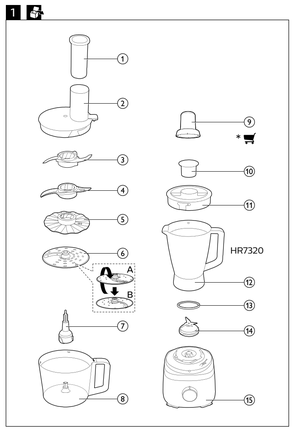
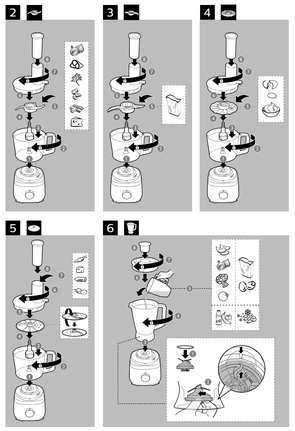
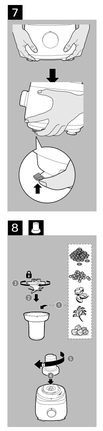
PHILIPS

HR7310
HR7320

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







9	Mill (optional purchase)
10	Measuring cup for blender
11	Blender lid (HR7320 only)
12	Blender jar (HR7320 only)
13	Seal ring (HR7320 only)
14	Detachable blade unit for blender/mill (HR7320 only)
15	Motor unit with control knob

3 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

To explore more helpful tips and basic recipes online, you can:
1 Go to www.philips.com.
2 Click the search button on the homepage.
3 Type your product number HR7310 or HR7320 in the search box.
4 Find or download the information you need from the searching result.
5 For inspiring recipes, visit **www.philips.com/kitchen**.

Motor thermal protection (Auto-stop protection against overload)

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

In case of overload, it will automatically stop to prevent motor damage.

To reset the appliance, follow the steps below:
1 Turn the knob to 0 position and then unplug it.
2 Remove some of the ingredients to reduce the load.
3 Allow the appliance to cool down for 20 minutes.
4 Connect the power plug to the power supply and reselect the desired speed.

4 Use your food processor

General Assembly

Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 8.
1 Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
2 Assemble the accessory or the accessory equipped with the shaft to the bowl.
3 Put the ingredients in the bowl.
4 Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it. Then put the pusher into the feeding tube.
5 Connect the power plug to the power supply.
6 Check the advised ingredient quantity and setting in Fig. 9. Turn the knob to the desired speed setting.
7 After use, turn the knob to **0**, and then unplug the appliance.

Color matching speed guide

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

Use speed 1 to whip cream, beat eggs, make pastries and bread doughs.

Use speed 2 to chop onions, mince meat, make smoothies and more (Refer to Fig.9 for details).

Color	Optimized speed
Light orange	Speed 1
Deep orange	Speed 2

Blade unit (Speed 2)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.

You can use the blade unit to chop, mix, mince, crumble or puree ingredients.

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

Usage/Application	Purpose
Mincing meat/fish	Meat balls, fish cake, burger
Chopping onion/herb	Salsa, pesto or for garnishing
Crumbing nuts or chocolates	Toppings or garnishing for salads, bread, puddings
Pureeing nuts	Almond or peanut butter paste
Mashing potatoes	Make potato mesh
Mixing and beating	Mixing cake batters

Note
- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory (Speed 1)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

Turn the knob to speed 1 to start. Turn the knob to speed 0 to stop when the dough is formed.

You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

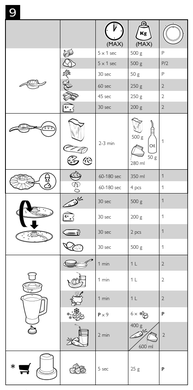
Caution
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 500 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

Discs (Speed 1)

Before you start, make sure that you pick your desired disc from following and assemble according to Fig. 4 and Fig. 5.

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

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



	(MAX)	(MAX)	
3 x 1 sec	500 g	P	
5 x 1 sec	500 g	P/2	
30 sec	50 g	P	
60 sec	250 g	2	
45 sec	250 g	2	
30 sec	200 g	2	
2-3 min	500 g / 250 ml / 50 g	1	
60-180 sec	250 ml	1	
60-180 sec	4 pcs	1	
30 sec	500 g	1	
30 sec	200 g	1	
30 sec	2 pcs	1	
30 sec	500 g	1	
1 min	1 L	2	
1 min	1 L	2	
1 min	1 L	2	
P x 9	6 x	P	
2 min	400 g / 600 ml	2	
5 sec	25 g	P	

* If you want to purchase an additional accessory, please contact Philips Consumer Care Center in your country.

DA * Hvis du ønsker at købe ekstra tilbehør, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

DE * Wenn Sie ein zusätzliches Zubehörteil kaufen möchten, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

EL * Εάν θέλετε να αγοράσετε ένα επιπλέον εξάρτημα, επικοινωνήστε με το Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της Philips στη χώρα σας.

ES * Si desea adquirir un accesorio adicional, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Philips de su país.

FI * Jos haluat hankkia lisävarusteen, ota yhteys oman maasi Philipsin kuluttajapalvelukeskuksen.

FR * Si vous voulez acheter un accessoire supplémentaire, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

IT * Se si desidera acquistare un accessorio aggiuntivo, contattare l'assistenza clienti Philips del proprio paese.

NL * Neem contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land als u een extra accessoire wilt aanschaffen.

NO * Hvis du ønsker å kjøpe mer tilbehør, kan du ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor.

PT * Se quiser comprar um acessório adicional, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país.

SV * Om du vill köpa ett extra tillbehör kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.

TR * Ek bir aksesuar satın almak istiyorsanız lütfen ülkenizdeki Philips Müşteri Merkezi ile iletişime geçin.

Note
- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- When you find a small piece of ingredient left, you can use it for other dishes.

Blender (Speed 2) (HR7320 only)

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

Note
- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.
- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

Tip
- For dry grinding use cases, e.g. make coffee bean powder, use the mill accessory (CP0998) for best results.

5 Cleaning

Warning
- **Before you clean the appliance, unplug it.**

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

1 Clean the motor unit with a moist cloth.
2 Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher.

6 Storage

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

Caution
- Carefully handle the blades and discs during storage. Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.

7 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Center in your country. The phone number is in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

Dansk

1 Vigtigt

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

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

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

Advarsel
- Brug aldrig dine fingre eller en genstand til at skubbe ingredienser ned i påfyldningstragten, mens apparatet kører. Brug altid kun nedstopperen.
- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte apparatet til en timerkontakt.
- Brug ikke apparatet, hvis netledning, stik, beskyttelsesdæksel eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen til apparatet uden for børns rækkevidde.
- Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- Hvis der sidder mad fast på siden af blenderglasset eller skålen, skal du slukke apparatet og tage stikket ud. Brug derefter en spatel (medfølger ikke) til at fjerne det, der sidder fast.
- Vær forsigtig, når du tømmer skålen, håndterer eller rengør skiverne, knivenhederne og juicerens si. Knivbladenes ægge er meget skarpe.
- Undgå at røre ved knivene, når apparatet er sluttet til strømmen. Knivene er meget skarpe.
- Hvis knivene sætter sig fast, skal stikket tages ud af stikkontakten, inden de fastsiddende ingredienser fjernes.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 60°C), før de kommes i apparatet.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i apparatet, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige damppåvirkning.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.

Forsigtig
- For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må apparatet aldrig sluttes til en ekstern kontaktenhed, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnligt slås til og fra.
- Sluk aldrig apparatet ved at dreje på blenderglasset, skålen eller låget. Sluk altid apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren til 0.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Vent altid, indtil alle bevægelige dele er stoppet, og sluk så for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du åbner låget og stikker fingrene ind i dele, der bevæger sig ved brug.
- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse, rengøring, udskiftning af tilbehør, samt før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Læs instruktionerne og tabellen for rengøring i denne brugervejledning.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller glas. De angivne mængder, tilberedningstider og hastigheder i brugervejledningen skal følges.
- Lad altid apparatet køle ned til stuetemperatur efter hver portion.
- Visse ingredienser som f.eks. gulerødder kan forårsage misfarvning af delenes overflader. Det påvirker ikke delenes funktionsevne. Misfarvningerne forsvinder som regel efter nogen tid.
- Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Genbrug

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

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

2 Oversigt (fig. 1)

① **Nedstopper til foodprocessor**
② **Låg til foodprocessorskål**
③ **Knivenhed**
④ **Ætteltilbehør**
⑤ **Piskeplade**
⑥ **Dobbeltsidet plade**
A: Til finsnitning
B: Til finrivning
⑦ **Drivaksel**
⑧ **Foodprocessorskål**
⑨ **Kværn (valgfrit tilbehør)**
⑩ **Målebægre til blender**
⑪ **Blenderlåg (kun HR7320)**
⑫ **Blenderglas (kun HR7320)**
⑬ **Tætningsring (kun HR7320)**
⑭ **Aftagelig knivenhed til blender/kværn (kun HR7320)**
⑮ **Motorenhed med kontrolknap**

3 Før juiceren bruges første gang

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

Du kan finde flere brugbare tip og enkle opskrifter online ved at:
4 Gå ind på www.philips.com.
5 Klikke på søgeknappen på hjemmesiden.
6 Indtaste produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søgefeltet.
7 Finde eller downloade de nødvendige oplysninger fra søgeresultatet.
8 Du kan finde inspirerende opskrifter på **www.philips.com/kitchen**.

Motortermosikring (autostopbeskyttelse mod overbelastning)

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

I tilfælde af overbelastning stopper den automatisk for at forhindre skade på motoren.

Følg nedenstående trin for at nulstille apparatet:
1 Drej knappen til position 0, trække derefter stikket ud.
2 Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen.
3 Lad apparatet køle ned i 20 minutter.
4 Sæt stikket i strømforsyningen, og vælg den ønskede hastighed igen.

4 Brug foodprocessoren

Generel samlevejledning

Før du bruger eller samler noget af tilbehøret, skal du sørge for at samle tilbehøret som vist i Fig. 2 til 8.
1 Drej skålen med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre den på motorenheden.
2 Sæt tilbehøret eller tilbehøret med tilhørende skaft fast til skålen.
3 Kom ingredienserne i skålen.
4 Læg låget på skålen, og drej derefter låget med uret, indtil du hører et klik, for at fastgøre det. Sæt derefter nedstopperen ned i påfyldningstragten.
• Ved skiverne skal du bruge nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten.
5 Tilslut strømmen.
6 Kontroller, hvilken mængde og indstilling, der anbefales for ingredienserne, i fig. 9. Drej knappen til den ønskede hastighedsindstilling.
7 Efter brug drejes knappen til **0**, og apparatet kobles fra stikkontakten.

Farvematchende hastighedsvejledning

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

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

Farve	Optimeret hastighed
Lys orange	Hastighed 1
Dyb orange	Hastighed 2

Knivenhed (hastighed 2)

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

Du kan bruge knivenheden til at hakke, mikse, finhakke, smuldre eller purere ingredienser.

For at fjerne mad, der sidder fast på kniven eller på indersiden af skålen skal du bruge en spatel, der kan fjerne overskydende mad, når du har slukket for apparatet.

Brug/anvendelse	Formål
Finhakning af kød/fisk	Kødboller, fiskekage, burger
Hakning af løg/urter	Salsa, pesto eller som garniture
Smuldring af nødder eller chokolade	Drys eller garniture til salater, brød eller desserter
Purering af nødder	Mandelmasse eller masse af jordnøddesmør
Mosning af kartofler	Kartoffelmos
Miksning og æltning	Kagedej

Bemærk
- Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i.
- Brug ikke knivenheden til hakning af hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, gurkemeje, muskatnød og isterninger, da dette kan gøre kniven sløv.
- Lad ikke apparatet køre for lang tid, når du hakker (hård) ost eller chokolade. Ellers bliver ingredienserne for varme, begynder at smelte og bliver klumpede.

Ætteltilbehør (hastighed 1)

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

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

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

Forsigtig
- Genæltning af dejen med hænderne. Genæltning i skålen anbefales ikke, da det kan gøre processoren ustabil.
- Tilføjet maks. 500 g mel ad gangen, da processoren ellers kan blive ustabil.

Plader (hastighed 1)

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

	Navn	Formål
	Piskeplade	For at piske og emulgere ingredienser (f.eks. mayonnaise, hollandaise sauce og flødeskum).
	Dobbeltsidet plade	Riv ingredienser (f.eks. ost, gulerødder, chokolade osv.) på den ene side, og snit ingredienser på den anden side (f.eks. kartofler, gulerødder osv.).

Forsigtig
- Vær forsigtig, når du rører ved skivens skarpe kanter. Den har en meget skarp skæreside.
- Undgå at bruge skiven til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.
- Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.

Bemærk
- Brug nedstopperen til at skubbe ingredienserne ned i påfyldningstragten. Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten. Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det at flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.
- Hvis du har lidt ingredienser tilbage, kan du bruge dem til andre retter.

Blender (hastighed 2) (kun HR7320)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 6.

Du kan bruge blenderen til tilberedning af milkshakes, juice, supper og saucer med frugt, grøntsager og vand eller andre væsker. Den kan også bruges til at lave mayonnaise.

Bemærk
- Åbn aldrig låget for at stikke din hånd eller andre genstande ned i glasset, mens blenderen kører.
- Montér altid tætningsringen på blenderens knivenhed, før du sætter knivenheden fast i blenderglasset.
- Hvis du vil tilføjte flydende ingredienser, mens du blender, skal du hælde dem ned gennem hullet i blenderglassets låg.
- Skær ingredienser i mindre stykker, før du blender dem.
- Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
- Undgå spild: Når du blender flydende ingredienser, som har tendens til at skumme (f.eks. mælk), bør du højst hælde 1 liter i blenderglasset.
- Kom ingredienser i blenderglasset op til maksimummærket.

Tip
- Ved tør formaling af f.eks. kaffebønner giver møllekværnstilbehøret (CP0998) de bedste resultater.

5 Rengøring

Advarsel
- **Tag strømmen fra apparatet, før du rengør det.**

Forsigtig
- Knivbladenes ægge er skarpe. Vær forsigtig, når du rengør knivenheden i foodprocessoren, knivenheden i blenderen og skiverne.

1 Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
2 Rengør de øvrige dele i varmt vand (< 60°C) tilsat lidt opvaskemiddel - eller i opvaskemaskinen.

6 Opbevaring

1 Placer ledningen i det integrerede opbevaringsrum (Fig. 10).
2 Opbevar produktet på et tørt sted.
3 Læg de små tilbehørsdele i foodprocessorens skål. 11).

Forsigtig
- Håndter knivene og pladerne forsigtigt under opbevaring. Sørg for, at hverken knivenhedernes eller skiverne ægge kommer i kontakt med hårde genstande. Det kan gøre dem sløve.

7 Garanti og service

Hvis du får problemer eller har brug for service eller informationer, skal du gå ind på **www.philips.com/support** eller kontakte Philips' kundecenter i dit land. Telefonnummeret findes i folderen "World-Wide Guarantee". Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Deutsch

1 Wichtige Hinweise

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome**.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Achtung
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an einen Zeitschalter anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker, die Schutzabdeckung oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Zutaten innen am Mixbehälter haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers (nicht im Lieferumfang enthalten) von der Becherwand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter leeren oder die Scheiben, die Klinge und das Entsaftersieb handhaben oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 60 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Vorsicht
- Um eine Gefährdung durch versehentliches Deaktivieren des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. einen Timer oder an einen Stromkreis, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät nie durch Drehen des Mixbehälters, der Schüssel oder des Deckels aus. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Geschwindigkeitsregler auf 0.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Erst, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde, sollten Sie den Deckel abnehmen und Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, und ziehen Sie den Netzstecker bei längerem Stillstand und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen und Zubehör austauschen oder wenn Sie Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen, und halten Sie sich an die Reinigungstabelle in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Füllen Sie die Schüssel bzw. den Mixbecher nicht über die jeweils oberste Markierung hinaus. Befolgen Sie die Mengenangaben, Verarbeitungszeiten und Geschwindigkeitsstufen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Lassen Sie das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Bestimmte Zutaten wie Karotten können die Oberfläche der Teile verfärben. Dies wirkt sich nicht negativ auf die Teile aus. Die Verfärbungen verschwinden gewöhnlich nach einer gewissen Zeit.
- Geräuschpegel: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder.

Recycling

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).

Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

2 Überblick (Abb. 1)

① **Stopfer (Küchenmaschine)**
② **Deckel der Schüssel (Küchenmaschine)**
③ **Messereinheit**
④ **Knethaken**
⑤ **Emulgierscheibe**
⑥ **Doppelseitige Scheibe**
A: Zum feinen Schneiden
B: Zum feinen Raspeln
⑦ **Antriebsachse**
⑧ **Schüssel der Küchenmaschine**
⑨ **Mühle (optional erhältlich)**
⑩ **Messbecher für Mixer**
⑪ **Mixerdeckel(nur HR7320)**
⑫ **Mixbehälter (nur HR7320)**
⑬ **Dichtungsring (nur HR7320)**
⑭ **Abnehmbare Messereinheit für Mixer/Mühle (nur HR7320)**
⑮ **Motoreinheit mit Drehschalter**

3 Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät und das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Weitere hilfreiche Tipps und einfache Rezepte finden Sie online:
1 Besuchen Sie www.philips.com.
2 Klicken Sie auf die Schaltfläche zum Suchen auf der Website.
3 Geben Sie die Produktnummer "HR7310" oder "HR7320" in das Suchfeld ein.
4 Suchen Sie in den Suchergebnissen nach den benötigten Informationen, oder laden Sie diese herunter.
5 Inspirierende Rezepte finden Sie unter **www.philips.com/kitchen**.

Motorüberhitzungsschutz (automatischer Stoppschutz gegen Überlastung)

Der Motor Ihrer Küchenmaschine wurde so entwickelt, dass er vor Überhitzung und Überstrom während der Verwendung geschützt ist.

Im Falle einer Überlastung stoppt sie automatisch, um Motorschäden zu verhindern.

Um das Gerät zurückzusetzen, folgen Sie den untenstehenden Schritten:
1 Drehen Sie den Schalter auf die Position 0, und ziehen Sie dann den Netzstecker.
2 Entnehmen Sie einige der Zutaten, um die Belastung zu verringern.
3 Lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen.
4 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an, und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit.

4 Verwenden der Küchenmaschine

Allgemeine Montage

Vor dem Gebrauch oder der Montage der Zubehörteile, vergewissern Sie sich, dass Sie die Montage gemäß Abb. 2 bis 8 vornehmen.
1 Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar auf der Motoreinheit einrastet.
2 Setzen Sie das Zubehör oder das Zubehör mit dem Schaft in die Schüssel ein.
3 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
4 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet. Setzen Sie dann den Stopfer in die Einfüllöffnung ein.
• Füllen Sie bei den Scheiben die Zutaten mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung.
5 Schließen Sie den Stecker an die Steckdose an.
6 Entnehmen Sie die empfohlene Mengenangabe und Einstellung der Abb. 9. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
7 Drehen Sie den Regler nach der Verwendung auf **0**, und ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Geschwindigkeitssteuerung mit passender Farbe

Passen Sie für perfekte Ergebnisse die Farbe des Zubehörs an die Farbe der Geschwindigkeit in der Nähe des Knopfbereichs an.

Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 1, um Sahne zu schlagen, Eier zu schlagen, Gebäck- und Brotteig vorzubereiten. Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 2 zum Zerkleinern von Zwiebeln, Hacken von Fleisch, Zubereiten von Smoothies und mehr (für Details siehe Abb. 9).

Farbe	Optimierte Geschwindigkeit
Hellorange	Geschwindigkeit 1
Dunkelorange	Geschwindigkeit 2

Messereinheit (Geschwindigkeitsstufe 2)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2.

Mit der Messereinheit können Sie Zutaten hacken, zerkleinern, mixen oder pürieren.

Um Speisen zu lösen, die sich am Messer oder im Inneren der Schüssel festgesetzt haben, verwenden Sie einen Teigschaber, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

Verwendung/Anwendung	Zweck
Zerkleinern von Fleisch/Fisch	Hackbällchen, Fischfrikadellen, Burger
Zerkleinern von Zwiebeln/Kräutern	Soße, Pesto oder Garnitur
Zerkleinern von Nüssen oder Schokolade	Garnitur für Salate, Brot, Pudding
Pürieren von Nüssen	Mandelcreme oder Erdnussbutter
Stampfen von Kartoffeln	Kartoffelbrei zubereiten
Mixen und Schlagen	Zubereiten von Rührteig

© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

3000 029 05082

English

1 Important

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

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

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

Warning
- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover or any other parts are damaged or has visible cracks.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula (not provided) to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Let hot ingredients cool down (<60°C) before processing them.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.

Caution
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or its lid. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always wait until the moving parts stop running, then switch off and unplug the appliance before opening the lid and reaching into any of the parts that move in use.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar. Follow

Hinweis

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

Knethaken (Geschwindigkeitsstufe 1)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 3.

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 Knethaken zum schnellen und mühelosen Kneten von Teig für Brot, Brötchen, Gebäck, Kekse, Pasteten und Nudeln verwenden.

Vorsicht

- Nur mit der Hand kneten. Das erneute Kneten in der Schüssel wird nicht empfohlen, da die Küchenmaschine dadurch instabil wird.
- Geben Sie nicht mehr als 500 Gramm Mehl hinein, da die Küchenmaschine dadurch 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. Mayonnaise, Sauce Hollandaise und Schlagsahne).
	Doppelseitige Scheibe	Raspeln und Reiben Sie Zutaten (z. B. Käse, Karotten, Schokolade usw.) mit einer Seite, und schneiden Sie Zutaten mit der anderen Seite (z. B. Kartoffeln, Karotten usw.).

Vorsicht

- Gehen Sie vorsichtig mit der Messereinheit der Scheibe um. Sie hat eine sehr 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 zwischendurch die Schüssel.
- Wenn kleine Stücke der Zutaten übrig bleiben, können Sie sie für andere Gerichte verwenden.

Mixer (Geschwindigkeitsstufe 2) (nur HR7320)

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 Mayonnaise.

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 Dichtungsring auf die Messereinheit, bevor Sie diese in den Mixbehälter einsetzen.
- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Einfüllöffnung in den Mixbehälter.
- Schneiden Sie Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie verarbeiten.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Um Ausläufen zu vermeiden: Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) verarbeiten, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbehälter füllen.
- Geben Sie die Zutaten bis zur maximalen Füllmenge in den Mixbehälter.

Tipp

- Verwenden Sie zum Mahlen von trockenen Zutaten wie z. B. Kaffeepulver den Mühlenaufsatz (CP0998) für optimale Ergebnisse.

5 Reinigen

Achtung

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

Vorsicht

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

1 Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
2 Reinigen Sie die anderen Teile in heißem Wasser (< 60 C) mit etwas Spülmittel oder in einer Spülmaschine.

6 Aufbewahrung

1 Schieben Sie das Netzkabel in die Integrierte Kabelaufwicklung (Abb. 10).
2 Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
3 Legen Sie die kleinen Zubehörteile in die Schüssel der Küchenmaschine (Abb. 11).

Vorsicht

- Fassen Sie die Klingen und Scheiben während der Aufbewahrung vorsichtig an. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Messer und der Scheiben nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Sie könnten stumpf werden.

7 Garantie und Kundendienst

Besuchen Sie bei Problemen, für Service oder Informationen **www.philips.com/support**, oder wenden Sie sich an das Philips Service-Center in Ihrem Land. Die Telefonnummer befindet sich in der Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Ελληνικά

1 Σημαντικό

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη 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.

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο για να σπρώξετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων, μην συνδέετε ποτέ αυτήν τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις, το προστατευτικό κάλυμμα ή άλλα μέρη έχουν υποστεί ζημιά ή έχουν εμφανείς ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Εάν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ ή του κάδου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα (δεν παρέχεται) για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα τοιχώματα.
- Να προσέχετε όταν αδειάζετε τον κάδο και όταν χειρίζεστε και καθαρίζετε τους δίσκους, τις λεπίδες και το σουρωτήρι του αποχυμωτή. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές.
- Εάν οι λεπίδες κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν απομακρύνετε τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (<60°C).
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αν ρίξετε ζεστά υγρά στην κουζινομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν ζαφνικά με τη μορφή ατμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Προσοχή

- Προς αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιου μηδενισμού της θερμικής διακοπής λειτουργίας, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής συσκευής εναλλαγής, όπως είναι ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά κατα τη χρήση.
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή περιστρέφοντας την κανάτα του μπλέντερ, τον κάδο ή το κατάκι της. Θα πρέπει πάντα να απενεργοποιείτε την μηχανή στρέφοντας τον επιλογέα ταχύτητας στο 0.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να περιμένετε πάντα μέχρι τα κινούμενα μέρη να σταματήσουν να κινούνται για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και την αποσυνδέσετε από την πρίζα. Μόνο τότε, μπορείτε να ανοίξετε το κατάκι και να αγγίξετε τα κινούμενα μέρη.
- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε, την αποσυναρμολογήσετε, την καθαρίσετε ή αλλάξετε αξεσουάρ ή όταν πλησιάζετε κοντά σε εξαρτήματα που περιστρέφονται όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Για τον καθαρισμό, ανατρέξτε στις οδηγίες και στον πίνακα που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή εξαρτήματα από άλλους κατασκευαστές, που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης στον κάδο ή την κανάτα. Ακολουθήστε τις ποσότητες, το χρόνο επεξεργασίας και την ταχύτητα που υποδεικνύονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μετά από την επεξεργασία κάθε ποσότητας.
- Ορισμένα υλικά, όπως τα καρότα, ενδέχεται να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν επηρεάζει αρνητικά τα εξαρτήματα. Συνήθως, οι αποχρωματισμοί εξαφανίζονται μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
- Στάθμη θορύβου: Lc = 87dB [A]

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF).

Ανακύκλωση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/ΕΕ).

Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

2 Επισκόπηση (εικ. 1)

1 Εξάρτημα ώθησης κουζινομηχανής
2 Κατάκι κάδου κουζινομηχανής
3 Λεπίδες
4 Εξάρτημα ζύμωσης
5 Εξάρτημα ανάδευσης
6 Δίσκος διπλής όψης
A: Για λεπτή κοπή
B: Για τεμαχισμό σε λεπτά κομμάτια
7 Άξονας
8 Κάδος κουζινομηχανής
9 Μύλος (προαιρετική αγορά)
10 Δοσομετρητής για μπλέντερ
11 Κατάκι μπλέντερ (μόνο HR7320)
12 Κανάτα μπλέντερ (μόνο HR7320)
13 Δακτύλος σφράγισης (μόνο HR7320)
14 Αποσπώμενες λεπίδες για το μπλέντερ/μύλο(μόνο HR7320)
15 Μοτέρ με διακόπτη ελέγχου

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 βιβλία συνταγές στο Διαδίκτυο, μπορείτε να κάνετε τα εξής:

1 Μεταβείτε στη διεύθυνση www.philips.com.
2 Κάντε κλικ στο κουμπί συνέχισης στη αρχική σελίδα.
3 Πληκτρολογήστε του αριθμό προϊόντος HR7310 ή HR7320 στο πλαίσιο αναζήτησης.
4 Βρείτε ή κατεβάστε τις πληροφορίες που χρειάζεστε από το αποτέλεσμα της αναζήτησης.
5 Για περισσότερες συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/kitchen**.

Προστασία μοτέρ από υπερθέρμανση (προστασία αυτόματης διακοπής λόγω υπερφόρτωσης)

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

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης, θα σταματήσει αυτόματα για να αποφευχθεί η βλάβη του μοτέρ.

Για να επαναφέρετε τη συσκευή, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1 Γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
2 Αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το φορτίο.
3 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά.
4 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα και επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

4 Χρήση της κουζινομηχανής

Γενική συναρμολόγηση

Πριν συναρμολογήσετε τη χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, φροντίστε να δείτε τις οδηγίες συναρμολόγησης στις εικ. 2 έως 8.

1 Γυρίστε τον κάδο προς τα δεξιά για να κουμπώσει στη μονάδα μοτέρ, μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ".
2 Συναρμολογήστε το αξεσουάρ ή το αξεσουάρ με τον άξονα στον κάδο.
3 Βάλτε τα υλικά στον κάδο.
4 Βάλτε το κατάκι στον κάδο και γυρίστε το προς τα δεξιά για να κουμπώσει, μέχρι να ακούσετε ένα "κλικ". Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο στόμιο τροφοδοσίας.
   - Για τους δίσκους, ρίξτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης.
5 Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας στην υποδοχή τροφοδοσίας ρεύματος.
6 Ελέγξτε τη συνολικαμενη ποσότητα υλικών και τη ρύθμιση στην Εικ. 9. Γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή ρύθμιση ταχύτητας.
7 Μετά τη χρήση, γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 και έπειτα βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Οδηγός ταχύτητας με αντιστοίχιση χρωμάτων

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

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 1 για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, για να φτιάξετε ζύμες για ζυμαρικά και ψωμί. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για να ψιλοκόψετε κρεμμύδια, για να φτιάξετε κυμά, να ετοιμάσετε smoothies και άλλα (ανατρέξτε στην Εικ. 9 για λεπτομέρειες).

Χρώματα	Βέλτιστη ταχύτητα
Ανοιχτό πορτοκαλί	Ταχύτητα 1
Βαθύ πορτοκαλί	Ταχύτητα 2

Λεπίδες (Ταχύτητα 2)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λεπίδες για να κοματιάσετε, να αναμείξετε, να ψιλοκόψετε, να σπάσετε ή πολτοποιήσετε υλικά.

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

Χρήση/Εφαρμογή	Σκοπός
Ψιλοκόψιμο κρέατος/ψαριού	Κεφτεδάκια, ψαροκεφτές, μπιφτέκι
Τεμαχισμός κρεμμυδιών/μαιρουδιών	Σάλτσα, πέστο ή γαρνιτούρες
Σπάσιμο ξηρών καρπών ή σοκολάτας	Επικάλυψη ή γαρνιτούρα για σαλάτες, ψωμί, πουτίγκες
Πολτοποίηση ξηρών καρπών	Πολτός αμυγδάλου ή φυστικοβούτυρου
Πολτοποίηση πατάτας	Παρασκευή πουρέ
Ανάμειξη και χτύπημα	Ανάμειξη ζύμης για κέικ

Σημείωση

- Να τοποθετείτε πάντα τη λεπίδα μέσα στον κάδο πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τις λεπίδες για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκινος καφέ, κανελιά, μοσχοκάρυδο και πιγκάνα, επειδή μπορεί να σπιμώσουν.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ μεγάλο διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά, αυτά τα υλικά ζεσταίνονται υπερβολικά, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.

Εξάρτημα ζύμωσης (Ταχύτητα 1)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 3.

Στρέψτε το κουμπί στην ταχύτητα 1 για να ξεκινήσει η λειτουργία. Στρέψτε το κουμπί στην ταχύτητα 0 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, αρτοσκευάσματα, γλυκίσματα, μπισκότα, πίτες και ζυμαρικά.

Προσοχή

- Ζυμώστε ξανά μόνο με το χέρι. Το ζύμωμα μέσα στον κάδο δεν συνιστάται, καθώς μπορεί να προκαλέσει ασταθεία στην κουζινομηχανή.
- Μην τοποθετείτε πάνω από 500 γρ. αλεύρι τη φορά, καθώς μπορεί να προκληθεί ασταθεία στην κουζινομηχανή.

Δίσκοι (Ταχύτητα 1)

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

	Όνομα	Σκοπός
	Δίσκος ανακατέματος	Χτυπήματα, ανακατέτρε και λιώστε τα υλικά (π.χ. μαγιονέζα, σος Όλαντζ και σαντιγί.)
	Δίσκος διπλής όψης	Τρίψτε και κόψτε υλικά (π.χ. τυρί, καρότα, σοκολάτα κ.λπ.) με τη μία πλευρά και κόψτε σε φέτες τα υλικά με την άλλη πλευρά (π.χ. πατάτες, καρότα κ.λπ.)

Προσοχή

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα ή το δίσκο κοπής σε φέτες. Το άκρο κοπής είναι πολύ αιχμηρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το δίσκο για την επεξεργασία σκληρών υλικών, όπως τα παγάκια.
- Όταν σπρώχνετε υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας, μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο εξάρτημα ώθησης.

Σημείωση

- Βάλτε τα υλικά στο στόμιο τροφοδοσίας με το εξάρτημα ώθησης. Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις και αδειάζετε τον κάδο μεταξύ των δόσεων.
- Αν μείνει ένα μικρό κομμάτι υλικών, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για άλλα πιάτα.

Μπλέντερ (Ταχύτητα 2) (μόνο HR7320)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 6.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ για να φτιάξετε μιλκσεϊκ, χυμό, σούπες και σάλτσες με φρούτα, λαχανικά και νερό ή άλλα υγρά. Επίσης, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε μαγιονέζα.

Σημείωση

- Πατέ μην ανοίγετε το κατάκι για να βάλετε το χέρι σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο στην κανάτα ενώ λειτουργεί το μπλέντερ.
- Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες προτού τις στερεώσετε στην κανάτα του μπλέντερ.
- Αν θέλετε να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε τα στην κανάτα του μπλέντερ μέσω της σπής τροφοδοσίας.
- Προετοιμάστε τα υλικά που θα επεξεργαστείτε, κόβοντάς τα σε κομματάκια.
- Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές δόσεις αντί σε μια μεγάλη.
- Για να μην χύνονται τα υλικά: Κατά την επεξεργασία ενός υγρού που έχει την τάση να αφρίζει (όπως τα γάλα), μην βάζετε στην κανάτα του μπλέντερ πάνω από 1 λίτρο από το συγκεκριμένο υγρό.
- Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και προσέχτε να μην ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης στάθμης.

Συμβουλή

- Για βέλτιστα αποτελέσματα όλεσης ξηρών υλικών, για παράδειγμα, όταν θέλετε να κάνετε σκόνη κόκκινος καφέ, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα μύλου (CP0998).

5 Καθαρισμός

Προειδοποίηση

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

Προσοχή

- Τα άκρα των λεπίδων είναι αιχμηρά. Προσέχετε όταν καθαρίζετε τη λεπίδα της κουζινομηχανής, τη λεπίδα του μπλέντερ και τους δίσκους.

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

6 Αποθήκευση

1 Σπρώξτε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στην ενσωματωμένη θήκη φύλαξης καλωδίου (εικ. 10).
2 Αποθηκεύετε τη συσκευή σε μέρος χωρίς υγρασία.
3 Τοποθετήστε τα μικρά εξαρτήματα στον κάδο της κουζινομηχανής (Εικ. 11).

Προσοχή

- Χειριστείτε τις λεπίδες και τους δίσκους με προσοχή κατά την αποθήκευση. Φροντίστε τα αιχμηρά άκρα των λεπίδων και των δίσκων να μην έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Οποιαδήποτε επαφή μπορεί να στομώσει τις λεπίδες.

7 Εγγύηση και σέρβις

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Ο αριθμός τηλεφώνου βρίσκεται στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, 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 conérvelo 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 enfríen (60º C o menos) antes de procesarlos.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o en la batidora, ya que el aparato puede expulsarlos debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato es solo para uso doméstico.

Precaución

- 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.
- Espere 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. 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).

Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

2 Descripción general (fig. 1)

① Empujador del robot de cocina
② Tapa del recipiente del robot de cocina
③ Unidad de cuchillas
④ Accesorio para amasar
⑤ Disco de emulsionar
⑥ Disco de doble cara
A: para cortar en rodajas finas
B: para cortar en tiras finas
⑦ Eje motor
⑧ Recipiente del robot de cocina
⑨ Molinillo (compra opcional)
⑩ Vaso medidor para batidora
⑪ Tapa de la batidora (solo modelo HR7320)
⑫ Jarra de la batidora (solo modelo HR7320)
⑬ Junta (solo modelo HR7320)
⑭ Unidad de cuchillas desmontable para la batidora/molinillo (solo modelo HR7320)
⑮ 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:

1 Visite www.philips.com.
2 Haga clic en el botón de búsqueda de la página de inicio.
3 Introduzca el nombre del producto HR7310 o HR7320 en el cuadro de búsqueda.
4 Busque o descargue la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
5 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 fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

4 Uso del robot de cocina

Montaje general

Antes de utilizar o montar los accesorios, asegúrese de montarlos según las fig. de la 2 a la 8.

1 Gire el recipiente a la derecha hasta que oiga un clic para fijarlo en la unidad motora.
2 Monte el accesorio o el accesorio equipado con el eje en el recipiente.
3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
4 Ponga la tapa en el recipiente y gire la tapa a la derecha hasta que oiga un clic para fijarla. Coloque el empujador en el orificio de entrada.
   - En el caso de los discos, ponga los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador.
5 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
6 Consulte la cantidad de ingredientes recomendada y el ajuste en la fig. 9. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
7 Después del uso, gire el botón a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.

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 batidos y más (consulte la figura 9 para obtener más información).

Color	Velocidad optimizada
Naranja claro	Velocidad 1
Naranja oscuro	Velocidad 2

Unidad de cuchillas (velocidad 2)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2.

Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar y desmenuzar los ingredientes o hacerlos puré.

Para retirar la comida adherida a la cuchilla o el interior del recipiente, utilice una espátula para eliminar el sobrante después de apagar el aparato.

Uso/aplicación	Propósito
Picar carne o pescado	Albóndigas, tarta de pescado, hamburguesa
Picar cebolla o hierbas	Salsa, pesto o para adornos
Desmenuzar frutos secos y chocolate	Coberturas y adornos para ensalada, pan y pudin
Hacer puré de frutos secos	Pasta de almendra o mantequilla de cacahuete
Puré de patata	Hacer puré de patata
Mezclar y batir	Mezclar masas para tartas

Nota:

- 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 y 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.

Accesorio para amasar (velocidad 1)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 3.

Gire el botón a la posición 1 para empezar. Gire el botón a la posición 0 para parar cuando la masa se haya formado.

Puede utilizar el accesorio para amasar si desea amasar rápidamente y sin complicaciones la masa de panes, panecillos, repostería, galletas, tartas y pasta.

Français

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 programmateur.
- 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 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 Axe d'entraînement
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'étanchéité (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-surintensité 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 resélectionnez 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 Fixez sur le bol l'accessoire ou l'accessoire équipé de l'axe.
3 Placez les ingrédients dans le bol.
4 Placez le couvercle sur le bol et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Insérez ensuite le 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 pain. Utilisez la vitesse 2 pour hacher des oignons ou de la viande, préparer des smoothies et plus encore (reportez-vous à la fig. 9 pour plus de détails).

Couleur	Vitesse optimisée
Orange clair	Vitesse 1
Orange foncé	Vitesse 2

Ensemble lames (vitesse 2)

Avant de commencer, assurez-vous que l'appareil est assemblé conformément à la Fig. 2.

Vous pouvez utiliser l'ensemble lames pour hacher, mélanger, émincer ou émietter des ingrédients, ou pour en faire de la purée.

Pour enlever les ingrédients qui s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol, utilisez une spatule pour retirer l'excédent après avoir éteint l'appareil.

Utilisation/Application	Objet
Hacher de la viande/du poisson	Boulettes de viande, croquette de poisson, hamburger
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, commenceraient 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 démarrer. 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 pâtisseries, 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 aux 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	Râpez des ingrédients (par ex. fromage, carotte, chocolat, etc.) avec une face 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'étanchéité sur l'ensemble 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.
- Prédécoupez 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 moudre des ingrédients secs, par ex. moudre 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 Web **www.philips.com/support** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. Si n'existe pas de Service Consommateurs dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

Italiano

1 Importante

Congratulazioni 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**.

Leggere 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 rivestimento 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 robot da cucina
② Coperchio recipiente 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 Dosatore per frullatore
⑪ Coperchio frullatore (solo HR7320)
⑫ Vaso frullatore (solo HR7320)
⑬ Anello di guarnizione (solo HR7320)
⑭ Gruppo lame rimovibile per frullatore/tritatutto (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 Digitare 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, visitare il sito Web **www.philips.com/kitchen**.

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

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

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

Per riavviare l'apparecchio, seguire i passaggi riportati di seguito:
1 Ruotare la manopola sulla posizione 0 e scollegare l'apparecchio.
2 Rimuovere una parte degli ingredienti per ridurre il carico.
3 Lasciare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti.
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 con 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 e dolci. Utilizzare la velocità 2 per tagliare le cipolle, tritare la carne, preparare frullati e molto altro (Vedere Fig. 9 per ulteriori dettagli).

Colore	Velocità ottimizzata
Arancione chiaro	Velocità 1
Arancione 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, sbriciolare o ridurre in purè gli ingredienti.

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

Uso/applicazione	Scopo
Tritare carne/pesce	Polpette, crocchette di pesce e patate, hamburger
Tritare cipolle/erbe	Salsa, pesto o guarnizioni
Sbriciolare frutta secca o cioccolato	Preparare guarnizioni per insalate, pane e budini
Ridurre in purè la frutta secca	Pasta di mandorle o burro d'arachidi
Schiacciare 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.
- Non utilizzare il gruppo lame per tritare ingredienti duri come caffè in grani, curcuma, noce moscata e cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiare o spuntare le lame.
- Quando si tritano formaggi duri o cioccolato, non lasciare l'apparecchio in funzione troppo a lungo, per evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino 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 lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordare di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotare il recipiente di tanto in tanto.
- È possibile riutilizzare 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 frappè, 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 introdurli nel frullatore.
- Se si desidera preparare grandi quantitativi, 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 del frullatore e i dischi.

1 Puliire 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.

Nederlands

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

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp om ingrediënten door de vultrechter te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik alleen de stamper.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Gebruik dit apparaat niet indien het netsnoer, de stekker, de beschermkap of andere delen beschadigd zijn of zichtbare barsten hebben.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als er ingrediënten aan de wand van de blenderkan of kom blijven kleven. Verwijder de ingrediënten vervolgens van de wand met een spatel (niet meegeleverd).
- Pas op wanneer u de kom leegt en de schijven, de mesunits en de zeef van de sapcentrifuge aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdert.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 60°C) voordat u deze gaat verwerken.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de keukenmachine of blender is geschonken. Dit kan door plotseling stomen uit het apparaat geworpen worden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Let op

- Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u dit apparaat nooit aansluiten op een externe schakelaar zoals een timer. U mag het apparaat ook nooit aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.
- Schakel het apparaat nooit uit door de blenderkan, de kom of de deksel te draaien. Schakel het apparaat altijd uit door de snelheidskeuzeknop naar de stand 0 te draaien.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Wacht altijd tot de bewegende delen stilstaan en schakel het apparaat dan uit. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel opent en uw vingers in de onderdelen steekt die bewegen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, onderdelen vervangt of in de buurt komt van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Volg de instructies en tabel voor schoonmaken in deze handleiding.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Overschrijd nooit de maximumindicatie op de kan of de kom. Volg de hoeveelheden, verwerkingstijd en snelheid zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur na iedere portie die u hebt verwerkt.
- Bepaalde ingrediënten zoals wortels kunnen verkleuringen op de onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen negatief effect op de onderdelen. De verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.
- Geluidsniveau: Lc = 87 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

Recycling

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de geldende regels in je land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Overzicht (fig. 1)

① Stamper van keukenmachine
② Deksel van keukenmachinekom
③ Mesunit
④ Kneedaccessoire
⑤ Emulsieschijf
⑥ Dubbelzijdige schijf
A: Voor fijn snijden
B: voor fijn raspen
⑦ Aandrijfas
⑧ Keukenmachinekom
⑨ Maalmolen(optionele aankoop)
⑩ Maatbeker voor blender
⑪ blenderdeksel (alleen HR7320)
⑫ blenderkan (alleen HR7320)
⑬ -afdichting (alleen HR7320)
⑭ afneembare mesunit voor blender/maalmolen (alleen HR7320)
⑮ Motorunit met bedieningsknop

3 Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

Voor meer praktische tips en basisrecepten online:
1 Ga naar www.philips.com.
2 Klik op de zoekknop 🔍 op de startpagina.
3 Typ uw productnummer 'HR7310' of 'HR7320' in het zoekvak.
4 Zoek naar of download de benodigde informatie in de zoekresultaten.
5 Bezoek **www.philips.com/kitchen** voor inspirerende recepten.

Thermische beveiliging van de motor (auto-stopbescherming tegen overbelasting)

Uw keukenmachine is ontworpen om beschermd te zijn tegen oververhitting en te hoge stroomspanning tijdens gebruik.

Bij overbelasting stopt de machine automatisch om motorschade te voorkomen.

Volg de onderstaande stappen om het apparaat te resetten:
1 Draai de knop naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
2 Verwijder een gedeelte van de ingrediënten om de druk te verlichten.
3 Laat het apparaat 20 minuten afkoelen.
4 Steek de stekker weer in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid

4 De keukenmachine gebruiken

Algemene montage

Voordat u een van de accessoires plaatst of gebruikt, dient u eerst na te gaan of u het apparaat hebt gemonteerd zoals weergegeven in afb. 2 t/m 8.
1 Bevestig de kom op de motorunit door deze rechtsom te draaien totdat u een klik hoort.
2 Bevestig het accessoire of het accessoire met de aandrijfas aan de kom.
3 Doe de ingrediënten in de kom.
4 Doe het deksel op de kom en draai het rechtsom totdat u een klik hoort om het vast te zetten. Plaats vervolgens de stamper in de vultrechter.
   - Doe voor de schijven de ingrediënten in de vultrechter met de stamper.
5 Steek de stekker in het stopcontact.
6 Controleer de aanbevolen hoeveelheid ingrediënten en instellingen in afb. 9. Draai de knop naar de gewenste snelheidsstand.
7 Draai na gebruik de knop naar **0**en haal de stekker uit het stopcontact.

Handleiding voor kleuren en snelheidsaanpassing

Voor elke keer een perfect resultaat moet de kleur van het accessoire overeenkomen met dezelfde snelheidskleur in de buurt van de knop.

Gebruik snelheid 1 om slagroom en eieren te kloppen en deeg voor gebak en brood te maken. Gebruik snelheid 2 om uien en vlees te hakken, smoothies te maken en meer (zie afb. 9 voor details).

Kleur	Geoptimaliseerde snelheid
Oranje lampje	Stand 1
Diep oranje	Stand 2

Mesunit (snelheid 2)

Controleer voor u begint of u alles in elkaar zet volgens fig. 2.

U kunt de mesunit gebruiken om ingrediënten te snijden, mixen, hakken, verkruimelen of te pureren.

Gebruik nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld een spatel om de voedselresten die aan het mes of aan de binnenkant van de kom kleven, te verwijderen.

Gebruik/Toepassing	Doel
Hakken van vlees/vis	Gehaktballen, viskoekjes, burgers
Hakken van uien/kruiden	Salsa, pesto of voor garnering
Verkruimelen van noten of chocolade	Toppings of garnering voor salades, brood, gebak
Pureren van noten	Amandelpasta of pindakaas

2 Oversikt (fig. 1)

1 Stapper til foodprocessor
2 Lokk til foodprocessorbolle
3 Knivenhet
4 Eltetilbehør
5 Emulgeringsplate
6 Tosidig plate
A: For fin kutting
B: For fin rasping
7 Drivaksel
8 Foodprocessorbolle
9 Kvern (valgfritt kjøp)
10 Målebeger til hurtigmikser
11 Lokk til hurtigmikser (kun HR7320)
12 Mikserkanne (kun HR7320)
13 Forseglingsring (kun HR7320)
14 Avtakbar bladenhet for hurtigmikser/kvern (kun HR7320)
15 Motorenhet med kontrollbryter

3 Før første bruk

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

Hvis du vil lese flere nyttige tips og grunnleggende oppskrifter på Internett, kan du:
1 Gå til www.philips.com.
2 Klikk på søkeknappen, på startsiden.
3 Skriv inn produktnummeret HR7310 eller HR7320 i søkefeltet.
4 Finn eller last ned informasjonen som du trenger, fra søkeresultatene.
5 Du finner flere oppskrifter på **www.philips.com/kitchen**.

Temperaturbeskyttelse for motor (automatisk stoppbeskyttelse mot overbelastning)

Foodprocessoren er utviklet for å være beskyttet mot overoppheting og overstrøm under bruk.

Ved overbelastning vil den automatisk stoppe for å hindre skade på motoren.

Følg trinnene nedenfor for å tilbakestille apparatet:
1 Vri bryteren til 0-posisjonen, og trekk ut støpselet fra stikkontakten.
2 Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen.
3 La apparatet avkjøles i 20 minutter.
4 Koble til strømkontakten til strømforsyningen, og velg ønsket hastighet på nytt.

4 Bruke foodprocessoren

Generell montering

Før du bruker eller setter sammen noen av tilbehørene, må du passe på at du setter dem sammen i henhold til fig. 2 til 8.
1 Vri bollen med klokken til du hører et klikk, for å feste den til motorenheten.
2 Monter tilbehøret, eller tilbehøret utstyrt med skaftet, til bollen.
3 Ha ingrediensene i bollen.
4 Sett lokket på bollen, og vri lokket med klokken til du hører et klikk, for å feste den. Plasser stapperen i mateføret.
• Hvis du skal bruke kutteskivene, må du fylle ingrediensene i mateføret med stapperen.
5 Koble støpselet til stikkontakten.
6 Sjekk anbefalte ingrediensmengder og innstillinger i figur 9. Vri på knappen til ønsket hastighetsinnstilling.
7 Etter bruk vrir du bryteren til **0**, og kobler fra apparatet.

Hastighetsveiledning for fargetilpasning

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

Bruk hastighet 1 til å piske krem og egg og lage kake- og brøddeig. 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

Knivenhet (hastighet 2)

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

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

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

Bruk/bruksområder	Formål
Kverne kjøtt/fisk	Kjøttboller, fiskekaker, burgere
Hakke løk/urter	Salsa, pesto eller til garnityr
Hakke nøtter eller sjokolade	Topping eller garnityr til salater, brød, desserter
Lage puré av nøtter	Mandel- eller peanøttsmør
Mose poteter	Lage potetmos
Blande og elte	Blande kakerører

Merk

- Sett alltid knivenheten 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 isbiter, da dette kan gjøre kniven sløv.
- Ikke la apparatet gå for lenge når du hakker (harde) oster eller sjokolade. Disse ingrediensene kan bli for varme, slik at de begynner å smelte og blir klumpete.

Eltetilbehør (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 eltetilbehøret til å elte deig til brød, rundstykker, bakverk, småkaker, pai og pasta på en rask og enkel måte.

Forsiktig

- Elt igjen for hånd. Det anbefales ikke å elte på nytt i bollen, fordi det kan gjøre processoren ustabil.
- Ikke ha i mer enn 500 gram mel samtidig, fordi det kan gjøre prosessoren ustabil.

Plater (hastighet 1)

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

	Navn	Formål
	Emulgeringsplate	For å piske, vispe og emulgere ingredienser (f.eks. majones, hollandaisesaus og pisket krem.)
	Dobbeltsidig skive	Rasp og riv ingredienser (f.eks. ost, gulrot, sjokolade osv.) med én 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 hårde ingredienser som isbiter.
- Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene inn i mateføret.

Merk

- Skyv ingrediensene gjennom mateføret med stapperen. Fyll mateføret jevnt for å oppnå best mulig resultat. Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.
- Hvis du har ligen 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.

Merk

- Åpne aldri lokket for å stikke hånden eller et objekt inn i kannen mens mikseren går.
- Fest alltid pakningen på knivenheten før du fester knivenheten til hurtigmikserkannen.
- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidingen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom matehullet.
- Kutt opp store ingredienser til mindre biter for du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Slik unngår du søl. Når du bearbeider væske, kan den ofte skumme (for eksempel melk), så du må ikke bruke mer enn 1 liter væske i mikserkannen.
- Ha ingrediensene i mikserkannen, innenfor maksimumsmerket.

Tips

- Til tørr kverning, f.eks. for å male kaffe, bør du bruke kvernetilbehøret (CP0998) for å oppnå best mulig resultat.

5 Rengjøring

Advarsel

- **Koble apparatet fra strømnettet før du rengjør det.**

Forsiktig

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

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

6 Oppbevaring

1 Skyv strømledningen inn i det innebygde ledningskammeret (fig. 10).
2 Oppbevar produktet tørt.
3 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 hårde 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 garantihefte. 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, registe 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 enxagúe 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 proteção 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 taça, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Em seguida, utilize uma espátula (não fornecida) para soltar os alimentos.
- Tenha cuidado quando esvaziar a taça e manusear ou limpar os discos, as lâminas e o coador da centrifugadora. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Não toque nas lâminas, especialmente 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 utilitário.
- Nunca desligue o aparelho rodando o copo misturador, a taça 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 ficha do aparelho da tomada antes de abrir 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 entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza fornecidas neste manual.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes que não tenham sido recomendados especificamente pela Philips. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Não exceda o nível máximo indicado na taça ou no copo. Siga as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade conforme indicado no manual do utilizador.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente entre a preparação de cada porção.
- Alguns ingredientes, como cenouras, podem causar descolorações na superfície das peças. Isto não tem um efeito negativo nas peças. Normalmente, as descolorações desaparecem depois de algum tempo.
- Nível de ruído: Lc = 87 dB [A]

Campos eletromagnéticos (CEM)

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

Reciclagem

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

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

2 Visão geral (Fig. 1)

1 Calcador do robot
2 Tampa da taça do robot de cozinha
3 Lâminas
4 Acessório para amassar
5 Disco misturador
6 Disco de dupla face
A: Para fatiar finamente
B: Para cortar finamente
7 Eixo de transmissão
8 Taça do robot
9 Moinho (compra opcional)
10 Copo medidor para liquidificadora
11 Tampa da liquidificadora (apenas HR7320)
12 Copo misturador (apenas HR7320)
13 Anel vedante (apenas HR7320)
14 Lâminas amovíveis para liquidificadora/moinho (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:
1 Vá a www.philips.com.
2 Clique no botão de procura, na página inicial.
3 Escreva o número do produto HR7310 ou HR7320 na caixa de procura.
4 Encontre ou transfira a informação de que necessita a partir dos resultados de procura.
5 Para receitas inspiradoras, aceda a **www.philips.com/kitchen**.

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

O robot foi concebido com proteção 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.
1 Rode o botão para a posição 0 e, em seguida, desligue a ficha.
2 Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga.
3 Deixe o aparelho arrefecer durante 20 minutos.
4 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.
1 Rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação no motor.
2 Monte os acessórios na taça ou o acessório equipado com o veio.
3 Coloque os ingredientes na taça.
4 Coloque a tampa na taça e rode a taça para a direita até ouvir o estalido da fixação. Em seguida, introduza o pressor no tubo dos alimentos.
• Para os discos, introduza os ingredientes no tubo dos alimentos com o calcador.
5 Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação.
6 Verifique a quantidade recomendada de ingredientes e a regulação correta na Fig. 9. Rode o botão para a regulação de velocidade desejada.
7 Após a utilização, rode o botão para **0** e, em seguida, desligue a ficha do aparelho.

Guia de correspondência entre cores e velocidades

Para obter resultados perfeitos em cada utilização, faça corresponder a cor do acessório à cor da velocidade perto do botão.

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

Cor	Velocidade otimizada
Laranja claro	Velocidade 1
Laranja 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 taça, utilize uma espátula para remover os ingredientes em excesso, depois de desligar o aparelho.

Utilização/aplicação	Objectivo
Picar carne/peixe	Almôndegas, bolinhos de peixe, hambúrguer
Picar cebolas/ervas aromáticas	Molho, pesto ou para decorar
Desfazer frutos secos ou chocolate	Para cobrir ou decorar saladas, pão, sobremesas
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 taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- Não utilize as lâminas 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 (duro) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem, começam 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.

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

Atenção

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

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 exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar alimentos no tubo de alimentos.

Note

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

Liquidificadora (velocidade 2) (apenas HR7320)

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

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

Note

- Nunca abra a tampa para meter a mão ou qualquer objecto dentro do copo, enquanto a liquidificadora está a trabalhar.
- Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de a montar no copo misturador.
- Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, verta-os para o copo misturador através do orifício de alimentação.
- Corte previamente os ingredientes em pedaços pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Para evitar derrames: quando processar um ingrediente líquido que tenha tendência para formar espuma (por exemplo, leite), não coloque mais de 1 litro desse líquido no copo misturador.
- Coloque os ingredientes no copo misturador, sem exceder a indicação do nível máximo.

Dica:

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

5 Limpeza

Aviso

- **Antes de limpar o aparelho, desligue a ficha.**

Atenção

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

1 Limpe o motor com um pano húmido.
2 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

1 Introduza o cabo de alimentação no compartimento integrado de arrumação do fio (fig. 10).
2 Guarde o produto num local seguro.
3 Coloque os pequenos acessórios na taça do robot (Fig. 11).

Atenção

- Manuseie 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

- Använd aldrig fingrarna eller någon typ av föremål för att trycka in ingredienser i matningsröret när apparaten är igång. Använd bara pressklossen.
- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- Använd inte apparaten om det finns skador eller synliga sprickor på nätsladden, kontakten, skyddshöljet eller någon annan del.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Den här apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Om mat fastnar på mixerbehållarens eller -skålens sidor stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten. Använd sedan en slickepott (medföljer inte) för att ta bort maten från sidorna.
- Var försiktig när du tömmer skålen, hanterar eller rengör skivorna, knivenheterna och silen till råsaftcentrifugen. Knivseggarna är mycket vassa.
- Vidrör inte knivarna, i synnerhet inte när apparaten är ansluten till elnätet. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.
- Låt heta ingredienser svalna (< 60 ºC) innan du bereder dem.
- Var försiktig om du häller varm vätska i matberedaren eller mixern eftersom det kan stänka vätska vid plötslig ångbildning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Varning

- För att undvika fara till följd av oavsiktlig återställning av värmebrytaren får apparaten inte kopplas till en extern omkopplingsenhet, t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och stängs av via enheten.
- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på mixerbehållaren, skålen eller dess lock. Stäng alltid av apparaten genom att vrida hastighetsväljaren till 0.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Du måste vänta tills delarna som rör sig under användning har stannat och sedan slå av apparaten och dra ur nätsladden innan du öppnar locket och rör vid delarna.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur nätsladden om du lämnar den obevakad, innan du monterar, tar isär och rengör den och innan du byter något tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna och tabellen för rengöring som finns i den här användarhandboken.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Överskrid inte maxgränsen som anges på skålen eller behållaren. Använd de mängder, tillredningstider och hastighetsinställningar som finns angivna i användarhandboken.
- Låt alltid apparaten svalna till rumstemperatur efter varje gång du använt den.
- Vissa ingredienser, till exempel morötter, kan orsaka missfärgningar på delarnas ytor. Det har inte någon negativ effekt på delarna. Missfärgningarna försvinner vanligtvis efter viss tid.
- Ljudnivå: Lc = 87 dB[A]

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF).

Återvinning

Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).

Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

2 Översikt (bild 1)

1 Matberedarpressksloss
2 Matberedarlock
3 Knivenhet
4 Knådningstillbehör
5 Emulgeringsskiva
6 Dubbelsidig skiva
A: För finskivning
B: För finrivning
7 Drivaxel
8 Matberedarskål
9 Kvarn (tillval)
10 Mätbägare till mixer
11 Mixerlock (endast HR7320)
12 Mixerbehållare (endast HR7320)
13 Tätningsringen (endast HR7320)
14 Löstagbar knivenhet för mixern/kvarnen (endast HR7320)
15 Motorenhet med kontrollvred

3 Före första användning

Innan du använder apparaten och tillbehören för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.

Fler praktiska tips och basrecept hittar du online på:
1 www.philips.com.
2 Klicka på sökknappen, på hemsidan.
3 Skriv in produktnumret HR7310 eller HR7320 i sökrutan.
4 Hitta eller ladda ned den information som du behöver från sökresultatet.
5 Inspirerande recept finns på **www.philips.com/kitchen**.

Värmeskydd för motorn (automatiskt stoppskydd mot överbelastning)

Matberedaren är utformad för att skydda mot överhettning och överbelastning under användning.

Vid överbelastning stannar enheten automatiskt för att förhindra att motorn skadas.

Följ anvisningarna nedan om du vill återställa apparaten.
1 Vrid kontrollvredet till läge 0 och dra ur nätsladden.
2 Ta bort en del av ingredienserna för att minska belastningen.
3 Låt apparaten svalna i 20 minuter.
4 Anslut stickproppen till eluttaget och ställ in önskad hastighet.

4 Använda matberedaren

Montering

Innan du använder eller monterar tillbehören ser du till att du monterar enligt bild 2 till 8.
1 Vrid skålen medurs tills du hör att den klickat fast i motorenheten.
2 Montera tillbehöret eller tillbehöret med drivaxeln på skålen.
3 Lägg ingredienserna i skålen.
4 Sätt locket på skålen och vrid locket medurs tills du hör klicket som fäster det. Sätt sedan pressklossen i matningsröret.
• När du använder skivorna för du in ingredienserna i matningsröret med pressklossen.
5 Anslut stickkontakten till ett eluttag.
6 Kontrollera rekommenderad mängd ingredienser och inställning i bild 1. 9. Vrid kontrollvredet till önskad hastighet.
7 Efter användning vrider du kontrollvredet till **0** och drar ur kontakten.

Guide för att matcha färg och hastighet

Matcha tillbehörets färg med samma hastighetsfärg nära vredet så får du perfekta resultat varje gång.

Använd hastighet 1 för att vispa grädde och ägg och göra deg för bakelser och bröd. Använd hastighet 2 för att hacka lök, mala kött, göra smoothies och mer (se Bild 9 för detaljer).

Färg	Optimal hastighet
Ljust orange	Hastighet 1
Djup orange	Hastighet 2

Knivenhet (hastighet 2)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2.

Du kan använda knivenheten till att hacka, blanda, mala, smula och purea ingredienser.

För att få bort mat som fastnat på bladet eller på insidan av skålen stänger du först av apparaten och använder sedan en slickepott för att ta bort resterna.

Användning/tillämpning	Syfte
Mala kött/fisk	Köttbullar, fiskkaka, burgare
Hacka lök/örter	Salsa, pesto eller till garnering
Hacka nötter eller choklad	Tillbehör eller garnering till sallader, bröd, puddingar
Purea nötter	Mandel- eller jordnötssmör
Mosa potatisar	Gör potatismos
Blanda och vispa	Blanda kakstmet

Obs!

- Sätt alltid knivenheten i skålen innan du börjar tillsätta ingredienserna.
- Använd inte knivenheten till att hacka hårda ingredienser som kaffebönor, gurkmeja, muskotnöt eller isbitar. Det gör kniven slö.
- Låt inte apparaten gå för länge när du hackar (hård) ost eller choklad. Annars blir dessa ingredienser för varma, börjar smälta och bli klimpiga.

Knådningstillbehör (hastighet 1)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 3.

Vrid kontrollvredet till hastighet 1 för att börja. Vrid kontrollvredet till hastighet 0 för att avbryta när degen är klar.

Du kan använda knådningstillbehöret för en snabb och enkel knådning av deg till bröd, bullar, bakverk, kakor, pajer och pasta.

Varning

- Knåda endast om degen för hand. Vi rekommenderar inte att du knådar om degen i skålen eftersom det kan göra beredaren instabil.
- Ha inte i mer än 500 gram mjöl åt gången eftersom det kan göra beredaren instabil.

Skivor (hastighet 1)

Innan du börjar väljer du den skiva du vill använda och monterar den enligt bild 4 och bild 5.

	Namn	Syfte
	Emulgeringsskiva	Används för att vispa och emulgera ingredienser (t.ex. majonnäs, hollandaisesås och vispgrädde).
	Dubbelsidig skiva	Riv och hacka ingredienser (t.ex. ost, morötter, choklad etc.) med en sida och skiva ingredienser med den andra sidan (t.ex. potatis, morötter etc.).

Varning

- Var försiktig när du hanterar skivans skärblad. Eggen är mycket vass.
- Använd aldrig skivan till att bereda hårda ingredienser som isbitar.
- Tryck inte för hårt på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.

Obs!

- Pressa in ingredienserna i matningsröret med pressklossen. Fyll matningsröret jämnt för bästa resultat. När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du dem i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.
- Om du hittar en liten överbliven ingrediensbit kan du använda den för andra rätter.

Mixer (hastighet 2) (endast HR7320)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 6.

Du kan använda mixern för att göra milkshake, juicer, soppor och såser som innehåller frukt, grönsaker och vatten eller andra vätskor. Den kan också användas för att göra majonnäs.

Obs!

- Öppna aldrig locket för att placera handen eller något föremål i behållaren medan mixern är ingång.
- Sätt alltid på tätningsringen på knivenheten innan du ansluter knivenheten till mixerbehållaren.
- Tillsätt flytande ingredienser under tillredningen genom att hälla dem i mixerbehållaren genom matningshålet.
- Förskär ingredienser i små bitar innan du behandlar dem.
- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- För att undvika spill: När du bereder en vätska som tenderar att skumma (till exempel mjölk), ha då inte mer än 1 liter av vätska i mixerbehållaren.
- Lägg ingredienserna i mixerbehållaren. Överskrid inte maxindikeringen.

Tips!

- När du ska mala torra ingredienser, t.ex. kaffebönor, ska du använda kvarntillbehöret (CP0998) för att få bästa resultat.

5 Rengöring

Varning

- **Dra ut nätsladden innan du rengör apparaten.**

Varning

- Eggen är vass. Var försiktig när du rengör matberedarens och mixerns knivenheter och skivorna.

1 Gör en motorenheten med en fuktig trasa.
2 Rengör övriga delar i hett vatten (< 60 ºC) med lite diskmedel eller i diskmaskin.

6 Förvaring

1 Tryck in sladden i sladdförvaringsutrymmet (bild 10).
2 Förvara produkten på en torr plats.
3 Lägg mjölet i matberedarskålen. (Bild 11).

Varning

- Hantera klingorna och skivorna försiktigt vid lagring. Se till att knivarnas och skivornas eggar inte kommer i kontakt med hårda föremål. Det kan medföra att kniven blir slö.

7 Garanti och service

Om du har frågor eller behöver service eller information kan du gå till **www.philips.com/support** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Türkçe

1 Önemli

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından verilen destekten tam olarak yararlanabilmek için şu adresten ürün kaydınızı yaptırın: **www.philips.com/welcome**.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihaz çalışır haldeyken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla itmek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayın.
- Güç kablosu, fişi, koruyucu kapağı veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse veya üzerinde görünür çatlaklar varsa cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa bir tehlike oluşturmasını önlemek için kablonun mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Cihazı kesinlikle çalışır durumda bırakmayın.
- Blender haznesinin veya kasesinin içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula (birlikte verilmez) ile içindeki yiyeceği temizleyin.
- Hazneyi boşaltırken ve diskleri, bıçak ünitesini veya katı meyve sıkacağı süzgecini taşırken ya da temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.
- Özellikle cihaz prize takılıyken bıçaklara dokunmayın. Bıçaklar çok keskindir.
- Bıçaklar sıkışırsa bıçakları engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (<60°C) bekleyin.
- Mutfak robotu ya da blendere sıcak sıvı doldururken dikkatli olun; anı bir buharlanmayla sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Dikkat

- Bu cihaz, termal kesmenin yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle tehlikeli bir duruma neden olmamak için zamanlayıcı gibi harici bir kapatma cihazına ya da şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye kesinlikle bağlanmamalıdır.
- Cihazı hiçbir zaman blender haznesini, kasesini veya kapağını çevirerek kapatmayın. Cihazı her zaman hız seçme düğmesini 0 ayarına getirerek kapatın.
- Kullanım sonrasında, cihazı mutlaka prizden çekin.
- Mutlaka hare