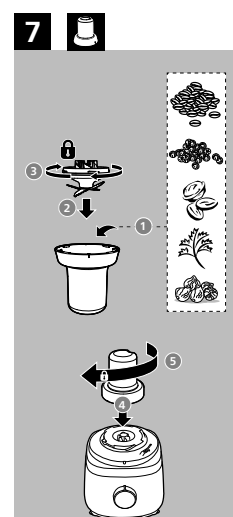
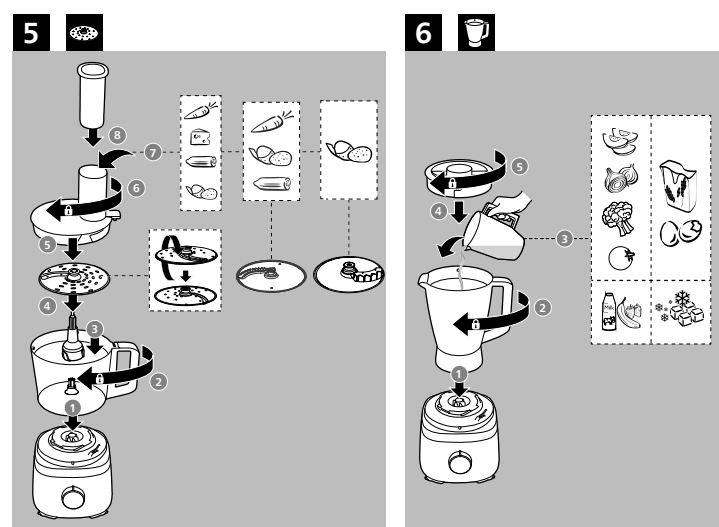
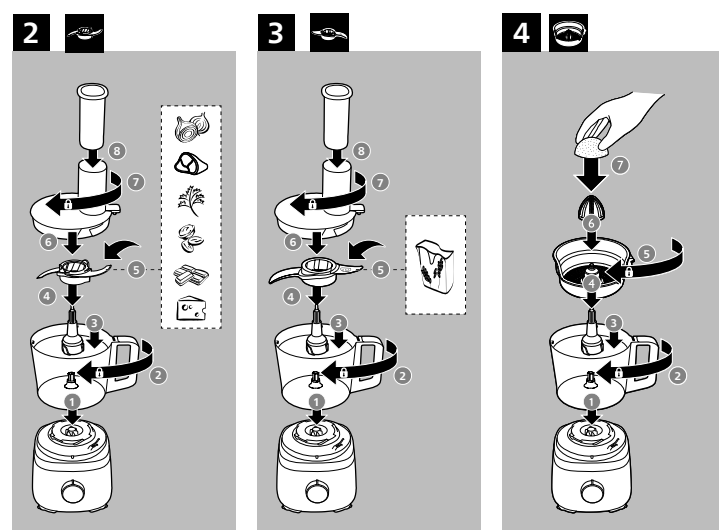
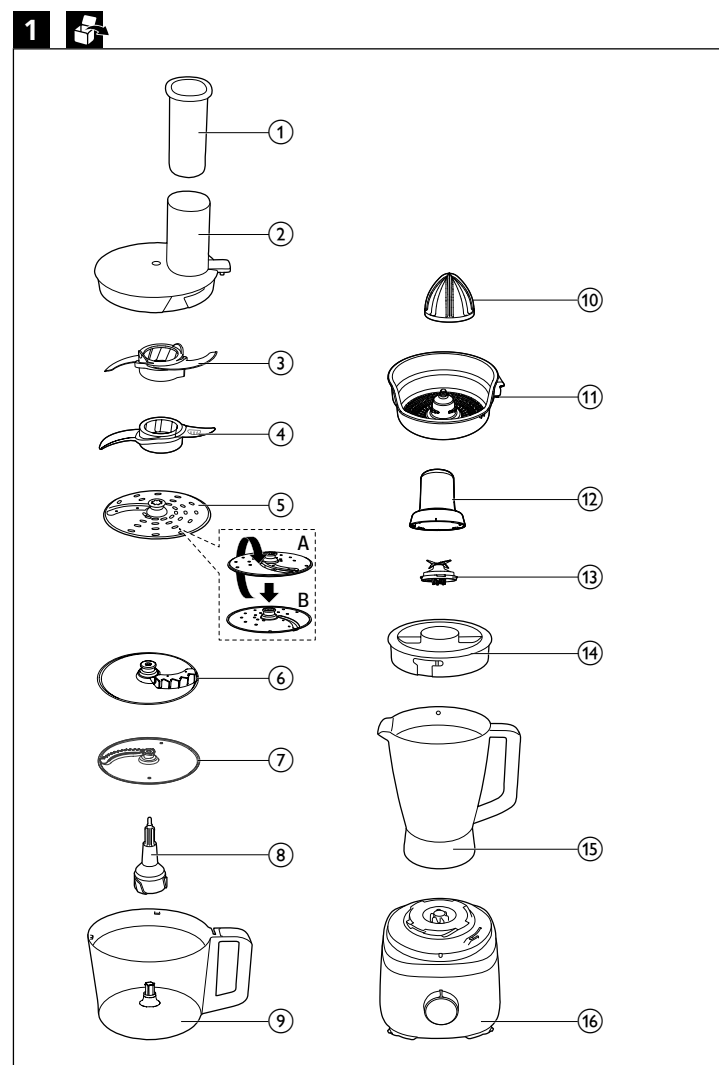
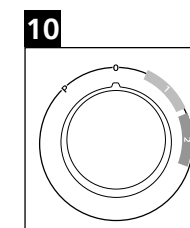
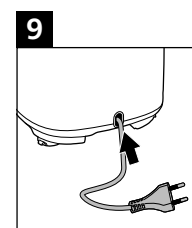




Manual del usuario



		(MAX)	(MAX)	
		5 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 50 g 280 ml	1
		4 min	1 kg	1
		20 sec	500 g	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	2 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	500g	1
		30 sec	2pcs	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



	✓	✓	✗		✗	✗	✓
	✓	✓	✓		✗	✗	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓

1 Importante

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para utilizar los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

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

Peligro

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

Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para meter ingredientes en el orificio de entrada mientras el artefacto está en funcionamiento. Utilice solo el empujador.
- Antes de conectar el artefacto a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en su parte inferior corresponda al de la red eléctrica local.
- Para evitar situaciones de peligro, nunca conecte el artefacto a un interruptor con temporizador.
- No utilice el artefacto 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, Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado debe reemplazarlo, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Los niños no deben utilizar este artefacto. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- Personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida o quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, pueden usar el aparato con la debida supervisión o instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- Si los alimentos se pegan a la pared de la jarra de la licuadora 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 manipular o limpiar los discos, las unidades de cuchillas y el tamiz de la juguera. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No toque las cuchillas, sobre todo cuando el artefacto esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.

- Si las cuchillas se traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen (menos de 60°C) antes de procesarlos.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en la procesadora de alimentos o la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Este artefacto es solo para uso doméstico.

Precaución

- Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este artefacto no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo, como un programador, ni a un circuito que encienda o se apague a intervalos.
- No apague nunca el aparato girando la jarra de la licuadora, el recipiente o la tapa. Apague siempre el aparato girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Desenchufe el artefacto inmediatamente después de usarlo.
- Espere siempre a que las piezas móviles se detengan y, a continuación, apague y desenchufe el aparato antes de abrir la tapa y tocar alguna pieza que se mueva durante el uso.
- Apague siempre el artefacto 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 artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza de este manual.
- Nunca utilice accesorios ni piezas de otros fabricantes que Philips no recomiende específicamente. Si utiliza otras piezas o accesorios, su garantía quedará anulada.
- No exceda la indicación de nivel máximo del recipiente o la jarra. Sigas las cantidades, los tiempos de procesamiento y las velocidades indicadas en el manual de usuario.
- Deje siempre que el artefacto 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. Generalmente, las decoloraciones desaparecen después de algún tiempo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple con 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 recolección 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)

- Empujador de la procesadora de alimentos
- Tapa del recipiente de la procesadora de alimentos
- Unidad de cuchillas
- Accesorio para amasar
- Disco de doble cara
A: para cortar en rodajas finas
B: para cortar en tiras finas
- Disco para cortar papas fritas
- Disco para cortar en juliana
- Eje motor
- Recipiente de la procesadora de alimentos
- Cono del exprimidor
- Tamiz para el exprimidor
- Molinillo
- Unidad de cuchillas del molinillo
- Tapa de la licuadora
- Jarra de la licuadora
- Unidad motora con rueda de control

3 Antes del primer uso

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

Para obtener más consejos útiles y recetas básicas en línea:

- Visite www.philips.com.
- Haga clic en el botón de búsqueda de la página de inicio.
- Ingrese el nombre del producto HR7303 en el cuadro de búsqueda.



- Busque o descargue la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
- Para consultar recetas inspiradoras, visite www.philips.com/kitchen.

Protección térmica del motor (protección contra sobrecarga con detención automática)

La procesadora de alimentos se diseñó para estar protegida 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:

- Gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.
- Quite algunos de los ingredientes para reducir la carga.
- Deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos.
- Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

4 Uso de la procesadora de alimentos

Montaje general

Antes de utilizar o montar los accesorios, asegúrese de montarlos según las fig. 2 a 7.

- Gire el recipiente a la derecha hasta que oiga un clic para fijarlo en la unidad motora.
- Monte el accesorio o el accesorio equipado con el eje en el recipiente.
 - Introduzca los ingredientes en el recipiente.
 - Ponga la tapa en el recipiente y gire la tapa a la derecha hasta que oiga un clic para fijarla. Luego, 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.
 - Conecte el conector de alimentación a la alimentación.
 - Consulte la cantidad de ingredientes recomendada y el ajuste en la fig. 8. Gire la perilla a la posición de velocidad deseada.
- Después del uso, gire la perilla a la posición **0** y, a continuación, desenchufe el electrodoméstico.

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 área de la perilla.

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 realizar 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 pudín
Hacer puré de frutos secos	Pasta de almendra o mantequilla de cacahuete
Puré de papas	Hacer puré de papas
Mezclar y batir	Mezclar masas para tartas

Nota
<ul style="list-style-type: none">Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a agregar los ingredientes. No utilice la unidad de cuchillas para picar ingredientes duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubos de hielo, ya que podrían estropear el filo de las cuchillas. No deje el artefacto en funcionamiento demasiado tiempo cuando corte queso o chocolate duros. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.

Accesorio para amasar (velocidad 1)

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

Gire la perilla a la posición 1 para empezar. Gire la perilla a la posición 0 para que pare 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.

Precaución
<ul style="list-style-type: none">Vuelva a amasar solo a mano. No recomendamos volver a amasar en el interior del recipiente, ya que podría desestabilizar la procesadora. No ponga más de 500 gramos de harina al mismo tiempo, ya que podría desestabilizar la procesadora.

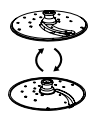


Exprimidor (velocidad 1)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la fig. 4.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaje en la ranura del mango del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oirá un clic. Presione con la fruta sobre el cono. Deje de presionar para retirar la pulpa del tamiz si es necesario. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire la perilla a la posición 0 y quite el recipiente del artefacto con los accesorios colocados.

Discos (velocidad 1)

Antes de comenzar, asegúrese de escoger el disco que desea de los siguientes y móntelo según la fig. 5.

	Nombre	Propósito
	Disco de doble cara	Cortar en tiras y rallar ingredientes (por ejemplo, queso, zanahorias, chocolate, etc.) con un lado y cortar en rodajas ingredientes con el otro lado (por ejemplo, papas, zanahorias, etc.)
	Disco para cortar en juliana	Cortar los ingredientes en tiras finas
	Disco para cortar papas fritas	Cortar los ingredientes en tiras más gruesas

Precaución
<ul style="list-style-type: none">Tenga cuidado cuando manipule la cuchilla rebanadora del disco. Tiene un borde muy afilado. Nunca utilice el disco para procesar ingredientes duros, como cubos de hielo. No ejerza demasiada presión con el empujador cuando introduzca los ingredientes por el orificio de entrada.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener los mejores resultados, llene el orificio de entrada uniformemente. Para procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeñas cantidades y procéselas por separado. Si le sobra una parte de los ingredientes, puede usarlos para otros platos.

Licuadora (velocidad 2)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la fig. 6.

Puede utilizar la licuadora para preparar batidos, zumos, sopas y salsas con frutas, verduras, agua y otros líquidos. También puede preparar mayonesa.

Nota
<ul style="list-style-type: none">No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la licuadora esté funcionando. Coloque siempre el anillo obturador en la unidad de cuchillas antes de colocar esta unidad en la jarra de la licuadora. Para agregar ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la licuadora a través del orificio de entrada. Corte previamente los ingredientes en trozos pequeños antes de procesarlos. Si desea preparar una gran cantidad de ingredientes, procéselos en pequeñas cantidades en vez de hacerlo de una sola vez. Para evitar salpicaduras, cuando procese líquidos que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la licuadora para evitar que se derrame. Coloque los ingredientes en la jarra de la licuadora hasta el nivel máximo indicado.

Sugerencia
<ul style="list-style-type: none">Al moler en seco (por ejemplo, café molido), utilice el accesorio de molinillo (CP6623) para obtener los mejores resultados.

Molinillo

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la fig. 7.

Puede utilizar el molinillo para picar granos de café, granos de pimienta, frutos secos, hierbas, frutas deshidratadas, etc.

Las frutas secas, como los higos, se pueden picar y utilizar como aderezo para el yogur o para espolvorearlas sobre pan o galletas.

Para obtener los mejores resultados cuando se procesan higos secos, utilice un máximo de 60 g a la velocidad P durante 7 segundos.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Siga las recomendaciones de la Figura 8. No exceda el nivel máximo indicado en el molinillo.

5 Limpieza

Advertencia
<ul style="list-style-type: none">Antes de limpiar el artefacto, desenchúfelo.

Precaución
<ul style="list-style-type: none">Los bordes de las cuchillas están afilados. Tenga cuidado cuando limpie la unidad de cuchillas de la procesadora de alimentos, la unidad de cuchillas de la licuadora y los discos.

- Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
- Lave las otras piezas con agua caliente (menos de 60 °C) y, si es necesario, con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

6 Almacenamiento

- Introduzca el cable de alimentación en el guardacable incorporado (fig. 9).
- Guarde el producto en un lugar seco.

Precaución
<ul style="list-style-type: none">Manipule con cuidado las cuchillas y los discos durante el almacenamiento. Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Podrían estropear el filo de las cuchillas.

7 Garantía y servicio

Si tiene cualquier problema, o bien necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o comuníquese con el servicio de atención al cliente de Philips de su país. El número telefónico se encuentra en el folleto de garantía mundial. Si no hay Servicio de Atención al Cliente en su país, diríjase al distribuidor Philips local.

Receta

Mermelada de damasco

Para esta receta necesitará el accesorio de filtro. Consulte el capítulo Accesorios para obtener más

información sobre cómo solicitar este accesorio.

Ingredientes

- 20 g de damascos deshidratados cortados a la mitad
- 30 g de azúcar cristalizada
- 40 g de miel

- Ponga el filtro en la jarra. Asegúrese de que el filtro esté colocado correctamente. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Coloque los ingredientes en el filtro.
- Ponga la tapa en la licuadora. Presione la tapa hacia abajo hasta que quede en su lugar (oirá un "clic").

Nota: Verifique si la tapa está alineada con la boca de la jarra.

- Coloque todos los ingredientes en la jarra con el filtro y procese durante 3 segundos a máxima velocidad.
- Traspase los damascos procesados a una olla, agregue 100 ml de agua, 3 cucharaditas de almidón de maíz y cocínelos a fuego medio. Cocine durante 4 minutos o hasta obtener la consistencia deseada.

Accesorios

Puede comprar el accesorio de filtro en distribuidores autorizados de Philips con el código

de referencia: 420613665450.

Certificado de Garantía

Artefacto:	Modelo:
Fabricante/Importador: Philips Domestic Appliances Argentina S. A.	
Fecha de venta:	
Firma y sello de la casa vendedora.	Nº de serie

PHILIPS DOMESTIC APPLIANCES ARGENTINA S.A., en adelante denominada "la empresa", garantiza, al comprador de este artefacto por el término de **dos (2) años** a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de la fricación y/o vicio de material, y se compromete a reparar el mismo, sin cargo alguno, para el adquirente cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detallan:

- Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina. El certificado debe ser completado por la casa vendedora y ser presentado por el usuario conjuntamente con la factura original de compra.
Comprenden **24 (veinticuatro) meses** de garantía los productos de la línea de artefactos de cuidado personal, pequeños electrodomésticos, cafeteras monodosis o con cápsula, Senseo, productos del cuidado y monitoreo del bebé **AVENT** únicamente electrónicos quedando excluidos de esta garantía aquellos que no se conecten a la red eléctrica como por ejemplo: mamaderas, chupetes, cepillos, platos, etc.
Comprenden **12 (doce) meses** de garantía los productos de la línea de cafeteras **SAECO** hogareña de tipo automático y manuales.
- Serán causas de anulación de esta garantía en los casos que corresponda:
 1. Uso impropio o distinto del uso doméstico.
 2. Exceso o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
 3. Instalación y/o uso en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de instalación y uso" que se adjunta a esta garantía.
 4. Cualquier intervención al artefacto por terceros no autorizados por la empresa.
- La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
 - 3.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura.
 - 3.2 Falta de factura original de compra que detalle tipo de artefacto, modelo, número de serie y fecha que coincida con los del encabezamiento del presente certificado.
- No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - 4.1 Los daños o fallas ocasionados al exterior del gabinete.
 - 4.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados.
 - 4.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias, sobretensiones, descargas o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica o rayos, deficiencias en la instalación eléctrica en el domicilio del usuario o conexión del artefacto a redes que no sean las especificadas en el Manual de Uso del mismo.
- Las fallas, daño, roturas o desgastes producidos por el maltrato o uso indebido del artefacto y/o causadas por inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
 - 4.5 Las fallas o daños ocasionados en desperfectos en la línea telefónica.
 - 4.6 Los productos y/o piezas de los artefactos que estén sujetos a desgastes, que se puedan considerar piezas consumibles por su naturaleza o que sean de cristal.
- Los cabezales de afeitado (cuchillas y protectores) no están cubiertos por las condiciones de garantía debido a que están sujetos a desgaste.
- La garantía de ciertos artefactos está sujeta a restricciones, p.ej. dependiendo del tipo de material utilizado. Puede encontrar las restricciones de la garantía, si las hubiera, en el apartado "Restricciones de la Garantía" del capítulo "Garantía y servicio" de las instrucciones de uso.
- Las condiciones de instalación y uso del artefacto se encuentran detalladas en el Manual de Uso del mismo.
- La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, al usuario o a terceros que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.
- En caso de existir algún reclamo, el usuario deberá comunicarse directamente con nuestro centro de atención al cliente: 0800 888 7532 (línea gratuita), a fin de recibir asesoramiento. Ante una posible reparación, durante el llamado a nuestra mesa de ayuda, será direccionado al servicio técnico más adecuado para resolver el inconveniente. La empresa asegura al usuario la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de recepción del equipo en nuestra red de servicio, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.
- Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado realizada a pedido del usuario dentro del plazo de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
- El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
- En caso de que durante el periodo de vigencia de esta garantía el artefacto deba ser trasladado a las Delegaciones Oficiales y/o Talleres Autorizados de Service para su reparación, el transporte y será realizado por la empresa y serán a su cargo los gastos de flete y seguro y cualquier otro que deba realizarse para su ejecución.

Mesa de Ayuda Argentina	
 0800-888-7532 (Número gratuito)	 Para más información visite nuestra página web: www.philips.com.ar/support
(011) 4544-2047	PHILIPS DOMESTIC APPLIANCES ARGENTINA S.A. Vedla 3892 (C1430DAL) Bs. As. Arg