

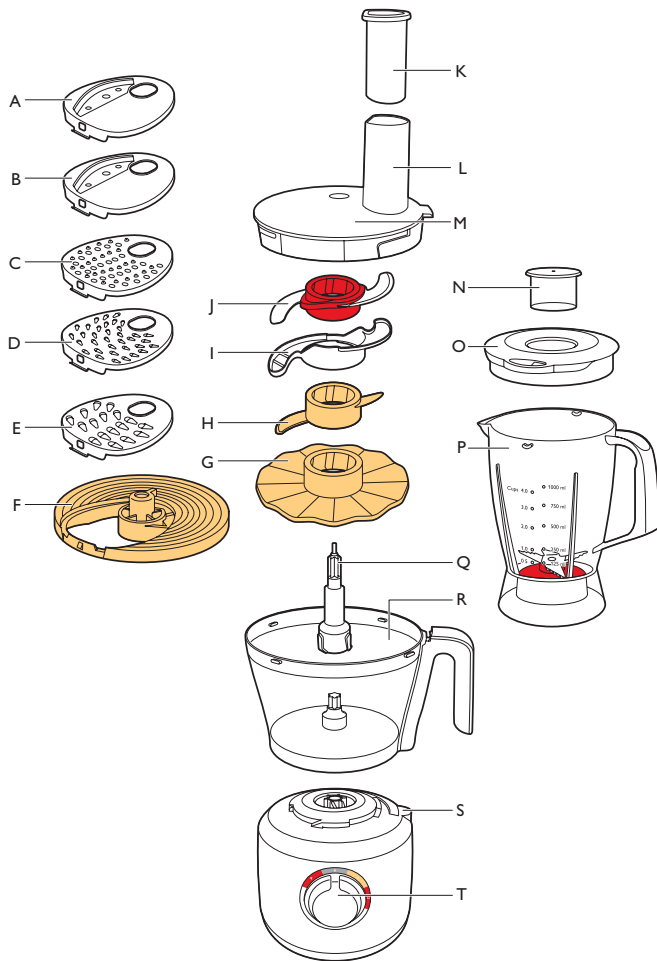
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7773, HR7770



PHILIPS

1



		500 g	4 - 6x pulse
		100 g	15x pulse
		150 g	50 sec
		300 g	10 sec
		250 g	40 sec
		250 g	45 sec
		100 g	40 sec
		500 g*	30 sec
		4 200 g 200 g	4 min
		4	2,5 min
		125 - 350 ml	15 - 20 sec
		500 ml	1 min
		750 ml	1 min
		500 ml	30 sec
		6	20x pulse

* > 200 g = 2

ENGLISH 4
ESPAÑOL 12

HR7773, HR7770

4 ENGLISH

Introduction

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.

General description (Fig. 1)

- A** Fine slicing insert (HR7770 only)
- B** Medium slicing insert
- C** Granulating insert (HR7770 only)
- D** Shredding insert fine (HR7770 only)
- E** Shredding insert coarse
- F** Insert holder
- G** Emulsifying disc
- H** Kneading accessory
- I** Protective cover for blade unit
- J** Blade unit
- K** Pusher
- L** Feeding tube
- M** Lid
- N** Stopper (HR7770 only)
- O** Lid of blender jar (HR7770 only)
- P** Blender jar (HR7770 only)
- Q** Tool holder
- R** Food processor bowl
- S** Safety lock
- T** Speed selector

Important

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

General

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 to remove the food from the wall.
- Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- Be very careful when you handle or clean the inserts, the food processor blade unit and the blade unit of the blender jar. The cutting edges of the blade units and the inserts are very sharp. Be especially careful when you empty the bowl or blender jar.

Caution

- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or the lid of the bowl. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0.
- Switch off the appliance before you detach any accessory.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or 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 jar and the bowl.
- Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times.
- Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time.
- Never fill the blender jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80°C.
- If you use the blender jar to process a hot liquid, always place the lid on the jar to avoid the risk of scalding due to hot liquid splashing out of the jar.
- This appliance is intended for household use only.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety features**Built-in safety lock**

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance**General**

- The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar or food processor bowl and its lid are not assembled properly.

Food processor

- 1** Put the bowl on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 2).

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

- 2** Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts). See the appropriate section below.

- 3** When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 3).

6 ENGLISH

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5 When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.
- 6 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory you choose. See the appropriate section below.
- 7 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 (Fig. 4).

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients. (Fig. 5)
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube. (Fig. 6)

Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

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

- 1 Remove the protective cover from the blade (Fig. 7).

The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

- 2 Put the tool holder in the bowl. (Fig. 8)
- 3 Put the blade unit on the tool holder in the bowl (Fig. 9).
- 4 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm (Fig. 10).

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

- 5 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 11).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 6 Put the pusher in the feeding tube.
- 7 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).
- 8 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- When you chop onions, turn the speed selector to P (pulse position) a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped (Fig. 13).
- 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.
- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

- 1 Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2 Put the kneading accessory on the tool holder. (Fig. 14)

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

- 3 Put the ingredients in the bowl (Fig. 15).
- 4 Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 16).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** Put the pusher in the feeding tube.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Slicing, shredding and granulating inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

The cutting edges of the inserts are very sharp. Do not touch them.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.
 - Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder (Fig. 19).
 - Push the opening of the insert over the projection on the shaft (Fig. 20).
 - Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click (Fig. 21).
- 3** Place the insert holder with insert on the tool holder (Fig. 22).
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 23).

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

- 5** Put the ingredients in the feeding tube. (Fig. 24)
 - Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.
 - 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.

- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.
- 8** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

Tips

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1** Put the tool holder in the bowl (Fig. 8).
- 2** Place the emulsifying disc on the tool holder (Fig. 25).
- 3** Put the ingredients in the bowl. (Fig. 26)
- 4** Put the lid on the bowl (1). Turn the lid clockwise (2) to fix it ('click') (Fig. 27).
- 5** Put the pusher in the feeding tube.
- 6** Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 17).
- 7** When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 18).

8 ENGLISH

Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender (HR7770 only)

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1 Place the blender jar on the motor unit (1) and turn it clockwise to fix it (2). There are four possible positions to fix the blender onto the motor unit (Fig. 28).

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

2 Put the ingredients in the blender jar (Fig. 29).

Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.

3 Place the lid on the blender jar (1) and turn it clockwise to fix it (2) (Fig. 30).

4 Select the speed that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 12).

Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

5 When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance (Fig. 4).

Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid (Fig. 31).
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Cleaning

1 Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

3 Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use.

Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Quick-cleaning the food processor bowl and blender jar

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing-up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2 Place the lid on the food processor bowl or blender jar and turn it clockwise to fix it.
- 3 Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory (Fig. 18).
- 4 Let the appliance run until the food processor bowl or blender jar is clean or for 30 seconds.
- 5 Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Storage

- 1 You can wind the cord around the bottom of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 32).

Service and guarantee

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.	Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.
I have selected the wrong speed for the accessory I am using.	Check the colour of the accessory and choose the corresponding speed with the speed selector.

10 ENGLISH

Problem	Solution
The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Recipes

Pizza dough

Ingredients:

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast
- 140g warm water
- 25g oil

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.
- 2** Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.
- 3** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.
- 4** Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.
- 5** Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.
- 6** Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

- 1** Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.

- 2** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.

- 3** Put the sliced cucumber into a serving bowl.
- 4** Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.
- 5** Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').
- 6** Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.
- 7** Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.
- 8** Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:

- 250ml fresh cream

- 1** Chill the cream for at least 2 hours before processing.
- 2** Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.
- 3** Put the cream in the bowl.
- 4** Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained. Select the speed setting that corresponds with the colour of the accessory.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Maximum quantities and processing times (Fig. 33)

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Accesorio para cortar en rodajas finas (sólo modelo HR7770)
- B** Accesorio para cortar en rodajas medianas
- C** Accesorio para rallar (sólo modelo HR7770)
- D** Accesorio para cortar en tiras (sólo modelo HR7770)
- E** Accesorio para cortar en tiras gruesas
- F** Soporte para accesorios de cortar y rallar
- G** Disco de emulsionar
- H** Accesorio para amasar
- I** Cubierta protectora para la unidad de cuchillas
- J** Unidad de cuchillas
- K** Empujador
- L** Orificio de entrada
- M** Tapa
- N** Tapón (sólo modelo HR7770)
- O** Tapa de la jarra de la batidora (sólo modelo HR7770)
- P** Jarra de la batidora (sólo modelo HR7770)
- Q** Soporte de accesorios
- R** Recipiente del robot de cocina
- S** Bloqueo de seguridad
- T** Selector de velocidad

Importante

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

General

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- 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, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manipular o limpiar los accesorios, la unidad de cuchillas del robot de cocina o la unidad de cuchillas de la jarra de la batidora. Los bordes de las unidades de cuchillas y de los accesorios están muy afilados. Preste especial atención al vaciar el recipiente o la jarra de la batidora.

Precaución

- No apague nunca el aparato girando la jarra de la batidora, el recipiente o la tapa del recipiente. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Apague el aparato antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No exceda el indicador de nivel máximo de la jarra y del recipiente.
- Consulte la tabla que aparece en este manual de usuario para conocer las cantidades y los tiempos de procesado correctos.
- Algunos ingredientes pueden causar decoloraciones en la superficie de las piezas. Sin embargo, esto no tiene efectos negativos sobre las piezas, ya que estas decoloraciones normalmente desaparecen después de algún tiempo.
- Nunca llene la jarra de la batidora o el recipiente del robot de cocina con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.
- Si utiliza la jarra de la batidora para procesar un líquido caliente, coloque siempre la tapa para evitar quemaduras causadas por salpicaduras.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Características de seguridad

Bloqueo de seguridad incorporado

Esta característica asegura que sólo se pueda encender el aparato si la jarra de la batidora o el recipiente están correctamente montados en la unidad motora y si la tapa está bien puesta en el recipiente. Si la jarra de la batidora, el recipiente y las tapas están bien montados (consulte el capítulo "Uso del aparato"), se desactivará el bloqueo de seguridad incorporado.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Uso del aparato

General

- El aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado que evita el funcionamiento si la jarra de la batidora o el recipiente del robot de cocina y sus tapas no están montados correctamente.

Robot de cocina

- 1** Coloque el recipiente sobre la unidad motora (1) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo (2) (fig. 2).

Nota: El recipiente está montado correctamente cuando el asa está situada exactamente encima del símbolo de bloqueo cerrado.

- 2** Coloque en el recipiente el soporte de accesorios con el accesorio deseado: la unidad de cuchillas, el accesorio para amasar o el soporte para accesorios de cortar y rallar con uno de los accesorios. Consulte la sección correspondiente a continuación.

- 3** Cuando utilice la unidad de cuchillas o el accesorio para amasar, ponga los ingredientes que desee procesar en el recipiente.

Nota: No llene el recipiente por encima de la indicación MAX.

14 ESPAÑOL

- 4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 3).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

- 5 Cuando utilice el soporte para accesorios de cortar y rallar con uno de los accesorios, agregue los ingredientes por el orificio de entrada y empújelos con el empujador.
- 6 Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio del recipiente. Consulte la sección que proceda a continuación.
- 7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 (fig. 4).

Orificio de entrada y empujador

- Utilice el orificio de entrada para añadir líquido y/o ingredientes sólidos. (fig. 5)
- Utilice el empujador para empujar los ingredientes sólidos por el orificio de entrada. (fig. 6)

Consejo: También puede utilizar el empujador para cerrar el orificio de entrada. Esto evita que los ingredientes se salgan del mismo.

Unidad de cuchillas

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

- 1 Quite la cubierta protectora de la cuchilla (fig. 7).
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. No los toque.
- 2 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente. (fig. 8)
 - 3 Coloque la unidad de cuchillas sobre el soporte de accesorios del recipiente (fig. 9).
 - 4 Ponga los ingredientes en el recipiente. Corte los alimentos grandes en trozos de aproximadamente 3 x 3 x 3 cm (fig. 10).

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con la unidad de cuchillas en el recipiente.

- 5 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 11).
- Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.*
- 6 Coloque el empujador en el orificio de entrada.
 - 7 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 12).
 - 8 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Si va a picar cebolla, gire el selector de velocidad a la posición P (posición turbo) unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina (fig. 13).
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso (duro) o chocolate, ya que si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.
- No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas.
- Si la comida se pega a las cuchillas o a la pared del recipiente, apague el aparato y desenchúfelo. Luego utilice una espátula para retirar los alimentos de las cuchillas o de la pared del recipiente.

Accesorio para amasar

Puede utilizar el accesorio para amasar para hacer masa de levadura para pan y pizza.

- 1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).
- 2 Coloque el accesorio para amasar en el soporte de accesorios. (fig. 14)

Nota: Antes de añadir los ingredientes, ponga siempre el soporte de accesorios con el accesorio para amasar en el recipiente.

- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente (fig. 15).
- 4** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 16).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

- 5** Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- 6** Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).
- 7** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Accesorios para rallar y cortar en rodajas y en tiras

No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con los accesorios.

No toque los bordes de los accesorios, están muy afilados.

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).
- 2** Coloque el accesorio para rallar, cortar en rodajas o cortar en tiras en el soporte de cortar y rallar.
 - Coloque la abertura del accesorio sobre el eje del soporte para accesorios (fig. 19).
 - Empuje la abertura del accesorio sobre el saliente del cabezal (fig. 20).
 - Presione el accesorio en el soporte de cortar y rallar hasta que encaje en su posición con un clic (fig. 21).
- 3** Coloque el soporte de cortar y rallar con el accesorio en el soporte de accesorios (fig. 22).
- 4** Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 23).

Nota: Asegúrese de que el saliente de la tapa encaja en la ranura del asa del recipiente.

- 5** Ponga los ingredientes en el orificio de entrada. (fig. 24)
 - Corte los ingredientes grandes en trozos para que quepan por el orificio de entrada.
 - Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
 - Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.
- 6** Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).
- 7** Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes del orificio de entrada.
- 8** Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Consejos

- Cuando corte en tiras o ralle ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se conviertan en puré.
- No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando corte en tiras queso (duro), ya que éste se calentaría demasiado, empezando a derretirse y a formar grumos.
- No utilice los accesorios para procesar chocolate. Utilice sólo la unidad de cuchillas para este fin.

Disco de emulsionar

Puede utilizar el disco de emulsionar para montar nata, batir huevos y claras, o preparar púdines, mayonesas y masas para tartas o bizcochos.

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente (fig. 8).
- 2** Coloque el disco de emulsionar en el soporte de accesorios (fig. 25).
- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente. (fig. 26)

16 ESPAÑOL

- 4 Coloque la tapa sobre el recipiente (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj (2) para ajustarla ("clic") (fig. 27).
- 5 Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- 6 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 17).
- 7 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 18).

Consejos

- No utilice el disco de emulsionar para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar.
- Asegúrese de que el recipiente y el disco de emulsionar estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Asegúrese de que las claras de huevo están a temperatura ambiente.

Batidora (sólo modelo HR7770)

La batidora está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1 Coloque la jarra de la batidora sobre la unidad motora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2). La jarra de la batidora puede encajarse en la unidad motora en cuatro posiciones distintas (fig. 28).

No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.

- 2 Ponga los ingredientes en la jarra de la batidora (fig. 29).

Nunca llene la jarra de la batidora con ingredientes a más de 80 °C de temperatura.

Para evitar derrames, no llene nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo, especialmente cuando procese líquidos calientes.

- 3 Coloque la tapa sobre la jarra de la batidora (1) y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla (2) (fig. 30).

- 4 Seleccione la velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 12).

No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la batidora esté funcionando.

Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar dos lotes.

- 5 Cuando termine de procesar, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el aparato (fig. 4).

Consejos

- Puede añadir líquido o ingredientes sólidos en la jarra de la batidora por el orificio de entrada de la tapa cuando el aparato esté funcionando (fig. 31).
- Cuanto más tiempo deje funcionar el aparato, más fino será el resultado del batido.
- Corte los ingredientes sólidos en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra de la batidora. Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Para picar cubitos de hielo, póngalos en la jarra, cierre la tapa y gire el selector de velocidad a la posición P (posición turbo).
- Algunos ingredientes como la fruta son más fáciles de batir si se añade un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón.
- Para hacer un puré, utilice ingredientes cocidos.
- Si no está satisfecho con el resultado, deje funcionar el aparato brevemente girando varias veces el selector de velocidad a la posición P (posición turbo). También puede remover los ingredientes con una espátula (nunca mientras la batidora esté en funcionamiento).

o sacar parte del contenido de la jarra y procesar cantidades más pequeñas.

- Cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de medio litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la batidora, apague el aparato, desenchúfelo y utilice una espátula para separar los alimentos de la pared.

Limpieza

- 1 Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- 2 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

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

- 3 Lave las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente y un poco de detergente líquido. Hágalo inmediatamente después de usar el aparato.

Limpie con mucho cuidado la unidad de cuchillas del robot de cocina, la unidad de cuchillas de la batidora y los accesorios. Los bordes están muy afilados.

Nota: Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas excepto la unidad motora.

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y los accesorios no entren en contacto con objetos duros, ya que podrían estropearse.

Limpieza rápida del recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora

- 1 Vierta agua tibia (no más de medio litro) y un poco de detergente líquido en el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora.
- 2 Coloque la tapa del recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- 3 Seleccione la posición de velocidad que corresponda al color del accesorio (fig. 18).

- 4 Deje que el aparato funcione hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio o durante 30 segundos.
- 5 Desmonte el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y enjuáguelo con agua limpia.

Almacenamiento

- 1 Puede enrollar el cable alrededor de la base del aparato.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 32).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
Cuando giro el selector de velocidad a una velocidad cualquiera o a la posición P (posición turbo), el aparato no funciona.	Asegúrese de que ha montado correctamente el robot de cocina y su tapa o la jarra de la batidora ("clic"). Si está usando cualquier accesorio con el recipiente del robot de cocina, asegúrese de que el soporte de accesorios esté bien encajado. Si usa la jarra de la batidora, asegúrese de que está fijada en una de las cuatro posiciones posibles. Deje la tapa puesta para evitar derrames. Si usa el robot de cocina, asegúrese de que el asa del recipiente está colocada justo encima del símbolo del candado cerrado. Sabrá que la tapa del recipiente está colocada correctamente si el saliente está encajado en la ranura del recipiente. Si todas las piezas están montadas correctamente, el aparato se pone en marcha cuando selecciona una velocidad con el selector de velocidades o pulsa el botón turbo.
He seleccionado una velocidad incorrecta para el accesorio que estoy utilizando.	Compruebe el color del accesorio y elija la velocidad correspondiente con el selector de velocidad.
El disco de emulsionar o el accesorio para amasar no gira.	Asegúrese de que el disco de emulsionar o el accesorio para amasar estén montados correctamente en el soporte de accesorios, y de que el recipiente del robot de cocina y la tapa estén bien colocados ("clic").

Recetas

Masa para pizza

Ingredientes:

- 250 g de harina
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 paquete de levadura rápida
- 140 g de agua caliente
- 25 g de aceite

- 1** Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el accesorio para amasar en el soporte.
- 2** Ponga todos los ingredientes secos en el recipiente y añada el agua y el aceite.
- 3** Ponga la tapa en el recipiente y fíjela ("clic"). Seleccione la velocidad que se corresponda con el accesorio para amasar y deje que el aparato funcione hasta que la masa forme una bola bien mezclada. El proceso tardará aproximadamente medio minuto.
- 4** Ponga la masa en un recipiente, cúbrala con un paño húmedo y déjela que aumente durante unos 40 minutos hasta que haya doblado su volumen.
- 5** Espolvoree la encimera con harina, extienda la masa, haga dos bases de masa para pizza y póngalas en una bandeja para hornear engrasada.
- 6** Cubra las bases de la masa para pizza con salsa de tomate y con sus ingredientes favoritos. Puede utilizar queso, jamón, salami, panceta, champiñones, atún, cebolla, anchoas, pimienta, etc. Espolvoree un poco de orégano, eche aceite de oliva sobre las pizzas y hornéelas.

Consejo: Puede utilizar el accesorio para cortar en tiras para rayar unos 200 g de queso (parmesano o gouda). Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el soporte para accesorios de cortar y rallar en el soporte de accesorios. Cierre y bloquee la tapa ("clic"). Corte el queso en trozos que quepan por el orificio de entrada y corte el queso en tiras.

Ensalada de pepino con salsa de yogur

Ingredientes:

- 1 pepino
- 2 tazas de hojas de perejil
- 1 taza de yogur natural
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta negra al gusto

1 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque en el mismo el soporte para accesorios de cortar y rallar con el accesorio para cortar en rodajas.

Consejo: Para cortar los alimentos en rodajas delgadas, use el accesorio para cortar en rodajas finas.

2 Coloque la tapa en el recipiente y fijela (“clic”). Consulte las velocidades adecuadas en la sección “Accesorios para cortar en rodajas y en tiras” del capítulo “Uso del aparato”.

Nota: No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje pepinos por el orificio de entrada.

3 Ponga el pepino en rodajas en un recipiente para servir.

4 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque la unidad de corte en el soporte.

5 Ponga el perejil en el recipiente. Cierre y bloquee la tapa (“clic”).

6 Pique el perejil. Coloque el selector de velocidad en la posición P (posición turbo) para controlar mejor el proceso de picado.

7 Añada el yogur, la mostaza, la sal y la pimienta y procéselo todo durante unos segundos más hasta conseguir una mezcla homogénea.

8 Mezcle la salsa con las rodajas de pepino y refrigere la ensalada antes de servirla.

Nata montada

Ingredientes:

- 250 ml de nata fresca

1 Refrigere la nata durante al menos 2 horas antes de procesarla.

2 Ponga el soporte de accesorios en el recipiente y coloque el disco de emulsionar en el mismo.

3 Ponga la nata en el recipiente.

4 Ponga la tapa en el recipiente y fijela (“clic”). Seleccione la velocidad que corresponda con el color del accesorio y bata la crema hasta que adquiera la consistencia deseada.

Consejo: Refrigere la nata montada antes de servirla. Puede añadirla a tartas, helados, fruta o café, y utilizarla como relleno de tartas, etc.

Cantidades y tiempos de procesado máximos (fig. 33)











www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0179.1

