

HR7761
HR7762
HR7763



EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	AR	دليل المستخدم
FR	Mode d'emploi	FA	راهنمای کاربر
IT	Manuale utente		

PHILIPS

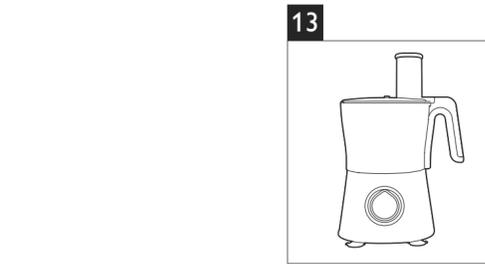
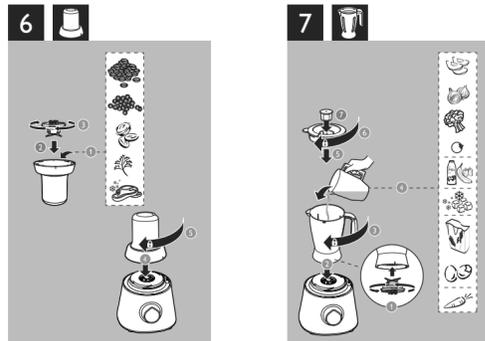
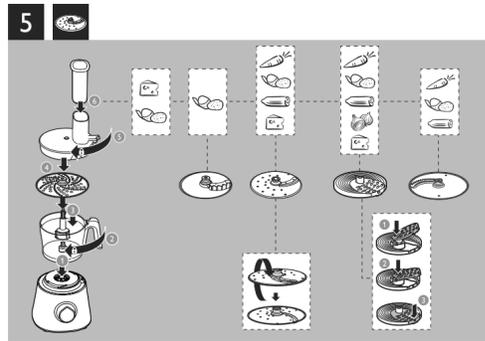
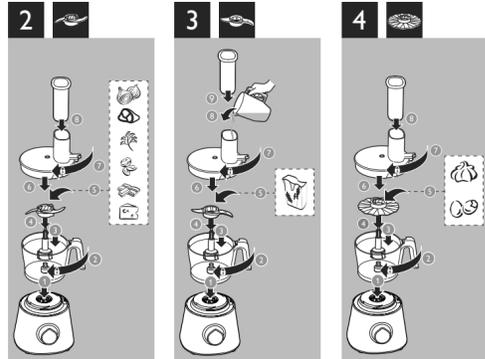
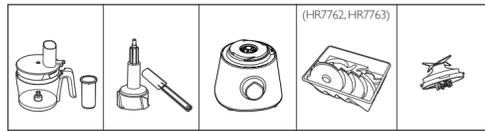


Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

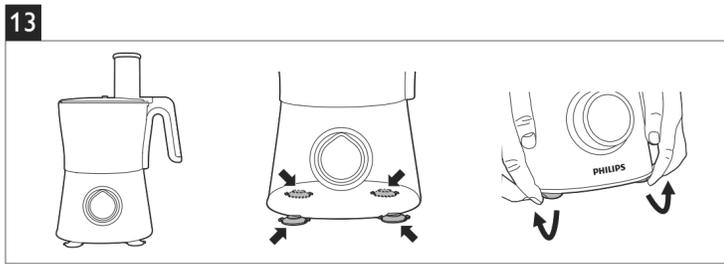
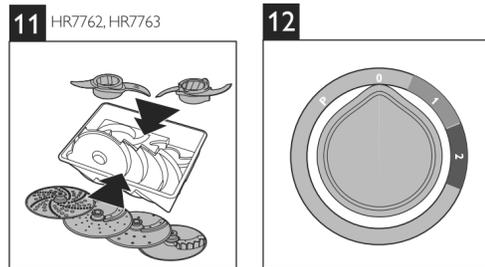
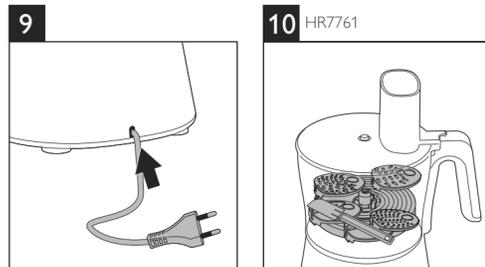
HR7761_7762_7763_WEU1_UM_V1.2



1					
			5 x 1 sec	500 g	P
			5 x 1 sec	500 g	P/2
			30 sec	50 g	2
			60 sec	250 g	1
			45 sec	250 g	2
			30 sec	200 g	2
			2-3 min	500 g / 360 ml	1
			60-180 sec	350 ml	1
			60-180 sec	4 pcs	1
(HR7761)			30 sec	500 g	1
			30 sec	200 g	1
			30 sec	2 pcs	1
			30 sec	500 g	1
			30 sec	300 g	1
(HR7762, HR7763)			30 sec	500 g	1
			30 sec	200 g	1
			30 sec	2 pcs	1
			30 sec	500 g	1
			30 sec	300 g	1
(HR7762, HR7763)			30 sec	500 g	1
(HR7763)			30 sec	500 g	1
			30 sec	2 pcs	
(HR7762)			30 sec	200 g	1
			30 sec	500 g	1
			30 sec	40 g	2
			30 sec	70 g	2
			30 sec	40 g	2
			30 sec	50 g	2
			5 sec	100 g	P
			1 min	1 L	2
			1 min	1 L	2
			1 min	1 L	2
			P x 9	6 x 400 g	P
			3 min	400 g / 600 ml	2



8						
		✓	✓	✗		✓
		✓	✓	✗		✓
		✓	✓	✓		✓
						✓
		✓	✓	✗		✗
		✓	✓	✗		✓
		✓	✓	✗		✗



English

1 Important

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 (for example, a spatula) 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.
 - If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
 - 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - 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 handle or clean the inserts, the blade unit of the food processor, and the blade unit of the blender and the mini chopper. The blade units and the inserts 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.

- 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.
 - Unplug the appliance immediately after use.
 - Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (for example, a spatula).
 - Wait until the moving parts stop before you remove the lid of the bowl or jar.
 - Do not exceed the maximum level indication on the jar or the bowl.
 - Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
 - Before you remove or clean the inserts, kneading hooks, or discs, unplug the appliance.
 - Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
 - This appliance is intended for household use only.
 - Do not exceed the quantities and processing time indicated in the user manual.
 - Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
 - Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
 - Certain ingredients 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.

- Note**
- Noise level = 78 dB [A]

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding 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.

2 Introduction

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.

This appliance is equipped with a built-in safety lock. You can only switch on the appliance after you correctly assemble the following parts on the motor unit:

- the food processor bowl and its lid, or
- the blender jar and its lid, or
- the mini chopper.

If these parts are assembled correctly, the built-in safety lock is unlocked. For recipes, go to www.philips.com/kitchen

3 Food processor

Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2. You can use the blade unit to chop, mix, blend, or puree ingredients.

- Caution**
- 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.

- Note**
- 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.
 - Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3 cm.

- Turn the bowl clockwise to fix it on the motor unit, and then put the shaft in the bowl. When the bowl is fixed correctly, you hear a click.
- Take the blade unit out of the protective cover.
- Put the blade unit on the shaft.
- Put the ingredients in the bowl.
- Put the lid on the bowl, and then turn the lid clockwise to fix it. When the lid is assembled correctly, you hear a click and the lid is fixed to the bowl handle.
- Put the pusher into the feeding tube.
- Connect the power plug to the power supply.
- Select the speed that matches the color of the accessory - speed 1.
- After use, turn the speed selector to 0, and then unplug the appliance.

- Tip**
- When you chop onions, turn the speed selector to P a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
 - How to remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl? 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Remove the lid from the bowl. 3. Remove the ingredients from the blade or from the side of the bowl with a spatula.

Kneading accessory

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3. You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

- Turn the bowl clockwise to fix it on the motor unit, and then put the shaft in the bowl. When the bowl is fixed correctly, you hear a click.
- Put the kneading accessory on the shaft.
- Put the ingredients in the bowl.
- Put the lid on the bowl, and then turn the lid clockwise to fix it. When the lid is assembled correctly, you hear a click and the lid is fixed to the bowl handle.
- Connect the power plug to the power supply.
- Select the speed that matches the color of the accessory - speed 1. Depending on the recipe, pour liquid ingredient into the feeding tube while the device is turned on.
- After use, turn the speed selector to 0, and then unplug the appliance.

Discs and Inserts

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

- Emulsifying disc
- Reversible slicing / shredding disc (fine) (HR7762 and HR7763 only)
- Reversible slicing / shredding disc (coarse) (HR7762 and HR7763 only)
- French fry disc (HR7762 and HR7763 only)
- Granulating disc (HR7762 only)
- Julienne disc (HR7763 only)

- 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.

- Turn the bowl clockwise to fix it on the motor unit, and then put the shaft in the bowl. When the bowl is fixed correctly, you hear a click.
- Put the disc on the shaft. For inserts (HR7761 only), place an insert in the insert holder as indicated below, then place the insert holder with insert on the shaft. Push the opening of the insert over the projection on the shaft. Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.
- Put the lid on the bowl, and then turn the lid clockwise to fix it. When the lid is assembled correctly, you hear a click and the lid is fixed to the bowl handle.
- 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.
- Connect the power plug to the power supply.
- Check the preparation time, the maximum amount and the speed setting required for the ingredients in Table 1. Select the speed that matches the color of the accessory.
- After use, turn the speed selector to 0, and then unplug the appliance.

4 Mini chopper

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

- Caution**
- Do not use the mini chopper to chop hard ingredients, like nutmeg, Chinese rock sugar, or ice cubes.
 - Never use the mini chopper for more than 30 seconds without interruption.
 - Assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the mini chopper, to avoid leakage.
 - Always process cloves, star anise, and aniseed together. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
 - The mini chopper beaker may become discolored when you use the mill to process ingredients, like cloves, anise, and cinnamon.
 - Do not use the mini chopper to process liquids like fruit juice.
 - Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.

- Put the ingredients in the mini chopper beaker within the maximum indication.
- Turn the blade unit anticlockwise on the mini chopper beaker until it is fixed properly.
- Turn the mini chopper clockwise onto the motor unit until you hear a click.
- Connect the power plug to the power supply.
- Select the speed that matches the color of the accessory - speed 2. Let it run for about 10-30 seconds until the ingredients are fine enough.
- After use, turn the speed selector to 0, and then unplug the appliance.
- Turn the mini chopper anticlockwise to take it off from the motor unit.
- Turn the blade unit clockwise to take it off from the mini chopper beaker.

- Tip**
- For best results when processing beef, please use refrigerated beef cubes.
 - How to remove the ingredients that stick to the side of the mini chopper? 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Remove the beaker from the blade unit. 3. Remove the ingredients from the blade or from the side of the beaker with a spoon.

5 Blender

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7. The blender is intended for:

- Blending fluids, like dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, and shakes.
- Mixing soft ingredients, like pancake batter.
- Pureeing cooked ingredients, like baby food.

- Note**
- Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.
 - 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 solid 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.
 - Use cooked ingredients when you blend a soup.
 - To avoid spillage: When you process a liquid that is hot or tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
 - If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

- Turn the blade unit on the blender jar.
- Place the blender jar on the motor unit and turn it clockwise to fix it. When the jar is fixed correctly, you hear a click.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- Place the lid on the blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
- Connect the power plug to the power supply.
- Select the speed that matches the color of the accessory - speed 2.
- After use, turn the speed selector to 0, and then unplug the appliance.

- Tip**
- How to remove the ingredients that stick to the side of the blender jar? 1. Switch off the appliance, and then unplug it. 2. Open the lid and then use a spatula to remove the ingredients from the side of the jar. 3. Keep the spatula at least 2 cm from the blade.

6 Cleaning and storage

- Caution**
- Before you clean the appliance, unplug it.
 - Make sure that the cutting edges of the blades, discs, and the inserts 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.

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

Quick cleaning

You can follow the following steps to clean the food processor bowl and blender jar easier.

- Note**
- Make sure that the blade is assembled in the bowl if you clean the food processor bowl.

- Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- Place the lid on the food processor bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
- Turn the speed selector to P until the bowl or jar is clean.
- Let the appliance run for 30 seconds or until the food processor bowl or blender jar is clean.
- Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

7 Guarantee and service

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

Deutsch

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

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

Warnhinweis

- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), 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.
- Wenn das Netzlabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzlabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzlabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- 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 äußerst vorsichtig, wenn Sie die Einsätze, die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Mixbechers und den Mini-Zerkleinerer verwenden bzw. reinigen. Die Messereinheiten und die Einsätze 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.

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**.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher langem.
- Nehmen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Füllen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Bevor Sie die Einsätze, Knethaken oder Scheiben entfernen oder reinigen, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die im Benutzerhandbuch aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeitet.
- Bestimmte Zutaten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.

Hinweis

- Geräuschpegel = 78 dB [A]

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch 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 dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

Das Gerät ist mit einem integrierten Sicherheitssystem ausgestattet. Sie können das Gerät erst einschalten, nachdem Sie die folgenden Teile richtig an der Motoreinheit angebracht haben:

- Schüssel der Küchenmaschine und deren Deckel oder
- Mixbecher und dessen Deckel oder
- Mini-Zerkleinerer.

Wenn diese Teile richtig angebracht sind, ist das integrierte Sicherheitssystem entriegelt. Weitere Rezepte finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

3 Küchenmaschine

Messereinheit

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2. Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren.

! Achtung
<ul style="list-style-type: none">Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurrkuma, Muskatnüsse oder Eiswarfel, da die Messer sonst stumpf werden.

≡ Hinweis
<ul style="list-style-type: none">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. Schneiden Sie <i>große</i> Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 3 x 3 x 3 cm große Stücke.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Schaft in die Schüssel.
 - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Nehmen Sie die Messereinheit aus der Schutzhülle.
- Setzen Sie die Messereinheit auf den Schaft.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.
- Setzen sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

✿ Tipp
<ul style="list-style-type: none">Wenn Sie Zwiebeln hacken möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male auf Pum zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden. Wie entferne ich Speisen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab. 3. Verwenden Sie einen Teigschaber, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

Knethaken

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3. Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Schaft in die Schüssel.
 - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Befestigen Sie den Knethaken am Schaft.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.
 - Gießen Sie die flüssigen Zutaten je nach Rezept in die Einfüllöffnung, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Scheiben und Einsätze

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 4 und Abb. 5 anbringen:

- Emulgierscheibe
- Drehbare Schneide-/Raspelscheibe (fein) (nur HR7762 und HR7763)
- Drehbare Schneide-/Raspelscheibe (grob) (nur HR7762 und HR7763)
- Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7762 und HR7763)
- Reibscheibe (nur HR7762)
- Julienne-Scheibe (nur bei HR7763)

! Achtung
<ul style="list-style-type: none">Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge. Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswarfel. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

≡ Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.

- Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Schaft in die Schüssel.
 - Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.
- Befestigen Sie die Scheibe am Schaft. Für Einsätze (nur HR7761): Setzen Sie einen Einsatz auf den Einsatzhalter wie unten abgebildet, und setzen Sie dann den Einsatzhalter mit dem Einsatz auf den Schaft.
 - Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über dem Schaft des Einsatzhalters.
 - Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft.
 - Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter; bis er hörbar einrastet.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
 - Wenn der Deckel richtig angebracht wurde, rastet er hörbar am Griff der Schüssel ein.
- 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 zwischendem die Schüssel.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Überprüfen Sie die Zubereitungszeit, die maximale Menge und die Geschwindigkeitsstufe, die für Zutaten in Tabelle 1 erforderlich sind. Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

4 Mini-Zerkleinerer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 6.

! Achtung
<ul style="list-style-type: none">Hacken Sie mit dem Mini-Zerkleinerer keine harten Zutaten, wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswarfel. Lassen Sie den Mini-Zerkleinerer pro Arbeitsgang keinesfalls länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Montieren Sie den Dichtungsring auf der Messereinheit, bevor Sie die Messereinheit am Mini-Zerkleinerer befestigen, um Auslaufen zu vermeiden. Bearbeiten Sie Gewürznelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts angreifen. Der Becher des Mini-Zerkleinerers kann sich verfärben, wenn Sie Zutaten wie Gewürznelken, Anis und Zimt mahlen. Verwenden Sie den Mini-Zerkleinerer nicht, um Flüssigkeiten wie Fruchtsaft zu verarbeiten. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.

- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Becher des Mini-Zerkleinerers.
- Drehen Sie die Messereinheit gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sicher am Becher des Mini-Zerkleinerers befestigt ist.
- Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er hörbar auf der Motoreinheit einrastet.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **2**. Lassen Sie den Zerkleinerer ungefähr 10 bis 30 Sekunden lang laufen, bis die Zutaten fein genug sind.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Motoreinheit abzunehmen.
- Drehen Sie die Messereinheit im Uhrzeigersinn, um sie vom Becher des Mini-Zerkleinerers abzunehmen.

✿ Tipp
<ul style="list-style-type: none">Für die besten Ergebnisse bei der Verarbeitung von Rindfleisch, verwenden Sie bitte gekühlte Rindfleischwürfel. Wie entferne ich Zutaten, die an der Wand des Mini-Zerkleinerers haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Nehmen Sie den Becher von der Messereinheit ab. 3. Verwenden Sie einen Löffel, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand des Bechers zu entfernen.

5 Mixer

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7. Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke, Milchshakes
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. Babynahrung

≡ Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixbechers aus. Öffnen Sie niemals den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand bei laufendem Gerät in den Mixbecher zu stecken. Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen. Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät geben Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher. Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten. Um Auslaufen zu vermeiden:Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen. Wenn Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, und rühren Sie die Zutaten mit einem Teigschaber. Entnehmen Sie einen Teil des Inhalts, um eine kleinere Menge zu verarbeiten, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.

- Setzen Sie die Messereinheit auf den Mixbecher.
- Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
 - Wenn der Becher richtig angebracht wurde, rastet er hörbar ein.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.
- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **2**.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

✿ Tipp
<ul style="list-style-type: none">Wie entferne ich Zutaten, die an der Wand des Mixbechers haften? 1. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Öffnen Sie den Deckel, und entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von der Innenwand des Mixbechers. 3. Halten Sie den Teigschaber mindestens 2 cm vom Messer entfernt.

6 Reinigung und Aufbewahrung

! Achtung
<ul style="list-style-type: none">Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer, der Scheiben und der Einsätze nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden. Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie bei der Reinigung vorsichtig.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirspüler.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Schnellreinigung

Reinigen Sie die Schüssel der Küchenmaschine und den Mixbecher wie folgt:

≡ Hinweis
<ul style="list-style-type: none">Vergewissern Sie sich, dass das Messer in der Schüssel montiert ist, wenn Sie die Schüssel der Küchenmaschine reinigen.

- Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in die Schüssel bzw. den Mixbecher.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel bzw. den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf **P**, bis die Schüssel bzw. der Becher sauber ist.
- Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist laufen.
- Nehmen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel vom Gerät ab, und spülen Sie ihn/sie mit klarem Wasser aus.

7 Garantie und Kundendienst

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

Français

1 Important

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.

- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) 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 programmeur.**
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.**
- 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**
- 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 lorsque vous manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames du robot ménager et du blender ainsi que le mini-hachoir. Les ensembles de lames et les disques sont très tranchants.**
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché car elles sont très coupantes.**
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.**

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Pour éteindre l'appareil, vous devez impérativement régler le sélecteur de vitesse sur **0**.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- Ne remplissez pas le bol ou le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- Avant d'enlever ou de nettoyer les disques et les crochets à pétrir, débranchez l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le manuel d'utilisation.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments peuvent altérer la coloration 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.

Remarque
<ul style="list-style-type: none">Niveau sonore = 78 dB [A]

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives 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 manuel d'utilisation.

Recyclage



Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés. La présence du symbole de 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 correcte de l'ancien produit permet de préserver l'environnement et la santé.

2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Cet appareil est équipé d'un verrou de sécurité intégré. Vous ne pouvez allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les pièces suivantes sur le bloc moteur :

- le bol du robot ménager et son couvercle ;
- le blender et son couvercle ;
- le mini-hachoir.

Une fois ces pièces correctement assemblées, le verrou de sécurité intégré est déverrouillé. Vous trouverez des recettes sur notre site www.philips.com/kitchen

3 Robot ménager

Ensemble lames

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2. Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

! Attention
<ul style="list-style-type: none">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.

≡ Remarque
<ul style="list-style-type: none">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. Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 3 x 3 x 3 cm.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez l'axe dans le bol.
 - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Retirez l'ensemble lames de la protection.
- Placez l'ensemble lames sur l'axe.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.
- Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Branchez la fiche électrique.
- Sélectionnez la vitesse qui correspond au code couleur accessoire-vitesse **1**.
- Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.

✿ Conseil
<ul style="list-style-type: none">Lorsque vous hachez des oignons, réglez le sélecteur de vitesse sur la position P à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement. Comment enlever les ingrédients qui s'accumulent sur les parois intérieures du bol ? 1. Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le. 2. Retirez le couvercle du bol. 3. Détachez les ingrédients de la lame ou de la pari du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3. Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza. Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez l'axe dans le bol.
 - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Placez l'accessoire de pétrissage sur l'axe.
- Placez les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.
- Branchez la fiche électrique.
- Sélectionnez la vitesse qui correspond au code couleur accessoire-vitesse **1**.
 - Si la recette le demande, versez les ingrédients liquides dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation.
- Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.

Disques et accessoires

Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 4 et 5 :

- Disque émulsionneur

- Disque à trancher/râper réversible (fin) (HR7762 et HR7763 uniquement)
- Disque à trancher/râper réversible (épais) (HR7762 et HR7763 uniquement)
- Disque pour pommes frites (HR7762 et HR7763 uniquement)
- Disque à râper (HR7762 uniquement)
- Disque à julienne (HR7763 uniquement)

! Attention
<ul style="list-style-type: none">Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Elle est extrêmement coupante. 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
<ul style="list-style-type: none">Prédécoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le bloc moteur, puis placez l'axe dans le bol.
 - Lorsque le bol est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Placez le disque sur l'axe. Pour les accessoires (HR7761 uniquement), placez un accessoire dans le porte-accessoires comme indiqué ci-dessous, puis installez le tout sur l'axe.
 - Placez l'ouverture du disque dans l'axe du porte-accessoires.
 - Poussez l'ouverture du disque dans la partie saillante de l'axe.
 - Placez le disque dans le porte-accessoires et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Lorsque le couvercle est correctement assemblé, vous entendez un clic et le couvercle est fixé à la poignée du bol.
- 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.
- Branchez la fiche électrique.
- Vérifiez le temps de préparation, la quantité maximale et la vitesse nécessaires pour les ingrédients dans le Tableau 1. Sélectionnez la vitesse qui correspond au code couleur de l'accessoire.
- Après utilisation, réglez le sélecteur de vitesse sur la position **0**, puis débranchez l'appareil.

4 Mini-hachoir

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 6.

! Attention
<ul style="list-style-type: none">N'utilisez pas le mini-hachoir pour hacher des ingrédients durs, comme la muscade, le sucre candi ou les glaçons. N'utilisez jamais le mini-hachoir pendant plus de 30 secondes sans interruption. Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer l'ensemble lames

Italiano
<p>1 Importante</p>
<p>Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.</p> Pericolo
<ul style="list-style-type: none">Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente. Avviso
<ul style="list-style-type: none">Non utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) 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 elettrica, verificare che la tensione riportata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale. Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer. Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio. 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. L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Per la loro 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. Fare attenzione quando si maneggiano o si puliscono i dischi, il gruppo lame del robot da cucina, del frullatore e del minitritatutto. I gruppi lame e i dischi sono molto affilati. Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate. Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame. Attenzione
<ul style="list-style-type: none">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. Scollegare la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso. Staccare sempre la spina dell'apparecchio prima di introdurre le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel vaso frullatore. Prima di togliere il coperchio dal recipiente o dal vaso, aspettare che le parti mobili si arrestino. Non superare l'indicazione di livello massimo riportata sul vaso o sul recipiente. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Prima di rimuovere o pulire i dischi e i ganci per impastare, staccare la spina dell'apparecchio. Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nel manuale. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo. Alcuni ingredienti 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.
Nota
<ul style="list-style-type: none">Livello di rumorosità = 78 db [A]

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Riciclaggio



Questo prodotto è stato progettato e realizzato 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 smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati contribuisce a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

2 Introduzione

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

L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza incorporato che consente di accendere l'apparecchio solo dopo aver montato le parti seguenti sul gruppo motore:

- recipiente del robot e relativo coperchio o
- vaso frullatore e relativo coperchio o
- mini tritratutto.

Se queste parti sono montate correttamente, il blocco di sicurezza incorporato si sblocca. Per le ricette, andare su www.philips.com/kitchen

3 Robot da cucina

Gruppo lame

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2. Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare, frullare o ridurre in pureè gli ingredienti.

! Attenzione
<ul style="list-style-type: none">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.
<div>☰ Nota</div>
<ul style="list-style-type: none">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. Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a cubetti di circa 3 cm di lato.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire l'albero nel recipiente.
 - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Estrarre il gruppo lame dal rivestimento protettivo.
- Inserire il gruppo lame nell'albero.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
 - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Selezionare la velocità corrispondente al colore dell'accessorio - velocità **1**.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0**, quindi staccare la spina dell'apparecchio.

✳ Suggestimento
<ul style="list-style-type: none">Quando si tritano le cipolle, ruotare alcune volte il selettore di velocità su P per evitare che vengano tritate troppo finemente. Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alle lame o alla parete interna del recipiente? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Togliere il coperchio dal recipiente. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del recipiente con una spatola.

Accessorio per impastare

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3. Utilizzare l'accessorio per impastare per preparare pasta per pane e pizze. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire l'albero nel recipiente.
 - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Posizionare l'accessorio per impastare sull'albero.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
 - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Selezionare la velocità corrispondente al colore dell'accessorio - velocità **1**.
 - A seconda della ricetta, versare gli ingredienti liquidi nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è acceso.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0**, quindi staccare la spina dell'apparecchio.

Dischi e accessori

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

- Disco emulsionante
- Disco reversibile per affettare/grattugiare (finemente) (solo HR7762 e HR7763)
- Disco reversibile per affettare/grattugiare (grossolanamente) (solo HR7762 e HR7763)
- Disco per patatine fritte (solo HR7762 e HR7763)
- Disco per sminuzzare (solo HR7762)
- Disco julienne (solo HR7763)

! Attenzione
<ul style="list-style-type: none">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.
<div>☰ Nota</div>
<ul style="list-style-type: none">Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a pezzetti di dimensioni adeguate per l'apertura di inserimento cibo.

- Ruotare il recipiente in senso orario per bloccarlo sul gruppo motore, quindi inserire l'albero nel recipiente.
 - Il recipiente è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Posizionare il disco sull'albero. Per gli accessori (solo HR7761): posizionarne uno nel porta accessori come mostrato sotto, quindi mettere il porta accessori sull'albero.
 - Posizionare l'apertura del disco sul perno del portadischi.
 - Premere l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno.
 - Premere il disco sul portadischi fino a quando non scatta in posizione.
- Posizionare il coperchio sul recipiente, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
 - Il coperchio è montato correttamente quando scatta in posizione ed è fissato all'impugnatura del recipiente.
- Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempire l'apertura in modo uniforme. Se si devono lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordare di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotare il recipiente di tanto in tanto.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare il tempo di preparazione, la quantità massima e l'impostazione della velocità richiesta per gli ingredienti nella Tabella 1. Selezionare la velocità corrispondente al colore dell'accessorio.
- Dopo l'utilizzo, impostare il selettore della velocità su **0**, quindi scollegare l'apparecchio.

4 Mini tritratutto

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

! Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Non utilizzare il mini tritratutto per tritare ingredienti duri come noce moscata, zucchero candito o cubetti di ghiaccio. Non utilizzare il mini tritratutto per più di 30 secondi senza interruzioni. Prima di montare il gruppo lame nel mini tritratutto, inserire la guarnizione ad anello sul gruppo lame per evitare perdite. Tritare sempre insieme chiodi di garofano, anice stellato e semi di anice. Se lavorati separatamente, questi ingredienti potrebbero intaccare i materiali in plastica dell'apparecchio. Il bicchiere del mini tritratutto potrebbe scolorirsi se utilizzato per tritare ingredienti come chiodi di garofano, anice e cannella. Non utilizzare il mini tritratutto per lavorare liquidi come i succhi di frutta. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.

- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere del mini tritratutto senza superare l'indicazione di livello massimo.
- Ruotare il gruppo lame in senso antiorario nel bicchiere del mini tritratutto fino a quando non si blocca correttamente.
- Ruotare il mini tritratutto in senso orario sul gruppo motore fino a quando non scatta in posizione.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Selezionare la velocità corrispondente al colore dell'accessorio - velocità **2**. Lasciarlo in funzione per circa 10-30 secondi fino a quando gli ingredienti non sono tritati a sufficienza.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0**, quindi staccare la spina dell'apparecchio.
- Ruotare il mini tritratutto in senso antiorario per staccarlo dal gruppo motore.
- Ruotare il gruppo lame in senso orario per staccarlo dal bicchiere del mini tritratutto.

✳ Suggestimento
<ul style="list-style-type: none">Per risultati ottimali nella lavorazione della carne, utilizzare cubetti di carne fredda. Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alla parete del mini tritratutto? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Staccare il bicchiere dal gruppo lame. 3. Staccare gli ingredienti dalle lame o dalla parete del bicchiere con un cucchiào.

5 Frullatore

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7. Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, pasta, succhi di frutta, zuppe, frappé e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la salsetta per i pancake.
- Ridurre in pure ingredienti cotti come gli alimenti per bambini.

☰ Nota
<ul style="list-style-type: none">Non esercitare troppa pressione sul manico del frullatore. 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. Tagliare gli ingredienti solidi in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore. Se si desidera preparare grandi quantitativi, ricordare di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frulare tutto insieme. Per preparare una zuppa, utilizzare ingredienti cotti. Per evitare schizzi in caso di liquidi caldi o che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 7 litri di liquido. Se il risultato non è soddisfacente, spegnere l'apparecchio e mescolare gli ingredienti con una spatola. Rimuovere parte del contenuto in modo da frullare un quantitativo minore o aggiungere un po' di liquido.

- Ruotare il gruppo lame nel vaso frullatore.
- Posizionare il vaso frullatore sul gruppo motore e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
 - Il vaso è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.
- Posizionare il coperchio sul vaso frullatore, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Selezionare la velocità corrispondente al colore dell'accessorio - velocità **2**.
- Dopo l'uso, ruotare il selettore di velocità su **0** e staccare la spina dell'apparecchio.

✳ Suggestimento
<ul style="list-style-type: none">Come si rimuovono gli ingredienti che si attaccano alla parete del vaso frullatore? 1. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina. 2. Aprire il coperchio e utilizzare una spatola per staccare gli ingredienti dalla parete del vaso. 3. Mantenere la spatola ad almeno 2 cm di distanza dalle lame.

6 Come pulire e riporre l'apparecchio

! Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina. I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire in contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame. I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione durante la pulizia.

- Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Pulizia rapida

Per lavare più facilmente il recipiente del robot e il vaso frullatore, attenersi alla procedura seguente:

☰ Nota
<ul style="list-style-type: none">Quando si pulisce il recipiente del robot, assicurarsi che le lame siano fissate nel recipiente.

- Versare dell'acqua tiepida (max. 0,5 l) e una piccola dose di detergente liquido per piatti nel recipiente del robot o nel vaso frullatore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente del robot o sul vaso frullatore, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- Ruotare il selettore di velocità su **P** fino a quando il recipiente o il vaso non è pulito.
- Lasciare in funzione l'apparecchio per almeno 30 secondi o fino a quando il recipiente del robot o il vaso frullatore non è pulito.
- Staccare il recipiente del robot o il vaso frullatore e risciacquarlo con l'acqua pulita.

7 Garanzia e assistenza

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

Nederlands

1 Belangrijk

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

Gevaar
<ul style="list-style-type: none">Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
Let op
<ul style="list-style-type: none">Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) 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 het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn. 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 is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgeleed hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- 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.
- Wees voorzichtig wanneer u de inzetschijven, de mesunit van de keukenmachine, de mesunit van de blender en de minihakmolen beetpakt of schoonmaakt. De mesunits en de inzetschijven zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit.De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.

! Let op
<ul style="list-style-type: none">Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksels te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar de stand 0 te draaien. Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan steekt. Wacht tot de bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de kom of kan verwijdert. Overschrijd het aangegeven maximumniveau op de kan of de kom niet. Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de inzetschijven, kneedhaken of schijven verwijdert of schoonmaakt. Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijd in de gebruiksaanwijzing niet. Laat hete ingrediënten afkoelen (<80 °C) voordat u deze gaat verwerken. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt. Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Geluidsniveau = 78 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot 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 gerecycled en opnieuw gebruikt kunnen worden.

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. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Inleiding

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

Dit apparaat is voorzien van een ingebouwde beveiliging. U kunt het apparaat alleen inschakelen nadat u de volgende onderdelen op de juiste manier op de motorunit hebt bevestigd:

- de keukenmachinekom en het deksel of
- de blenderkan en het deksel of
- de minihakmolen.

Als deze onderdelen op de juiste manier zijn bevestigd, wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld.

Ga voor recepten naar www.philips.com/kitchen

3 Keukenmachine

Mesunit

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 2.

U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te hakken, mixen, mengen of pureren.

! Let op
<ul style="list-style-type: none">Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
<div>☰ Opmerking</div>
<ul style="list-style-type: none">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. Snijd grote stukken voedsel van tevoren in stukjes van circa 3 × 3 × 3 cm.

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de as in de kom.
 - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Haal de mesunit uit de beschermhoes.
- Plaats de mesunit op de as.
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
 - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.
- Plaats de stamper in de vultrechter.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Kies de snelheid die bij de kleur van het accessoire past - snelheid **1**.
- Draai na gebruik de snelheidskeuzeknop naar **0** en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

! Let op
<ul style="list-style-type: none">Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
<div>☰ Opmerking</div>
<ul style="list-style-type: none">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. Snijd grote stukken voedsel van tevoren in stukjes van circa 3 × 3 × 3 cm.

✳ Tip
<ul style="list-style-type: none">Als u uien hakt, draai dan de snelheidskeuzeknop een paar keer naar P om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt. Hoe verwijder ik de ingrediënten die aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven? 1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. 2. Neem het deksel van de kom. 3. Verwijder de ingrediënten met een spatel van het mes en van de zijkant van de kom.

Kneedaccessoire

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 3. U kunt het kneedaccessoire gebruiken om gistdeeg voor brood en pizza's te kneden. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur:

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de as in de kom.
 - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Plaats het kneedaccessoire op de as.
- Doe de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
 - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Kies de snelheid die bij de kleur van het accessoire past - snelheid **1**.
 - Giet vloeibare ingrediënten in de vultrechter terwijl het apparaat is ingeschakeld. Dit is afhankelijk van het recept.
- Draai na gebruik de snelheidskeuzeknop naar **0** en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Schijven en inzetschijven

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

- Mengschijf
- Omgekeerd snijden/raspeschijf (fijn) (alleen HR7762 en HR7763)
- Omgekeerd snijden/raspeschijf (grof) (alleen HR7762 en HR7763)
- Schijf voor frites (alleen HR7762 en HR7763)
- Granuleerschijf (alleen HR7762)
- Julieneschijf (alleen HR7763)

! Let op
<ul style="list-style-type: none">Wees voorzichtig als u het mes van de schijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe sijkant. 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.
<div>☰ Opmerking</div>
<ul style="list-style-type: none">Snijd grote ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen.

- Draai de kom rechtsom om deze op de motorunit te bevestigen en plaats dan de as in de kom.
 - Als de kom correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Plaats de schijf op de as.Voor inzetschijven (alleen HR7761): plaats de inzetschijf op de inzetschijfhouder zoals hieronder aangegeven en plaats vervolgens de inzetschijfhouder met de inzetschijf op de as.
 - Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder.
 - Duw de opening van de inzetschijf over de schacht.
 - Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt.
- Plaats het deksel op de kom en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
 - Wanneer het deksel correct is geplaatst, hoort u een klik. Het deksel is dan aan het handvat van de kom bevestigd.
- 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.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Controleer in Tabel 1 de vereiste bereidingstijd, maximale hoeveelheid en snelheid voor de ingrediënten. Kies de snelheid die bij de kleur van het accessoire past.
- Draai na gebruik de snelheidskeuzeknop naar **0** en haal vervolgens de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

4 Minihakmolen

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

! Let op
<ul style="list-style-type: none">Gebruik de minihakmolen niet om harde ingrediënten zoals nootmuskaat, Chinese rotssuiker en ijsblokjes te hakken. Laat de minihakmolen nooit langer dan 30 seconden onafgebroken werken. Bevestig de afschichting op de mesunit voordat u de mesunit aan de minihakmolen bevestigt om lekken te voorkomen. Verwerk kruidnagels, sternaans en anijszaad altijd samen. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten. De beker van de minihakmolen kan verkleuren indien de maalmolen wordt gebruikt om ingrediënten zoals kruidnagels, anijs en Kaneel te verwerken. Gebruik de minihakmolen niet om vloeistoffen zoals vruchtensap te verwerken. Laat hete ingrediënten afkoelen (<80 °C) voordat u deze gaat verwerken.

