

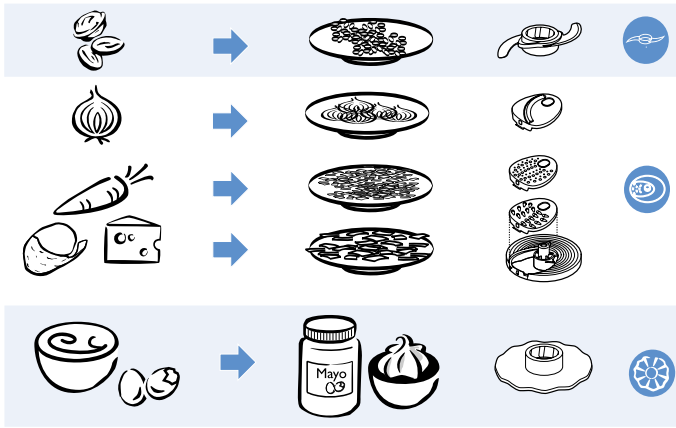
Comfort

HR7605



PHILIPS





4	
6	
7	
10	
12	
14	
15	
16	
17	
20	
21	

EN | Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch the appliance off by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Be very careful when handling the blades or inserts, especially when removing them from the bowl, when emptying the bowl or jar and during cleaning. Their cutting edges are very sharp!
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the bowl.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.

- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ The bowl is not suitable for the microwave.

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

If your appliance stops running:

- Pull the mains plug out of the socket.
- Let the appliance cool down for 60 minutes.
- Put the mains plug in the socket.
- Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out is activated too often.

AR | هام جدا

أقراي هذه الارشادات جيدا قبل استعمال الجهاز و احتفظي به كمرجع للمستقبل.

- ▶ تأكدي بأن التيار الكهربائي للجهاز يتوافق مع التيار المباشر الحلي قبل توصيل الجهاز.
- ▶ لتجنب حدوث مخاطر كبيرة، يجب عدم توصيل هذا الجهاز الي مفتاح مؤقت زمني.
- ▶ لا تستخدمي الجهاز اذا كان السلك الكهربائي أو المقبس أو أي أجزاء أخرى تالفة.
- ▶ اذا كان السلك الكهربائي تالفا، فيجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من قبل فيليبس أو أشخاص آخرون مؤهلون و ذلك لتجنب أي مواقف خطيرة.
- ▶ حافظي على الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
- ▶ لا تدعي الجهاز يعمل بدون مراقبة أبدا.

- أوقف تشغيل الجهاز من خلال ضبط مفتاح التحكم الى وضع 0.
- أوقف تشغيل الجهاز قبل فك أي ملحق.
- افصلي الكهرياء عن الجهاز مباشرة بعد الاستعمال.
- لا تغمري ابدأ وحدة المحرك داخل الماء أو أي سائل آخر ولا تشطفها تحت صنوبر الماء الجاري. استعملي قطعة قماش مبللة لتنظيف وحدة المحرك.
- لا تستخدم أصابعك أو أي أدوات أخرى مثل المغرفة على سبل المثال لدفع المحتويات الى أسفل أنبوب ادخال المأكولات أثناء تشغيل الجهاز. استخدمي فقط أداة الدفع لهذا الغرض.
- انتبهي جيدا عند استعمال الشفرات وأدوات الادخال، وخاصة عند اخراجها من الوعاء وعند تفريغ الوعاء أو الابريق وأثناء عملية التنظيف. ان أطرافها حادة جدا!
- دوما افصلي الجهاز عن الكهرياء قبل وضع يدك داخل الوعاء مستخدمة أصابعك أو أداة (مثلا مغرفة).
- انتظري الى أن تتوقف القطع القابلة للدوران ليتسنى لك نزع غطاء الوعاء.
- لا تستخدم أي ملحقات أو أجزاء من صنع آخر غير عن منتج فيليبس أو أجزاء لا تنصح بها فيليبس. لا يسري الضمان اذا تم استخدام هذه الملحقات أو القطع.
- لا تتجاوز الحد الأقصى للمحتويات المشار اليه داخل الوعاء.
- لا تتجاوز الكميات وأوقات التحضير المشار اليها في الجداول والوصفات.
- دعي المحتويات الساخنة تبرد قبل وضعها في الجهاز (أقصى درجة حرارة ٨٠ °C مئوية / ١٧٥ °F فهرنهايت).
- قومي بتنظيف شامل للقطع التي تلامس المأكولات قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- ان الوعاء غير مناسب للاستخدام داخل المايكروويف.

فاصل الأمان الحراري

تم تزويد هذا الجهاز بفاصل أمان حراري يقطع الطاقة عن الجهاز أوتوماتيكيا في حالة السخونة الزائدة.

إذا توقف الجهاز عن العمل:

- اسحبي مقبس الكهرياء من قابس الحائط
- دعي الجهاز يبرد لمدة ٦٠ دقيقة.
- أوصلي مقبس الكهرياء في قابس الحائط.
- قومي بتشغيل الجهاز مجددا.

الرجاء لاتصال بوكيل فيليبس أو بمركز خدمة تابع لفيليبس اذا تم تشغيل فاصل الأمان الحراري عدة مرات.

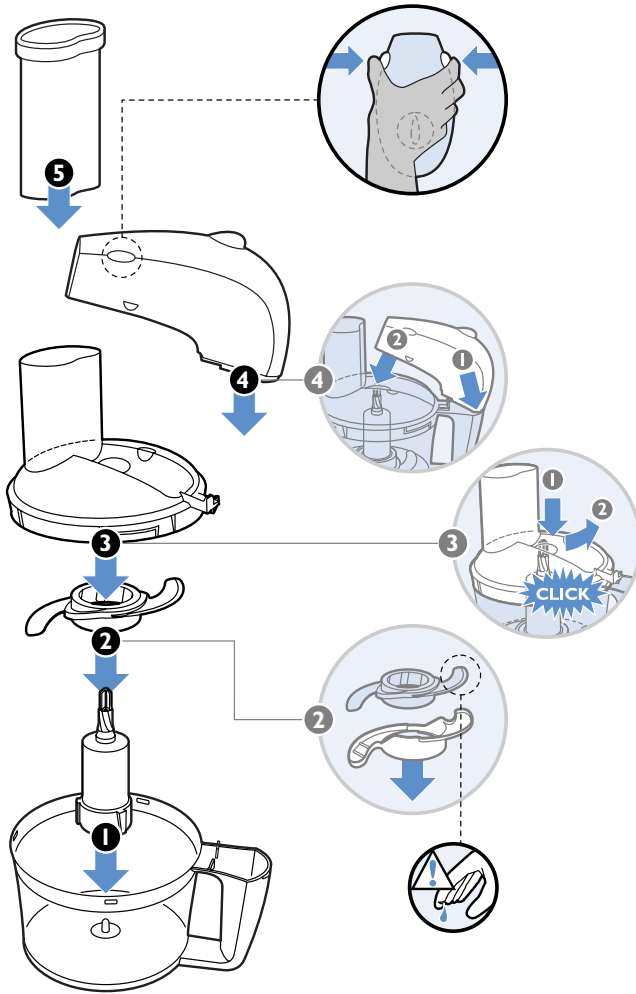


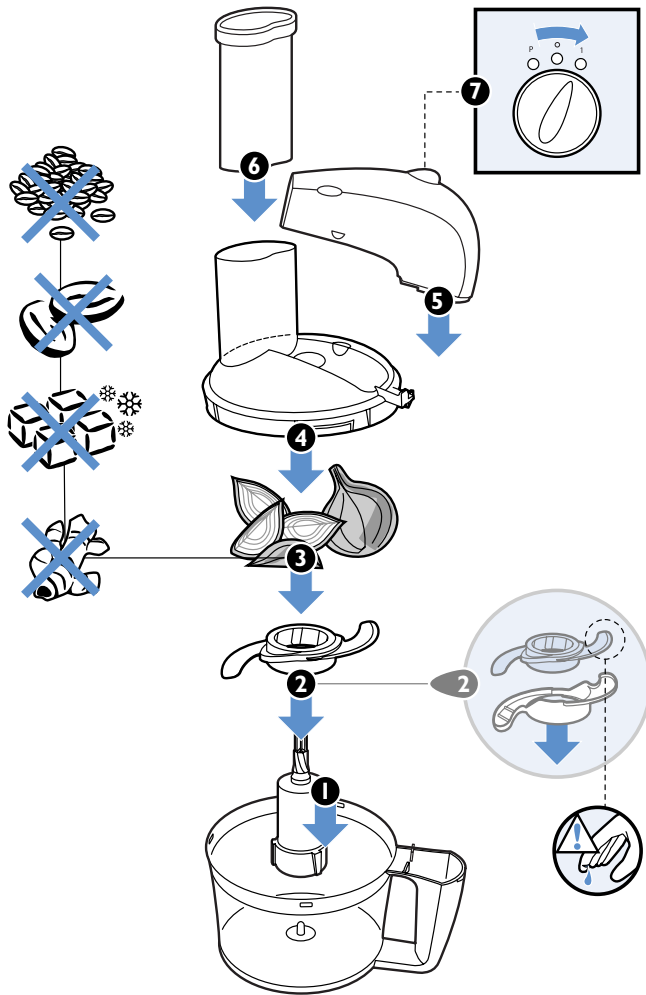
EN | Assembly / Disassembly - tips and warnings





















Built in safety lock This feature ensures that you can only switch the appliance on when the accessories and the lid have been placed in the correct position and the motor unit is correctly assembled to the lid of the bowl (see picture). When all parts have been assembled correctly, the built in safety lock will be unlocked. When you have finished processing, the motor unit and the lid of the bowl can only be removed after you have switched the appliance off by turning the speed setting switch to 0.

AR | الفك والتركيب - نصائح وتنبهات

قفل الأمان الداخلي: تضمن هذه الميزة امكانية تشغيل الجهاز فقط بعد تركيب الاكسسوارات والغطاء في الوضع الصحيح وعند تركيب وحدة المحرك بوضع محكم الى غطاء الوعاء (انظري الى الصورة). عند تركيب كافة القطع باحكام، يتم تحرير قفل الأمان. عند الانتهاء من تحضير المأكولات، يمكنك فقط نزع وحدة المحرك وغطاء الوعاء بعد ايقاف الجهاز عن العمل من خلال لف مفتاح وضع السرعة الى 0.





	
 → 	≅ 100 g.
 → 	≅ 200 g.
 → 	≅ 400 g.
 → 	≅ 400 g.
 → 	≅ 200 g.
 → 	≅ 50 g.
 → 	150-300 g.
 → 	≅ 250 g.
 → 	≅ 400 g.

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start adding the ingredients.

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate. The ingredients will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-180 seconds.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- Do not mix ingredients hotter than 80°C/175°F.
- Fruits and vegetables can be pureed without any liquid, however you will get a better result if you add a small amount of liquid.
- Always start by pureeing the hard and tough ingredients, then add the soft ones.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1** Switch the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.



≅ 250 ml.



≅ 250 ml.



≅ 500 ml.



≅ 250 g.



≅ 200 g.



≅ 3

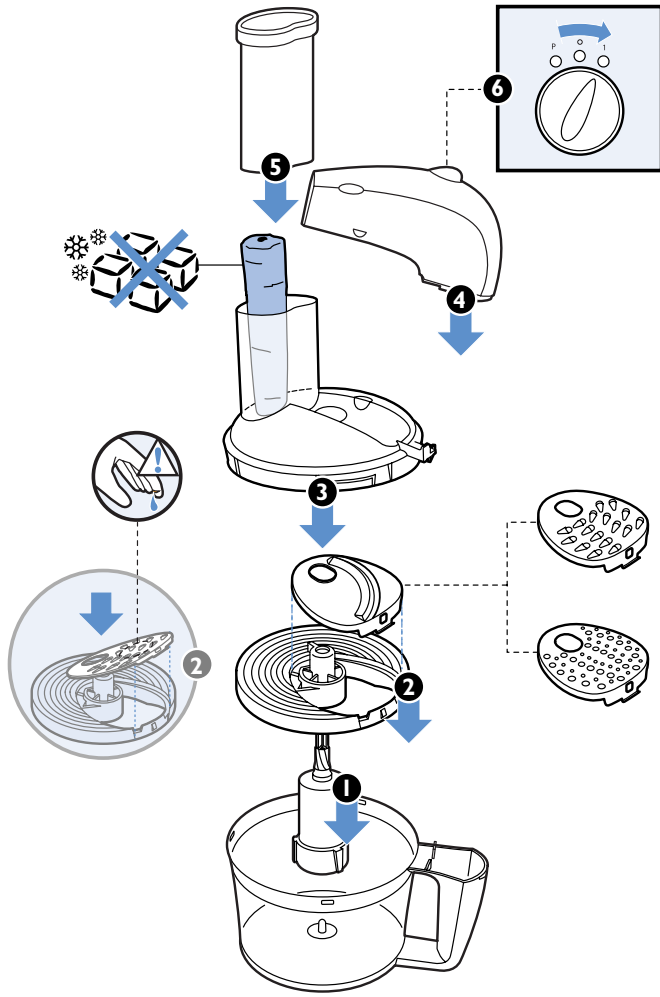


- ضع دوما الشفرات داخل الوعاء قبل البدء بإضافة المحتويات.
- عند تقطيع البصل، استخدمى وظيفة سرعة النبض عدة مرات لتجنب تقطيع البصل أكثر من اللازم.
- لا تدعى الجهاز يعمل لمدة طويلة عند تقطيع الجبن (القاسى) أو الشوكولاتة. سوف تصبح المحتويات ساخنا جدا وسوف تبدأ بالذوبان وتكون كرات جامدة.
- ان الوقت القياسى لكافة عمليات التقطيع هي ٣٠-١٨٠ ثانية.
- استعملى محتويات مطبوخة أثناء خلط الحساء.
- لا تخلطى المحتويات التي تزيد درجة حرارتها عن ٨٠ °C درجة مئوية / ١٧٥ °F درجة فهرنهايت.
- يمكن هرس الفاكهة والخضروات بدون أي سائل، ولكن ستحصلين على نتيجة أفضل عند استخدام كمية صغيرة من السائل.
- ابدائى دوما بهرس المكونات القاسية و الصعبة و من ثم أضيفي المكونات الناعمة.

اذا علق الطعام بالشفرة أو بداخل الوعاء:

- ١ أوقفى تشغيل الجهاز.
- ٢ انزعى الغطاء من الوعاء.
- ٣ أزيلى المحتويات العالقة في الشفرات أو من الحائط الداخلى للوعاء بواسطة مغرفة.





	≤ 350 g	≤ 200 g	≤ 1x	≤ 350 g	≤ 300 g

EN | Inserts - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when pressing ingredients down the feed tube.

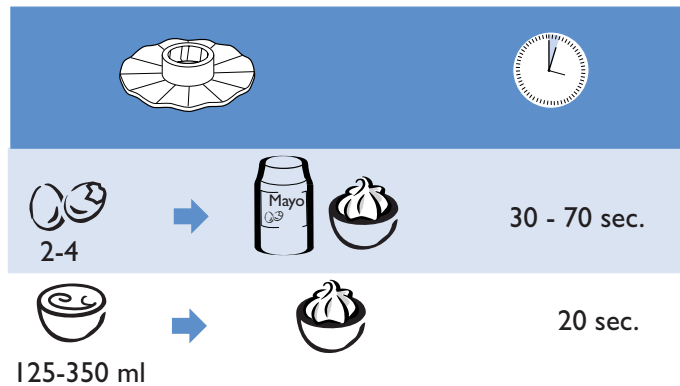
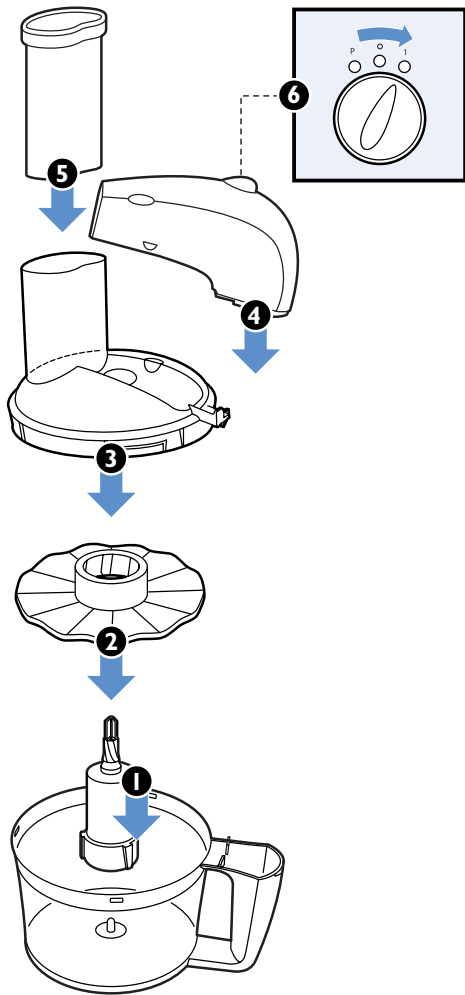
- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- Fill the feed tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade (page 12) for this purpose.

AR | أدوات الإدخال – نصائح وتنبهات

لا تضغطي كثيرا على أداة الدفع عند ادخال المحتويات داخل أنبوب ادخال المأكولات.

- قطعي مسبقا محتويات كبير لكي تنسع داخل أنبوب ادخال المأكولات.
- املائي أنبوب ادخال المأكولات بتساو لأفضل النتائج.
- عندما ترغبين بتقطيع كمية كبيرة من المحتويات، قومي بتقطيعها على رزم منفصلة و أفرغي الوعاء بين كل رزمة.
- لا تدعي الجهاز يعمل لمدة طويلة عند بشر الجبن (القباسي). سوف يصبح الجبن ساخنا جدا وسوف يبدأ بالذوبان ويتكون الى كرات جامدة. لا تستعملي أداة الادخال لبشر الشوكولاتة، استعملي الشفرات لتلك المهمة (صفحة ١٢).





EN | Emulsifying disc - tips and warnings

- You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the blade for these jobs (see page 12).
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.

AR | قرص الاستحلاب – نصائح وتنبهات

- يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لخفق الكريمة وبياض البيض والبيض والبودنج والمايونيز ومزيج الكعكات الاسفنجية.
- لا تستعملي قرص الاستحلاب لتحضير مزيج الكعكات مع الزبدة أو المارجارين أو لعجن العجين. استخدمي شفرات السكين لهذه المهمات (انظري الى صفحة ١٢).
- تأكدي بأن يكون الوعاء وقرص الاستحلاب جافين وخاليين من الدهن عند خفق بياض البيض. يجب أن يكون بياض البيض بدرجة حرارة معتدلة.

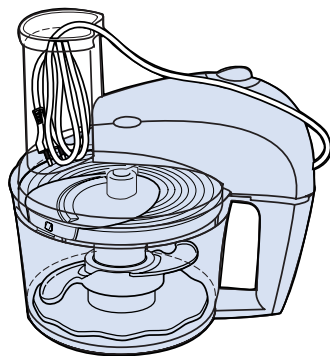
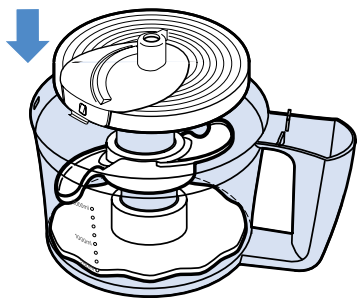







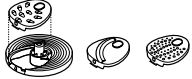
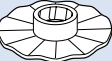






EN | Storage

Storage

التخزين | AR



			
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓

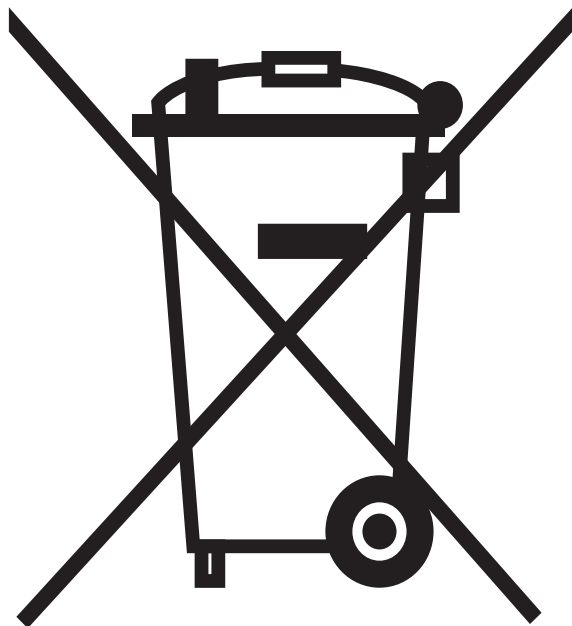
EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.

التنظيف | AR

- افصلي الكهرباء عن الجهاز دوما قبل نزع الاكسسوارات وقبل تنظيف وحدة المحرك.



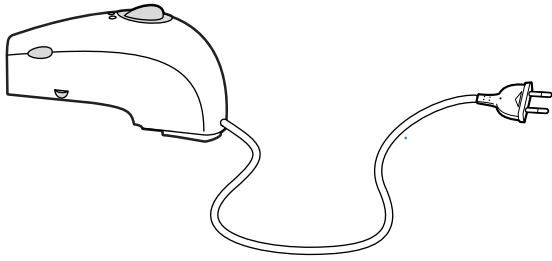


EN | Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

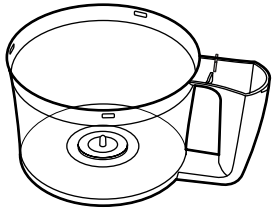
البيئة | AR

لا ترمي البطارية مع نفايات المنزل العادية بل قومي بتسليمها الى نقطة استلام رسمية. يمكنك أيضا أخذ الجهاز الى مركز خدمة فيليبس حيث سيقوم أحد الموظفين بنزع البطارية لك و التخلص منها بطريقة آمنة للبيئة.



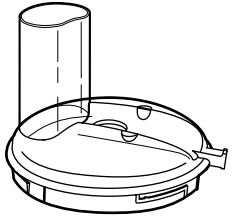
EN Motor unit

وحدة المحرك | AR



EN Food processor bowl

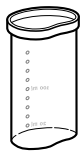
وعاء محضرة طعام | AR



EN Food processor lid

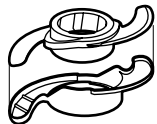
غطاء محضرة الطعام | AR





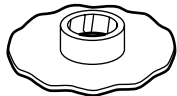
EN Pusher of food processor

أداة دفع لمحضرة الطعام | **AR**



EN Blade with protection cap

شفرات مع غطاء للحماية | **AR**



EN Emulsifying disc

قرص استحلاب | **AR**



EN Slicing insert medium

ملحق تقطيع شرائح متوسطة | **AR**



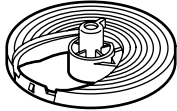
EN Shredding insert medium

ملحق فرم متوسط | **AR**



EN Granulating insert

ملحق تقطيع الى حبيبات | **AR**



EN Insert holder

حاملة أدوات الادخال | **AR**



EN Tool holder

ماسكة الأدوات | **AR**



EN | Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

الضمان والخدمة | AR

إذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). إذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية و العناية الشخصية.



Fruit cake

Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 150g dates
 - 225g dried plums
 - 100 nuts (50g almonds/50g walnuts)
 - 50g raisins
 - 50g sultanas
 - 200g whole rye flour
 - 100g wheat flour
 - 100g brown sugar
 - pinch of salt
 - 1 sachet baking powder
 - 300ml buttermilk
- ▶ *Place the metal blade into the bowl.*
- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and mix the ingredients for 40 seconds.*
- ▶ *Put the dough in a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.*

Mayonnaise

Ingredients:

- 2 egg yolks or 1 large egg
 - 1 tsp mustard
 - 1 tsp vinegar
 - 200ml oil
 - The ingredients must be at room temperature.
- ▶ *Put the emulsifying disc onto the tool holder in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Pour the oil gradually through the feed tube onto the emulsifying disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*

- ▶ *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- ▶ *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Reibekuchen (potato pancake)

Ingredients:

- 500g potatoes
 - 1 chopped onion
 - 1 egg
 - salt
 - oil
- ▶ *Granulate the raw and peeled potatoes and let the potato granulate drain in a colander. Add the egg, the chopped onion and some salt to the potato granulate and mix well.*
- ▶ *Put some oil in a frying pan and heat it. Then put a layer of potato granulate in a frying pan and fry it.*



من خلال أنبوب ادخال المحتويات الى قرص الاستحلاب. يمكنك استخدام الثقب في الضاغط لاضافة الزيت.

- ▶ نصيحة لصلصة التارتار: أضيفي البقدونس وبيض مسلوق جيدا.
- ▶ نصيحة لصلصة الكوكتيل: أضيفي ٥٠ مل كريمه طازجة و٣ ملاعق صغيرة من معجون الطماطم وبعض سائل مركز من الزنجبيل لتحضير ١٠٠ مل من المايونيز.

ريبكوشن (فطيرة البطاطا)

المحتويات:

- ٥٠٠ غرام بطاطا
- بصلة مقطعة
- بيضة واحدة
- ملح
- زيت
- ▶ قطعي البطاطا النيئة والمقشرة الى حبيبات ودعي سائلها يتسرب من القنّاة. أضيفي البيض والبصل المقطع وبعض الملح لحبيبات البطاطا واخطي جيدا.
- ▶ ضعي بعض الزيت في مقلاة وقومي بتسخينها. ثم ضعي طبقة من حبيبات البطاطا في مقلاة وقومي بقلبيها.

كعكة الفاكهة

لا تقومي تحضير أكثر من رزمة في آن واحد. دعي الجهاز يبرد الى درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة تحضير الطعام.

المحتويات:

- ١٥٠ غ تمر
- ٢٢٥ غ خوخ مجفف
- ١٠٠ غ حبة مكسرات (٥٠ غ لوز/ ٥٠ غ جوز)
- ٥٠ غرام زبيب
- ٥٠ غرام زبيب أحمر
- ٢٠٠ غ دقيق
- ١٠٠ غرام دقيق القمح
- ١٠٠ غ سكر أسمر
- قليل من الملح
- عبوة واحدة باكنج باوذر
- ٣٠٠ مل حليب كامل الدسم
- ▶ ضعي الشفرتا المعدنية داخل الوعاء.
- ▶ ضعي كافة المحتويات في الوعاء واخطي المحتويات لمدة ٤٠ ثانية.
- ▶ ضعي العجين في صينية خبز مستطيلة الشكل واخزيها في الفرن لمدة ٤٠ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠°C درجة مئوية.

المايونيز

المحتويات:

- صفار بيضتين أو بيضة كبيرة
- ملعقة صغيرة خردل
- ملعقة صغيرة خل
- ٢٠٠ مل زيت
- يجب أن تكون المحتويات بدرجة حرارة معتدلة.
- ▶ ضعي قرص الاستحلاب على حاملة الأدوات داخل الوعاء. ضعي صفار البيض أو البيض والخردل والخل في الوعاء. اسكبي الزيت تدريجيا





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14472