

Siempre a su disposición para ayudarle

Para registrar su producto y obtener información de contacto y asistencia, visite www.philips.com/welcome



HR7632

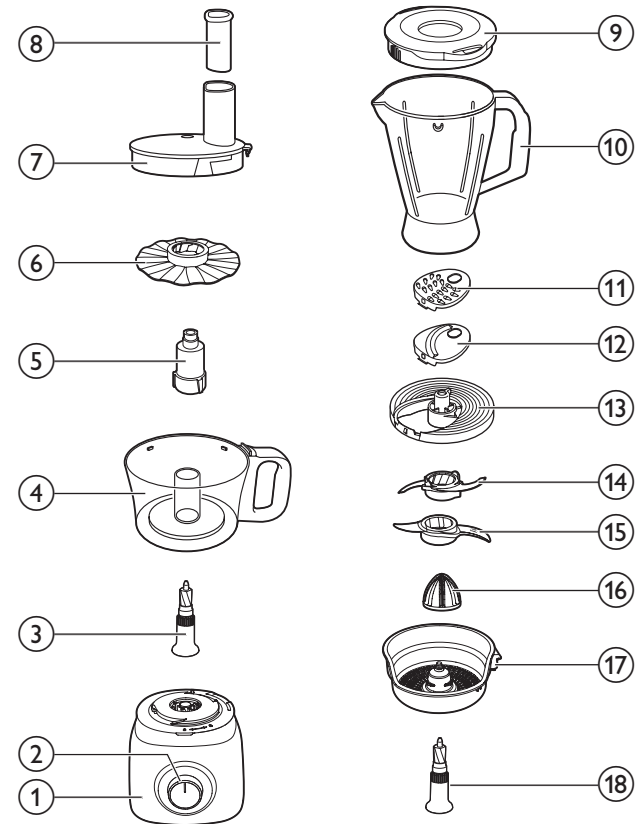


Manual del usuario

PHILIPS

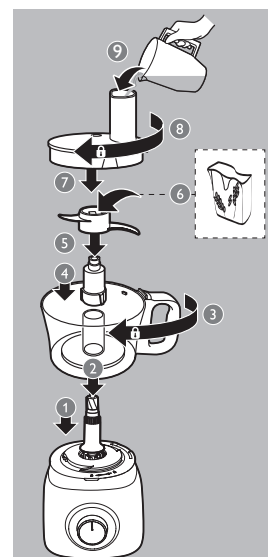


1 Contenido de la caja



- | | |
|---|---|
| ① Unidad motora | ⑩ Jarra de plástico de la licuadora |
| ② Perilla de control de velocidad con apagado más 2 posiciones de velocidad más pulso | ⑪ Cuchillas trituradoras |
| ③ Eje | ⑫ Cuchillas rebanadoras |
| ④ Recipiente de la procesadora de alimentos | ⑬ Disco plástico accesorio para cuchillas metálicas |
| ⑤ Portaherramientas | ⑭ Cuchillas para picar de metal |
| ⑥ Disco de emulsificado | ⑮ Cuchillas plásticas |
| ⑦ Tapa de la procesadora de alimentos | ⑯ Cono para accesorio exprimidor |
| ⑧ Empujador | ⑰ Tamiz para accesorio exprimidor |
| ⑨ Tapa de la licuadora | ⑱ Eje para accesorio exprimidor |

3 Cuchillas plásticas



Antes de comenzar, asegúrese de montar correctamente el accesorio. Puede utilizar la cuchilla plástica para amasar mezcla de levadura para pan y pizza. Debe ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y la temperatura.

Nota

- No utilice las cuchillas plásticas para mezclar masa para tartas. Utilice las cuchillas metálicas para picar para este trabajo.
- Coloque siempre las cuchillas plásticas en el recipiente antes de empezar a agregar los ingredientes.

Siga los pasos a continuación para utilizar las cuchillas plásticas:

- Coloque el eje en la unidad motora y gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo. Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- Coloque el soporte de accesorios dentro del recipiente y monte las cuchillas plásticas.
- Introduzca los ingredientes en el recipiente. No supere las cantidades máximas indicadas en la tabla.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha para ajustarla. Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al asa del recipiente.
- Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- Compruebe la cantidad y el tiempo de procesamiento necesarios para los ingredientes en la tabla. Gire el botón a la posición 1.
- Después del uso, gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el artefacto.

2 Importante

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

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

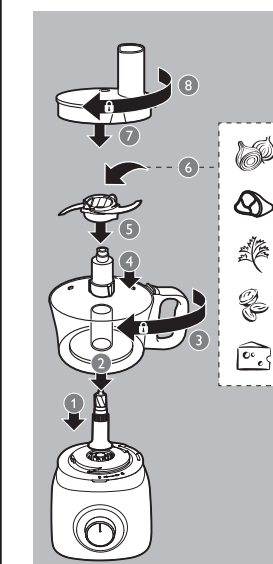
Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo la canilla.

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 electricidad, verifique que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato es el mismo que el voltaje local.
- Para evitar situaciones de peligro, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.
- No utilice el artefacto si el cable de alimentación, el enchufe 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.
- Este aparato debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser usado por personas con 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.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- 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 para separar los alimentos de la pared.
- Tenga cuidado cuando vacíe el recipiente, manipule o limpie los discos y la unidad de cuchillas. 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 traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen.

4 Cuchillas para picar de metal



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 comenzar, asegúrese de montar correctamente el accesorio.

Antes de comenzar, asegúrese de montar correctamente el accesorio. Puede utilizar las cuchillas metálicas para picar, mezclar, licuar o hacer puré ingredientes, tales como cebollas, ajo, nueces, queso duro, hierbas, pan deshidratado y carne.

Precaución

- No utilice las cuchillas metálicas para picar para procesar ingredientes muy duros, como granos de café, nuez moscada o cubos de hielo, ya que puede hacer que la cuchilla pierda el filo.

Nota

- No deje el artefacto en funcionamiento demasiado tiempo cuando procese queso duro o chocolate. De lo contrario, estos ingredientes pueden calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar grumos.
- Corte previamente grandes trozos de comida en piezas de aproximadamente 3 cm.

Sistema de seguridad

Este aparato está equipado con un bloqueo de seguridad incorporado. El aparato solo se puede encender después de montar correctamente el recipiente y la tapa del robot de cocina.

Para obtener recetas, vaya a www.philips.com/kitchen.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos (EMF). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, puede usarse de forma segura de conformidad con los fundamentos científicos disponibles en la actualidad.

Reciclado

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.



Si ve el símbolo del cesto de residuos con ruedas tachado adherido al producto, significa que cumple con la Directiva Europea 2002/96/EC:



Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese de la reglamentación local sobre la recolección de productos eléctricos y electrónicos por separado. La eliminación correcta del producto antiguo ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

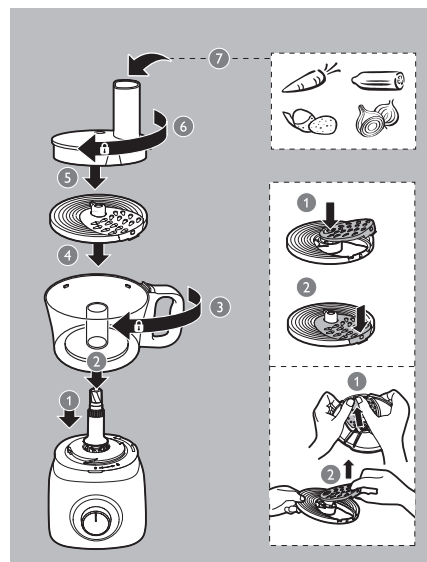
Siga los pasos a continuación para utilizar las cuchillas metálicas para picar:

- Coloque el eje en la unidad motora y gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo. Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- Coloque el soporte de accesorios dentro del recipiente y monte las cuchillas metálicas para cortar.
- Introduzca los ingredientes en el recipiente. No supere las cantidades máximas indicadas en la tabla.
- Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha para ajustarla. Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al asa del recipiente.
- Coloque el empujador en el orificio de entrada.
- Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- Compruebe la cantidad y la posición de velocidad necesarias para los ingredientes en la tabla. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- Después del uso, gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el artefacto.

Sugerencia

- Si va a picar cebolla, córtelas en 4 partes y gire la perilla a Pulso unas cuantas veces. Esto evita picar la cebolla demasiado fina.
- Para retirar la comida que se pega a las cuchillas o al interior del recipiente: (1) Apague el artefacto y desenchúfelo. (2) Quite la tapa del recipiente. (3) Retire los ingredientes de las cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.

5 Cuchillas rebanadoras y trituradoras



Antes de comenzar, asegúrese de que la cuchilla está correctamente montada en el disco plástico.

Puede utilizar las cuchillas rebanadoras y trituradoras para procesar vegetales como zanahorias, papas, pepino, cebolla y queso duro. También puede rebanar salami.

! Precaución

- No utilice el disco plástico si está dañado, agrietado, roto o muestra alguna irregularidad.
- Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas; tienen bordes muy afilados.
- Nunca utilice el disco para procesar ingredientes duros como cubos de hielo o chocolate.
- No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

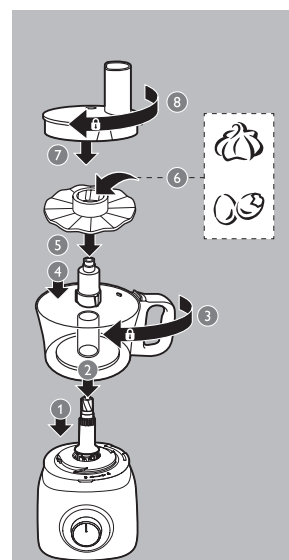
Nota

- Corte previamente los ingredientes en un tamaño adecuado para el orificio de entrada.

Siga los pasos a continuación para utilizar las cuchillas rebanadoras y trituradoras:

- 1 Coloque el eje en la unidad motora y gire el recipiente hacia la derecha para fijarlo. Cuando el recipiente se fija correctamente, se oye un clic.
- 2 Monte las cuchillas rebanadoras o trituradoras en el disco plástico.
- 3 Coloque el disco con las cuchillas en el eje.
- 4 Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela hacia la derecha para ajustarla. Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al mango del recipiente.
- 5 Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener mejores resultados, llene el tubo de entrada de forma pareja.
- 6 Para procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeñas cantidades y procéselas por separado.
- 7 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- 8 Compruebe la cantidad y la posición de velocidad necesarias para los ingredientes en la tabla. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- 9 Después del uso, gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el artefacto.
- 10 Para retirar las cuchillas (rebanadora o trituradora), presiónela desde la parte posterior con sus pulgares.

6 Disco de emulsificado



El disco de emulsificado fue diseñado para:

- batir claras de huevo;
- batir crema;
- preparar mayonesa.

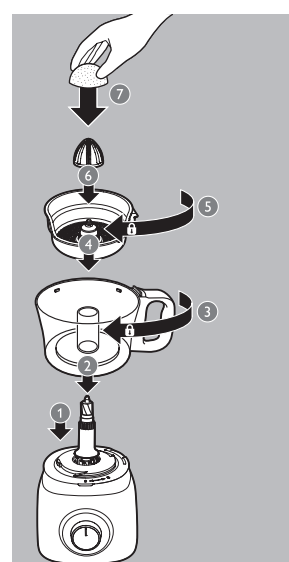
Nota

- Para obtener mejores resultados, utilice huevos a temperatura ambiente. Para obtener mejores resultados con los huevos, la cantidad mínima es dos claras de huevos o dos huevos completos. Para obtener mejores resultados, utilice crema fría.

Siga los pasos a continuación para utilizar los discos de emulsificado:

- 1 Coloque el eje en la unidad motora y monte el recipiente.
- 2 Coloque el soporte de accesorios y monte el disco de emulsificado.
- 3 Agregue los ingredientes y monte la tapa. Cuando la tapa se monta correctamente, se oye un clic y la tapa queda fijada al mango del recipiente.
- 4 Seleccione la velocidad 2 y comience a procesar. También puede utilizar la función Pulso para tener más control.
- 5 Después del uso, gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el artefacto.

7 Exprimidor



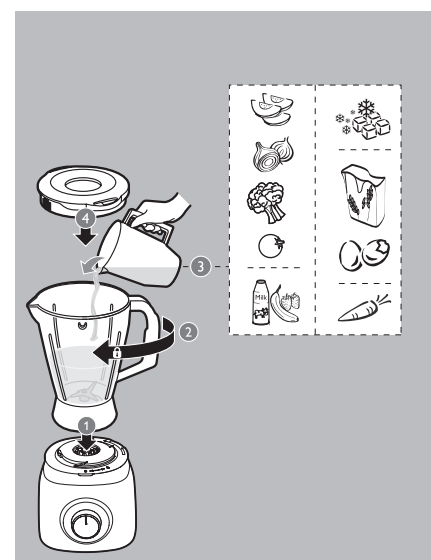
Antes de comenzar, asegúrese de montar los accesorios correctamente.

Puede utilizar el exprimidor para exprimir zumos de frutas cítricas.

Siga los pasos a continuación para utilizar el exprimidor:

- 1 Coloque el eje del exprimidor en la unidad motora y monte el recipiente.
- 2 Coloque tamiz del exprimidor en la parte superior del eje. Asegúrese de que el tamiz encaje con la ranura del mango del recipiente. Cuando el tamiz se fija correctamente, se oye un clic.
- 3 Coloque el cono en el tamiz.
- 4 Conecte el enchufe a la alimentación.
- 5 Compruebe la cantidad máxima de los ingredientes en la Tabla 10. Gire el botón a la posición 1. El cono empieza a girar.
- 6 Presione con la fruta sobre el cono.
- 7 Deje de presionar de vez en cuando para quitar la pulpa del tamiz. Cuando haya dejado de presionar o cuando quiera retirar la pulpa, gire el botón a la posición 0 y quite el recipiente del aparato con el tamiz y el cono puestos.

8 Licuadora



Antes de comenzar, asegúrese de montar correctamente la jarra de la licuadora.

La licuadora fue diseñada para:

- Batir líquidos, como productos lácteos, salsas, zumos, sopas, cócteles y batidos;
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para panqueques;
- Hacer puré de ingredientes cocinados, como comida para bebés.

Nota

- No ejerza demasiada presión sobre el asa de la jarra de la batidora.
- Nunca abra la tapa ni coloque su mano o cualquier otro objeto en la jarra mientras la licuadora está en funcionamiento.
- Corte previamente los ingredientes sólidos 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 calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no coloque más de 1,2 litros en la jarra de la licuadora para evitar que se derrame.
- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y remueva los ingredientes con una espátula. Quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.

! Precaución

- No utilice una espátula ni cualquier otro objeto mientras la licuadora está en funcionamiento.

Siga los pasos a continuación para utilizar la licuadora:

- 1 Coloque los ingredientes en la jarra de la batidora hasta el nivel máximo indicado.
- 2 Coloque la tapa sobre la jarra de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
- 3 Coloque el recipiente de la picadora sobre la unidad motora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo. Cuando se monta correctamente la jarra, se oye un clic.
- 4 Conecte el adaptador de alimentación a la fuente de alimentación.
- 5 Compruebe el tiempo de preparación, la cantidad máxima y la posición de velocidad necesarios para los ingredientes en la tabla. Gire el botón a la posición de velocidad deseada.
- 6 Después del uso, gire la perilla a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el artefacto.

Sugerencia

- Para retirar la comida que se pega a las paredes de la jarra de la licuadora: (1) Apague el artefacto y desenchúfelo. (2) Abra la tapa. (3) Retire los ingredientes de la pared de la jarra con una espátula. Mantenga la espátula por lo menos a 2 cm de distancia de la cuchilla.

9 Clean

	Water tap	Blender jar	Blender lid	Food processor	Food processor lid	Food processor bowl
Blender jar	X	X	✓			
Blender lid		✓	✓	X		
Food processor					✓	✓
Food processor lid						✓
Food processor bowl						✓

Limpieza rápida

Puede seguir los pasos siguientes para limpiar el recipiente del robot de cocina y la jarra de la batidora con más facilidad.

Nota

- Asegúrese de que el eje y las cuchillas para picar estén correctamente montados si es que limpia el recipiente de la procesadora de alimentos.

- 1 Vierta agua tibia (no más de 0,3 litros) y unas gotas de detergente líquido en el recipiente de la procesadora de alimentos o en la jarra de la licuadora.
- 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 Gire la perilla a Pulso. Deje que el aparato funcione durante 30 segundos o hasta que el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora quede limpio.
- 4 Después del uso, gire el botón a la posición 0 y, a continuación, desenchufe el aparato.
- 5 Desmonte el recipiente del robot de cocina o la jarra de la batidora y enjuáguelo con agua limpia.

Limpieza y almacenamiento

! Advertencia

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

! Precaución

- Asegúrese de que los bordes de las cuchillas y de los discos no entran en contacto con objetos duros. Este puede hacer que pierdan el filo.
- Los bordes de las cuchillas están muy afilados. Tenga cuidado cuando limpie el interior de la jarra de la licuadora y los accesorios de las cuchillas de la procesadora de alimentos.

Almacenamiento:

Puede fácilmente almacenar el disco de emulsificado, las cuchillas metálicas para picar, las cuchillas plásticas, el soporte de accesorios, las cuchillas trituradoras y los discos plásticos con las cuchillas rebanadoras montadas dentro del recipiente de la procesadora de alimentos.

Garantía y servicio técnico

Si tiene algún problema, 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 existe un centro de atención al cliente en su país, diríjase al distribuidor de Philips local.

Accesorios

Puede encontrar el accesorio de molinillo en distribuidores Philips autorizados. El molinillo se compone de un vaso para triturar más una cuchilla batidora, códigos de referencia (vaso para triturar 9965 100 52997, cuchilla batidora 9965 100 59182).

10 Cantidad de ingredientes y posición

		Time	Weight (MAX)	Position
Cuchillas para picar de metal	Cebolla	5 x 1 sec	300 g	P
	Carne	5 x 1 sec	450 g	P/2
	Perejil	30 sec	50 g	P
	Nueces, almendras	60 sec	150 g	2
	Chocolate	45 sec	150 g	2
Cuchillas plásticas	Queso	30 sec	120 g	2
	Harina de trigo	3 min	305 g / 183 ml	1
Cuchillas rebanadoras y trituradoras	Zanahoria	30 sec	300 g	1
	Papa	30 sec	500 g	1
	Pepino	30 sec	2 pcs	1
	Cebolla	30 sec	300 g	1
Disco de emulsificado	Crema de leche	60-180 sec	350 ml	2
	Ovos	60-180 sec	4 pcs	2
Exprimidor	Naranja	4 min	1 kg	1
	Limón	20 sec	500 g	1
Licuadora	Panqueques	1 min	1000 ml	2
	Vitamina	1 min	1000 ml	2
	Sopa	1 min	800 ml	2
	Hielo	P x 9	6 x *P	P
	Jugos	3 min	1000 ml	2

11 Receta

Mermelada de damasco

Para esta receta necesitará un accesorio de molinillo. Vea el capítulo Accesorios para obtener más información sobre cómo solicitar este accesorio.

Ingredientes

- 40 g de damasco deshidratado cortado a la mitad
- 40 g de azúcar cristal
- 5 ml de agua
- Coloque todos los ingredientes en el accesorio de molinillo y procese durante 10 segundos a máxima velocidad.

Observación: agregue un poco más de agua, según la condición del damasco deshidratado (muy seco o muy duro), con un máximo de 10 ml.

Traspase el damasco procesado a una olla, agregue 100 ml de agua, 3 cucharaditas de almidón de maíz y caliéntelo a fuego medio. Cocine durante aproximadamente 4 minutos o hasta la consistencia deseada.