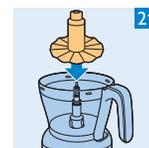
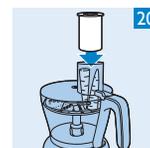
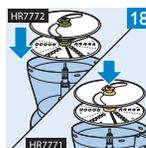
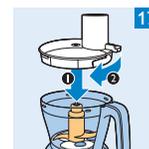
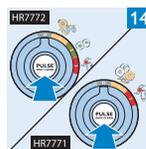
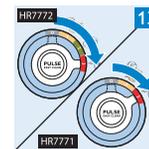
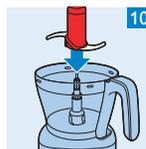
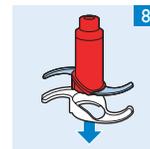
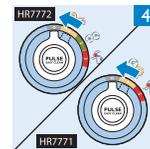
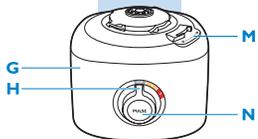
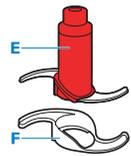
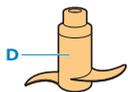
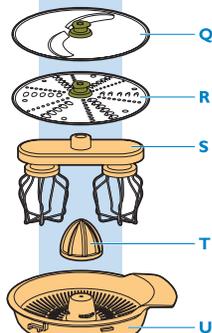
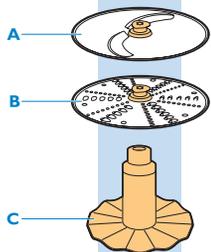


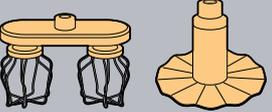
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

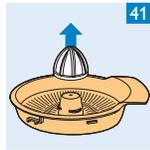
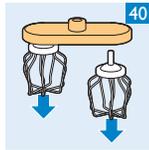
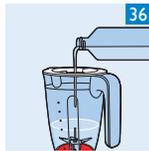
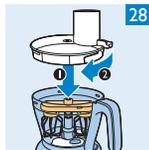
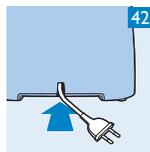
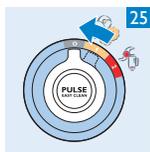
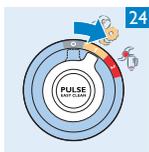
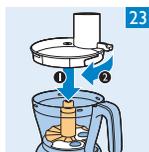
HR7772, HR7771



PHILIPS



			
		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4 	4 min
 HR7772 HR7771		2 - 6 	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse



		Kg
<p>HR7771 HR7772</p>		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
<p>HR7771 HR7772</p>		3
		750 g
		1000 g
<p>HR7772</p>		1
		n.a

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Disque à trancher fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
- B** Disque à râper fin/moyen (jaune) (HR7771 uniquement)
- C** Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)
- D** Accessoire de pétrissage
- E** Ensemble lames
- F** Cache de protection
- G** Bloc moteur
- H** Sélecteur de vitesse
- I** Poussoir interne
- J** Couvercle du bol du robot ménager
- K** Support pour outil
- L** Bol
- M** Verrou de sécurité
- N** Bouton Pulse/Easy Clean
- O** Poussoir externe
- P** Cheminée de remplissage
- Q** Disque à trancher fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
- R** Disque à râper fin/moyen (vert) (HR7772 uniquement)
- S** Fouet (HR7772 uniquement)
- T** Presse-agrumes (HR7772 uniquement)
- U** Filtre du presse-agrumes (HR7772 uniquement)
- V** Bouchon
- W** Couvercle du blender
- X** Bol
- Y** Joint
- Z** Ensemble lames

Important

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

Général

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol ou du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.

- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques, l'ensemble lames du blender ou la lame du robot ménager, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du blender, lorsque vous videz le bol ou le blender et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.

Attention

- N'éteignez jamais l'appareil en tournant le blender, le bol ou leur couvercle. Éteignez toujours l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.
- Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le blender.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou du blender, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Ne remplissez pas le bol et le blender au-delà de l'indication de niveau maximal.
- Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les quantités et les temps de préparation adéquats.
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration de la surface des accessoires. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Les décolorations disparaissent généralement après un certain temps.
- Ne remplissez jamais le blender ou le bol du robot ménager avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Consignes de sécurité

Dispositif antisurchauffe

L'appareil est équipé d'un dispositif antisurchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe.

En cas d'arrêt soudain de l'appareil :

- 1** Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- 2** Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure.
- 3** Rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4** Remettez l'appareil en marche.

Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si le dispositif antisurchauffe se déclenche trop fréquemment.

Verrou de sécurité intégré

Grâce à cette fonctionnalité, l'appareil se met en marche uniquement lorsque le blender ou le bol est correctement placé sur le bloc moteur et que le couvercle est correctement fixé sur le blender ou sur le bol. Si le blender ou le bol et son couvercle sont correctement assemblés (voir chapitre « Utilisation de l'appareil »), le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Utilisation de l'appareil

Général

- Le blender ou le robot ménager est équipé d'un verrou de sécurité intégré empêchant son fonctionnement lorsqu'il n'est pas correctement assemblé.

Robot ménager

- 1** Placez le bol sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (fig. 2).

Remarque : Le bol est correctement assemblé lorsque la poignée se situe juste au-dessus du symbole de verrouillage.

- 2** Placez le support pour outil et l'accessoire souhaité dans le bol (ensemble lames, accessoire de pétrissage, disque émulsionneur, fouet, presse-agrumes ou l'un des disques). Consultez la section appropriée ci-dessous.
- 3** Lorsque vous utilisez l'ensemble lames, l'accessoire de pétrissage ou le fouet, mettez les ingrédients dans le bol.

Remarque : Ne remplissez pas le bol au-delà de l'indication de niveau maximal (MAX).

- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 3).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du couvercle s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

- 5** Lorsque vous utilisez l'un des disques, insérez les ingrédients par la cheminée de remplissage et poussez-les vers le bas à l'aide du poussoir.
- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire installé dans le bol. Consultez la section appropriée ci-dessous.
- 7** Lorsque vous avez terminé, mettez le sélecteur de vitesse en position 0 (fig. 4).

Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients liquides et/ou solides. (fig. 5)
- Utilisez le poussoir externe pour introduire des ingrédients solides dans la cheminée de remplissage. (fig. 6)
- Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne. (fig. 7)

Conseil : Vous pouvez aussi utiliser le poussoir interne et externe pour fermer la cheminée de remplissage. Ainsi, les ingrédients ne peuvent pas s'en échapper.

Ensemble lames

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger ou mixer des ingrédients, ou encore pour en faire de la purée.

- 1** Enlevez le revêtement de protection de la lame (fig. 8).

Les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.

- 2** Placez le support pour outil dans le bol. (fig. 9)
- 3** Placez l'ensemble lames sur le support pour outil dans le bol (fig. 10).
- 4** Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les grands aliments en dés de 3 cm environ (fig. 11).

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'ensemble lames dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

- 5** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 12).
- 6** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 7** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).
- 8** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Lorsque vous hachez des oignons, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement. (fig. 14)
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients très durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois du bol, éteignez l'appareil et débranchez-le. Détachez ensuite les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Accessoire de pétrissage

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza.

La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).
- 2** Placez l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil. (fig. 15)

Remarque : Placez toujours le support pour outil ainsi que l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

- 3** Placez les ingrédients dans le bol (fig. 16).
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 17).
- 5** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- 6** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Disques à trancher et à râper

Ne hachez jamais des ingrédients durs, tels que des glaçons, avec les disques.

Les lames des disques sont très coupantes. Ne les touchez pas.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).
- 2** Placez le disque souhaité (disque à trancher ou à râper) sur le support pour outil (fig. 18).
- 3** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 19).
- 4** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage. (fig. 20)
 - Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
 - Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
 - Si les ingrédients à râper ou émincer sont de petit diamètre, insérez le poussoir externe dans la cheminée pour rétrécir son ouverture, puis introduisez les ingrédients dans la cheminée à l'aide du poussoir interne.
- 5** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).
- 6** Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.
- 7** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux.
- Pour le chocolat, n'utilisez pas les disques, mais uniquement l'ensemble lames.

Disque émulsionneur (HR7771 uniquement)

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).
- 2** Placez le disque émulsionneur sur le support pour outil (fig. 21).
- 3** Placez les ingrédients dans le bol. (fig. 22)
- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 23).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

- 5** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 24).
- 6** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 25).

Conseils

- N'utilisez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Fouet (HR7772 uniquement)

Le fouet permet de battre des œufs, de faire de la crème fouettée, de monter des blancs en neige, de réaliser des crèmes, de la mayonnaise, des pâtes à gâteau et autres préparations à consistance molle.

- 1** Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).
- 2** Placez le fouet sur le support pour outil dans le bol (fig. 26).
- 3** Placez les ingrédients dans le bol (fig. 27).

- 4** Placez le couvercle sur le bol (1). Faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (2) jusqu'à ce qu'il s'enclenche (clic) (fig. 28).

Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

- 5** Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).
- 6** Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).
- 7** Nettoyez toujours le fouet après utilisation.

Consultez le chapitre relatif au nettoyage pour savoir comment retirer et nettoyer le fouet.

Conseils

- N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteau contenant du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet.
- Assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse lorsque vous montez des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à température ambiante.

Blender

Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

- 1** Placez le joint en caoutchouc sur l'ensemble lames (fig. 31).
- 2** Placez l'ensemble lames au fond du blender (1), puis tournez l'ensemble lames dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 32).

3 Placez le blender sur le bloc moteur (1) et tournez le blender dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2). La poignée doit se trouver en face de l'un des quatre coins du bloc moteur (fig. 33).

N'exercez pas une pression trop forte sur la poignée du blender.

4 Placez les ingrédients dans le blender (fig. 34).

Ne remplissez jamais le blender avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C.

Pour éviter tout risque d'éclaboussure, ne remplissez jamais le blender au-delà de l'indication du niveau maximal, en particulier lorsqu'il s'agit de liquides chauds.

5 Placez le couvercle sur le blender (1), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2) (fig. 35).

6 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 13).

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

N'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

7 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 4).

Conseils

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez ajouter des ingrédients solides ou liquides dans le blender en les introduisant par l'ouverture du couvercle (fig. 36).
- Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le blender. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et ne préparez pas tout en une seule fois.
- Pour piler des glaçons, introduisez-les dans le bol, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean.

- Certains ingrédients, comme les fruits, sont plus faciles à mixer si vous ajoutez un peu de liquide (du jus de citron par exemple).
- Pour faire de la soupe, utilisez des ingrédients cuits.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean à plusieurs reprises pour faire fonctionner l'appareil brièvement. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du blender) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité moins importante.
- Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender, éteignez l'appareil, puis débranchez-le. Détachez les ingrédients des parois au moyen d'une spatule.

Presse-agrumes (HR7772 uniquement)

Vous pouvez utiliser le presse-agrumes pour préparer des jus de fruits frais. La pulpe, les pépins et la peau sont séparés du jus.

1 Placez le support pour outil dans le bol (fig. 9).

2 Placez le presse-agrumes sur le support pour outil dans le bol (fig. 37).

Remarque : Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol.

3 Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire (fig. 29).

4 Pressez l'agrumes sur le cône (fig. 38).

Remarque : De temps à autre, arrêtez-vous de presser les agrumes pour retirer la pulpe du filtre.

Remarque : Pour éliminer la pulpe du filtre, éteignez l'appareil en réglant le sélecteur de vitesse sur 0.

5 Lorsque vous avez terminé, réglez le sélecteur de vitesse sur 0, puis débranchez l'appareil (fig. 30).

Nettoyage

- 1 Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- 2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

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

- 3 Lavez immédiatement après utilisation les accessoires ayant été en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.

Lavez l'ensemble lames du robot ménager, les disques et l'ensemble lames du blender avec précaution : les lames sont très coupantes.

Remarque : Tous les éléments, à l'exception du bloc moteur, peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Vous pouvez retirer les fouets de leur logement afin de les nettoyer séparément.

Nettoyage facile du blender et du bol du robot ménager

- 1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et un peu de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager. (fig. 39)
- 2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer (2).
- 3 Appuyez sur le bouton Pulse/Easy Clean (fig. 14).
- 4 Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre.
- 5 Détachez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

Fouet (HR7772)

Nettoyez toujours le fouet immédiatement après utilisation. Le fouet peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer les fouets de leur logement pour les nettoyer séparément.

- 1 Retirez les fouets de leur logement. (fig. 40)
- 2 Pour les réassembler, réinsérez-les dans le logement prévu à cet effet.

Presse-agrumes

Nettoyez toujours le presse-agrumes immédiatement après utilisation. Le presse-agrumes peut être nettoyé au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi retirer le cône du filtre pour le nettoyer séparément.

- 1 Retirez le cône du filtre (fig. 41).
- 2 Pour réassembler le presse-agrumes, réinsérez le cône sur le filtre du presse-agrumes.

Rangement

- 1 Rangez le cordon dans son compartiment, situé à l'arrière du bloc moteur. (fig. 42)

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 43).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Lorsque je sélectionne une vitesse ou que j'appuie sur le bouton Pulse/Easy Clean, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le robot ménager ou le blender et leur couvercle sont correctement assemblés (clic). Si vous utilisez un accessoire dans le bol du robot ménager, assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Si vous utilisez le blender, assurez-vous que la poignée du blender se trouve en face de l'un des quatre coins du bloc moteur. Afin d'éviter les éclaboussures, assurez-vous que le couvercle est bien fixé. Si vous utilisez le robot ménager, assurez-vous que la poignée du bol se situe exactement au-dessus du symbole de verrouillage. Le couvercle du bol est correctement assemblé lorsque la partie saillante est insérée dans l'emplacement de la poignée du bol. L'appareil commence à fonctionner lorsque toutes les parties sont correctement assemblées et que vous avez sélectionné une vitesse à l'aide du sélecteur de vitesse ou appuyé sur le bouton Pulse/Easy Clean.
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le dispositif antisurchauffe a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe. 1) Débranchez l'appareil. 2) Laissez l'appareil refroidir pendant 1 heure. 3) Branchez à nouveau l'appareil. 4) Remettez l'appareil en marche.

Problème	Solution
La vitesse sélectionnée n'est pas adaptée à l'accessoire que je souhaite utiliser.	Vérifiez la couleur de l'accessoire et choisissez la vitesse correspondante à l'aide du sélecteur de vitesse.
Le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire de pétrissage ne tourne pas.	Assurez-vous que le disque émulsionneur, le fouet ou l'accessoire est correctement assemblé sur le support pour outil. Assurez-vous également que le bol et le couvercle du robot ménager sont bien assemblés (clic).
Lorsque je sélectionne la vitesse pour le presse-agrumes, l'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le support pour outil a été correctement inséré. Assurez-vous que la partie saillante du filtre est bien verrouillée dans l'emplacement de la poignée du bol. Une fois que la partie saillante est verrouillée dans son emplacement, sélectionnez la vitesse appropriée pour que l'appareil démarre.
Le filtre du presse-agrumes est endommagé.	Si le filtre est endommagé, n'utilisez plus le presse-agrumes. Contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale) pour commander un nouveau filtre. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Recettes

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients

À préparer dans le blender :

- 240 g de chou-rave
- 240 g de pommes de terre
- 360 g de céleri
- 120 g de carottes
- eau (remplissez jusqu'à l'indication 1,5 litre)

À ajouter pendant la cuisson :

- 150 g de lentilles (en boîte)
- 150 g de porc fumé
- 190 g de crème fraîche
- 15 g de persil
- sel
- poivre
- 1,5 cube de bouillon
- 2 feuilles de laurier

1 Fixez le blender sur le bloc moteur. Mettez-y, dans l'ordre, le chou-rave, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 10 secondes pour obtenir une soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe moins épaisse.

2 Placez les ingrédients mixés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.

Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé deux portions.

Pâte à pizza

Ingrédients :

- 240 g de farine blanche
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 sachet de levure rapide

- 140 g d'eau chaude
- 25 g d'huile

1 Placez le support pour outil dans le bol et l'accessoire de pétrissage sur le support pour outil.

2 Mettez tous les ingrédients secs dans le bol, puis ajoutez l'eau et l'huile.

3 Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Sélectionnez la vitesse correspondant à l'accessoire de pétrissage et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Cela dure environ 2 minutes.

4 Transvasez la pâte dans un bol que vous recouvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

5 Disposez de la farine sur votre plan de travail, étalez-y la pâte et formez deux bases pour pizza. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson préalablement graissée.

6 Recouvrez les bases pour pizza de sauce tomate et garnissez à votre convenance : fromage, jambon, salami, bacon, champignons, thon, oignons, artichauts, poivron jaune, etc. Saupoudrez les pizzas d'origan et versez-y un filet d'huile d'olive avant de les mettre au four.

Conseil : Vous pouvez utiliser le disque à râper pour râper environ 200 g de fromage (parmesan ou gouda). Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque à râper sur le support pour outil. Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le fromage en morceaux afin de pouvoir l'introduire dans la cheminée de remplissage, puis râpez-le.

Salade de concombre au yaourt

Ingrédients :

- 1 concombre
- 2 tasses de feuilles de persil
- 1 tasse de yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre selon votre goût

- 1** Placez le support pour outil dans le bol et le disque à trancher sur le support pour outil.
- 2** Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Coupez le concombre en tranches. Consultez la partie « Disques à trancher et à râper » du chapitre « Utilisation de l'appareil » pour connaître la vitesse appropriée.

Conseil : Pour obtenir des tranches fines, utilisez le côté le plus fin du disque. N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir.

- 3** Mettez les tranches de concombre dans un saladier.
- 4** Placez le support pour outil dans le bol et l'ensemble lames sur le support pour outil.
- 5** Mettez le persil dans le bol. Fermez et verrouillez le couvercle (clic).
- 6** Hachez le persil. Pour mieux contrôler le processus de hachage, utilisez le bouton Pulse/Easy Clean.
- 7** Ajoutez le yaourt, la moutarde, le sel et le poivre, puis actionnez l'appareil pendant quelques secondes afin d'obtenir un mélange homogène.
- 8** Mélangez la sauce avec les tranches de concombre. Mettez la salade au réfrigérateur avant de servir.

Crème fouettée

Ingrédients :

- 250 ml de crème fraîche

- 1** Au préalable, mettez la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle refroidisse.
- 2** Placez le support pour outil dans le bol et placez le disque émulsionneur (HR7771 uniquement) ou le fouet (HR7772 uniquement) sur le support pour outil.
- 3** Versez la crème dans le bol.

- 4** Fermez et verrouillez le couvercle (clic). Actionnez l'appareil jusqu'à ce que la crème obtienne la consistance souhaitée. Sélectionnez la vitesse correspondant à la couleur de l'accessoire.

Conseil : Mettez la crème fouettée au réfrigérateur avant de servir. Elle accompagne parfaitement les gâteaux, les glaces, les fruits, le café ou peut être utilisée comme garniture de gâteaux, etc.

Aliments pour bébé

Ingrédients :

- 250 g de poulet cuit
- 250 g de pommes de terre cuites
- 250 g d'haricots verts cuits
- 375 ml de lait

- 1** Fixez le blender sur le bloc moteur, puis versez les ingrédients dans le blender. Mixez les ingrédients à la vitesse appropriée pendant 25 secondes.

Si vous voulez préparer de plus grandes quantités d'aliments pour bébé, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation.

Quantités et temps de préparation maximaux (fig. 44)