

2 Oversikt (fig. 1)

- Stapper til foodprocessor
- Lokk til foodprocessorbolle
- Kniv enhet
- Etteltebehor
- Emulgeringsplate
- Tosidig plate

- A: For fin kutting
B: For fin rasping
- Drusket
 - Foodprocessorbolle
 - Kvern (valgfritt kjøp)
 - 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:

- Gå til [www.philips.com](#)
- Klikk på søkeknappen **Q** på startside.
- Skiv inn produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søkefeltet.
- Finn alle last ned informasjonen som du trenger, fra søkersultatene.
- 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-posisjonen, og trykk ut stoppestift på stikkontakten.
- Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen.
- La apparatet avkjøles i 20 minutter.
- Koble til stromkontakten til strømforsyningen, og velg ønsket hastighet på nytt.

4 Bruke foodprocessoren

Generell montering

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

- Vri bollen med klokken 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 klokken til du hører et klikk, for å feste den. Plasser stapperen i materøret.
- Hvis du skal bruke kuttesskiva, må du fylle ingrediensene i materøret med stapperen.
- Koble stoppestift til stikkontakten.
- Sjekk anbefalte ingrediensmengder og innstillinger i figur 9. Vri på knappen til ønsket hastighetsinnstilling.
- Ettir blutvri bryteren til 0, og kobleb fra apparatet.

Hastighetsveiledning for fargelagning

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

Kniv enhet (hastighet 2)

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

Du kan bruke kniv enheten 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 kniv enheten i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.
- Ilike bruk kniv en til å hakke ingredienser som er veldig harde, f.eks. kaffebønner, gurkemeie, muskatnøtt og bittbr, da dette kan gjøre kniven sløv. Ilike 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, eller å kalkulerer.

Etteltebehor (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 etteltebehor et til å ette deig til brød, rundstykker, bakkverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

1 Forsiktig

- Ett igjen for hånd. Det anbefales ikke å ette på nytt i bollen, fordi det kan gjøre prosessen ustabil.
- Ilike ha 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)
Dobbeltsidig 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.)

1 Forsiktig

- Var forsiktig når du håndterer kniven på skiven. Den har en svært skarp knivkant.
- Bruk aldri skiven til å bearbeide harde ingredienser som råbiter.
- Ilike trykke for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i materøret.

- Mer**k
- 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 hurtigmiksen 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.
- Fest alltid påkningen på kniv enheten for du fester kniv enheten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidngen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom matutløst.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter for du bearbeider dem.
- Ikke la bearbeide store mengder ingredienser, eller du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Sluk umiddelr du sel. Når du bearbeider væske, kan det ende skumme (for eksempel mel), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsmerket.

1 Tips

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

5 Rengjøring

1 Advarsel

- Koble apparatet fra strømmenett før du rengjør det.

1 Forsiktig

- Knivseggen er skarp. Var forsiktig når du rengjør kniv enheten til foodprocessoren, kniv enheten til hurtigmiksen 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 strømmekabelen inn i det innebygde ledningskammeret (fig. 10).

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

1 Forsiktig

- Var forsiktig med knivene og platene når du skal oppbevare dem. Serg 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 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 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.

Atenção

- Para evitar perigos devido à reposição inadvertida do dispositivo de corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de ligação externa, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pelo utilizário.
- Nunca desligue o aparelho rodando o copo misturador, a taca ou a sua tampa. Desligue sempre o aparelho rodando o selector da velocidade para 0.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada após cada utilização.
- Aguarde até as peças em movimento pararem e, em seguida, desligue e retire a tampa e alcançar qualquer uma das peças em movimento que estão em utilização.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha se o deixar sem supervisão, antes de montar, desmontar, limpar e mudar os acessórios, e antes de se aproximar de peças que se movem durante a utilização.

- 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)

- 1 Cauder do robot
- 2 Tampa da taca do robot de cozinha
- 3 Lâminas
- 4 Acessório para amassar
- 5 Disco misturador
- 6 Disco de dupla face
- A: Para fazer farinha
- B: Para cortar finamente
- 8 Eixo de transmissão
- 9 Moimho (com opção opcional)
- 10 Copo compressor para liquidificadora
- 11 Tampa da liquidificadora (apenas HR7320)
- 12 Copo misturador (apenas HR7320)
- 13 Anel vedante (apenas HR7320)
- 14 Lâminas amovíveis para liquidificadora/moimho (apenas HR7320)
- 15 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 compressor 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 posição 0.
- 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 claro	Velocidade 1
Laranja escuro	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
Moar 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 a lâmina para picar ingredientes muito duros, como grãos de café, açafrão, 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 (ou) chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, coçam 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, pãozinho, 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	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.)

1 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.

1 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, use mais ingredientes.
- 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.

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 marshmallows.

1 Note

- 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 deste líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador, sem exceder a indicação do nível máximo.

1 Dica

- Para moer ingredientes secos, como ao preparar café moído, utilize o moimho (CP0998) para obter os melhores resultados.

5 Limpeza

1 Aviso

- Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.

1 Atenção

- Os rebordos de corte são muito afiados. Tenha cuidado quando limpar as lâminas do robot, a lâmina da liquidificadora e os discos.

- Limpe o motor com um pano húmido.
- Lave as restantes peças em água quente (< 60 °C) com um pouco de detergente da loiça ou coloque-as na máquina de lavar loiça.

6 Armazenamento

- Introduza o cabo de alimentação no compartimento integrado de armazenamento do fio (Fig. 10).
- Guarde o produto num local seguro.
- Coloque os pequenos acessórios na taca do robot (Fig. 11).

1 Atenção

- Mantenha cuidadosamente as lâminas e os discos durante o armazenamento. Assegure-se de que os rebordos de corte das lâminas e dos discos não entram em contacto com objetos rígidos. Isto pode tornar as lâminas rombas.

7 Garantia e assistência

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

Svenska

1 Viktigt!

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Dra nytta av Philips support genom att registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](#)

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning