



Always there to help you

Register your product and get support at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



Question?  
Contact  
Philips



HR7950  
HR7951  
HR7952  
HR7954  
HR7955  
HR7958

EN	User manual
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
FR	Mode d'emploi

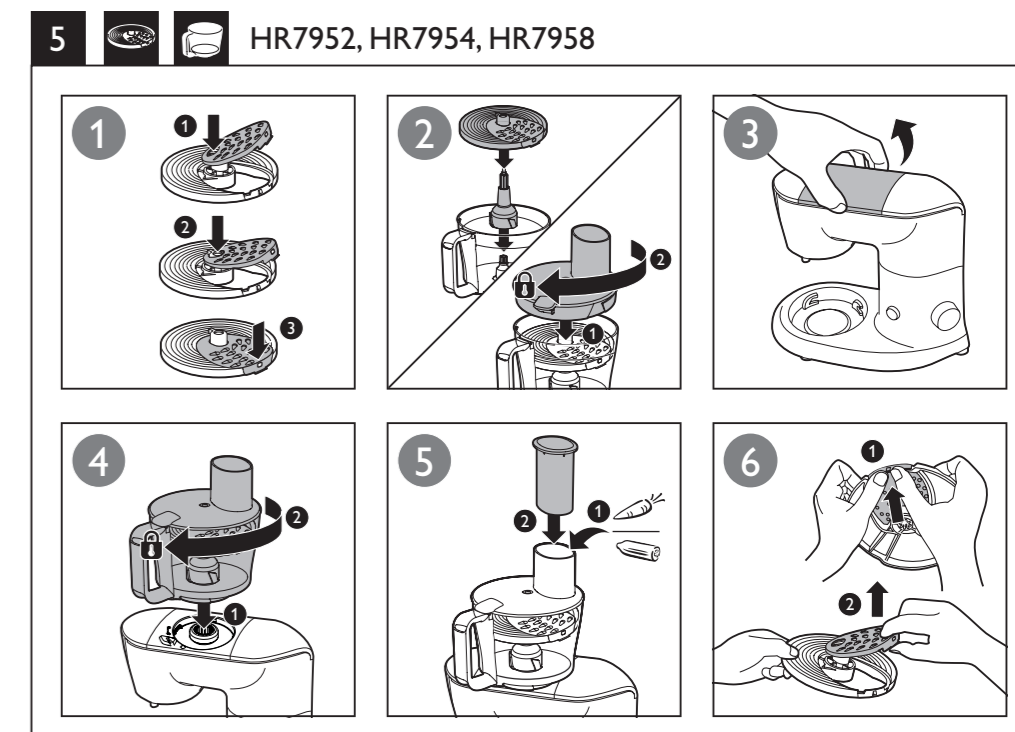
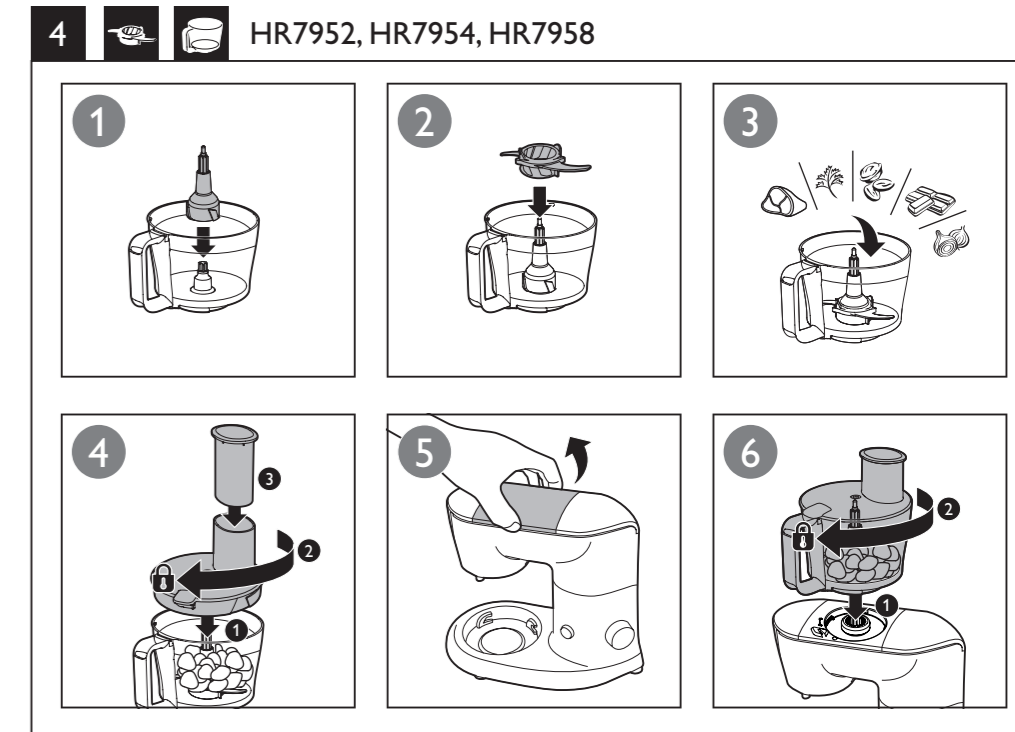
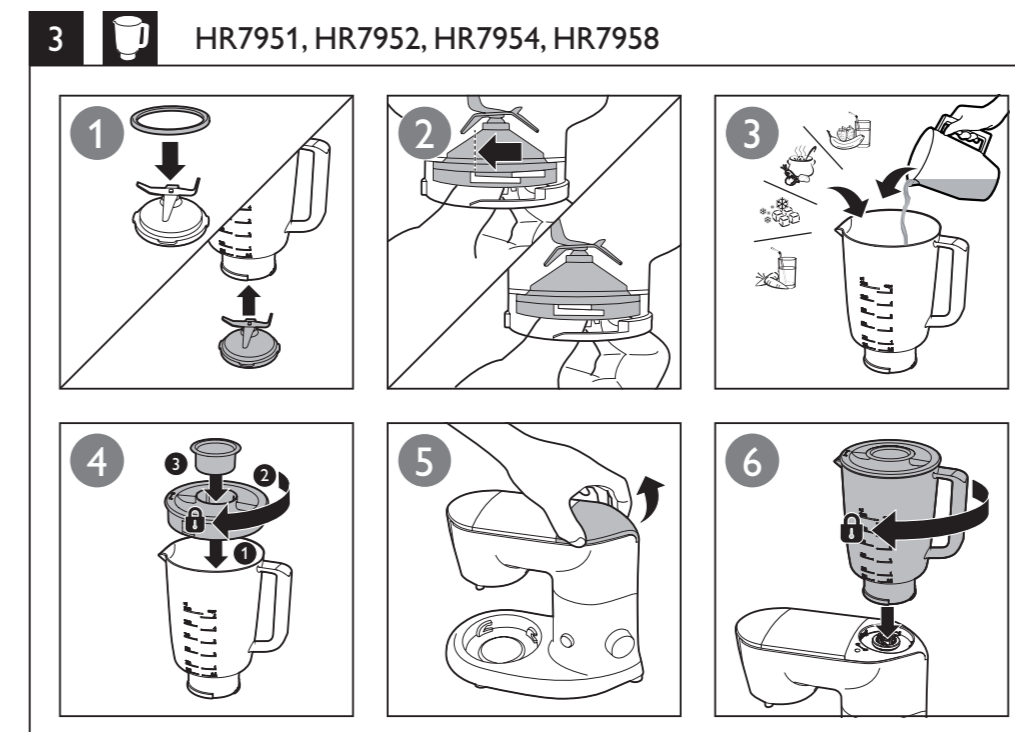
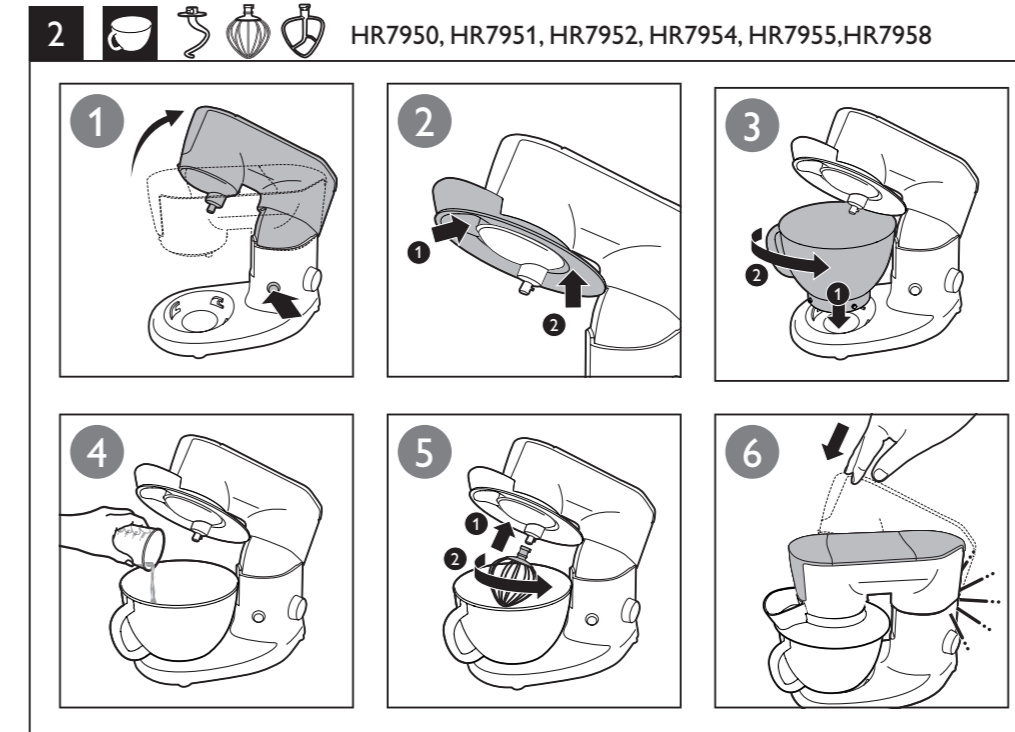
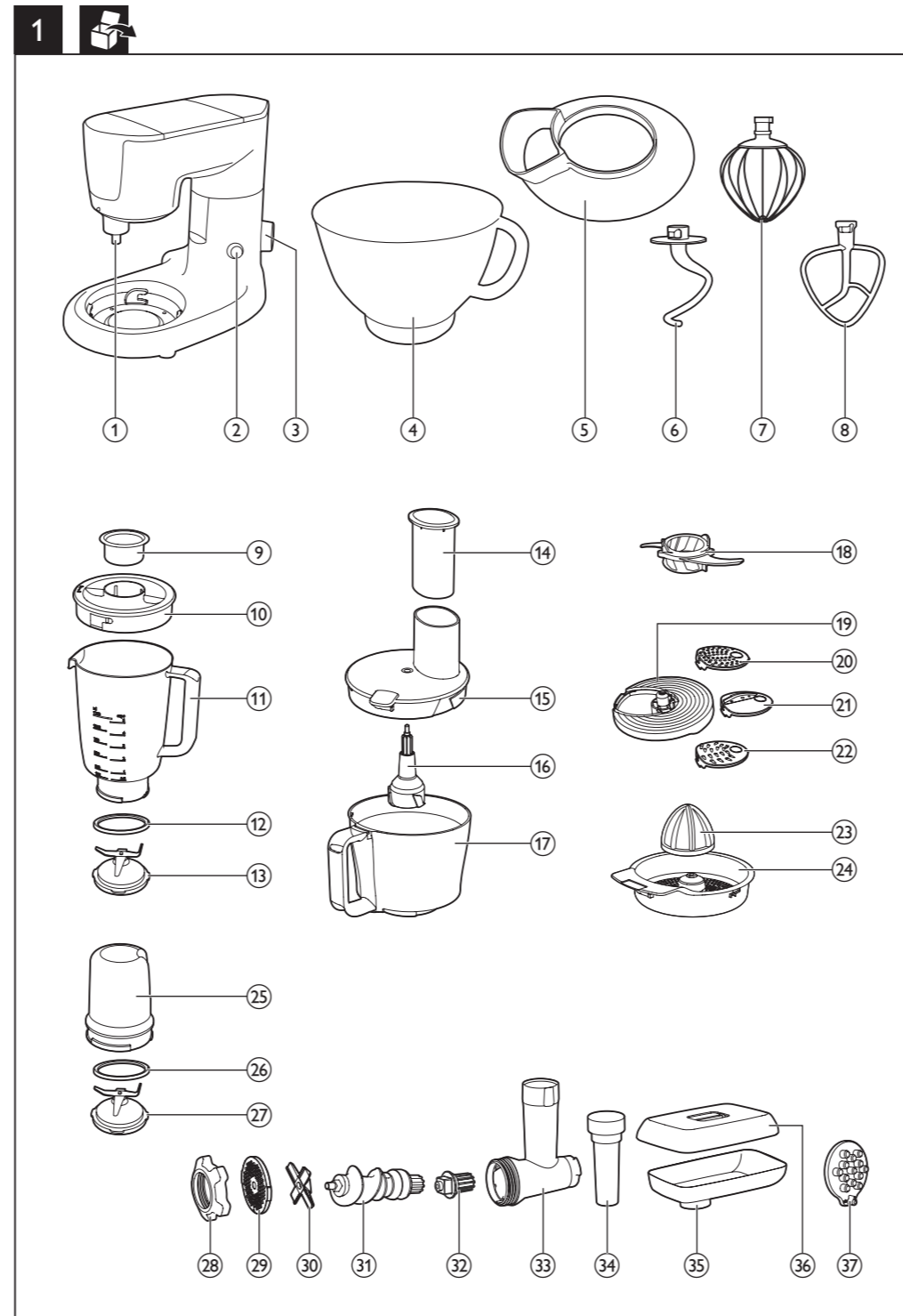
IT	Manuale utente
NL	Gebruiksaanwijzing
PT	Manual do utilizador
TR	Kullanım kılavuzu

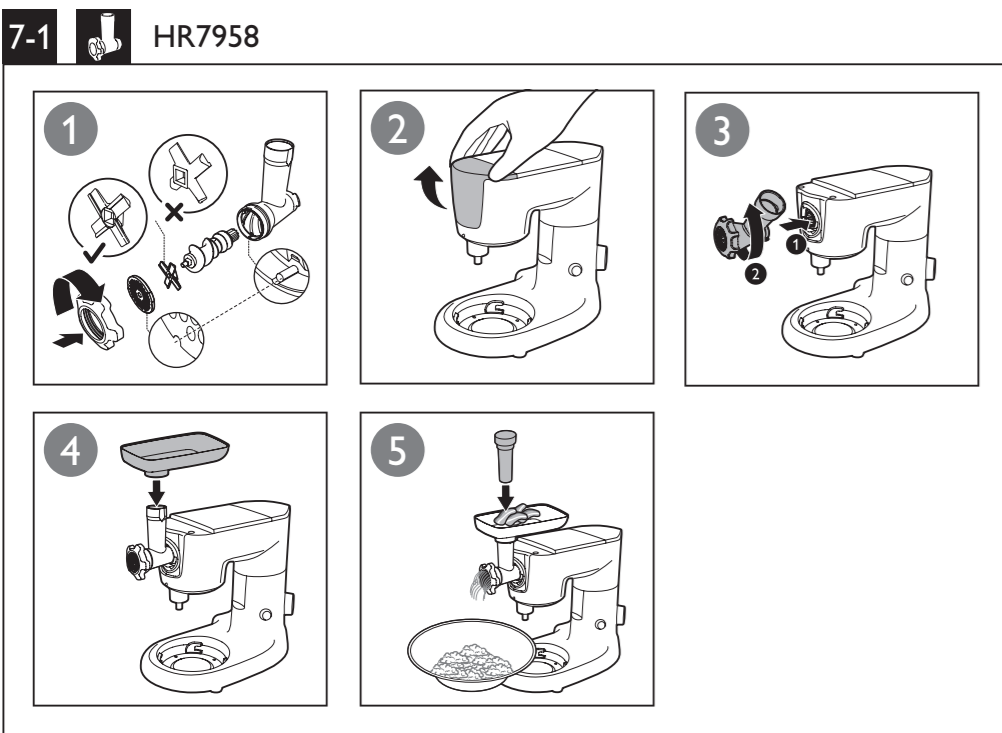
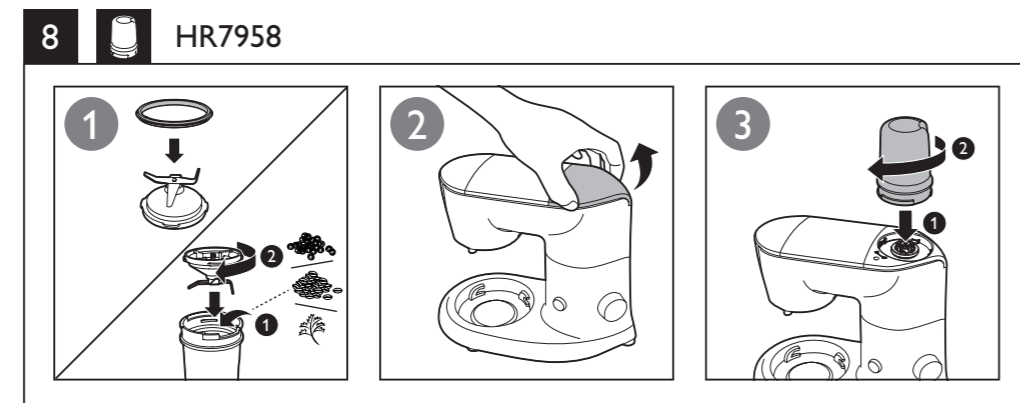
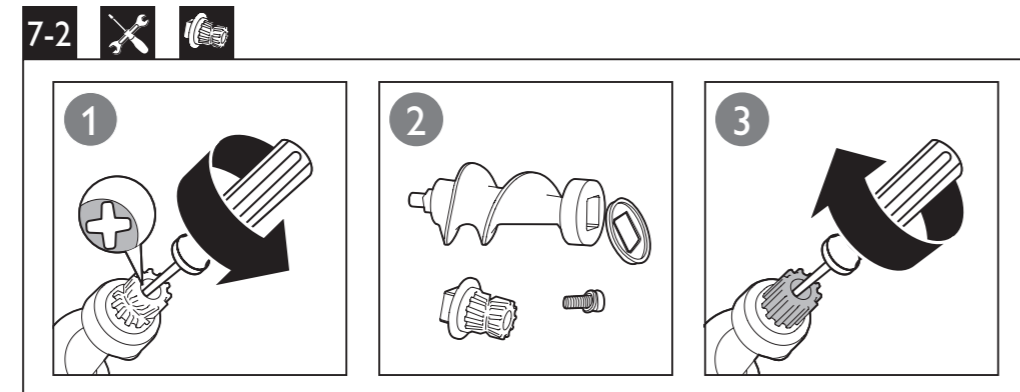
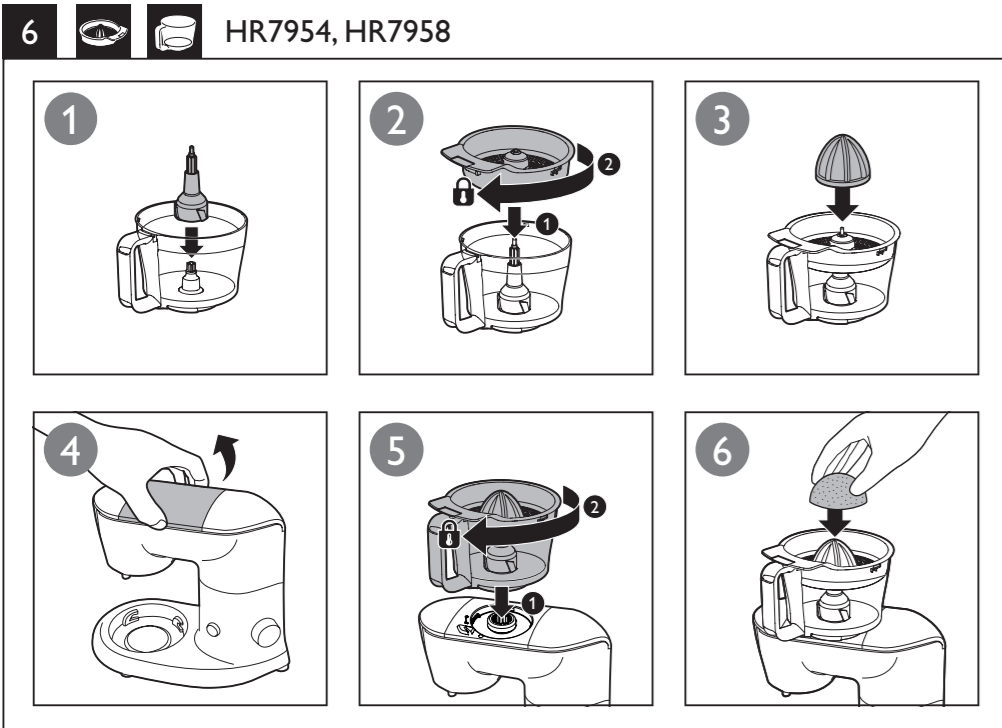
**PHILIPS**

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









































4240 002 00396



















**9**

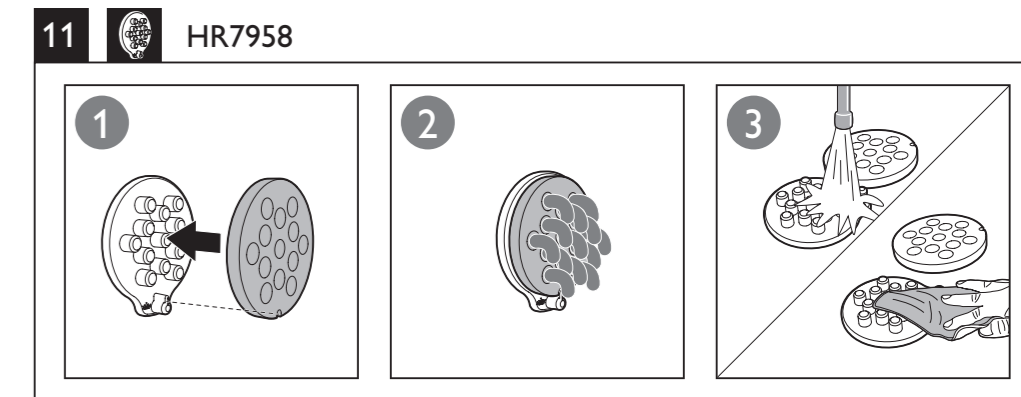
			<b>Kg (MAX)</b>	<b>(MAX)</b>	
			750 ml	5 min	7
			9 × 8	3 min	7
			750 g	3 min	1-4
			1.6 kg	5 min	1-4
			750 g	3 min	1-4
			750 g	5 min	1-3

			<b>Kg (MAX)</b>	<b>(MAX)</b>	
	<b>HR7951/HR7952/ HR7954/HR7958</b>		1.25 L	1 min	7
			9 × 	P × 20	P
			400 g / 600 ml	2 min	7
	<b>HR7952/HR7954/ HR7958</b>		500 g	5 × 1 sec	P
			500 g	5 × 1 sec	P/7
			50 g	30 sec	P
			250 g	60 sec	7
			250 g	45 sec	7
			500 g	30 sec	4
			2 pcs	30 sec	4
			200 g	30 sec	5
			500 g	30 sec	4
			1 kg	2 min	2-3
	<b>HR7958</b>		500 g	2 min	2-3
			40 g	20 sec	7
			50 g	30 sec	7
			40 g	30 sec	7
			85 g	3 sec	P
			100 g+10 g	5 sec	P
	<b>HR7958</b>		2 kg	3 min	7

EN	User manual	9
DE	Benutzerhandbuch	18
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	28
ES	Manual del usuario	39
FR	Mode d'emploi	49
IT	Manuale utente	59
NL	Gebruiksaanwijzing	69
PT	Manual do utilizador	79
TR	Kullanım kılavuzu	89

**10** 

							
	×	×	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	×
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	×	✓		✓	×	✓
	✓	×	✓		✓	×	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	×		✓	✓	✓
	✓	✓	×		✓	✓	✓



# 1 Welcome

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

## Warning

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade, and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades and bowl tools get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades and bowl tools.
- If food sticks to the wall of the blender jar, food processor bowl, or mixing bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) into to the mixing bowl when using any of the bowl tools while the appliance is running.

- Never stick or use your fingers or an object (for example, a spatula) to push ingredients into the feeding tube of the food processor or the meat mincer hopper while the appliance is running. Use only the provided pusher for the food processor or meat mincer.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never unlock the kitchen machine's arm when other accessories (such as food processor, blender, mill or meat mincer, etc) are attached.
- Never attach and use more than one tool or accessory on the kitchen machine at the same time.
- This appliance is intended for household use only.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to **0** position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Do not exceed the maximum capacity as indicated on the accessories (bowl, jar, mill). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.

### **Caution**

- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.



- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C hotter than ambient temperature.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.

Noise level:  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

## 2 Overview (Fig. 1)

### Kitchen machine

- ① Tool connector
- ② Arm release button
- ③ Speed selector (Rotary knob)
- ④ Bowl
- ⑤ Splash guard
- ⑥ Dough hook
- ⑦ Whisk
- ⑧ Beater

---

## Blender

- ⑨ Measuring cup
- ⑩ Blender lid
- ⑪ Blender jar
- ⑫ Sealing ring
- ⑬ Detachable blender blade unit

---

## Food processor

- ⑭ Pusher
- ⑮ Lid
- ⑯ Tool holder
- ⑰ Food Processor bowl
- ⑱ Blade unit

---

## Disc insert

- ⑲ Insert holder
- ⑳ Insert for granulating
- ㉑ Insert for slicing
- ㉒ Insert for shredding

---

## Citrus press

- ㉓ Press cone
- ㉔ Sieve

---

## Mill

- ㉕ Mill jar
- ㉖ Sealing ring for mill
- ㉗ Detachable mill blade unit

---

## Meat mincer

- ㉘ Screw ring
- ㉙ Fine grinding disc
- ㉚ Cutter/Knife
- ㉛ Worm shaft
- ㉜ Extra gear for the worm shaft
- ㉝ Metal hopper
- ㉞ Pusher for metal hopper
- ㉟ Feeding tray

- ㊳ Tray cover
- ㊴ Innovative cleaning tool

## 3 Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories. Refer to Fig. 2 to 8 for the proper assembly.

---

### Auto stop

Your kitchen machine will be automatically turned off after 16 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

---

### Overload protection

Your kitchen machine will also automatically stop working when overloaded.

To reset the appliance in case of overload and auto stop protection, follow the steps below:

- 1 Turn the knob to **0** position and then unplug it.
- 2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
- 3 Allow the appliance to cool down for a few minutes.
- 4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.




## 4 Use your kitchen machine

### Mixing bowl tools

#### Note

- Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Up to 750g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- It is normal that the tool connector will rotate with the gear cover; during the use of other accessories such as blender; food Processor; etc.
- Make sure the outlet covers on the arm are well locked before using your kitchen machine.

Before you start, make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to Fig. 2.

	Name	Purpose
	Dough hook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making bread and roll</li> <li>• Suggested processing speed: 1-3</li> </ul>
	Beater	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making cakes, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter</li> <li>• Suggested processing speed: 1-4</li> </ul>
	Whisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For making egg white, cream, meringues, mousses, and souffles</li> <li>• Suggested processing speed: 7</li> </ul>

#### Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- **Splash guard:** fit the splash guard onto the stand before using the bowl tools. You do not need to remove the splash guard to change tools. You can add ingredients through the spout of the splash guard.
- **Whisking:** before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- **Kneading:** use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas. You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.

If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

### Recipes: Bread dough (maximum x1.5 quantity)

#### Ingredient:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water



- 1 Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
- 2 Pour in the water and then the oil.
- 3 Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
- 4 Grease a bowl with vegetable oil.
- 5 Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
- 6 Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
- 7 Remove the air from the raised dough.
- 8 Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
- 9 Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
- 10 Bake at 180°C for 40 minutes.

---

## Recipe: Cake batter

### Ingredient:



- 3 eggs
- 150g butter
- 150 g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

- 1 Cut the butter into cubes of 2 cm.
- 2 Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
- 3 Gradually increase the speed from 1 to 4.
- 4 Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency.
- 5 Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 1 until all the ingredients are well mixed.
- 6 Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
- 7 Place it in the middle of the oven.
- 8 Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

---

## Recipe: Pie pastry

### Ingredient:



- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

- 1 Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
- 2 Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.

- 3 Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough.
  - If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.
- 4 Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
- 5 Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
- 6 Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.

---

## Recipe: Meringue

### Ingredient:



- 4 egg whites
- 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

- 1 Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed.
- 2 Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
- 3 Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
- 4 Preheat your oven to 105 °C and place the tray with the meringue in the center of the oven.
- 5 Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
- 6 Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.



## Blender (HR7951/HR7952/HR7954/HR7958 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

**Blender:** for blending smoothies, shakes, juices and crushing ice

Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 9.

For ice crushing, turn the knob to speed **P** repeatedly until the ice is finely crushed.

### Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during blending, pour them into the blender jar through the feeding hole by removing the measuring cup.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.
- To achieve the best result when blending thick puree, fill the blender jar half full and process the ingredients in separate blending batches.

## Food processor (HR7952/HR7954/HR7958 only)

### Blade unit (HR7952/HR7954/HR7958 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 4.

**Blade unit:** for chopping, mixing and pureeing ingredients




To remove the food that sticks to the blade or bowl wall, stop processing and switch off the appliance first, and then use a spatula.

### Note

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

### Disc with inserts (HR7952/HR7954/HR7958 only)

Before you start, make sure you pick your desired insert from following and assemble according to Fig. 5.

	Name	Purpose
	Granulating insert	For granulating ingredients to small/fine pieces
	Slicing insert	For slicing ingredients
	Shredding insert	For shredding ingredients into small strips

## Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc insert. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc insert to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

## Note

- Precut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

Follow the steps below to assemble the disc inserts (Step 1 in Fig. 5).

- 1** Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.
- 2** Push the opening of the insert over the projection on the shaft.
- 3** Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

## Citrus press (HR7954/HR7958 only)



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

## Note

- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click.
- Press the citrus fruit onto the cone. Stop pressing to remove the pulp from the sieve if necessary. When you finish pressing or want to remove the pulp, turn the knob to **0** position and remove the bowl from the appliance with the accessories on it.

## Meat mincer (HR7958 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 7-1.

The meat mincer is intended for mincing raw or cooked meat.

When the meat gets stuck in the hopper, follow the steps below to reset:

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Detach the hopper assembly.
- 3** Clear the blockage.
- 4** Reassemble the hopper.
- 5** Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

## Replace the gear

When the gear for the worm shaft is damaged, use the extra one to replace it according to Fig. 7-2.

## Note

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.
- Never grind dried or hard cured meat such as dried/white bacon or jerky.

## Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat to avoid blockage or any damage during grinding.

## Mill (HR7958 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 8.

You can use the mill to chop/grind coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and use as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried black Mission figs, use max of 85g at speed P for 3 seconds.



### Note

- Follow the recommended quantities, processing time and speed for the ingredients as indicated in Fig 9.
- Do not exceed the maximum level of the mill jar.
- You can order a mill (under service code 96510070528 and 996510070501) from your Philips dealer or a Philips service center as an extra accessory.



### Tip

- Before opening the mill with processed ingredients
  1. Hold the mill jar upside down.
  2. Tap the mill jar a few times.
  3. Remove the blade assembly slowly.

## 5 Cleaning



### Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table (Fig. 10) for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth.



### Caution

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the disc inserts, and blade units of the food processor, blender, and mill.

- 1 Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.
- 3 Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

## Quick cleaning

Follow the steps below to clean the food processor bowl and blender jar easier. (Make sure that the blade is assembled in the bowl if you clean the food processor bowl.)

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 liters) and a few drops of washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar, and then turn it clockwise to fix it.
- 3 Turn the knob to speed P. Let the appliance run for 30 seconds or until the food processor bowl or blender jar is clean.
- 4 After use, turn the knob to 0 position and then unplug the appliance.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

## 6 Guarantee and service

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

# 1 Willkommen!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Warnung

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung, das drehende Sieb oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- 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 kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter leeren oder die Scheiben, die Messereinheit und das Entsaftersieb handhaben oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Entfernen Sie vor dem Waschen den Schneebesen, Quirl oder Knethaken von Ihrer Küchenmaschine.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.



- Wenn die Messer oder Schüsselwerkzeuge blockiert sind, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie die Zutaten entfernen, die die Messer und Schüsselwerkzeuge blockieren.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher, an der Schüssel für des Maschinenaufsatzes oder der Rührschüssel 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.
- Stecken Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber) in die Rührschüssel, wenn Sie eines der Schüsselwerkzeuge verwenden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung des Maschinenaufsatzes oder in den Einfülltrichter des Fleischwolfs zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer für den Maschinenaufsatz oder den Fleischwolf.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Schüssel, Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Entsperren Sie niemals den Küchenmaschinenarm, wenn andere Zubehörteile (wie Küchenmaschine, Mixer, Mühle oder Fleischwolf) aufgesetzt sind.
- Setzen Sie niemals mehr als ein Werkzeug oder Zubehörteil gleichzeitig auf die Küchenmaschine auf.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

### Vorsicht

- Schalten Sie das Gerät stets aus, und ziehen Sie den Netzstecker bei längerem Stillstand und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen und Zubehör austauschen oder wenn Sie Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Schalter immer auf **0**.

- Erst, wenn alle beweglichen Teile nach dem Ausschalten zum Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen wurde, sollten Sie den Arm vom Standfuß heben oder etwaige Zubehörteile öffnen, auseinandernehmen oder vom Standfuß entfernen.
- Überschreiten Sie nicht die auf den Zubehörteilen (Schüssel, Becher, Mühle) angegebene maximale Füllmenge. Befolgen Sie beim Verwenden der Küchenmaschinenwerkzeuge die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen, und halten Sie sich an die Reinigungstabelle in der Bedienungsanleitung.
- 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.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie

verarbeiten. Füllen Sie keine Zutaten ein, deren Temperatur 60 °C über der Umgebungstemperatur liegt.

- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten wie Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.

**Geräuschpegel:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung 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 Ihr Produkt niemals zusammen mit dem normalen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Die korrekte Entsorgung des nicht mehr benötigten Produkts hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

## 2 Überblick (Abb. 1)

### Küchenmaschine

- ① Werkzeugverbindung
- ② Taste zum Lösen des Arms
- ③ Geschwindigkeitsregler (Drehknopf)
- ④ Behälter
- ⑤ Spritzschutz
- ⑥ Knethaken
- ⑦ Schneebesens
- ⑧ Quirl

### Standmixer

- ⑨ Messbecher
- ⑩ Deckel des Mixers
- ⑪ Mixbecher
- ⑫ Dichtungsring
- ⑬ Abnehmbare Messereinheit des Mixers

### Küchenmaschine

- ⑭ Stopfer
- ⑮ Deckel
- ⑯ Zubehörhalter
- ⑰ Küchenmaschinenschüssel
- ⑱ Messereinheit

### Einsätze

- ⑲ Einsatzhalter
- ⑳ Einsatz zum Reiben
- ㉑ Einsatz zum Schneiden
- ㉒ Einsatz zum Raspeln

### Zitruspresse

- ㉓ Presskegel
- ㉔ Sieb

### Mühle

- ㉕ Mühlenbehälter
- ㉖ Dichtungsring für Mühle
- ㉗ Abnehmbare Messereinheit der Mühle

### Fleischwolf

- ㉘ Schraubring
- ㉙ Feine Zerkleinerungsscheibe
- ㉚ Schneideeinheit/Messer
- ㉛ Metallschnecke
- ㉜ Zusätzliches Zahnrad für die Metallschnecke
- ㉝ Metallbehälter
- ㉞ Stopfer für den Metallbehälter

- 35 Einfüllschale
- 36 Abdeckung
- 37 Innovatives Reinigungswerkzeug

## 3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Küchenmaschine und Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen. Sie können das Gerät erst an die Stromversorgung anschließen und einschalten, nachdem Sie das Zubehör richtig zusammengesetzt haben. Beziehen Sie sich auf Abb. 2 bis 8 für Anweisungen zum Zusammenbau.

### Autostop

Ihre Küchenmaschine schaltet sich nach 16 Minuten Dauerbetrieb automatisch aus. Dies kann eventuelle Probleme aufgrund von längerem Gebrauch verhindern.

### Überlastungsschutz

Ihre Küchenmaschine hält automatisch an, wenn sie überlastet ist.

Um das Gerät im Falle von Überlastung und nach automatischer Abschaltung zurückzusetzen, führen Sie folgende Schritte aus:

- 1 Drehen Sie den Schalter auf die Position 0, und ziehen Sie dann den Netzstecker.
- 2 Entnehmen Sie einige der Zutaten, um die Belastung zu verringern.
- 3 Lassen Sie das Gerät einige Minuten lang auskühlen.
- 4 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.



## 4 Verwendung der Küchenmaschine

### Rührschüsselwerkzeuge


#### Anmerkung

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Küchenmaschine, dass sich der Schalter in Position 0 befindet, und setzen Sie den Schneebesen, Quirl oder Knethaken auf.
- Bis zu 750 g Mehl einschließlich anderer Zutaten können in der Schüssel verarbeitet werden.
- Befolgen Sie die angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen in Abb. 9. Überschreiten Sie nicht die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Es ist ganz normal, dass sich die Werkzeugverbindung während der Verwendung anderer Zubehörteile wie dem Mixer; dem Küchenmaschinenaufsatz usw. zusammen mit der Getriebeabdeckung dreht.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussabdeckungen auf dem Arm fest sitzen, bevor Sie Ihre Küchenmaschine verwenden.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren gewünschten Aufsatz aus den folgenden auswählen und ihn zusammensetzen gemäß der Abb. 2.

	Name	Zweck
	Knethaken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Zubereiten von Brot und Brötchen</li> <li>• Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1-3</li> </ul>
	Quirl	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Zubereiten von Kuchen, Plätzchen, Torten, Pasteten, Kartoffelbrei, Pastateig, glutenfreiem Brot und kalter Butter</li> <li>• Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1-4</li> </ul>



	Name	Zweck
	Schneebesen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Zubereiten von Eischnee, Schlagsahne, Baisers, Mousses und Soufflés</li> <li>• Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 7</li> </ul>



### Tip

- Um Spritzer zu vermeiden, erhöhen Sie die Geschwindigkeit nach und nach.
- **Spritzschutz:** Befestigen Sie den Spritzschutz auf der Standhalterung, bevor Sie die Schüsselwerkzeuge verwenden. Sie müssen den Spritzschutz nicht entfernen, um die Werkzeuge auszutauschen. Sie können die Zutaten durch die Öffnung des Spritzschutzes zugeben.
- **Rühren:** Bevor Sie Eiweiß oder Sahne schlagen, vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Quirl trocken und fettfrei sind.
- **Kneten:** Verwenden Sie den Kneithaken, um Hefeteig für Brot und Pizza zu kneten. Sie müssen die Flüssigkeitsmenge einstellen, um den Teig gemäß der Luftfeuchtigkeits- und Temperaturbedingungen zu formen.  
Wenn Sie den Teig mit Ihrer Küchenmaschine erneut kneten möchten, drücken Sie den Teig auf den Boden der Schüssel, um zu vermeiden, dass sich der Teig um das Werkzeug legt. Stellen Sie sicher, dass Sie den Teig mit der empfohlenen Geschwindigkeitsstufe kneten.

## Rezepte: Brotteig (maximal 1,5 Mal der angegebenen Menge)

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 50 g Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 TL Zucker
- 7 g Hefe
- 260 ml warmes Wasser



- 1 Füllen Sie alle trockenen Zutaten in den Behälter; und drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.
- 2 Rühren Sie das Wasser und dann das Öl unter.

- 3 Schalten Sie auf Geschwindigkeitsstufe 2-3 um, und kneten Sie weiter; bis eine gleichmäßige Teigkugel entsteht.
- 4 Fetten Sie eine Schüssel mit pflanzlichem Öl ein.
- 5 Legen Sie die Teigkugel in die Schüssel und decken sie mit Frischhaltefolie ab.
- 6 Lassen Sie den Teig eine Stunde aufgehen, bis er seine Größe verdoppelt hat.
- 7 Entlüften Sie den aufgegangenen Teig.
- 8 Bringen Sie ihn in eine längliche Form, und füllen Sie ihn in eine Kastenform.
- 9 Decken Sie ihn zu, und lassen Sie ihn in der Form für 1 Stunde aufgehen.
- 10 Backen Sie ihn 40 Minuten bei 180°C.

## Rezept: Kuchenteig

Zutaten:



- 3 Eier
  - 150 g Butter
  - 150 g raffinierter Zucker
  - 150 g Mehl
  - 3 g Backpulver
- 1 Schneiden Sie die Butter in 2 cm große Würfel.
  - 2 Geben Sie die Würfel und den Zucker in den Behälter; und schlagen Sie sie mit Geschwindigkeitsstufe 1.
  - 3 Erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe nach und nach von 1 bis 4.
  - 4 Fügen Sie die Eier einzeln hinzu, und rühren Sie weiter mit Geschwindigkeitsstufe 4, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
  - 5 Geben Sie Backpulver und Mehl hinzu, und rühren Sie mit Geschwindigkeitsstufe 1, bis alle Zutaten gut verrührt sind.
  - 6 Füllen Sie den Teig in eine 30 cm lange Aluminiumform.
  - 7 Stellen Sie ihn in die Mitte vom Backofen.
  - 8 Backen Sie ihn für 30 bis 40 Minuten bei einer Temperatur von 180°C.

---

## Rezept: Tortenteig



Zutaten:

- 340 g Mehl, plus Mehl zum Ausrollen
  - 227 g kalte ungesalzene Butter; in 2 cm große Würfel geschnitten
  - 1 Teelöffel Salz
  - 1 TL Zucker
  - 6 bis 8 Teelöffel Eiswasser
- 1** Füllen Sie alle trockenen Zutaten in den Behälter; und drehen Sie den Knopf auf Geschwindigkeitsstufe 1.
  - 2** Fügen Sie den trockenen Zutaten die kalte Butter hinzu, und erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe nach und nach von 1 auf 3.
  - 3** Fügen Sie einen Teelöffel Eiswasser zu der Masse hinzu, bis ein krümeliger Teig entsteht.
    - Wenn der Teig nicht zusammenhält, fügen Sie ein wenig mehr Wasser hinzu, und rühren Sie eine Zeit lang. Fügen Sie nicht zu viel Wasser hinzu. Andernfalls könnte die oberste Teigschicht hart werden.
  - 4** Geben Sie dem Teig die gewünschte Form, und packen Sie ihn in Frischhaltefolie ein.
  - 5** Bewahren Sie ihn für mindestens 1 Stunde, bis zu 2 Tage im Kühlschrank auf.
  - 6** Setzen Sie den Teig für einige Minuten der Raumtemperatur aus, bevor Sie ihn ausrollen und backen.

---

## Rezept: Baiser



Zutaten:

- 4 Eiweiß
  - 1 Tasse (200 Gramm) extrafeiner Zucker oder Puderzucker
- 1** Schlagen Sie die Eiweiße mit Geschwindigkeitsstufe 7, bis sie schaumig werden.
  - 2** Geben Sie nach und nach den Zucker hinzu, während Sie auf Geschwindigkeitsstufe 4 weiterrühren, bis sich feste Spitzen bilden.
  - 3** Löffeln Sie das Baiser auf ein Backblech, das mit Backpapier abgedeckt ist.
  - 4** Heizen Sie Ihren Ofen auf 105 °C vor; und stellen Sie das Blech mit dem Baiser in die Mitte des Ofens.
  - 5** Backen Sie die Baisers für etwa 1 bis 1,5 Stunden, bis sie trocken und knusprig sind.
  - 6** Schalten Sie den Ofen aus, und trocknen Sie die Baisers für etwa 1,5 Stunden im Ofen.

---

## Standmixer (nur HR7951/ HR7952/HR7954/HR7958)

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

Standmixer: zum Pürieren von Smoothies, Shakes, Säften sowie zum Zerkleinern von Eis

Befolgen Sie die angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen in Abb. 9.

Um Eis zu zerkleinern, drehen Sie den Schalter wiederholt auf die Geschwindigkeitsstufe P, bis das Eis fein zerkleinert ist.

### Anmerkung

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbecher einsetzen.
- Um während des Mixens flüssige Zutaten hinzuzufügen, füllen Sie diese über die Einfüllöffnung in den Mixbecher, indem Sie den Messbecher entfernen.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Auslaufen zu vermeiden: Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbecher.
- Um beim groben Pürieren beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Mixbecher nur bis zur Hälfte, und verarbeiten Sie die Zutaten in mehreren Phasen.

## Küchenmaschine (nur HR7952/HR7954/HR7958)

### Messereinheit (nur HR7952/HR7954/HR7958)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 4.

Messereinheit: zum Schneiden, Mischen und Pürieren von Zutaten




Um die Speisen, die am Messer oder der Innenseite der Schüssel haften bleiben zu entfernen, halten Sie das Gerät zunächst an, schalten Sie es aus, und setzen Sie dann einen Teigschaber ein.

### Anmerkung

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.
- Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- 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.

## Scheibeneinsätze (nur HR7952/HR7954/HR7958)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren gewünschten Einsatz aus den Folgenden auswählen und alles zusammensetzen, gemäß Abb. 5.

	Name	Zweck
	Einsatz zum Reiben	Zum Reiben von Zutaten in kleine/feine Stücke
	Einsatz zum Schneiden	Zum Schneiden von Zutaten in Scheiben
	Einsatz zum Raspeln	Zum Raspeln von Zutaten in kleine Streifen

### Vorsicht

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibeneinsätze um. Sie hat eine sehr scharfe Klinge.
- Verarbeiten Sie mit dem Scheibeneinsatz keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

### Anmerkung

- Schneiden Sie größere Zutaten in kleinere Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Schritte zum Einsetzen der Scheibeneinsätze (Schritt 1 in Abb. 5).

- 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.

## Zitruspresse (nur HR7954/HR7958)



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

### Anmerkung

- 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.
- 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 die Position **0**, und nehmen Sie die Schüssel mit dem Zubehör vom Gerät.

## Fleischwolf (nur HR7958)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 7-1.

Der Fleischwolf ist zum Zerkleinern von rohem oder gekochtem Fleisch vorgesehen.

Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte, wenn sich das Fleisch im Behälter verhängt.

- 1 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2 Entfernen Sie den Behälter.
- 3 Beseitigen Sie die Blockierung.
- 4 Setzen Sie den Behälter erneut ein.

- 5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

## Zahnrad auswechseln

Wenn das Zahnrad für die Metallschnecke beschädigt ist, verwenden Sie das Ersatzzahnrad, um es gemäß Abb. 7-2 auszuwechseln.

### Anmerkung

- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Zutaten.
- Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch! Tauen Sie das Fleisch zunächst auf, bevor Sie es zerkleinern.
- Drücken Sie nicht zu viel Fleisch hinein, oder üben Sie keinen zu starken Druck beim Hineingeben von Fleisch in den Behälter aus. Dies kann einer Überlastung des Geräts vorbeugen.
- Mahlen Sie nie getrocknetes oder hartes Pökelfleisch wie getrockneten/weißen Speck oder Dörrfleisch.

### Tipp

- Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen vom Fleisch, um eine Blockierung oder Beschädigungen während des Mahlens zu vermeiden.

## Mühle (nur HR7958)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 8.

Sie können die Mühle zum Zerkleinern/ Mahlen 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 (maximal 85 g) 3 Sekunden lang die Geschwindigkeitsstufe P.



## Anmerkung

- Befolgen Sie die in Abb. 9 angegebenen Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen für die jeweiligen Zutaten.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Mühlenbechers.
- Sie können eine Mühle (unter Typennummer 96510070528 und 996510070501) bei Ihrem Philips Händler oder einem Philips Service-Center als zusätzliches Zubehör erwerben.



## Tipp

- Vor dem Öffnen der Mühle mit den verarbeiteten Zutaten:
  1. Drehen Sie den Mühlenbehälter um.
  2. Klopfen Sie ein paar Mal auf den Mühlenbehälter.
  3. Entfernen Sie vorsichtig die zusammengesetzte Messereinheit.

# 5 Reinigen



## Warnung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Beziehen Sie sich auf die Tabelle (Abb. 10), um Informationen zum Reinigen der Teile mit Wasser, Spülmaschine und/oder einem feuchten Tuch zu erhalten.



## Vorsicht

- Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.
- Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung der Scheibeneinsätze und Messereinheiten von Maschinenaufsatz, Mixer und Mühle.

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

- 3 Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile nach der Reinigung an einem trockenen Ort.

## Schnellreinigung

Reinigen Sie die Schüssel des Maschinenaufsatzes und den Mixbecher folgendermaßen. (Vergewissern Sie sich, dass das Messer in der Schüssel montiert ist, wenn Sie die Schüssel des Maschinenaufsatzes reinigen.)

- 1 Gießen Sie lauwarmes Wasser (nicht mehr als 0,5 Liter) mit etwas Spülmittel in die Schüssel des Maschinenaufsatzes bzw. den Mixbecher.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel bzw. den Mixbecher, und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.
- 3 Drehen Sie den Regler auf die Geschwindigkeit P. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder bis die Schüssel bzw. der Mixbecher sauber ist laufen.
- 4 Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf die Position 0, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 5 Nehmen Sie den Mixbecher oder die Schüssel des Maschinenaufsatzes ab, und spülen Sie diese mit sauberem Wasser ab.

# 6 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei evtl. 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.

# 1 Καλώς ήρθατε

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

## Προειδοποίηση

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φισ, το προστατευτικό κάλυμμα ή άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή εμφανείς ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Να προσέχετε όταν αδειάζετε το μπολ και όταν χειρίζεστε και καθαρίζετε τους δίσκους, τις λεπίδες και το σουρωτήρι του αποχυμωτή. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ανάμιξης, το χτυπητήρι ή το εξάρτημα ζυμώνματος από την κουζίνομηχανή πριν το πλύσιμο.

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Αν οι λεπίδες και τα εργαλεία του μπολ κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και στη συνέχεια αφαιρέστε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες και τα εργαλεία του μπολ.
- Αν το φαγητό κολλήσει στις πλευρικές επιφάνειες της κανάτας του μπλέντερ, του μπολ της κουζίνομηχανής ή του μπολ ανάμειξης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τα τοιχώματα.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε από τα εργαλεία του μπολ ανάμειξης, μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στο μπολ.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας της κουζίνομηχανής ή στη χοάνη της μηχανής του κιμά. Για την κουζίνομηχανή ή τη μηχανή του κιμά, να χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο εξάρτημα ώθησης.
- Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστά υγρά στο μπολ, στην κουζίνομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν ξαφνικά από τη συσκευή με τη μορφή ατμού.
- Μην κλειδώνετε ποτέ το βραχίονα της συσκευής όταν είναι συνδεδεμένα άλλα εξαρτήματα (όπως η κουζίνομηχανή, το μπλέντερ, ο μύλος ή η μηχανή του κιμά).
- Μην συνδέετε και μην χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερα από ένα εργαλεία ή εξαρτήματα ταυτόχρονα στην κουζίνομηχανή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.



## Προσοχή

- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε, την καθαρίσετε ή αλλάξετε αξεσουάρ ή όταν πλησιάζετε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το κουμπί στο **0**.
- Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, να περιμένετε πάντα μέχρι να σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν ανασηκώσετε το βραχίονα της βάσης ή πριν ανοίξετε, αποσυναρμολογήσετε ή αφαιρέσετε τα μέρη των εξαρτημάτων από τη βάση.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα όπως υποδεικνύεται στα εξαρτήματα (μπολ, κανάτα, μύλος). Όταν χρησιμοποιείτε τα εργαλεία της κουζίνομηχανής, να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Για τον καθαρισμό, ανατρέξτε στις οδηγίες και στον πίνακα που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν. Μην προσθέτετε υλικά που είναι κατά 60°C πιο ζεστά από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.

- Ορισμένα υλικά, όπως τα καρότα, ενδέχεται να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
- Προς αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής διακοπής λειτουργίας, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής συσκευής εναλλαγής, όπως είναι ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την υπηρεσία.

**Επίπεδο θορύβου:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Αν ο χειρισμός γίνει σωστά και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

## Ανακύκλωση



Το προϊόν σας έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά και εξαρτήματα υψηλής ποιότητας, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν. Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK:



Μην απορρίπτετε ποτέ το προϊόν σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

## 2 Επισκόπηση (εικ. 1)

### Κουζινομηχανή

- ① Υποδοχή εργαλείων
- ② Κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα
- ③ Επιλογέας ταχύτητας (περιστροφικός διακόπτης)
- ④ Μπολ
- ⑤ Εξάρτημα προστασίας από πιτσιλίσματα
- ⑥ Εξάρτημα ζυμώματος
- ⑦ Χτυπητήρι
- ⑧ Εξάρτημα ανάμειξης

### Μπλέντερ

- ⑨ Δοσομετρητής
- ⑩ Καπάκι μπλέντερ
- ⑪ Κανάτα μπλέντερ
- ⑫ Δακτύλιος σφράγισης
- ⑬ Αποσπώμενες λεπίδες μπλέντερ

### Κουζινομηχανή

- ⑭ Εξάρτημα ώθησης
- ⑮ Καπάκι
- ⑯ Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
- ⑰ Κάδος κουζινομηχανής
- ⑱ Λεπίδα

### Εξάρτημα δίσκου

- ⑲ Εξάρτημα συγκράτησης προσθήκης
- ⑳ Προσθήκη για κοκκοποίηση
- ㉑ Προσθήκη για κοπή
- ㉒ Προσθήκη για τεμαχισμό

### Λεμονοστύφτης

- ㉓ Κώνος πίεσης
- ㉔ Σουρωτήρι

### Μύλος

- ㉕ Κανάτα μύλου
- ㉖ Δακτύλιος σφράγισης για το μύλο
- ㉗ Αποσπώμενες λεπίδες μύλου

### Μηχανή κιμά

- ㉘ Βιδωτός δακτύλιος
- ㉙ Δίσκος για λεπτό άλεσμα
- ㉚ Κόφτης/μαχαίρι
- ㉛ Ελικοειδής άξονας
- ㉜ Ανταλλακτικό γρανάζι για τον ελικοειδή άξονα
- ㉝ Μεταλλική χοάνη
- ㉞ Εξάρτημα ώθησης για τη μεταλλική χοάνη
- ㉟ Δίσκος τροφοδοσίας
- ㊱ Κάλυμμα δίσκου
- ㊲ Πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού

## 3 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε την κουζινομηχανή και τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό.

Μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα και να την ενεργοποιήσετε μόνο αφού έχετε συναρμολογήσει σωστά τα εξαρτήματα. Για σωστή συναρμολόγηση, ανατρέξτε στις εικ. 2 έως 8.

### Αυτόματη διακοπή

Η κουζινομηχανή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 16 λεπτά συνεχόμενης λειτουργίας. Αυτή η δυνατότητα μπορεί να αποτρέψει πιθανά προβλήματα ασφάλειας που οφείλονται σε παρατεταμένη χρήση.

## Προστασία από υπερφόρτωση

Η κουζινομηχανή θα σταματήσει επίσης να λειτουργεί αυτόματα όταν υπερφορτωθεί.

Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε περίπτωση υπερφόρτωσης και αυτόματης διακοπής ασφαλείας, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- 1 Γυρίστε το κουμπί στη θέση 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το φορτίο.
- 3 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- 4 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.




## 4 Χρήση της κουζινομηχανής

### Εργαλεία μπολ ανάμιξης

#### Σημείωση

- Πριν ενεργοποιήσετε την κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί είναι στη θέση 0 και έπειτα συνδέστε το χτυπητήρι, το εξάρτημα ανάμιξης ή το εξάρτημα ζυμώματος.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έως 750 γρ. αλεύρι και πρόσθετα υλικά στο μπολ.
- Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στην εικ. 9. Μην υπερβαίνετε τις προτεινόμενες ταχύτητες επεξεργασίας, ώστε να αποφύγετε τυχόν βλάβη στη συσκευή.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ, την κουζινομηχανή κ.λπ., η υποδοχή των εργαλείων θα περιστρέφεται μαζί με το κάλυμμα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την κουζινομηχανή, βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα εξόδου στο βραχίονα έχουν κλειδώσει καλά στη θέση τους.

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε το εξάρτημα που θέλετε από τα παρακάτω και συναρμολογήστε το σύμφωνα με την εικ. 2.

	Όνομα	Σκοπός
	Εξάρτημα ζυμώματος	<ul style="list-style-type: none"><li>• Για ψωμί και αρτοπαρασκευάσματα</li><li>• Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 1-3</li></ul>
	Εξάρτημα ανάμιξης	<ul style="list-style-type: none"><li>• Για κέικ, μπισκότα, πίτες, ζύμη για γλυκά, πουρέ πατάτας, ζύμη για ζυμαρικά, ψωμί χωρίς γλουτένη και κρύο βούτυρο</li><li>• Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 1-4</li></ul>
	Χτυπητήρι	<ul style="list-style-type: none"><li>• Για ασπράδια αυγού, κρέμες, μαρέγκα, μους και σουφλέ</li><li>• Προτεινόμενη ταχύτητα επεξεργασίας: 7</li></ul>

#### Συμβουλή

- Για να αποφύγετε τα πιτσιλισματα, να αυξάνετε πάντα την ταχύτητα σταδιακά.
- **Εξάρτημα προστασίας από πιτσιλισματα:** Τοποθετήστε το εξάρτημα προστασίας από πιτσιλισματα στη βάση πριν χρησιμοποιήσετε τα εργαλεία του μπολ. Δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε το εξάρτημα προστασίας από πιτσιλισματα για να αλλάξετε εργαλεία. Μπορείτε να προσθέτετε υλικά μέσω του στομιού στο εξάρτημα προστασίας από πιτσιλισματα.
- **Χτύπημα:** Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγών ή κρέμα, βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το χτυπητήρι είναι στεγνά και δεν έχουν λίπη.
- **Ζύωμα:** Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζυμώματος για να ετοιμάσετε ζύμη για ψωμί και πίτσα. Πρέπει να ρυθμίσετε την ποσότητα του υγρού για τη ζύμη ανάλογα με την υγρασία και τη θερμοκρασία. Αν θέλετε να δουλέψετε τη ζύμη και με την κουζινομηχανή, πατήστε τη ζύμη στο κάτω μέρος του κάδου, ώστε να μην τυλιχτεί γύρω από το εργαλείο. Φροντίστε να δουλέψετε τη ζύμη με τη συνιστώμενη ταχύτητα.

---

## Συνταγές: Ζύμη για ψωμί (μέγιστη ποσότητα x 1,5)

### Υλικά:

- 500γρ. αλεύρι
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 7 γρ. μαγιά
- 260 ml χλιαρό νερό



- 1 Προσθέστε όλα τα ξηρά υλικά στο μπολ και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην ταχύτητα 1.
- 2 Ρίξτε το νερό και κατόπιν το λάδι.
- 3 Επιλέξτε την ταχύτητα 2-3 και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή μπάλα.
- 4 Λαδώστε ένα μπολ με φυτικό λάδι.
- 5 Τοποθετήστε τη μπάλα της ζύμης σε αυτό το μπολ και καλύψτε τη με μεμβράνη.
- 6 Αφήστε τη να φουσκώσει για 1 ώρα μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 7 Αφαιρέστε τον αέρα από τη ζύμη που έχει φουσκώσει.
- 8 Διπλώστε την σε ρολό και τοποθετήστε την σε μια φόρμα.
- 9 Καλύψτε την και αφήστε τη να φουσκώσει στη φόρμα για 1 ώρα.
- 10 Ψήστε στους 180°C για 40 λεπτά.

---

## Συνταγή: Ζύμη για κέικ

### Υλικά:

- 3 αβγά
- 150 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 150 γρ. αλεύρι
- 3 γρ. μπέκιν πάουντερ



- 1 Κόψτε το βούτυρο σε κύβους 2 εκ.
- 2 Βάλτε τους κύβους με τη ζάχαρη στο μπολ και αναμείξτε τα υλικά στην ταχύτητα 1.

- 3 Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα από το 1 στο 4.
- 4 Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα και συνεχίστε την ανάμειξη στην ταχύτητα 4 μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές, κρεμώδες μείγμα.
- 5 Προσθέστε το μπέκιν πάουντερ και το αλεύρι στο μείγμα και χτυπήστε στην ταχύτητα 1 μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.
- 6 Βάλτε τη ζύμη σε σκεύος αλουμινίου με μήκος 30 εκ.
- 7 Τοποθετήστε το στη μέση του φούρνου.
- 8 Ψήστε για 30-40 λεπτά σε θερμοκρασία 180°C.

---

## Συνταγή: Ζύμη για πίτες

### Υλικά:

- 340 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις και επιπλέον αλεύρι για το άνοιγμα
- 227 γρ. κρύο, ανάλατο βούτυρο, κομμένο σε κύβους 2 εκ.
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 6 έως 8 κουταλιές της σούπας παγωμένο νερό



- 1 Βάλτε όλα τα ξηρά υλικά στο μπολ και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην ταχύτητα 1.
- 2 Προσθέστε το κρύο βούτυρο στα ξηρά υλικά και αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα από το 1 στο 3.
- 3 Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας παγωμένο νερό στο μείγμα, μέχρι να σχηματιστούν θρύμματα στη ζύμη.
  - Αν η ζύμη δεν έχει δέσει ακόμα, προσθέστε λίγο ακόμα νερό και αναμείξτε τα υλικά για περισσότερο χρόνο. Μην προσθέσετε πολύ νερό. Διαφορετικά, η ζύμη θα σκληρύνει.
- 4 Δώστε στη ζύμη το σχήμα που θέλετε και τυλίξτε την με πλαστική μεμβράνη.

- 5 Αφήστε την στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα ή για έως και 2 ημέρες.
- 6 Πριν ανοίξετε και ψήσετε τη ζύμη, αφήστε την σε θερμοκρασία δωματίου για μερικά λεπτά.

## Συνταγή: Μαρέγκες



### Υλικά:

- 4 ασπράδια αυγών
- 1 φλιτζάνι (200 γρ.) πολύ λεπτή ζάχαρη ή άχνη ζάχαρη

- 1 Χτυπήστε τα ασπράδια στην ταχύτητα 7 μέχρι το μείγμα να αρχίσει να στέκεται.
- 2 Προσθέστε τη ζάχαρη σταδιακά ενώ επεξεργάζεστε το μείγμα στην ταχύτητα 4, μέχρι να αρχίσει να στέκεται.
- 3 Τοποθετήστε τη μαρέγκα κουταλιά-κουταλιά σε ταψί καλυμμένο με αντικολητικό χαρτί.
- 4 Προθερμάνετε το φούρνο στους 105 °C και τοποθετήστε το ταψί με τη μαρέγκα στο κέντρο του φούρνου.
- 5 Ψήστε τις μαρέγκες για περίπου 1-1,5 ώρα, μέχρι να στεγνώσουν και να είναι τραγανές.
- 6 Σβήστε το φούρνο και αφήστε τις μαρέγκες να στεγνώσουν στο εσωτερικό του για 1,5 ώρα.

## Μπλέντερ (μόνο στο HR7951/HR7952/HR7954/HR7958)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 3.

**Μπλέντερ:** για smoothie, κοκτέιλ, χυμούς και θρυμματισμένο πάγο

Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα, όπως αναγράφονται στην εικ. 9.

Για να θρυμματίσετε πάγο, στρέψτε το κουμπί στην ταχύτητα **P** επανειλημμένα μέχρι να δημιουργηθούν ομοιόμορφα θρύμματα.

### Σημείωση

- Όταν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι για να βάλετε στην κανάτα το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο.
- Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες προτού τις στερεώσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Για να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, αφαιρέστε το δοσομετρητή και προσθέστε τα στην κανάτα μπλέντερ από το στόμιο τροφοδοσίας.
- Προετοιμάστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε, κόβοντάς τα σε κομματάκια.
- Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις αντί σε μια μεγάλη.
- Για να μην χύνονται τα υλικά: Κατά την επεξεργασία ενός υγρού που έχει την τάση να αφρίζει (όπως το γάλα), μην βάζετε στην κανάτα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υγρό.
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και προσέξτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης.
- Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την ανάμιξη πορρέ, γεμίστε την κανάτα του μπλέντερ μέχρι τη μέση και επεξεργαστείτε τα υλικά σε πολλές φουρνιές.

## Κουζινομηχανή (μόνο στο HR7952/HR7954/HR7958)

### Λεπίδα (μόνο στο HR7952/HR7954/HR7958)



Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 4.

**Μονάδα λεπίδων:** για τεμαχισμό, ανάμιξη και πολτοποιήση υλικών




Για να αφαιρέσετε το φαγητό που έχει κολλήσει στη λεπίδα ή στο τοίχωμα του μπολ, σταματήστε την επεξεργασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα.

## Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη λεπίδα μέσα στο μπολ πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, κουρκούμη, μοσχοκάρυδο και παγάκια, επειδή μπορεί να στομώσουν.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, αυτά τα υλικά ζεσταίνονται υπερβολικά, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.

## Δίσκος με προσθήκες (μόνο στο HR7952/HR7954/HR7958)

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε τον κατάλληλο δίσκο από τους παρακάτω και συναρμολογήστε τον σύμφωνα με την εικ. 5.

	Όνομα	Σκοπός
	Δίσκος κοπής για κοπή σε μικρά κομμάτια	Για κοπή υλικών σε μικρά/λεπτά κομμάτια
	Εξάρτημα κοπής	Για κοπή υλικών σε φέτες
	Εξάρτημα τεμαχισμού	Για τεμαχισμό των υλικών σε μικρές λωρίδες

## Προσοχή

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα κοπής της προσθήκης του δίσκου. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την προσθήκη του δίσκου για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια.
- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

## Σημείωση

- Κόψτε εκ των προτέρων τα υλικά που έχουν μεγάλο μέγεθος σε κομμάτια που χωρούν στο στόμιο τροφοδοσίας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να συναρμολογήσετε τις προσθήκες δίσκου (Βήμα 1 στην εικ. 5).

- 1 Τοποθετήστε το άνοιγμα της προσθήκης πάνω στο στέλεχος του εξαρτήματος συγκράτησης προσθηκών.
- 2 Σπρώξτε το άνοιγμα της προσθήκης πάνω στην προεξοχή του στελέχους.
- 3 Πιέστε την προσθήκη στο εξάρτημα συγκράτησης προσθηκών, μέχρι να κουμπώσει στη θέση της ("κλικ").

## Λεμονοσύφτης (μόνο στα μοντέλα HR7954/HR7958)



Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 6.

## Σημείωση

- Τοποθετήστε τη σήτα του λεμονοσύφτη στο στέλεχος μέσα στο μπολ. Βεβαιωθείτε ότι η προεξοχή της σήτας έχει ασφαλίσει στην υποδοχή της λαβής του μπολ. Αν τοποθετήσετε σωστά τη σήτα, θα ακούσετε ένα κλικ.
- Πιέστε το εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο. Αν χρειαστεί, σταματήστε να πιέζετε για να αφαιρέσετε τον πολτό από το σουρωτήρι. Όταν τελειώσετε το σύψιμο ή θέλετε να αφαιρέσετε τον πολτό, γυρίστε το κουμπί στη θέση **0** και βγάλτε το μπολ από τη συσκευή, με τα εξαρτήματα πάνω στο μπολ.



## Μηχανή κιμά (μόνο στα μοντέλα HR7958)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 7-1.

Η μηχανή του κιμά προορίζεται για το άλεσμα ωμού ή μαγειρεμένου κρέατος.

Όταν κολλήσει κρέας στη χοάνη, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να αποκαταστήσετε το πρόβλημα:

- 1 Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
- 2 Αφαιρέστε το συγκρότημα της χοάνης.
- 3 Καθαρίστε το σημείο που έχει μπλοκάρει.
- 4 Συναρμολογήστε ξανά τη χοάνη.
- 5 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

## Αντικατάσταση γριναζιού

Αν καταστραφεί το γριναζί του ελικοειδή άξονα, μπορείτε να το αντικαταστήσετε με το παρεχόμενο ανταλλακτικό, ακολουθώντας τα βήματα της εικ. 7-2.

### Σημείωση

- Μην αλέθετε ποτέ κόκκαλα, καρπούς με κουκούτσια ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας! Πριν αλέσετε το κρέας, θα πρέπει πρώτα να το ξεπαγώσετε.
- Μην τοποθετείτε μεγάλη ποσότητα και μην ασκείτε υπερβολική πίεση όταν σπρώχνετε το κρέας στο εσωτερικό της χοάνης. Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής.
- Ποτέ μην αλέθετε αποξηραμένο ή σκληρό καπνιστό κρέας, όπως αποξηραμένο/λευκό μπέικον ή τζέρκι.

### Συμβουλή

- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας για να αποφύγετε το μπλοκάρισμα των υλικών ή οποιαδήποτε βλάβη κατά το άλεσμα.

## Μύλος (μόνο στο HR7958)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 8.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε ή να ψιλοκόψετε κόκκους καφέ, πιπέρι, ξηρούς καρπούς, μυρωδικά, αποξηραμένα φρούτα κ.λπ.

Μπορείτε να κόψετε αποξηραμένα φρούτα π.χ. σύκα για να τα χρησιμοποιήσετε ως γαρνιτούρα στο γιαούρτι σας ή να τα αλείψετε στο ψωμί ή στα μπισκότα σας.

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την επεξεργασία αποξηραμένων σύκων, χρησιμοποιήστε ποσότητα έως και 85 g στην ταχύτητα P για 3 δευτερόλεπτα.

### Σημείωση

- Να τηρείτε τις οδηγίες που αφορούν τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα για τα υλικά, όπως αναγράφονται στην εικ. 9.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη της κανάτας του μύλου.
- Μπορείτε να παραγγείλετε ένα μύλο (με κωδικό 96510070528 και 996510070501) από τον αντιπρόσωπο της Philips ή από κάποιο κέντρο επισκευών Philips, ως επιπλέον εξάρτημα.

### Συμβουλή

- Πριν ανοίξετε το μύλο με τα επεξεργασμένα υλικά,
  1. Κρατήστε την κανάτα του μύλου ανάποδα.
  2. Χτυπήστε την κανάτα του μύλου με το χέρι σας μερικές φορές.
  3. Αφαιρέστε προσεκτικά τις λεπίδες.

## 5 Καθαρισμός



### Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγούμενως από το ρεύμα.
- Ανατρέξτε στον πίνακα (εικ. 10) για πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό των εξαρτημάτων με νερό, στο πλυντήριο των πιάτων ή/και με υγρό πανί.



### Προσοχή

- Φροντίστε τα αιχμηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να στομώσει τις λεπίδες.
- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τις προσθήκες του δίσκου και τις λεπίδες της κουζίνομηχανής, του μπλέντερ και του μύλου.

- 1 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- 2 Για να καθαρίσετε τα υπόλοιπα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό (< 60 °C) και υγρό απορρυπαντικό ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- 3 Μετά το καθάρισμα, αποθηκεύστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε μέρος χωρίς υγρασία.

## Γρήγορος καθαρισμός

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να καθαρίσετε πιο εύκολα το μπολ της κουζίνομηχανής και την κανάτα του μπλέντερ. (Όταν καθαρίζετε το μπολ της κουζίνομηχανής, βεβαιωθείτε πως η λεπίδα είναι στερεωμένη στο μπολ.)

- 1 Ρίξτε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0,5 λίτρο) και λίγες σταγόνες υγρού απορρυπαντικού στο μπολ της κουζίνομηχανής ή στην κανάτα του μπλέντερ.

- 2 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ της κουζίνομηχανής ή στην κανάτα του μπλέντερ και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κουμπώσει.
- 3 Γυρίστε το κουμπί στην ταχύτητα P. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει τουλάχιστον για 30 δευτερόλεπτα ή μέχρι να καθαρίσει το μπολ της κουζίνομηχανής ή η κανάτα του μπλέντερ.
- 4 Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί στη θέση 0 και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- 5 Αφαιρέστε την κανάτα του μπλέντερ ή το μπολ της κουζίνομηχανής και ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό.

## 6 Εγγύηση και επισκευή

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε πληροφορίες ή η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

# 1 Bienvenido

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

## Advertencia

- Tambores de metal (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora, el tamiz giratorio o cualquier otra pieza están dañados o tienen grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no

tenham los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Tenga cuidado al vaciar el recipiente y al coger o limpiar los discos, las unidades de cuchillas y el tamiz de la licuadora. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Retire las varillas, el levantaclaras o los ganchos para amasar del aparato antes de lavarlo.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas y las herramientas del recipiente se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que bloquean las cuchillas y las herramientas.

- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, al recipiente del robot de cocina o al recipiente para mezclar, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, no meta nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) en el recipiente para mezclar si alguna de las herramientas del recipiente está en uso.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, no meta nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada del robot de cocina o por la tolva de la picadora de carne. Utilice solo el empujador suministrado para el robot de cocina o la picadora de carne.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el recipiente, en el robot de cocina o en la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Nunca desbloquee el brazo de la amasadora cuando haya otros accesorios colocados (como, por ejemplo, un robot de cocina, una batidora, un molinillo, una picadora de carne, etc.).
- No conecte ni utilice nunca más de una herramienta o accesorio en el aparato al mismo tiempo.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

### **Precaución**

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Apague siempre el aparato girando el botón a la posición **0**.
- Después de apagar el aparato espere hasta que las piezas móviles se paren y, a continuación, desenchúfelo antes de elevar el brazo del soporte, abrirlo, desmontarlo o retirar las piezas de cualquiera de los accesorios del soporte.

- No exceda el nivel máximo indicado en los accesorios (recipiente, jarra, molinillo). Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento al utilizar las herramientas del aparato, como se indica en el manual de usuario.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza de este manual.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos. No añada ingredientes que estén 60 °C más calientes que la temperatura ambiente.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este aparato no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo, como por ejemplo un programador, ni a un circuito que encienda o se apague a intervalos.

**Nivel de ruido:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$ .

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

## Reciclaje



Este producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar.

Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:



Nunca deseche el producto con la basura normal del hogar. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## 2 Descripción general (figura 1)

---

### Amasadora

- ① Conector de accesorios
- ② Botón de liberación del brazo
- ③ Selector de velocidad (control giratorio)
- ④ Recipiente
- ⑤ Protección contra salpicaduras
- ⑥ Gancho para amasar
- ⑦ Levantaclaras
- ⑧ Varilla

---

### Batidora

- ⑨ Vaso medidor
- ⑩ Tapa de la batidora
- ⑪ Jarra de la batidora
- ⑫ Junta
- ⑬ Unidad de cuchillas de la batidora desmontable

---

### Robot de cocina

- ⑭ Empujador
- ⑮ Tapa
- ⑯ Soporte de accesorios
- ⑰ Recipiente del robot de cocina
- ⑱ Unidad de cuchillas

---

### Accesorios del disco

- ⑲ Soporte para accesorios
- ⑳ Accesorio para rallar
- ㉑ Accesorio para cortar en rodajas
- ㉒ Accesorio para cortar en tiras

---

### Exprimidor

- ㉓ Cono exprimidor
- ㉔ Tamiz

---

### Molinillo

- ㉕ Jarra del molinillo
- ㉖ Junta de la unidad de cuchillas del molinillo
- ㉗ Unidad de cuchillas del molinillo desmontable

---

### Picadora de carne

- ㉘ Rosca
- ㉙ Disco para picado fino
- ㉚ Unidad de corte/cuchilla
- ㉛ Eje helicoidal
- ㉜ Engranaje adicional para el eje helicoidal
- ㉝ Tolva de metal
- ㉞ Empujador para la tolva de metal
- ㉟ Bandeja de alimentación
- ㊱ Tapa de la bandeja
- ㊲ Innovadora herramienta de limpieza

## 3 Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizar el aparato y sus accesorios por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

Solo puede enchufarlo y encenderlo después de montar correctamente los accesorios.

Consulte las figuras de la 2 a la 8 para realizar un montaje correcto.

---

### Parada automática

La amasadora se apagará automáticamente tras 16 minutos de funcionamiento continuo. Esto puede evitar posibles problemas de seguridad debido al uso prolongado.

---

### Protección contra sobrecarga

El robot de cocina también se parará automáticamente en caso de sobrecarga.

Para restablecer el aparato en caso de sobrecarga y protegerlo de forma automática, siga estos pasos:

- 1 Gire el control hasta la posición **0** y, a continuación, desenchufe el aparato.
- 2 Quite algunos de los ingredientes para reducir la carga.
- 3 Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos.
- 4 Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

## 4 Uso del robot de cocina

---

### Herramientas para el recipiente de mezclar






#### Nota

- Antes de conectar la amasadora, asegúrese de que el control se encuentra en la posición **0** y, a continuación, conecte el levantaclaras, las varillas o el gancho para amasar.
- En dicho recipiente, puede procesar hasta 750 g de harina, además del resto de ingredientes correspondientes.
- Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados como se indica en la figura 9. No exceda la velocidad de procesamiento recomendada para evitar que se estropee el aparato.
- Es normal que el conector de accesorios gire con la tapa al usarse junto con otros accesorios como la batidora, el robot de cocina, etc.
- Asegúrese de que la tapa de la toma del brazo está bloqueada antes de utilizar la amasadora.



Antes de comenzar, asegúrese de que escoge el accesorio que desea de los siguientes y móntelo según la figura 2.

	Nombre	Propósito
	Gancho para amasar	
	Varilla	
	Batidor	



#### Consejo

- Para evitar salpicaduras, aumente siempre la velocidad de forma gradual.
- **Protector contra salpicaduras:** coloque el protector contra salpicaduras en el soporte antes de usar el recipiente. No es necesario extraer el protector contra salpicaduras para cambiar los accesorios. Puede añadir ingredientes a través de la boquilla de la protección contra salpicaduras.
- **Batir:** antes de batir las claras de huevo o la nata, asegúrese de que el recipiente y el levantaclaras estén secos y sin restos de grasa.
- **Amasar:** utilice el gancho para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza. Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y la temperatura.  
Si desea volver a amasar la masa con la amasadora, coloque la masa en el fondo del recipiente para que se enrolle en el accesorio. Asegúrese de volver a amasar a la velocidad recomendada.

## Recetas: masa para pan (para 1,5 unidades)

### Ingredientes:

- 500 g de harina
- 50 g de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 7 g de levadura
- 260 ml de agua caliente



- 1 Añada todos los ingredientes secos al recipiente y gire el control giratorio hasta la velocidad 1.
- 2 Vierta el agua y, a continuación, el aceite.
- 3 Cambie a la velocidad 2-3 y siga amasando hasta que se forme una bola de masa suave.
- 4 Engrase un recipiente con aceite vegetal.
- 5 Coloque la bola de masa en este recipiente y tápelo con film transparente.
- 6 Deje que la masa suba durante 1 hora hasta que su tamaño se duplique.
- 7 Extraiga el aire de la masa aumentada.
- 8 Amase hasta que tenga forma alargada y colóquela en un molde para pan.
- 9 Cúbralo y deje que suba en la bandeja durante 1 hora.
- 10 Hornee a 180 °C durante 40 minutos.

## Receta: masa de tarta

### Ingredientes:

- 3 huevos
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar glas
- 150 g de harina
- 3 g de levadura en polvo



- 1 Corte la mantequilla en dados de 2 cm.
- 2 Coloque los dados con el azúcar en el recipiente y mezcle a la velocidad 1.

- 3 Aumente la velocidad de 1 a 4 de forma gradual.
- 4 Añada los huevos uno por uno y siga mezclando a velocidad 4 hasta que vea una consistencia cremosa.
- 5 Añada la levadura en polvo y la harina a la mezcla y bata a la velocidad 1 hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- 6 Coloque la masa en una fuente de aluminio de 30 cm de largo.
- 7 Colóquela en la parte central del horno.
- 8 Hornee durante 30-40 minutos a una temperatura de 180 °C.

### Receta: pastel



#### Ingredientes:

- Tazas de 340 g de harina y un poco más para pasar el rodillo
  - 227 g de mantequilla fría sin sal, cortada en dados 2 cm
  - 1 cucharadita de sal
  - 1 cucharadita de azúcar
  - De 6 a 8 cucharadas de agua helada
- 1 Coloque todos los ingredientes secos en el recipiente y gire el control giratorio hasta la velocidad 1.
  - 2 Añada la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumente la velocidad de 1 a 3 de forma gradual.
  - 3 Añada 1 cucharada de agua helada a la mezcla hasta que se forme una masa quebradiza.
    - Si la masa se llega a romper; agregue un poco más de agua y mézclelo todo durante más tiempo. No añada demasiada agua. De lo contrario, se formará una corteza dura.
  - 4 Dele a la masa la forma que desee y envuélvala en plástico.
  - 5 Guárdela en la nevera de 1 hora como mínimo hasta 2 días.

- 6 Deje el resto de la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de pasarle el rodillo y hornear.

### Receta: merengue



#### Ingrediente:

- 4 claras de huevo
  - 1 taza de azúcar en polvo o glas (200 gramos)
- 1 Bata las claras de huevo a la velocidad 7 hasta que se formen picos suaves.
  - 2 Añada el azúcar de forma gradual durante el procesamiento a velocidad 4 hasta que se formen picos sólidos.
  - 3 Ponga una cucharada de merengue en una bandeja para hornear cubierta con papel de hornear.
  - 4 Precaliente el horno a 105 °C y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.
  - 5 Hornee los merengues de 1 a 1 hora y media aproximadamente hasta que se sequen y estén crujientes.
  - 6 Apague el horno y seque los merengues en el horno durante 1 hora y media.

## Batidora (solo para los modelos HR7951/HR7952/HR7954/HR7958)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 3.

**Batidora:** para preparar smoothies, batidos, zumos y picar hielo

Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados como se indica en la figura 9.

Para picar hielo, gire el botón a la posición **P** varias veces hasta que el hielo se haya picado por completo.

## Nota

- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.
- Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la batidora.
- Si desea añadir ingredientes líquidos con la batidora en funcionamiento, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de entrada extrayendo el vaso medidor.
- Trocee bien los ingredientes en trozos pequeños antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para evitar salpicaduras, cuando procese líquidos que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.
- Para conseguir el mejor resultado al batir puré espeso, llene la jarra de la batidora por la mitad y procese los ingredientes en varias veces.

## Robot de cocina (solo para los modelos HR7952/HR7954/HR7958)

### Unidad de cuchillas (solo para los modelos HR7952/HR7954/HR7958)



Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 4.

**Unidad de cuchillas:** para picar, mezclar y triturar ingredientes

Para retirar los alimentos que se pegan a las cuchillas o a la pared del recipiente, detenga el proceso, apague el aparato y, a continuación, utilice una espátula.

## Nota

- Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- No deje el aparato en funcionamiento demasiado tiempo cuando corte queso o chocolate duro. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.

## Disco con accesorios (solo para los modelos HR7952/HR7954/HR7958)

Antes de comenzar, asegúrese de que escoge el disco que desea de los siguientes y móntelo según la fig. 5.

	Nombre	Propósito
	Accesorio para rallar	Para cortar los ingredientes en trozos más pequeños
	Disco para cortar en rodajas	Para cortar los ingredientes en rodajas
	Disco para cortar en tiras	Para cortar los ingredientes en tiras pequeñas

## ! Precaución

- Tenga cuidado cuando maneje la cuchilla para cortar en rodajas del accesorio del disco. Tiene un borde muy afilado.
- No utilice nunca el accesorio del disco para procesar ingredientes duros, como cubitos de hielo.
- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

## Nota

- Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.

Siga los pasos que se indican a continuación para montar el accesorio del disco (paso 1 en la figura 5).

- 1 Coloque la abertura del accesorio sobre el eje del soporte para accesorios.
- 2 Empuje la abertura del accesorio sobre el saliente del cabezal.
- 3 Presione el accesorio en el soporte hasta que encaje en su posición con un clic.

## Exprimidor (solo para los modelos HR7954/HR7958)



Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 6.

### Nota

- Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja con la ranura del asa del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oír un clic.
- Presione con la fruta sobre el cono. Deje de presionar para retirar la pulpa del tamiz si es necesario. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire el control hasta la posición **0** y quite el recipiente del aparato con los accesorios colocados.

## Picadora de carne (solo para los modelos HR7958)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 7-1.

La picadora de carne se utiliza para picar carne cruda o cocinada.

Si la carne se atasca en la tolva, siga los pasos que se indican a continuación:

- 1 Apague y desconecte el aparato.
- 2 Desmonte el conjunto de la tolva.
- 3 Elimine los ingredientes atascados.
- 4 Vuelva a montar la tolva.

- 5 Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

## Sustitución del engranaje

Cuando el engranaje del eje helicoidal se estropee, sustitúyalo por el de repuesto tal y como se muestra en la imagen 7-2.

### Nota

- Nunca pique huesos, frutos secos ni otros ingredientes duros.
- No utilice nunca carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela.
- No empuje demasiado la carne ni ejerza demasiada presión al empujar la carne en la tolva. De esta manera se puede evitar la sobrecarga del aparato.
- Nunca pique carne seca o curada como bacon blanco o seco o cecina.

### Consejo

- Quite los huesos, cartilagos y nervios de la carne para evitar obstrucciones o que se produzcan daños durante el proceso.

## Molinillo (solo para los modelos HR7958)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 8.

Puede utilizar el molinillo para moler y picar granos de café, granos de pimienta, frutos secos, hierbas, frutas deshidratadas, etc.

Las frutas secas, como los higos, se pueden picar y utilizar como aderezo para el yogur o para espolvorearlas sobre pan o galletas.

Para obtener los mejores resultados al procesar higos secos, utilice un máximo de 85 g a la velocidad P durante 3 segundos.

## Nota

- Siga las cantidades, el tiempo y la velocidad de procesamiento recomendados para los ingredientes tal como se indica en la figura 9.
- No exceda el nivel máximo de la jarra del molinillo.
- Puede solicitar un molinillo (con los códigos de servicio 96510070528 y 996510070501) a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra.

## Consejo

- Antes de abrir el molinillo con los ingredientes procesados:
  1. Coloque la jarra del molinillo boca abajo.
  2. Dé unos toques a la jarra del molinillo durante unos segundos.
  3. Retire despacio el conjunto de la cuchilla.

# 5 Limpieza

## Advertencia

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.
- Consulte la tabla (figura 10) para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, en el lavavajillas o con un paño húmedo.

## Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado al limpiar los accesorios del disco y las unidades de cuchillas del robot de cocina, la batidora y el molinillo.

- 1 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- 2 Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60 °C) y, si es necesario, con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
- 3 Después de la limpieza, guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco.

## Limpieza rápida

Siga los siguientes pasos para limpiar el recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora con más facilidad. (Si limpia el recipiente del robot de cocina, asegúrese de que la cuchilla esté montada en el recipiente.)

- 1 Vierta agua tibia (no más de medio litro) y unas gotas de detergente líquido en el recipiente del robot de cocina o en la jarra de la batidora.
- 2 Coloque la tapa del recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- 3 Gire el control hasta la posición P. Deje que el aparato funcione durante 30 segundos o hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio.
- 4 Después del uso, gire el control hasta la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.
- 5 Desmonte el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y enjuáguelo con agua limpia.

# 6 Garantía y servicio

Si tiene cualquier problema, necesita ayuda o información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país. El número de teléfono se encuentra en el folleto de garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

# 1 Bienvenue

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

## Avertissement

- Tambours métalliques (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le filtre rotatif ou toute autre partie sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et

de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Soyez prudent(e) lorsque vous videz le bol, manipulez ou nettoyez les disques, les ensembles lames et le tamis de la centrifugeuse. Les bords sont très tranchants !
- Retirez le batteur, le fouet ou le crochet de pétrissage de votre robot de cuisine avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.
- Si les lames ou les outils du bol se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients qui sont à l'origine du blocage.

- Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol de votre robot, éteignez l'appareil et débranchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule.
- N'introduisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple une spatule) dans le bol mélangeur lorsqu'un outil du bol est utilisé et que l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage du robot ménager ou du hachoir à viande lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec le robot ménager ou le hachoir à viande.
- Faites preuve de prudence si du liquide chaud doit être versé dans le bol, le robot ménager ou le blender. La production soudaine de vapeur peut éjecter le liquide hors de l'appareil.
- Ne déverrouillez jamais le bras de verrouillage de l'appareil lorsque d'autres accessoires (par exemple, robot ménager, blender, moulin ou hachoir à viande, etc.) sont installés.

- N'installez jamais et n'utilisez jamais plus d'un accessoire à la fois sur votre robot de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

### Attention

- Si l'appareil doit être laissé sans surveillance, éteignez-le et débranchez-le systématiquement. De même, éteignez et débranchez l'appareil avant tout montage, démontage, nettoyage et changement d'accessoires, ainsi que manipulation des pièces mobiles.
- Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton sur **0**.
- Après avoir éteint l'appareil, attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis débranchez l'appareil avant d'en déverrouiller le bras ou le socle, ou d'ouvrir, de démonter ou de retirer des accessoires installés sur le socle.
- Ne dépassez jamais la capacité maximale indiquée sur les accessoires (bol, blender, moulin). Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse lorsque vous utilisez les outils du robot de cuisine, conformément au mode d'emploi.



- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les traiter. N'ajoutez pas d'ingrédients dont la température dépasse de 60°C la température ambiante.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- Certains aliments, comme les carottes, peuvent provoquer une décoloration de la surface des pièces. Cela est sans conséquence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Ces altérations de la coloration disparaissent généralement avec le temps.
- Afin d'éviter tout accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif antisurchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil

de connexion externe (par exemple, un minuteur) ou ne doit pas être connecté à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.

**Niveau sonore** :  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

---

## Recyclage



Votre produit a été conçu et fabriqué à partir de matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisables.

La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :



Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.

## 2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

---

### Robot de cuisine

- ① Connecteur à accessoires
- ② Bouton de déverrouillage du bras
- ③ Sélecteur de vitesse (bouton rotatif)
- ④ Bol
- ⑤ Protection anti-éclaboussures
- ⑥ Crochet de pétrissage
- ⑦ Fouet
- ⑧ Batteur

---

### Blender

- ⑨ Mesure graduée
- ⑩ Couvercle du blender
- ⑪ Bol mélangeur
- ⑫ Bague d'étanchéité
- ⑬ Ensemble lames amovible du blender

---

### Robot de cuisine

- ⑭ Poussoir
- ⑮ Couvercle
- ⑯ Support pour accessoires
- ⑰ Bol du robot ménager
- ⑱ Ensemble lames

---

### Insert à disque

- ⑲ Porte-accessoires
- ⑳ Disque à granuler
- ㉑ Disque à trancher
- ㉒ Disque à râper

---

### Presse-agrumes

- ㉓ Cône de pressage
- ㉔ Filtre

---

### Moulin

- ㉕ Bol du moulin
- ㉖ Bague d'étanchéité pour moulin
- ㉗ Ensemble lames amovible du moulin

---

### Hachoir à viande

- ㉘ Bague d'étanchéité
- ㉙ Disque de hachage fin
- ㉚ Lame/couteau
- ㉛ Vis sans fin
- ㉜ Engrenage supplémentaire pour l'axe de vis sans fin
- ㉝ Entonnoir d'alimentation en métal
- ㉞ Poussoir pour entonnoir d'alimentation en métal
- ㉟ Plateau d'alimentation
- ㊱ Couvercle du bac
- ㊲ Outil de nettoyage innovant

## 3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot de cuisine et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Vous ne pouvez brancher et allumer l'appareil qu'après avoir assemblé correctement les accessoires. Reportez-vous aux figures 2 à 8 pour un assemblage correct.

---

### Arrêt auto.

Votre robot de cuisine s'éteint automatiquement après 16 minutes de fonctionnement continu. Cela peut éviter d'éventuels problèmes de sécurité liés à une utilisation prolongée.

## Protection anti-surcharge

En cas de surcharge, votre robot de cuisine s'éteint automatiquement.

Pour réinitialiser l'appareil en cas de surcharge et protection d'arrêt automatique, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Réglez le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
- 2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes.
- 4 Branchez de nouveau l'appareil et résélectionnez la vitesse souhaitée.




## 4 Utilisation de votre robot de cuisine

### Outils du bol mélangeur

#### Remarque

- Avant d'allumer votre robot de cuisine, vérifiez si le bouton est sur la position 0, puis installez le fouet, le batteur ou le crochet de pétrissage.
- Le bol peut prendre en charge 750 g de farine avec d'autres ingrédients.
- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9. Ne dépassez pas la vitesse de fonctionnement conseillée afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Il est normal que le connecteur d'accessoires tourne avec le cache des engrenages pendant l'utilisation d'accessoires tels que le blender, le robot de cuisine, etc.
- Veillez à bien verrouiller les caches de sortie du bras avant d'utiliser votre robot de cuisine.

Avant de commencer, veillez à choisir l'accessoire souhaité dans la liste suivante et à l'assembler sur l'appareil conformément à la fig. 2.

	Nom	Objet
	Crochet de pétrissage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour préparer du pain/ des petits pains</li><li>• Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-3</li></ul>
	Batteur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour préparer gâteaux, biscuits, tartes, pâtisseries, purées de pomme de terre, pâtes fraîches, pain sans gluten et beurre froid</li><li>• Vitesse de fonctionnement conseillée : 1-4</li></ul>
	Fouet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour monter des blancs en neige ou préparer de la crème, des meringues, des mousses et soufflés</li><li>• Vitesse de fonctionnement conseillée : 7</li></ul>

#### Conseil

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- **Protection anti-éclaboussures**: installez-la sur le support avant d'utiliser les outils pour le bol. Vous n'avez pas besoin de retirer la protection anti-éclaboussures avant de changer d'outil. Vous pouvez ajouter des ingrédients par la partie saillante de la protection anti-éclaboussures.
- **Fouetter** : avant de monter les blancs en neige ou de fouetter la crème, veillez à ce que le bol et le fouet soient secs et non gras.
- **Pétrir** : utilisez le crochet de pétrissage pour pétrir de la pâte à pain ou à pizza. Vous devez adapter la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.  
Pour re-pétrir la pâte avec le robot de cuisine, enfoncez-la au fond du bol pour éviter qu'elle ne s'enroule sur l'accessoire. Vérifiez que vous utilisez la vitesse recommandée pour re-pétrir la pâte.

---

## Recette : pâte à pain (vous pouvez multiplier les quantités par 1,5 au maximum)

### Ingrédients :

- 500 g de farine
- 50 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 7 g de levure
- 260 ml d'eau chaude



- 1 Versez tous les ingrédients secs dans le bol et placez le bouton rotatif en position 1.
- 2 Versez l'eau, puis l'huile.
- 3 Basculez en position 2 ou 3 et continuez à pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse.
- 4 Graissez un bol avec de l'huile végétale.
- 5 Placez la boule de pâte dans ce bol et couvrez-la avec du film étirable.
- 6 Laissez-la lever pendant 1 heure jusqu'à ce que sa taille ait doublé.
- 7 Retirez l'air de la pâte levée.
- 8 Donnez-lui une forme cylindrique et placez-la dans un moule à pain.
- 9 Couvrez-la et laissez-la lever sur la plaque pendant 1 heure.
- 10 Laissez cuire à 180 °C pendant 40 minutes.

---

## Recette : pâte à gâteau

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 3 g de levure chimique



- 1 Coupez le beurre en dés d'environ 2 cm.
- 2 Placez les dés avec le sucre dans le bol et mélangez-les à la vitesse 1.

- 3 Augmentez progressivement la vitesse pour passer de 1 à 4.
- 4 Ajoutez les œufs un par un et continuez à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 5 Incorporez la levure chimique et la farine et mélangez à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 6 Placez la pâte dans un moule en aluminium de 30 cm.
- 7 Placez le moule au centre du four.
- 8 Laissez cuire pendant 30 à 40 minutes à 180 °C.

---

## Recette : pâte à tarte

### Ingrédients :

- 340 g de farine ménagère, plus un peu pour étaler la pâte
- 227 g de beurre doux, froid et coupé en dés de 2 cm
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 6 à 8 cuillères à soupe d'eau glacée



- 1 Versez tous les ingrédients secs dans le bol et placez le bouton rotatif en position 1.
- 2 Ajoutez le beurre froid aux ingrédients secs et augmentez progressivement la vitesse de 1 à 3.
- 3 En une seule opération, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau glacée au mélange jusqu'à obtention d'une texture sablée.
  - Si vous ne parvenez pas à former une boule grossière avec la pâte, ajoutez un peu plus d'eau et mélangez plus longtemps. N'ajoutez pas trop d'eau. Sinon, la pâte sera dure.
- 4 Donnez à la pâte la forme souhaitée et recouvrez-la de film plastique.
- 5 Placez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et jusqu'à 2 jours.

- 6 Laissez reposer la pâte à température ambiante quelques minutes avant de l'étaler et de la cuire.

## Recette : meringue



### Ingrédient :

- 4 blancs d'œufs
- 1 tasse (200 g) de sucre en poudre ou de sucre glace

- 1 Montez les blancs en neige à la vitesse 7 jusqu'à obtention de pics mous.
- 2 Ajoutez progressivement le sucre tout en continuant à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à ce que des pics se forment.
- 3 Versez la meringue à la cuillère sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson.
- 4 Préchauffez votre four à 105 °C, puis placez la plaque contenant les meringues au centre du four.
- 5 Laissez cuire les meringues pendant environ 1 h à 1 h 30 jusqu'à obtention d'une texture sèche et croustillante.
- 6 Éteignez le four et laissez sécher les meringues au four pendant 1 h 30.

## Blender (HR7951/ HR7952/HR7954/HR7958 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 3.

**Blender** : pour préparer des smoothies, des milk-shakes, des jus et de la glace pilée

Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9.

Pour piler de la glace, réglez à plusieurs reprises le bouton sur la vitesse **P** jusqu'à ce que la glace soit finement pilée.

## Remarque

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le bol mélangeur par l'orifice de remplissage après avoir retiré la mesure graduée.
- Prédécoupez les ingrédients en petits morceaux avant de les traiter.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Pour éviter tout risque d'éclaboussure : si vous préparez un liquide susceptible de mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le blender.
- Placez les ingrédients dans le blender sans dépasser le niveau maximal indiqué.
- Pour un résultat optimal lorsque vous mixez une purée épaisse, remplissez le bol mélangeur à moitié et mixez les ingrédients en portions séparées.

## Robot de cuisine (HR7952/ HR7954/HR7958 uniquement)

### Lame (HR7952/HR7954/HR7958 uniquement)



Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 4.

**Ensemble lames** : pour hacher, mixer et réduire en purée des ingrédients




Pour retirer les aliments qui collent aux lames ou aux parois du bol, éteignez d'abord l'appareil, puis utilisez une spatule.

## Remarque

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas l'ensemble lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des glaçons. Cela pourrait émousser les lames.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

## Disques à inserts (HR7952/HR7954/HR7958 uniquement)

Avant de commencer, veillez à choisir l'accessoire souhaité parmi la liste suivante et à l'assembler conformément à la fig. 5.

	Nom	Objet
	Râpe (super fin)	Pour couper finement des ingrédients
	Disque à trancher	Pour trancher des ingrédients
	Disque à râper	Pour couper des ingrédients en petites lamelles

## Attention

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame du disque à trancher. Il est extrêmement coupant.
- N'utilisez jamais les disques avec des ingrédients durs, tels que des glaçons.
- N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

## Remarque

- Prédécoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.

Suivez les étapes ci-dessous pour assembler les disques (étape 1 à la fig. 5).

- 1 Placez l'ouverture de l'accessoire sur l'axe du porte-accessoires.
- 2 Poussez l'ouverture de l'accessoire dans la partie saillante de l'axe.
- 3 Appuyez sur l'accessoire dans le porte-accessoires jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

## Presse-agrumes (HR7954/HR7958 uniquement)

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

## Remarque

- Placez le filtre pour presse-agrumes sur l'axe dans le bol. Assurez-vous que la partie saillante du filtre s'enclenche correctement dans le logement de la poignée du bol. Lorsque le filtre est correctement fixé, vous entendez un clic.
- Pressez l'agrumes sur le cône. Arrêtez de presser pour retirer la pulpe du filtre, si nécessaire. Lorsque vous avez terminé ou si vous souhaitez retirer la pulpe, réglez le bouton sur la position 0 et retirez le bol de l'appareil avec les accessoires.

## Hachoir à viande (HR7958 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 7-1.

Le hachoir à viande permet de hacher de la viande crue ou cuite.

Si de la viande est coincée dans le hachoir, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
- 2 Démontez le hachoir.
- 3 Éliminez le blocage.
- 4 Remontez le hachoir.
- 5 Branchez de nouveau l'appareil et résélectionnez la vitesse souhaitée.

## Remplacement de l'engrenage

Si l'engrenage pour l'axe de vis sans fin est endommagé, remplacez-le par l'engrenage supplémentaire conformément à la fig. 7-2.

### Remarque

- Ne broyez jamais des os, des fruits à coque ou d'autres éléments durs.
- N'utilisez jamais de viande congelée ! Avant de hacher la viande, décongelez-la.
- N'introduisez jamais trop de viande et n'exercez pas de pression excessive lorsque introduisez la viande dans le hachoir. Cela risque de surcharger l'appareil.
- Ne moulez pas de la viande séchée comme du bacon séché/blanc ou du bœuf séché.

### Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande pour éviter tout blocage ou tout dommage pendant le fonctionnement de l'appareil.

## Moulin (HR7958 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 8.

Vous pouvez utiliser le moulin pour hacher/moudre des grains de café, des grains de poivre, des noix, des herbes, des fruits secs, etc.

Les fruits secs, comme les figues, peuvent être hachés et utilisés comme garnitures pour yaourt ou pour pain ou biscuit.

Pour un résultat optimal lors du hachage de figues noires séchées, utilisez 85 g maximum à la vitesse P pendant 3 secondes.

### Remarque

- Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse recommandés à la fig. 9.
- Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué sur le bol du moulin.
- Vous pouvez commander un moulin (références 96510070528 et 996510070501) auprès de votre revendeur Philips ou d'un Centre Service Agréé Philips comme accessoire supplémentaire.

### Conseil

- Avant d'ouvrir le moulin contenant des ingrédients moulus :
  1. Retournez le bol du moulin.
  2. Tapotez le bol du moulin à quelques reprises.
  3. Retirez lentement l'ensemble lames.

## 5 Nettoyage

### ⚠ Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Reportez-vous au tableau (fig. 10) pour obtenir des informations sur le nettoyage des pièces à l'eau, au lave-vaisselle ou avec un chiffon humide.

### ⚠ Attention

- Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.
- Les lames sont coupantes. Soyez prudent lorsque vous nettoyez les disques, les ensembles lames du robot ménager, du blender ou du hachoir.

- 1 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- 2 Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
- 3 Rangez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec après nettoyage.

---

## Nettoyage rapide

Suivez les étapes suivantes pour nettoyer plus facilement le bol du robot ménager et le blender: (Assurez-vous que la lame est fixée dans le bol si vous nettoyez le bol du robot ménager.)

- 1 Versez de l'eau tiède (pas plus de 0,5 litre) et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le blender ou le bol du robot ménager.
- 2 Placez le couvercle sur le blender ou le bol du robot ménager et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
- 3 Placez le bouton sur la vitesse P. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que le blender ou le bol du robot ménager soit propre.
- 4 Après utilisation, réglez le bouton sur **0** et débranchez l'appareil.
- 5 Retirez le blender ou le bol du robot ménager et rincez-le à l'eau claire.

## 6 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires, visitez le site Web Philips à l'adresse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.



# 1 Benvenuto

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per usufruire appieno del supporto offerto da Philips, è necessario registrare il prodotto sul sito [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

## Avviso

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina, il coperchio, il setaccio rotante o qualsiasi altra parte risulti danneggiata o mostri rotture visibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Prestare attenzione quando si svuota il recipiente, si maneggiano o si puliscono i dischi, le lame e il setaccio della centrifuga. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Rimuovere la frusta, la frusta a foglia o il gancio per impastare dal robot da cucina prima del lavaggio.
- Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame o gli accessori per il recipiente si bloccano, scollegare l'apparecchio prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame o gli accessori.

- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso frullatore, del recipiente del robot o del recipiente per mescolare, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola per staccare il cibo dalla parete.
- Non inserire né utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel recipiente quando si utilizza uno degli accessori e l'apparecchio è in funzione.
- Non inserire né utilizzare mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo del robot da cucina o nella tramoggia del tritacarne mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare solo il pestello in dotazione per il robot da cucina o il tritacarne.
- Fare attenzione se viene versato liquido caldo all'interno del recipiente, del robot da cucina o del frullatore poiché può essere espulso dall'apparecchio a causa dell'eccesso di vapore improvviso.
- Non sbloccare il braccio dell'apparecchio quando sono collegati altri accessori (ad esempio robot da cucina, frullatore, tritatutto o tritacarne, ecc.).
- Non collegare né utilizzare contemporaneamente più di un attrezzo o accessorio con il robot da cucina.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.

### **Attenzione**

- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, pulirlo, sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- Spegnere sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su **0**.
- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio prima di sollevare il braccio del supporto oppure di aprire, smontare o rimuovere le parti degli accessori dal supporto.
- Non superare la capacità massima indicata sugli accessori (recipiente, vaso, tritatutto). Quando si utilizzano gli accessori del robot da cucina, seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni e la tabella per la pulizia riportate nel presente manuale.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli. Non aggiungere ingredienti più caldi di 60 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni utilizzo.
- Alcuni ingredienti, come ad esempio le carote, possono far scolorire la superficie degli accessori. Si tratta di un fenomeno del tutto innocuo: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Per evitare situazioni pericolose dovute al ripristino involontario del dispositivo di sicurezza della temperatura, questo apparecchio non deve essere alimentato

attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato ad un circuito che viene aperto e chiuso ad intervalli regolari dall'apparecchio stesso.

#### **Livello di rumorosità:**

$L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

### **Campi elettromagnetici (EMF)**

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

---

### **Riciclaggio**



Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.

Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.



Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

## 2 Panoramica (Fig. 1)

---

### Robot da cucina

- ① Connettore accessori
- ② Pulsante sgancio braccio
- ③ Selettore di velocità (Manopola)
- ④ Recipiente
- ⑤ Protezione paraschizzi
- ⑥ Gancio per impastare
- ⑦ Frusta
- ⑧ Frusta a foglia

---

### Frullatore

- ⑨ Dosatore
- ⑩ Coperchio del frullatore
- ⑪ Vaso frullatore
- ⑫ Anello di guarnizione
- ⑬ Gruppo lame frullatore estraibile

---

### Robot da cucina

- ⑭ Pestello
- ⑮ Coperchio
- ⑯ Porta-accessori
- ⑰ Recipiente del robot da cucina
- ⑱ Gruppo lame

---

### Dischi

- ⑲ Supporto per disco
- ⑳ Disco per grattugiare
- ㉑ Disco per affettare
- ㉒ Disco per sminuzzare

---

### Spremiagrumi

- ㉓ Cono per spremitura
- ㉔ Setaccio

---

### Tritatutto

- ㉕ Vaso tritatutto
- ㉖ Anello di guarnizione tritatutto
- ㉗ Gruppo lame estraibile del tritatutto

---

### Tritacarne

- ㉘ Anello a vite
- ㉙ Disco per macinare finemente
- ㉚ Lama/coltello
- ㉛ Albero a vite
- ㉜ Ingranaggio aggiuntivo per l'albero a vite
- ㉝ Tramoggia in metallo
- ㉞ Pestello per tramoggia in metallo
- ㉟ Vassoio per alimenti
- ㊱ Coperchio del vassoio
- ㊲ Innovativo strumento per la pulizia

## 3 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare il robot da cucina e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

È possibile collegare e accendere l'apparecchio solo dopo aver montato gli accessori correttamente. Fare riferimento alle Fig. 2-8 per l'assemblaggio corretto.

---

### Arresto automatico

Il robot da cucina si spegnerà automaticamente dopo 16 minuti di funzionamento continuo. In questo modo si evitano potenziali problemi di sicurezza dovuti all'utilizzo prolungato.

## Protezione contro il sovraccarico

Il robot da cucina si spegne automaticamente anche quando è sovraccarico.

Per reimpostare l'apparecchio nel caso intervengano la protezione contro il sovraccarico e l'arresto automatico, attenersi ai passaggi descritti di seguito:

- 1 Ruotare la manopola sulla posizione 0 e scollegare l'apparecchio.
- 2 Rimuovere una parte degli ingredienti per ridurre il carico.
- 3 Lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- 4 Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

## 4 Uso del robot da cucina

### Accessori per il recipiente

#### Nota

- Prima di accendere il robot da cucina, verificare che la manopola sia sulla posizione 0 e quindi collegare le fruste o il gancio per impastare.
- Nel recipiente è possibile lavorare fino a 750 g di farina e altri ingredienti.
- Seguire le quantità consigliate, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig. 9. Al fine di evitare danni alla macchina, non superare la velocità suggerita.
- È normale che il connettore degli accessori ruoti con il rivestimento degli ingranaggi, durante l'utilizzo di altri accessori come il frullatore, il robot, ecc...
- Prima di utilizzare il robot da cucina, accertarsi che i coperchi delle prese sul braccio siano bloccati correttamente.

Prima di iniziare, scegliere l'accessorio desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. 2.

	Nome	Scopo
	Gancio per impasto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per realizzare pane e panini</li><li>• Velocità suggerita: 1-3</li></ul>
	Frusta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per realizzare torte, biscotti, crostate, dolcetti, purè di patate, pasta, pane senza glutine e burro freddo</li><li>• Velocità suggerita: 1-4</li></ul>
	Frullino	<ul style="list-style-type: none"><li>• Per montare albumi, panna, meringa, mousse e soufflé</li><li>• Velocità suggerita: 7</li></ul>

#### Suggerimento

- Per evitare schizzi, aumentare sempre gradualmente la velocità.
- **Paraschizzi:** agganciare il paraschizzi sul supporto prima di utilizzare gli accessori per il recipiente. Non è necessario rimuovere il paraschizzi per sostituire gli accessori. È possibile aggiungere ingredienti tramite il beccuccio della protezione paraschizzi.
- **Montare:** prima di montare albumi o panna, verificare che il recipiente e la frusta siano asciutti e senza tracce di unto.
- **Impastare:** utilizzare il gancio per impasti per preparare l'impasto per pane e pizza. È necessario regolare la quantità dei liquidi per formare l'impasto tenendo conto delle condizioni di umidità e temperatura. Se si desidera reimpastare con il robot, premere l'impasto fino in fondo sulla base del recipiente per fare in modo che non si attacchi all'accessorio. Eseguire questa operazione alla velocità consigliata.

---

## Ricette: Impasto per pane (quantità massima x1,5)

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 50 g di olio di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 7 g di lievito
- 260 ml di acqua calda



- 1 Aggiungere tutti gli ingredienti secchi nel recipiente e ruotare la manopola in posizione 1.
- 2 Versare l'acqua e quindi l'olio.
- 3 Aumentare la velocità a 2-3 e continuare ad impastare finché si forma una palla liscia.
- 4 Ungere una terrina con olio vegetale.
- 5 Mettere la palla di impasto nella terrina e coprire con pellicola per alimenti.
- 6 Far lievitare per circa 1 ora o finché non avrà raddoppiato il suo volume.
- 7 Togliere l'aria in eccesso dall'impasto lievitato lavorandolo.
- 8 Dargli la forma di un panetto e inserirlo in un recipiente per pane.
- 9 Coprirlo e farlo lievitare nello stampo per 1 ora.
- 10 Cuocere a 180 °C per 40 minuti.

---

## Ricetta: Impasto per torta

### Ingredienti:

- 3 uova
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero extra fine
- 150 g di farina
- 3 g di lievito per dolci



- 1 Tagliare il burro a cubetti di 2 cm.
- 2 Mettere i cubetti con lo zucchero nel recipiente e sbatterli a velocità 1.

- 3 Aumentare gradualmente la velocità da 1 a 4.
- 4 Aggiungere un uovo per volta e continuare a sbattere a velocità 4 fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- 5 Aggiungere il lievito e la farina e mescolare a velocità 1 fino a quando gli ingredienti non sono ben incorporati.
- 6 Versare l'impasto in uno stampo in alluminio di 30 cm di lunghezza.
- 7 Posizionarlo nella parte centrale del forno.
- 8 Cuocere per 30-40 minuti a 180 °C.

---

## Ricetta: Pasta brisée

### Ingredienti:



- 340 g di farina, più quella per stendere l'impasto
  - 227 g di burro freddo non salato, tagliato a cubetti di 2 cm
  - 1 cucchiaino di sale
  - 1 cucchiaino di zucchero
  - 6-8 cucchiari di acqua ghiacciata
- 1 Mettere tutti gli ingredienti secchi nel recipiente e ruotare la manopola sulla posizione 1.
  - 2 Aggiungere il burro freddo e gradualmente aumentare la velocità da 1 a 3.
  - 3 Aggiungere 1 cucchiaino di acqua ghiacciata alla volta agli ingredienti fino ad ottenere un composto che abbia la consistenza delle briciole.
    - Se l'impasto non si compatta, aggiungere un altro cucchiaino di acqua e mescolare più a lungo. Non aggiungere troppa acqua, altrimenti la crosta risulterà dura.
  - 4 Dare la forma desiderata all'impasto e avvolgerlo nella pellicola per alimenti.
  - 5 Conservarlo in frigorifero per almeno 1 ora e per un massimo di 2 giorni.
  - 6 Lasciare l'impasto a temperatura ambiente per qualche minuto prima di utilizzarlo.

## Ricetta: Meringa



### Ingredienti:

- 4 albumi
- 200 grammi di zucchero finissimo

- 1** Montare gli albumi a velocità 7 fino a quando si formano delle punte.
- 2** Aggiungere piano piano lo zucchero durante la lavorazione a velocità 4 fino a che non si ottiene una consistenza ben ferma.
- 3** Mettere con un cucchiaino la meringa su una teglia da forno rivestita con carta forno.
- 4** Riscaldare il forno a 105 °C e posizionare la teglia con la meringa nella parte centrale del forno.
- 5** Cuocere le meringhe per circa 1 ora/1 ora e mezza, fino a quando non sono asciutte e croccanti.
- 6** Spegnerne il forno e lasciare asciugare le meringhe nel forno per 1 ora e mezza.

## Frullatore (solo HR7951/ HR7952/HR7954/HR7958)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3.

**Frullatore:** per fare frappè, milkshake, succhi e per tritare il ghiaccio

Seguire le quantità consigliate, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig. 9.

Per tritare il ghiaccio, ruotare la manopola più volte sulla velocità **P** fino a che non viene tritato finemente.

## Nota

- Non aprire mai il coperchio per introdurre la mano o altri oggetti nel vaso mentre il frullatore è in funzione.
- Prima di montare il gruppo lame nel vaso frullatore, inserire sempre l'anello di guarnizione sul gruppo lame.
- Per aggiungere gli ingredienti liquidi durante la lavorazione, versarli nel bicchiere attraverso l'apertura rimuovendo il dosatore.
- Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introdurli nel frullatore.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.
- Per ottenere una purea densa al punto giusto, riempire il vaso frullatore a metà e lavorare gli ingredienti in più fasi.

## Robot da cucina (solo HR7952/HR7954/HR7958)

### Gruppo lame (solo HR7952/HR7954/ HR7958)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 4.

**Gruppo lame:** per tritare, mescolare e ridurre in purea gli ingredienti




Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o alle pareti del recipiente, fermare dapprima l'apparecchio e quindi utilizzare una spatola.

## Nota

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino grumi.

## Disco con inserti (solo HR7952/HR7954/HR7958)

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

	Nome	Scopo
	Disco per sminuzzare	Per sminuzzare gli ingredienti o tagliarli finemente
	Disco per affettare	Per affettare gli ingredienti
	Disco per sminuzzare	Per sminuzzare gli ingredienti in piccole strisce

## Attenzione

- Prestare attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'ultima è molto affilata.
- Non utilizzare mai il disco con ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.
- Non esercitare una pressione eccessiva sul pestello quando si spingono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

## Nota

- Pretagliare gli ingredienti più grossi riducendoli a pezzetti di dimensioni adeguate per l'apertura di inserimento cibo.

Seguire i passaggi riportati di seguito per assemblare i dischi (passaggio 1 nella Fig. 5).

- 1 Posizionare l'apertura del disco sul perno del portadischi.
- 2 Premere l'apertura del disco sulla parte sporgente del perno.
- 3 Premere il disco sul portadischi fino a quando non scatta in posizione.

## Spremiagrumi (solo HR7954/HR7958)



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

## Nota

- Inserire il setaccio dello spremiagrumi sul perno all'interno del recipiente. Accertarsi che la parte sporgente del setaccio sia bloccata nella fessura dell'impugnatura del recipiente. Il setaccio è montato correttamente quando scatta in posizione.
- Premere l'agrume sul cono. Non premere più per rimuovere la polpa dal setaccio, se necessario. Al termine dell'operazione o se si desidera togliere la polpa, ruotare la manopola su 0 e rimuovere il recipiente con gli accessori dall'apparecchio.

## Tritacarne (solo per i modelli HR7958)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 7-1.

Il tritacarne può essere usato sia con carne cruda che cotta.

Se la carne si blocca nella tramoggia, seguire questi passaggi per ripristinare l'apparecchio:

- 1 Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.
- 2 Rimuovere l'unità della tramoggia.
- 3 Togliere il blocco.
- 4 Rimontare la tramoggia.



- 5** Collegare la spina all'alimentazione elettrica e selezionare nuovamente la velocità desiderata.

## Sostituzione dell'ingranaggio

Quando l'ingranaggio dell'albero a vite è danneggiato, utilizzare quello aggiuntivo per la sostituzione secondo quanto mostrato nella Fig. 7-2.

### Nota

- Non macinare ossa, frutta secca o altri ingredienti duri.
- Non utilizzare mai carne surgelata! Scongela la carne prima di macinarla.
- Non inserire troppa carne o esercitare troppa pressione quando si spinge la carne nella tramoggia. In questo modo si evita il sovraccarico dell'apparecchio.
- Non macinare insaccati stagionati come bacon o pancetta.

### Suggerimento

- Rimuovere dalla carne ossa, cartilagini e tendini per evitare ostruzioni o eventuali danni durante la macinatura.

## Tritatutto (solo HR7958)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 8.

Il tritatutto può essere utilizzato per tritare/macinare chicchi di caffè, grani di pepe, noci, aromi, frutta secca ecc.

La frutta secca, come ad esempio i fichi, può essere tagliata e utilizzata per guarnire yogurt o da palmare su pane o biscotti.

Per risultati ottimali quando si tritano i fichi secchi, lavorarne al massimo 85 g alla velocità P per 3 secondi.

### Nota

- Seguire le quantità consigliate per gli ingredienti, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nella Fig 9.
- Non superare il livello massimo del vaso tritatutto.
- È possibile ordinare un tritatutto (numero di codice di assistenza 96510070528 e 996510070501) dal proprio rivenditore Philips o in un centro di assistenza Philips come accessorio aggiuntivo.

### Suggerimento

- Prima di aprire il tritatutto con gli ingredienti lavorati:
  1. Capovolgere il recipiente.
  2. Dare qualche colpo al recipiente.
  3. Rimuovere lentamente la lama.

## 5 Pulizia

### Avviso

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.
- Fare riferimento alla tabella (Fig. 10) per informazioni sulla pulizia delle parti con acqua, in lavastoviglie e/o con un panno bagnato.

### Attenzione

- I bordi taglienti delle lame e dei dischi non devono mai venire a contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- I bordi taglienti sono affilati. Fare attenzione quando si puliscono i dischi, il gruppo lame del robot da cucina, del frullatore e del tritatutto.

- 1** Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- 2** Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con un po' di detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.
- 3** Dopo la pulizia, riporre l'apparecchio e gli accessori in un luogo sicuro e asciutto.

---

## Pulizia rapida

Per lavare più facilmente il recipiente del robot e il vaso frullatore, attenersi alla procedura seguente. (Quando si pulisce il recipiente del robot, assicurarsi che le lame siano fissate nel recipiente stesso.)

- 1 Versare dell'acqua tiepida (max. 0,5 l) e alcune gocce di detergente liquido per piatti nel recipiente del robot o nel vaso frullatore.
- 2 Posizionare il coperchio sul recipiente del robot o sul vaso frullatore, quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
- 3 Ruotare la manopola sulla velocità P. Lasciare in funzione l'apparecchio per almeno 30 secondi o fino a quando il recipiente del robot o il vaso frullatore non è pulito.
- 4 Dopo l'uso, ruotare la manopola su 0, quindi scollegare l'apparecchio.
- 5 Staccare il recipiente del robot o il vaso frullatore e risciacquarlo con l'acqua pulita.

## 6 Garanzia e assistenza

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

# 1 Welkom

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

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

## Waarschuwing

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap, de draaiende zeef of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Pas op wanneer u de kom leegt en de schijven, de mesunits en de zeef van de sapcentrifuge aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Verwijder de klopper, garde of deeghaak uit de keukenmachine voordat u deze schoonmaakt.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.

- Als de messen of accessoires vastlopen, dient u altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen voordat u de ingrediënten verwijdert die de blokkade veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan, keukenmachinekom of mengkom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel.
- Steek nooit uw vingers of een voorwerp (zoals een spatel) in de mengkom als u een van de mengaccessoires gebruikt terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (zoals een spatel) om ingrediënten in de vultrechter van de keukenmachine of in de hakmolen van de vleesmolen te duwen terwijl het apparaat is ingeschakeld. Gebruik alleen de meegeleverde stamper voor de keukenmachine of vleesmolen.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de kom, keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Ontgrendel nooit de arm van de keukenmachine als er een ander accessoire (zoals de blender, maalmolen, vleesmolen enz.) is bevestigd.
- Bevestig en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd op de keukenmachine.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

#### **Let op**

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, onderdelen vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit door de knop naar **0** te draaien.

- Wacht altijd tot de bewegende onderdelen volledig stilstaan nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, en haal de stekker dan uit het stopcontact voordat u de arm van de standaard optilt, of een van deze onderdelen opent, uit elkaar haalt of verwijdert van een accessoire bij de standaard.
- Houd u aan de maximale capaciteit zoals aangegeven op de accessoires (kom, kan, molen). Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid voor het gebruik van de accessoires, zoals aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in deze handleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat verwerken. Voeg geen ingrediënten toe die

60 °C warmer zijn dan de omgevingstemperatuur.

- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u dit apparaat nooit aansluiten op een externe schakelaar zoals een timer. U mag het apparaat ook nooit aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.

**Geluidsniveau:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

---

## Recycling



Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en opnieuw gebruikt.

Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Win informatie in over de lokale wetgeving omtrent de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Door u op de juiste wijze van oude producten te ontdoen, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

## 2 Overzicht (fig. 1)

---

### Keukenmachine

- ① Accessoireverbindingstuk
- ② Ontgrendelknop van de arm
- ③ Snelheidskeuzeknop (draaiknop)
- ④ Kom
- ⑤ Spatscherm
- ⑥ Deeghaak
- ⑦ Garde
- ⑧ Klopper

---

### Blender

- ⑨ Maatbeker
- ⑩ Deksel van blender
- ⑪ Blenderkan
- ⑫ Afdichtring
- ⑬ Verwijderbare mesunit van de blender

---

### Keukenmachine

- ⑭ Stamper
- ⑮ Deksel
- ⑯ Accessoirehouder
- ⑰ Keukenmachinekom
- ⑱ Mesunit

---

### Inzetschijf

- ⑲ Inzetschijfhouder
- ⑳ Inzetschijf voor granuleren
- ㉑ Inzetschijf voor snijden
- ㉒ Inzetschijf voor raspen

---

### Citruspers

- ㉓ Perskegel
- ㉔ Zeef

---

### Molen

- ㉕ Molenbeker
- ㉖ Afsluitring voor maalmolen
- ㉗ Verwijderbare mesunit van hakmolen

---

### Vleesmolen

- ㉘ Schroefring
- ㉙ Fijne maalschijf
- ㉚ Mes
- ㉛ Wormas
- ㉜ Extra tandwiel voor de wormas
- ㉝ Metalen hakmolen
- ㉞ Stamper voor de metalen hakmolen
- ㉟ Invoerlade
- ㊱ Deksel
- ㊲ Innovatief schoonmaakhulpstuk

## 3 Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u de keukenmachine en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

U kunt het apparaat alleen aansluiten op het stopcontact en inschakelen nadat u de accessoires op de juiste manier hebt bevestigd. Raadpleeg fig. 2 t/m 8 voor de juiste montage.

### Autostop

Uw keukenmachine wordt automatisch uitgeschakeld als deze langer dan 16 minuten continu wordt gebruikt. Hiermee kunnen eventuele veiligheidsproblemen vanwege langdurig gebruik worden voorkomen.

### Overbelastingsbeveiliging

Uw keukenmachine wordt ook automatisch stopgezet wanneer deze is overbelast.

Volg onderstaande stappen om het apparaat opnieuw in te schakelen na overbelasting en autostop:

- 1 Draai de knop naar **0** en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Verwijder een gedeelte van de ingrediënten om de druk te verlichten.
- 3 Laat het apparaat een paar minuten afkoelen.
- 4 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

## 4 Uw keukenmachine gebruiken



### Accessoires voor de mengkom




#### Opmerking

- Controleer voordat u de keukenmachine inschakelt of de knop op 0 staat en bevestig daarna pas de garde, klopper of deeghaak.
- U kunt tot 750 g bloem en andere ingrediënten verwerken in de kom.
- Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in fig. 9. Overschrijd de aanbevolen verwerkingsnelheid niet om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Het is normaal dat het accessoireverbindingstuk tijdens gebruik van andere accessoires zoals de blender, keukenmachine enz. met het tandwieldeksel meedraait.
- Controleer voordat u de keukenmachine gebruikt of de uitvoerkliepjes op de arm goed zijn vergrendeld.

Kies voor u begint het gewenste hulpstuk en bevestig het volgens fig. 2.

	Naam	Doel
	Deeghaak	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geschikt voor brood en broodjes</li><li>• Aanbevolen verwerkingsnelheid: 1-3</li></ul>
	Klopper	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geschikt voor cake, koekjes, taart, deeg, aardappelpuree, pastadeeg, glutenvrij brood en koude boter</li><li>• Aanbevolen verwerkingsnelheid: 1-4</li></ul>

	Naam	Doel
	Garde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschikt voor eiwit, slagroom, schuimgebakjes, mousse en soufflé</li> <li>• Aanbevolen verwerkingssnelheid: 7</li> </ul>



#### Tip

- Voer de snelheid altijd geleidelijk op om spatten te voorkomen.
- **Spatscherm:** plaats het spatscherm op de standaard voordat u een komaccessoire gebruikt. U hoeft het spatscherm niet te verwijderen om de accessoires te verwisselen. U kunt ingrediënten toevoegen via de opening in het spatscherm.
- **Kloppen:** als u eiwitten of room wilt kloppen, zorg dan dat de kom en de garde droog en vetvrij zijn.
- **Kneden:** gebruik de deeghaak om gistdeeg te kneden voor brood en pizza. U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen om het deeg te vormen aan de hand van de vochtigheid en temperatuur.

Als u het deeg opnieuw wilt kneden met de keukenmachine, druk het deeg dan tegen de bodem van de kom om te voorkomen dat het deeg zich om het hulpstuk windt. Zorg ervoor dat u het deeg opnieuw kneedt op of onder de aanbevolen snelheid.

### Recepten: brooddeeg (maximumhoeveelheid x1,5)



#### Ingrediënten:

- 500 g bloem
- 50 g olijfolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 7 g gist
- 260 ml warm water

- 1 Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de knop naar snelheid 1.
- 2 Voeg het water toe en vervolgens de olie.
- 3 Draai de snelheid naar 2-3 en kneed tot er een soepele deegbal ontstaat.
- 4 Vet een kom in met plantaardige olie.

- 5 Leg de deegbal in de kom en dek af met huishoudfolie.
- 6 Laat het deeg 1 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld.
- 7 Druk de lucht uit het gerezen deeg.
- 8 Vouw het tot een langwerpige stuk en plaats het in een broodvorm.
- 9 Dek af en laat 1 uur rijzen in de vorm.
- 10 Bak 40 minuten op 180 °C.

### Recept: cakebeslag



#### Ingrediënten:

- 3 eieren
- 150 g boter
- 150 g basterdsuiker
- 150 g bloem
- 3 g bakpoeder

- 1 Snij de boter in blokjes van 2 cm.
- 2 Doe de blokjes met suiker in de kom en mix op snelheid 1.
- 3 Voer de snelheid geleidelijk op naar 4.
- 4 Voeg de eieren één voor één toe en mix op snelheid 4 tot een romige massa.
- 5 Schep het bakpoeder en de bloem erdoor en mix op snelheid 1 tot alle ingrediënten goed zijn gemengd.
- 6 Doe het beslag in een aluminium bakvorm van 30 cm lang.
- 7 Plaats deze in het midden van de oven.
- 8 Bak 30-40 minuten op 180 °C.

### Recept: taartdeeg



#### Ingrediënten:

- 340 g standaardbloem, plus extra voor het uitrollen
- 227 g koude ongezouten boter, in blokjes van 2 cm
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 6 tot 8 eetlepels ijswater



- 1 Doe alle droge ingrediënten in de kom en draai de knop naar snelheid 1.
- 2 Voeg de koude boter toe aan de droge ingrediënten en voer de snelheid geleidelijk op van 1 naar 3.
- 3 Voeg 1 eetlepel ijswater per keer toe en mix tot er een kruimelig deeg ontstaat.
  - Als het deeg uit elkaar valt, voeg dan meer water toe en mix het deeg nog even. Voeg niet te veel water toe. Daardoor wordt de korst taai.
- 4 Geef het deeg de gewenste vorm en wikkel het in huishoudfolie.
- 5 Bewaar het minstens 1 uur en maximaal 2 dagen in de koelkast.
- 6 Laat het deeg een paar minuten op kamertemperatuur rusten voordat u het uitrolt en bakt.

## Recept: Schuimgebak



### Ingrediënten:

- 4 eiwitten
- 1 kopje (200 gram) fijne suiker of basterdsuiker

- 1 Klop het eiwit op snelheid 7 tot er zachte toefjes ontstaan.
- 2 Zet de snelheid op 4 en voeg geleidelijk de suiker toe tot er stevige toefjes ontstaan.
- 3 Bedek een bakplaat met bakpapier en schep het schuimige mengsel erop.
- 4 Warm de oven voor op 105 °C en plaats de bakplaat met het schuimige mengsel in het midden van de oven.
- 5 Bak de schuimgebakjes ongeveer 1-1,5 uur tot ze droog en krokant zijn.
- 6 Zet de oven uit en laat de schuimgebakjes 1,5 uur in de oven drogen.

## Blender (alleen HR7951/ HR7952/HR7954/HR7958)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 3.

**Blender:** voor het maken van smoothies, shakes, sapjes en om ijs te vermalen

Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in fig. 9.

Voor het malen van ijs zet u de knop herhaaldelijk op snelheid **P** tot het ijs is fijngemalen.



### Opmerking

- Steek nooit uw hand of een voorwerp in de kan terwijl de blender werkt.
- Bevestig de afdichtring altijd op de mesunit voordat u de mesunit aan de blenderkan bevestigt.
- Als u tijdens het blenden vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, verwijder dan de maatbeker en giet deze in de blenderkan via de vulopening.
- Snijd ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Voorkom morsen: als u een vloeistof verwerkt die snel gaat schuimen (bijvoorbeeld melk), doe dan niet meer dan 1 liter vloeistof in de blenderkan.
- Doe de ingrediënten in de blenderkan en overschrijd daarbij de maximumindicatie niet.
- Voor het beste resultaat bij het maken van een dikke puree, kunt u het beste de blenderkan voor de helft vullen en de ingrediënten apart verwerken.

## Keukenmachine (alleen HR7952/HR7954/HR7958)

### Mesunit (alleen HR7952/HR7954/HR7958)



Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 4.

**Mesunit:** voor het hakken, mixen en pureren van ingrediënten




Als u het voedsel wilt verwijderen dat aan het mes of de wand van de kom kleeft, kunt u dit het beste met een spatel doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

#### Opmerking

- Plaats altijd de mesunit in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.
- Gebruik de mesunit niet om harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat of ijsblokjes te hakken. Hierdoor kan het mes bot worden.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.

### Inzetschijven (alleen HR7952/HR7954/HR7958)

Kies voor u begint het gewenste inzetstuk en bevestig die volgens fig. 5.

	Naam	Doel
	Granuleerschijf	Voor het granuleren van ingrediënten in kleine, fijne stukjes
	Snijdhulpstuk	Voor het snijden van ingrediënten
	Hakelement	Voor het fijn raspen van ingrediënten

#### Let op

- Wees voorzichtig als u het mes van de inzetschijf gebruikt. Het heeft een zeer scherpe snijkant.
- Gebruik de inzetschijf nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.
- Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten in de vultrechter duwt.

#### Opmerking

- Snijd grote ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen.

Volg de onderstaande stappen om de inzetschijven te bevestigen (stap 1 in fig. 5).

- 1 Plaats de opening van de inzetschijf boven de schacht van de inzetschijfhouder.
- 2 Duw de opening van de inzetschijfhouder over het uitsteeksel van de schacht.
- 3 Druk de inzetschijf op de inzetschijfhouder tot deze vastklikt.

### Citruspers (alleen HR7954/HR7958)



Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 6.

#### Opmerking

- Plaats de zeef voor de citruspers op de as in de kom. Controleer of het uitsteeksel van de zeef in de sleuf van het handvat van de kom zit. Als de zeef correct is geplaatst, hoort u een klik.
- Druk de citrusvrucht op de perskegel. Stop met drukken als u pulp uit de zeef wilt verwijderen. Draai de knop naar 0 en neem de kom met de accessoires van het apparaat af wanneer u klaar bent met persen of wanneer u de pulp wilt verwijderen.

## Vleesmolen (alleen HR7958)

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens afb. 7-1.

De vleesmolen is bedoeld voor het malen van rauw of gekookt vlees.

Volg de onderstaande stappen om vlees uit de hakmolen te verwijderen:

- 1 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Maak de hakmolen los uit het apparaat.
- 3 Verwijder de blokkade.
- 4 Plaats de hakmolen terug in het apparaat.
- 5 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid.

## Het tandwiel vervangen

Als het tandwiel voor de wormas beschadigd is, vervangt u dit met het reserveonderdeel volgens Afb. 7-2.

### Opmerking

- Maal nooit botten, noten of andere harde ingrediënten.
- Gebruik nooit bevroren vlees! Ontdooi het vlees voor u het maalt.
- Voeg niet teveel vlees toe en druk het vlees niet te hard in de hakmolen. Zo voorkomt u dat het apparaat overbelast raakt.
- Maal nooit gedroogd of hard gezouten vlees zoals gedroogd/wit spek.

### Tip

- Verwijder botten, kraakbeen en pezen uit het vlees om te voorkomen dat het apparaat blokkeert of beschadigt.

## Molen (alleen HR7958)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens afb. 8.

U kunt de molen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, noten, kruiden, gedroogd fruit enz. te snijden/vermalen.

Gedroogde vruchten zoals vijgen kunnen worden gehakt om te gebruiken in de yoghurt of op brood of biscuit.

Gebruik voor de beste resultaten bij het verwerken van gedroogde vijgen maximaal 85 g bij snelheid P gedurende 3 seconden.

### Opmerking

- Volg de aanbevolen hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid voor de ingrediënten zoals aangegeven in afb. 9.
- Houd u aan het maximumniveau van de maalmolenbeker.
- U kunt een molen als extra accessoire bestellen (onder servicecode 96510070528 of 996510070501) bij uw Philips-dealer of een Philips-servicecentrum.

### Tip

- Voordat u de molen met verwerkte ingrediënten opent:
  1. Houd de molenbeker ondersteboven.
  2. Tik een paar keer tegen de molenbeker.
  3. Verwijder langzaam de mesunit.

## 5 Schoonmaken

### Waarschuwing

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Raadpleeg de tabel (fig. 10) voor informatie over het schoonmaken van de onderdelen met water, in de afwasmachine en/of met een vochtige doek.

## Let op

- Voorkom dat de snijkanten van de messen en schijven in contact komen met harde voorwerpen. Hierdoor kan het mes bot worden.
- De snijkanten zijn scherp. Wees voorzichtig wanneer u de inzetschijven en de mesunit van de keukenmachine, blender en maalmolen schoonmaakt.

- 1 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.
- 2 Maak de andere onderdelen schoon in warm water (< 60 °C) met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 3 Berg het apparaat en de accessoires op een droge plaats op na het schoonmaken.

---

## Snel schoonmaken

Om de keukenmachinekom en blenderkan gemakkelijker schoon te maken gaat u als volgt te werk. (Controleer of het mes in de kom is bevestigd als u de keukenmachinekom schoonmaakt.)

- 1 Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en een paar druppels afwasmiddel in de kom van de keukenmachine of in de blenderkan.
- 2 Plaats het deksel op de kom van de keukenmachine of de blenderkan en draai het deksel rechtsom om het vast te zetten.
- 3 Draai de knop naar snelheid P. Laat het apparaat 30 seconden werken of totdat de kom van de keukenmachine of de blenderkan schoon is.
- 4 Draai na gebruik de knop naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
- 5 Maak de kom van de keukenmachine of de blenderkan los en spoel deze met schoon water uit.

## 6 Garantie en service

Als u een probleem hebt of vraag hebt of service nodig hebt, gaat u naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) of neemt u contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land. Het telefoonnummer vindt u in het 'worldwide garantie'-vouwblad. Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

# 1 Bem-vindo

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

## Aviso

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de protecção, o coador rotativo ou quaisquer outras peças estiverem danificadas ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Tenha cuidado quando esvaziar a taça e manusear ou limpar os discos, as lâminas e o coador da centrifugadora. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Retire as varas de bater, o batedor ou as varas para massa da sua batedeira profissional antes de lavar.
- Não toque nas lâminas, especialmente quando a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas.

- Se as lâminas ou a taça ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas e os acessórios da taça.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador, à taça do robot de cozinha ou à taça para misturar, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula para soltar os alimentos.
- Nunca introduza nem utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) na taça quando estiver a utilizar qualquer um dos seus acessórios com o aparelho em funcionamento.
- Nunca introduza nem utilize os dedos ou um objecto (por exemplo, uma espátula) para empurrar alimentos no tubo de alimentos do robot de cozinha ou na tremonha da picadora de carne, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o calcador fornecido para o robot de cozinha ou a picadora de carne.
- Tenha cuidado se for vertido líquido quente para a taça, o robot ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido

para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

- Nunca desbloqueie o braço da batedeira profissional se houver outros acessórios (como robot de cozinha, liquidificadora, moinho ou picadora de carne, etc.) encaixados.
- Nunca encaixe e utilize mais do que um acessório na batedeira profissional em simultâneo.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

### Atenção

- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de montar, desmontar, limpar e mudar os acessórios, e antes de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.
- Desligue sempre o aparelho rodando o botão para **0**.
- Aguarde sempre até as peças em movimento pararem após desligar o aparelho e, em seguida, retire a ficha da tomada antes de levantar o braço do suporte ou de abrir, desmontar ou remover as peças de qualquer acessório do suporte.

- Não ultrapasse a capacidade máxima indicada nos acessórios (taça, copo, moinho). Respeite as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade ao utilizar os acessórios da batedeira profissional, conforme indicado no manual do utilizador.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas neste manual.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar. Não adicione ingredientes a uma temperatura que seja 60 °C superior à temperatura ambiente.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- Para evitar perigos devido à reposição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de ligação externa, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja habitualmente ligado e desligado pelo utilizário.

**Nível de ruído:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

---

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

---

## Reciclagem



O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:



Nunca elimine o seu produto com o lixo doméstico comum. Informe-se acerca das regras de recolha selectiva local para produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

## 2 Visão geral (Fig. 1)

---

### Batedeira profissional

- ① Conector para acessórios
- ② Botão de libertação do braço
- ③ Selector da velocidade (botão rotativo)
- ④ Taça
- ⑤ Protecção contra salpicos
- ⑥ Varas para massa
- ⑦ Batedor
- ⑧ Varas de bater

---

### Liquidificadora

- ⑨ Copo medidor

- ⑩ Tampa da liquidificadora
- ⑪ Copo misturador
- ⑫ Anel vedante
- ⑬ Lâminas amovíveis da liquidificadora

---

### Robot de cozinha

- ⑭ Calcador
- ⑮ Tampa
- ⑯ Suporte dos acessórios
- ⑰ Taça do robot
- ⑱ Lâminas

---

### Disco acessório

- ⑲ Suporte de discos acessórios
- ⑳ Acessório para granular
- ㉑ Acessório para fatiar
- ㉒ Acessório para ralar

---

### Espremedor citrinos

- ㉓ Cone espremedor
- ㉔ Coador

---

### Moinho

- ㉕ Copo do moinho
- ㉖ Anel vedante para moinho
- ㉗ Lâminas amovíveis do moinho

---

### Picadora de carne

- ㉘ Anel roscado
- ㉙ Disco para trituração fina
- ㉚ Lâminas
- ㉛ Eixo sem-fim
- ㉜ Engrenagem extra para o eixo sem-fim
- ㉝ Tremonha em metal
- ㉞ Calcador para tremonha em metal
- ㉟ Tabuleiro de alimentação
- ㊱ Tampa do tabuleiro
- ㊲ Ferramenta de limpeza inovadora



### 3 Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a batedeira profissional e os acessórios pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.

Pode ligar a ficha à tomada e ligar o aparelho apenas depois de montar correctamente os acessórios. Consulte as fig. 2 a 8 relativas à montagem correcta.

#### Paragem automática

A sua batedeira profissional desliga-se automaticamente depois de 16 minutos de funcionamento contínuo. Isto pode evitar potenciais problemas de segurança devido a uma utilização prolongada.

#### Protecção contra sobrecarga

A sua batedeira profissional também pára automaticamente de funcionar se for sobrecarregada.

Para repor o aparelho em caso de protecção contra sobrecarga e paragem automática, siga os passos abaixo:

- 1 Rode o botão para a posição **0** e, em seguida, desligue a ficha.
- 2 Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga.
- 3 Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos.
- 4 Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

### 4 Utilizar a sua batedeira profissional



#### Acessórios da taça para misturar




##### Nota

- Antes de ligar a sua batedeira profissional, assegure-se de que o botão está na posição **0** e, em seguida, encaixe o batedor; as varas de bater ou as varas para massa.
- Pode processar até 750 g de farinha com outros ingredientes na taça.
- Siga as quantidades recomendadas, o tempo e a velocidade de processamento, conforme indicado na Fig. 9. Não exceda a velocidade de processamento sugerida para evitar danos na máquina.
- É normal que o conector de acessórios rode juntamente com a cobertura da engrenagem durante a utilização de outros acessórios, como a liquidificadora, o robot de cozinha, etc.
- Assegure-se de que as coberturas de saída no braço estão bloqueadas correctamente antes de utilizar a batedeira profissional.

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o acessório pretendido e de que este foi montado de acordo com a Fig. 2.

	Nome	Objectivo
	Varas para massa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para preparar pão e cacetinhos</li><li>• Velocidade de processamento sugerida: 1-3</li></ul>
	Varas de bater	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para preparar bolos, bolachas, tartes, pastelaria, puré de batata, massa fresca, pão sem glúten e manteiga fria</li><li>• Velocidade de processamento sugerida: 1-4</li></ul>

	Nome	Objectivo
	Batedor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para bater claras em castelo, natas, merengues, mousses e soufflés</li> <li>Velocidade de processamento sugerida: 7</li> </ul>



### Sugestão

- Para evitar salpicos, aumente a velocidade gradualmente.
- Protecção contra salpicos:** encaixe a protecção contra salpicos no suporte antes de utilizar os acessórios das taças. Não precisa de remover a protecção contra salpicos para mudar os acessórios. Pode adicionar ingredientes através do bico na protecção contra salpicos.
- Bater:** antes de bater claras de ovos ou natas, assegure-se de que a taça e o batedor estão secos e sem gordura.
- Amassar:** utilize as varas para massa para amassar massa com levedura para pão e pizzas. Deve ajustar a quantidade de líquido para preparar a massa de acordo com as condições da humidade e da temperatura. Se pretender voltar a amassar a massa com a sua batedeira profissional, pressione a massa para o fundo da taça, para evitar que a massa se enrola no acessório. Assegure-se de que volta a amassar a massa respeitando a velocidade recomendada.

## Receitas: Massa para pão (no máximo x1,5 da quantidade)



### Ingredientes:

- 500 g de farinha
- 50 g de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 7 g de levedura seca
- 260 ml de água morna

- Coloque todos os ingredientes secos na taça e rode o botão para a velocidade 1.
- Adicione a água e, em seguida, o azeite.
- Mude para a velocidade 2-3 e continue a amassar até se formar uma bola macia de massa.
- Unte uma taça com óleo vegetal.

- Coloque a bola de massa nesta taça e cubra com película aderente.
- Deixe levedar por 1 hora até duplicar de tamanho.
- Retire o ar da massa levedada.
- Molde-a no formato de um cilindro e coloque numa forma para pão.
- Cubra e deixe levedar no tabuleiro durante 1 hora.
- Coza a 180 °C durante 40 minutos.

## Receita: Massa para bolo

### Ingredientes:



- 3 ovos
- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar fino
- 150 g de farinha
- 3 g de fermento em pó

- Corte a manteiga em cubos de 2 cm.
- Coloque os cubos e o açúcar na taça e misture-os na velocidade 1.
- Aumente gradualmente a velocidade do 1 ao 4.
- Adicione os ovos, um a um, e continue a bater na velocidade 4 até obter uma textura cremosa.
- Envolva o fermento e a farinha na mistura e misture com a velocidade 1 até os ingredientes estarem bem misturados.
- Coloque a massa numa forma de alumínio com 30 cm de comprimento.
- Coloque-a no centro do forno.
- Coza-a durante 30 a 40 minutos a uma temperatura de 180 °C.

## Receita: Base para tartes



### Ingredientes:

- 340 g de farinha sem fermento, e um pouco mais para estender
- 227 g de manteiga sem sal fria, cortada em cubos de 2 cm
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 6 a 8 colheres de sopa de água gelada

- 1** Coloque todos os ingredientes secos na taça e rode o botão para a velocidade 1.
- 2** Adicione a manteiga fria aos ingredientes secos e aumente gradualmente a velocidade de 1 para 3.
- 3** Adicione 1 colher de sopa de água fria de cada vez à mistura até esta formar uma massa areada.
  - Se a massa se desfizer quando tenta juntá-la, adicione um pouco mais de água e bata-a durante mais tempo. Não adicione demasiada água. Caso contrário, a base ficará dura.
- 4** Molde a massa no formato que desejar e enrole-a em película aderente.
- 5** Conserve-a no frigorífico durante, no mínimo, 1 hora ou até 2 dias.
- 6** Deixe a massa repousar à temperatura ambiente durante alguns segundos antes de a estender e cozer.

## Receita: Suspiros



### Ingredientes:

- 4 claras de ovo
- 1 chávena (200 gramas) de açúcar fino

- 1** Bata as claras em castelo na velocidade 7 até estas começarem a subir.
- 2** Adicione gradualmente o açúcar enquanto processa à velocidade 4 até se formarem picos firmes.
- 3** Utilize uma colher para colocar porções dos suspiros num tabuleiro coberto com papel vegetal.
- 4** Pré-aqueça o forno a 105 °C e coloque o tabuleiro de suspiros no centro do forno.
- 5** Coza os suspiros durante aproximadamente 1 a 1,5 horas até estarem secos e estaladiços.
- 6** Desligue o forno e deixe-os lá dentro a secar durante 1,5 horas.

## Liquidificadora (apenas HR7951/HR7952/HR7954/HR7958)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 3.

**Liquidificadora:** para liquidificar batidos e sumos e para triturar gelo

Siga as quantidades recomendadas, o tempo e a velocidade de processamento, conforme indicado na Fig. 9.

Para triturar gelo, rede o botão repetidamente para a velocidade **P** até o gelo estar triturado finamente.

## Nota

- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar;
- Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de a montar no copo misturador;
- Para adicionar ingredientes líquidos durante a liquidificação, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação removendo o copo de medição.
- Corte previamente os ingredientes em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: quando processar um ingrediente líquido que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador; sem exceder a indicação do nível máximo.
- Para obter os melhores resultados ao liquidificar purés espessos, encha o copo misturador até meio e processe os ingredientes em porções separadas para liquidificação.

## Robot de cozinha (apenas HR7952/HR7954/HR7958)

### Lâminas (apenas HR7952/HR7954/HR7958)



Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 4.

**Lâminas:** para picar, misturar e reduzir ingredientes a puré



Para remover alimentos que aderem às lâminas ou às paredes da taça, pare o processamento e desligue o aparelho e, em seguida, utilize uma espátula.

## Nota

- Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Não utilize as lâminas para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafreão, noz moscada e cubos de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.
- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e formam grumos.

## Disco com acessórios (apenas HR7952/HR7954/HR7958)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o acessório pretendido entre os apresentados abaixo e de que este foi montado de acordo com a Fig. 5.

	Nome	Objectivo
	Acessório para granular	Para granular ingredientes em pedaços pequenos/finos
	Acessório para fatiar	Para fatiar ingredientes
	Acessório para cortar	Para cortar ingredientes em tiras pequenas

## Atenção

- Tenha cuidado ao manusear a lâmina de corte do disco acessório. Esta tem um rebordo de corte muito afiado.
- Nunca utilize os discos acessórios para processar ingredientes duros, como cubos de gelo.
- Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.

## Nota

- Corte previamente os ingredientes maiores em pedaços adequados ao tamanho do tubo dos alimentos.

Siga os passos abaixo para montar os discos acessórios (Passo 1 na Fig. 5).

- 1 Coloque a abertura do acessório sobre o eixo do suporte de inserção.
- 2 Pressione a abertura do acessório sobre a saliência no eixo.
- 3 Pressione o acessório sobre o suporte de inserção até este bloquear na posição correcta com um estalido.

## Espremedor citrinos (apenas HR7954/HR7958)



Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 6.

### Nota

- Coloque o coador para o espremedor de citrinos no eixo na taça. Assegure-se de que a projecção no coador está bloqueada na ranhura da pega da taça. Quando o coador é fixo correctamente, ouve-se um estalido.
- Pressione os citrinos contra o cone. Interrompa a extracção de sumo para remover a polpa do coador, se necessário. Quando terminar a extracção do sumo ou se quiser retirar a polpa, rode o botão para a posição 0 e retire a taça do aparelho com os acessórios ainda colocados.

## Picadora de carne (apenas HR7958)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 7-1.

A picadora de carne serve para picar carne crua ou cozida.

Se a carne ficar presa na tremonha, siga os passos abaixo para repor:

- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- 2 Solte o conjunto de montagem da tremonha.
- 3 Elimine a obstrução.

4 Volte a montar a tremonha.

5 Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

## Substituir a engrenagem

Quando a engrenagem para o eixo sem fim estiver danificada, utilize a engrenagem extra para efectuar a substituição de acordo com a Fig. 7-2.

### Nota

- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca utilize carne congelada! Antes de picar a carne, descongele-a primeiro.
- Não pressione demasiada carne nem exerça demasiada pressão ao pressionar a carne na tremonha. Isto pode evitar uma sobrecarga do aparelho.
- Nunca triture carne seca ou carne muito curada, como toucinho desidratado/salgado ou carne bovina seca (beef jerky).

### Sugestão

- Retire os ossos, cartilagem e tendões da carne para evitar obstruções ou danos durante a trituração.

## Moinho (apenas HR7958)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 8.

Pode utilizar o moinho para picar/moer grãos de café, grãos de pimenta, frutos secos, ervas aromáticas, fruta desidratada, etc.

Fruta desidratada, como figos, pode ser picada e utilizada como completo para iogurtes ou para enriquecer sandes ou tostas.

Para obter os melhores resultados no processamento de figos secos, processe, no máximo, 85 g à velocidade P durante 3 segundos.



### Nota

- Respeite as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade recomendados para os ingredientes, conforme indicado na Fig 9.
- Não exceda o nível máximo do copo do moinho.
- Pode encomendar um moinho (com o número de serviço 96510070528 e 996510070501) como acessório extra junto do seu representante Philips ou de um centro de assistência Philips.



### Sugestão

- Antes de abrir o moinho com os ingredientes processados:
  1. Segure o jarro do moinho voltado ao contrário.
  2. Bata no fundo do jarro do moinho algumas vezes.
  3. Retire lentamente o conjunto de montagem das lâminas.

## 5 Limpeza



### Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.
- Consulte a tabela (Fig. 10) para obter informações sobre como limpar as peças com água, na máquina de lavar loiça e/ou com um pano húmido.



### Atenção

- Assegure-se de que os rebordos de corte das lâminas e dos discos não entram em contacto com objectos rígidos. Isto pode tornar as lâminas rombas.
- Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado ao limpar os discos acessórios e as lâminas do robot, da liquidificadora e do moinho.

- 1 Limpe o motor com um pano húmido.
- 2 Lave as restantes peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou coloque-as na máquina de lavar a loiça.
- 3 Guarde o aparelho e os acessórios num local seco após a sua limpeza.

## Limpeza rápida

Siga os passos abaixo para limpar a taça do robot de cozinha e o copo misturar com maior facilidade. (Assegure-se de que a lâmina está montada na taça, quando limpar a taça do robot de cozinha.)

- 1 Coloque água tépida (não mais de 0,5 litros) e algumas gotas de detergente da loiça dentro da taça do robot ou do copo misturador.
- 2 Coloque a tampa na taça do robot ou no copo misturador e rode-a para a direita para a fixar.
- 3 Rode o botão para a velocidade P. Deixe o aparelho funcionar durante 30 segundos ou até a taça do robot de cozinha ou do copo misturador estar limpo.
- 4 Depois de utilizar, rode o botão para a posição 0 e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.
- 5 Retire o copo misturador ou a taça do robot e passe-a por água limpa.

## 6 Garantia e assistência

Se tiver algum problema ou se precisar de assistência ou informações, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. O número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial. Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se a um representante local Philips.

# 1 Hoş geldiniz

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam olarak yararlanabilmek için [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) adresinde ürün kaydınızı yaptırın.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

## Uyarı

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı; güç kablosu, fişi, koruyucu kapağı, döner süzgeci veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse veya üzerinde görünür çatlaklar varsa kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin

nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı çalışır durumda bırakmayın.
- Hazneyi boşaltırken ve diskleri, bıçak ünitesini veya katı meyve sıkacağı süzgecini taşıırken ya da temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağız çok keskindir.
- Standlı mikseri yıkamadan önce karıştırıcı, çırpıcı aparatını veya hamur çengelini çıkarın.
- Özellikle cihaz prize takılıken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Bıçaklar ve kase araçları sıkışırca bu araçları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Blender haznesi, mutfak robotu kasesi veya karıştırma kasesinin içine yiyecek yapışması halinde cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyin.

- Cihaz çalışır haldeyken ve kase araçlarından birini kullanılırken, karıştırma kasesine kesinlikle parmaklarınızı veya bir nesne (örneğin, spatula) sokmayın.
- Cihaz çalışır haldeyken, mutfak robotu besleme borusu veya kıyma makinesi hunisine malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Mutfak robotu veya kıyma makinesi için sadece birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Kase, mutfak robotu ya da blendere sıvı doldururken dikkatli olun. Ani bir buharlanmayla, sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Mutfak robotu, blender, öğütücü veya kıyma makinesi gibi aksesuarlar takılıyken standlı mikser kolunun kilidini asla açmayın.
- Standlı mikser kesinlikle aynı anda birden fazla araç takmayın ve cihazı birden fazla araç takılıyken kullanmayın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

## Dikkat

- Cihazın gözetimsiz bırakılacağı durumlarda ve cihazı monte etmeden, sökmeden, temizlemeden, aksesuarlarını değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce mutlaka cihazı kapatın ve prizden çekin.
- Cihazı her zaman düğmeyi **0** konumuna getirerek kapatın.
- Cihazı kapattıktan sonra mutlaka hareketli parçaların durmasını bekleyin. Stand kolunu kaldırmadan, aksesuarların hareketli parçalarını açmadan, sökmeden veya standdan çıkarmadan önce cihaz fişini prizden çekin.
- Hazne, kavanoz ve öğütücü gibi aksesuarların üzerinde belirtilen maksimum kapasiteyi aşmayın. Standlı mikser araçlarını kullanırken kullanım kılavuzunda belirtilen miktar, işlem süresi ve hız değerlerine uygun hareket edin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Bu kılavuzda belirtilen talimatlara ve temizlik tablosuna başvurun.



- Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen üreticilerin aksesuar ve parçalarını kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanırsanız garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını bekleyin. Ortam sıcaklığından 60°C daha sıcak olan malzemeleri eklemeyin.
- Her işlemten sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Havuçlar gibi bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- Bu cihaz, termal kesmenin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle tehlikeli bir duruma neden olmamak için zamanlayıcı gibi harici bir kapatma cihazına ya da şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye kesinlikle bağlanmamalıdır.

**Gürültü düzeyi:**  $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

## Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur: Usulüne ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanıldığında, bugünün bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

## Geri dönüşüm



Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir.

Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşınması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:



Ürününüzü asla evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

## 2 Genel Bilgiler (Şek. 1)

### Standlı mikser

- ① Araç konektörü
- ② Kol çıkarma düğmesi
- ③ Hız seçme düğmesi (Döner düğme)
- ④ Kase
- ⑤ Sıçrama önleyici
- ⑥ Hamur çengeli
- ⑦ Çırpıcı
- ⑧ Karıştırıcı

### Blender

- ⑨ Ölçüm kabı
- ⑩ Blender kapağı
- ⑪ Blender haznesi
- ⑫ Sızdırmazlık halkası
- ⑬ Çıkarılabilir blender bıçak ünitesi

### Mutfak robotu

- ⑭ Malzeme itici
- ⑮ Kapak
- ⑯ Araç tutucu
- ⑰ Mutfak Robotu kasesi
- ⑱ Bıçak ünitesi

### Disk aparatı

- ⑲ Aparat tutucu
- ⑳ Öğütme aparatı
- ㉑ Dilimleme aparatı
- ㉒ Rendeleme aparatı

### Narenciye sıkacağı

- ㉓ Baskı konisi
- ㉔ Süzgeç

### El değirmeni

- ㉕ Öğütücü kavanozu
- ㉖ Öğütücü sızdırmazlık halkası
- ㉗ Çıkarılabilir öğütücü bıçak ünitesi

### Et kıyma makinesi

- ㉘ Vidalı halka
- ㉙ İnce öğütme diski
- ㉚ Kesici/Bıçak
- ㉛ Sonsuz dişli mili
- ㉜ Sonsuz dişli mili için ekstra dişli
- ㉝ Metal huni
- ㉞ Metal huni için malzeme itici
- ㉟ Besleme tepsisi
- ㊱ Tepsi kapağı
- ㊲ Yenilikçi temizleme aracı

## 3 İlk kullanımdan önce

Standlı mikser ve aksesuarları ilk kullanımdan önce, yiyeceklerle temas eden parçaları iyice temizleyin.

Cihazı ancak aksesuarları doğru şekilde taktıktan sonra fişe takıp açabilirsiniz. Doğru montaj için bkz. Şekil 2 - 8.

### Otomatik durma

Standlı mikser 16 dakika kesintisiz çalıştıktan sonra otomatik olarak kapanacaktır. Bu tasarım, uzun süreli kullanımdan kaynaklanabilecek güvenlik sorunlarını önler.

## Aşırı yük koruması

Standlı mikser aşırı yüklendiğinde otomatik olarak durur.

Aşırı yük ve otomatik durma durumunda cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Düğmeyi **0** konumuna getirin ve cihaz fişini prizden çekin.
- 2 Yükü azaltmak için malzemelerin bir kısmını çıkarın.
- 3 Cihazı birkaç dakika soğumaya bırakın.
- 4 Güç fişini prize takın ve istenilen hızı tekrar seçin.


## 4 Standlı mikseri kullanma

### Karıştırma kasesi araçları

#### Not

- Standlı mikserinizi çalıştırmadan önce, düğmenin **0** konumunda olduğundan emin olun ve ardından çırpıcıyı, karıştırıcıyı veya hamur çengelini takın.
- Kasenin işleme kapasitesi 750 gr un ve diğer malzemelerle sınırlıdır.
- Miktar, işlem süresi ve hız değeri önerileri için bkz. Şekil 9. Mikserin zarar görmesini önlemek için önerilen işlem hızını aşmayın.
- Blender, mutfak robotu gibi diğer aksesuarların kullanımı sırasında araç konektörünün dışı kapağıyla birlikte dönmesi normaldir.
- Standlı mikseri kullanmadan önce kol kısmındaki çıkış kapaklarının güvenli bir şekilde kilitlenmiş olduğundan emin olun.

Başlamadan önce, aşağıdakilerden istediğiniz aracı seçtiğinizden ve uygun olarak taktığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2.

	Adı	Amacı
	Hamur çengeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekmek ve rulo hamur hazırlamak için</li> <li>• Önerilen işlem hızı: 1-3</li> </ul>
	Karıştırıcı	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kek, kurabiye, tart, hamur işi, patates püresi, makarna hamuru, glutensiz ekmek ve soğuk tereyağı hazırlamak için</li> <li>• Önerilen işlem hızı: 1-4</li> </ul>
	Çırpıcı	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yumurta beyazı, krema, beze, mus ve sufle hazırlamak için</li> <li>• Önerilen işlem hızı: 7</li> </ul>

#### İpucu

- Sıçramayı önlemek için hızı her zaman kademeli olarak artırın.
- **Sıçrama önleyici:** Kase araçlarını kullanmadan önce sıçrama önleyiciyi standı takın. Araç değiştirmek için sıçrama önleyicinin çıkarılması gerekmez. Malzemeleri sıçrama önleyici boşluğundan ekleyebilirsiniz.
- **Çırpma:** Yumurta beyazlarını veya kremayı çırpmadan önce, kase ve çırpıcının kuru ve yağsız olduğundan emin olun.
- **Yoğurma:** Ekmek ve pizza hazırlamak amacıyla maya hamurunu yoğurmak için hamur çengelini kullanın. Nem ve sıcaklık durumuna göre hamuru biçimlendirmek için kullanılacak sıvı miktarını ayarlamamız gerekir. Standlı mikserle hamuru yeniden yoğuracaksanız hamurun aracı sarmasını önlemek için hamuru kasenin altına doğru itin. Hamuru önerilen hızda yoğurduğunuzdan emin olun.

---

## Tarifler: Ekmek hamuru (belirtilen değerlerin maksimum 1,5 katını kullanın)

### Malzemeler:

- 500 gr un
- 50 gr zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 7 gr maya
- 260 ml ılık su



- 1 Tüm kuru malzemeleri kaseye koyun ve döner düğmeyi hız ayarı 1 konumuna getirin.
- 2 Önce suyu ve ardından yağı ekleyin.
- 3 Hız ayarını 2-3 konumuna getirin ve pürüzsüz bir hamur oluşana kadar yoğurma işlemine devam edin.
- 4 Bir kaseyi nebati yağla yağlayın.
- 5 Hamur topunu bu kaseye koyun ve streç filmle örtün.
- 6 Hamuru, hacmi iki katına çıkana kadar 1 saat kabarmaya bırakın.
- 7 Kabarın hamurun havasını alın.
- 8 Rulo şeklinde sanın ve bir ekmek tavasına yerleştirin.
- 9 Hamuru sanın ve tepside 1 saat kabarmaya bırakın.
- 10 180°C'de 40 dakika pişirin.

---

## Tarif: Kek hamuru

### Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 150 gr tereyağı
- 150 gr pudra şekeri
- 150 gr un
- 3 gr kabartma tozu



- 1 Tereyağını 2 cm'lik küpler halinde kesin.
- 2 Tereyağı küplerini ve şekeri kaseye koyun ve hız ayarı 1 ile karıştırın.

- 3 Hızı kademeli olarak 1'den 4'e artırm.
- 4 Yumurtaları birer birer ekleyin ve krema kıvamına ulaşana kadar hız ayarı 4 ile karıştırmaya devam edin.
- 5 Karşıma kabartma tozu ve un ekleyip, malzemeler iyice karışana kadar hız ayarı 1 ile karıştırın.
- 6 Hamuru 30 cm uzunluğunda alüminyum kaba koyun.
- 7 Kabı fırının ortasına yerleştirin.
- 8 180°C sıcaklıkta 30-40 dakika pişirin.

---

## Tarif: Tart hamuru



### Malzemeler:

- 340 gr çok amaçlı un ve rulo haline getirmek için bir miktar daha un
- 227 gr soğuk, tuzsuz ve 2 cm'lik küpler şeklinde kesilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 6 - 8 yemek kaşığı buzlu su

- 1 Tüm kuru malzemeleri kaseye koyun ve döner düğmeyi hız ayarı 1'e getirin.
- 2 Kuru malzemelere tereyağı ekleyin ve hızı kademeli olarak 1'den 3'e artırm.
- 3 Ufalanmış görünümlü bir hamur oluşana kadar karşıma tek seferde 1'er yemek kaşığı buzlu su ekleyin.
  - Hamur şeklini koruyamıyorsa biraz daha su ekleyin ve daha uzun süre karıştırın. Çok fazla su eklemeyin. Aksi takdirde, hamur kabuk bağlar.
- 4 Hamura istediğiniz şekli verin ve streç filmle sanın.
- 5 Hamuru buzdolabına koyun ve en az 1 saat, en fazla 2 gün bekletin.
- 6 Rulo haline getirilmeden ve fırına vermeden önce hamuru oda sıcaklığında birkaç dakika bekletin.

## Tarif: Beze



### Malzemeler:

- 4 yumurta beyazı
- 1 kap (200 gram) pudra şekeri veya ince toz şeker

- 1 Yumurtaları karışım krema kıvamına gelene kadar hız ayarı 7 ile karıştırın.
- 2 Kulak memesi kıvamına gelene kadar karışıma şeker ekleyin ve hız ayarı 4 ile karıştırmaya devam edin.
- 3 Bezeyi pişirme kağıdıyla kaplı pişirme tepsisine kaşıkla aktarın.
- 4 Fırını önceden 105 °C'ye ısıtın ve beze tepsisini fırının ortasına yerleştirin.
- 5 Kuru ve gevrek kıvama gelinceye kadar bezeleri 1-1,5 saat pişirin.
- 6 Fırını kapatın ve bezeleri fırın içinde 1,5 saat kurumaya bırakın.

## Blender (sadece HR7951/ HR7952/HR7954/HR7958)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 3.

**Blender:** Smoothie'ler, içecekler, meyve suları hazırlamak ve buz kırmak için

Miktar, işlem süresi ve hız değeri önerileri için bkz. Şekil 9.

Buz kırarken buz iyice parçalanana kadar düğmeyi **P** hız ayarına getirin.



### Not

- Blender çalışırken kesinlikle elinizi veya başka bir nesneyi hazneye sokmak için kapağı açmayın.
- Bıçak ünitesini blender haznesine takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.
- Karıştırma işlemi sırasında sıvı malzemeler eklemek isterseniz bu malzemeleri ölçüm kabını çıkararak besleme borusundan blender haznesine dökün.
- Malzemeleri işleme almadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Sıçramayı önlemek için: Köpüren bir sıvı kullanacaksanız (örneğin süt) blender haznesine 1 litreden fazla sıvı koymayın.
- Blender haznesine malzemeleri koyarken maksimum seviye göstergesini aşmayın.
- Yoğun kıvamlı püre karıştırırken en iyi sonucu almak için blender haznesini yansına kadar doldurun ve malzemeleri farklı gruplara ayırarak karıştırın.

## Mutfak robotu (sadece HR7952/HR7954/HR7958)

### Bıçak ünitesi (sadece HR7952/ HR7954/HR7958)



Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 4.

**Bıçak ünitesi:** Malzemeleri doğramak, karıştırmak ve püre haline getirmek için




Bıçak veya kase tabanına yapışan yiyecekleri çıkarmak için ilk olarak işlemi durdurun ve cihazı kapatın. Daha sonra spatula kullanarak yapışan yiyecekleri çıkartın.

## Not

- Bıçak ünitesini hazneye mutlaka malzemeleri ekmeden önce yerleştirin.
- Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğrarken bıçak ünitesini kullanmayın. Aksi halde bıçak körelecektir.
- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.

## Aparat diski (sadece HR7952/HR7954/HR7958)

Başlamadan önce, aşağıdaki aparatlardan istediğinizi seçtiğinizden ve montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 5.

	Adı	Amacı
	Öğütme aparatı	Malzemeleri küçük/ince parçalar halinde öğütmek için
	Dilimleme aparatı	Malzemeleri dilimlemek için
	Rendeleme aparatı	Malzemeleri küçük şeritler halinde rendelemek için

## Dikkat

- Disk aparatının dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağzı çok keskindir.
- Disk aparatıyla kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın.
- Besleme borusundan malzeme eklerken, malzeme iticiyi çok fazla bastırmayın.

## Not

- Büyük malzemeleri besleme borusundan geçecek büyüklükte parçalara bölün.

Disk aparatlarını monte etmek için aşağıdaki adımları uygulayın (Adım 1 - Şekil 5).

- 1 Aparatın ağzını aparat yuvasının miline yerleştirin.
- 2 Aparatın ağzını milin üzerindeki çıkıntının üzerine iterek yerleştirin.
- 3 Aparatı aparat yuvasının üzerinde tık sesi çıkararak sabitleyene dek itin.

## Narenciye sıkacağı (sadece HR7954/HR7958)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 6.

## Not

- Narenciye sıkacağı'nın eleğini haznedeki milin üzerine yerleştirin. Eleğin üzerindeki çıkıntının, hazne tutacağı'nın yuvasına kilitlendiğinden emin olun. Elek doğru şekilde sabitlendiğinde bir tık sesi duyulur.
- Narenciyeyi huniye doğru bastırın. Gerekirse elekteki posaları temizlemek için bastırma işlemini durdurun. Bastırma işlemini bitirdiğinizde veya posayı temizlemek istediğinizde, düğmeyi **0** konumuna getirin ve hazneyi takılı aksesuarlarıyla birlikte cihazdan çıkarın.

## Kıyma makinesi (sadece HR7958)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 7-1.

Kıyma makinesi, çiğ veya pişmiş eti kıymak amacıyla üretilmiştir.

Kıyma hunisinde et sıkıştığında cihazı sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

- 1 Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- 2 Huni aparatını sökün.
- 3 Tıkanan bölgeyi temizleyin.
- 4 Huniyi tekrar takın.
- 5 Güç fişini prize takın ve istenilen hızı tekrar seçin.

## Dişliyi değiştirme

Sonsuz dişli milinin dişlisi hasar görmüşse bunu ekstra dişliyle değiştirin. Bkz. 7-2.

### Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yiyecekler ya da diğer sert malzemeleri öğütmeyin.
- Kesinlikle donmuş et kullanmayın! Donmuş eti çektirmeden önce buzunun çözülmesini bekleyin.
- Çok fazla eti aynı anda itmeyin veya eti huniye iterken çok fazla baskı uygulamayın. Bu cihazın aşırı yüklenmesine neden olabilir.
- Pastırma ya da kuru et gibi kurutulmuş veya tütsülenmiş etleri çektirmeyin.

### İpucu

- Öğütme sırasında sıkışmalan veya herhangi bir hasan önlemek için etteki kemik, kırdak ve sinirleri ayıklayın.

### Not

- Malzemelere göre miktar, işlem süresi ve hız önerileri için bkz. Şekil 9.
- Malzeme miktarının öğütücü kavanozundaki maksimum seviyesini geçmesine izin vermeyin.
- Öğütücüyü, Philips satıcınızdan ya da bir Philips servis merkezinden, ekstra aksesuar olarak (96510070528 ve 996510070501 servis kod numaralarıyla) sipariş edebilirsiniz.

### İpucu

- Öğütücüyü işlenen malzemelerle açmadan önce:
  1. Öğütücü kavanozunu baş aşağı tutun.
  2. Öğütücü kavanozuna birkaç kez vurun.
  3. Bıçak aparatını yavaşça çıkartın.

## Öğütücü (sadece HR7958)

Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 8.

Öğütücüyü kahve çekirdeği, karabiber, kuruyemiş, baharatlar, kurutulmuş meyve vb. malzemeleri doğramak/öğütmek için kullanabilirsiniz.

İncir gibi kurutulmuş meyveler doğrandıktan sonra yoğurdun üzerine serpilebilir ya da ekmek veya bisküviye sürülerek tüketilebilir.

Kurutulmuş siyah İncir işlerken en iyi sonuçları almak için P hız ayarında 3 saniye boyunca en fazla 85 gr incir doğrayın.

### Uyarı

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin.
- Parçaları suyla, bulaşık makinesinde ve/veya nemli bezle temizlenmesi hakkında bilgi almak için tabloya danışın (Şekil 10).

### Dikkat

- Bıçakların ve disklerin keskin uçlarının sert cisimlerle temas etmediğinden emin olun. Bu, bıçağın körelmesine yol açabilir.
- Bıçakların ağızı oldukça keskindir. Mutfak robotu, blender ve öğütücünün disk aparatlarını ve bıçak ünitelerini temizlerken dikkatli olun.

- 1 Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.
- 2 Diğer parçaları sıcak suda (< 60°C) bulaşık deterjanı ile veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- 3 Cihaz ve aksesuarları temizledikten sonra kuru bir yerde saklayın.

---

## Hızlı temizlik

Mutfak robotu kasesini ve blender haznesini daha kolay bir biçimde temizlemek için aşağıdaki adımları uygulayın. (Mutfak robotu kasesini temizleyecekseniz bıçağın haznede takılı olduğundan emin olun.)

- 1 Mutfak robotu kasesine veya blender haznesine ılık su (en fazla 0,5 litre) doldurun ve birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin.
- 2 Mutfak robotu kasesinin ve blender haznesinin kapağını takın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin.
- 3 Düğmeyi P hız ayarına getirin. Cihazı 30 saniye ya da mutfak robotu kasesi veya blender haznesi temizlenene kadar çalıştırın.
- 4 Kullanımdan sonra, düğmeyi 0 konumuna getirin ve ardından cihaz fişini prizden çekin.
- 5 Blender haznesini veya mutfak robotu kasesini çıkarın ve suyla durulayın.

## 6 Garanti ve servis

Bir sorun yaşarsanız ya da servise veya bilgiye ihtiyaç duyarsanız, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) adresine bakın veya ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun. Gerekli telefon numarası için garanti broşürüne bakın. Ülkenizde Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips satıcınıza gidin.





