Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HR7761

HR7762

EN	User manual	3
DE	Benutzerhandbuch	23
FR	Mode d'emploi	45
IT	Manuale utente	67
NL	Gebruiksaanwijzing	87
AR	دليل المستخدم	107
FA	راهنمای کاربر	127

PHILIPS

Inhaltsangabe

1 Wichtig 24

Elektromagnetische Felder 25
Recycling 25

2 Einführung 25

3 Überblick 26

4 Küchenmaschine 28
Messereinheit 28
Rezept 29
Knethaken 30
Rezept 31
Emulgierscheibe 31
Rezept 32
Einsätze (nur HR7761) 32
Schneide- und Raspelscheiben (nur HR7762) 33
Rezept 34
Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7762) 34
Rezept 35
Reibscheibe (nur HR7762) 36

5 Mini-Zerkleinerer 36
Rezept 37

6 Standmixer 38
Rezept 39

7 Reinigung 40
Schnellreinigung 41

8 Aufbewahrung 41

9 Garantie und Kundendienst 42

10 Fehlerbehebung 43

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 Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät 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 langen.
- 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 verarbeiten.
- 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.

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.

3 Überblick

Zubehör	Funktionen	Zutaten	Max. Kapazität	Geschwin-digkeit
Messereinheit	- Zwiebeln, Nüsse, Fleisch, Parmesankäse, Kräuter oder Bitterschokolade hacken - Zutaten mischen, mixen oder pürieren	Zwiebel	500 g	P
		Fleisch	500 g	P/2
		Nüsse	250 g	2
		Schokolade	250 g	2
		Käse	200 g	2
		Kräuter	50 g	2
Knethaken	- Für Brote, Pizzateig oder klassische Mürbeteigplätzchen	Brot (Mehl)	300 g	1
		Pizza (Mehl)	500 g	1
		Teig (Mehl)	300 g	1
Emulgierscheibe	- Schlagsahne - Geschlagenes Eiweiß - Mayonnaise oder Biskuitkuchen zubereiten.	Schlagsahne	350 ml	1
		Eier	4 Stück	1
Einsätze und Einsatzhalter (nur HR7761)	- Zutaten wie z. B. Käse, Karotten, Gurken, Kartoffeln und Zwiebeln schneiden, raspeln oder reiben	Möhren	500 g	1
		Käse	200 g	1
		Gurken	2 Stück	1
		Kartoffeln	500 g	1
		Zwiebeln	300 g	1
Feine Schneide-/Raspelscheiben (nur HR7762) Grobe Schneide-/Raspelscheiben (nur HR7762)	- Karotten, Gurken oder Salami schneiden - Käse, Gurken, Karotten oder Kartoffeln raspeln durch Umdrehen der groben Schneidescheibe oder feinen Schneidescheibe	Möhren	500 g	1
		Käse	200 g	1
		Gurken	2 Stück	1
		Kartoffeln	500 g	1
		Zwiebeln	300 g	1
Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7762)	- Kartoffeln für Pommes Frites schneiden	Kartoffeln	500 g	1

Reibscheibe (nur HR7762)	- Parmesan oder Kartoffeln reiben	Käse	200 g	1
		Kartoffeln	300 g	1
Mini-Zerkleinerer	- Kaffeebohnen, Pfefferkörner und getrocknete Gewürze mahlen - Nüsse und Kräuter hacken	Kaffeebohnen	40 g	2
		Pfefferkörner	70 g	2
		Nüsse	40 g	2
		Getrocknete Kräuter und Gewürze	50 g	2
		Rind	100 g	P
Mixer (1,2 l)	- Eis und Teig wie z. B. Pfannkuchen und Crepes mischen - Suppen und Getränke wie z. B. Milchshakes und Smoothies mischen	Pfannkuchen	1 l	2
		Milchshake	1 l	2
		Smoothie	1 l	2
		Suppe	1 l	2
		Eis	6 Würfel	P
Schüssel der Küchenmaschine	- Für alle Anwendungen außer Mixer- und Mini-Zerkleinerer-Funktionen	-	1,2 l	-
Stopfer	- Kleine Flüssigkeitsmengen abmessen - Zutaten in die Schüssel stopfen - Einfüllöffnung abdecken und Spritzer vermeiden	-	200 ml	-
Verschlusskappe des Mixers	- Kleine Flüssigkeitsmengen abmessen - Einfüllöffnung abdecken und Spritzer vermeiden	-	50 ml	-

Motoreinheit	Zubehörhalter	Aufbewahrungsschale für Zubehörteile (nur HR7762)	Messereinheit für den Mixbecher und den Mini-Zerkleinerer

Deutsch

4 Küchenmaschine

Warnung

- 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.

Messereinheit

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, verrühren, mixen oder pürieren.

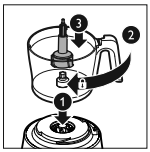
Achtung

- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.

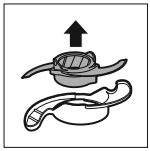
Hinweis

- 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 große Zutaten vor der Verarbeitung in ca. 3 x 3 x 3 cm große Stücke.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.



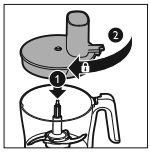
2 Nehmen Sie die Messereinheit aus der Schutzhülle.



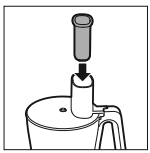
3 Setzen Sie die Messereinheit auf den Zubehörhalter.

4 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

5 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.

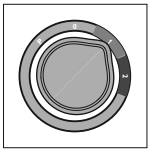


6 Setzen sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.



7 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

8 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.



9 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Tipp

- Wenn Sie Zwiebeln hacken möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler einige Male auf **P**, um 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.

Rezept

Apfelmus (ideal für Babynahrung)

- Zutaten:6 mittelgroße rote Äpfel

Hinweis

- Sie können die Äpfel vor oder nach dem Kochen schälen. Wenn Sie sie mit der Schale kochen, bleiben mehr Nährstoffe erhalten.

1 Wäschen, vierteln und entkernen Sie die Äpfel.

2 Legen Sie die vorbereiteten Äpfel in einen Dampfkorb, und geben Sie etwas Wasser in den Topf. Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand die Äpfel im Dampfkorb nicht berührt.

3 Schließen Sie den Topf fest, um die Nährstoffe zu erhalten, und dämpfen Sie dann die Äpfel 10-15 Minuten lang, bis sie zart sind.

4 Lassen Sie die gedämpften Äpfel abkühlen.

5 Nachdem die Äpfel abgekühlt sind, entfernen Sie die Schale, und pürieren Sie sie dann mithilfe der Messereinheit in der Küchenmaschine.

Shepherd's Pie

Zutaten:

- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 2 Karotten, geschält und geviertelt
- 2 Selleriestangen, in 3 Stücke geschnitten
- 2 mittelgroße Lauchstangen, Enden entfernt und in 3 Stücke geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 450 g Rindfleisch
- 1 EL Weizenmehl
- 150 ml Rotwein
- 1 TL frische Thymianblätter
- 4 TL Worcestershire-Soße
- 1 TL Tomatenmark
- 1 x 400 g Tomaten aus der Dose, gehackt
- 300 ml Bratensoße
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für den Kartoffelbrei-Belag:

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 ml Milch
- 50 g Butter

Hinweis

- Alternativ können Sie Lamm statt Rindfleisch verwenden.

1 Hacken Sie für die Füllung Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch und Knoblauch jeweils in grobe Stücke.

2 Erhitzen Sie das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur, und geben Sie das gehackte Gemüse hinzu. Braten Sie das Gemüse 15 bis 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren, bis es weich, aber nicht braun ist.

3 Während das Gemüse brät, hacken Sie das Rindfleisch in grobe Stücke, und geben Sie das gehackte Rindfleisch zum Gemüse in die Pfanne. Lassen Sie das Fleisch etwas braun werden, und rühren Sie dann das Weizenmehl unter. Lassen Sie die Zutaten 2-3 Minuten weiter braten.

4 Gießen Sie den Wein hinzu, erhöhen Sie die Temperatur, und lassen Sie alles 3-4 Minuten lang (oder bis der Alkohol zum Großteil verdunstet ist) köcheln. Rühren Sie den Thymian, die Worcestershire-Soße, das Tomatenmark, die gehackten Tomaten und die Bratensoße unter. Bringen Sie alles zum Kochen, verringern Sie die Temperatur, und lassen Sie die Zutaten 20 Minuten lang ohne Deckel köcheln. Schmecken Sie mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer ab.

5 Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor.

6 Schälen und zerteilen Sie für den Kartoffelbrei-Belag die Kartoffeln in Stücke, legen Sie sie in einen Topf, und bedecken Sie sie mit kaltem Wasser. Bringen Sie das Wasser zum Kochen, und kochen Sie die Kartoffeln 15 Minuten lang (oder bis sie weich sind).

7 Gießen Sie die Kartoffeln gut ab, und geben Sie sie wieder in den Topf. Fügen Sie Milch und Butter hinzu, und zerstampfen Sie dann die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel. Schmecken Sie mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer ab.

8 Geben Sie die Fleischmischung mit einem Löffel in eine feuerfeste Form, und schichten Sie das Kartoffelpüree obenauf. Glätten Sie den Belag mit der Rückseite eines Löffels. Geben Sie einige Flocken Butter oben auf die Shepherd's Pie.

9 Backen Sie das Gericht 20 Minuten lang (oder bis der Belag goldbraun ist).

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Knethaken

Mit dem Knethaken können Sie Hefeteig für Brot und Pizzen kneten.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie den Knethaken auf den Zubehörhalter.

3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

4 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.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

6 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.

7 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Rezept

Klassische Mürbeteigplätzchen

Zutaten:

- 500 g gesiebtes Weizenmehl
- 250 g weiche Butter, in 2 x 2 x 2 cm großen Würfeln
- 120 g raffinierter Zucker
- 2 Prisen Salz
- 2 Eier

Hinweis

- Die Mürbeteigplätzchen bleiben in einem luftdichten Behälter bis zu eine Woche lang frisch.

1 Geben Sie das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine.

2 Fügen Sie Zucker, weiche Butter und Salz hinzu, und schalten Sie dann das Gerät ein.

3 Während das Gerät läuft, gießen Sie die Eier in die Einfüllöffnung. Kneten Sie 3 Minuten lang, bis alle Zutaten eine gleichmäßige Teigkugel bilden.

4 Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel der Küchenmaschine, und kneten Sie ihn dann kurz mit den Händen, um ihn geschmeidig zu machen.

5 Wickeln Sie den Mürbeteig in Klarsichtfolie, und stellen Sie ihn 1 Stunde lang kalt.

6 Heizen Sie nach einer Stunde den Ofen auf 180 °C vor. Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank. Rollen Sie ihn aus, und stechen Sie mit Formen Ihre Plätzchen aus.

7 Legen Sie die Plätzchen auf ein Backblech, und backen Sie sie dann 18-20 Minuten lang (oder bis die Mürbeteigplätzchen goldbraun sind). Lassen Sie die Plätzchen auf einem Backblech 5 Minuten lang abkühlen, und legen Sie sie dann auf einen Rost.

8 Sobald sie abgekühlt sind, können Sie sie servieren.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Emulgierscheibe

Die Emulgierscheibe eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern sowie zur Zubereitung von Eischnee, Mayonnaise und Biskuitteig.

Achtung

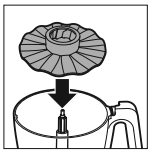
- Verarbeiten Sie mit der Emulgierscheibe keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Hinweis

- Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht, um Teig zu kneten oder Kuchenteige mit Butter oder Margarine zuzubereiten. Verwenden Sie das Knetzubehör.
- Bevor Sie Eiweiße schlagen: Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und die Emulgierscheibe trocken und fettfrei sind. Das Eiweiß sollte Raumtemperatur haben.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie die Emulgierscheibe auf den Zubehörhalter.



3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

4 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.

5 Setzen sie den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.

6 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

7 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.

8 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Rezept

Aioli

Eine Mayonnaise mit Knoblauchgeschmack, die ideal zu Fisch und Pommes frites passt.

Zutaten:

- 2 Eigelb
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 250 ml Olivenöl

1 Geben Sie die Eigelbe, den zerdrückten Knoblauch, das Salz und den Zitronensaft in die Küchenmaschine, und mischen Sie die Zutaten, bis sie locker und cremig sind.

2 Gießen Sie bei eingeschalteter Küchenmaschine das Olivenöl langsam in die Einfüllöffnung, bis die Masse andickt.

3 Sie können das Aioli in einem sterilisierten Behälter im Kühlschrank bis zu drei Wochen lang aufbewahren.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Einsätze (nur HR7761)

Achtung

- Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

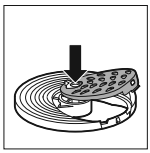
Hinweis

- Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit kein Brei entsteht.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hartkäse zerkleinern. Ansonsten wird der Käse zu heiß, schmilzt und wird klumpig.
- Verwenden Sie die Einsätze nicht, um Schokolade zu verarbeiten. Verwenden Sie dazu nur die Messereinheit.
- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie einen Einsatz auf den Einsatzhalter.
   ① Platzieren Sie die Öffnung des Einsatzes über dem Schaft des Einsatzhalters.

   ② Schieben Sie die Öffnung des Einsatzes über die Ausbuchtung am Schaft.



③ Drücken Sie den Einsatz in den Einsatzhalter, bis er hörbar einrastet.

3 Setzen Sie den Einsatzhalter mit dem Einsatz auf den Zubehörhalter.

4 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.

5 Geben Sie die Zutaten 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.
   - Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.

6 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

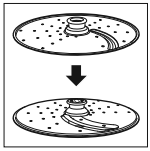
7 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.

8 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

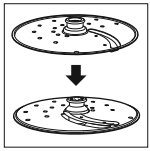
Schneide- und Raspelscheiben (nur HR7762)

Die feine oder grobe Schneidescheibe kann umgedreht und als Raspelscheibe verwendet werden.

- Eine feine Schneidescheibe, die umgedreht zu einer feinen Raspelscheibe wird.



- Eine grobe Schneidescheibe, die umgedreht zu einer groben Raspelscheibe wird.



Achtung

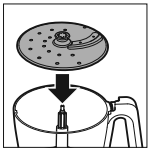
- Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

Hinweis

- Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit kein Brei entsteht.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hartkäse zerkleinern. Ansonsten wird der Käse zu heiß, schmilzt und wird klumpig.
- Verwenden Sie die Scheiben nicht, um Schokolade zu verarbeiten. Verwenden Sie dazu nur die Messereinheit.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie die Scheibe auf den Zubehörhalter.



3 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.

4 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen. 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.
   - Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

6 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.

7 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Rezept

Krautsalat

Zutaten:

- 250 g Rotkohl
- 250 g Weißkohl
- 2 Karotten, geschält
- 2 Selleriestangen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 200 g Mayonnaise
- 60 ml Sauerrahm
- 30 ml Ahornsirup
- 2 TL Apfelessig
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Hinweis

- Wenn Sie keinen Ahornsirup zur Hand haben, können Sie stattdessen 30 g braunen Zucker verwenden.
- Sie können auch 100 g fein gehackte Pekannüsse oder Walnüsse hinzugeben, um Ihren Salat knackig zu machen.
- Sie können den Kohl oder die Karotten je nach Geschmack entweder grob oder fein schneiden.

1 Zerkleinern Sie den geschnittenen Kohl und die geschälten Karotten, und geben Sie beides in eine große Mischschüssel.

2 Schneiden Sie den Sellerie und die Frühlingszwiebeln in feine Stücke, und geben Sie sie zur Kohl-/Karottenmischung hinzu.

3 Mischen Sie die Mayonnaise mit dem Sauerrahm, Ahornsirup und Essig, und geben Sie das Dressing dann über die Zutaten. Gut umrühren.

4 Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

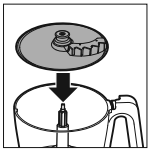
Pommes-Frites-Scheibe (nur HR7762)

Achtung

- Verarbeiten Sie mit der Reibscheibe keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie die Reibscheibe auf den Zubehörhalter.



3 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.

4 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen. 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.
   - Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

6 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.

7 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Rezept

Pommes frites

Zutaten:
- 500 g Kartoffeln, geschält
- 1 l Öl zum Frittieren (Pflanzen- oder Erdnussöl)
- Salz zum Würzen

1 Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln, und weichen Sie sie dann 30 Minuten lang in kaltem Wasser ein.

2 Gießen Sie die Kartoffeln ab, und tupfen Sie sie mit Papiertüchern trocken.

3 Erhitzen Sie Öl in einer Fritteuse oder großen Pfanne auf 170 °C. Frittieren Sie die Kartoffeln in kleinen Portionen 3-4 Minuten lang (oder bis sie leicht angebräunt sind). Entnehmen Sie sie mit einem Schaumlöffel, und entfernen Sie überschüssiges Öl mit Papiertüchern.

4 Erhöhen Sie die Temperatur des Öls auf 190 °C. Frittieren Sie die Kartoffeln erneut in kleinen Portionen 1-2 Minuten lang (oder bis sie knusprig und goldbraun sind). Wenden Sie sie dabei häufig. Tupfen Sie überschüssiges Öl mit Papiertüchern ab.

5 Nachdem das überschüssige Öl entfernt wurde, würzen Sie die Pommes frites mit Salz, und servieren Sie sie sofort.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

Reibscheibe (nur HR7762)

Achtung

- Verarbeiten Sie mit der Reibscheibe keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie an der Motoreinheit anzubringen, und setzen Sie dann den Zubehörhalter in die Schüssel.
   ↳ Wenn die Schüssel richtig angebracht wurde, rastet sie hörbar ein.

2 Setzen Sie die Reibscheibe auf den Zubehörhalter.

3 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.

4 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung. Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen. 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.
   - Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

6 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **1**.

7 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

5 Mini-Zerkleinerer

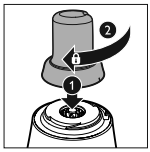
Achtung

- Hacken Sie mit dem Mini-Zerkleinerer keine harten Zutaten, wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswürfel.
- Lassen Sie den Mini-Zerkleinerer pro Arbeitsgang keinesfalls länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie den Mini-Zerkleinerer mindestens eine Minute abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- 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 rohes Fleisch zu hacken oder Flüssigkeiten wie Fruchtsaft zu verarbeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.

1 Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Becher des Mini-Zerkleinerers.

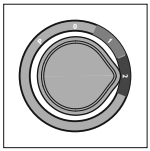
2 Drehen Sie die Messereinheit gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sicher am Becher des Mini-Zerkleinerers befestigt ist.

3 Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer im Uhrzeigersinn, bis er hörbar auf der Motoreinheit einrastet.



4 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

5 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.



6 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

7 Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Motoreinheit abzunehmen.

8 Drehen Sie die Messereinheit im Uhrzeigersinn, um sie vom Becher des Mini-Zerkleinerers abzunehmen.

Tipp

- 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.

Rezept

Garam Massala

Zutaten

- 10 g Nelken
- 10 g Zimt (in 1 cm große Stücke geschnitten)
- 5 g Kardamom
- 10 g schwarzer Pfeffer

1 Geben Sie alle Zutaten in den Mini-Zerkleinerer.

2 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf **P**, um die Zutaten 30 Sekunden lang zu verarbeiten.

Kaffee-Karamellcreme

Zutaten:

- 250 ml Schlagsahne
- 80 g weicher brauner Zucker
- 2 EL starker Kaffee

Hinweis

- Die Kaffee-Karamellcreme kann auch mit Schokoladenkuchen oder anderen Kuchendesserts serviert werden.

1 Mahlen Sie 50 g Kaffeebohnen 30 Sekunden lang im Mini-Zerkleinerer.

2 Kochen Sie die gemahlenen Kaffeebohnen mit einer Espressomaschine oder Filterkaffeemaschine.

3 Mischen Sie 2 Esslöffel Espresso mit braunem Zucker, bis eine Paste entsteht.

4 Verwenden Sie die Emulgierscheibe, um die Sahne und Kaffe-Zucker-Paste zu schlagen, bis sie sich zu weichen Spitzen ziehen lässt.

5 Kühlen Sie die Creme, und servieren Sie sie mit Erdbeeren.

Tartar

Zutaten:

- 100 g Rinderfilet (gekühlt und gewürfelt)
- Ein Schuss Dijon-Senf
- Ein Schuss Worcestershire-Soße
- Ein Schuss Brandy
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Petersilie zum Garnieren

1 100 g gekühlte Rindfleischwürfel in den Mini-Zerkleinerer legen.

2 Geschwindigkeit **P** 5 Sekunden lang auswählen, um das Rindfleisch fein zu zerkleinern.

3 Das Rindfleisch aus dem Mini-Zerkleinerer herausnehmen und in eine Schüssel legen.

4 Rindfleisch, Senf, Worcestershire-Soße, Brandy, Salz, Pfeffer und Ei mischen, bis alles gut durchgemischt ist.

5 Fleisch auf einem Glasteller anrichten und mit Alufolie abdecken.

6 Das Fleisch 30 Minuten lang kühlen, damit sich die Aromen vermischen können.

7 Als Aufstrich auf Keksen oder Toast servieren.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

6 Standmixer

Der Standmixer 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

- 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 gießen 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.

1 Setzen Sie die Messereinheit auf den Mixbecher.

2 Setzen Sie den Mixbecher auf die Motoreinheit, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

↳ Wenn der Becher richtig angebracht wurde, rastet er hörbar ein.

3 Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.

4 Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.

6 Wählen Sie die Geschwindigkeit, die zur Farbe des Zubehörs passt – Geschwindigkeit **2**.

7 Stellen Sie nach Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf **0**, und ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Tipp

- 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.

Rezept

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Zutaten:

- 225 ml Milch (gekühlt)
- 1 Banane
- 3 große Erdbeeren
- 1 EL Vanillejoghurt
- 1 TL Honig

Hinweis

- Als gesündere Alternative können Sie fettarme Milch/ Sojamilch und Naturjoghurt für den Smoothie verwenden.

1 Geben Sie alle Zutaten in den Mixer.

2 Mixen Sie sie, bis die Zutaten eine geschmeidige Mischung ergeben.

3 Gießen Sie den Smoothie in ein Glas, und servieren Sie ihn.

Cremige Kürbissuppe mit Thymian

Zutaten:

- 1 l Hühnerbrühe
- 400 g frischer Kürbis, gewürfelt
- 1 Zwiebeln, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige frischer Thymian, Stiele entfernt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 1½ TL Salz
- 100 ml Sahne
- Gehackte frische Petersilie zum Garnieren

1 Erwärmen Sie Brühe, Salz, Kürbis, Zwiebel, Thymian, Knoblauch und Pfefferkörner in einem großen Topf. Bringen Sie alles zum Kochen, schalten Sie auf eine niedrige Temperatur zurück, und lassen Sie die Zutaten 30 Minuten lang ohne Deckel köcheln.

2 Pürieren Sie kleine Portionen der Suppe mit dem Mixer.

3 Geben Sie die Suppe wieder in den Topf, und bringen Sie sie erneut zum Kochen. Schalten Sie auf eine niedrige Temperatur zurück, und lassen Sie die Zutaten weitere 30 Minuten lang ohne Deckel köcheln.

4 Rühren Sie die Sahne ein.

5 Gießen Sie die Suppe in Suppenschüsseln, garnieren Sie sie mit Petersilie, und servieren Sie sie.

Tipp

- Weitere Informationen finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

7 Reinigung

Warnung

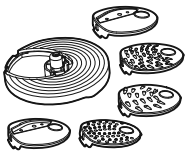
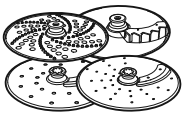
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

Achtung

- 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. Reinigen Sie die Messereinheit der Küchenmaschine, die Messereinheit des Mixers und des Mini-Zerkleinerers, die Scheiben und die Einsätze vorsichtig.

1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 80 °C) mit einem Spülmittel oder in einem Geschirrspüler.

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

Schnellreinigung

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

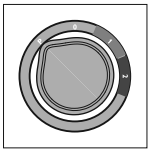
Hinweis

- Vergewissern Sie sich, dass das Messer in der Schüssel montiert ist, wenn Sie die Schüssel der Küchenmaschine reinigen.

1 Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in die Schüssel bzw. den Mixbecher.

2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel bzw. den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

3 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf **P**, bis die Schüssel bzw. der Becher sauber ist.

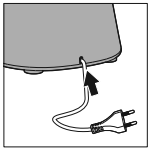


4 Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist laufen.

5 Nehmen Sie den Mixbecher bzw. die Schüssel vom Gerät ab, und spülen Sie ihn/sie mit klarem Wasser aus.

8 Aufbewahrung

1 Schieben Sie das Netzkabel in die integrierte Kabelaufwicklung.



2 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

3 (Für HR7761) Legen Sie die Einsätze, den Knethaken und andere kleine Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine.

- (Für HR7762) Legen Sie den Knethaken, die Messereinheit und die Scheiben in die Aufbewahrungsschale der Zubehörteile.

Deutsch

9 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.

10 Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Wenn ich den Geschwindigkeitsregler auf **P**, auf Stufe **1** oder auf **2** stelle, funktioniert das Gerät nicht.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Deckel der Küchenmaschine sowie der Mixbecher und dessen Deckel oder der Mini-Zerkleinerer richtig angebracht sind.
	Wenn Sie ein Zubehörteil in der Schüssel der Küchenmaschine verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Zubehörhalter ordnungsgemäß eingesetzt ist.
	Wenn Sie die Küchenmaschine verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Griff der Schüssel direkt über dem Symbol eines "verriegelten Schlosses" befindet. Der Deckel der Schüssel ist richtig angebracht, wenn die Ausbuchtung in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet. Wenn alle Teile richtig angebracht sind, funktioniert das Gerät, sobald Sie eine Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler auswählen oder die Pulstaste drücken.
Ich bin nicht sicher, welche Geschwindigkeit ich für das Zubehörteil auswählen sollte.	Prüfen Sie die Farbe des Zubehörs, und stellen Sie die entsprechende Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler ein. Alternativ finden Sie die entsprechende Geschwindigkeit auf den Zubehörteilen.
Der Motor funktioniert, aber das Zubehör nicht.	Vergewissern Sie sich, dass das Zubehörteil ordnungsgemäß auf dem Zubehörhalter angebracht ist. Vergewissern Sie sich auch, dass der Zubehörhalter ordnungsgemäß in der Schüssel der Küchenmaschine und am Deckel angebracht ist.
Das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn ich den Schalter auf **P** bzw. auf die Stufe **1** oder **2** stelle.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Deckel der Küchenmaschine sowie der Mixbecher und dessen Deckel oder der Mini-Zerkleinerer richtig angebracht sind. Wenn die Teile richtig angebracht wurden, rasten sie hörbar ein.
Das Gerät steht plötzlich still.	Möglicherweise hat sich der Deckel der Schüssel während eines schweren Verarbeitungsvorgangs gelöst. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät beginnt sofort wieder zu arbeiten.

© 2011 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.
HR7761_HR7762_WEU1_UM_V3.0

3140 035 26643