

Hinweis

- Setzen Sie stets die Messereinheit in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen. Zerkleinern Sie mit der Messereinheit keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kalkstein, Mufelohren oder Eiswürfel, da die Messer sonst stumpf werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie Hart- (Käse oder Schokolade zerkleinern. Ansonsten werden Zutaten zu heiß, schmelzen und werden klumrig.

Knetknein (Geschwindigkeitsstufe 1)

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

Sie können den Knetknein zum schnellen und mühelosen Kneten von Teig für Brot, Brötchen, Gebäck, Kekse, Pasteten und Nudeln verwenden.

Vorsicht

- Nur mit der Hand kneiten. Das erneute Kneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchermaschine dadurch instabil wird.
- Geben Sie nicht mehr als 500 Gramm Mehl hinein, da die Küchermaschine dadurch instabil wird.

Scheiben (Geschwindigkeitsstufe 1)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie Ihre gewünschte Scheibe aus den folgenden auswählen und Sie gemäß Abb. 4 und Abb. 5

Name	Zweck
Emulgierscheibe	Zum Schlagen, Rühren und Binden von Zutaten (z. B. Mayonnaisse, Sauce Hollandaise und Schlagsahne).
Doppelte 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

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit 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

- 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 sie für andere Gerichte verwenden.

Mixer (Geschwindigkeitsstufe 2)

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

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.

Hinweis

- Öffnen Sie nie den Deckel, um Ihre Hand oder einen Gegenstand in den Behälter zu führen, wenn der Mixer läuft.
- Setzen Sie immer den Deckel richtig auf die Messereinheit, 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

- Verwenden Sie zum Mahlen von trockenen Zutaten wie z. B. Kaffepulver den Mühleinlaufzirkel (CP098) für optimale Ergebnisse.

5 Reinigen

Achtung

- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

Vorsicht

- Die Klängen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit der Küchermaschine, die Messereinheit des Standmixers und die Scheiben reinigen.

- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die anderen Teile in heissem Wasser (< 60 °C) mit etwas Spülmittel oder in einer Spülmaschine.

6 Aufbewahrung

- Liefebene Sie das Netzband in die integrierte Kabelaufbewahrung (Abb. 10).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Legen Sie die kleinen Zubehörteile in die Schüssel der Küchermaschine (Abb. 11).

Vorsicht

- 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 Telefonnummern befinden sich in der Gebrauchsschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

ΕΛΛΗΝΙΚά

1 Σημαντικό

Σηχχατήρια για την αγορά σας και καθώς πρέπει στη Philips Για να επιβεβαιώσετε πλήρως από τον υποστηρίκτη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.philips.com/welcome**.

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

Κίνδυνοι

- Μην βυθίζετε το μόντερ σε νερό και μην το ξετρίλενε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ τα δαχτύλα σας ή κάποιο αντικείμενο για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο προφοδοσίας 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.
- Προς αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων, μην σπρώδε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο προφοδοσίας, το φις, το προστατευτικό κάλυμμα ή άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν εμφανείς ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο προφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη

3 Πριν από την πρώτη χρήση

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

Για να βρείτε περισσότερες χρήσιμες συμβουλές και βασικές αναγνώσεις, το Διεθνισήν, μπορείτε να κνέετε τα εξής:

- Μεταβείτε στη διεύθυνση **www.philips.com**.
- Κατέκτε ένα κατ'οχή αναγνώρισης **Q** στην αρχική σελίδα.
- Παρακολουθήστε το αρχικό πρόγραμμα ΗΡ7320 στο πλαίσιο ασφάλισης.
- Βρείτε η κορυφαία της πληροφορίες που χρειάζεστε από το αποτέλεσμα της αναγνώρισης.

- Για περισσότερες αναγνώσεις επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/kitchen**.

Προστασία μόντερ 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 αποφυυχθεί η βλάβη 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 κρυώσει για 20 λεπτά.
 - Συνδέστε το βύσμα προφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

4 Χρήση της κουζίνομηχανής

Γενική αναμολόγηση

Πριν αναμολογήσετε ή χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε εξάρτημα, φροντίστε να δείτε τις οδηγίες αναμολόγησης που είναι στο εκ. 2 έως 8.

- Γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά για να κομμάτιατε στη μονάδα μοτέρ μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”.
- Συνανταρήστε το αξεσουάρ από το αξεσουάρ με τον δίσκο στον κάδο.
- Βάλτε τα υλικά στον κάδο.
- Βάλτε το κάδο στον κάδο και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κομμάτια, μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο προφοδοσίας.
 - Για τους δίσκους ρίξτε τα υλικά στο στόμιο προφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης.
- Συνδέστε το βύσμα προφοδοσίας στην υποδοχή προφοδοσίας ρεύματος.
- Ελέγξτε τη συνιστώμενη ποσότητα υλικών και τη ρύθμιση στην εκ. 9. Γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση ταχύτητας.
- Μετά τη χρήση, γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 και έπειτα βγάλε τη συσκευή από την πρίζα.

Οδηγός ταχύτητας με αντιστοίχιση χρωμάτων

Για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά, πατήστε το χρώμα του εξαρτήματός με το ίδιο χρώμα ταχύτητας κοντά στην περιοχή του διακόπτη.

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, για να φτιάξετε ζυμές για ζυμαρικά και ψωμί. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για να ψαλιδίσετε κρεμμύδια, για να φτιάξετε κρέμα, να ετοιμάσετε σπασίτες και άλλα (ανατρέξτε στην εκ. 9 για λεπτομέρειες).

Χρώματα	Βέλτιστη ταχύτητα
Αναγύλο παρτοκαλί	Ταχύτητα 1
Βαθύ παρτοκαλί	Ταχύτητα 2

Λεπίδες (Ταχύτητα 2)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη αναμολόγηση σύμφωνα με την εκ. 2.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κομμάτιατε, να αναμείξετε, να ψαλιδίσετε, να σπάσετε ή πολτοποιήσετε υλικά.

Για να αφαιρέσετε τα υλικά που κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του καδού, αναμολογήστε τη συσκευή και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Χρήση/Εφαρμογή	Σκοπός
Πολτοποιήμο κρέας/ψάρια	Κεφτεδάκια, βορεκίτες, μπιφτίκια
Τριχοσφύρι κρεμμυδιών/μαυριδιών	Σάλτσες, πιάτο ή γαρνιτούρες
Σπάσιμο ξηρών καρπών ή σοκολάτας	Επισκώδη ή γαρνιτούρα για σαλάτες, κέικα, ποτιτσέτες
Πολτοποιήση ξηρών καρπών	Πουρές, φαντάζια ή φαντασκόβιουρου
Πολτοποιήση πατάτας	Πατακότλη ποσέτ
Αναμείξη και χτύπημα	Αναμείξη ζυμής για κέικ

Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη λεπίδα μέσα στον κάδο πριν αρχίσετε να προεβείτε τα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να κόψετε πολύ ανθερά υλικά όπως: κόκκους καφέ, κομμάτια μοσαφινάρι και παγκόσμια επιπέδη μπορεί να σταματήσουν.
- Μην αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (αυτήρη) και ή κομμάτια διαρρέονται από τα υλικά χρησιμοποιώντας σπασίτες, αρχόντα να λυσιάν και ερωδιάνον.

Εξάρτημα ζύμωσης (Ταχύτητα 1)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη αναμολόγηση σύμφωνα με την εκ. 3. Στρέψτε το κομμάτι στην ταχύτητα 1 για να ξεκινήσει η λειτουργία. Στρέψτε το κομμάτι στην ταχύτητα 1 για να σταματήσει η λειτουργία όταν η ζύμη έχει σχηματιστεί.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ζύμωσης για να φτιάξετε εύκολα και γρήγορα ζύμη για ψωμί, αρτοσκευασμένα, γλυκίσματα, μπισκότα, πίτες και ζυμαρικά.

Προσοχή

- Ζυμώστε ξανά μόνο με το χέρι. Το ζύμαμα μέσα στον κάδο δεν αναμιγνύεται, καθώς μπορεί να προκαλέσει ατύχηση στην κοινότητα.
- Μην τοποθετείτε πάνω από 500 γρ. αλεύρι τη φορά, καθώς μπορεί να υποβληθεί σπασίτη στην κοινότητα.

Δίσκος (Ταχύτητα 1)

Πριν ξεκινήσετε, φροντίστε να επιλέξετε το δίσκο που επιθυμείτε από τους παρακάτω και αναμολογήστε τον σύμφωνα με την εκ. 4 και την εκ. 5.

Όνομα	Σκοπός
Δίσκος ανακαταμτος	Χτυπήστε, αναμείξτε και λιώστε τα υλικά (π.χ. μαγιονέζα, σος, Ουλάις και σάλτσες)
Δίσκος διπλής όψης	Τρίψτε και κόψτε υλικά (π.χ. τυρί, καρότα, σουσάκις κ.λπ.) με τη μία πλευρά και κόψτε σε φέτες τα υλικά με την άλλη πλευρά (π.χ. πατάτες, καρότα κ.λπ.)

Προσοχή

- Προσέξτε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα ή το δίσκο κοπής σε φέτες. Το άερο κομμάτι, είναι πολύ αυθόρ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών όπως τα παγκόσμια.
- Όταν αναμείξετε υλικά στο στόμιο προφοδοσίας, μην αγγίζετε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

Σημείωση

- Βάλτε τα υλικά στο στόμιο προφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης, γυρίστε ομοιόμορφα το στόμιο προφοδοσίας, να κομμάτια αποτελέσματα. Όταν βάλτε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε το σε μικρές δόσεις και αδειώστε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.

- Αν μένει ένα μέρος κομμάτι υλικών, μπορεί να το χρησιμοποιήσετε για άλλα πιάτα.

Μπλέντερ (Ταχύτητα 2)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη αναμολόγηση σύμφωνα με την εκ. 6.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για να φτιάξετε μους, κρέμα, σούπες και σάλτσες, για φρούτα, ζυμαρικά και νερό ή άλλα υγρά. Επίσης, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε μαγιονέζα.

Σημείωση

- Ποτέ μην ανοίγετε το κάδο για να βάλετε το χέρι σας ή οποιαδήποτε αντικείμενο στην καύδα του λειτουργού το μπλέντερ.
- Τοποθετείτε πάντα το διακόπτη αφαίμαξης στις λεπίδες προτού τις στειρώσετε στην καύδα του μπλέντερ.
- Αν βάλτε να προεβείτε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε τα στην καύδα του μπλέντερ μέσα στης προφοδοσίας.

- Προσευχτείτε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε, κενώνοντάς το σε κομμάτια.

- Εάν έχει μεγάλη ποσότητα υλικών επεξεργαστείτε το σε μικρές δόσεις και επί σε μεγάλο.

- Για να μην χυγίστε τα υλικά κατά την επεξεργασία ενός υγρού που έχει την τάση να αφρίζει (όπως το γάλα), μην βάζετε στην καύδα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υλικό.

- Βάλτε τα υλικά στην καύδα του μπλέντερ και προσέξτε να μην ξεπερνούν την ενδειξη μέγιστης στάθμης.

Συμβουλή

- Για βέλτιστα αποτελέσματα αλέστε ξηρών υλικών, για παρτέριαν, όταν βάλτε να αλέσετε ακόνι κόκκους καφέ, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα μάλου (CP098).

5 Καθαρισμός

Προειδοποίηση

- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την προηγουμένως από το ρεύμα.

Προσοχή

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

Αποθήκευση

- Στρέψτε το καλώδιο προφοδοσίας μέσα στην ενσωματωμένη θήκη φύλλους καλωδίου (εκ. 10).
- Αποθήκευστε τη συσκευή σε μέρος χωρίς υγρασία.
- Τοποθετήστε τα μέρη εξάρτημα στον κάδο της κουζίνομηχανής (Εκ. 11).

Προσοχή

- Χειρατείτε τις λεπίδες και τους δίσκους με προσοχή κατά την αποθήκευση. Φροντίστε να αφαιρέσετε όλα τα υλικά από τον δίσκο αν μην έρχονται σε επαφή με αλφάτα αντίθετα. Οποιαδήποτε σφάλση μπορεί να σταματήσει 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 φύλλο της διεύθυνσης εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips.

Español

1 Importante

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

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, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfrien (60° 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.

- Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este aparato no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo, como por ejemplo un programador, ni a un circuito que encienda o se apague a intervalos.
- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o la tapa. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Espera siempre a que las piezas móviles se paren y, a continuación, apague y desenchufe el aparato antes de abrir la tapa y tocar ninguna pieza que se mueva durante el uso.
- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Para obtener más consejos útiles y recetas básicas en línea:
 - Visite **www.philips.com**.
- Haga clic en el botón de búsqueda **Q** de la página de Inicio.
- Introduzca el nombre del producto HR7310 o HR7320 en el cuadro de búsqueda.
- Busque o descargue la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
- Para consultar recetas inspiradoras, visite **www.philips.com/kitchen**.

Protección térmica del motor (protección contra sobrecarga con parada automática)
El robot de cocina se ha diseñado para estar protegido contra condiciones de sobrecarga y sobrecalentamiento durante el uso. En caso de sobrecarga, se detendrá automáticamente para evitar daños graves en el motor.
Para restablecer el aparato, siga los pasos que aparecen a continuación:
1. Gire el control hasta la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.
2. Quite algunos de los ingredientes para reducir la carga.
3. Deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.
5. Para consultar recetas inspiradoras, visite **www.philips.com/kitchen**.

Guía de velocidades según marca de color
Para obtener siempre resultados perfectos, haga coincidir el color del accesorio con el color de velocidad próximo al botón de control.
Utilice la velocidad 1 para montar nata, batir huevos, hacer hojaldre y masa de pan. Utilice la velocidad 2 para picar cebollas, picar carne, hacer patatas y más (consulte la figura 9 para obtener más información).

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

desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.

- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza de este manual.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- No exceda la indicación de nivel máximo del recipiente o la jarra. Sigas las cantidades, tiempos de procesamiento y velocidades indicadas en el manual de usuario.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.
- Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas por ejemplo, las zanahorias. Esto no tiene un efecto negativo en ellas. Las decoloraciones desaparecen generalmente después de algún tiempo.
- Nivel de ruido: Lc = 87 dB [A]

Campos electromagnéticos (CEM)
Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM).

Reciclaje

Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

La lista normativa de sus países con respecto a la recogida de productos electrónicos y eléctricos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

2 Descripción general (fig. 1)

- Empujador del robot de cocina**
- Tapa del recipiente del robot de cocina**
- Unidad de cuchillas**
- Accesorio para amasar**
- Disco de emulsión**
- Disco de doble cara**
- A: para cortar en rodajas finas B: para cortar en tras finas**
- Eje motor**
- Recipiente del robot de cocina**
- Molinillo (compra opcional)**
- Vaso medidor para batidora**
- Tapa de la batidora (solo modelo HR7320)**
- Tapa de la batidora (solo modelo HR7320)**
- Junta (solo modelo HR7320)**
- Unidad de cuchillas desmontable para la batidora/molinillo (solo modelo HR7320)**
- Unidad motora con rueda de control**

3 Antes del primer uso

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

- Para obtener más consejos útiles y recetas básicas en línea:
 - Visite **www.philips.com**.
- Haga clic en el botón de búsqueda **Q** de la página de Inicio.
- Introduzca el nombre del producto HR7310 o HR7320 en el cuadro de búsqueda.
- Busque o descargue la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
- Para consultar recetas inspiradoras, visite **www.philips.com/kitchen**.

Protección térmica del motor (protección contra sobrecarga con parada automática)
El robot de cocina se ha diseñado para estar protegido contra condiciones de sobrecarga y sobrecalentamiento durante el uso. En caso de sobrecarga, se detendrá automáticamente para evitar daños graves en el motor.
Para restablecer el aparato, siga los pasos que aparecen a continuación:
1. Gire el control hasta la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.
2. Quite algunos de los ingredientes para reducir la carga.
3. Deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.
5. Para consultar recetas inspir

Fransais

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 l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- 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 dont les 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 débranchez-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'atteindre 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)

1 Poussoir robot ménager

2 Couvercle robot ménager

3 Ensemble lames

4 Accessoire de pétrissage

5 Disque émulsionneur

6 Disque double face

A: Accessoire à trancher fin

B: Accessoire à râper fin

7 A: Entr'aînement

8 Bol du robot ménager

9 Moulin (en option)

10 Mesure graduée pour blender

11 Couvercle du blender (HR7320 uniquement)

12 Bol mélangeur (HR7320 uniquement)

13 Anneau d'attaché (HR7320 uniquement)

14 Ensemble lames amovible pour blender/moulin (HR7320 uniquement)

15 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 :

- 1 Vous rendre sur www.philips.com.
- 2 Cliquer sur le bouton de recherche de la page d'accueil.
- 3 Saisir votre référence produit «HR7310» ou «HR7320» dans le champ de recherche.
- 4 Trouver ou télécharger les informations dont vous avez besoin parmi les résultats de la recherche.
- 5 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-surréchauffement 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 :

- 1 Réglez le bouton sur la position 0, puis débranchez l'appareil.
- 2 Retirez certains ingrédients afin de réduire la charge.
- 3 Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes.
- 4 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.

- 1 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.
- 2 Placez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
- 3 Placez les ingrédients dans le bol.
- 4 Placez la 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 poussoir dans la cheminée de remplissage.

- Pour les disques, introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage au moyen du poussoir.

5 Branchez la fiche électrique.

- 6 Vérifiez la quantité d'ingrédients et le réglage recommandés à la fig. 9. Réglez le bouton sur la vitesse souhaitée.
- 7 Après utilisation, réglez le bouton sur 0 et débranchez l'appareil.

Guide de vitesse avec correspondance de couleurs

Pour des résultats 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 pizza. 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	Boulettes de viande, croquette de poisson
Hacher des oignons/herbes	Sauce, pesto ou pour garniture
Émietter des noix ou du chocolat	Nappage ou garniture pour salades, pain, puddings
Réduire en purée des noix	Pâte d'amande ou beurre de cacahuète
Faire de la purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Mélanger et battre	Mélange de pâtes à gâteau

Remarque

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

Réglez le bouton sur la vitesse 1 pour pétrir/pailler. 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 pâtespressés, à cookies, à tartes et à pâtes.

Attention

- 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 à la Fig. 4 et 5.	
Nom	Objet
Disque émulsionneur	Pour fouetter et émulsionner des ingrédients (par ex. de la mayonnaise, de la sauce hollandaise et de la crème fouettée).
Disque double face	Râper des ingrédients (par ex. fromage, carottes, chocolat, etc.) avec une coupe et coupez des ingrédients avec l'autre face (par ex. pomme de terre, carottes, etc.)

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 glaçons.
- 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, remplissez la cheminée de façon régulière. Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.
- Si 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

- N'ouvrez jamais le couvercle et n'introduisez jamais vos doigts ou tout objet dans le blender pendant son fonctionnement.
- Veillez à toujours placer la bague d'attachement lames avant de fixer ce dernier au blender.
- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le blender par l'orifice de remplissage.
- Précoupez 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 moulin des ingrédients secs, par ex. moulin 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. L'ensemble lames du blender et les disques.

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

6 Stockage

- 1 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment intégré (fig. 10).
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit sec.
- 3 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.

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 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'existence pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Italiano

1 Importante

Congratulations per l'acquisto e benvenuti in Philips. Per usufruire di tutti i vantaggi offerti dall'assistenza Philips, effettuare la registrazione del prodotto su www.philips.com/welcome.

Leggendo attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Non utilizzare mai le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. Servirsi esclusivamente del pestello.

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione riportata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegare mai l'apparecchio a un timer.

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina, il investimento protettivo o qualsiasi altra parte risulta danneggiata o mostra rotture visibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Non lasciare mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso frullatore o del recipiente, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Servirsi quindi di una spatola (non inclusa) per staccare il cibo dalla parete.

- Prestare attenzione quando si svuota il recipiente, si maneggiano o si puliscono i dischi, le lame e il setaccio della centrifuga. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Non toccare le lame, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono molto affilate.
- Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 60 °C) prima di lavorarli.
- Fare attenzione se viene versato del liquido caldo all'interno del robot da cucina o del frullatore poiché può essere espulso fuori dall'apparecchio a causa dell'improvvisa formazione di vapore.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

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 spegnere 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: di norma gli accessori tornano al colore originario dopo un po' di tempo.
- Livello sonoro: Lc = 87 db [A].

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)

- 1 **Pestello**
- 2 **Coperchio riciclabile del robot**
- 3 **Gruppo lame**
- 4 **Accessorio per impastare**
- 5 **Disco emulsionante**
- 6 **Disco a doppia faccia**
A: per affettare finemente
B: per grattugiare finemente
- 7 **Albero motore**
- 8 **Recipiente del robot**
- 9 **Macinacaffè (acquisto opzionale)**
- 10 **Donatore per frullatore**
- 11 **Coperchio frullatore (solo HR7320)**
- 12 **Vaso frullatore (solo HR7320)**
- 13 **Anello di guarnizione (solo HR7320)**
- 14 **Gruppo lame rimovibile per frullatore/tritatore (solo HR7320)**
- 15 **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 sulla homepage.
- 3 Digitarre il codice del prodotto «HR7310» o «HR7320» nel campo di ricerca.
- 4 Trovare o scaricare le informazioni necessarie dai risultati di ricerca.
- 5 Per ricette sorprendenti, visitate 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.
- 4 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.

- 1 Ruotare il recipiente in senso orario fino a che non scatta in posizione sul gruppo motore.
- 2 Assemblare l'accessorio o l'accessorio dotato di albero nel recipiente.
- 3 Mettere gli ingredienti nel contenitore.
- 4 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 cibo e il pestello.

- 5 Collegare la spina all'alimentazione elettrica.
- 6 Verificare la quantità di ingredienti consigliata e le impostazioni nella Fig. 9. Ruotare la manopola sull'impostazione della velocità desiderata.
- 7 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 purture e molto altro (Vedere Fig. 9 per ulteriori dettagli).

Colore	Velocità ottimizzata
Aranzone chiaro	Velocità 1
Aranzone 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, sbricolare o 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	Polpetta, crocchette di pesce e patate, hamburger
Tritare cipolle/erbe	Salsa, pesto o guarnizioni
Sbricolare frutta secca o cioccolato	Preparare guarnizioni per insalate, pane e budini
Ridurre in pure la frutta secca	Pasta di mandorle o burro d'arachidi
Sciacciare patate	Realizzare una purea di patate
Mescolare e sbattere	Mescolare impasti per torte

Nota

- Inserire sempre il gruppo lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Assicurarsi che il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, nocce moscate 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, iniziino a sciogliersi e formino grumi.

Accessorio per impastare (Velocità 1)

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

Ruotare la manopola sulla velocità 1 per avviare il processo. Impostare la manopola sulla velocità 0 per interrompere il processo quando l'impasto si è formato.

L'accessorio per impastare può essere utilizzato per impastare velocemente e in modo semplice gli ingredienti per preparare pane, pagnotte, dolci, biscotti, torte e pasta.

Attenzione

- Reimpastare solo a mano. Si consiglia di non re-impastare nel recipiente poiché potrebbe rendere il robot instabile.
- Non utilizzare più di 500 grammi di farina alla volta poiché ciò potrebbe rendere instabile l'apparecchio.

Dischi (Velocità 1)

Prima di iniziare, scegliere il disco desiderato tra quelli seguenti e assemblarlo secondo la Fig. 4 e la Fig. 5.

Nome	Scopo
Disco emulsionante	Per montare, sbattere ed emulsionare gli ingredienti (ad es. maionese, salsa olandese e panna montata).
Disco a doppia faccia	Con una faccia è possibile grattugiare finemente o grossolanamente gli ingredienti (ad es. formaggio, carote, cioccolato, ecc.), con l'altra affettarli finemente (ad es. patate, carote, ecc.)

Attenzione

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

Nota

- 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, ricordare 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 frappe, 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, ricordare di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Per evitare schizzi in caso di liquidi che tendono a formare schiuma (ad es. il latte), riempire il vaso frullatore con massimo 1 litro di liquido.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso frullatore senza superare l'indicazione di livello massimo.

Suggerimento

- Per macinare ingredienti secchi, come chicchi 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 della frullatura e i dischi.

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

6 Conservazione

- 1 Spingere il cavo di alimentazione nel vano portacavo integrato (fig. 10).
- 2 Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- 3 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.

7 Garanzia e assistenza

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

Nederland

1 Belangrijk

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

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

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

2 Oversikt (fig. 1)

- Stapper til foodprocessor
- Lokk til foodprocessorbolle
- Knivenhett
- Etteltilbehor
- Emulgeringsplate
- Tosidig plate
- A: For fin kutting
- B: For fin rasping
- Druskel
- Foodprocessorbolle
- Kvern (valgfritt hjør)
- Målebeger til hurtigmikser
- Lokk til hurtigmikser (kun HR7320)
- Miskerkanne (kun HR7320)
- Forselingsring (kun HR7320)
- Avtakbar bladenhet for hurtigmikser/kvern (kun HR7320)
- Motorenhet med kontrollbryter

3 Før første bruk

For 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:
- 1. Gå til www.philips.com
- 2. Klikk på søkeknappen **Q** på startside.
- 3. Skriv inn produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søkefeltet.
- 4. Finn alle ned informasjonen som du trenger, fra søkersultatene.
- 5. Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen

Temperaturbeskyttelse for motor (automatisk stoppsbeskyttelse 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 (stoppsiden), og trykk ut stoppestof for å stikkontakten.
- Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen.
- La apparatet avkjøles i 20 minutter.
- Finn alle ned informasjonen som du trenger, fra søkersultatene.
- Du finner flere oppskrifter på www.philips.com/kitchen

4 Bruke foodprocessoren

Generell montering

For 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 skifet, til bollen.
- Ha ingrediensene i bollen.
- Sett lokket på bollen, og vri lokket med kløkken til du hører et klikk, for å feste den. Plasser stapperen i materøret.
- Hvis du skal bruke kuttelskive, må du fylle ingrediensene i materøret med stapperen.
- Koble stoppestof til stikkontakten.
- Sjekk anbefalte ingrediensmengder og innstillinger i figur 9. Vri på knappen til ønsket hastighetsinnstilling.
- Etter bruk vri du bryteren til 0, og koblber fra apparatet.

Hastighetsveiledning for fargeløpasing

Du kan få perfekte resultater hver gang ved å tilpasse fargen på tilbehøret til den samme hastighetsfargen når bryteren.

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

Farge	Optimalisert hastighet
Lys oransje	Hastighet 1
Mørk oransje	Hastighet 2

Knivenhett (hastighet 2)

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

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

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

Bruk/bruksområder	Formål
Hakke kjøtt/fisk	Kjøttboller, fiskekaker, burgere
Hakke løk/urter	Salsa, pesto eller til garnityr
Hakke nøtter eller sjokolade	Topping eller garnityr til salater, brød, dessetter
Lage puré av netter	Mandel- eller peanøttsmør
Mose potetter	Lage potetmos
Blande og ette	Blande kakeretter

- Mer**k
- Sett alltid knivenhetten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.
- Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og tibbet, da dette kan gjøre kniven sløv. Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (hardt) ester eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.

Etteltilbehor (hastighet 1)

For 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 etteltilbehøret til å ette deig til brød, rundstykker, bakkverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

! Forsiktig

- Ett igjen for hånd. Det anbefales ikke å ette på nytt i bollen, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.
- Ikke la mer enn 500 gram mel samtidig, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.

Plater (hastighet 1)

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

Navn	Formål
Emulgeringsplate	For å piske, vispe og emulgere ingredienser (f.eks. majones, hollandaisesaus og pisket krem)
Dobbelttsidig skive	Rasp og riv ingredienser (f.eks. ost, gulrot, 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 råbær.
- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

Mer

- Skiv ingrediensene gjennom materøret med stapperen. Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, eller du dem opp flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- Hvis du har igjen ingredienser, kan du bruke dem til andre retter.

Hurtigmikser (hastighet 2) (kun HR7320)

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

Du kan bruke hurtigmikseren til å lage milkshake, juice, supper og sauser av frukt, grønnsaker og vann eller annen væske. Du kan også bruke den til å lage majones.

Mer

- Åpne alltid lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går.
- Føtt alltid påkningen på knivenhetten for du fester knivenhetten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidngen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom matstellet.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter før du bearbeider dem.

- Skriv ut bearbeide store mengder ingredienser, eller du dem opp flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Sik umprørt du sel. Når du bearbeider væske, kan du den etter skumme (for eksempel mel), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsnivået.

! Tips

- Til tross kverming, f.eks. for å male kaffe, bør du bruke kverneltbehøret (CP0998) for å oppnå best mulig resultat.

5 Rengjøring

! Advarsel

- Koble apparatet fra strømmettet før du rengjør det.

! Forsiktig

- Knivseggene er skarpe. Vær forsiktig når du rengjør knivenhetten til foodprocessoren, knivenhetten til hurtigmikseren og skivene.

- Rengjør motorenheten med en fuktig klut.
- Vask de andre delene i varmt vann (< 60 °C) med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.

6 Oppbevaring

Skiv strømhetskabelen inn i det innebygde ledningskammeret (fig. 10).

- Oppbevar produktet tørt.
- Ha de små tilbehørene i foodprocessorbollen (figur 11).

! Forsiktig

- 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 telefonnummeret i garantibrevet. Hvis det ikke er noen kundestøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Português

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 a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taca, 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 taca 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 quando 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.

- Tenha cuidado quando esvaziar a taca 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 quando 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.

Bruk/bruksområder	Formål
Hakke kjøtt/fisk	Kjøttboller, fiskekaker, burgere
Hakke løk/urter	Salsa, pesto eller til garnityr
Hakke nøtter eller sjokolade	Topping eller garnityr til salater, brød, dessetter
Lage puré av netter	Mandel- eller peanøttsmør
Mose potetter	Lage potetmos
Blande og ette	Blande kakeretter

- Mer**k
- Sett alltid knivenhetten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.
- Ikke bruk kniven til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og tibbet, da dette kan gjøre kniven sløv. Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (hardt) ester eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.

Etteltilbehor (hastighet 1)

For 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 etteltilbehøret til å ette deig til brød, rundstykker, bakkverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

- Ett igjen for hånd. Det anbefales ikke å ette på nytt i bollen, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.
- Ikke la mer enn 500 gram mel samtidig, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.

Cor	Velocidade otimizada
Laranja clara	Velocidade 1
Laranja escura	Velocidade 2

Plater (hastighet 1)

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

Navn	Formål
Emulgeringsplate	For å piske, vispe og emulgere ingredienser (f.eks. majones, hollandaisesaus og pisket krem)
Dobbelttsidig skive	Rasp og riv ingredienser (f.eks. ost, gulrot, 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 råbær.
- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

- Skiv ingrediensene gjennom materøret med stapperen. Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, eller du dem opp flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- Hvis du har igjen ingredienser, kan du bruke dem til andre retter.

- Skiv strømhetskabelen inn i det innebygde ledningskammeret (fig. 10).
- Oppbevar produktet tørt.
- Ha de små tilbehørene i foodprocessorbollen (figur 11).

! Forsiktig

- 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.

- 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.
- 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 a funcionar sem vigilância.
- Se os alimentos ficarem colados ao copo misturador ou à taca, 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 taca 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 quando 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.

- 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.

- 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 taca 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 desaparecerão depois de algum tempo.
- Nível 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 electrónicos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

2 Visão geral (Fig. 1)

- Calculador do robot
- Tampa da taca do robot de cozinha
- Lâminas
- Acessório para amassar
- Disco misturador
- Disco de dupla face
- A: Para fazer finamente
- B: Para cortar finamente
- Eixo de transmissão
- Taca do robot
- Moimho (comprador opcional)
- Copo compressor para liquidificadora
- Tampa da liquidificadora (apenas HR7320)
- Copo misturador (apenas HR7320)
- Anel vedante (apenas HR7320)
- Lâminas amovíveis para liquidificadora/moimho (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 HR7320 na caixa de procura.
- Encontre ou transfira a informação de que necessita a partir dos resultados de procura.
- Para receitas inspiradoras, aceda a www.philips.com/kitchen

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

O copo do motor construído com protecção contra o sobreaquecimento e situações de sobretensão durante o funcionamento. Em caso de sobrecarga, deixa de funcionar de forma automática para evitar danos no motor.

Para repor 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 taca para a direita e a taca para a esquerda para a direita.
- Monte os acessórios na taca ou o acessório equipado com o veio.
- Coloque os ingredientes na taca.
- Coloque a tampa na taca e rode a taca 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 o calculator.
- 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.
- 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 correspondar a cor do acessório à cor da velocidade do ponto 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 clara	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 taca, 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
Moer frutos secos	Pasta de amêndoas ou manteiga de amendoim
Ralar batatas	Fazer puré de batata
Misturar e bater	Misturar massas de bolos

! Note

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

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.

Utilize 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 taca, uma vez que pode tornar o robot instável.
- Não coloque mais de 500 gramas farinha de uma só vez, uma 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
Disco misturador	Para bater, mexer e misturar ingredientes (por exemplo, maionese, molho holandês e natas batidas)
Disco de dupla face	Tritura 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.