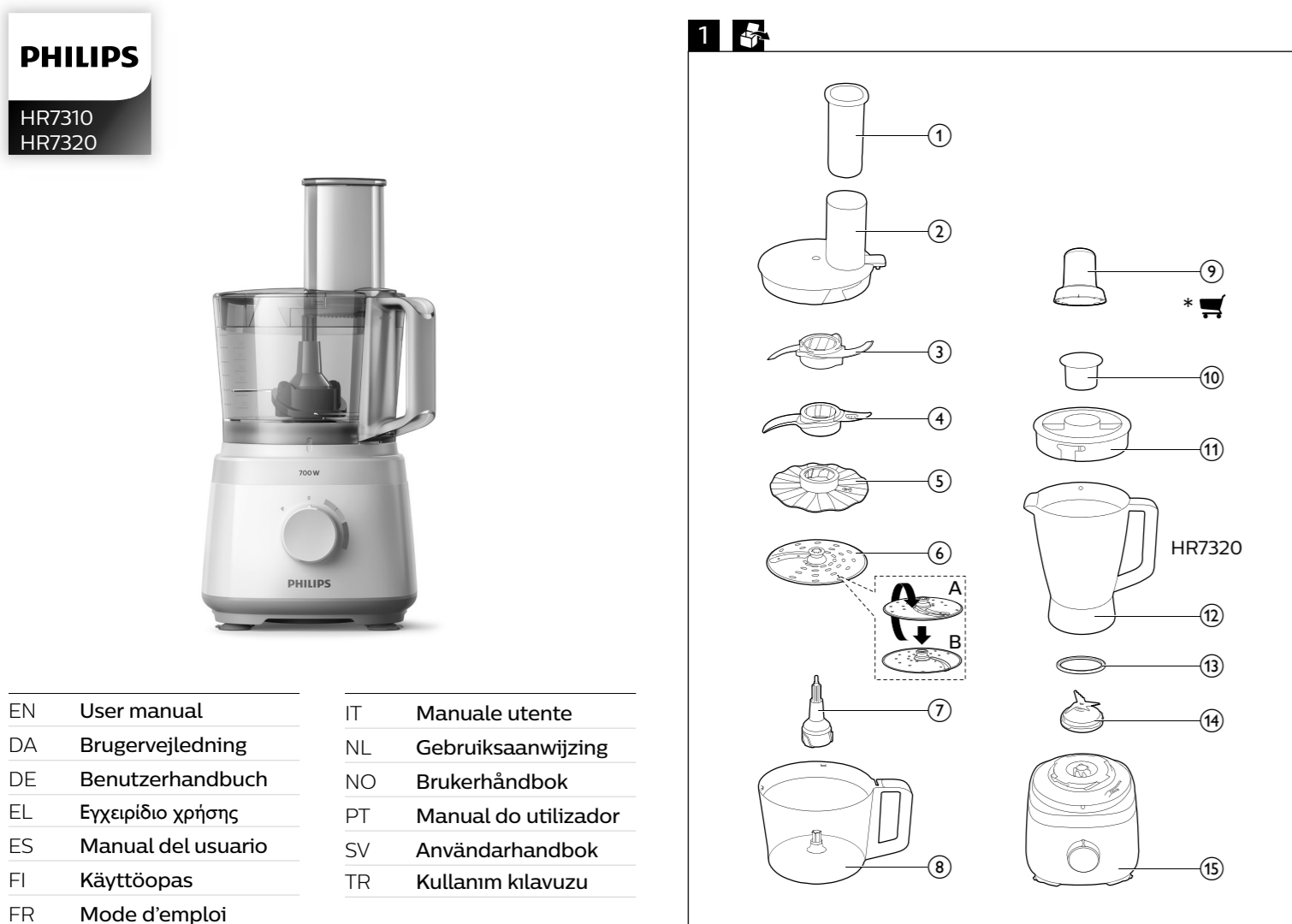
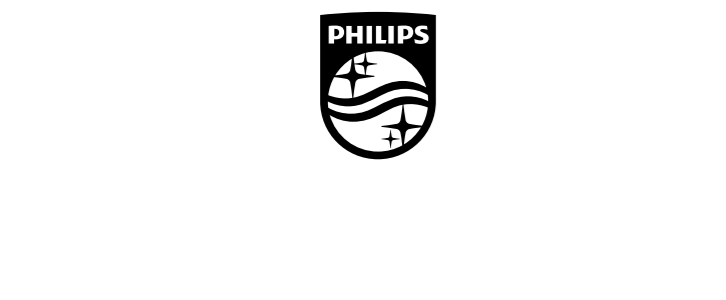


Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Philips HR7310/00 o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici



| | | | |
|----|--------------------|----|----------------------|
| EN | User manual | IT | Manuale utente |
| DA | Brugervejledning | NL | Gebruiksaanwijzing |
| DE | Benutzerhandbuch | NO | Brukerhåndbok |
| EL | Εγχειρίδιο χρήσης | PT | Manual do utilizador |
| ES | Manual del usuario | SV | Användarhandbok |
| FI | Käyttöopas | TR | Kullanım kılavuzu |
| FR | Mode d'emploi | | |



© 2019 Koninklijke Philips NV. All rights reserved. 3000 029 05082

English

1 Important

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

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher. 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.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover 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 shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Let hot ingredients cool down (<60°C) before processing them.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

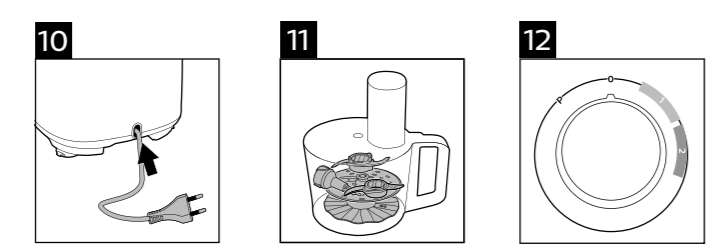
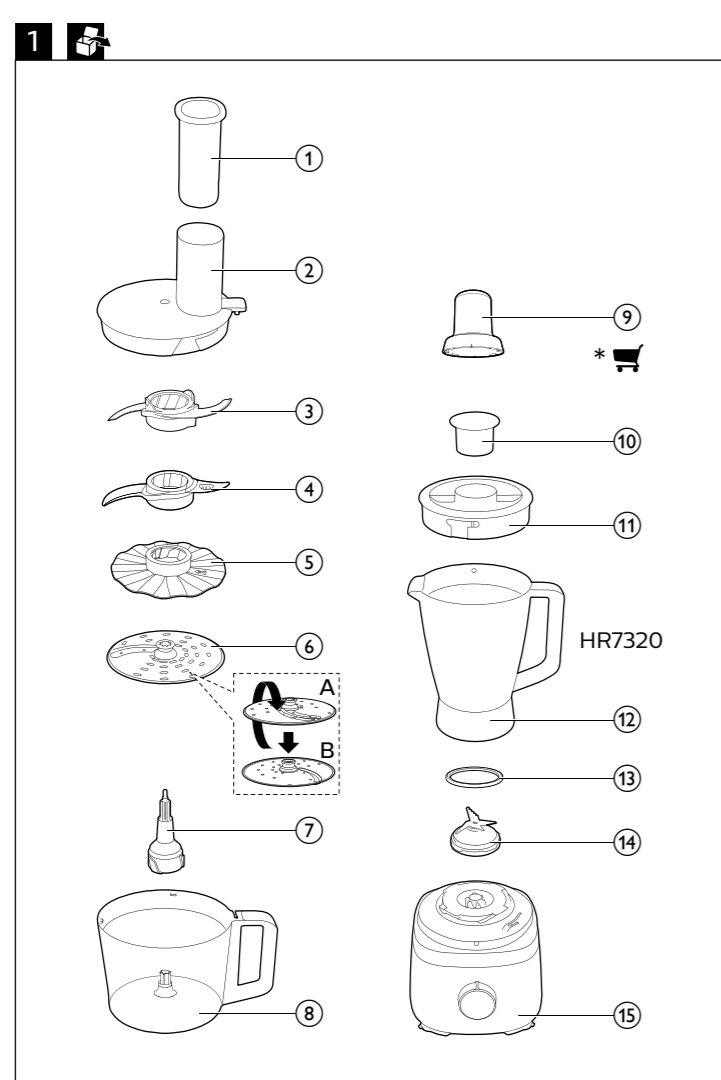
This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

2 Overview (Fig. 1)

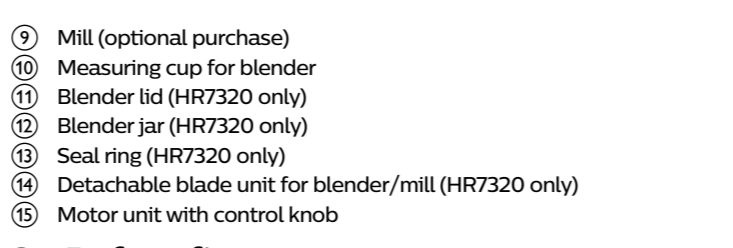
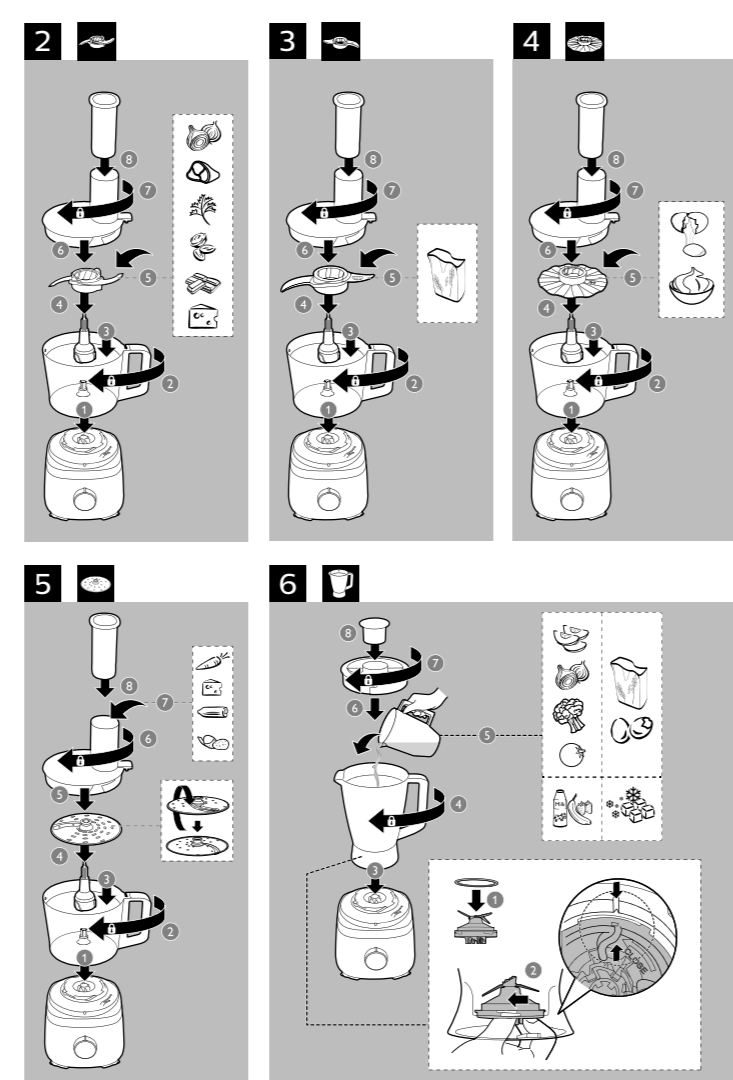
- Food processor pusher
- Food processor bowl lid
- Blade unit
- Kneading accessory
- Emulsifying disc
- Double-sided disc
- For fine slicing
- For fine shredding
- Drive shaft
- Food processor bowl



| | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
|---------------------------------|---|---|---|---|
| Meat balls, fish cake, burger | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
| Salsas, pesto or for garnishing | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
| Crumbling nuts or chocolates | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ |
| Almond or peanut butter paste | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
| Mashing potatoes | ✓ | ✗ | ✓ | ✗ |
| Mixing and beating | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |

Caution

- 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.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or its lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- 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 this 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.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow the quantities, processing time and speed as indicated in the user manual.
- 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: Lc = 87 dB [A]



3 Before first use

- Turn the knob to 0 position and then unplug it.
- Remove some of the ingredients to reduce the load.
- Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
- Connect the power plug to the power supply and reset the desired speed.

Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

Your food processor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use.

- In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.
- To reset the appliance, follow the steps below:
 - Turn the knob to 0 position and then unplug it.
 - Remove some of the ingredients to reduce the load.
 - Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
 - Connect the power plug to the power supply and reset the desired speed.

4 Use your food processor

General Assembly

- Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 8.
- Turn the bowl clockwise until you hear a click to fit onto the motor unit. Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
- Put the ingredients in the bowl.
- Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fit. Then put the pusher into the feeding tube.
 - For the discs, put the ingredients into the feeding tube with the pusher.
 - Connect the power plug to the power supply.
- Turn the knob to the desired speed setting. Turn the knob to the desired speed setting.
- After use, turn the knob to 0, and then unplug the appliance.

Color matching speed guide

For best results every time, match the accessory color to the same speed color near the knob area.

| Color | Optimized speed |
|--------------|-----------------|
| Light orange | Speed 1 |
| Deep orange | Speed 2 |

Blade unit (Speed 2)

- Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.
- You can use the blade unit to chop, mix, mince, crumble or puree ingredients.
- To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

| Usage/Application | Purpose |
|------------------------------|---|
| Mincing meat/fish | Meat balls, fish cake, burger |
| Chopping onion/herb | Salsas, pesto or for garnishing |
| Crumbling nuts or chocolates | Toppings or garnishing for salads, bread, nutmeg, and ice cubes, as the may be hard to get blunt. |
| Puréeing nuts | Almond or peanut butter paste |
| Mashing potatoes | Make potato mashes |
| Mixing and beating | Mixing cake batters |

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 they may be hard 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.

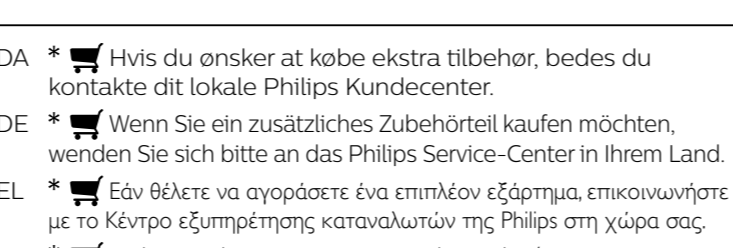
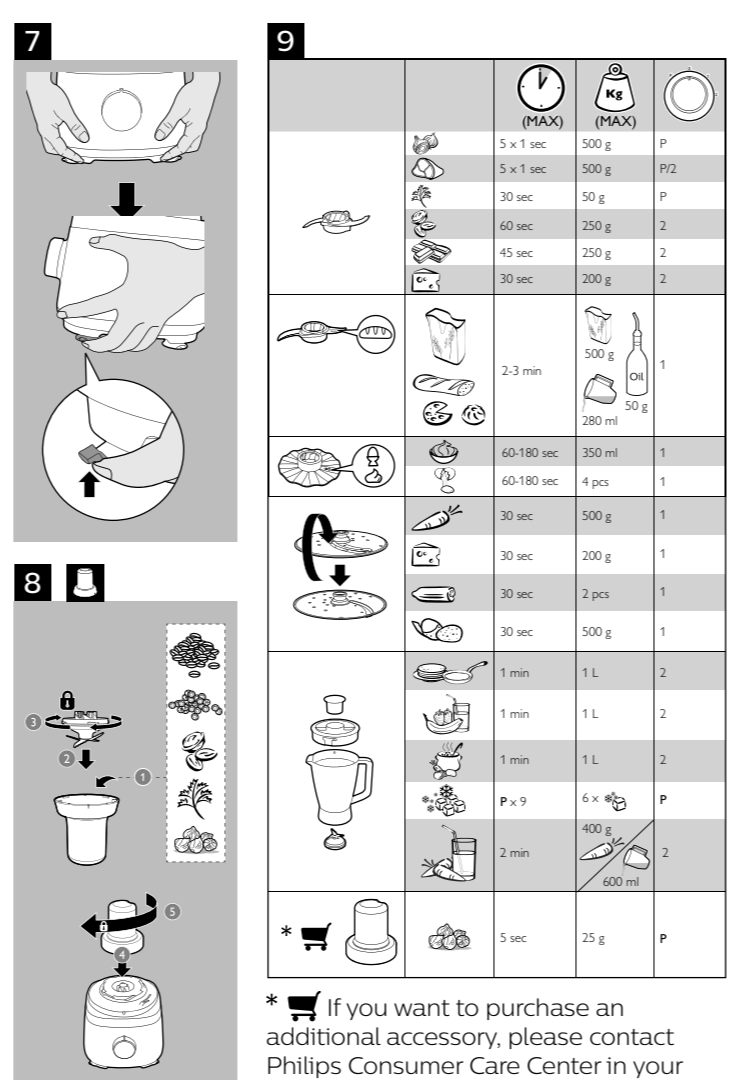
Kneading accessory (Speed 1)

- Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.
- Turn the knob to speed 1 starting. Turn the knob to speed 0 to stop when the dough is formed.
- You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

| Name | Purpose |
|-------------------|---|
| Emulsifying disc | To whip, whisk, and emulsify ingredients (e.g. mayonnaise, Hollandaise sauce, and whipped cream). |
| Double-sided disc | Shred and grate ingredients (e.g. cheese, carrot, chocolate etc.) with one side and slice ingredients with the other side (e.g. potato, carrots etc.) |

Caution

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



5 Cleaning

Warning

- Before you clean the appliance, unplug it.

Caution

- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

Storage

- Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 10).
- Store the product in a dry place.
- Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 11).

Caution

- Carefully handle the blades and discs during storage. 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.

6 Storage

Caution

- Push the power cord into the integrated cord storage (Fig. 10).
- Store the product in a dry place.
- Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 11).

7 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see 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.

Dansk

1 Vigtigt

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Brug aldrig dine fingre eller en genstand til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører.

Brug altid kun nedstøpperen.

- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.

- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.

- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskedtes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen til apparatet uden for børns rækkevidde.

- Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.

- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.

- Hvis der sidder mad fast på siden af blødglasset eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel (medfølger ikke) til at fjerne det, der sidder fast.

- Vær forsigtig, når du tommer skålen, håndterer eller rengør skiverne, knivenhedene og juicerens si.

- Knivbladernes ægge er meget skarpe.

- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.

- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.

- Lad varme ingredienser afkøle (< 60°C), før de kommes i apparatet.

- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i apparatet, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige dampvirkning.

- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Forsigtig

- For at undgå farlige situationer på grund af ulitsetilg nutstilling af overophedningssikringen må apparatet aldrig sluttet til en ekstern kontakthæd, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnlgt slås til og fra.

- Sluk aldrig apparatet ved at dreje på blødglasset, skålen eller låget. Sluk altid apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren til 0.

- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.

- Vent altid, indtil alle bevægelige dele er stoppet, og sluk så for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du åbner låget og stikker fingrene ind i dele, der bevæger sig ved brug.

- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og for samling, adskillelse, rengøring, udsifting af tilbehør, samt for du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.

- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionerne og tabellen for rengøring i denne brugervejledning.

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter andet tilbehør/dele, som ikke specificeret er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.

- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller glas. De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges.

- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.

- Visse ingredienser som f.eks. gulrodder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningen forsvinder som regel efter nogen tid.

Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dele Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF).

Genbrug

Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).

Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Oversigt (Fig. 1)

| | 1 Nedstøpper til foodprocessor | 2 Låg til foodprocessorskål | 3 Knivenhed | 4 Ælttilbehør | 5 Piskeplade | 6 Dobbelt-sidede plade | A. Til finsnitning | B. Til finrivning | 7 Drievaksel | 8 Foodprocessorskål | 9 Kvern (valgfrit tilbehør) | 10 Målebeger til blender | 11 Blenderlåg (kun HR7320) | 12 Blødglass (kun HR7320) | 13 Tætningssring (kun HR7320) | 14 Aftagelig knivenhed til blender/kvern (kun HR7320) | 15 Motorenhed med kontrolknop |
|---|--------------------------------|-----------------------------|-------------|---------------|--------------|------------------------|--------------------|-------------------|--------------|---------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | 1 x 1 cm | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g | 100 g |

3 Før juiceren bruges første gang

Før du bruger apparatet og tilbehøret for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.

- Gå ind på www.philips.com.
- Gå ind på www.philips.com.
- Klikke på søgeknapen Q på hjemmesiden.
- Indtaste produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søgefeltet.
- Finde eller downloade de nødvendige oplysninger fra søgesultatet.
- Du kan finde inspirerende opskrifter på www.philips.com/kitchen.

Motortermosikring (autostopbeskyttelse mod overbelastning)

Din foodprocessor er designet, så den er beskyttet mod overophedning og overstrøm under brug.

- I tilfælde af overbelastning stopper den automatisk for at forhindre skade på motoren.
- Følg nedenstående trin for at nulstille apparatet:
 - Drej knappen til position 0, træk derefter stikket ud.
 - Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen.
 - Lad apparatet køle ned i 20 minutter.
 - Sæt stikket i strømforsyningen, og vælg den ønskede hastighed igen.

4 Brug foodprocessoren

Generel samlevejledning

Før du bruger eller samler noget af tilbehøret, skal du sørge for at samle tilbehøret som vist i Fig. 2 til 8.

- Drej skålen med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre den på motorensiden.
- Sæt tilbehøret eller tilbehøret med tilhørende fastf. stik til skålen.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre det. Sæt derefter nedstøpperen ned i påfyldningstragten.
 - Ved at sætte nedstøpperen skal du bruge nedstøpperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.
- Tilslut strømmen.
- Kontroller, hvilken mængde og indstilling, der anbefales for ingredienserne, i Fig. 9. Drej knappen til den ønskede hastighedsindstilling.
- Efter brug drejes knappen til 0, og apparatet kobles fra stikkontakten.

Farvematchende hastighedsvejledning

For at opnå perfekte resultater hver gang skal du matche farven på tilbehøret med den tilsvarende hastigheds farve nær knapområdet.

Brug hastighed 1 til at piske flødeskum, røre ægg samt lave kagedej og brøddag. Brug hastighed 2 til at hakke kød, hakke kød, lave smoothies osv. (se fig. 9 for at få mere at vide).

| Farve | Optimeret hastighed |
|------------|---------------------|
| Lys orange | Hastighed 1 |
| Dyb orange | Hastighed 2 |

Knivenhed (hastighed 2)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2.

- Du kan bruge knivenheden til at hakke, mikse, finhakke, smuldre eller puree ingredienser.
- For at fjerne mad, der sidder fast på kniven eller på indersiden af skålen skal du bruge en spatel, der kan fjerne overskydende mad, når du har slukket for apparatet.

| Brug/anvendelse | Formål |
|-------------------------------------|--|
| Finhakning af kød/fisk | Kødboller, fiskekage, burger |
| Hakning af løg/urter | Salsa, pesto eller som garniture |
| Smuldning af nødder eller chokolade | Drys eller garniture til salater, brød eller chokolade |
| Purering af nødder | Mandelmasse eller masse af jordnøddesemler |
| Mosning af kartofler | Kartoffelmos |
| Mikning og æltning | Kagedej |

Bemærk

- Sæt altid knivenheden med skålen, før du kommer ingredienserne i skålen.
- Knivbladernes ægge er meget skarpe. Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionerne og tabellen for rengøring i denne brugervejledning.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter andet tilbehør/dele, som ikke specificeret er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller glas. De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulrodder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningen forsvinder som regel efter nogen tid.
- Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Ælttilbehør (hastighed 1)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 3.

Drej knappen til hastighed 1 for at starte. Drej knappen til hastighed 0 for at stoppe, når dejen er klar.

Du kan bruge ælttilbehøret til hurtigt og problemfrit at ælte din dej til brød, boller, kager, småkager, tærter og pasta.

Forsigtig

- Garvel kun dejen med hænderne. Gærnettet i skålen anbefales ikke, da det kan gøre processoren ustabil.
- Fisikat maks. 500 g med gangen, da processoren ellers kan blive ustabil.

Plader (hastighed 1)

Før du starter, skal du sørge for at vælge den ønskede skive blandt de følgende og sætte den på som vist i Fig. 4 og Fig. 5.

| Navn | Formål |
|------|--------|
|------|--------|

| |
|--|
| Hinweis |
| <ul style="list-style-type: none">Setzen Sie stets die Messerreihe in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einführen. <p>Zerhacken Sie mit der Messerreihe keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Karotten, Mandarinen oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.</p> <ul style="list-style-type: none">Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hart- /Käse oder Schokolade zerhacken. Ansonsten werden diese Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumpig. |

| |
|---|
| Knetkathen (Geschwindigkeitsstufe 1) |
| <p>Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. E</p> <p>Drehen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe 1, um zu starten. Drehen Sie den Regler auf die Geschwindigkeitsstufe 0, um den Vorgang zu beenden, sobald der Teig fertig ist.</p> <p>Sie können den Knetkathen zum schnellen und mühelosen Kneten von Teig für Brot, Brötchen, Gebäck, Kekse, Pasteten und Nudeln verwenden.</p> |

| |
|---|
| Vorsicht |
| <ul style="list-style-type: none">Nur mit der Hand kneten. Das erweichte Kneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dadurch instabil wird. Geben Sie nicht mehr als 500 Gramm Mehl hinein, da die Küchenmaschine dadurch nicht mehr als 1 kg verarbeiten kann. |

| Scheiben (Geschwindigkeitsstufe 1) | | | | | | |
|---|---|-------|-----------------|--|-----------------------|---|
| <p>Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 4 und Abb. 5 einbauen.</p> | | | | | | |
| <table> <tbody><tr> <th>Name</th> <th>Zweck</th></tr> <tr> <td> Emulgierscheibe</td> <td>Zum Schlagen, Rühren und Binden von Zutaten (z. B. Mayonnaisse, Sauce Hollandaise und Schlagsahne)</td></tr> <tr> <td> Doppelseitige Scheibe</td> <td>Raspeln und Reiben Sie Zutaten (z. B. Käse, Karotten, Schokolade usw.) mit einer Seite, und schneiden Sie Zutaten mit der anderen Seite (z. B. Kartoffeln, Karotten usw.)</td></tr> </tbody></table> | Name | Zweck | Emulgierscheibe | Zum Schlagen, Rühren und Binden von Zutaten (z. B. Mayonnaisse, Sauce Hollandaise und Schlagsahne) | Doppelseitige Scheibe | Raspeln und Reiben Sie Zutaten (z. B. Käse, Karotten, Schokolade usw.) mit einer Seite, und schneiden Sie Zutaten mit der anderen Seite (z. B. Kartoffeln, Karotten usw.) |
| Name | Zweck | | | | | |
| Emulgierscheibe | Zum Schlagen, Rühren und Binden von Zutaten (z. B. Mayonnaisse, Sauce Hollandaise und Schlagsahne) | | | | | |
| Doppelseitige Scheibe | Raspeln und Reiben Sie Zutaten (z. B. Käse, Karotten, Schokolade usw.) mit einer Seite, und schneiden Sie Zutaten mit der anderen Seite (z. B. Kartoffeln, Karotten usw.) | | | | | |

| |
|---|
| Vorsicht |
| <ul style="list-style-type: none">Gehen Sie vorsichtig mit der Messerreihe der Scheibe um. Sie hat eine scharfe Klinge. Verarbeiten Sie mit den Scheiben keine harten Zutaten wie Eiswürfel. Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen. |

| |
|--|
| Hinweis |
| <ul style="list-style-type: none">Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung. Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischenwährend die Schüssel. Wenn kleine Stücke der Zutaten übrig bleiben, können Sie für andere Gerichte verwenden. |

| |
|---|
| Mixer (Geschwindigkeitsstufe 2) (nur HR7320) |
| <p>Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. E</p> <p>Sie können den Mixer verwenden, um Milchshakes, Saft, Suppen und Soßen aus Obst, Gemüse und Wasser oder anderen Flüssigkeiten zuzubereiten. Er eignet sich auch für die Zubereitung von Mayonnaisse.</p> |

| |
|---|
| Hinweis |
| <ul style="list-style-type: none">Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Motor läuft. Verarbeiten Sie immer erst den Deckel richtig auf die Messerreihe, bevor Sie diese in den Mixerbehälter einsetzen. Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät geben Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixerbehälter. 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 Mixerbehälter füllen. Geben Sie die Zutaten bis zu maximalen Füllmenge in den Mixerbehälter. |

| |
|--|
| Tip |
| <ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie zum Mahlen von trockenen Zutaten wie z. B. Kaffeepulver den Mischaufsatz (CP098B) für optimale Ergebnisse. |

5 Reinigen

| |
|---|
| Achtung |
| <ul style="list-style-type: none">Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. |

| |
|--|
| Vorsicht |
| <ul style="list-style-type: none">Die Klängen sind sehr scharf. Wenn Sie vorsichtig, wenn Sie die Messerreihe der Küchenmaschine, die Messerreihe des Standmixers und die Scheiben reinigen. |

- Reinigen Sie die Motorreihe mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (+ 60 C) mit etwas Spülmittel oder in einer Spülmaschine.

- Aufbewahrung**
- Schieben Sie das Netzkaabel in die integrierte Kabelaufwicklung (Abb. 10).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Lagern Sie die kleinen Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine (Abb. 11).

| |
|---|
| Vorsicht |
| <ul style="list-style-type: none">Fassen Sie die Klängen und Scheiben während der Aufbewahrung vorsichtig an. Achten Sie darauf, dass die Klängen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden. |

7 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei 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.

Ελληνικά

1 Σημαντικό

Συγκεκριμένα για την αγορά σας και καθώς πρόκειται στη Philips για να επιβεβαιώσετε πλήρως από την υποστήριξη του απαιτούμενου (2012194E).
Αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας της χώρας σας για τη ζεστασιά, ακολουθώντας των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόφαση συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δαχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο για να απωθήσετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προτού αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις, το προστατευτικό κάλυμμα ή άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν εμφανίσει ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη

Philips ή από εξεισίο εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηρίες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι στη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενδεχόμενους κινδύνους.
- Μην αφήните ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα της κατάνος του μπλέντερ ή του κάδου, απεργονοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια spatula (δεν παρέχεται) για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα τοιχώματα.
- Να προσέχετε όταν αδειάζετε τον κάδο και όταν χειρίζεστε και καθαρίζετε τους δίσκους, τις λεπίδες και το σωματήριό του αποχυμωτή. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρῦσουν (<60°C).

- Θα πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί αν ορίζετε ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξαέλθουν ζαφνικά με τη μορφή ατμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

- Προς αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμοκίας 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 κατά τη χρήση.
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας την κατάνο του μπλέντερ, τον κάδο ή το καπάκι της. Θα πρέπει πάντα να απενεργοποιείτε την μηχανή στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στο 0.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να περιμένετε πάντα μέχρι η κινούμενα μέρη να σταματήσουν να κινούνται για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και την αποσυνδέσετε από την πρίζα. Μόνο τότε, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι και να αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.

- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέτε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αψίλεκτα, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε, την αποσυαρμολογήσετε, την καθαρίζετε ή τη αλλάξετε αξεσουάρ ή όταν πλησιάζεστε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τροφή. 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 εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβείτε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης στον κάδο ή την κατάνο. Ακολουθήστε τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα που υποδεικνύονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρῦσει 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.
- Στάθμη θερμότητας: Lc = 87dB [A]

3 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ, καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό.

Για να βρείτε περισσότερες χρήσιμες συμβουλές και βασικές αναγίες στο Διαδίκτυο, μπορείτε να κλικήτε να *ΕΓΓΥΕ*.

- Μεταβείτε στη διεύθυνση **www.philips.com**.
- Κάντε κλικ στο κομμάτι αναζήτησης **Q** στην αρχική σελίδα.
- Πληκτρολογήστε τον αριθμό προϊόντος **HR7320** στο πλαίσιο αναζήτησης.
- Βρείτε η καρτέλα της πληροφορίας που σχετίζεται από το αποτέλεσμα αναζήτησης.
- Για περισσότερες αναγίες επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/kitchen**.

Προστασία μοτέρ από υπερθέρμανση (προστασία αυτόματης διακοπής λόγω υπερθέρμανσης)

Η κουζίνομηχανή σας είναι έτσι σχεδιασμένη ώστε να προστατεύεται από την υπερθέρμανση και την υπερβολική τάση του ρεύματος κατά τη χρήση.

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, θα σταματήσει αυτόματα για να αποφυγίξει ή βλάδι του μοτέρ.

- Για να αποφύγετε τη συσκευή ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
 - Γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 - Αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το φορτίο.
 - Αφήστε τη συσκευή να κρῦσει για 20 λεπτά.
 - Συνδέστε το βίμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επληξέτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

4 Χρήσης της κουζίνομηχανής

Γενική αναρμολογήηση
Πριν αναρμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε αποσυνδεδετό εξάρτημα, φροντίστε να δείτε τη σχετική αναρμολογήηση στο κεφάλαιο 8.
1. Γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά για να κομμάτιασε στη μονάδα μοτέρ μέχρι να οριζόντιος είναι υλικά.
2. Συναρμολογήστε το αξεσουάρ α ή το αξεσουάρ β με τον άξονα στον κάδο.
3. Βάλτε τα υλικά στον κάδο.
4. Βάλτε το καπάκι στον κάδο και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κομμάτιασε, μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.

- Για τους δίσκους ρίξτε το υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης.
- Συνδέστε το βίμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
- Ελέγξτε τη συνιστώμενη ποσότητα υλικών και τη ρύθμιση στην Ε. Γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση ταχύτητας.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Οδηγός ταχύτητας με αντιστοίχιση χρωμάτων

Για υλικά απολεπάζετε κάθε φορά, ταξιλάτε το χρώμα του εξαρτήματος με το ίδιο χρώμα ταχύτητας κοντά στην περιοχή του διακόπτη.

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, για να φτιάξετε γλυκά για ζαχαρώδη και ψωμί. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για να φιλοκόψετε κρεμμύδια, για να απλώσετε κρέμα, να ετοιμάσετε σπασίτες και άλλα (ανατρέξτε στην Ε.9 για λεπτομέρειες).

| Χρώματα | Βέλτηνη ταχύτητα |
|-------------------|------------------|
| Αναλύτο πορτοκάλι | Ταχύτητα 1 |
| Βαθύ πορτοκάλι | Ταχύτητα 2 |

Λεπίδες (Ταχύτητα 2)
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολογήηση σύμφωνα με την εκ. 2.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κομμάτιασε, να αναμείξετε, να ψυκοκόψτε, να αποστραγγίσετε υλικά.

Για να αφαιρέσετε το υλικά που κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε μια spatula για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

| Χρήση/Εφαρμογή | Σκοπός |
|----------------------------------|--|
| Ψυκοκόψμο κρέμας/ζαρωού | Κεφάλακια, φαροκέφτες, μπανάκια |
| Τριχωτάς κρεμμυδιών/μαρούδιων | Σάλτσες, ππέτα ή γαρνιτούρες |
| Σπάσιμο ξηρών καρπών ή σοκολάτας | Επικόσμηση ή γαρνιτούρα για σαλάτες, ψωμά, ποτιτίκια |
| Πολτοποίηση ξηρών καρπών | Πλάκες, φαντάζια ή φαντοκοβούρου |
| Πολτοποίηση πατάτας | Παρασκευή ποπάρ |
| Αναμείξη και χτύπημα | Αναμείξη ζύμης για κέικ |

Εξάρτημα ζύμωσης (Ταχύτητα 1)
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολογήηση σύμφωνα με την εκ. 3.
Στρέψτε το κομμάτι στην ταχύτητα 1 για να ξεκινήσει η λειτουργία. Στρέψτε το κομμάτι στην ταχύτητα 0 για να σταματήσει η λειτουργία, όταν η ζύμη έχει σχηματιστεί.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να φτιάξετε σκόλια και γλυκούς ζύμη για ψωμί, αρτοποιημένα, γλυκίσματα, μπακλαβά, πίτες και ζαχαρώδη.

| |
|--|
| Προσοχή |
| <ul style="list-style-type: none">Ζυμώστε ξανά μόνο με το χέρι. Το ζύμαμα μέσα στον κάδο δεν αναμιχτεί, καθώς μπορεί να προκαλέσει ατύχημα στην κουζίνομηχανή. Μην προσέχετε πάνω από 500 γρ. αλεύρι τη φορά, καθώς μπορεί να προκληθεί ατύχημα στην κουζίνομηχανή. |

Δίσκος (Ταχύτητα 1)
Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επληξέτε το δίσκο που επιθυμείτε από τους παρακάτω και αναρμολογήστε τον σύμφωνα με την εκ. 4 και την εκ. 5.

| Όνομα | Σκοπός |
|---------------------|---|
| Δίσκος ανακατέματος | Χτυπήστε ανακατέετε ή λιούστε τα υλικά (π.χ. μαγιονέζα, σως, Ολανές, τα σπρέι). |
| Δίσκος διπλής όψης | Αφήστε και κόψτε υλικά (π.χ. τυρί, καρότα, σπανάκι κ.λπ.) με τη μία πλευρά και κόψτε σε φέτες, το υλικά με την άλλη πλευρά (π.χ. πατάτες, καρότα κ.λπ.) |

| |
|---|
| Προσοχή |
| <ul style="list-style-type: none">Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα ή το δίσκο κοπής σε φέτες. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια. Όσο απαυξέστε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην αδειάζετε υπερβολική ποσότητα στο εξάρτημα ώθησης. |

| |
|---|
| Σημείωση |
| <ul style="list-style-type: none">Βάλτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης. Γυρίστε ελαφρώς το στόμιο τροφοδοσίας να υλικά αποστραγγίσει. Όταν βλάτε να επιξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επιξεργαστείτε το σε μικρές δόσεις και οδεύστε τον κάδο μεταξύ των θέσεων. Αν μένει ένα μέρος κομμάτι υλικών, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για άλλα πιάτα. |

| |
|---|
| Μπλέντερ (Ταχύτητα 2) (μόνο HR7320) |
| <p>Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολογήηση σύμφωνα με την εκ. 6.</p> <p>Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για να φτιάξετε μιλκσκι, γλυκό, σούπες και σόδες με φρούτα, λαχανικά και νερό ή άλλα υγρά. Επίσης, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε μαγιονέζα.</p> |

| |
|---|
| Σημείωση |
| <ul style="list-style-type: none">Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι για να βλάτε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κατάνο ενώ λειτουργεί το μπλέντερ. Τοποθετείτε πάντα το διακόπτη αθάρησης στις λεπίδες προτού τις στειρώσετε στην κατάνο του μπλέντερ. Αν βλάτε να προσέχετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε το υλικά στην κατάνο του μπλέντερ μέσω της τροφοδοσίας. Προσέχετε να υλικά που θα επιξεργαστείτε, κρύβονται το σε κομμάτια. Εάν έχει μεγάλη ποσότητα υλικών επιξεργαστείτε το σε μικρές δόσεις, όχι σε μια φορά. Για να μην κινούνται υπερβολικά τα υλικά, γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά (ή προς τα αριστερά) (όπως το γάλα) μην βάζετε στην κατάνο του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το απαιτούμενο υγρό. Βάλτε τα υλικά στην κατάνο του μπλέντερ να προσέτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης. |

| |
|---|
| Σημείωση |
| <ul style="list-style-type: none">Ποτέ μην ανοίγετε το καπάκι για να βλάτε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κατάνο ενώ λειτουργεί το μπλέντερ. Τοποθετείτε πάντα το διακόπτη αθάρησης στις λεπίδες προτού τις στειρώσετε στην κατάνο του μπλέντερ. Αν βλάτε να προσέχετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε το υλικά στην κατάνο του μπλέντερ μέσω της τροφοδοσίας. Προσέχετε να υλικά που θα επιξεργαστείτε, κρύβονται το σε κομμάτια. Εάν έχει μεγάλη ποσότητα υλικών επιξεργαστείτε το σε μικρές δόσεις, όχι σε μια φορά. Για να μην κινούνται υπερβολικά τα υλικά, γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά (ή προς τα αριστερά) (όπως το γάλα) μην βάζετε στην κατάνο του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το απαιτούμενο υγρό. Βάλτε τα υλικά στην κατάνο του μπλέντερ να προσέτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης. |

| |
|--|
| Σημείωση |
| <ul style="list-style-type: none">Για βέλτητα αποτελέσματα κόψετε ξηρών υλικών, για παραδείγμα, όταν βλάτε να κόψετε σκόνη κρέμας, κρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης (CP098B). |

5 Καθαρισμός

| |
|---|
| Προειδοποίηση |
| <ul style="list-style-type: none">Για να καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέστε την προηγουμένως από το ρεύμα. |

| |
|---|
| Προσοχή |
| <ul style="list-style-type: none">Το άκρο των λεπίδων είναι αιχμηρό. Προσέχετε όταν καθαρίζετε τη λεπίδα της κουζίνομηχανής, τη λεπίδα του μπλέντερ και τους δίσκους. |

- Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε το υπόλοιπο εξάρτημα σε ζεστό νερό (< 60°C) με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

6 Αποθήκευση
1. Στρέψτε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στην ενσωματωμένη θέση φιλοξείας κολώνιας (εκ. 10).
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε μέρος χωρίς υγρασία.
- Τοποθετήστε τα μέρη εξάρτημα στον κάδο της κουζίνομηχανής (Εκ. 11).

| |
|---|
| Προσοχή |
| <ul style="list-style-type: none">Κρατήστε τις λεπίδες και τους δίσκους με προσοχή κατά την αποθήκευση. Φροντίστε να αφαιρέσετε πάντα τα υπολείμματα από την επιφάνεια σε επαφή με αλμύρα αντιστάσεων. Οποιοδήποτε σπασί μπορεί να σπαστεί τις λεπίδες. |

7 Εγγύηση και σέρβις

Αν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **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, απευθύνεστε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

| |
|---|
| Εσπαñol |
| <ul style="list-style-type: none">1 Importante <p>Enhorabuena por su adquisición y bienvenida a Philips Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome</p> <p>Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.</p> |

- 1** **Importante**

Enhorabuena por su adquisición y bienvenida a Philips Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome**

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

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el aparato está en funcionamiento. Utilice sólo el empujador.

- 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.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora 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.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan 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 deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula (no incluida) para separar los alimentos de la pared.
- 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.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchúfe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (60º C o menos) antes de procesarlos.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o en la batidora, ya que el aparato puede expulsarlos debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan 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 deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula (no incluida) para separar los alimentos de la pared.
- 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.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchúfe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (60º C o menos) antes de procesarlos.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o en la batidora, ya que el aparato puede expulsarlos debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan 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 deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula (no incluida) para separar los alimentos de la pared.
- 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.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchúfe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (60º C o menos) antes de procesarlos.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o en la batidora, ya que el aparato puede expulsarlos debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan 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 deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora o del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula (no incluida) para separar los alimentos de la pared.
- 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.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchúfe el aparato antes de retirar los ingredientes que

| Fransis |
|---------|
|---------|

1 Important
Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site **www.philips.com/welcome**.

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

Danger

• Ne plongez pas le bloc moteur dans leau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertisement

• N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour introduire des ingrédients dans la cheminée de remplissage en cours d'utilisation. Utilisez exclusivement le poussoir.

• 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.

• Pour éviter tout accident, ne connectez jamais cet appareil à un programmeur.
• N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection 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 ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

• Cet appareil peut être utilisé par des personnes dotées des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou de 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.

• Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

• Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du blender ou du bol, éteignez l'appareil et débrazchez-le. Décollez ensuite les ingrédients des parois à l'aide d'une spatule (non fournie).

• 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 coupants.
• Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les lames sont en effet très coupantes.

• Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
• Laissez refroidir les aliments chauds (< 60 °C) avant de les traiter.

• Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention

• 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.

• N'éteignez jamais l'appareil en tournant le bol mélangeur, le bol ou son couvercle. Pour éteindre l'appareil, vous devez toujours régler le sélecteur de vitesse sur 0.

• Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

• Attendez toujours l'arrêt complet des pièces en mouvement, puis mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant d'ouvrir le couvercle et d'attendre toute pièce mobile. 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.

• 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.
• Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol ou le blender. Respectez les quantités, le temps de préparation et la vitesse indiqués dans le mode d'emploi.

• 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.

• Niveau sonore : Lc = 87 dB [A]

| Champs électromagnétiques (CEM) |
|--|
| Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). |

| Recyclage |
|-----------|
|-----------|

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

2 Vue d'ensemble (Fig. 1)

- Poussoir robot ménager**
- Couvercle robot ménager**
- Ensemble lames**
- Accessoire de pétrissage**
- Disque émulsionneur**
- Disque double face**
- Accessoire à trancher fin**
- Accessoire à râper fin**
- Axe d'entraînement**
- Bol du robot ménager**
- Moulin (en option)**
- Mesure graduée pour blender**
- Couvercle du blender (HR7320 uniquement)**
- Bol mélangeur (HR7320 uniquement)**
- Anneau d'étanchéité (HR7320 uniquement)**
- Ensemble lames amovible pour blender/moulin (HR7320 uniquement)**
- Bloc moteur avec bouton de commande**

3 Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments.

Pour profiter de plus de conseils utiles et de recettes de base en ligne, vous pouvez :

- Vous rendre sur **www.philips.com**.
- Cliquer sur le bouton de recherche **Q** de la page d'accueil.
- Saisir votre référence produit « HR7310 » ou « HR7320 » dans le champ de recherche.
- Trouver et télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.

- Pour des idées de recettes, visitez **www.philips.com/kitchen**.

Protection thermique du moteur (protection d'arrêt automatique anti-surchauffe)

Votre robot ménager est doté d'une protection anti-surchauffe et anti-sursurintensité en cours d'utilisation.

En cas de surchauffe, il s'arrête automatiquement pour éviter des dommages au moteur.

Pour réinitialiser l'appareil, suivez les étapes ci-dessous :

- Régler le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
- Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
- Branchez de nouveau l'appareil et réinitialisez la vitesse souhaitée.

4 Utilisation de votre robot ménager

Assemblage général

Avant d'utiliser ou d'assembler un accessoire, assurez-vous que l'assemblage est conforme à la Fig. 2 à 8.

- Pour fixer le bol sur le bloc moteur, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
- Placez les ingrédients dans le bol.

- Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le cordon dans la chemise de remplissage.
 - Pour les disques, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.
- Branchez la fiche électrique.
- Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés à la fig. 9.

- Régler le bouton sur la vitesse souhaitée.

Après utilisation, réglez le bouton sur 0 et débranchez l'appareil.

Guide de résultats avec correspondance de couleurs

Vous des vitesses parfaits à chaque utilisation, faites correspondre la couleur de l'accessoire à la même couleur de vitesse près de la zone du bouton.

Utilisez la vitesse 1 pour fouetter de la crème, battre des œufs, préparer des pâtisseries et des pâtes à pain. Utilisez la vitesse 2 pour hacher des oignons ou de la viande, préparer des smoothies et plus encore (reportez-vous à la fig. 9 pour plus de détails).

| Couleur | Vitesse optimisée |
|--------------|-------------------|
| Orange clair | Vitesse 1 |
| Orange foncé | Vitesse 2 |

| Ensemble lames (vitesse 2) |
|---|
| Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2. |
| Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger, émincer ou émietter des ingrédients, ou pour en faire de la purée. |
| Pour enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, utilisez une spatule pour retirer l'excédent après avoir éteint l'appareil. |

| Utilisation/Application | Objet |
|-------------------------|-------|
|-------------------------|-------|

Hacher de la viande/du poisson, hamburger
Hacher des oignons/herbes
Émietter des noix ou du chocolat
Réduire en purée des noix
Faire de la purée de pommes de terre
Mélanger et battre

Soufflantes de viande, croquette de poisson
Sauce, pesto ou pour garniture
Nappage ou garniture pour salades, pain, puddings
Pâte d'amande ou beurre de cacahuète
Purée de pommes de terre
Mélange de pâtes à gâteau

| |
|-------------------------------------|
| Remarque |
|-------------------------------------|

- Insérez toujours l'ensemble lames dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- N'utilisez pas intentionnellement les lames pour hacher des ingrédients durs, tels que des grains de café, du curcuma, des noix de muscade ou des grains. 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, commencent à fondre et à former des grumeaux.

Accessoire de pétrissage (vitesse 1)

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

Régler le bouton sur la vitesse 1 pour fouetter. Réglez le bouton sur la vitesse 0 pour stopper une fois que la pâte est formée.

Vous pouvez utiliser l'accessoire de pétrissage pour un pétrissage rapide et simple de votre pâte à pain, à petits pains, à pâtiseries, à cookies, à tartes et à pâtes.

- Pour pétrir à nouveau, procédez uniquement à la main. Pétrir à nouveau dans le bol n'est pas recommandé car cela peut rendre le robot instable.
- Ne versez pas plus de 500 grammes de farine à la fois car cela peut rendre le robot instable.

| Disques (vitesse 1) | |
|---|-------|
| Avant de commencer, assurez-vous de choisir le disque souhaité parmi la liste suivante et de l'assembler sur l'appareil conformément aux Fig. 4 et 5. | |
| Nom | Objet |

Disque émulsionneur
Disque double face

| |
|--------------------------------------|
| Attention |
|--------------------------------------|

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

| |
|-------------------------------------|
| Remarque |
|-------------------------------------|

- Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir. Pour de meilleurs résultats, remettez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si une petite quantité d'ingrédients demeure, vous pouvez l'utiliser pour d'autres recettes.

| Blender (vitesse 2) (HR7320 uniquement) |
|---|
|---|

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

Vous pouvez utiliser le blender pour préparer des milk-shakes, jus, soupes et sauces à base de fruits, de légumes et d'eau ou d'autres liquides. Il peut également servir à préparer de la mayonnaise.

| |
|--|
| Remarque |
| <ul style="list-style-type: none">Nouveux jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement. Veuillez 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 dans le blender les ingrédients à mélanger. Précédemment 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. |

| |
|------------------------------------|
| Conseil |
|------------------------------------|

- Pour mousser des ingrédients secs, par ex. mousser des grains de café, utilisez l'accessoire moulin (CP0998) pour un résultat optimal.

5 Nettoyage

Avertissement

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.

| |
|--------------------------------------|
| Attention |
|--------------------------------------|

- Les lames sont coupantes. Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez l'ensemble lames du robot ménager. Tenez les lames du blender et les disques.

- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (< 60 °C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

6 Stockage

- Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment intégré (fig. 10).
- Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- Mettez les petits accessoires dans le bol du robot ménager (fig. 11).

| |
|--------------------------------------|
| Attention |
|--------------------------------------|

- Manipulez les lames et les disques avec précaution lors du rangement. Évitez de cogner les parties coupantes des lames et des disques contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

| |
|-------------------------------------|
| Remarque |
|-------------------------------------|

7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, rendez-vous sur le site Web **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. Si l'adresse des Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).

Riciclaggio
Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

2 Panoramica (Fig. 1)

- Reservatoir**
- Coperchio recipiente del robot**
- Gruppo lame**
- Accessorio per impastare**
- Disco emulsionante**
- Disca a doppia faccia**
- A: per affettare finemente**
- B: per grattugiare finemente**
- Albero motore**
- Recipiente del robot**
- Macinacaffè (acquisto opzionale)**
- Donatore per frullatore**
- Coperchio frullatore (solo HR7320)**
- Vaso frullatore (solo HR7320)**
- Anello di guarnizione (solo HR7320)**
- Gruppo lame rimovibile per frullatore/tritatutto (solo HR7320)**
- Gruppo motore con manopola di comando**

3 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori suggerimenti utili e ricette semplici online, è possibile:
1. Visitare il sito Web **www.philips.com**.
2. Fare clic sul pulsante di ricerca **Q** sulla homepage.
3. Digitare il codice del prodotto HR7310 o HR7320 nel campo di ricerca.
4. Trovare e scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.
5. Per ricette sorprendenti, visitare il sito Web **www.philips.com/kitchen**.

Protezione per la temperatura del motore (protezione con arresto automatico contro il sovraccarico)

Il robot da cucina è dotato di protezione da surriscaldamento e picchi di corrente che possono verificarsi durante l'uso.

In caso di sovraccarico il robot si arresta automaticamente per prevenire danni al motore.

Per riavviare l'apparecchio, seguire i passaggi riportati 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 20 minuti.

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

4 Utilizzo del robot da cucina

Montaggio generale

Prima di utilizzare o assemblare una qualsiasi parte degli accessori, eseguire tale operazione secondo le Fig. 2 - 8.

- Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul blocco motore.
- Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che non scatta in posizione. Spingere il pestello nell'apertura di inserimento cibo
 - Per i dischi, mettere gli ingredienti nell'apertura di alimentazione con il pestello.
- Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella Fig. 9.
- Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
- Dopo l'uso, ruotare la manopola su 0, quindi scollegare l'apparecchio.

Corrispondenza colore - velocità

Per risultati sempre perfetti, abbinare il colore dell'accessorio al colore della velocità corrispondente posto vicino alla manopola.

Utilizzare la velocità 1 per montare la panna, sbattere le uova, preparare impasti per pane o dolci.
Utilizzare la velocità 2 per tagliare le cipolle, tritare la carne, preparare frullati e molto altro (Vedere Fig. 9 per ulteriori dettagli).

| Colore | Velocità ottimizzata |
|------------------|----------------------|
| Anarancio chiaro | Velocità 1 |
| Anarancio scuro | Velocità 2 |

Gruppo lame (Velocità 2)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.

Utilizzare il gruppo lame per tritare, mescolare, sbriciorare e ridurre in pure gli ingredienti.

Per rimuovere gli alimenti che si attaccano alla lama o all'interno del recipiente, utilizzare una spatola per rimuovere le quantità in eccesso dopo aver spento l'apparecchio.

| Uso/applicazione | Scopo |
|---------------------------------------|---|
| Tritare carne/pesce | Polpette, crochette di pesce e patate, hamburger |
| Tritare cipolle/erbe | Salsa, pesto o guarnizioni |
| Sbriciolare frutta secca o cioccolato | Preparare guarnizioni per insalate, pane e budini |
| Ridurre in pure la frutta secca | Pasta di mandorle o burro d'arachidi |
| Schiacciare patate | Realizzare una purea di patate |
| Mescolare e sbattere | Mescolare impasti per torte |

Attenzione

• 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.

- Non spingere mai l'apparecchio ruotando il vaso frullatore, il recipiente o il relativo coperchio. Per spegnere l'apparecchio, ruotare sempre il selettore di velocità su 0.
- Scollegare la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- Attendere sempre che le parti in movimento si fermino, quindi spegnere e scollegare l'apparecchio prima di aprire il coperchio e recuperare tali parti.
- 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.

- 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.
- Non superare le quantità massime indicate sul recipiente o sul vaso del frullatore. Seguire le quantità, i tempi di lavorazione e la velocità indicati nel manuale dell'utente.

- 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; i nomi di questi accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.

- Livello sonoro: Lc = 87 db [A].

| |
|--|
| Nota |
| <ul style="list-style-type: none">Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti. Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in granit, curcuma, nose 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, inizio a sciolgersi e formino grumi. |

- Prestate attenzione quando si maneggia la lama per affettare del disco. Quest'utlità 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 spargono gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

| |
|---------------------------------|
| Nota |
|---------------------------------|

- Inserire gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo servendosi del pestello. Per ottenere risultati migliori, riempire l'apertura in modo uniforme. Se si devono lavare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotare il recipiente di tanto in tanto.
- È possibile utilizzare i piccoli residui di cibo per altri piatti.

Frullatore (Velocità 2) (solo HR7320)

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

Il frullatore può essere utilizzato per preparare frappé, succhi, zuppe e salse con ingredienti come frutta, verdura, acqua o altri liquidi. Inoltre, può essere utilizzato per preparare la maionese.

| |
|---------------------------------|
| 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 ingredienti liquidi durante il funzionamento, versarli nel vaso frullatore attraverso l'apertura di inserimento cibo.
- Pretagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di introduri nel frullatore.
- Se si desidera preparare grandi quantità, ricordate di procedere con piccola quantità alla volta, invece di frulare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

| |
|---|
| Suggerimento |
|---|

- Per macinare ingredienti secchi, come dischi di caffè, utilizzare l'accessorio macinacaffè (CP0998) per ottenere i risultati migliori.

5 Pulizia

| |
|-----------------------------------|
| Avviso |
|-----------------------------------|

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina.

| |
|---------------------------------------|
| Attenzione |
|---------------------------------------|

- I bordi taglienti sono affilati. Prestare attenzione quando si pulisce il gruppo lame del robot da cucina, quello del frullatore e i dischi.

- Pulire il gruppo motore con un panno umido.
- Lavare le altre parti in acqua calda (< 60 °C) con del detergente liquido per piatti o in lavastoviglie.

6 Conservazione

- Spingere il cavo di alimentazione nel vano portacavo integrato (Fig. 10).
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Inserire gli accessori piccoli nel recipiente del robot (Fig. 11).

| |
|---------------------------------------|
| Attenzione |
|---------------------------------------|

- Maneggiare con cura le lame e i dischi quando si ripone l'apparecchio. 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.</

2 Oversikt (fig. 1)

- Stapper til foodprocessor
- Løkk til foodprocessorbolle
- Knivenhet
- Ettelbehar
- Emulgeringsplate
- Tosidig plate

A: For fn kutting

B: For fn rasping

- Drøkket**: Foodprocessorbolle
- Kvern** (valgfritt kjøp)
- Målebeger til hurtigmisker**
- Løkk til hurtigmisker** (kun HR7320)
- Miskerkanne** (kun HR7320)
- Forselingsring** (kun HR7320)
- Avtakbar bladenhet for hurtigmisker/kvern** (kun HR7320)
- Motorenhet med kontrollbryter**

3 Før første bruk

Før du bruker apparatet og tilbehøret for første gang, må du rengjøre grundig alle delene som kommer i kontakt med mat.

Hvis du vil lese flere nyttige tips og grunnleggende oppskrifter på Internett, kan du:

- Gå til www.philips.com
- Klikk på søkeknappen **Q** på startsideen
- Skriv inn produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søkefeltet
- Finn eller last ned informasjonen som du trenger, fra søkersultatene
- Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen

Temperaturbeskyttelse for motor (automatisk stoppskyttelse mot overbelastning)
Foodprocessoren er utviklet for å være beskyttet mot overoppheting og overstrom under bruk. Ved overbelastning vil den automatisk stoppe for å hindre skade på motoren.

Følg trimmene nedenfor for å tilbakestille apparatet:

- Vri bryteren til 0 (posisjonen 0), og trekk ut stoppelet fra stikkontakten.
- Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen.
- La apparatet avkjøles i 20 minutter.
- Finn eller last ned informasjonen som du trenger, fra søkersultatene.
- Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen

Generell montering

Før du bruker eller setter sammen noen av tilbehørene, må du passe på at du setter dem sammen i henhold til fig. 2 til 8.

- Vil bollen med kløkken til du hører et klikk, for å feste den til motorenheten.
- Monter tilbehøret, eller tilbehøret utstyrt med skuffet, til bollen.
- Ha ingrediensene i bollen.
- Sett løkket på bollen, og vri løkket med kløkken til du hører et klikk, for å feste den. Plasser stapperen i materøret.
- Hvis du skal bruke kuttsevne, må du fylle ingrediensene i materøret med stapperen.
- Koble stoppelet til stikkontakten.
- Spjekk anbefalte ingrediensmengder og innstillinger i figur 9. Vri på knappen til ønsket hastighetsstilling.
- Etter bruk vri du bryteren til 0, og koblber fra apparatet.

Hastighetsvelledning for fargetilpassing
Du kan få perfekte resultater hver gang ved å tilpasse fargen på tilbehøret til den samme hastighetsfargen nær bryteren.

Bruk hastighet 1 til å piske krem og egg og lage kake- og brøddesig.
Bruk hastighet 2 til å hakke kok, kverne kjøtt, lage smoothies og smør (se figur 9 for detaljer).

| Farge | Optimalisert hastighet |
|--------------|------------------------|
| Lys oransje | Hastighet 1 |
| Mørk oransje | Hastighet 2 |

Knivenhet (hastighet 2)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2.

Du kan bruke knivenheten til å hakke, mikse, kverne, blande eller mose ingredienser.

Hvis du skal fjerne mat som er klisset til knivbladet eller på insiden av bollen, må du bruke en slippekopp og fjerne overskuddet etter at du har slått av apparatet.

| Bruk/bruksområder | Formål |
|------------------------------|--|
| Kverne kjøtt/fisk | Kjøttboller, fiskeslake, burgere |
| Hakke løk/turter | Salsa, pesto eller till garnering |
| Hakke nøtter eller sjokolade | Topping eller garnering til salater, brød, desserter |
| Lage puré av nøtter | Mandel- eller peanøttsmør |
| Mose poteter | Lage potetmos |
| Blande og ette | Blande kakeretter |

| Merk |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Sett alltid knivenheten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser Ike bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, parkemise, muskatnøtt og stiber, da dette kan gjøre kniven sløv. Ike la apparatet stå for lenge når du hakker (plast) eller spikolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og bli klumpete. |

Ettelbehar (hastighet 1)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 3.

Vri bryteren til hastighet 1 for å starte. Vri bryteren til hastighet 0 for å stoppe når deigen er klar.

Du kan bruke ettelbeholdet til å ette deig til brød, rundstykker, bakverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

! Forsiktig

- Ett ligner på hånd. Det anbefales ikke å ette på nytt i bollen, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.
- Ike ha mer enn 500 gram med samtids, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.

Plater (hastighet 1)


Før du begynner må du kontrollere at du velger riktig plate ved å følge og sette sammen i henhold til fig. 4 og fig. 5.

| Navn | Formål |
|--------------------|--|
| Emulgeringsplate | For å piske, vispe og emulgere ingredienser (f.eks. majonnas, hollandaisesaus og pisket krem) |
| Dobbeltsidig skive | Rasp og riv ingredienser (f.eks. ost, gulrøtt, sjokolade osv.) med en side, og skjær ingredienser med den andre siden (f.eks. poteter, gulrøtter osv.) |

! Forsiktig

- Vær forsiktig når du håndterer kniven på skiven. Den har en svært skarp knivkant.
- Bruk aldri skiven til å bearbeide harde ingredienser som stiber.
- Ike trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

| Merk |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Skiv ingrediensene gjennom materøret med stapperen. Vri materøret jevnt for å oppnå best mulige resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tarmer bollen mellom hver gang. Hvis du har igjen ingredienser, kan du bruke dem til andre retter. |

Hurtigmisker (hastighet 2)  (kun HR7320)

Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 6.

Du kan bruke hurtigmiskeren til å lage melkshake, juice, supper og sausar av kjøtt, grønnsaker og vann eller annen væske. Du kan også bruke den til å lage majonnas.

| Merk |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Åpne aldri løkket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går. Fest alltid påkningen på knivenheten for du fester knivenheten til hurtigmiskerkannen. Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i laget av bearbejdingen, heller du dem ned i hurtigmiskeren. Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbejder dem. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbejder til dem igjen. Slik umgår du søt. Når du bearbejder væske, kan den øse skumme (for eksempel melk), så må du bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen. Ha ingrediensene i mikserkannen innenfor maksimumsnivået. |

| Tips |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Til tross for kverning, f.eks. for å male kaffe, bør du bruke kverneltebeholdet (CP0998) for å oppnå best mulig resultat. |

5 Rengjøring

| ! Advarsel |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Koble apparatet fra strømmettet før du rengjør det. |

| Forsiktig |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Knivseggen er skarp. Vær forsiktig når du rengjør knivenheten til foodprocessorn, knivenheten til hurtigmiskeren og skivene. |

- Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
- Skiv de andre delene i varmt vann (< 60 °C) med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
- Oppvask produktet tørt.
- Ha de små tilbehørene i foodprocessorbollen (figur 11).

6 Oppbevaring

Skiv strømskillingen inn i det innbygde ledningskammeret (fig. 10).

2 Oppvask produktet tørt.

3 Ha de små tilbehørene i foodprocessorbollen (figur 11).

| ! Forsiktig |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">Vær forsiktig med knivene og platene når du skal oppbevare dem. Sørg for at eggen på knivene og skivene ikke kommer i kontakt med harde objekter. Dette kan gjøre knivene sløve. |

7 Garanti og service

Hvis du har et problem eller trenger hjelp eller informasjon, kan du gå til www.philips.com/support eller kontakte Philips' forbrukerstøtte der du bor. Du finner telefonnumret i garantibehef. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Portugués

1 Importante

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips! Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxágue em água corrente.

Aviso

Nunca utilize os seus dedos nem um objecto para empurrar alimentos no tubo de alimentos, enquanto o aparelho está em funcionamento. Utilize apenas o pressor. Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.

- Nunca ligue este aparelho a um temporizador para evitar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de protecção 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 não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

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.

Nunca deixe o aparelho, seja em utilização, a funcionar sem vigilância. Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula (não fornecida) para soltar os alimentos.


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. Não toque nas lâminas, especialmente durante a ficha do aparelho estiver ligada. As lâminas são muito afiadas. Se as lâminas ficarem presas, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a bloquear as lâminas. Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 60 °C) antes de os processar.

- Tenha cuidado se for vertido um líquido quente para o robot ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Para obter resultados perfeitos em cada utilização, faça corresponder a cor do acessório à cor da velocidade perto do botão. Utilize a velocidade 1 para bater natas e ovos, fazer bolos e preparar massas de pão. Utilize a velocidade 2 para picar cebola, carne, fazer batidos e muito mais (consulte a Fig. 9 para mais informações).

Utilize a velocidade 1 para bater natas e ovos, fazer bolos e preparar massas de pão. Utilize a velocidade 2 para picar cebola, carne, fazer batidos e muito mais (consulte a Fig. 9 para mais informações).

| Cor | Velocidade otimizada |
|----------------|----------------------|
| Laranja claro | Velocidade 1 |
| Laranja escura | Velocidade 2 |

Lâminas (velocidade 2) 


Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2.

As lâminas podem ser utilizadas para cortar, misturar, picar, desfazer ou reduzir a puré.

Para remover os alimentos que aderem à lâmina ou ao interior da taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.

| Utilização/aplicação | Objectivo |
|------------------------------------|---|
| Picar carne/peixe | Almôndegas, bolinhos de peixe, hambúrguer |
| Picar cebolas/ervas aromáticas | Molho, pesto ou para decorar |
| Desfazer frutos secos ou chocolate | Para cobrir ou decorar saladas, pão, sobremesas |
| Moar frutos secos | Pasta de amêndoas ou manteiga de amendoim |
| Rolar batatas | Fazer puré de batata |
| Misturar e bater | Misturar massas de bolos |

| Note |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">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, especiarias, nozes ou pedaços de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas. Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (durante o formato Guso. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e choram). |

Acessório para amassar (velocidade 1) 

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

Rode o botão para a velocidade 1 para começar. Rode o botão para a velocidade 0 para parar quando a massa estiver preparada. Pode utilizar o acessório para amassar para preparar massa de pão, pastéis, bolachas, pãozinhos, tartes e massa fresca de forma rápida e sem complicações.

Atenção

- 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, especiarias, nozes ou pedaços de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas.
- Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (durante o formato Guso. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e choram).

Aviso

- Amasse novamente apenas com as mãos. Não recomendamos que amasse novamente na taça, uma vez que pode tornar o robot instável.
- Não coloque mais de 500 gramas farinha de uma só vez, que pode tornar o robot instável.

• Limpe muito bem todas as peças que entram 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.

• Não exceda o nível máximo indicado na taça ou no copo. Siga as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade conforme indicado no manual do utilizador.

• 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.

• Nivel de ruído: Lc = 87 dB [A]

Campos eletromagnéticos (CEM)
Este aparelho Philips respeita todas as normas relacionadas com campos eletromagnéticos (CEM).

Reciclagem

Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).

Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

- Visão geral (Fig. 1)**
- Calculador do robot**
- Tampa da taça do robot de cozinha**
- Lâminas**
- Acessório para amassar**
- Disco misturador**
- Disco de dupla face**
- A-Para fabricar finamente**
- B-Para cortar finamente**
- Eixo de transmissão**
- Taça do robot**
- Moinho (opcional)**
- Copo cmodor para liquidificadora**
- Tampa da liquidificadora (apenas HR7320)**
- Copo misturador (apenas HR7320)**
- Anel vedante (apenas HR7320)**
- Lâminas amovíveis para liquidificadora/moinho (apenas HR7320)**
- Motor com botão de controlo**

3 Antes da primeira utilização

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

Para explorar mais sugestões úteis e receitas básicas online:

- Vá a www.philips.com
- Clique no botão de procura **Q** na página inicial.
- Escreva o número do produto HR7310 ou HR7320 na caixa de procura.
- Encontre ou transfira a informação de que necessita a partir dos resultados de procura.
- Para receitas inspiradoras, acesse a www.philips.com/kitchen

Proteção térmica do motor (proteção de paragem automática contra sobrecarga)

O motor do copo pode ser protegido contra o sobreaquecimento e situações de sobretensão durante o funcionamento. Em caso de sobrecarga, deba de funcionar de forma automática para evitar danos no motor.

Para espar o aparelho, siga os passos abaixo:

- Rode o botão para a posição 0 e, em seguida, desligue a ficha.
- Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 20 minutos.
- Ligue a ficha de alimentação à corrente e volte a seleccionar a velocidade pretendida.

4 Usar o seu robot de cozinha

Montagem geral

Antes de utilizar ou montar qualquer um dos acessórios, assegure-se de que segue as instruções nas fig. 2 a 8.

- Rode a taça para a direita até o estalido da fixação no motor.
- Monte os acessórios na taça ou o acessório equipado com o veto.
- Coloque os ingredientes na taça.
- Coloque a tampa na taça e rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação. Em seguida, introduza o pressor no tubo dos alimentos.
 - Para os discos, introduza os ingredientes no tubo dos alimentos com a calculador.
- Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.

Verifique a quantidade recomendada de ingredientes e a regulação correcta na Fig. 9. Rode o botão para a regulação de velocidade desejada.

7 Após a utilização, rode o botão para 0 e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

Guia de correspondência entre cores e velocidades
Para obter resultados perfeitos em cada utilização, faça corresponder a cor do acessório à cor da velocidade perto do botão.

Utilize a velocidade 1 para bater natas e ovos, fazer bolos e preparar massas de pão. Utilize a velocidade 2 para picar cebola, carne, fazer batidos e muito mais (consulte a Fig. 9 para mais informações).

| Cor | Velocidade otimizada |
|----------------|----------------------|
| Laranja claro | Velocidade 1 |
| Laranja escura | Velocidade 2 |

Lâminas (velocidade 2) 


Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2.

As lâminas podem ser utilizadas para cortar, misturar, picar, desfazer ou reduzir a puré.

Para remover os alimentos que aderem à lâmina ou ao interior da taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.

| Utilização/aplicação | Objectivo |
|------------------------------------|---|
| Picar carne/peixe | Almôndegas, bolinhos de peixe, hambúrguer |
| Picar cebolas/ervas aromáticas | Molho, pesto ou para decorar |
| Desfazer frutos secos ou chocolate | Para cobrir ou decorar saladas, pão, sobremesas |
| Moar frutos secos | Pasta de amêndoas ou manteiga de amendoim |
| Rolar batatas | Fazer puré de batata |
| Misturar e bater | Misturar massas de bolos |

| Note |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">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, especiarias, nozes ou pedaços de gelo, pois isto poderá tornar as lâminas rombas. Não deixe o aparelho funcionar durante um período de tempo muito prolongado, quando pica queijo (durante o formato Guso. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam a derreter e choram). |

Acessório para amassar (velocidade 1) 

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

Rode o botão para a velocidade 1 para começar. Rode o botão para a velocidade 0 para parar quando a massa estiver preparada.



Pode utilizar o acessório para amassar para preparar massa de pão, pastéis, bolachas, pãozinhos, tartes e massa fresca de forma rápida e sem complicações.

Atenção

- Amasse novamente apenas com as mãos. Não recomendamos que amasse novamente na taça, uma vez que pode tornar o robot instável.
- Não coloque mais de 500 gramas farinha de uma só vez, que pode tornar o robot instável.

Discos (velocidade 1)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que seleccionou o disco pretendido entre os apresentados abaixo e de que este foi montado de acordo com a Fig. 4 e a Fig. 5.


| Nome | Objectivo |
|---|---|
|  | Para bater, mexer e misturar ingredientes (por exemplo, maionese, molho holandês e natas batidas) |
|  | Triture e rale ingredientes (por exemplo, queijo, cenoura, chocolate, etc.) com uma das faces e corte ingredientes com a outra (por exemplo, batata, cenoura, etc.) |

! Atenção

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

! Note

- Coloque os ingredientes no tubo de alimentos com o pressor. Encha o tubo dos alimentos uniformemente para obter os melhores resultados. Quando for necessário processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça após cada processamento.
- Quando encontrar um pedaço grande de um ingrediente em falta, pode utilizá-lo nos outros pratos.

Liquidificadora (velocidade 2)  (apenas HR7320)

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

Pode utilizar a centrifugadora para preparar batidos, sumo, sopas e molhos utilizando fruta, legumes e água ou outros líquidos. Este também pode ser utilizado para preparar maionese.

| Note |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">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 o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação. 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. |

| Dica |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Para moer ingredientes secos, como ao preparar café moído, utilize o moinho (CP0998) para obter os melhores resultados. |

5 Limpeza

| ! Aviso |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha. |

| ! Atenção |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">Os rebordos de corte são afiados. Tenha cuidado quando limpar as lâminas do robot, a lâmina da liquidificadora e os discos. |