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

4240 002 01841

Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question? Contact Philips

HR7776
HR7777
HR7778

EN	User manual
MS	Manual pengguna
ZH-S	使用手册

PHILIPS

11

		(MAX)	(MAX)	
(HR7778)		30 sec	200 g	1-5
		30 sec	1 kg	1-5
		1 min	200 g	12
		1 min	1.5 L	12
		1 min	1 L	9-12
		30 sec	6 x	
(HR7777)		60-90 sec	500 g	9-12
(HR7778)		2 min	1.5 kg	12
(HR7778)		30 sec	1 kg	1-5
		30 sec	3 pcs	1
(HR7778)		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

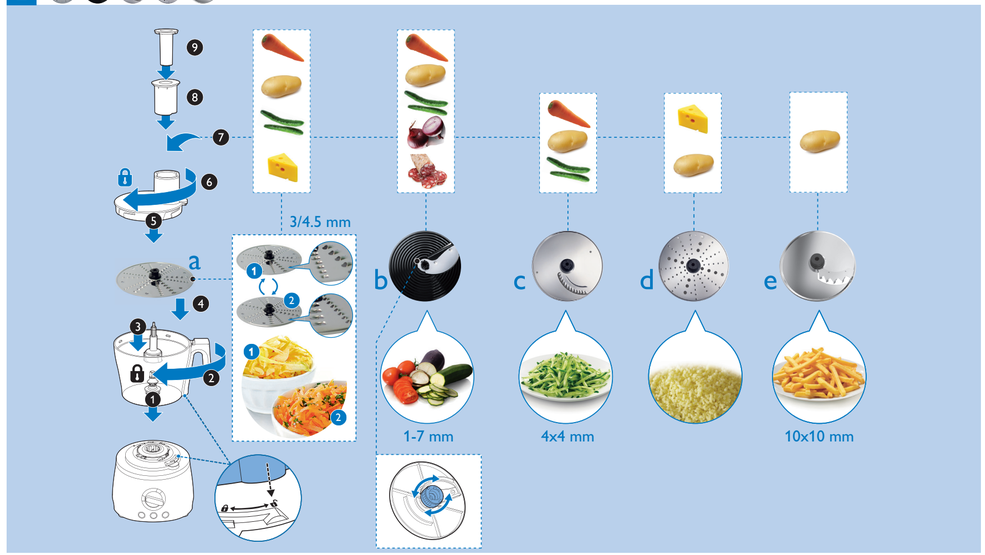
15 HR7778

16

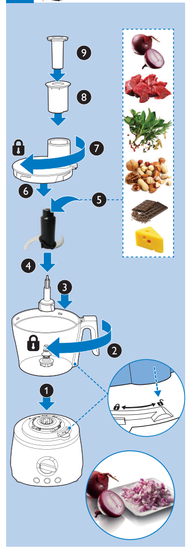
1

20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

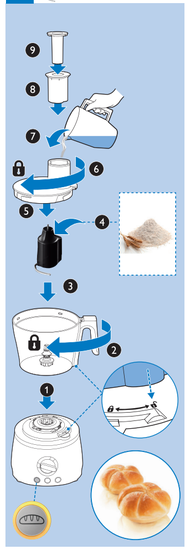
2


3/4.5 mm
a
b
c
d
e
1-7 mm
4x4 mm
10x10 mm

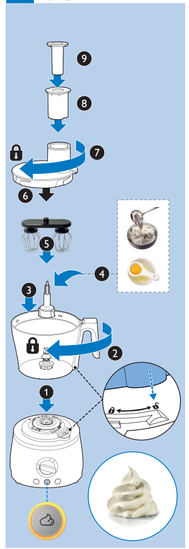
3



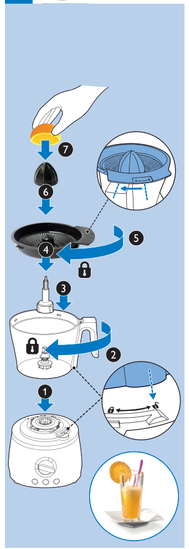
4



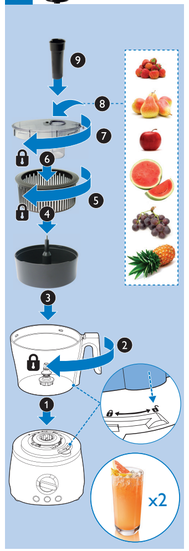
5



6

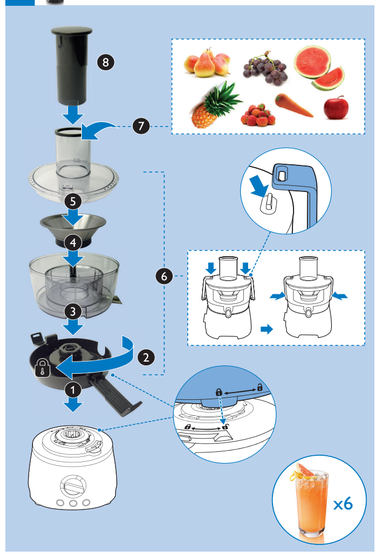


7 HR7777

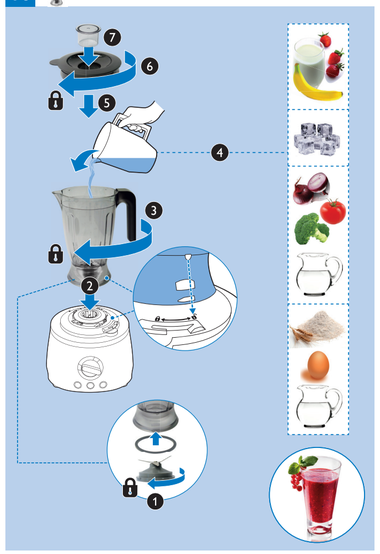


8 (optional)

9 HR7778



10



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

1

English

EN	User manual	1
MS	Manual pengguna	10
ZH-S	使用手册	19

Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Danger

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

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.

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

Caution

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

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.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

4 Recipe

Home made pizza: basic pizza dough

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

Preparation method

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

Home made pizza: sauce and toppings

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

Basic tomato sauce:
100 ml vegetable stock
2 tbsp. tomato purée
2 stalks fresh basil leafs

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 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.

Penting

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.
Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas, dan simpan manual pengguna untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan rendam unit motor di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Amaran

- Jangan sekali-kali menggunakan jari anda atau suatu objek untuk menolak ramuan ke dalam tiub suapan semasa perkakas sedang berjalan. Gunakan penolak sahaja.
- Sebelum anda sambungkan perkakas ke kuasa, pastikan voltan yang dinyatakan di bahagian bawah perkakas sesuai dengan voltan kuasa setempat.
- Jangan sambungkan perkakas ini ke suis pemasa untuk mengelakkan situasi berbahaya.
- Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa, plag, penutup pelindung, penyaring berputar atau mana-mana bahagian lain sudah rosak atau kelihatan retak.
- Jika kord kuasa rosak, anda mesti menggantikannya di Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips ataupun orang seumpamanya yang layak bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas dan kordnya dari capaian kanak-kanak.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Untuk keselamatan mereka, jangan benarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Jika makanan melekat pada dinding balang atau mangkuk pengisar, matikan perkakas dan cabut keluar plagnya. Kemudian gunakan spatula untuk mengeluarkan makanan dari dindingnya.
- Berhati-hati apabila anda mengosongkan mangkuk, pemegang atau membersihkan cakera, unit bilah dan penyaring pemerah jus. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.

- Jangan sentuh bilah terutama apabila plag perkakas dipasang. Bilah adalah sangat tajam.
- Jika pisau tersekat, cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam pemproses makanan atau pengisar kerana ia akan menolaknya keluar daripada perkakas disebabkan pengewapan yang mengejut.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan rumah tangga sahaja.

Awas

- Jangan sesekali mematikan perkakas dengan memutarkan balang, mangkuk atau penutup pengisarnya. Sentiasa mematikan perkakas dengan memutarkan pemilih kelajuan ke 0 atau MATI.
- Cabut plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti berjalan, kemudian matikan dan cabut plag perkakas setiap kali sebelum membuka penutup dan mencapai mana-mana bahagian bergerak yang digunakan.
- Matikan dan cabut plag perkakas jika perkakas dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum memasang, membuka, membersihkan dan mengecas aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak semasa digunakan.
- Bersihkan bahagian-bahagian yang terkena makanan dengan rapi sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali. Rujuk kepada arahan dan jadual pembersihan yang diberikan dalam panduan ini.
- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang perkakas atau bahagian daripada mana-mana pengilang lain yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan melebihi penanda tahap maksimum pada mangkuk atau balang. Ikut kuantiti, masa memproses dan kelajuan seperti yang dinyatakan dalam manual pengguna.
- Biarkan ramuan panas menyejuk (< 80°C) sebelum memprosesnya.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

- Sesetengah ramuan seperti lobak merah mungkin akan menyebabkan penyahwarnaan pada permukaan bahagiannya. Ini tidak mempunyai kesan negatif pada bahagian. Penyahwarnaan biasanya menghilang selepas beberapa ketika.
- **Aras hingar:** Lc = 86 dB [A]

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan menurut arahan di dalam manual pengguna ini, perkakas ini selamat untuk digunakan berdasarkan bukti saintifik yang ada pada masa ini.

Kitar semula

Produk anda direka bentuk dan dikilangkan dengan menggunakan bahan dan komponen yang berkualiti tinggi, yang boleh dikitar semula dan digunakan semula.

Apabila simbol tong beroda yang dipangkah ini dilekatkan pada sesuatu produk, ia bermakna produk tersebut diliputi oleh Arahan Eropah 2002/96/EC: Jangan buang produk anda dengan buangan isi rumah yang lain. Sila ambil tahu tentang peraturan tempatan mengenai pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang produk lama anda yang betul akan membantu mencegah kemungkinan akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

1 Gambaran keseluruhan (Rajah 1)

① Penolak pemproses makanan
② Tudung mangkuk pemproses makanan
③ Unit bilah
④ Aci pemacu
⑤ Mangkuk pemproses makanan
⑥ Unit motor
⑦ Aksesori menguli
⑧ Pemukul belon berkembar
⑨ Cakera penghiris boleh laras
⑩ Cakera pemayang boleh diterbalikkan
A: Untuk pemayangan kasar
B: Untuk pemayangan halus
⑪ Cakera Julienne (HR7778 sahaja)
⑫ Cakera pembutiran (HR7778 sahaja)
⑬ Cakera kentang jejari (HR7778 sahaja)
⑭ Kon penekan sitrus
⑮ Penyaring penekan sitrus
⑯ Penolak pemerah jus mini (HR7777 sahaja)
⑰ Tudung pemerah jus mini (HR7777 sahaja)
⑱ Penapis pemerah jus mini (HR7777 sahaja)
⑲ Tapak pemerah jus mini (HR7777 sahaja)
⑳ Balang pencincang mini (pilihan)
㉑ Gegelang kedap (pilihan)
㉒ Unit bilah boleh tanggal untuk pencincang mini (pilihan)

㉓ Penolak pemerah jus maxi (HR7778 sahaja)

㉔ Tudung pemerah jus maxi (HR7778 sahaja)

㉕ Penapis pemerah jus maxi (HR7778 sahaja)

㉖ Mangkuk pemerah jus maxi (HR7778 sahaja)

㉗ Unit asas mangkuk pemerah jus maxi (HR7778 sahaja)

㉘ Cawan penyukat bagi pengisar

㉙ Tudung pengisar

㉚ Balang pengisar

㉛ Gegelang kedap

㉜ Unit bilah boleh tanggal bagi pengisar

㉝ Penutup dulang

㉞ Dulang simpanan

㉟ Spatula

㊱ Berus pembersih

2 Sebelum penggunaan pertama

Sebelum anda menggunakan perkakas dan aksesori buat kali pertama, bersihkan bahagian yang akan bersentuhan dengan makanan sebersih-bersihnya.

Untuk menerokai lebih banyak petua dan resipi asas dalam talian, anda boleh:

1 Pergi ke www.philips.com.

2 Klik butang carian 🔍 pada halaman utama.

3 Taipkan nombor produk "HR7776, HR7777 atau HR7778" dalam kotak carian.

4 Cari atau muat turun maklumat yang anda perlukan daripada keputusan carian.

5 Untuk resipi yang mengilhami, sila lawati www.philips.com/kitchen.

3 Gunakan pemproses makanan anda

Pemasangan Umum

Sebelum anda menggunakan atau memasang sebarang aksesori, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 2 hingga 10.**

1 Putar tombol mengikut arah jam sehingga mendengar bunyi klik untuk menguncinya pada unit motor.

2 Pasang aksesori atau aksesori yang dilengkapi aci ke mangkuk.

3 Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Untuk penekan sitrus, tekan buah-buahan sitrus di atas kon dan pergi ke Langkah 5.

4 Letakkan penutup di atas mangkuk dan putarkan penutup mengikut arah jam sehingga anda mendengar bunyi klik untuk menetapkannya. Kemudian letakkan penolak ke dalam tiub suapan.
- Untuk cakera dan pemerah jus mini, letakkan ramuan ke dalam tiub suapan dengan penolak.

5 Sambungkan plag kuasa dengan bekalan kuasa.

6 Semak kuantiti dan tetapan ramuan yang dicadangkan dalam **Jadual 11**. Putarkan tombol ke tetapan kelajuan yang dikehendaki.

7 Selepas digunakan, putar tombol ke **OFF**, kemudian cabut plag perkakas.

Cakera

Sebelum bermula, pastikan anda memilih cakera yang anda kehendaki antara yang berikut dan pasang berdasarkan **Rajah 2:**

	Nama	Tujuan
	Cakera pemayangan boleh diterbalikkan	Untuk memayang bahan menjadi kepingan nipis atau tebal yang rata dengan sisi boleh diterbalikkan
	Cakera penghiris boleh laras	Untuk menghiris bahan menjadi ketebalan hirisan yang anda tetapkan
	Cakera Julienne (HR7778 sahaja)	Untuk memotong bahan menjadi jaluran nipis
	Cakera pembutiran (HR7778 sahaja)	Untuk membutirkan bahan menjadi cebisan yang kecil atau halus
	Cakera Kentang Jejari (HR7778 sahaja)	Untuk memotong bahan menjadi jaluran tebal.

Awas

- Berhati-hati semasa anda mengendalikan pisau pemotong cakera. Mata pemotongnya sangat tajam.
- Jangan gunakan cakera ini untuk memproses bahan-bahan yang keras, seperti kiub ais.
- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.

Nota

- Tolak bahan-bahan ke dalam tiub suapan dengan penolak. Isi tiub suapan sama rata untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk semasa antara kelompok itu.

Unit pisau

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 3.**

Anda boleh menggunakan unit bilah untuk memotong, mencampur, mengadun atau ramuan puri. Anda juga boleh menggunakannya untuk mencampurkan dan mengadun adunan kek.

Untuk mengeluarkan makanan yang melekat pada bilah atau bahagian dalam mangkuk, gunakan spatula untuk mengeluarkan lebihan selepas anda mematikan perkakas.

Penggunaan/ Kegunaan	Tujuan
Mencincang daging/ikan	Bebola daging, kek ikan, burger
Mencincang bawang/daun herba	Salsa, pesto atau untuk hiasan
Mencincang kacang atau coklat	Hias atas atau hiasan untuk salad, roti, puding
Memurikan kacang	Pes badam atau mentega kacang

Nota

- Letakkan pisau di dalam mangkuk setiap kali sebelum anda mula memasukkan bahan ramuan.
- Jangan gunakan unit bilah untuk memotong ramuan keras, seperti biji kopi, kunyit, buah pala dan kiub ais, kerana ia boleh menyebabkan pisau menjadi tumpul.
- Jangan biarkan perkakas dijalankan terlalu lama apabila anda memotong keju (keras) atau coklat. Jika tidak ramuan ini menjadi terlalu panas, mula mencair dan menjadi berketul-ketul.

Aksesori menguli

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 4.**
Putarkan tombol ke posisi ON kemudian tekan butang praset menguli untuk memulakannya. Tekan butang itu sekali lagi untuk berhenti apabila doh sudah terbentuk.
Anda boleh menggunakan aksesori menguli untuk menguli doh anda bagi membuat roti buku, roti kecil, pastri, biskut, pai dan pasta dengan cepat dan mudah.

Petua

- Jika menggunakan Tepung Gluten Tinggi, untuk hasil terbaik, gunakan 60g air bagi setiap 100g tepung, dan uli pada kelajuan 9-12 selama 1.5 minit (masa maks).
- Butang praset menguli dilengkapi pemasa autohenti untuk melindungi perkakas anda daripada penggunaan melampau.
- Butang praset menguli juga mempunyai tempoh autopenyejukan selepas setiap kitaran pemprosesan. Dalam tempoh ini, butang ini akan berkelip dan fungsinya tidak dapat diaktifkan.

Pemukul belon berkembar

Amaran

- Jangan gunakan pemukul belon berkembar untuk mengisar adunan kek dengan mentega atau marjerin. Gunakan unit pisau untuk tujuan ini.

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 5.**
Putarkan tombol ke posisi ON dan kemudian tekan butang praset memukul/memutar untuk memulakannya. Tekan butang sekali lagi untuk berhenti apabila krim atau putih telur sudah diproses sepenuhnya.
Anda boleh menggunakan pemukul belon berkembar untuk memukul putih telur dan untuk memukul krim, untuk menyediakan resipi anda bagi membuat meringue serta hiasan atas krim putar.

Petua

- Butang memukul/memutar dilengkapi pemasa autohenti untuk melindungi perkakas anda daripada penggunaan melampau.

Penekan sitrus

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 6.**
Anda boleh menggunakan penekan sitrus untuk memerah jus buah-buahan sitrus seperti oren, lemon dan limau gedang dengan pantas dan mudah.

Nota

- Letakkan penyaring untuk penekan sitrus pada aci di dalam mangkuk. Pastikan unjuran penyaring dikunci pada slot pemegang mangkuk. Apabila penyaring ditetapkan dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik.
- Tekan buah sitrus pada kon. Berhenti memerah untuk mengeluarkan pulpa daripada penyaring jika perlu. Apabila anda selesai memerah atau mahu mengeluarkan pulpa, putarkan tombol ke **OFF** dan tanggalkan mangkuk daripada perkakas dengan aksesori masih berada padanya.

Pemerah Jus Mini (HR7777 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 7.**
Anda boleh menggunakan pemerah jus mini untuk memerah jus sehingga 500g buah-buahan dan sayur-sayuran seperti lobak merah, epal, tembikai, pear, anggur dan nenas.

Awas

- Jangan beri terlalu banyak tekanan pada penolak apabila anda menekan ramuan ke dalam tiub suapan.
- Jangan isi mangkuk melebihi penunjuk maksimum.

Nota

- Sebelum memproses ramuan, buang semua biji dari plum, aprikot, pic, dan ceri, buang semua kulit kasar dari nenas, tembikai dll.

Pencincang mini (Pilihan)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 8.**
Anda boleh menggunakan pencincang mini untuk mencincang biji kopi, lada biji , kacang, herba, buah kering dsb.
Buah kering seperti buah tin boleh dicincang dan digunakan sebagai hiasan untuk yogurt atau ditabur pada roti atau biskut anda.
Semasa memproses buah tin Mission hitam yang kering, gunakan maksimum 60 g pada kelajuan P selama 7 saat untuk hasil terbaik.

Nota

- Anda boleh memesan balang pencincang mini dan unit bilah (bawah nombor kod perkhidmatan 9965 100 56737 & 9965 100 56882) daripada penjual Philips anda atau pusat servis Philips sebagai aksesori tambahan.
- Ikut saranan pada Jadual 11. Jangan melebihi tahap maksimum yang ditunjukkan pada pencincang mini.

Pemerah Jus Maxi (HR7778 sahaja)

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 9.**
Anda boleh menggunakan pemerah jus maxi untuk memerah jus sehingga 1.5 kg buah-buahan dan sayur-sayuran seperti lobak merah, epal, tembikai, pear, anggur dan nenas.

Awas

- Jangan sekali-kali masukkan tangan anda atau objek lain (seperti garpu, sudu, atau spatula) ke dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak yang dibekalkan bersama perkakas untuk tujuan ini.
- Tunggu sehingga penyaring telah berhenti sepenuhnya sebelum anda mengalihkan penutup.

Nota

- Periksa penyaring setiap kali sebelum anda menggunakannya. Jangan gunakan pemerah jus sekiranya anda terlihat apa-apa kerosakan seperti retak, retak halus atau cakera pemarut yang longgar.
- Sebelum memproses ramuan, buang semua biji dari buah plum, aprikot, pic dan ceri, buang semua kulit keras dari nenas, tembikai, dsb.
- Apabila anda mengapit penutup mangkuk pemerah jus, anda akan mendengar bunyi klik.

Pengisar

Sebelum bermula, pastikan anda memasangnya mengikut **Rajah 10.**
Anda boleh menggunakan pengisar untuk menyediakan susu kocak, jus dan sup serta sos menggunakan buah-buahan, sayur-sayuran dan air atau cecair lain. Ia juga boleh digunakan untuk membuat mayones.
Untuk menghancurkan ais, putarkan tombol ke posisi ON dan kemudian tekan butang praset ais . Tekan butang itu sekali lagi untuk berhenti.

Nota

- Jangan sesekali membuka penutup untuk memasukkan tangan anda atau sebarang objek ke dalam balang semasa pengisar dijalankan.
- Sentiasa pasangkan gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada balang pengisar.
- Untuk menambah ramuan cecair semasa memproses, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang suapan.
- Potongkan ramuan terlebih dahulu menjadi ketulan kecil sebelum anda memprosesnya.
- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Untuk mengelakkan tertumpah: Apabila anda memproses cecair yang cenderung untuk membuih (contohnya, susu), jangan letakkan melebihi 1 liter cecair di dalam balang pengisar.
- Letakkan ramuan ke dalam balang pengisar tidak melebihi penanda tahap maksimum.

4 Resipi

Piza buatan sendiri: doh asas piza

Ramuan
250 g tepung pelbagai guna + tambahan
165 ml. air, suam
4 g. yis kering
½ sudu besar gula (putih)
½ sudu kecil garam

Cara menyediakan

1 Pasang balang pengisar dan tambahkan air, yis, gula dan garam ke dalam balang.
2 Tekan butang Denyut dua kali untuk mencampurkan bahan ramuan.
3 Tanggalkan balang daripada unit motor dan tinggalkan selama 5 minit.
4 Pasang pemproses makanan dengan aksesori menguli dan tambahkan tepung ke dalam mangkuk, lalu putarkan tombol kepada kelajuan 1.
5 Tuangkan adunan yis dengan perlahan ke dalam tiub suapan sementara motor sedang berjalan.
6 Hentikan pemprosesan apabila bebola doh terbentuk.
   - Tambahkan 1 atau 2 sudu besar tepung jika bebola doh terlalu lembut.
7 Keluarkan bebola doh dari mangkuk, saluti dengan tepung dan baluti dengan salut plastik.
8 Tinggalkannya agar doh naik pada suhu bilik antara 10-40 minit, bergantung pada ketebalan kerak roti yang dikehendaki.
9 Panaskan ketuhar pada tetapan suhu maksimum.
10 Tebarkan doh piza di atas permukaan meja yang bertepung dan bubuh sos tomato, keju mozarela dan daun selasih di atasnya.
11 Bakar doh piza di dalam ketuhar yang panas.
   - Piza akan siap dimasak dalam masa 8-10 minit, bergantung pada tetapan ketuhar anda.

Piza buatan sendiri: sos dan toping

Ramuan
Cadangan toping piza asas:
100 g. keju mozarela, dihiris
2 tangkai daun selasih segar, dicincang
1 biji lada benggala
50 g. sosej
1 bawang merah
keju keras (Parmesan)

Sos tomato asas:
100 ml air rebusan sayuran
2 sudu besar puri tomato
2 tangkai daun selasih segar

Cara menyediakan

1 Panaskan ketuhar lebih awal pada tetapan suhu maksimum.
2 Pasang balang pengisar dan tambahkan ramuan sos ke dalam balang.
3 Kisar ramuan dengan kelajuan 1 selama 30-60 saat.

4 Keluarkan balang daripada unit motor dan pasangkan sisipan penghirisan (cakera) pada mangkuk pemproses makanan.
5 Masukkan lada benggala, sosej dan bawang ke dalam mangkuk dan hiris ia dengan kelajuan 1.
6 Gantikan dengan sisipan pemarut (cakera) dan tambahkan keju ke dalam mangkuk.
7 Proses keju dengan kelajuan 1.
8 Tebarkan doh piza dan bubuh sos tomato dan toping.
9 Bakar di dalam ketuhar yang panas selama 8-10 minit.

5 Pembersihan

Amaran

- Sebelum anda membersihkan perkakas, cabut keluar plag.

Awas

- Pastikan mata pemotong pinggir keratan bilah dan cakera tidak bersentuhan dengan objek keras. Ini mungkin menyebabkan bilah tumpul.
- Pinggir keratan adalah tajam. Berhati-hatilah semasa anda membersihkan unit pisau pemproses makanan, unit pisau pengisar dan cakera.

1 Bersihkan unit motor dengan kain yang lembap.
2 Bersihkan bahagian lain di dalam air panas (< 60°C) dengan sedikit cecair pencuci pinggan atau di dalam mesin pencuci pinggan.

6 Penyimpanan

1 Tolak kord kuasa ke dalam ruang penyimpanan kord bersepadu (**Rajah 13).**
2 Simpan produk di tempat yang kering.
3 (Bagi HR7776 dan HR7777) Masukkan aksesori kecil ke dalam mangkuk pemproses makanan (**Rajah 14).**
4 (Bagi HR7778) Masukkan aksesori penguli, unit pisau, pemukul belon berkembar, spatula dan cakera ke dalam dulang simpanan aksesori (**Rajah 15).**

7 Jaminan dan servis

Jika anda mengalami masalah, memerlukan servis atau memerlukan maklumat, lihat www.philips.com/support atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Nombor telefonnya terdapat dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke penjual Philips tempatan anda.

重要信息

恭喜您购买了您的产品，欢迎您来到 Philips 大家庭！ 为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册。请妥善保管用户手册以供日后参考。

危险

- 请勿将马达装置浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 在产品运行期间，切勿使用手指或物体将原料推入加料管。仅使用推杆。
- 在将产品连接到电源之前，确保产品底部上标示的电压与当地的电源电压相符。
- 切勿将本产品连接到定时器，以免发生危险。
- 如果电源线、插头、保护盖、旋转滤网或任何其它部件受损或有明显破裂，请勿使用该产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由 Philips 或其授权的服务中心，或类似的专职人员来更换。
- 儿童不得使用本产品。应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 本产品适合由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 为安全起见，请不要让儿童玩耍本产品。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 如果食物粘在搅拌杯或加工杯壁上，请关闭产品并拔下电源插头。然后使用刮铲去除杯壁上的食物。
- 清空加工杯、处理或清洁切盘、刀片组件及榨汁机的滤网时要小心。刀刃非常锋利。
- 切勿触摸刀片，尤其是在产品接通电源时。刀片非常锋利。
- 如果刀片被卡住，请先拔下产品插头再清除堵塞刀片的物料。
- 向食品加工机或搅拌机中倒入高温液体时要小心操作，突如其来的热气可能会导致液体喷溅。
- 本产品仅限于家用。

警告

- 切勿通过旋转搅拌杯、加工杯或其杯盖的方式来关闭产品电源。务必通过将调速旋钮转到 0 或 OFF 来关闭产品电源。
- 使用后立即拔掉产品插头。
- 请等到活动部件停止运转，然后关闭产品并拔出电源插头后再打开盖子和接触在使用时会活动的所有部件。
- 产品处于无人看管时、拆装、清洁、更换附件或接触使用中会活动的部件之前，请关闭产品并拔掉电源。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中提供的清洁说明和表格。
- 切勿使用由其它制造商生产，而未经飞利浦特别推荐的任何配件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 请勿超出加工杯或搅拌杯上指示的最大刻度。遵照用户手册中指示的份量、加工时间和速度进行操作。
- 须待热原料冷却后 (< 80°C) 方可进行加工。
- 每加工一批原料之后，应始终让产品冷却至室温。
- 某些原料（如胡萝卜）可能会导致部件表面变色。这不会对部件产生负面影响。变色现象通常会在一段时间后消失。
- **噪音强度：Lc = 86 dB [A]**

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合所有有关暴露于电磁场 (EMF) 的适用标准和法规。目前的科学依据证明，如果正确使用并根据本用户手册中的说明进行操作，则本产品是安全的。

回收

本产品是采用优质的材料和元件设计和制造的，可以回收利用。

如果产品上贴有带叉的轮式垃圾桶符号，则表示此产品符合欧盟指令 2002/96/EC：

请不要将该产品与其它生活垃圾一同弃置。请自行了解当地关于分类收集电子和电气产品的规定。正确弃置旧产品有助于避免对环境和人类健康造成潜在的负面影响。

1 概述（图 1）

① 食品加工机推杆
② 食品加工机加工杯盖
③ 刀片组件
④ 驱动轴
⑤ 食品加工机加工杯
⑥ 马达组件
⑦ 揉面附件
⑧ 双球形搅拌器
⑨ 可调节切片盘
⑩ 可翻转的切碎盘
A：用于粗切
B：用于细切
⑪ 切丝盘（仅限于 HR7778）
⑫ 粉碎盘（仅限于 HR7778）
⑬ 法式薯条盘（仅限于 HR7778）
⑭ 柑橘压榨器
⑮ 柑橘压榨器滤网
⑯ 迷你榨汁机推杆（仅限于 HR7777）
⑰ 迷你榨汁机盖（仅限于 HR7777）
⑱ 迷你榨汁机过滤网（仅限于 HR7777）
⑲ 迷你榨汁机基座（仅限于 HR7777）
⑳ 迷你切碎器搅拌杯（可选）
㉑ 密封圈（可选）
㉒ 迷你切碎器的可分离式刀片组件（可选）
㉓ Maxi 榨汁机推杆（仅限于 HR7778）
㉔ Maxi 榨汁机盖（仅限于 HR7778）
㉕ Maxi 榨汁机过滤网（仅限于 HR7778）
㉖ Maxi 榨汁机加工杯（仅限于 HR7778）
㉗ 榨汁机加工杯的基座（仅限于 HR7778）
㉘ 搅拌机量杯
㉙ 搅拌杯盖
㉚ 搅拌杯
㉛ 密封圈
㉜ 搅拌机的可分离式刀片组件
㉝ 托盘盖
㉞ 存放托盘
㉟ 刮铲
㊱ 清洁刷

2 首次使用之前

首次使用本产品和附件之前，请彻底清洁与食物接触的部件。

要了解更多帮助提示和在线基本食谱，您可以：

1 转至 www.philips.com。
2 单击主页上的搜索按钮 🔍。
3 在搜索框中键入产品编号“HR7776、HR7777 或 HR7778”
4 从搜索结果中找到或下载所需的信息。

简体中文

5 要查看创意食谱，请访问 www.philips.com/kitchen。

3 如何使用食品加工机

常规组装

在使用或组装任何附件前，请确保根据下图进行组装：**图 2 至图 10。**

1 顺时针旋转加工杯将其固定到马达装置上，直至听到“咔哒”一声。
2 将附件或配有轴杆的附件组装到加工杯上。
3 将物料倒入加工杯中。
   - 对于柑橘压榨器，请将柑橘类水果放在圆锥上，然后转至步骤 5。
4 盖上加工杯的盖子，然后顺时针旋转盖子将其固定，直至听到“咔哒”一声。然后将推杆放入加料管中。
   - 对于刀盘和迷你榨汁机，请用推杆将原料放入加料管。
5 将电源插头连接至电源。
6 查看**表 11** 中建议的原料份量和设置。将旋钮转到所需的速度设置。
7 使用后，将旋钮转到 **OFF**（关闭），然后拔掉产品插头。

光盘

开始之前，请确保从下列切盘中挑选所需的切盘，并按照**图 2** 进行组装：

	名称	意图
	可翻转的切碎盘	使用可翻转的侧面，将原料切成平滑的薄块或厚块
	可调节切片盘	将原料切成您设置的切片厚度
	切丝盘（仅限于 HR7778）	将原料切成薄条
	粉碎盘（仅限于 HR7778）	将原料加工成较小/较细的块
	法式薯条盘（仅限于 HR7778）	将原料切成厚条。

警告

- 使用切碎盘刀片时要小心。它的刀刃非常锋利。
- 切勿使用切盘加工坚硬的原料，例如冰块。
- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。

注意

- 用推杆将原料推入加料管中。均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。如果需要加工大量物料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。

刀片组件

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 3**。

可以使用刀片组件切碎、混合和搅拌原料，或将原料搅成汤料。您也可以用它来混合和搅拌蛋糕糊。

要去除粘在刀片或加工杯内部的食物，请关闭产品后用锅铲刮去多余的食物。

用途/应用	意图
切肉/鱼	肉丸、鱼糕、汉堡包
切洋葱/香草	莎莎酱、香葱酱或用于装饰
切坚果或巧克力	沙拉、面包、布丁的配料或饰菜
坚果浓汤	杏仁或花生奶油酱

注意

- 在开始添加原料之前，请始终将刀片组件放在加工杯中。
- 切勿使用刀片组件切碎坚硬的原料（如咖啡豆、姜黄根、肉豆蔻和冰块等），因为这样会使刀片变钝。
- 在切割（硬）奶酪或巧克力时，请勿让产品运行太长时间。否则这些原料将变得过热，从而融化或变成块状。

揉面附件

开始之前，请确保按照图中所示进行安装：**图 4**。

将旋钮转到 ON（开）位置，然后按揉面预设按钮 以启动。形成面团时，再次按该按钮即可停止。

您可以使用揉面附件快速方便地揉面，从而制作面包、卷饼、饼干、派和意粉等面食。

提示

- 如果使用高筋面粉，为达到最佳效果，请在每 100 克面粉中加入 60 克水，并以速度 9-12 揉面 1.5 分钟（最长时间）。
- 揉面预设按钮 配有自动停止计时器，防止过度使用产品。
- 揉面预设按钮 在每个加工周期后，也都有一个自动冷却阶段。在此期间，按钮将闪烁，且功能无法激活。

简体中文

双球形搅拌器

警告

- 切勿使用双球形搅拌器搅拌所有带有拌奶油或黄油的蛋糕糊。使用刀片组件进行该任务。

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 5**。

将旋钮转至 ON（开）位置，然后按搅打/搅拌预设按钮 以启动。当奶油或鸡蛋清完全加工好后，再次按下该按钮即可停止。

您可以使用双球形搅拌器搅拌蛋白和奶油，以便制作蛋白甜饼和鲜奶油霜配料等美味。

提示

- 搅打/搅拌按钮 配有自动停止计时器，防止过度使用产品。

鲜果乐榨汁配件

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 6**。

您可以使用柑橘压榨器快速而轻松地将橘子、柠檬和西柚等柑橘类水果压榨成汁。

注意

- 将轴杆上的柑橘压榨器滤网放入加工杯中。请确保将滤网的凸起部位锁定到加工杯手柄的插槽中。正确安装滤网时，您将听到咔哒一声。
- 将柑橘按压到压榨器上。如有必要，停止压榨以从滤网上取下果渣。如果完成压榨或需要清除果渣，请将旋钮转至 **OFF**（关），然后从产品上取下带附件的加工杯。

迷你榨汁机（仅限于 HR7777）

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 7**。

您可以使用迷你榨汁机为多达 500 克的水果和蔬菜（如胡萝卜、苹果、西瓜、梨、葡萄和菠萝）榨汁。

警告

- 在将原料按入加料管时，不要太用力推动推杆。
- 切勿将超过其最大刻度的原料倒入加工杯。

注意

- 原料加工前，请彻底削除李子、杏子、桃子和樱桃的果核和果皮，并彻底削除菠萝、甜瓜等的坚固果皮。

迷你切碎器（可选）

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 8**

您可以用迷你切碎器切碎咖啡豆、胡椒、坚果、香草、水果干等。

您可以将无花果等水果干切碎，用作酸奶的配料或抹在面包或饼干上。

加工黑皮无花果干时，为了达到最佳效果，请每次最多加工 60 克，用速度 P 加工 7 秒。

注意

- 您可以从飞利浦经销商处或飞利浦服务中心订购迷你切碎器搅拌杯和刀片组件（服务码为 9965 100 56737 和 9965 100 56882）作为额外附件。
- 请按照表 11 中的建议操作。不要超出迷你切碎器上所标注的最大刻度。

Maxi 榨汁机（仅限于 HR7778）

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 9**

您可以使用 Maxi 榨汁机为重达 1.5 千克的水果和蔬菜（如胡萝卜、苹果、西瓜、梨、葡萄和菠萝）榨汁。

警告

- 切勿将手或其它物体（如餐叉、餐刀、汤匙或刮铲）伸入加料管内。只有本产品随附的推杆可伸入加料管。
- 等待滤网完全停止转动后，才可以取下盖子。

注意

- 使用前，请务必检查滤网。如果发现任何损坏（如裂缝、裂纹或过滤栅松动），请勿再使用榨汁机。
- 原料加工前，请彻底削除李子、杏子、桃子和樱桃的果核和果皮，并彻底削除菠萝、甜瓜等的坚固果皮。
- 当盖子正确地固定在榨汁机的加工杯上时，您将听到咔哒一声。

简体中文

搅拌机

开始之前，请确保按照图中所示进行组装：**图 10**

您可以使用搅拌机搅拌水果、蔬菜和水或其他液体，制作奶昔、果汁、汤和酱汁等美味。它还能用于制作蛋黄酱。

要碾碎冰块，请将旋钮转至 ON（开）位置，然后按冰块预设按钮 。再次按该按钮即可停止。

注意

- 搅拌机运转时，切勿打开盖子，将手或任何其它物体伸入杯内。
- 将刀片组件安装到搅拌杯之前，必须先将密封圈安装到刀片组件上。
- 要在加工过程中添加液体原料，可通过加料孔将原料倒入搅拌杯中。
- 加工前预先将原料切成小块。
- 若物料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 为防止溢漏：在加工可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，放入搅拌杯的液体请勿超过 1 升。
- 将原料放入搅拌杯，不要超过最大指示刻度。

4 食谱

自制披萨：原味披萨饼

原料

250 克通用面粉 +

165 毫升 温水

4 克 干酵母

½ 汤匙 （白）糖

½ 汤匙 盐

制作方法

1 组装好搅拌杯，将水、酵母、糖和盐加入杯中。
2 按两次暂动按钮以搅拌原料。
3 将搅拌杯从马达组件上取下，静置 5 分钟。
4 组装好食品加工机加工杯和揉面附件，将面粉放入加工杯中，将旋钮调至速度 1。
5 随着马达的运转，将酵母混合液缓缓倒入加料管中。
6 面团成形时停止加工。
   - 如果面团太软， 加入 1 到 2 汤匙面粉。
7 将面团从加工杯中取出，在其表面抹上面粉，用保鲜膜包住。
8 将其静置在室温中膨发 10-40 分钟，时间长短取决于需要的外皮硬度。
9 使用最高温度设置加热烤箱。
10 在敷有面粉的表面上擀平披萨面团，在上面撒上番茄酱、马苏里拉奶酪和新鲜罗勒。
11 将披萨面团放入热烤箱。

- 根据您烤箱的设置，完成烘焙将需要 8-10 分钟。

自制披萨：酱汁和配料

原料

原味披萨配料建议：

100 克 马苏里拉奶酪，切片

2 根新鲜罗勒叶，切碎

1 个甜椒

50 克 香肠

1 个红洋葱

硬奶酪（帕尔马干酪）

原味番茄酱：

100 毫升蔬菜汤料

2 汤匙 番茄酱

2 根新鲜罗勒叶

制作方法

1 使用最高温度设置预热烤箱。
2 组装好搅拌杯，将酱料加入搅拌杯。
3 用速度 1 搅拌酱料 30-60 秒。
4 将搅拌杯从马达组件上取下，组装好食品加工机加工杯和切片配件（切片盘）。
5 将甜椒、香肠和洋葱放入加工杯，用速度 1 切片。
6 换上切碎配件（切碎盘），将奶酪加入加工杯中。
7 用速度 1 加工奶酪。
8 铺开披萨面团，盖上番茄酱和配料。
9 在热烤箱中烘焙 8-10 分钟。

5 清洁

警告

- 清洁产品之前，请先拔掉电源插头。

警告

- 确保刀片和刀盘的刀刃不会接触到坚硬物体。这可能会使刀片变钝。
- 刀刃非常锋利。清洁食品加工机的刀片组件和搅拌机的刀片组件和刀盘时要非常小心。

1 用湿布清洁马达装置。
2 在加少许洗涤液的热水 (< 60°C) 或洗碗机中清洁其他部件。

6 存放

1 将电源线推入集成式电线储藏格中（**图 13**）。
2 将产品储藏在干燥的地方。
3 （适用于 HR7776 和 HR7777）将小附件放在食品加工机的加工杯中（**图 14**）。
4 （适用于 HR 7778）将揉面附件、刀片组件、双球形搅拌器、刮铲和刀盘放入附件存放托盘中（**图 15**）。

简体中文

7 保修和服务

如果您有问题，需要服务或信息，请访问 www.philips.com/support 或联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。在全球保修卡中可找到其电话号码。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请向当地的飞利浦经销商求助。