7777)
- ⑰ Coperchio mini centrifuga (solo HR7777)
- ⑱ Filtro mini centrifuga (solo HR7777)
- ⑲ Base mini centrifuga (solo HR7777)
- ⑳ Recipiente mini tritatutto (opzionale)
- ㉑ Anello di guarnizione (opzionale)
- ㉒ Gruppo lame staccabile per mini tritatutto (opzionale)
- ㉓ Pestello maxi centrifuga (HR7778, HR7783)
- ㉔ Coperchio maxi centrifuga (HR7778, HR7783)
- ㉕ Filtro maxi centrifuga (HR7778, HR7783)
- ㉖ Recipiente maxi centrifuga (HR7778, HR7783)
- ㉗ Base recipiente maxi centrifuga (HR7778, HR7783)
- ㉘ Dosatore per frullatore
- ㉙ Coperchio frullatore
- ㉚ Vaso frullatore
- ㉛ Anello di guarnizione
- ㉜ Gruppo lame staccabile per frullatore
- ㉝ Coperchio del vassoio
- ㉞ Vassoio
- ㉟ Spatola
- ㊱ Spazzolina per la pulizia

2 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 "HR7776, HR7777, HR7778 o HR7783" nel campo di ricerca.
- 6 Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.
- 7 Per ricette sorprendenti, visitare www.philips.com/kitchen.

3 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 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 mini centrifuga, mettere gli ingredienti nell'apertura di alimentazione 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 **OFF**, quindi scollegare l'apparecchio.

Dischi



Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la **Fig. 2**:

	Nome	Scopo
	Disco reversibile per grattugiare	Per grattugiare gli ingredienti in pezzi spessi e piatti con i due lati
	Disco regolabile per affettare	Per affettare gli ingredienti nello spessore desiderato
	Disco julienne (solo HR7778)	Per tagliare gli ingredienti in strisce sottili
	Disco per grattugiare (solo HR7778)	Per sminuzzare gli ingredienti o tagliarli finemente
	Disco per patatine fritte (solo HR7778)	Per tagliare gli ingredienti in strisce spesse.

! 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.

☰ Nota

- 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.

Gruppo lame



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

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

Nota

- 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. 4.

Ruotare la manopola su ON, quindi premere il pulsante preimpostato per impastare per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante 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.

Suggerimento

- Se si utilizza farina ad elevato contenuto di glutine, per risultati ottimali, utilizzare 60 g di acqua per ogni 100 g di farina e lavorare l'impasto alla velocità 9-12 per 1,5 minuti (tempo massimo).
- Il pulsante preimpostato per impastare è dotato di un timer di arresto automatico per proteggere il proprio apparecchio da un eccessivo utilizzo.
- Il pulsante preimpostato per impastare prevede anche un tempo automatico di raffreddamento dopo ogni ciclo di attività. Durante questo periodo, il pulsante lampeggia e la funzione non può essere attivata.

Frusta doppia



Avviso

- Non utilizzarla per mescolare gli impasti per torte con burro o margarina. A questo scopo utilizzare il gruppo lame.

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 5.

Ruotare la manopola su ON, quindi premere il pulsante preimpostato per montare a neve per avviare l'operazione. Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo quando la panna o gli albumi hanno raggiunto la giusta consistenza.

La doppia frusta a sfera può essere utilizzata per montare a neve gli albumi e la panna e preparare meringhe e guarnizioni a base di panna montata.

Suggerimento

- Il pulsante per montare a neve è dotato di un timer di arresto automatico per proteggere il proprio apparecchio da un eccessivo utilizzo.

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.

Nota

- 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 su OFF e togliere il contenitore con gli accessori.

Mini centrifuga (solo HR7777)

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

La mini 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.

Nota

- 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...

Mini tritattutto (opzionale)

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

Il mini tritattutto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, pepe, noci, erbe, 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 neri, lavorarne al massimo 60 g alla velocità P per 7 secondi.

Nota

- È possibile ordinare un recipiente per mini tritattutto e un gruppo lame (con codice di servizio 9965 100 56737 e 9965 100 56882) dal proprio rivenditore Philips o da un centro assistenza Philips come accessori extra.
- Seguire i consigli presenti nella tabella 11. Non superare l'indicazione del livello massimo sul mini tritattutto.

Maxi centrifuga (HR7778, HR7783)

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

La maxi centrifuga può essere utilizzata per estrarre il succo da 1,5 kg di frutta e verdura come carote, mele, angurie, pere, uva e ananas.

Attenzione


- Non inserire mai la mano o un altro oggetto (ad esempio una forchetta, un coltello, un cucchiaino o una spatola) nell'apertura di inserimento cibo. A questo scopo, utilizzare il pestello fornito con l'apparecchio.
- Aspettare che il setaccio sia completamente fermo prima di togliere il coperchio.

Nota

- Prima dell'uso controllare sempre il setaccio. Non utilizzare la centrifuga se si notano danni come fessure, crepe o un disco per grattugiare lento.
- 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...
- Quando si blocca il coperchio sul recipiente della centrifuga in maniera corretta è possibile sentire un "clic".

Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella **Fig. 10**.

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. Per tritare il ghiaccio, ruotare la manopola su ON, quindi premere il pulsante preimpostato per il ghiaccio . Premere nuovamente il pulsante per interrompere il processo.

Nota

- 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.

4 Ricette

Pizza fatta in casa: impasto di base per la pizza

Ingredienti

250 g di farina + extra

165 ml. di acqua (tiepida)

4 g. di lievito secco

½ cucchiaino di zucchero (bianco)

½ cucchiaino di sale

Metodo di preparazione

- 1 Assemblare il vaso frullatore e aggiungervi acqua, lievito, zucchero e sale.
- 2 Premere due volte il pulsante di funzionamento a intermittenza per mescolare gli ingredienti.
- 3 Rimuovere il vaso dal gruppo motore e metterlo da parte per 5 minuti.
- 4 Assemblare il recipiente del robot con l'accessorio per impastare e aggiungervi la farina. Quindi, ruotare la manopola sulla velocità 1.
- 5 Quando il motore è in funzione, versare lentamente il composto con il lievito nell'apertura di inserimento cibo.
- 6 Quando si forma una palla, interrompere la lavorazione.
 - Aggiungere 1 o 2 cucchiaini di farina se l'impasto è troppo morbido.
- 7 Rimuovere l'impasto dal recipiente, ricoprirlo di farina e avvolgerlo nella pellicola da cucina.
- 8 Lasciarla riposare a temperatura ambiente da 10 a 40 minuti, in base allo spessore desiderato della crosta.
- 9 Riscaldare il forno impostando la temperatura più alta.
- 10 Stendere l'impasto della pizza su una superficie ricoperta di farina e guarnirlo con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco.
- 11 Cuocere l'impasto della pizza nel forno caldo.
 - In base all'impostazione del forno, la cottura richiederà circa 8-10 minuti.

Pizza fatta in casa: salsa e guarnizioni

Ingredienti

Suggerimento per farcire pizze semplici:

- 100 g. di mozzarella a fette
- 2 rametti di basilico fresco tagliato a pezzetti
- 1 peperone
- 50 g. di salsicce
- 1 cipolla rossa
- formaggio stagionato (parmigiano)

Salsa semplice di pomodoro:

- 100 ml di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 2 rametti di basilico fresco

Metodo di preparazione

- 1 Preriscaldare il forno impostandolo alla temperatura più alta.
- 2 Assemblare il vaso frullatore e aggiungervi la salsa.
- 3 Frullare gli ingredienti alla velocità 1 per 30-60 secondi.
- 4 Rimuovere il vaso dal gruppo motore e assemblare il recipiente del robot da cucina con il disco per affettare.
- 5 Inserire peperone, salsiccia e cipolla nel recipiente e affettarli alla velocità 1.
- 6 Inserire il disco per grattugiare e aggiungere il formaggio nel recipiente.
- 7 Lavorare il formaggio alla velocità 1.
- 8 Stendere l'impasto della pizza e ricoprirlo con la salsa di pomodoro e gli altri ingredienti.
- 9 Cuocere in forno caldo per 8-10 minuti.

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. 13).
- 2 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- 3 (Per HR7776 e HR7777) Inserire gli accessori piccoli nel recipiente del robot (Fig. 14).
- 4 (Per HR7778 e HR7783) Inserire accessorio per impastare, gruppo lame, doppia frusta a sfera, spatola e dischi nel vassoio porta-accessori (Fig. 15).

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.

Belangrijk!

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, kunt u uw product registreren op www.philips.com/welcome.

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 verwijderd.
 - 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**
- 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 gebruikershandleiding.
- Laat hete ingrediënten afkoelen ($< 80\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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:** $L_c = 86\text{ dB [A]}$

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 verwijderd, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.



1 Overzicht (afb. 1)

- ① Stamper van keukenmachine
- ② Deksel van keukenmachinekom
- ③ Mesunit
- ④ Aandrijfjas
- ⑤ Keukenmachinekom
- ⑥ Motorunit
- ⑦ Kneedaccessoire
- ⑧ Dubbele ballonklopper
- ⑨ Instelbare snijschijf
- ⑩ Omkeerbare rasp schijf
 - A: voor grof raspen
 - B: voor fijn raspen
- ⑪ Julienneschijf (HR7778, HR7783)
- ⑫ Granuleerschijf (HR7778, HR7783)
- ⑬ Schijf voor frites (HR7778, HR7783)
- ⑭ Kegel van citruspers
- ⑮ Zeef van citruspers
- ⑯ Stamper van minisapcentrifuge (alleen HR7777)

- ①7 Deksel van minisapcentrifuge (alleen HR7777)
- ①8 Filter van minisapcentrifuge (alleen HR7777)
- ①9 Voet van minisapcentrifuge (alleen HR7777)
- ②0 Kan van minihakmolen (optioneel)
- ②1 Afdichtring (optioneel)
- ②2 Afneembare mesunit voor minihakmolen (optioneel)
- ②3 Stamper van maxisapcentrifuge (HR7778, HR7783)
- ②4 Deksel van maxisapcentrifuge (HR7778, HR7783)
- ②5 Filter van maxisapcentrifuge (HR7778, HR7783)
- ②6 Kom van maxisapcentrifuge (HR7778, HR7783)
- ②7 Voet van maxisapcentrifugekom (HR7778, HR7783)
- ②8 Maatbeker voor blender
- ②9 Deksel van blender
- ③0 Blenderkan
- ③1 Afdichtring
- ③2 Afneembare mesunit voor blender
Deksel van accessoirebak
- ③4 Accessoirebak
- ③5 Spatel
- ③6 Schoonmaakborsteltje

2 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 "HR7776", "HR7777", "HR7778" of "HR7783" in het zoekvak.
- 4 Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.
- 5 Bezoek www.philips.com/kitchen voor inspirerende recepten.

3 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 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 minisapcentrifuge 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 **OFF** en haal de stekker uit het stopcontact.

Discs

Kies voor u begint de gewenste schijf en bevestig die volgens **afb. 2**:

	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 (HR7778, HR7783)	Voor het snijden van ingrediënten in dunne reepjes
	Granuleerschijf (HR7778, HR7783)	Voor het granuleren van ingrediënten in kleine, fijne stukjes
	Schijf voor frites (HR7778, HR7783)	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.

Mesunit

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

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. 4**.

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.

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

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.

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens **afb. 5**.

Draai de knop naar ON (AAN) en druk op de vooraf ingestelde kloppknop 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 eiwit en slagroom te kloppen voor meringue en slagroomtoefjes.

* Tip

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

Citruspersers



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

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

Opmerking

- Plaats de zeef voor de citruspersers 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)

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

U kunt de minisapcentrifuge gebruiken om tot 500 g fruit en groenten zoals wortels, appels, watermeloen, peren, 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 maximaaanduiding.

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.

Minihakmolen (optioneel)

Zorg ervoor dat u voor u begint 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 en gebruikt in 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 11 op. Overschrijd het maximumniveau aangegeven op de minihakmolen niet.

Maxisapcentrifuge (HR7778, HR7783)

Zorg ervoor dat u voor u begint 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 taaie schil van ananas, meloen enz. voordat u de ingrediënten verwerkt.
- Als het deksel correct op de sapcentrifugekom is geklemd, hoort u een klik.

Blender

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens **afb. 10**.

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.

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.
- 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.

4 Recept

Zelfgemaakte pizza: basisrecept pizzadeeg

Ingrediënten

250 g bloem + extra

165 ml lauwwarm water

4 g droge gist

½ eetlepel (witte) suiker

½ theelepel zout

Bereiding

- 1 Bevestig de blenderkan en doe het water, de gist, de suiker en het zout in de kan.
- 2 Druk twee keer op de pulsknop om de ingrediënten te mengen.
- 3 Verwijder de blenderkan van de motorunit en laat deze 5 minuten staan.
- 4 Bevestig de keukenmachinekom en het kneedaccessoire, voeg de bloem toe en draai de knop naar snelheid 1.
- 5 Giet het gismengsel langzaam in de vultrechter terwijl de motor draait.
- 6 Doe dit tot er een soepele deegbal ontstaat.
 - Voeg 1 of 2 eetlepels bloem toe als de deegbal te zacht is.

- 7 Verwijder de deegbal uit de kom, haal het deeg door de bloem en wikkel het in huishoudfolie.
- 8 Laat de deegbal op kamertemperatuur 10 tot 40 minuten rijzen, afhankelijk van hoe dik u de korst wilt.
- 9 Verwarm de oven op de hoogste temperatuur.
- 10 Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven oppervlak en beleg het pizzadeeg met tomatensaus, mozzarella en verse basilicum.
- 11 Bak het pizzadeeg in de hete oven.
 - Het bakken duurt ongeveer 8 à 10 minuten, afhankelijk van de oven.

Zelfgemaakte pizza: saus en toppings

Ingrediënten

Suggestie pizzatopping:

100 g mozzarella, in plakjes

2 takjes verse basilicumblaadjes, gehakt

1 paprika

50 g worst

1 rode ui

harde kaas (Parmezaanse)

Standaard tomatensaus:

100 ml groentebouillon

2 eetlepels tomatenpuree

2 takjes verse basilicum

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op de hoogste temperatuur.
- 2 Bevestig de blenderkan en doe de sausingrediënten in de kan.
- 3 Meng de ingrediënten ongeveer 30 tot 60 seconden op snelheid 1.
- 4 Verwijder de kan van de motorunit en bevestig de keukenmachinekom met het snijdhulpstuk (schijf).
- 5 Doe de paprika, worst en ui in de kom en snijd ze op snelheid 1.

- 6 Vervang voor de raspschijf en doe kaas in de kom.
- 7 Verwerk kaas op snelheid 1.
- 8 Rol het pizzadeeg uit en bedek het deeg met de tomatensaus en toppings.
- 9 Bak het 8 tot 10 minuten in de hete oven.

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. 13**).
- 2 Berg het product op een droge plaats op.
- 3 (Voor HR7776 en HR7777)
Plaats de kleine accessoires in de keukenmachinekom (**afb. 14**).
- 4 (Voor HR7778 en HR7783) Plaats het kneedaccessoire, de mesunit, dubbele ballonklopper, spatel en schijven in de accessoirebak (**afb. 15**).

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.

Viktig

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. For å få fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Bruk aldri fingrene eller et objekt til å skyve ingredienser inn i materøret mens apparatet er i bruk. Bruk bare stapperen.
- Før du kobler apparatet til strømmettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- For å unngå farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en timer.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet, det beskyttende dekselet, den roterende silen eller andre deler er skadet eller har tydelige sprekker.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende

kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Hvis mat kleber seg til veggen på hurtigmikserens kanne eller bolle, slår du av apparatet og trekker ut støpselet fra stikkkontakten. Bruk deretter en slikkepott til å fjerne maten fra veggen.
- Vær forsiktig når du tømmer bollen, håndterer eller rengjør kutteskivene, knivenhetene og saftsilen. Knivseggene er svært skarpe.
- Ikke berør knivene, spesielt hvis apparatet er koblet til strømmettet. Knivene er svært skarpe.

- Hvis knivene setter seg fast, må du trekke støpselet ut av stikkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer knivene.
- Vær forsiktig hvis varm væsk helles i foodprocessoren eller hurtigmikseren, ettersom væsken kan komme ut av apparatet igjen i form av plutselig damp.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Forsiktig

- Slå aldri av apparatet ved å vri på mikserkannen, bollen eller lokkene til disse. Slå alltid av apparatet ved å vri hastighetsvelgeren til 0 eller OFF (AV).
- Koble apparatet fra strømmettet umiddelbart etter bruk.
- Vent alltid til de bevegelige delene har stoppet opp. Slå deretter av og koble fra apparatet før du åpner lokket og stikker hendene inn i deler som beveger seg under bruk.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten hvis apparatet står uten tilsyn, og før montering, demontering, rengjøring, bytte av tilbehør eller før håndtering av deler som beveger seg når apparatet er i bruk.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene og tabellen for rengjøring som er oppgitt i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på bollen eller kannen. Følg mengdene, bearbeidingstidene og hastighetene som angitt i brukerhåndboken.
- Avkjøl varme ingredienser (< 80 °C) før de bearbeides.
- La alltid apparatet avkjøles til romtemperatur mellom hver porsjon som bearbeides.
- Visse ingredienser, for eksempel gulrøtter, kan forårsake misfarging av overflaten til delene. Dette har ingen negativ innvirkning på delene. Misfargingen forsvinner vanligvis etter noe tid.
- **Støynivå:** Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Resirkulering

Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (2012/19/EU).



Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

1 Oversikt (fig. 1)

- ① Stapper til foodprocessor
- ② Lokk til foodprocessorbolle
- ③ Knivenhet
- ④ Drivaksel
- ⑤ Foodprocessorbolle
- ⑥ Motorenhet
- ⑦ Eltetilbehør
- ⑧ Dobbel visp
- ⑨ Justerbar kutteskive
- ⑩ Vendbar raspekive
 - A: For grov rasping
 - B: For fin rasping
- ⑪ Julienne-skive (HR7778, HR7783)
- ⑫ Maleskive (HR7778, HR7783)
- ⑬ Pommes frites-skive (HR7778, HR7783)
- ⑭ Safttopp til sitruspresse
- ⑮ Sil til sitruspresse
- ⑯ Stapper til minijuicer (kun HR7777)
- ⑰ Lokk til minijuicer (kun HR7777)
- ⑱ Filter til minijuicer (kun HR7777)
- ⑲ Base til minijuicer (kun HR7777)
- ⑳ Kanne til minihakker (valgfritt)
- ㉑ Gummipakning (valgfritt)
- ㉒ Avtakbar knivenhet til minihakker (valgfritt)
- ㉓ Stapper til maxijuicer (HR7778, HR7783)
- ㉔ Lokk til maxijuicer (HR7778, HR7783)
- ㉕ Filter til maxijuicer (HR7778, HR7783)
- ㉖ Bolle til maxijuicer (HR7778, HR7783)
- ㉗ Baseenhet til maxijuicerbolle (HR7778, HR7783)
- ㉘ Målebeger til hurtigmikser
- ㉙ Lokk til hurtigmikser
- ㉚ Mikserkanne
- ㉛ Gummipakning
- ㉜ Avtakbar knivenhet til hurtigmikser
- ㉝ Skuffdeksel
- ㉞ Oppbevaringsskuff
- ㉟ Slikkepott
- ㊱ Rengjøringsbørste

2 Før første bruk

Før du bruker apparatet og tilbehøret for første gang, må du rengjøre grundig alle delene som kommer i kontakt med mat.

Hvis du vil lese flere nyttige tips og grunnleggende oppskrifter på Internett, kan du:

- 1 Gå til www.philips.com.
- 2 Klikk på søkeknappen  på startsidene.
- 3 Skriv inn produktnummeret HR7776, HR7777, HR7778 eller HR7783 i søkefeltet.
- 4 Finn eller last ned informasjonen som du trenger, fra søkeresultatene.
- 5 Du finner inspirerende oppskrifter på www.philips.com/kitchen.

3 Bruke food-processoren

Generell montering

Før du bruker eller setter sammen noen av tilbehørene, må du passe på at du setter dem sammen i henhold til **fig. 2 til 10**.

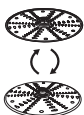




- 1 Vri bollen med klokken til du hører et klikk, for å feste den til motorenheten.
- 2 Monter tilbehøret, eller tilbehøret utstyrt med skaftet, til bollen.
- 3 Ha ingrediensene i bollen.
 - Hvis du skal bruke sitruspressen, må du presse sitrusfruktene på kjeglen og gå til trinn 5.
- 4 Sett lokket på bollen, og vri lokket med klokken til du hører et klikk, for å feste den. Plasser stapperen i materøret.

- Hvis du skal bruke kuttesskivene eller minijuiceren, må du fylle ingrediensene i materøret med stapperen.

- 5 Koble støpselet til stikkkontakten.
- 6 Sjekk anbefalte ingrediensmengder og innstillinger i **tabell 11**. Vri på knappen til ønsket hastighetsinnstilling.
- 7 Etter bruk vrir du bryteren til **OFF** og kobler fra apparatet.

Plater

Før du begynner, må du kontrollere at du velger riktig skive ved å følge og sette sammen i henhold til **fig. 2**:

	Navn	Formål
	Vendbar strimleskive	Til å strimle ingredienser til tynne eller tykke og flate biter med de vendbare sidene
	Justerbar skjæreplate	Til å skjære ingredienser i den tykkelsen du velger
	Julienne-skive (HR7778, HR7783)	Til skjæring av ingredienser i tynne strimler
	Maleskive (HR7778, HR7783)	Maling av ingredienser til små/ fine deler
	Pommes frites-skive (HR7778, HR7783)	Til skjæring av ingredienser i tykke strimler.

Forsiktig

- Vær forsiktig når du håndterer kniven på skiven. Den har en svært skarp knivkant.
- Bruk aldri skiven til å bearbeide harde ingredienser som isbiter.
- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

Merk

- Skyv ingrediensene gjennom materøret med stapperen. Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.

Knivenhet

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 3**.

Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, blande eller mose ingredienser. Du kan også bruke den til å blande og mikse kakerøre.

Hvis du skal fjerne mat som er klistret til knivbladet eller på innsiden av bollen, må du bruke en slikkepott og fjerne overskuddet etter at du har slått av apparatet.


Bruk/bruksområder	Formål
Hakke kjøtt/fisk	Kjøttboller, fiskekaker, burgere
Hakke løk/urter	Salsa, pesto eller til garnityr
Hakke nøtter eller sjokolade	Topping eller garnityr til salater, brød, desserter
Lage puré av nøtter	Mandel- eller peanøttsmør

Merk

- Sett alltid knivenheten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.
- Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.
- Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (harde) oster eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.



Eltetilbehør

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 4**.

Vri bryteren til ON-stillingen, og trykk deretter på den forhåndsinnstilte knappen for elting  for å starte. Trykk på knappen én gang til for å stoppe når deigen er dannet.

Du kan bruke eltetilbehøret til å elte deig til brød, rundstykker, bakverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

Tips


- Hvis du bruker mel med høyt gluteninnhold, kan du bruke 60 g vann i hver 100 g mel og elte med hastighet 9–12 i 1,5 minutter (maks. tid) for å oppnå best resultat.
- Den forhåndsinnstilte knappen for elting  er utstyrt med timer for automatisk stopp for å beskytte apparatet mot for langvarig bruk.
- Den forhåndsinnstilte knappen for elting  har også en automatisk avkjølingsperiode etter hver tilberedningsyklus. I denne perioden blinker knappen, og funksjonen kan ikke aktiveres.

Dobbel visp

Advarsel

- Ikke bruk dobbel ballongvisp for å blande kakerøre med smør eller margarin. Bruk knivenheten til dette arbeidet.

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 5**.

Vri bryteren til ON-stillingen, og trykk deretter på den forhåndsinnstilte knappen for pisking/visping  for å starte. Trykk på knappen én gang til for å stoppe når kremen eller eggehviten er helt behandlet.

Du kan bruke den doble vispen til å vispe eggehviter og stivpiske kremfløte til å lage marengs og stiv krem.



Tips

- Knappen for pisking/visping  er utstyrt med en timer for automatisk stopp for å beskytte apparatet mot for langvarig bruk.

Sitruspresse

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 6**.

Du kan bruke sitruspressen til å lage juice av sitrusfrukter som appelsin, sitron og grapefrukt på en rask og enkel måte.



Merk

- Sett silen til sitruspressen på akselen i bollen. Kontroller at fremspringet på silen er låst i sporet på bollens håndtak. Når silen sitter fast på riktig måte, hører du et klikk.
- Trykk sitrusfrukt ned i safttoppen. Om nødvendig kan du stoppe å trykke for å fjerne fruktkjøttet fra silen. Når du er ferdig med å trykke, eller når du ønsker å fjerne fruktkjøttet, vrir du bryteren til **OFF** og fjerner bollen fra apparatet med tilbehøret på.

Mini juicer (kun HR7777)

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 7**.

Du kan bruke minijuiceren til å lage juice av opptil 500 g frukt og grønnsaker, for eksempel gulrøtter, epler, vannmelon, pærer, druer og ananas.



Forsiktig

- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.
- Ikke fyll bollen over maksimumsmerket.



Merk

- Før du behandler ingredienser, fjerner du alle frø og steiner fra plommer, aprikoser, fersken og kirsebær, og du fjerner alle harde skall fra ananas, meloner osv.

Minihakker (valgfri)

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 8**.

Du kan bruke minihakkeren til å hakke kaffebønner, pepperkorn, nøtter, urter, tørkede frukter osv.

Tørkede frukter som fiken kan hakkes og brukes som pynt på yoghurt eller som pynt på brød og kjeks.

Bruk maksimalt 60 g på hastigheten P i syv sekunder for å oppnå de beste resultatene når du behandler tørkede fikener.



Merk

- Du kan bestille en kanne og en knivenhet til minihakkeren (under tjenestekodenummer 9965 100 56737 og 9965 100 56882) fra Philips-forhandleren eller et Philips-servicesenter, som ekstra tilbehør.
- Følg anbefalingen i tabell 11. Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på minihakkeren.

Maxijuicer

(HR7778, HR7783)

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 9**.

Du kan bruke maxi juiceren til å lage juice av opptil 1,5 kg frukt og grønnsaker, for eksempel gulrøtter, epler, vannmelon, pærer, druer og ananas.



Forsiktig

- Putt aldri hånden eller et annet objekt (f.eks. en gaffel, kniv, skje eller slikkepott) ned i materøret. Bruk bare stapperen som leveres med apparatet.
- Vent til silen har stanset helt før du fjerner lokket.


☰ Merk

- Kontroller alltid silen før bruk. Ikke bruk juiceren hvis du legger merke til skader som sprekker eller en løs riveskive.
- Før du tilbereder ingrediensene, fjerner du alle frø og steiner fra plommer, aprikoser, ferskener og kirsebær; og hardt skall fra ananas, melon osv.
- Når du setter lokket på juicerbollen på riktig måte, hører du et klikk.

Hurtigmikser

Før du begynner, må du kontrollere at du setter sammen i henhold til **fig. 10**.

Du kan bruke hurtigmikseren til å lage milkshake, juice, supper og sauser av frukt, grønnsaker og vann eller annen væske. Du kan også bruke den til å lage majones.

Når du skal knuse is, vrir du bryteren til ON-stillingen, og trykker deretter på den forhåndsinnstilte knappen for is . Trykk på knappen én gang til for å stoppe.

☰ Merk

- Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går.
- Fest alltid pakningen på knivenheten før du fester knivenheten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidingen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom matehullet.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Slik unngår du søl: Når du bearbeider væske, kan den ofte skumme (for eksempel melk), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsmerket.

4 Oppskrift

Hjemmelaget pizza: enkel pizzadeig

Ingredienser

250 g hvetemel + ekstra

165 ml lunkent vann

4 g tørrgjær

½ ss (hvitt) sukker

½ ts salt

Slik gjør du

- 1 Sett sammen mikserkannen, og ha vann, gjær, sukker og salt i kannen.
- 2 Trykk på Pulse-knappen to ganger for å blande sammen ingrediensene.
- 3 Ta kannen av motorenheten, og la den stå i fem minutter.
- 4 Sett sammen foodprocessorbollen og eltetilbehøret, og ha hvetemel i bollen. Vri bryteren til hastighet 1.
- 5 Hell gjærblendingen sakte i materøret mens motoren er i gang.
- 6 Stopp miksingene når deigen er blitt til en klump.
 - Tilsett 1 eller 2 ss hvetemel hvis deigklumpen er for myk.
- 7 Ta deigklumpen ut av bollen, strø over med mel, og dekk den med plastfolie.
- 8 La den heve i romtemperatur i 10–40 minutter; avhengig av hvor tykk skorpe du vil ha.
- 9 Varm ovnen til høyeste temperaturinnstilling.
- 10 Kjevle ut pizzadeigen på en melet overflate, fordel tomatsoasen utover, og legg på mozzarella og frisk basilikum.
- 11 Stek pizzadeigen i den oppvarmede ovnen.
 - Steketiden er 8–10 minutter; avhengig av ovnens innstilling.

Hjemmelaget pizza: saus og fyll

Ingredienser

Forslag til enkelt pizzafyll:

- 100 g mozzarella, i skiver
- 2 stilker med friske basilikumblader, hakket
- 1 paprika
- 50 g pølse
- 1 rødløk
- hard ost (parmesan)

Enkel tomatsaus:

- 100 ml grønnssaksbuljong
- 2 ss tomatpuré
- 2 stilker med friske basilikumblader

Slik gjør du

- 1 Forvarm ovnen til høyeste temperaturinnstilling.
- 2 Sett sammen mikserkannen, og ha ingrediensene til sausen i kannen.
- 3 Miks ingrediensene på hastighet 1 i 30–60 sekunder.
- 4 Ta kannen av motorenheten, og sett sammen foodprocessorbollen og kutteinnlegget (-skiven).
- 5 Ha paprika, pølse og løk i bollen, og skjær dem i skiver på hastighet 1.
- 6 Bytt til raspeinnlegget (-skiven), og ha osten i bollen.
- 7 Bearbeid osten på hastighet 1.
- 8 Kjevle ut pizzadeigen, fordel tomatsausen utover, og legg på fyllet.
- 9 Stek pizzaen i den oppvarmede ovnen i 8–10 minutter.

5 Rengjøring



Advarsel

- Koble apparatet fra strømmettet før du rengjør det.



Forsiktig

- Sørg for at eggen på knivene og skivene ikke kommer i kontakt med harde objekter. Dette kan gjøre knivene sløve.
- Knivseggene er skarpe. Vær forsiktig når du rengjør knivenheten til foodprocessoren, knivenheten til hurtigmikseren og skivene.

- 1 Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
- 2 Vask de andre delene i varmt vann (< 60 °C) med oppvaskmiddel eller i en oppvaskmaskin.

6 Oppbevaring

- 1 Skyv nettleddningen inn i den innebygde ledningsoppbevaringen (fig. 13).
- 2 Oppbevar produktet tørt.
- 3 (For HR7776 og HR7777) Plasser det lille tilbehøret i foodprocessorbollen (fig. 14).
- 4 (For HR7778 og HR7783) Plasser elttilbehøret, knivenheten, den doble vispen, slikkepotten og skivene i oppbevaringsbrettet for tilbehør (fig. 15).

7 Garanti og service

Hvis du har et problem eller trenger hjelp eller informasjon, kan du gå til www.philips.com/support eller kontakte Philips forbrukerstøtte der du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Viktigt

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips! Genom att registrera produkten på www.philips.com/welcome får du tillgång till full produktsupport. Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Använd aldrig fingrarna eller någon typ av föremål för att trycka in ingredienser i matningsröret när apparaten är igång. Använd bara pressklossen.
- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om det finns skador eller synliga sprickor på nätsladden, kontakten, skyddshöljet, den roterande silen eller någon annan del.

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Den här apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Låt inte barn leka med apparaten, för deras säkerhets skull.
- Lämna inte apparaten obebakad när den är igång.
- Om mat fastnar på mixerbehållarens eller -skålens sidor stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten. Använd sedan en slickepott för att ta bort maten från sidorna.
- Var försiktig när du tömmer skålen, hanterar eller rengör skivorna, knivenheterna och silen till juicepressen. Knivseggarna är mycket vassa.

- Vidrör inte knivarna, i synnerhet inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.
- Var försiktig om du håller varm vätska i matberedaren eller mixern eftersom det kan stänka vätska vid plötslig ångbildning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Varning!

- Stäng av aldrig apparaten genom att vrida på mixerbehållaren, skålen eller deras lock. Stäng alltid av apparaten genom att vrida hastighetsväljaren till 0 eller Av.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Du måste vänta tills delarna som rör sig under användning har stannat och sedan slå av apparaten och dra ur nätsladden innan du öppnar locket och rör vid delarna.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur nätsladden om du lämnar den obevakad, innan du monterar, tar isär och rengör den och innan du byter något tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna och tabellen för rengöring som finns i den här användarhandboken.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Överskrid inte maxgränsen som anges på skålen eller behållaren. Använd de mängder, tillredningstider och hastighetsinställningar som finns angivna i användarhandboken.
- Låt heta ingredienser svalna (< 80 °C) innan du bereder dem.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.
- Vissa ingredienser, till exempel morötter, kan orsaka missfärgningar på delarnas ytor. Det har inte någon negativ effekt på delarna. Missfärgningarna försvinner vanligtvis efter viss tid.
- **Ljudnivå:** Lc = 86 dB [A]

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Återvinning

Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).



Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.


1 Översikt (bild 1)

- ① Matberedarpresskloss
- ② Matberedarlock
- ③ Knivenhet
- ④ Drivaxel
- ⑤ Matberedarskål
- ⑥ Motorenhet
- ⑦ Knådningstillbehör
- ⑧ Dubbel ballongvisp
- ⑨ Justerbar skiva för skivning
- ⑩ Vändbar skiva för rivning
 - A: För grovrivning
 - B: För finrivning
- ⑪ Julienneskiva (HR7778, HR7783)
- ⑫ Finfördelningsskiva (HR7778, HR7783)
- ⑬ Skiva för pommes frites (HR7778, HR7783)
- ⑭ Presskon till citruspress
- ⑮ Sil till citruspress
- ⑯ Presskloss till minijuicemaskin (endast HR7777)
- ⑰ Lock till minijuicemaskin (endast HR7777)
- ⑱ Filter till minijuicemaskin (endast HR7777)
- ⑲ Basenhet till minijuicemaskin (endast HR7777)
- ⑳ Minihackarskål (tillval)
- ㉑ Tätningring (tillval)
- ㉒ Löstagbar knivenhet till minihackare(tillval)
- ㉓ Presskloss till maxijuicemaskin (HR7778, HR7783)
- ㉔ Lock till maxijuicemaskin (HR7778, HR7783)
- ㉕ Filter till maxijuicemaskin (HR7778, HR7783)
- ㉖ Skål till maxijuicemaskin (HR7778, HR7783)
- ㉗ Basenhet till skål, maxijuicemaskin (HR7778, HR7783)
- ㉘ Mätbägare till mixer
- ㉙ Mixerlock
- ㉚ Mixerbehållare
- ㉛ Tätningring
- ㉜ Löstagbar knivenhet för mixer
- ㉝ Lock till förvaringsfack
- ㉞ Förvaringsfack
- ㉟ Slickepott
- ㊱ Rengöringsborste

2 Före första användning

Innan du använder apparaten och tillbehören för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.

Fler praktiska tips och basrecept hittar du online på:

- 1 www.philips.com.
- 2 Klicka på sökknappen  på hemsidan.
- 3 Skriv in produktnumret HR7776, HR7777, HR7778 eller HR7783 i sökrutan.
- 4 Hitta eller ladda ned den information som du behöver från sökresultatet.
- 5 Inspirerande recept finns på www.philips.com/kitchen.

3 Använda matberedaren

Montering

Innan du använder eller monterar tillbehören ser du till att du monterar enligt **bild 2 till 10**.

- 1 Vrid skålen medurs till du hör att den klickar på plats i motorenheten.
- 2 Montera tillbehöret eller tillbehöret med drivaxeln på skålen.
- 3 Lägg ingredienserna i skålen.
 - När du ska använda citruspressen trycker du citrusfrukten mot konen och fortsätter till steg 5.
- 4 Sätt locket på skålen och vrid locket medurs tills du hör att det klickar på plats. Sätt sedan pressklossen i matningsröret.

- När du använder skivorna och minijucemaskinen för du in ingredienserna i matningsröret med pressklossen.

- 5 Anslut stickkontakten till ett eluttag.
- 6 Kontrollera rekommenderad mängd ingredienser och inställning i **tabell 11**. Vrid kontrollvredet till önskad hastighet.
- 7 Efter användning vrid du vredet till **OFF** och drar ur kontakten.

Skivor

Innan du börjar väljer du den skiva du vill använda och monterar den enligt **bild 2**:

	Namn	Syfte
	Vändbar skiva för rivning	För rivning av ingredienser till tunna eller tjocka platta bitar med de vändbara sidorna
	Inställbar skiva för skivning	För skivning av ingredienser till den skivtjocklek som du ställer in
	Julienneskiva (HR7778, HR7783)	För delning av ingredienser i smala stavar
	Finfördelningsskiva (HR7778, HR7783)	Finfördela ingredienser till små eller fina bitar
	Skiva för pommes frites (HR7778, HR7783)	För delning av ingredienser i tjocka stavar

Varning!

- Var försiktig när du hanterar skivans skärblad. Eggen är mycket vass.
- Använd aldrig skivan till att bereda hårda ingredienser som isbitar.
- Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.

☰ Obs

- Pressa in ingredienserna i matningsröret med pressklossen. Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat. När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.

Knivenhet

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 3.

Du kan använda knivenheten till att hacka, blanda, mixa och puréa ingredienser. Du kan även använda den för att göra kaksmet. För att få bort mat som fastnat på bladet eller på insidan av skålen stänger du först av apparaten och använder sedan en slipepott för att ta bort resterna.


Användning/ tillämpning	Syfte
Hacka kött/fisk	Köttbullar, fiskkaka, burgare
Hacka lök/örter	Salsa, pesto eller till garnering
Hacka nötter eller choklad	Tillbehör eller garnering till sallader, bröd, puddingar
Purea nötter	Mandel- eller jordnötssmör

☰ Obs

- Sätt alltid knivenheten i skålen innan du börjar tillsätta ingredienserna.
- Använd inte knivenheten till att hacka hårda ingredienser som kaffeböner, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. Det gör kniven slö.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar (hård) ost eller choklad. Annars blir dessa ingredienser för varma, börjar smälta och blir klimpiga.



Knådningstillbehör

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 4.

Vrid vredet till ON (på) och tryck på förinställningsknappen för knådning  för att starta. Tryck på knappen igen för att avbryta när degen är klar.

du kan använda knådningstillbehöret för en snabb och enkel knådning av deg till bröd, bullar, bakverk, kakor, pajer och pasta.

✻ Tips


- Om du använder mjöl med hög glutenhalt beräknar du 60 g vatten för varje 100 g mjöl och knådar i hastighet 9–12 i 1,5 minuter (maxtid) för bästa resultat.
- Förinställningsknappen för knådning  har en tidtagare för automatiskt stopp för att skydda apparaten från överanvändning.
- För förinställningsknappen för knådning  ingår nedkylningstid efter varje bearbetningscykel. När nedkylning pågår blinkar knappen, och funktionen kan inte aktiveras.

Dubbel ballongvisp

⚠ Varning


- Använd inte den dubbla ballongvispen när du gör kaksmet med smör eller margarin. Använd knivenheten för det jobbet.

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 5.

Vrid vredet till ON (på) och starta sedan genom att trycka på förinställningsknappen för vispning . Tryck på knappen igen för att avbryta när grädden eller äggvitan är klar. Du kan använda den dubbla ballongvispen för att vispa äggvitor och vispa grädde när du följer recept på maräng och garneringar med vispad grädde.



Tips

- Vispningsknappen  har en tidtagare för automatiskt stopp för att skydda apparaten från överanvändning.

Citruspress

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 6.

Du kan använda citruspressen för att snabbt och enkelt pressa citrusfrukter som apelsin, citron och grapefrukt.



Obs

- Sätt citruspressens sil på drivaxeln i skålen. Se till att silens utskjutande del låser fast i skåran på skålens handtag. När silen är ordentligt på plats hörs ett klickjud.
- Tryck citrusfrukten mot konen. Sluta pressa för att ta bort fruktkött från silen om det behövs. När du är klar med pressningen eller vill ta bort fruktkött vrider du vredet till **OFF** (av) och tar bort skålen med tillbehör från apparaten.

Minijucemaskin (endast HR7777)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 7.

Minijucemaskinen kan användas för att pressa upp till 0,5 kg frukt och grönsaker; till exempel morötter, äpplen, vattenmelon, päron, vindruvor och ananas.



Varning!

- Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.
- Fyll inte skålen över maxnivån.



Obs

- Innan du bearbetar ingredienser tar du bort alla kärnor från till exempel plummon, aprikoser, persikor och körsbär samt alla tjocka skal från till exempel ananas och meloner.

Minihackare (valfri)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 8.

Du kan använda minihackaren till att hacka kaffeböner, pepparkorn, nötter, örter, torkad frukt mm.

Torkad frukt som fikon kan hackas och användas som tillbehör till yoghurt eller en pasta som bres på bröd eller kex.

För bästa resultat när du hackar torkade fikon (av typen Black Mission) bör du inte använda mer än 60 g på hastighet P i 7 sekunder.



Obs

- En minihackarskål och en skivenhet kan beställas (med servicekodnummer 9965 100 56737 och 9965 100 56882) från en Philips-återförsäljare eller ett Philips-serviceombud som extra tillbehör.
- Följ rekommendationen i tabell 11. Fyll inte minihackaren över markeringen för maxnivån.

Maxijucemaskin (HR7778, HR7783)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 9.

Maxijucemaskinen kan användas för att pressa upp till 1,5 kg frukt och grönsaker; till exempel morötter, äpplen, vattenmelon, päron, vindruvor och ananas.



Varning!

- För aldrig in handen eller andra föremål (t.ex. en gaffel, kniv, sked eller slickepott) i matningsröret. Använd endast den medföljande pressklossen för att mata in ingredienser.
- Vänta tills knivenheten helt har slutat rotera innan du tar bort locket.




Obs

- Kontrollera alltid silen före användning. Använd inte juicemaskinen om du upptäcker skador som sprickor, eller om en rivningskiva är lös.
- Innan du bearbetar ingredienser tar du bort alla kärnor från till exempel plommon, aprikoser, persikor och körsbär samt alla tjocka skal från till exempel ananas och meloner.
- När du sätter fast locket på skålen till juicemaskinen på rätt sätt hörs ett klickljud.

Mixer



Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 10.

Du kan använda mixern för att göra milkshake, juicer, soppor och såser som innehåller frukt, grönsaker och vatten eller andra vätskor. Den kan också användas för att göra majonnäs. Krossa is genom att vrida vredet till ON (på) och tryck sedan på förinställningsknappen för is . Tryck på knappen igen för att avbryta.



Obs

- Öppna aldrig locket för att placera handen eller något föremål i behållaren medan mixern är ingång.
- Sätt alltid på tätningringen på knivenheten innan du ansluter knivenheten till mixerbehållaren.
- Tillsätt flytande ingredienser under tillredningen genom att hålla dem i mixerbehållaren genom matningshålet.
- Förskär ingredienser i små bitar innan du bearbetar dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- För att undvika spill: När du bearbetar en vätska som tenderar att skumma (till exempel mjölk) bör du inte ha mer än 1 liter vätska i mixerbehållaren.
- Lägg ingredienserna i mixerbehållaren. Överskrid inte maxindikeringen.

4 Recept

Hemgjord pizza: vanlig pizzadeg

Ingredienser

- 250 g vetemjöl + extra
- 165 ml. vatten, ljummet
- 4 g. torjäst
- ½ msk strösocker
- ½ tsk salt

Förberedelser

- 1 Montera mixerbehållaren och tillsätt vatten, jäst, socker och salt i behållaren.
- 2 Tryck på puls-knappen två gånger för att blanda ingredienserna.
- 3 Ta bort behållaren från motorenheten och låt den stå i 5 minuter.
- 4 Montera matberedarskålen med knådningstillbehöret och tillsätt mjölet i skålen och vrid sedan vredet till hastighet 1.
- 5 Häll jästblandningen sakta ner i matningsröret med motorn ingång.
- 6 Stoppa bearbetningen när en degklump har bildats.
 - Tillsätt 1 eller 2 msk mjöl om degklumpen är för mjuk.
- 7 Ta upp degklumpen ur skålen, pudra mjöl över den och slå in den i plastfilm.
- 8 Låt den jäsa i rumstemperatur i 10–40 minuter; beroende på hur tjock du vill att bottnen ska bli.
- 9 Värm ugnen med maximal temperaturinställning.
- 10 Kavla ut pizzadegen på en mjölad yta och garnera pizzadegen med tomatås, mozzarella och färsk basilika.
- 11 Grädda pizzen i den varma ugnen.
 - Det tar 8–10 minuter, beroende på ugnens inställning.

Hemgjord pizza: sås och fyllning

Ingredienser

Förslag på pizzafyllning:

- 100 g mozzarella, skivad
- 2 kvistar färska basilikablåd, hackade
- 1 paprika
- 50 g korv
- 1 rödlök
- hårdost (parmesan)

Tomatsås:

- 100 ml grönsaksbuljong
- 2 msk tomatpuré
- 2 kvistar färska basilikablåd

Förberedelser

- 1 Fövärm ugnen med maximal temperaturinställning.
- 2 Montera mixerbehållaren och tillsätt ingredienserna till såsen i behållaren.
- 3 Blanda ingredienserna med hastighet 1 i 30–60 sekunder.
- 4 Ta bort behållaren från motorenheten och montera matberedarskålen med insatsen för skivning (skiva).
- 5 Lägg i paprika, korv och lök i skålen och skiva dem med hastighet 1.
- 6 Sätt i insatsen för rivning (skiva) och lägg i osten i skålen.
- 7 Riv osten med hastighet 1.
- 8 Kavla ut pizzadegen och täck den med tomatsåsen och fyllningen.
- 9 Grädda den i het ugn i 8–10 minuter.

5 Rengöring



Varning

- Dra ut nästsbladden innan du rengör apparaten.



Varning!

- Se till att knivarnas och skivornas eggar inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan medföra att kniven blir slö.
- Eggen är vass. Var försiktig när du rengör matberedarens och mixerns knivenheter och skivorna.

- 1 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.
- 2 Rengör övriga delar i varmt vatten (< 60 °C) med lite diskmedel eller i diskmaskin.

6 Förvaring

- 1 Tryck in sladden i sladdförvaringsutrymmet (**bild 13**).
- 2 Förvara produkten på en torr plats.
- 3 (För HR7776 och HR7777) Lägg de små tillbehören i matberedarskålen (**bild 14**).
- 4 (För HR7778 och HR7783) Lägg knådningstillbehöret, knivenheten, den dubbla ballongvispen, slickepotten och skivorna i tillbehörsförvaringsfacket (**bild 15**).

7 Garanti och service

Om du har frågor eller behöver service eller information kan du gå till www.philips.com/support eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Önemli

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından verilen destekten tam olarak yararlanabilmek için www.philips.com/welcome adresinden ürün kaydınızı yaptırın.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve daha sonra başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Cihazı; güç kablosu, fişi, koruyucu kapağı, döner süzgeci veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse veya üzerinde görünür çatlaklar varsa kullanmayın.

- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocukların kendi güvenliği için cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Blender haznesinin içine yiyecek yapışması halinde cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyin.

- Hazneyi boşaltırken ve diskleri, bıçak ünitesini veya katı meyve sıkacağı süzgecini taşıırken ya da temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Eğer bıçaklar sıkışırsa, bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce, cihazın fişini çekin.
- Mutfak robotu ya da blendere sıvı doldururken dikkatli olun. Ani bir buharlanmayla, sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazın gözetimsiz bırakılacağı durumlarda ve cihazı monte etmeden, sökmeden, temizlemeden, aksesuarlarını değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce mutlaka cihazı kapatın ve prizden çekin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Bu kılavuzda belirtilen talimatlara ve temizlik tablosuna başvurun.
- Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen üreticilerin aksesuar ve parçalarını kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanırsanız garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Haznelerde belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın. Miktarı, işlem süresini ve hızını belirlemek için kullanım kılavuzuna başvurun.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 80°C) bekleyin.
- Her işlemten sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Dikkat

- Cihazı asla blender haznesini, kasesini veya bunların kapaklarını çevirerek kapatmayın. Cihazı her zaman hız seçme düğmesini 0 veya KAPALI ayarına getirerek kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Mutlaka hareketli parçaların durmasını bekleyin. Ardından, cihazı kapatıp fişini prizden çektikten sonra kapağı açın ve kullanım sırasında hareket eden parçalara erişin.

- Havuçlar gibi bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- **Gürültü seviyesi:**
Lc = 86 dB [A]

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara (EMF) maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur. Usulüne ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanıldığında, bugünün bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

Geri dönüşüm

Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU).



Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

1 Genel bakış (Şekil 1)


- ① Mutfak robotu malzeme iticisi
- ② Mutfak robotu hazne kapağı
- ③ Bıçak ünitesi
- ④ Döner mil
- ⑤ Mutfak robotu haznesi
- ⑥ Motor ünitesi
- ⑦ Yoğurma aksesuarı
- ⑧ Çift balon çırpıcı
- ⑨ Ayarlanabilir dilimleyici disk bıçak
- ⑩ Ters çevrilir doğrama diskisi
A: Kalın doğrama için
B: İnce doğrama için
- ⑪ Jülyen doğrama diskisi (HR7778, HR7783)
- ⑫ Öğütme diskisi (HR7778, HR7783)
- ⑬ Kızartmalık patates dilimleme diskisi (HR7778, HR7783)
- ⑭ Narenciye sıkacağı konisi
- ⑮ Narenciye sıkacağı süzgeci
- ⑯ Mini meyve sıkacağı iticisi (yalnızca HR7777)
- ⑰ Mini meyve sıkacağı kapağı (yalnızca HR7777)
- ⑱ Mini meyve sıkacağı filtresi (yalnızca HR7777)
- ⑲ Mini meyve sıkacağı tabanı (yalnızca HR7777)
- ⑳ Mini doğrayıcı haznesi (isteğe bağlı)
- ㉑ Sızdırmazlık halkası (isteğe bağlı)

- 22) Mini doğrayıcı için çıkarılabilir bıçak ünitesi (isteğe bağlı)
- 23) Maksi meyve sıkacağı iticisi (HR7778, HR7783)
- 24) Maksi meyve sıkacağı kapağı (HR7778, HR7783)
- 25) Maksi meyve sıkacağı filtresi (HR7778, HR7783)
- 26) Maksi meyve sıkacağı haznesi (HR7778, HR7783)
- 27) Maksi meyve sıkacağı haznesinin taban ünitesi (HR7778, HR7783)
- 28) Blender için ölçme kabı
- 29) Blender kapağı
- 30) Blender haznesi
- 31) Sızdırmazlık halkası
- 32) Blender için çıkarılabilir bıçak ünitesi
- 33) Tepsisi
- 34) Saklama tepsisi
- 35) Spatula
- 36) Temizleme fırçası

2 İlk kullanımdan önce

Cihazı ve aksesuarları ilk kez kullanmadan önce, yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin.

Çevrimiçi olarak daha fazla yararlı ipucu ve pratik tarifler keşfetmek için:

- 1 www.philips.com adresini ziyaret edin.
- 2 Ana sayfadaki arama düğmesine  tıklayın.
- 3 Arama kutusuna "HR7776, HR7777, HR7778 veya HR7783" ürün numarasını yazın.

- 4 Arama sonuçlarından ihtiyacınız olan bilgiyi bulun veya indirin.
- 5 İlham verici tarifler için lütfen www.philips.com/kitchen adresini ziyaret edin.

3 Mutfak robotunuzun kullanımı

Genel Düzenek

Aksesuarlardan herhangi birini kullanmadan veya takmadan önce montajı **Şekil 2-10** arasında gösterilen şekilde yaptığınızdan emin olun.

- 1 "Klik" sesi çıkararak motor ünitesine sabitlenene kadar hazneyi saat yönünde çevirin.
- 2 Aksesuar ya da milli aksesuar hazneye takın.
- 3 Malzemeleri hazneye koyun.
 - Narenciye sıkacağı kullanırken turunçgilleri koniye bastırın ve 5. adıma gidin.
- 4 Kapağı hazneye takın ve sabitlemek için klik sesi duyulana kadar kapağı saat yönünde çevirin. Ardından, malzeme iticisi besleme borusunun içine yerleştirin.
 - Diskler ve mini meyve sıkacağı kullanırken malzemeleri itici ile besleme borusuna yerleştirin.
- 5 Fişi güç kaynağına takın.
- 6 **Tablo 11'**deki önerilen malzeme miktarını ve ayarı kontrol edin. Düğmeyi istenen hız ayarına getirin.
- 7 Kullanımdan sonra, düğmeyi **OFF** (KAPALI) konumuna getirin ve ardından, cihazı fişten çıkartın.

Diskler



Başlamadan önce, aşağıdakilerden istediğiniz diski seçtiğinizden ve montajı **Şekil 2**'de gösterilen şekilde yaptığınızdan emin olun.

	Adı	Amacı
	Ters çevrilebilir rendeleme diski	Malzemeleri ince veya kalın düz parçalar halinde rendelemek için çevrilebilir yüzler
	Ayarlanabilir dilimleyici disk bıçak	Malzemeleri ayarladığınız kalınlıkta dilimlemek için
	Jülyen doğrama diski (HR7778, HR7783)	Malzemeleri ince şeritler halinde doğramak için
	Öğütme diski (HR7778, HR7783)	Malzemeleri küçük/ince parçalar halinde öğütmek için
	Kızartmalık patates dilimleme diski (HR7778, HR7783)	Malzemeleri kalın şeritler halinde doğramak için.



Dikkat

- Diskin dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağız çok keskindir.
- Diskle kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.
- Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.



Not

- Malzeme iticiyle malzemeleri besleme borusunun içine doğru yerleştirin. En iyi sonucu elde etmek için besleme kanalını eşit miktarda doldurun. Çok miktarda malzeme kullanıyorsanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

Bıçak ünitesi



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 3**. Bıçak ünitesini malzemeleri doğramak, karıştırmak veya püre yapmak için kullanabilirsiniz. Kek hamurlarını karıştırmak ve harmanlamak için de kullanabilirsiniz. Bıçağa ya da haznenin iç kısmına yapışan yiyecekleri cihazı kapattıktan sonra bir spatula yardımıyla temizleyin.

Kullanım/ Uygulama	Amacı
Et/balık doğrama	Köfte, balık köftesi, burger
Soğan/yeşillik doğrama	Salsa, pesto veya süsleme için
Kuruyemiş veya çikolata doğrama	Salatalar, ekmekekler, pudingler için malzemeler veya süsleme
Kuruyemişleri püre haline getirme	Badem veya yer fıstığı ezmesi



Not

- Bıçak ünitesini hazneye mutlaka malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
- Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğrarken bıçak ünitesini kullanmayın. Aksi halde bıçak körelecektir.
- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.

Yoğurma aksesuarı



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 4**. Düğmeyi ON (AÇIK) konumuna getirin ve ardından, başlamak için yoğurma ön ayar düğmesine basın. Hamur yoğrulduğunda durdurmak için düğmeye tekrar basın. Yoğurma aksesuarını ekmek, sandviç ekmeği, hamur işi, kurabiye, turta ve makarna yapmak için hamurunuzu hızla ve kolayca yoğurmak amacıyla kullanabilirsiniz.

İpucu

- Yüksek glutenli un kullanıyorsanız en iyi sonuçlar için her 100 g un için 60 g su kullanın ve 9-12 hızında maksimum 1,5 dakika yoğurun.
- Yoğurma ön ayar düğmesi cihazınızın aşın kullanılmasını önlemek için otomatik kapatma işlevli zamanlayıcı ile donatılmıştır.
- Yoğurma ön ayar düğmesinin her işlem döngüsünden sonra otomatik soğuma dönemi de vardır. Bu süre boyunca, düğme yanıp söner ve fonksiyon etkinleştirilemez.

Çift balonlu çırpıcı



Uyarı

- Yağlı veya margarinli kek hamurlarını kaşırmak için çift balon çırpıcıyı kullanmayın. Bu iş için bıçak ünitesini kullanın.

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 5**. Düğmeyi ON (AÇIK) konumuna getirin ve ardından başlamak için çevirme/çarpma ön ayar düğmesine basın. Krema veya yumurta akları tamamen işlendikten sonra cihazı durdurmak için düğmeye tekrar basın. Çift balon çırpıcıyı beze tarifleri ve krem şanti hazırlamak için yumurta beyazı ve krema çırpma amacıyla kullanabilirsiniz.

İpucu

- Çevirme/çarpma düğmesi cihazınızın aşın kullanılmasını önlemek için otomatik kapatma işlevli zamanlayıcı ile donatılmıştır.

Narenciye sıkacağı



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 6**. Narenciye sıkacağına portakal, limon ve greyfurt gibi turuncgillerin suyunu hızla ve kolayca sıkmak için kullanabilirsiniz.

Not

- Narenciye sıkacağına eleğini haznede milin üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağına yuvasına kilitlendiğinden emin olun. Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Narenciyeyi koniye doğru bastırın. Gerekirse elekteki posaları temizlemek için bastırma işlemini durdurun. Bastırma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi **OFF (KAPALI)** konumuna getirin ve hazneyi aksesuarlarıyla birlikte cihazdan çıkartın.

Mini Meyve Sıkacağı (yalnızca HR7777)



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 7**. Mini meyve sıkacağına 500 grama kadar havuç, elma, karpuz, armut, üzüm ve ananas gibi meyve ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanabilirsiniz.

Dikkat

- Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.
- Hazneyi maksimum göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.



Not

- Malzemeleri işlemeyen önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarın ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarının tamamını soyun.

Mini doğrayıcı (İsteğe bağlı)



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 8**.
Mini doğrayıcıyı kahve çekirdeği, karabiber, kuruyemiş, baharatlar ve kurutulmuş meyve vb. doğramak için kullanabilirsiniz.
İncir gibi kurutulmuş meyveler doğradıktan sonra yoğurdun üzerine serpilebilir ya da ekmek veya bisküviye sürülerek tüketilebilir.
Kurutulmuş siyah incir işlerken en iyi sonuçları almak için P hızında 7 saniye boyunca 60 g incir doğrayın.



Not

- Philips bayinizden ya da Philips servis merkezinden ekstra aksesuar olarak (9965 100 56737 ve 9965 100 56882 servis koduyla) bir mini doğrayıcı haznesi ve bıçak ünitesi sipariş edebilirsiniz.
- Tablo 11'deki önerileri takip edin. Mini doğrayıcının üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi geçmeyin.

Maksi Meyve Sıkacağı (HR7778, HR7783)



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 9**.
Maksi meyve sıkacağına, 1,5 kg'ye kadar havuç, elma, karpuz, armut, üzüm ve ananas gibi meyve ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanabilirsiniz.



Dikkat

- Elinizi veya başka bir nesneyi (örn. çatal, bıçak, kaşık veya spatula) hiçbir zaman besleme borusunun içine yerleştirmeyin. Yalnızca cihazla birlikte bu amaç için sağlanan iticiyi kullanın.
- Kapağı çıkarmadan önce elek dönmeyinin tamamıyla durmasını bekleyin.



Not

- Kullanmadan önce her zaman eleği kontrol edin. Kink, çatlak veya gevşek rendeleme diski gibi bir hasar fark ederseniz, meyve sıkacağına kullanmayın.
- Malzemeleri işlemeyen önce, erik, kayısı, şeftali ve kiraz gibi meyvelerin tüm çekirdeklerini çıkarın ve ananas, kavun gibi meyvelerin kalın kabuklarının tamamını soyun.
- Kapağı meyve sıkacağı haznesine doğru bir şekilde mandalladığınızda bir tık sesi duyulur.

Blender



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. **Şekil 10**.
Blender'ı meyve, sebze ve su ya da diğer sıvılar kullanarak milkshake, meyve suyu, çorba ve sos hazırlamak için kullanabilirsiniz. Ayrıca mayonez yapmak için de kullanılabilir.
Buz kırmak için düğmeyi ON (AÇIK) konumuna getirin ve ardından buz ön ayarı düğmesine basın. Durdurmak için düğmeye tekrar basın.



Not

- Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi hazneye sokmak için kapağı açmayın.
- Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.
- İşlem sırasında blender haznesine sıvı eklemek için yiyecek besleme borusunu kullanın.
- Malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Sıçramayı önlemek için: Köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt) blender haznesine 1 litreden fazla sıvı koymayın.
- Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.

4 Tarif

Ev yapımı pizza: temel pizza hamuru

Malzemeler

- 250 g çok amaçlı un + ekstra
- 165 ml su, ılık
- 4 g kuru maya
- ½ yemek kaşığı (beyaz) şeker
- ½ tatlı kaşığı tuz

Hazırlama yöntemi

- 1 Blender haznesini takın ve su, maya, şeker ve tuzu hazneye koyun.
- 2 Malzemeleri karıştırmak için darbe düğmesine iki kez basın.
- 3 Hazneyi motor ünitesinden çıkarın ve 5 dakika bekleyin.
- 4 Mutfak robotu haznesi ile yoğurma aksesuarını takın, unu hazneye koyun ve düğmeyi 1. hıza çevirin.
- 5 Mayalı karışımı motor çalışırken yavaşça besleme borusuna dökün.
- 6 Hamur top haline geldiğinde yoğurma işlemini durdurun.
 - Hamur topu çok yumuşaksa 1 veya 2 yemek kaşığı un ekleyin.
- 7 Hamur topunu haznedan çıkarın, una bulayın ve streç filmle sarın.
- 8 İstedğiniz hamur kalınlığına göre kabarması için 10-40 dakika oda sıcaklığında bırakın.
- 9 Fırını maksimum sıcaklık ayarında ısıtın.
- 10 Una buladığınız bir yüzeyde pizza hamurunu açın ve pizza hamurunun üzerine domates sosu sürüp mozzarella ve taze fesleğen koyun.
- 11 Isınan fırında pizza hamurunu pişirin.
 - Tamamen pişmesi fırınınızın ayarına göre 8-10 dakika alır.

Ev yapımı pizza: sos ve malzemeler

Malzemeler

- Temel pizza malzemesi önerisi:
- 100 g mozzarella, doğranmış
 - 2 sap taze fesleğen, doğranmış
 - 1 dolmalık biber
 - 50 g sosis
 - 1 kırmızı soğan
 - sert peynir (Parmesan)

Temel domates sosu:

- 100 ml sebze suyu
- 2 yemek kaşığı domates püresi
- 2 sap taze fesleğen

Hazırlama yöntemi

- 1 Fırını maksimum sıcaklık ayarında önceden ısıtın.
- 2 Blender haznesini takın ve sos malzemelerini hazneye koyun.
- 3 Malzemeleri 1. hızda 30-60 saniye karıştırın.
- 4 Hazneyi motor ünitesinden çıkarın ve mutfak robotu haznesi ile dilimleme ek bıçağını (disk) takın.
- 5 Dolmalık biber, sosis ve soğanı hazneye koyun ve 1. hızda doğrayın.
- 6 Rendeleme ek bıçağını (disk) takın ve peyniri hazneye koyun.
- 7 Peyniri 1. hızda rendeleyin.
- 8 Pizza hamurunu açın, domates sosunu sürün ve malzemeleri ekleyin.
- 9 Isıtılmış fırında 8-10 dakika pişirin.

5 Temizleme



Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.



Dikkat

- Bıçakların ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.
- Bıçakların ağızı oldukça keskindir. Mutfak robotunun bıçak ünitesini, blenderin bıçak ünitesini ve diskleri temizlerken dikkatli olun.

- 1 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
- 2 Diğer parçaları sıcak suda (< 60°C) bulaşık deterjanı ile veya bulaşık makinesinde yıkayın.

6 Saklama

- 1 Güç kablosunu entegre kablo yuvasına itin (**Şekil 13**).
- 2 Cihazı kuru bir yerde saklayın.
- 3 (HR7776 ve HR7777 için) Küçük aksesuarları mutfak robotu haznesine yerleştirin (**Şekil 14**).
- 4 (HR7778 ve HR7783 için) Yoğurma aksesuarı, bıçak ünitesi, çift balon çırpıcı, spatula ve diskleri aksesuar saklama tepsisine yerleştirin (**Şekil 15**).

7 Garanti ve servis

Bir sorun yaşarsanız ya da servise veya bilgiye ihtiyaç duyarsanız www.philips.com/support adresine bakın veya ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun. Gerekli telefon numarası için garanti broşürüne bakın. Ülkenizde Müşteri Merkezi yoksa yerel Philips satıcınıza gidin.

7 ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

در صورت بروز هر گونه مشکل، نیاز به خدمات، یا اطلاعات به 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 و HR7783) 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، آیموه، 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 دستور تهیه

پنیرای خانگی: خمیر پنیرای 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.

- 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 ببندید.
- 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.

پنیرای 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.

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.

خردکن کوچک (اختیاری)

قبل از شروع، بر طبق شکل 8 دستگاه را سوار کنید. از این خردکن کوچک می‌توانید برای آسیاب کردن دانه‌های قهوه، دانه‌های 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.

آبمیوه گیر بزرگ (HR7778, HR7783)

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

- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه‌ها و ساقه‌ها، گلابی، هلو و گیلاس‌ها را جدا کنید و پوست آناناس، هندوانه و غیره را بگیرید.

توجه

- همیشه قبل از استفاده توری دستگاه را بررسی کنید. در صورت هر گونه آسیب مانند ترک خوردگی، شکاف یا لقی بودن رنده‌ها، از آبمیوه گیر استفاده نکنید.
- قبل از ریختن میوه در دستگاه، دانه‌ها و ساقه‌ها، گلابی، هلو و گیلاس‌ها 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 قلفلی، کیک ماهی، برگر ماهی
خرد کردن پیاز/ سبزیجات	سس سالسا یا سس پستو برای تزئین
خرد کردن مغزها یا شکلات	سس‌ها یا مواد برای تزئین 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.

وسیله 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 سفیده‌های 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 غذاساز

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 (HR7778, HR7783)	
برای خرد کردن مواد در اندازه‌های کوچک/ریز	صفحه خردکن (HR7778, HR7783)	
برای برش مواد به نوارهای ضخیم.	صفحه خلال سیب زمینی (HR7778, HR7783)	

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 جا بیفتد. سپس اهرم فشار دهنده را وارد لوله تغذیه کنید.
 - برای صفحات فلزی و آمیوه‌گیر 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)

27 واحد اصلی کاسه آمیومگیر بزرگ (HR7778, HR7783)

28 پیمانه اندازه گیری برای مخلوط کن

29 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

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 (HR7778, HR7783)

12 صفحه خردکن (HR7778, HR7783)

13 صفحه خلال سیبزمینی (HR7778, HR7783)

14 آب مرکبات گیر

15 توری آب مرکبات گیر

16 اهرم فشار دهنده آمیومگیر کوچک (فقط HR7777)

17 درب آمیومگیر کوچک (فقط HR7777)

18 صافی آمیومگیر کوچک (فقط HR7777)

19 پایه آمیومگیر کوچک (فقط HR7777)

20 پارچ آمیومگیر کوچک (اختیاری)

21 حلقه واشر (اختیاری)

22 تیغه قابل جدا شدن برای خردکن کوچک (اختیاری)

23 اهرم فشار دهنده آمیومگیر بزرگ

(HR7778, HR7783)

24 درب آمیومگیر بزرگ (HR7778, HR7783)

25 صافی آمیومگیر بزرگ (HR7778, HR7783)

26 کاسه آمیومگیر بزرگ (HR7778, HR7783)

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 بروید.

2 روی دکمه جستجو  در صفحه اصلی کلیک کنید.

3 شماره محصول "HR7776"، "HR7777"، "HR7778" یا "HR7783" 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 مراجعه کنید.

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 علامت نشان می دهد که محصول نباید با زباله های معمولی خانگی دور انداخته شود (2012/19/EU).

در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تأثیرات 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 غذاساز 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 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.

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 و HR7783) ضع ملحق العجن ووحدة الشفرة وأداة الخفق الشبكية المزودة والملقعة 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 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 موزع منتجات Philips المحلي.

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 و 60 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 البييتزا وضع صلصة الطماطم وطبقات الزينة العلوية عليها.
- 9 اخبزها في الفرن الساخن لمدة تتراوح ما بين 8 و 10 دقائق.

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. يُرجى 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 بوضعها في الجلاية.

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 أيضًا استخدامه لتحضير المايونيز.

لسحق الثلج، قم بتدوير المفتاح إلى موضع ON ثم اضغط على الزر المعين مسبقًا للثلج (⊕). اضغط على الزر مجددًا لإيقاف التشغيل.

ملاحظة

- لا تفتح الغطاء إطلاقًا 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 (الحليب، مثلاً)، لا تضع أكثر من ليتر واحد من السائل في دورق الخلاط.
- ضع المكونات في دورق الخلاط من دون تجاوز إشارة المستوى الأقصى.

3 أزل الدورق عن وحدة المحرك واتركه لمدة 5 دقائق.

4 اجمع وعاء جهاز تحضير الطعام بملحق العجن وأضف 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.

- أضف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين من الطحين في حال كانت كرة العجين طرية جدًا.

7 أزل كرة العجين من الوعاء، وغفها بالطحين واعمد إلى لفها بغلاف بلاستيكي.

8 اتركها لتختمر على درجة حرارة الغرفة لمدة تتراوح ما بين 10 دقائق و40 دقيقة، وفقًا لسماكة القشرة التي تريدها.

9 اعمد إلى تسخين الفرن على إعداد درجة الحرارة القصوى.

10 ابسط عجينة البييتزا على سطح مغطى بالطحين ومد صلصة الطماطم وجبنة الموتزاريلا والريحان الطازج عليها.

11 اخبز عجينة البييتزا في الفرن الساخن.

- ستستغرق عملية الخبز الكاملة من 8 إلى 10 دقائق، بحسب إعداد الفرن لديك.

بييتزا منزلية: الصلصة وطبقات الزينة العلوية

المكونات

اقترح لتحضير طبقة الزينة العلوية الأساسية للبييتزا:

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

4 الوصفة

بييتزا منزلية: عجينة البييتزا 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 وأضف المياه والخميرة والسكر والملح إليه.

2 اضغط على زر الخفق المتقطع مرتين لمزج المكونات.

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 والإجاص 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.

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، الخ. 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 ووحدة الشفرات للمفرمة الصغيرة 100 9965 و 56737 و 100 9965 (56882) من بائع منتجات Philips أو مركز خدمة Philips كملحقات إضافية.
- اتبع التوصيات الواردة في الجدول 11. لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الفرمة الصغيرة.

العصارة الكبيرة (HR7778, HR7783)



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.

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	كريات 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 و12 لمدة 1.5 دقائق (المدة القصوى).
- يأتي زر الإعداد المسبق للعجن (ON) مزودًا بموقت لإيقاف التشغيل التلقائي 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 المزودة



تحذير

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

قبل البدء، تأكد من تركيب أداة الخفق الشبكية المزودة 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 المزودة 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 التلقائي 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,) (HR7783)	
لبشر المكونات إلى أجزاء صغيرة/ناعمة	قرص البشر (HR7778,) (HR7783)	
لتقطيع المكونات إلى شرائح سميكة.	قرص البطاطا المغلية (HR7778,) (HR7783)	

تنبيه

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

ملاحظة

- غفادلا مادخستراب فيذغتل بوبنأ يف تانولكلما غص. ولع لوصحلل فيواستم قويرطب فيذغتل بوبنأ ألم. قريبيك فيمك ريضحت ديرت تنك اذا. جيئاتنلا لضافاً غارفأو قريغص تاعغد غصرو نكديف، تانولكلما نم. درخالأو غفدلا نيب ءاغول

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، لتثبيته على وحدة المحرك.
- 2 قم بتجميع الملحق أو الملحق المزود بمقبض وتثبيته 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 لتثبيته حتى تسمع صوت طقطقة. ضع 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, HR7783)
- 27 وحدة القاعدقلاءالعصرة الكبيرة (HR7778,HR7783)
- 28 كوب قياس للخلاط
- 29 غطاء الخلاط
- 30 دورق الخلاط
- حلقة منع التسرب
- 32 وحدة الشفرة القابلة للفك للخلاط
- غطاء الصينية
- 34 صينية التخزين
- 35 الملعقة المنبسطة
- 36 فرشاة التنظيف

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.
- 2 انقر فوق زر البحث Q على الصفحة الرئيسية.
- 3 اكتب رقم المنتج "HR7776" أو HR7777 أو HR7778 أو HR7783" 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.

- 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 للضبط
- 10 قرص التقطيع العكسي
- A: للتقطيع إلى شرائط خشنة
- B: للتقطيع إلى شرائط ناعمة
- 11 قرص التقطيع إلى شرائط ناعمة (HR7778, HR7783)
- 12 قرص التحبيب (HR7778, HR7783)
- 13 قرص تقطيع البطاطس المقلية (HR7778, HR7783)
- 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, HR7783)
- 24 غطاء العصارة الكبيرة (HR7778, HR7783)
- 25 فلتر العصارة الكبيرة (HR7778, HR7783)

تنبيه

- 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

يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/EU) اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

- لا تعمل إطلافاً على إيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير دورق 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 فكّه 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 مبيّن في دليل المستخدم.
- دع المكونات الساخنة تبرد (> 80 درجة مئوية) قبل معالجتها.

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
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 مخوّل من قبل Philips أو

أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز.

أبق الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال.