



Always there to help you

Register your product and get support at 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

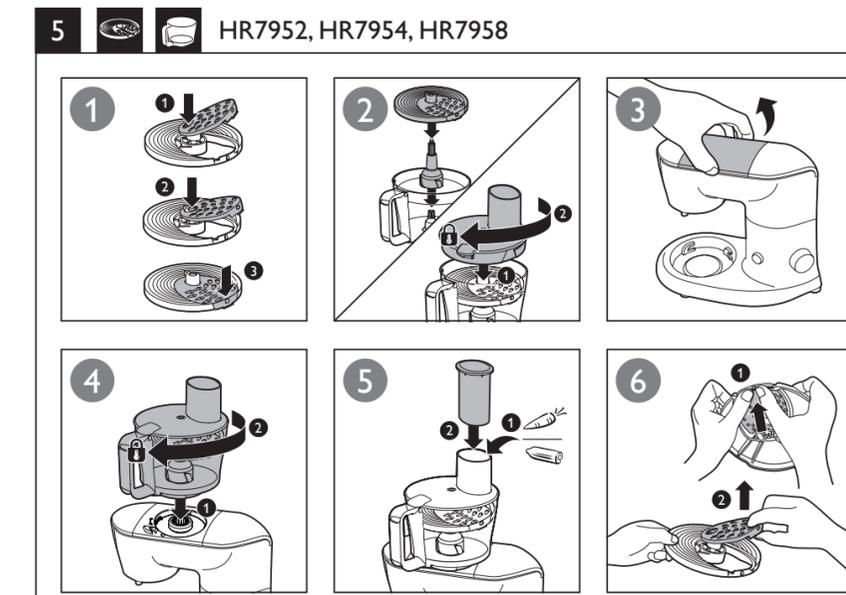
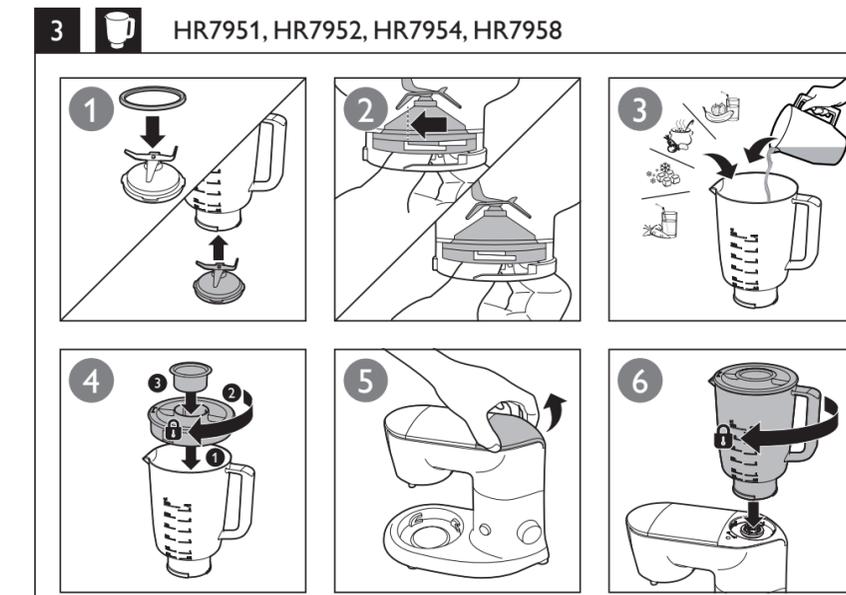
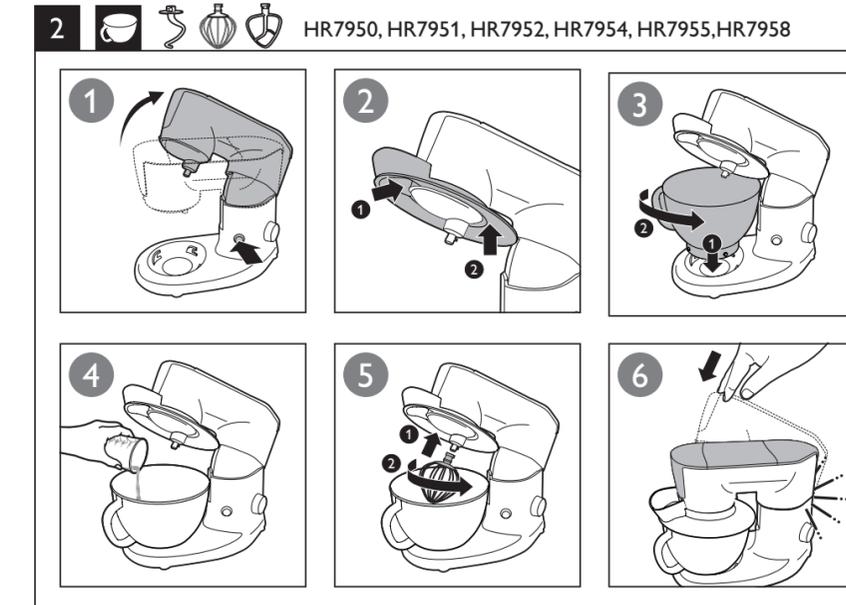
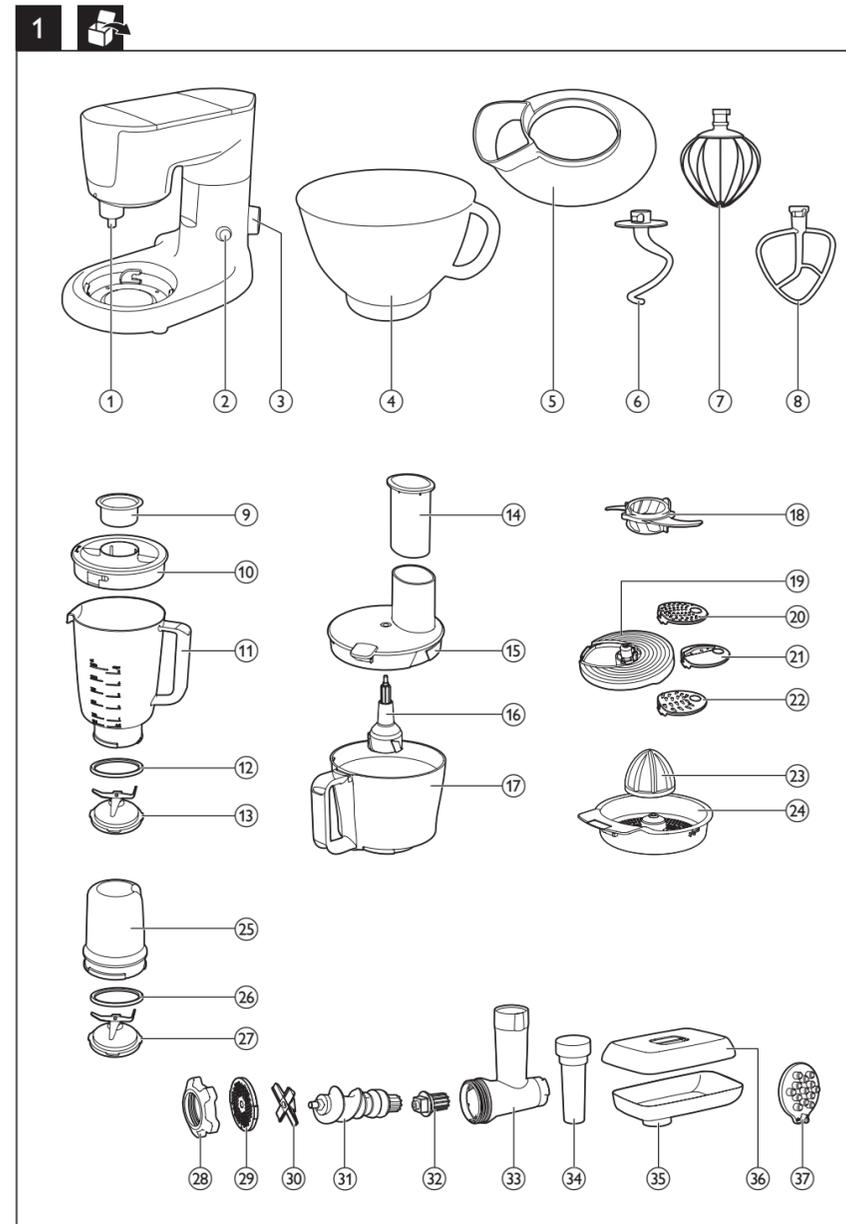
IT Manuale utente
NL Gebruiksaanwijzing
PT Manual do utilizador
TR Kullanım kılavuzu

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

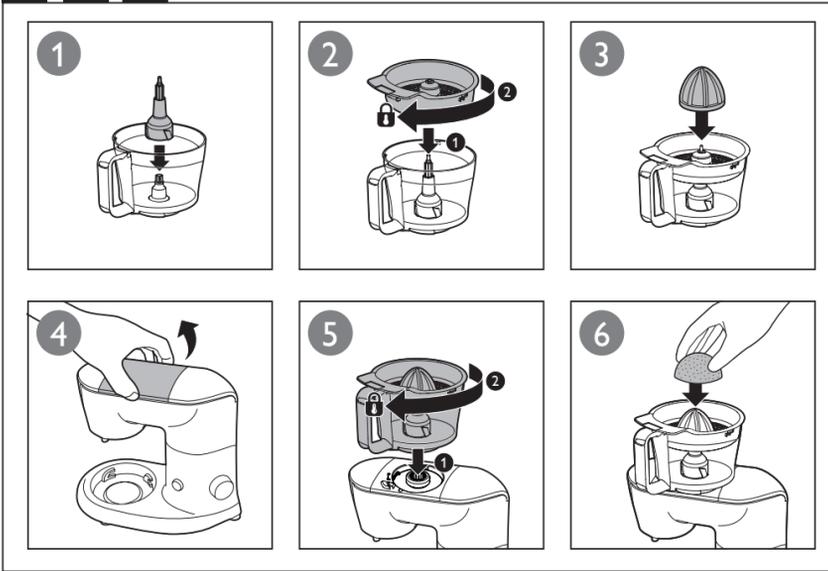


4240 002 00396

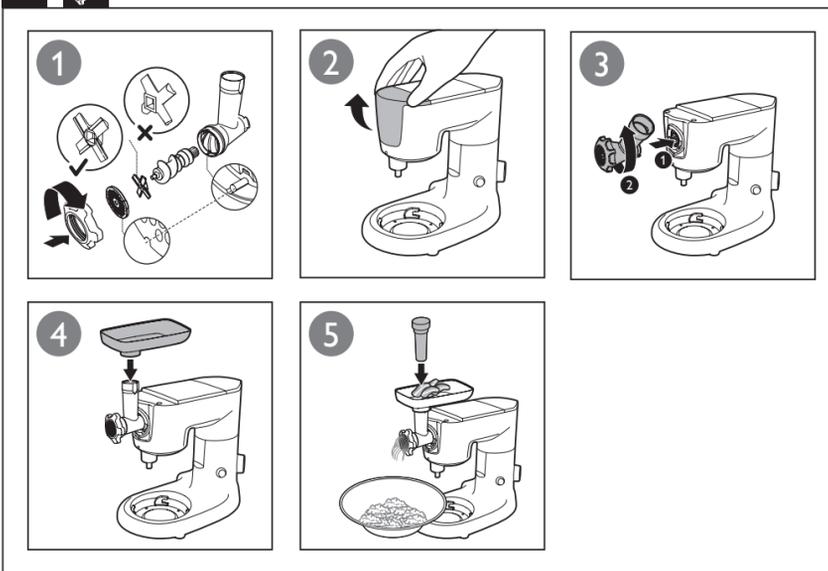
PHILIPS



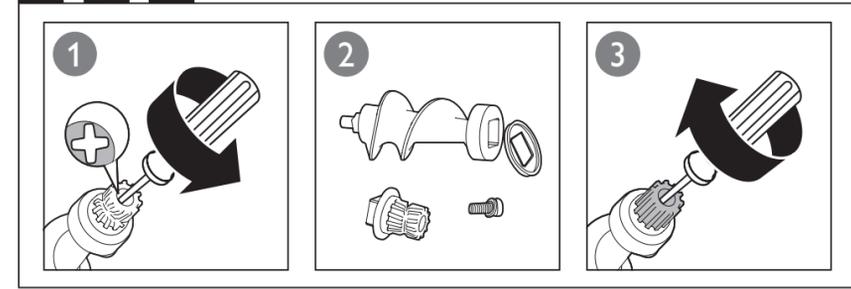
6 HR7954, HR7958



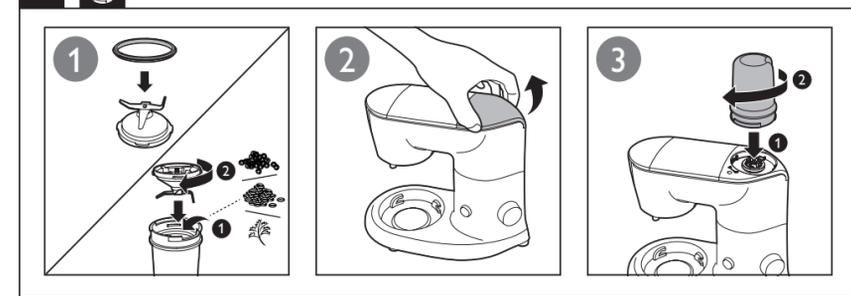
7-1 HR7958



7-2 HR7954, HR7958



8 HR7958



9

			(MAX)	(MAX)	
			750 ml	5 min	7
			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

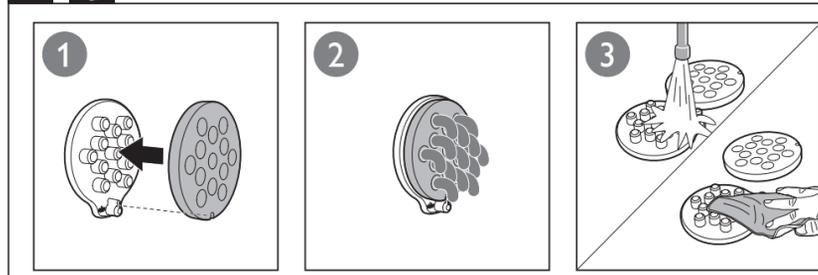
			(MAX)	(MAX)			
	HR7951/HR7952/ HR7954/HR7958		1.25 L	1 min	7		
			9 x	P x 20	P		
			400 g 600 ml	2 min	7		
	HR7952/HR7954/HR7958		500 g	5 x 1 sec	P		
			500 g	5 x 1 sec	P/7		
			50 g	30 sec	P		
			250 g	60 sec	7		
			250 g	45 sec	7		
			HR7952/HR7954/HR7958		500 g	30 sec	4
					2 pcs	30 sec	4
			HR7952/HR7954/HR7958		200 g	30 sec	5
					500 g	30 sec	4
			HR7954/HR7958		1 kg	2 min	2-3
	500 g			2 min	2-3		
	HR7958		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		
	HR7958		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

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

11 HR7958



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.

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

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

Tipp

- 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 Knethaken, 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 Raspeln	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 Saftpresen 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.



Tip

- 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, 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.