



# Always there to help you

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



HR7776  
HR7777  
HR7778



EN	User manual
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FR	Mode d'emploi

IT	Manuale utente
NL	Gebruiksaanwijzing
PT	Manual do utilizador
TR	Kullanım kılavuzu



4240 002 01821

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

# PHILIPS

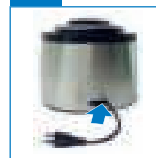
11

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

12

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

13



14

HR7776  
HR7777



15

HR7778



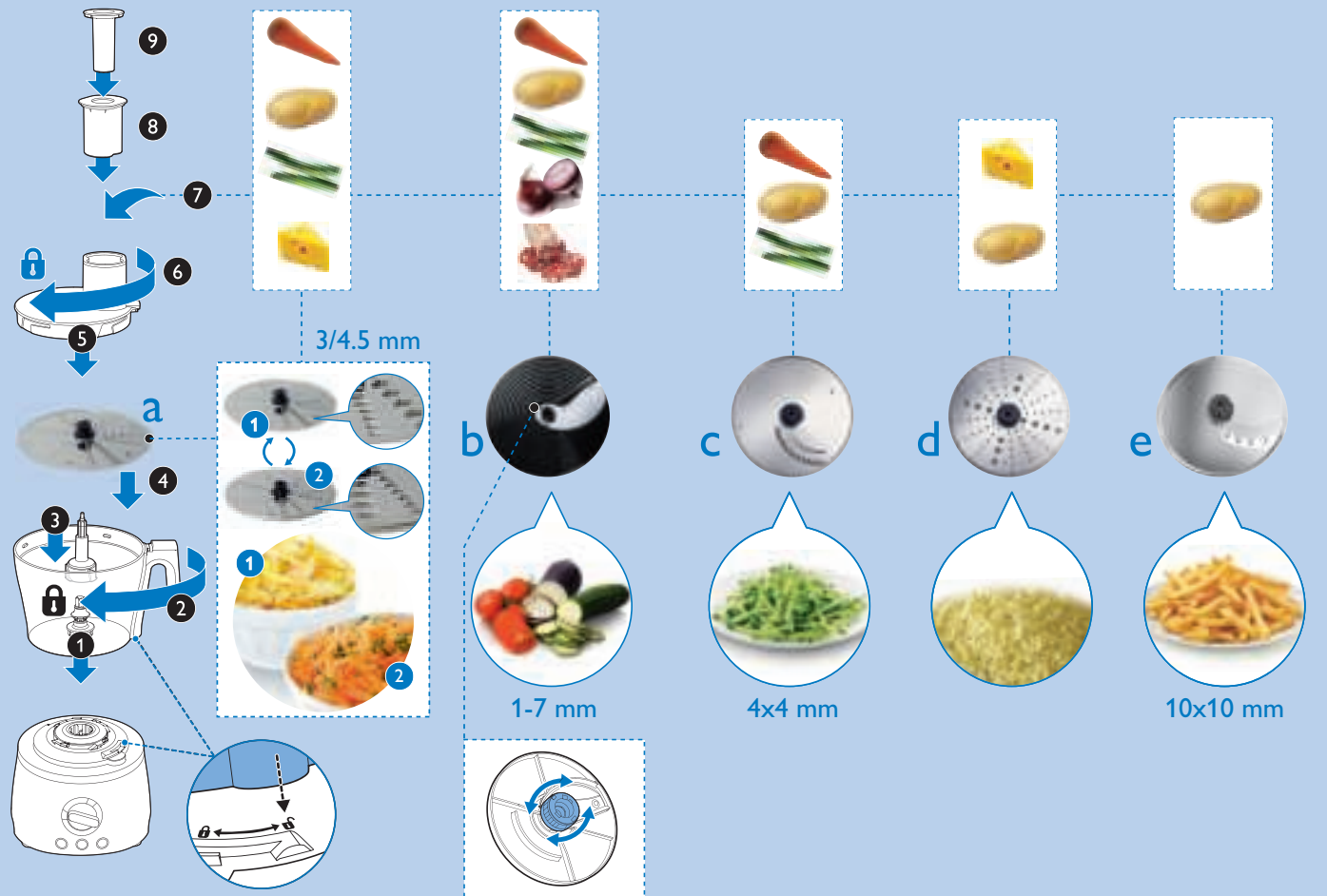
16



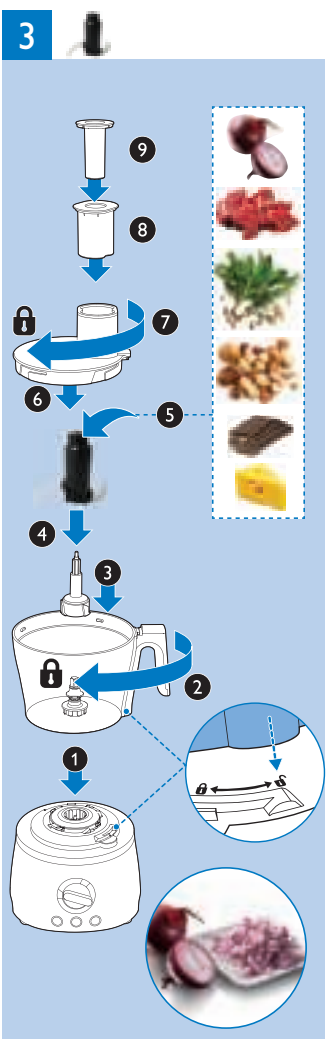
1



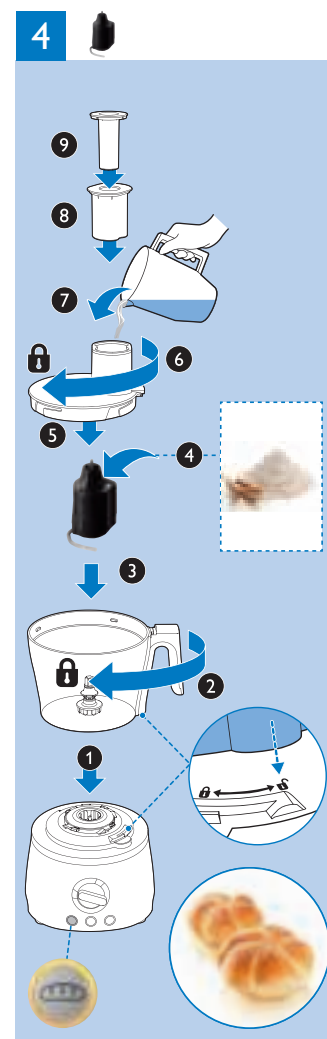
2



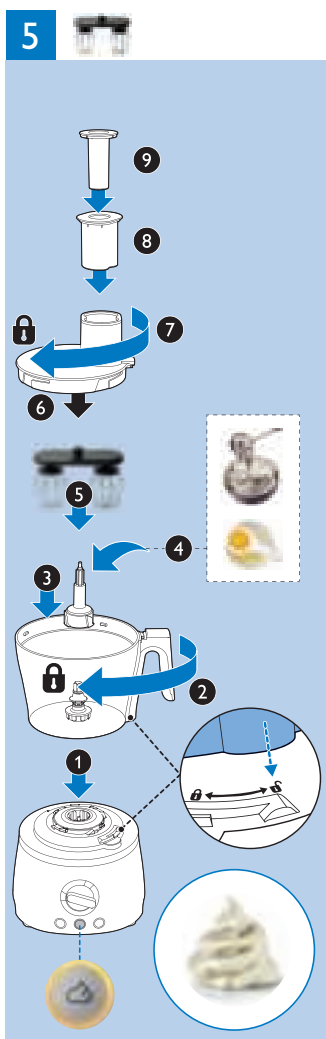
3



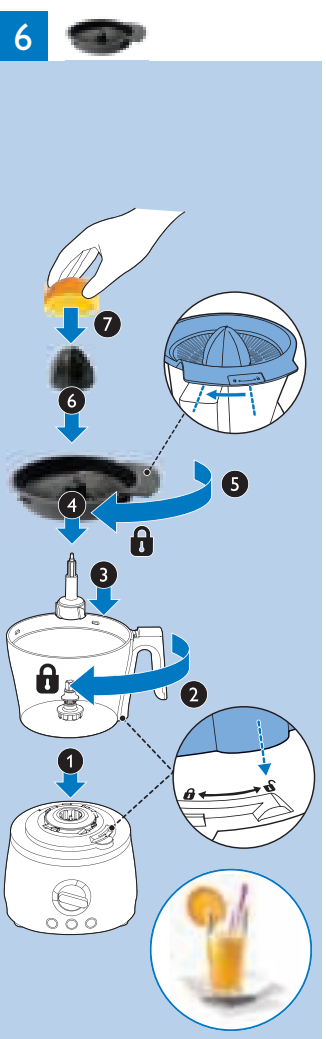
4

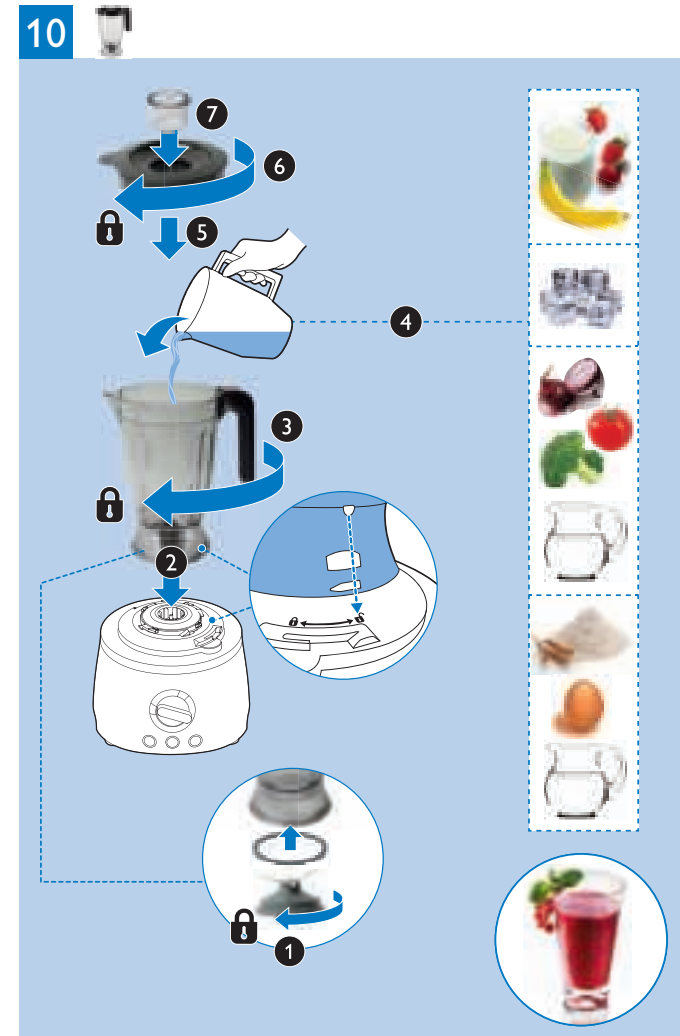
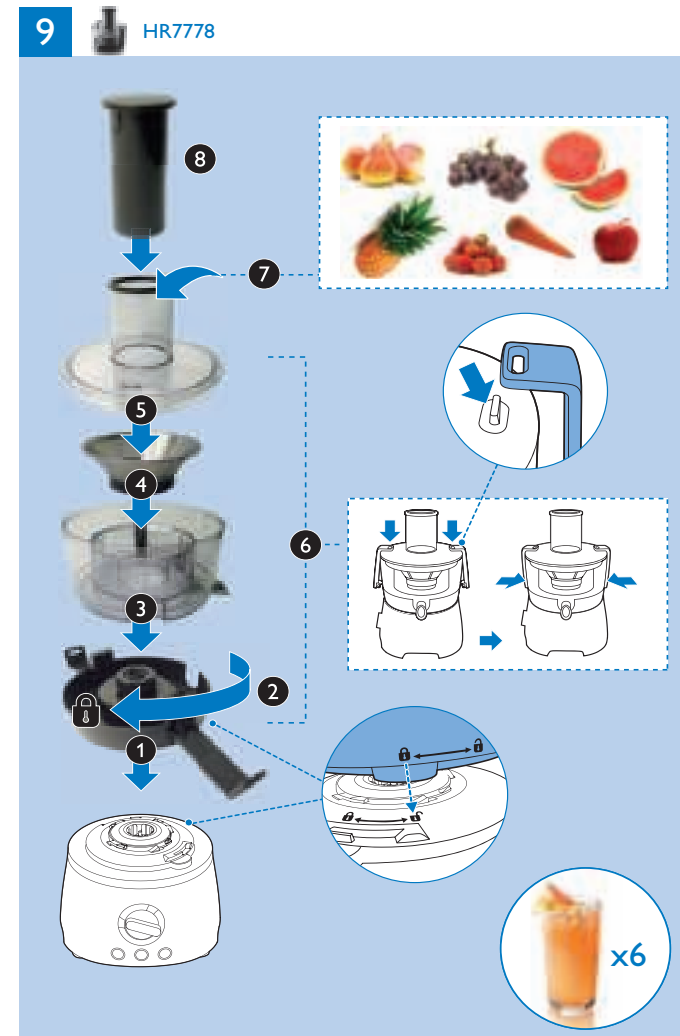
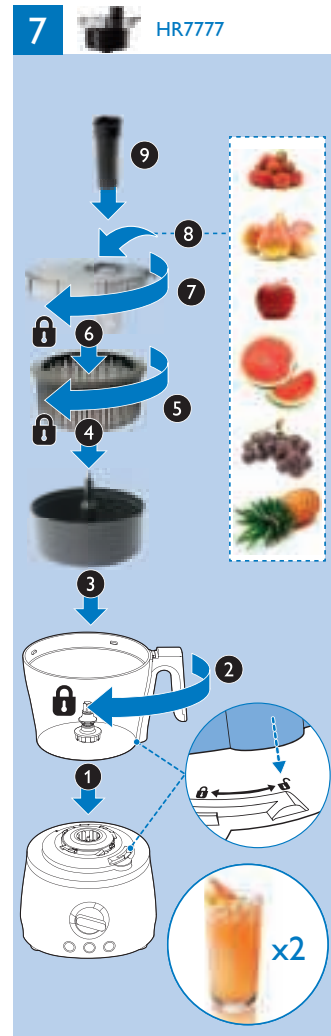


5



6





**11**

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



EN	User manual	1
DE	Benutzerhandbuch	10
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	20
ES	Manual del usuario	31
FR	Mode d'emploi	40
IT	Manuale utente	50
NL	Gebruiksaanwijzing	59
PT	Manual do utilizador	68
TR	Kullanım kılavuzu	77

# Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

## Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

## Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center

authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

### Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0 or OFF.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- Let hot ingredients cool down ( $< 80^{\circ}\text{C}$ ) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- **Noise level:**  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

---

## Electromagnetic fields (EMF)

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

---

## Recycling

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



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



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

# 1 Overview (Fig. 1)


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



## 2 Before first use

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

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

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

## 3 Use your food processor

### General Assembly

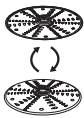




Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to **Fig. 2** to **10**.

- 1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
- 2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- 3 Put the ingredients in the bowl.
  - For the citrus press, press the citrus fruits on the cone, and go to Step 5.
- 4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
  - For the discs and mini juicer, put the ingredients into the feeding tube with the pusher:

- 5 Connect the power plug to the power supply.
- 6 Check the advised ingredient quantity and setting in **Table 11**. Turn the knob to the desired speed setting.
- 7 After use, turn the knob to **OFF**, and then unplug the appliance.

### Discs

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

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

### Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

### Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

## Blade unit

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

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

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.


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

### Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.



## Kneading accessory

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

Turn the knob to the ON position and then press the kneading preset button  to start. Press the button again to stop when the dough is formed.

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

### Tip


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

## Double balloon beater


### Warning

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

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

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

### Tip

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

## Citrus press

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

You can use the citrus press for fast and easy juicing of your citrus fruits such as orange, lemon and grapefruit.

### Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to **OFF** and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

## Mini Juicer (HR7777 only)

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

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

### Caution

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

### Note

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

## Mini chopper (Optional)

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

You can use the mini chopper to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc. Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 60 g at speed P for 7 seconds.

### Note

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

## Maxi Juicer (HR7778 only)

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

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

### Caution

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

### Note


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

## Blender



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

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

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

### Note

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

## 4 Recipe

Home made pizza: basic pizza dough

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

Preparation method

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

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

Home made pizza: sauce and toppings

Ingredients

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

Basic tomato sauce:

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

### Preparation method

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

## 5 Cleaning



### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.



### Caution

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor; the blade unit of the blender and the discs.

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

## 6 Storage

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

## 7 Guarantee and service

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

# 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](http://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 ( $< 80\text{ °C}$ ), 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

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.



Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.



Entsorgen Sie Ihr Produkt niemals zusammen mit dem normalen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Die korrekte Entsorgung des nicht mehr benötigten Produkts hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



# 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
  - A: Zum groben Raspeln
  - B: Zum feinen Raspeln
- ⑩ Drehbare Raspelscheibe
- ⑪ Julienne-Scheibe (nur HR7778)
- ⑫ Reibscheibe (nur HR7778)
- ⑬ Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7778)
- 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 (nur HR7778)
- ㉔ Deckel für Maxi-Entsafter (nur HR7778)
- ㉕ Filter für Maxi-Entsafter (nur HR7778)

- ㉖ Schüssel für Maxi-Entsafter (nur HR7778)
- ㉗ Sockel der Schüssel für Maxi-Entsafter (nur HR7778)
- 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](http://www.philips.com).
- 2 Klicken Sie auf die Schaltfläche zum Suchen  auf der Website.
- 3 Geben Sie die Produktnummer "HR7776, HR7777 oder HR7778" 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](http://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 Schneidscheibe	Zum Schneiden von Zutaten auf die eingestellte Dicke
	Julienne-Scheibe (nur HR7778)	Zum Schneiden von Zutaten in dünne Streifen
	Reibscheibe (nur HR7778)	Zum Reiben von Zutaten in kleine/feine Stücke
	Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7778)	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 Saftpresen 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 (nur HR7778)

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) Legen Sie den Knethaken, die Messereinheit, den Quirl mit zwei Schneebesen, 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](http://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](http://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 φισ, 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

Το προϊόν σας έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά και εξαρτήματα υψηλής ποιότητας, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν.



Αν δείτε το διαγραμμένο σύμβολο ενός κάδου με τροχούς πάνω σε κάποιο προϊόν, σημαίνει ότι το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EOK:



Μην απορρίπτετε ποτέ το προϊόν σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην 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 (μόνο στο HR7778)
- ⑫ Δίσκος κοκκοποίησης (μόνο στο HR7778)
- ⑬ Δίσκος κοπής για τηγανιτές πατάτες (μόνο στο HR7778)
- 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 (μόνο στο HR7778)
- ㉔ Καπάκι μεγάλου αποχυμωτή (μόνο στο HR7778)
- ㉕ Φίλτρο μεγάλου αποχυμωτή (μόνο στο HR7778)
- ㉖ Κάδος μεγάλου αποχυμωτή (μόνο στο HR7778)
- ㉗ Μονάδα βάσης για τον κάδο του μεγάλου αποχυμωτή (μόνο στο HR7778)
- 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](http://www.philips.com).
- 2 Κάντε κλικ στο κουμπί αναζήτησης  στην αρχική σελίδα.
- 3 Πληκτρολογήστε τον αριθμό προϊόντος "HR7776, HR7777 ή HR7778" 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](http://www.philips.com/kitchen).

## 3 Χρήση της κουζίνομηχανής

---


### 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 σύμφη, πιέστε τα εσπεριδοειδή πάνω στον κώνο και πηγαίετε 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 (μόνο στο HR7778)	Για κοπή υλικών σε λεπτές λωρίδες
	Δίσκος κοπής σε μικρά κομμάτια (μόνο στο HR7778)	Για κοπή υλικών σε μικρά/λεπτά κομμάτια
	Δίσκος κοπής για πηγανιές πατάτες (μόνο στο HR7778)	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 σπρώχνετε 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 αναμιζέτε, να ανακατέψετε ή να πολτοποιήσετε υλικά. Μπορείτε επίσης να αναμειζέτε 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 σβολιάζουν.

## 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 κρυώνει 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 χτυπητήριο 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 χτυπητήριο 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 πολτό από το σουρωτήρι. Όταν τελειώσετε το στύψιμο ή όταν θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, 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 (μόνο στο HR7778)



Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την **εικ. 9**. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή **μαζί** 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 τυλιξτε 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 το HR7778) 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](http://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](http://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:**  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$


## 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 producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar.



Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/CE: . Nunca deseche el producto con la basura normal del hogar. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente 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 (solo modelo HR7778)
- ⑫ Disco para rallar (solo modelo HR7778)
- ⑬ Disco para patatas fritas (solo modelo HR7778)
- 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 maxilicuadaora (solo modelo HR7778)
- 24 Tapa de la maxilicuadaora (solo modelo HR7778)
- 25 Filtro de la maxilicuadaora (solo modelo HR7778)
- 26 Recipiente de la maxilicuadaora (solo modelo HR7778)
- 27 Unidad base del recipiente de la maxilicuadaora (solo modelo HR7778)
- 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](http://www.philips.com).
- 2 Haga clic en el botón de búsqueda  de la página de inicio.
- 3 Introduzca el nombre del producto "HR7776, HR7777 o HR7778" 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](http://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 minilicuadaora, 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 (solo modelo HR7778)	Para cortar los ingredientes en tiras finas
	Disco para rallar (solo modelo HR7778)	Para cortar los ingredientes en trozos más pequeños
	Disco para patatas fritas (solo modelo HR7778)	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.



## Minilicudadora (solo modelo HR7777)



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

Puede utilizar la maxilicudadora 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 licudadora (solo modelo HR7778)



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

Puede utilizar la licudadora 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 licudadora 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 licudadora, 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 pimienta, 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 el modelo HR7778) 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](http://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.

# Important

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

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

## Danger

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

## Avertissement

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

- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très tranchants !
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Veillez à verser du liquide chaud avec précaution dans le robot ménager ou dans le blender, car une production soudaine de vapeur peut éjecter ce liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

### **Attention**

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le sélecteur de vitesse sur 0 ou sur OFF.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'atteindre toute pièce mobile.
- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.

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

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

## Recyclage

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



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

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


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

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

## 2 Avant la première utilisation

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

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

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

# 3 Utilisation de votre robot ménager

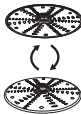




## Assemblage général

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

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

## Disques

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

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

### Attention

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





### Remarque

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

## Lame



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

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

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



### Remarque

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

## Accessoire de pétrissage



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



### Conseil

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

## Double fouet




### Avertissement

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

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



### Conseil

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

## Presse-agrumes

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



### Remarque

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

## Mini-centrifugeuse (HR7777 uniquement)

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



### Attention

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



### Remarque

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

## Mini-hachoir (facultatif)

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



### Remarque

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

## Centrifugeuse maxi (HR7778 uniquement)

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



### Attention

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



### Remarque

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



### Remarque


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

## Blender



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

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

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

## 4 Recette

Pizza maison : pâte à pizza de base

### Ingrédients

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

### Mode de préparation

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

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

Pizza maison : sauce et garnitures

Ingrédients

Suggestion de garniture de pizza de base :

100 g de mozzarella, coupée en tranches

2 branches de feuilles de basilic fraîches, hachées

1 poivron

50 g de saucisse

1 oignon rouge

fromage à pâte dure (parmesan)

Sauce tomate de base :

100 ml de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe purée de tomates

2 branches de feuilles de basilic frais

Mode de préparation

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

## 5 Nettoyage



### Avertissement

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



### Attention

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

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

## 6 Stockage

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

## 7 Garantie et service

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

# 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](http://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

Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.



Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.



Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla 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 (solo HR7778)
- ⑫ Disco per sminuzzare (solo HR7778)




- ⑬ Disco per patatine fritte (solo HR7778)
- 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 (solo HR7778)
- ㉔ Coperchio maxi centrifuga (solo HR7778)
- ㉕ Filtro maxi centrifuga (solo HR7778)
- ㉖ Recipiente maxi centrifuga (solo HR7778)
- ㉗ Base recipiente maxi centrifuga (solo HR7778)
- 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:**

- 1 Visitare il sito Web [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Fare clic sul pulsante di ricerca  sulla homepage.
- 3 Digitare il codice del prodotto "HR7776, HR7777 o HR7778" nel campo di ricerca.
- 4 Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.
- 5 Per ricette sorprendenti, visitare [www.philips.com/kitchen](http://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.

### ! 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.

## 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.

## 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 tritatutto (opzionale)



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

Il mini tritatutto 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 tritatutto 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 tritatutto.

## Maxi centrifuga (solo HR7778)



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) 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](http://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](http://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

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en opnieuw gebruikt.



Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Win informatie in over de lokale wetgeving omtrent de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door u op de juiste wijze van oude producten te ontdoen, 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 Aandrijfas
- ⑤ Keukenmachinekom
- ⑥ Motorunit
- ⑦ Kneedaccessoire
- ⑧ Dubbele ballonklopper
- ⑨ Instelbare snijschijf
- ⑩ Omkeerbare raspschijf
  - A: voor grof raspen
  - B: voor fijn raspen
- ⑪ Julienneschijf (alleen HR7778)
- ⑫ Granuleerschijf (alleen HR7778)

- ⑬ Schijf voor frites (alleen HR7778)
- 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 (alleen HR7778)
- ㉔ Deksel van maxisapcentrifuge (alleen HR7778)
- ㉕ Filter van maxisapcentrifuge (alleen HR7778)
- ㉖ Kom van maxisapcentrifuge (alleen HR7778)
- ㉗ Voet van maxisapcentrifugekom (alleen HR778)
- 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](http://www.philips.com).
- 2 Klik op de zoekknop  op de startpagina.
- 3 Typ het productnummer "HR7776", "HR7777" of "HR7778" in het zoekvak.
- 4 Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.
- 5 Bezoek [www.philips.com/kitchen](http://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 aandrijfjas 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 (alleen HR7778)	Voor het snijden van ingrediënten in dunne reepjes
	Granuleerschijf (alleen HR7778)	Voor het granuleren van ingrediënten in kleine, fijne stukjes
	Schijf voor frites (alleen HR7778)	Voor het snijden van ingrediënten in dikke repen.

## Let op

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

## Opmerking

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

## 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 (alleen HR7778)



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 rasp schijf 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) 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](http://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.

# Importante

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

## Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxágúe em água corrente.

## Aviso

- Nunca utilize os seus dedos nem um objecto para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de protecção, o coador rotativo ou quaisquer outras peças estiverem danificadas ou apresentarem fendas visíveis.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.



- Tenha cuidado quando esvaziar a taça e manusear ou limpar os discos, as lâminas e o coador da centrifugadora. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- Tenha cuidado se for vertido um líquido quente para o robot ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

### **Atenção**

- Nunca desligue o aparelho, rodando o copo misturador, a taça ou as suas tampas. Desligue sempre o aparelho rodando o selector da velocidade para 0 ou OFF.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Aguarde até as peças em movimento pararem e, em seguida, desligue e retire a ficha do aparelho da tomada antes de abrir a tampa e

alcançar qualquer uma das peças em movimento que estão em utilização.

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de montar, desmontar, limpar e mudar os acessórios, e antes de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas neste manual.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça ou no copo. Siga as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade conforme indicado no manual do utilizador.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (<80 °C) antes de os processar.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.

- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- **Nível de ruído:**  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

## Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:

Nunca elimine o seu produto com o lixo doméstico comum. Informe-se acerca das regras de recolha selectiva local para produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.



# 1 Visão geral (Fig. 1)


- ① Calcador do robot de cozinha
- ② Tampa da taça do robot de cozinha
- ③ Lâminas
- ④ Veio motriz
- ⑤ Taça do robot de cozinha
- ⑥ Motor
- ⑦ Acessório para amassar
- ⑧ Varas de bater duplas
- ⑨ Disco para fatiar ajustável
- ⑩ Disco para cortar reversível
  - A: Para cortar grosseiramente
  - B: Para cortar finamente
- ⑪ Disco para juliana (apenas HR7778)
- ⑫ Disco para granular (apenas HR7778)
- ⑬ Disco para batatas fritas (apenas HR7778)
- ⑭ Cone do espremedor de citrinos
- ⑮ Coador do espremedor de citrinos
- ⑯ Calcador da mini-centrifugadora (apenas HR7777)
- ⑰ Tampa da mini-centrifugadora (apenas HR7777)
- ⑱ Filtro da mini-centrifugadora (apenas HR7777)
- ⑲ Base da mini-centrifugadora (apenas HR7777)
- ⑳ Copo da mini-picadora (opcional)
- ㉑ Anel vedante (opcional)
- ㉒ Lâminas amovíveis para mini-picadora (opcional)
- ㉓ Calcador da centrifugadora maxi (apenas HR7778)

- ②4 Tampa da centrifugadora maxi (apenas HR7778)
- ②5 Filtro da centrifugadora maxi (apenas HR7778)
- ②6 Taça da centrifugadora maxi (apenas HR7778)
- ②7 Base da taça da centrifugadora maxi (apenas HR7778)
- ②8 Copo medidor para liquidificadora
- ②9 Tampa da liquidificadora
- ③0 Copo misturador
- ③1 Anel vedante
- ③2 Lâmina destacável para liquidificadora
- ③3 Tampa do tabuleiro
- ③4 Tabuleiro de arrumação
- ③5 Espátula
- ③6 Escova de limpeza

## 2 Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho e os acessórios pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.

### Para explorar mais sugestões úteis e receitas básicas online:

- 1 Vá a [www.philips.com](http://www.philips.com).
- 2 Clique no botão de procura  na página inicial.
- 3 Escreva o nome do produto "HR7776, HR7777 ou HR7778" na caixa de procura.
- 4 Encontre ou transfira a informação de que necessita a partir dos resultados de procura.

- 5 Para receitas inspiradoras, visite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 3 Usar o seu robot de cozinha


### Montagem geral

Antes de utilizar ou montar qualquer um dos acessórios, assegure-se de que segue as instruções nas **fig. 2 a 10**.

- 1 Rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação no motor.
- 2 Monte os acessórios na taça ou o acessório equipado com o veio.
- 3 Coloque os ingredientes na taça.
  - Para o espremedor de citrinos, pressione os frutos sobre o cone e avance para o passo 5.
- 4 Coloque a tampa na taça e rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação. Em seguida, introduza o pressor no tubo dos alimentos.
  - Para os discos e a mini centrifugadora, introduza os ingredientes no tubo de alimentação com o calcador.
- 5 Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
- 6 Verifique a quantidade recomendada de ingredientes e a regulação correcta na **Tabela 11**. Rode o botão para a regulação de velocidade desejada.
- 7 Depois de utilizar, rode o botão para **OFF** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

## Discos

Antes de começar, assegure-se de que seleccionou o disco pretendido entre os apresentados abaixo e de que o monta de acordo com a **fig. 2**:

	Nome	Objectivo
	Disco para cortar reversível	Para ralar ingredientes em pedaços finos ou grossos com os lados reversíveis
	Disco para fatiar ajustável	Para fatiar ingredientes a uma espessura definida por si
	Disco para juliana (apenas para o HR7778)	Para cortar ingredientes em tiras finas
	Disco para granular (apenas para o HR7778)	Para granular ingredientes em pedaços pequenos/ finos
	Disco para batatas fritas (apenas para o HR7778)	Para cortar ingredientes em tiras grossas.



### Atenção

- Tenha cuidado ao manusear a lâmina de corte do disco. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.
- Nunca utilize os discos para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.



### Nota

- Coloque os ingredientes no tubo de alimentos com o pressor. Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados. Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

## Lâminas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 3**.

As lâminas podem ser utilizadas para picar, misturar, liquidificar ou reduzir a puré. Também pode utilizá-las para misturar e liquidificar massas para bolo.

Para remover os alimentos que aderem à lâmina ou ao interior da taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.


Utilização/ aplicação	Objectivo
Picar carne/ peixe	Almôndegas, bolinhos de peixe, hambúrguer
Picar cebolas/ ervas aromáticas	Molho, pesto ou para decorar
Picar frutos secos ou chocolate	Para cobrir ou decorar saladas, pão, sobremesas
Moer frutos secos	Pasta de amêndoas ou manteiga de amendoim





### Nota

- Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.
- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e formam grumos.

## Acessório para amassar

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 4**. Rode o botão para a posição ON e, em seguida, prima o botão predefinido para amassar  para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando a massa estiver preparada. pode utilizar o acessório para amassar para preparar massa para pão, pastéis, bolachas, pãezinhos, tartes e massa fresca de forma rápida e sem complicações.


### Sugestão

- Se utilizar farinha rica em glúten, para obter melhores resultados, utilize 60 g de água para cada 100 g de farinha e amasse à velocidade 9 a 12 durante 1:30 minutos (tempo máximo).
- O botão predefinido para amassar  está equipado com um temporizador de paragem automática para proteger o seu aparelho contra uma utilização excessiva.
- O botão predefinido para amassar  tem também um período de arrefecimento automático após cada ciclo de processamento. Durante este período, o botão ficará intermitente e não será possível activar a função.


## Pá p/ amassar (balão duplo)

### Aviso

- Não utilize as varas de bater duplas para preparar massas de bolo com manteiga ou margarina. Utilize a lâmina para esta finalidade.

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 5**. Rode o botão para a posição ON e, em seguida, prima o botão predefinido para bater/misturar  para iniciar o processo. Prima o botão novamente para parar quando as natas ou as claras estiverem totalmente prontas. Pode utilizar as varas de bater duplas para bater natas e claras em castelo, ajudando-o a preparar as suas receitas de merengue e chantilly.

### Sugestão

- O botão para bater/misturar  está equipado com um temporizador de paragem automática para proteger o seu aparelho contra uma utilização excessiva.

## Espregador citrinos

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 6**. Pode utilizar o espregador de citrinos para uma extracção de sumo rápida e fácil dos seus citrinos, tais como laranjas, limões e toranjas.

### Nota

- Coloque o coador para o espregador de citrinos no eixo na taça. Assegure-se de que a projecção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça. Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- Pressione os citrinos contra o cone. Interrompa a extracção de sumo para remover a polpa do coador, se necessário. Quando terminar a extracção do sumo ou se quiser retirar a polpa, rode o botão para OFF e retire a taça do aparelho com os acessórios ainda colocados.

## Mini-centrifugadora (apenas no modelo HR7777)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 7**. Pode utilizar a mini-centrifugadora para extrair sumo de até 500 g de frutas e vegetais, como cenouras, maçãs, melancias, pêras, uvas e ananás.

### Atenção

- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.
- Não encha a taça acima da indicação do nível máximo.

### Nota

- Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêssegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.

## Mini-picadora (opcional)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 8**. Pode utilizar a mini-picadora para moer grãos de café e grãos de pimenta e para picar frutos secos, ervas aromáticas, fruta desidratada, etc. Fruta desidratada, como figos, pode ser picada e utilizada como complemento para iogurtes ou para enriquecer pão ou biscoitos. Para obter os melhores resultados no processamento de figos secos, processe no máximo 60 g à velocidade P durante 7 segundos.

### Nota

- Pode encomendar um jarro e uma lâmina para a mini picadora (com os números de serviço 9965 100 56737 e 9965 100 56882) junto do seu representante ou centro de assistência Philips como acessórios extra.
- Siga as recomendações na Tabela 11. Não exceda o nível máximo indicado na mini-picadora.

## Centrifugadora maxi (apenas HR7778)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 9**. Pode utilizar a centrifugadora maxi para extrair sumo de até 1,5 kg de frutas e vegetais, como cenouras, maçãs, melancias, pêras, uvas e ananás.


### Atenção

- Nunca introduza a sua mão, nem outro objecto (por ex., um garfo, uma faca, uma colher ou uma espátula) no tubo de alimentos. Utilize apenas o pressor fornecido com o aparelho para esta finalidade.
- Aguarde até o coador parar completamente de rodar antes de retirar a tampa.

### Nota

- Verifique sempre o coador antes de utilizar: Não utilize a centrifugadora se notar quaisquer danos como fissuras, fendas ou um disco de ralar solto.
- Antes de processar os ingredientes, retire todas as sementes e caroços de ameixas, damascos, pêssegos e cerejas, retire todas as cascas duras de ananás, melão, etc.
- Quando encaixa correctamente a tampa na taça da centrifugadora, ouve um estalido.

## Liquidificadora

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a **fig. 10**. Pode utilizar a centrifugadora para preparar batidos, sumo, sopas e molhos utilizando fruta, legumes e água ou outros líquidos. Este também pode ser utilizado para preparar maionese. Para triturar gelo, rode o botão para a posição ON e, em seguida, prima o botão predefinido para gelo . Prima o botão novamente para parar.



## Nota

- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.
- Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de a montar no copo misturador.
- Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação.
- Corte previamente os ingredientes em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: quando processar um ingrediente líquido que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador, sem exceder a indicação do nível máximo.

# 4 Receita

Piza caseira: massa básica para piza

## Ingredientes

- 250 g de farinha sem fermento + extra
- 165 ml. de água morna
- 4 g. de levedura seca
- ½ c.s. de açúcar (branco)
- ½ c.c. de sal

## Método de preparação

- 1** Monte o copo misturador e adicione-lhe a água, a levedura, o açúcar e o sal.
- 2** Prima o botão Pulse duas vezes para misturar os ingredientes.
- 3** Retire o copo do motor e deixe repousar durante 5 minutos.
- 4** Monte a taça do robot com o acessório para amassar e adicione a farinha à taça. Em seguida, rode o botão para a velocidade 1.
- 5** Adicione lentamente a mistura da levedura ao tubo de alimentação com o motor em funcionamento.

- 6** Pare o processamento quando a massa formar uma bola.
  - Adicione 1 ou 2 c.s. de farinha se a bola de massa estiver muito mole.
- 7** Retire a bola de massa da taça, envolva-a em farinha e embrulhe-a em película aderente.
- 8** Deixe-a levedar à temperatura ambiente entre 10 a 40 minutos, dependendo da espessura pretendida da base de piza.
- 9** Aqueça o forno na regulação máxima da temperatura.
- 10** Estenda a massa de piza sobre uma superfície enfarinhada e prepare a piza com molho de tomate, mozzarella e manjeriço fresco.
- 11** Coza a massa de piza no forno quente.
  - Demorará 8 a 10 minutos a concluir a cozedura, dependendo da regulação do seu forno.

Piza caseira: molho e ingredientes

## Ingredientes

- Sugestão de ingredientes básicos para piza:
- 100 g. de mozzarella fatiada
  - 2 pés de manjeriço fresco com as folhas picadas
  - 1 pimento vermelho
  - 50 g. de chouriço
  - 1 cebola roxa
  - queijo curado (parmesão)

## Molho de tomate básico:

- 100 ml de caldo de legumes
- 2 c. s. de concentrado de tomate
- 2 pés de manjeriço fresco

## Método de preparação

- 1** Pré-aqueça o forno na regulação máxima da temperatura.
- 2** Monte o copo misturador e adicione os ingredientes do molho a este.
- 3** Liquidifique os ingredientes na velocidade 1 durante 30 a 60 segundos.

- 4 Retire o copo do motor e monte a taça do robot de cozinha com o acessório para fatiar (disco).
- 5 Coloque o pimento, o chouriço e a cebola na taça e corte-os em fatias na velocidade 1.
- 6 Substitua o acessório actual pelo acessório de ralar (disco) e adicione o queijo à taça.
- 7 Processe o queijo na velocidade 1.
- 8 Estenda a massa da piza e cubra-a com o molho de tomate e os ingredientes.
- 9 Coza no forno quente durante 8 a 10 minutos.

## 5 Limpeza



### Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.



### Atenção

- Assegure-se de que os rebordos de corte das lâminas e dos discos não entram em contacto com objectos rígidos. Isto pode tornar as lâminas rombas.
- Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado quando limpar as lâminas do robot, a lâmina da liquidificadora e os discos.

- 1 Limpe o motor com um pano húmido.
- 2 Lave as restantes peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou coloque-as na máquina de lavar a loiça.

## 6 Armazenamento

- 1 Introduza o cabo de alimentação no compartimento integrado de arrumação do fio (fig. 13).
- 2 Guarde o produto num local seguro.
- 3 (Para HR7776 e HR7777) Coloque os acessórios pequenos na taça do robot de cozinha (fig. 14).
- 4 (Para HR7778) Coloque o acessório para amassar, a lâmina, as varas de bater duplas, a espátula e os discos no tabuleiro para armazenamento dos acessórios (fig. 15).

## 7 Garantia e assistência

Se tiver algum problema ou se precisar de assistência ou informações, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. O número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial. Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante local Philips.



# Önemli

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından verilen destekten tam olarak yararlanabilmek için [www.philips.com/welcome](http://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.

### **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.
- 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.

- 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

Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir.



Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşıması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:



Ürününüzü asla evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını 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 diski  
A: Kalın doğrama için  
B: İnce doğrama için
- ⑪ Jülyen doğrama diski (yalnızca HR7778)
- ⑫ Öğütme diski (yalnızca HR7778)
- ⑬ Kızartmalık patates dilimleme diski (yalnızca HR7778)
- 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 (yalnızca HR7778)
- 24 Maksi meyve sıkacağı kapağı (yalnızca HR7778)
- 25 Maksi meyve sıkacağı filtresi (yalnızca HR7778)
- 26 Maksi meyve sıkacağı haznesi (yalnızca HR7778)
- 27 Maksi meyve sıkacağı haznesinin taban ünitesi (yalnızca HR7778)
- 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](http://www.philips.com) adresini ziyaret edin.
- 2 Ana sayfadaki arama düğmesine  tıklayın.
- 3 Arama kutusuna "HR7776, HR7777 veya HR7778" ürün numarasını yazın.

- 4 Arama sonuçlarından ihtiyacınız olan bilgiyi bulun veya indirin.
- 5 İlham verici tarifler için lütfen [www.philips.com/kitchen](http://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 (yalnızca HR7778)	Malzemeleri ince şeritler halinde doğramak için
	Öğütme diski (yalnızca HR7778)	Malzemeleri küçük/ince parçalar halinde öğütmek için
	Kızartmalık patates dilimleme diski (yalnızca HR7778)	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 kullanırsanız, 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, ekmekler, 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 aşırı kullanılması için otomatik kapatma işlevi 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 aşırı kullanılmasını önlemek için otomatik kapatma işlevi 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 HR777)



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 işlemeyden 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 doğrandıktan 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 (yalnızca HR7778)



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 dönmесinin 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 işlemeyden 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 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](http://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.





