

# Vor dem ersten Gebrauch

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

**Weitere hilfreiche Tipps und einfache Rezepte finden Sie online:**

- Besuchen Sie [www.philips.com](http://www.philips.com).
- Klicken Sie auf die Schaltfläche zum Suchen 🔍 auf der Website.
- Geben Sie die Produktnummer "HR7776, HR7777 oder HR7778" in das Suchfeld ein.
- Suchen Sie in den Suchergebnissen nach den benötigten Informationen, oder laden Sie diese herunter.

# Überblick (Abb. 1)

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Stopfer (Küchenmaschine)             | <b>20</b> Becher für Mini-Entsafter                                 |
| <b>2</b> Deckel der Schüssel (Küchenmaschine) | <b>21</b> Dichtungsring   |
| <b>3</b> Messereinheit                        | <b>22</b> Abnehmbare Messereinheit für Mini-Zerkleinerer oder Mixer |
| <b>4</b> Antriebsachse                        | <b>23</b> Stopfer für Maxi-Entsafter                                |
| <b>5</b> Schüssel (Küchenmaschine)            | <b>24</b> Deckel für Maxi-Entsafter                                 |
| <b>6</b> Motoreinheit                         | <b>25</b> Filter für Maxi-Entsafter                                 |
| <b>7</b> Knetzubehör                          | <b>26</b> Schüssel für Maxi-Entsafter                               |
| <b>8</b> Quirle mit zwei Schneebesen          | <b>27</b> Sockel der Schüssel für Maxi-Entsafter                    |
| <b>9</b> Drehbare Raspelscheibe               | <b>28</b> Messbecher  |
| <b>10</b> Verstellbare Schneidescheibe        | <b>29</b> Mixerdeckel   |
| <b>11</b> Julienne-Scheibe (nur HR7778)       | <b>30</b> Mixbecher   |
| <b>12</b> Reibscheibe (nur HR7778)            | <b>31</b> Dichtungsring   |
| <b>13</b> Pommès-Frites-Scheibe (nur HR7778)  | <b>32</b> Abnehmbare Messereinheit für Mixer oder Mini-Zerkleinerer |
| <b>14</b> Presskegel für Zitruspresse         | <b>33</b> Abtropfschale   |
| <b>15</b> Sieb für Zitruspresse               | <b>34</b> Aufbewahrungsschale                                       |
| <b>16</b> Stopfer für Mini-Entsafter          | <b>35</b> Heber   |
| <b>17</b> Deckel für Mini-Entsafter           | <b>36</b> Reinigungsbürste  |
| <b>18</b> Filter für Mini-Entsafter           |   |
| <b>19</b> Sockel für Mini-Entsafter           |   |

# Küchenmaschine

## Allgemeine Montage

Vor dem Gebrauch oder der Montage der Zubehörteile, vergewissern Sie sich, dass Sie die Montage gemäß Abb. 2 bis 10 vornehmen.

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

### 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. Sie können sie auch zum Mixen und Mischen von Teig verwenden. Um Speisen zu lösen, die sich am Messer oder im Inneren der Schüssel festgesetzt haben, verwenden Sie einen Teigschaber; nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.</li> <li>Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.</li> <li>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.</li></ul>

## Knethaken 🥣

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3.

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

<b>✳️</b> Tipp
<ul style="list-style-type: none"><li>Wenn Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil verwenden, nehmen Sie für beste Ergebnisse 60 g Wasser pro 100 g Mehl und kneten 1,5 Minuten lang (max. Zeit) auf Geschwindigkeitsstufe 9-12.</li> <li>Die voreingestellte Taste zum Kneten <span>🌀</span> verfügt über einen Auto-Stopp-Timer; um Ihr Gerät vor Überlastung zu schützen.</li> <li>Die voreingestellte Taste zum Kneten <span>🌀</span> ist außerdem mit einer automatischen Abkühlphase nach jedem Bearbeitungszyklus ausgestattet. Während dieser Phase blinkt die Taste, und die Funktion kann nicht aktiviert werden.</li></ul>

## Quirle mit zwei Schneebesen 🥄🥄

<b>⚠️</b> Warnung
<ul style="list-style-type: none"><li>Verwenden Sie den Quirl mit zwei Schneebesen nicht, um Teig mit Butter oder Margarine zu vermengen.Verwenden Sie für diese Tätigkeit die Messereinheit. .</li></ul>

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 4. Drehen Sie den Schalter auf die Position ON, und drücken Sie die voreingestellte Taste zum Schlagen/Rühren 🌀, um zu beginnen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang anzuhalten, wenn die Sahne oder das Eiweiß fertig ist. Sie können den Doppel-Schneebesen zum Schlagen von Eiweiß oder Sahne verwenden.

<b>✳️</b> Tipp
<ul style="list-style-type: none"><li>Die voreingestellte Taste zum Schlagen/Rühren <span>🌀</span> verfügt über einen Auto-Stopp-Timer; um Ihr Gerät vor Überlastung zu schützen.</li></ul>

## Scheiben 🥞

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

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

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

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.</li></ul>

## Zitruspresse 🍊

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

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Setzen Sie das Sieb für die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtung des Siebs in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Wenn das Sieb richtig angebracht wurde, rastet es hörbar ein.</li> <li>Drücken Sie die Zitrusfrucht auf den Presskegel. Unterbrechen Sie das Auspressen, um ggf. Fruchtfleisch aus dem Sieb zu entfernen. Wenn Sie mit dem Saftpressen fertig sind oder das Fruchtfleisch entfernen möchten, drehen Sie den Schalter auf OFF, und nehmen Sie die Schüssel mit dem Zubehör vom Gerät.</li></ul>

## Mini-Entsafter (nur HR7777) 🍹

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7.

<b>!</b> Vorsicht
<ul style="list-style-type: none"><li>Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöfnnung füllen.</li> <li>Befüllen Sie die Schüssel nicht über die maximale Füllmenge hinaus.</li></ul>

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.</li></ul>

## Mini-Zerkleinerer (Optional) 🥣

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 8. Sie können den Mini-Zerkleinerer zum Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kräutern, getrockneten Früchten usw. verwenden. Getrocknete Früchte wie Feigen können zerkleinert und als Zutat für Joghurts oder als Aufstrich für Brot oder Kekse verwendet werden.

Verwenden Sie für beste Ergebnisse beim Verarbeiten getrockneter Feigen 7 Sekunden lang maximal 60 g bei Geschwindigkeitsstufe P.

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Einen Mixbecher für den Mini-Zerkleinerer und eine Messereinheit können Sie (unter Typennummer 9965 100 56737 und 9965 100 56882) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center als zusätzliches Zubehör bestellen.</li> <li>Befolgen Sie die Empfehlungen in Tabelle 1. Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Füllmenge des Mini-Zerkleinerers.</li></ul>

## Maxi-Entsafter 🍹 (nur HR7778)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 9. Sie können den Maxi-Entsafter verwenden, um bis zu 1,5 kg an Früchten und Gemüse wie Karotten, Äpfel, Wassermelonen, Birnen, Weintrauben und Ananas zu entsaften.

<b>!</b> Vorsicht
<ul style="list-style-type: none"><li>Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teigschaber) in die Einfüllöffnung.Verwenden Sie dazu ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.</li> <li>Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn das Sieb zum Stillstand gekommen ist.</li></ul>

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Prüfen Sie das Sieb stets vor dem Gebrauch.Verwenden Sie nicht die Saftpresse, wenn Sie Schäden wie Risse, Sprünge oder eine lose Raspelscheibe bemerken.</li> <li>Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasfrüchten, Melonen usw.</li> <li>Wenn Sie den Deckel korrekt auf den Saftbehälter klemmen, rastet dieser hörbar ein.</li></ul>

## Standmixer 🥣

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 10.

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

<b>☰</b> Anmerkung
<ul style="list-style-type: none"><li>Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.</li> <li>Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.</li> <li>Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbecher.</li> <li>Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.</li> <li>Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.</li> <li>Um Auslaufen zu vermeiden:Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.</li> <li>Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.</li></ul>

# Reinigung

<b>⚠️</b> Warnung
<ul style="list-style-type: none"><li>Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.</li></ul>

<b>!</b> Vorsicht
<ul style="list-style-type: none"><li>Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.</li> <li>Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.</li></ul>

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

# Aufbewahrung

- Schieben Sie das Netzkabel in die integrierte Kabelaufwicklung (Abb. 12).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- (Für HR7776 und HR7777) Legen Sie die kleinen Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine (Abb. 13).
- (Für HR7778) Legen Sie den Knethaken, die Messereinheit, den Doppel-Schneebesen, den Teigschaber und die Scheiben in das Aufbewahrungsfach für Zubehör (Abb. 14).

# Garantie und Kundendienst

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