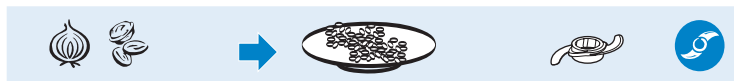


HR7625, HR7620



PHILIPS





sólo modelo
HR7625

sólo modelo HR7625

4	
5	
6	
8	
10	
12	
14	
16	
17	
18	
19	
22	
23	
24	



ES | Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para aprovechar la ayuda que ofrece Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

ES | Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para consultarlo en el futuro.

Peligro

- ▶ No sumerja la unidad del motor en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el agua de la canilla. Utilice únicamente un paño humedecido para limpiarla.

Advertencia

- ▶ Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- ▶ No conecte el artefacto a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de riesgo.
- ▶ No utilice el artefacto si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- ▶ Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- ▶ Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- ▶ No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- ▶ No utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el tubo de entrada mientras el artefacto esté en funcionamiento. Use sólo el empujador.
- ▶ Manipule con sumo cuidado las cuchillas y accesorios. Preste especial atención cuando retire las cuchillas del recipiente

de la picadora, al vaciarlo y durante su limpieza, ya que son extremadamente filosas.

Precauciones

- ▶ Para apagar el artefacto, coloque la perilla de control en la posición 0.
- ▶ Apague el artefacto antes de retirar cualquier accesorio.
- ▶ Desenchufe el artefacto inmediatamente después de usarlo.
- ▶ Desenchufe siempre el artefacto antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula).
- ▶ Para quitar la tapa del recipiente o el vaso, espere hasta que las piezas móviles se detengan.
- ▶ No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. De lo contrario, la garantía quedará anulada.
- ▶ No exceda el nivel máximo indicado en el recipiente o el vaso de la licuadora.
- ▶ Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o introducirlos en el vaso (temperatura máxima: 80°C).
- ▶ Consulte la tabla que aparece en este manual para conocer los tiempos de preparación correctos.
- ▶ Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos.

General

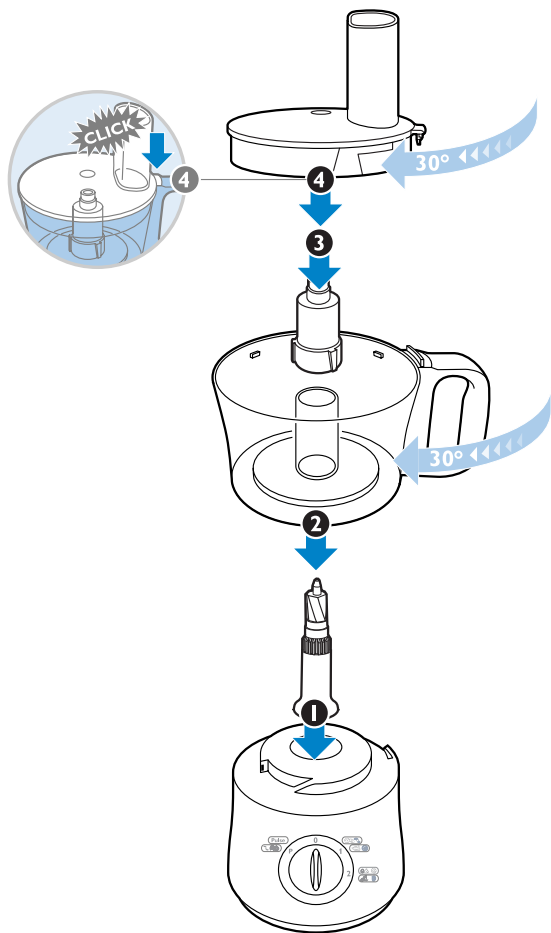
- ▶ Nivel de ruido: Lc= 85 dB (A)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto de Philips cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se emplea correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el artefacto puede usarse sin riesgos según la evidencia científica disponible en la actualidad.

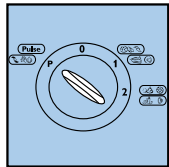
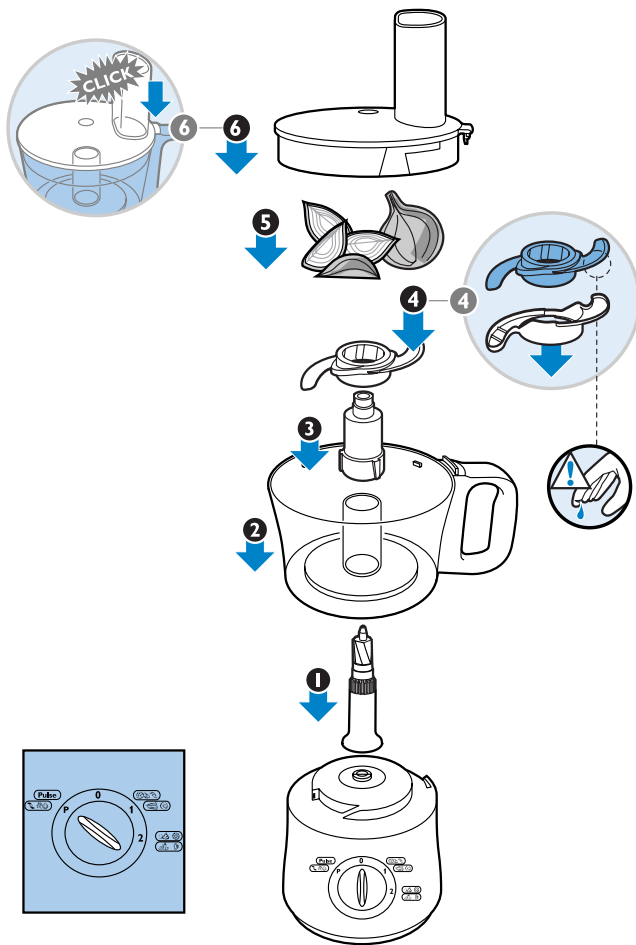
Bloqueo de seguridad incorporado

Esta función permite encender la licuadora sólo si la ranura del vaso está frente a la marca ubicada en la unidad



ES | Montaje/desmontaje





	→	≅ 100 g
	→	≅ 200 g
	→	≅ 500 g
	→	≅ 50 g
	→	150-300 g
	→	≅ 250 g
	→	≅ 500 g

ES | Cuchillas - consejos y advertencias

Coloque las cuchillas en el recipiente antes de empezar a agregar los ingredientes.

- Si pica cebolla, utilice el pulsador varias veces para evitar picarla en extremo.

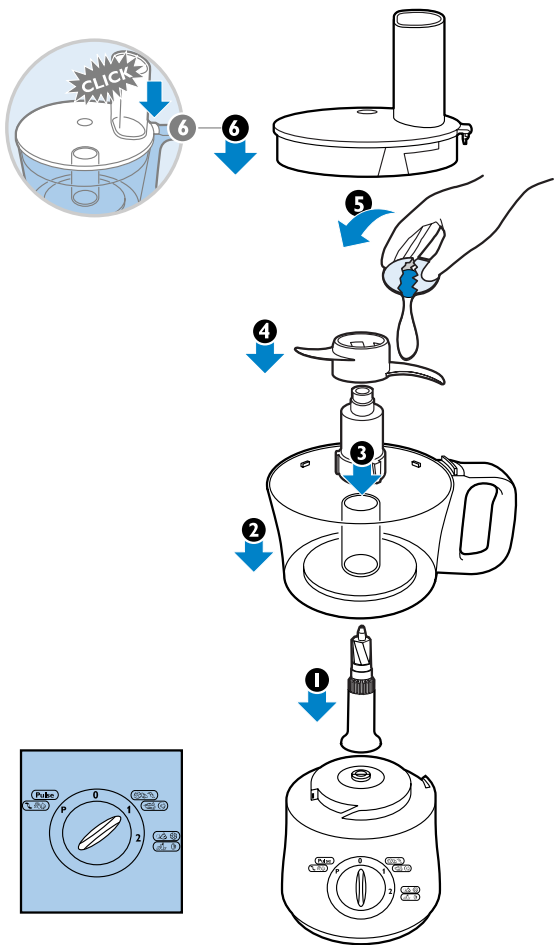
No deje que el artefacto funcione durante demasiado tiempo para picar queso (duro) o chocolate. Si estos ingredientes se calientan demasiado pueden empezar a derretirse y formar grumos.












- El tiempo de procesado estándar para picar alimentos es de 30 a 60 segundos.
- El tiempo de procesado estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.

Si los alimentos se adhieren a las cuchillas o al interior del recipiente:

- 1 Apague el artefacto.
- 2 Quite la tapa del recipiente.
- 3 Retire los ingredientes de las cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.



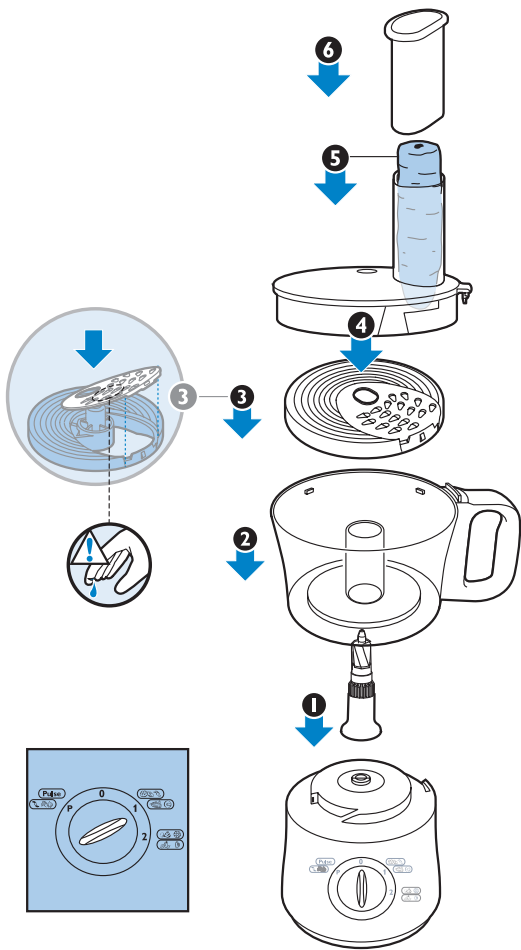


	
 → 	≅ 300g
 → 	≅ 300g
 → 	≅ 300g
 → 	≅ 4 

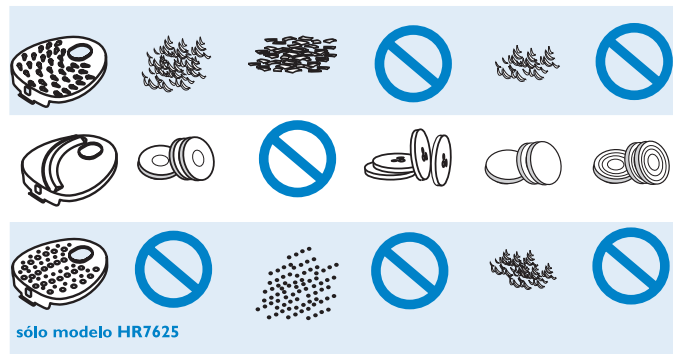
ES | Accesorio para amasar - Consejos y advertencias

- Coloque el accesorio para amasar en el recipiente antes de empezar a agregar los ingredientes.
- El tiempo de procesamiento estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.





 ≤ 500 g
  ≤ 200 g
 ≤ 2x
 ≤ 500 g
 ≤ 300 g



sólo modelo HR7625

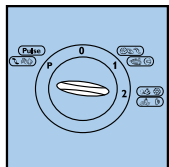
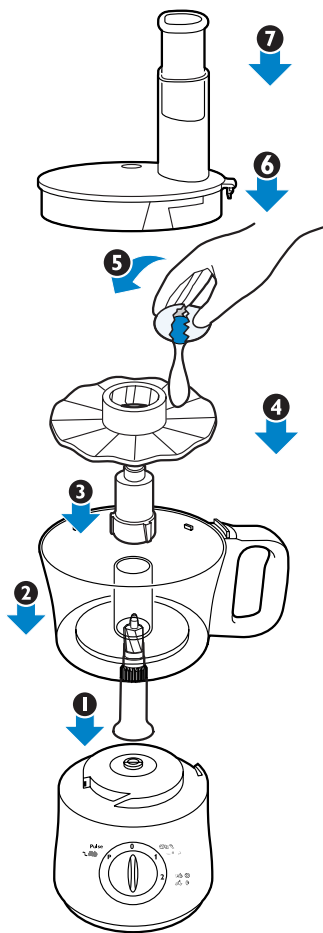
ES | Accesorios - Consejos y advertencias

No ejerza demasiada presión con el empujador al introducir los ingredientes por el tubo de entrada.

- 1 Corte los ingredientes de tamaño grande para poder introducirlos.
- 2 Para obtener mejores resultados, llene el tubo de entrada de forma pareja.
 - Si debe cortar en tiras o rallar ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que se conviertan en puré.
 - Para procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeñas cantidades y procéselas por separado.
 -

No deje que el artefacto funcione durante demasiado tiempo si ralla queso (duro) para evitar que se caliente demasiado, se derrita y se formen grumos. Para rallar chocolate, utilice sólo las cuchillas (página 6).





ES | Disco de emulsionar - consejos y advertencias

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

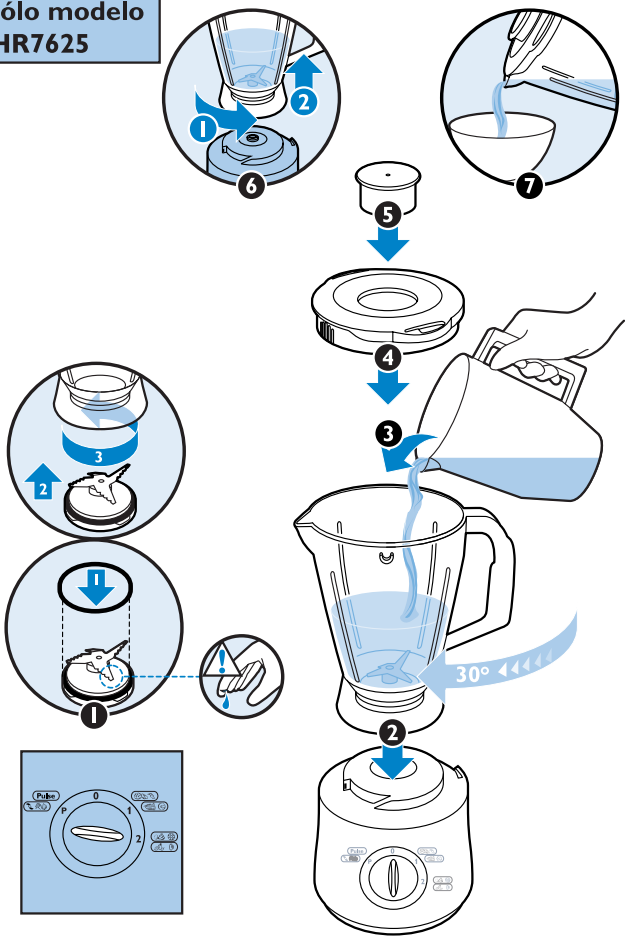
No utilice el disco de emulsionar para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar (consulte la página 6).

- Asegúrese de que el recipiente y el disco de emulsionar estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.
- Limpie siempre el disco de emulsionar después de usarlo.





sólo modelo
HR7625



	→		≤ 750 ml
	→		≤ 500 ml
	→		≤ 500 ml
	→		≤ 500 ml
	→		≤ 250 g

	→		≤ 6
--	---	--	-----

ES | Licuadora - Consejos y advertencias

Antes de colocar las cuchillas en el vaso de la licuadora, coloque siempre el anillo obturador.

No deje que el artefacto funcione más de dos veces sin interrupción. Deje que se enfríe antes de seguir procesando alimentos.

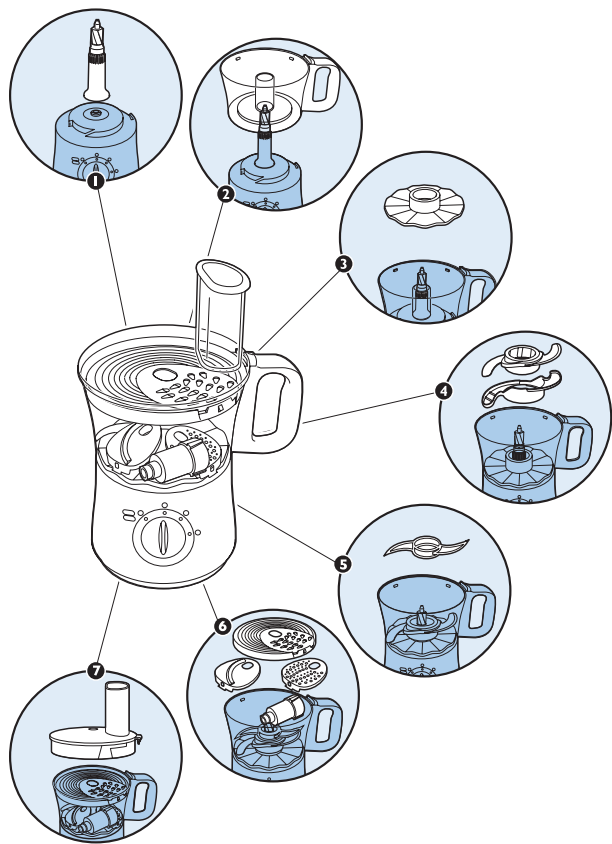
Nunca abra la tapa si las cuchillas están en movimiento.

- ▶ **Bloqueo de seguridad incorporado:** la licuadora sólo podrá funcionar si la ranura del vaso está frente a la marca ubicada en la unidad.
- Para agregar ingredientes líquidos durante el proceso, viértalos en el vaso a través del orificio de la tapa.
- Corte los ingredientes sólidos 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.
- Utilice ingredientes cocidos para preparar sopas.
- Si procesa líquidos calientes o que pueden formar espuma (por ejemplo, leche), no vierta más de un litro en el vaso para evitar que se derramen.
- Si los ingredientes no se procesan tal como es necesario, apague el artefacto y revuélvalos con una espátula. Retire parte del contenido para procesar cantidades más pequeñas o bien agregue un poco de líquido.

Si los ingredientes se adhieren a la pared del vaso de la licuadora:

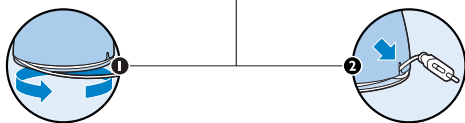
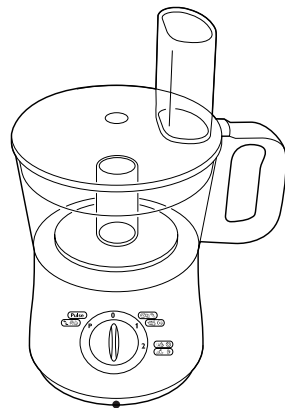
- 1 Apague el artefacto y desenchúfelo.
- 2 Abra la tapa y utilice una espátula para separar los ingredientes de las paredes del vaso.
- 3 Mantenga la espátula a una distancia de aproximadamente 2 cm de la cuchilla para mayor seguridad.






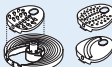


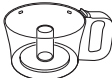


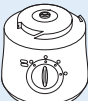






ES | Almacenamiento

Para no dañar las piezas, no encienda nunca el aparato cuando los accesorios estén almacenados en el recipiente.

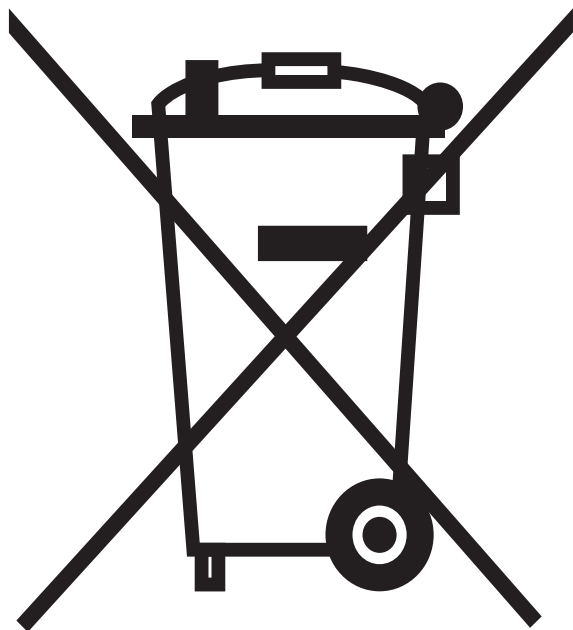


			
	✓	✓	
	✓		✓
 sólo modelo HR7625	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
 sólo modelo HR7625	✓	✓	
			✓

ES | Limpieza

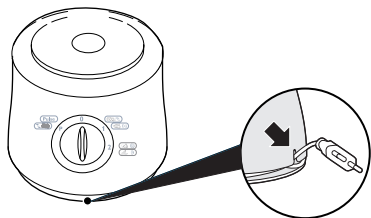
- Desenchufe el artefacto antes de retirar los accesorios o limpiar la unidad.
- Utilice el pulsador para limpiar previamente el recipiente de la procesadora y el vaso de la licuadora con facilidad y rapidez. Simplemente agregue un poco de agua y detergente líquido en el recipiente o el vaso y asegure la tapa. A continuación, presione el pulsador hasta que estén limpios. Si realiza este procedimiento, asegúrese de que las cuchillas estén colocadas en el recipiente.



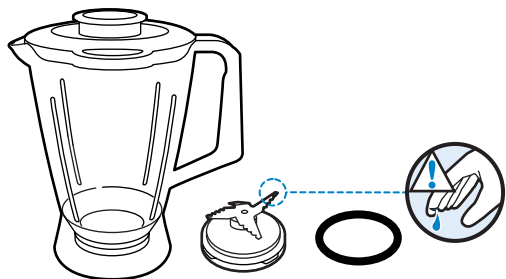


ES | Medio ambiente

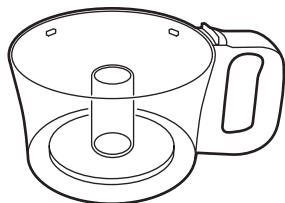
- ▶ Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Lévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.



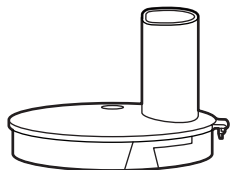
Unidad motora con espacio para almacenamiento de cable en la parte posterior:



Vaso de licuadora con tapa, tapón y cuchillas desmontables con anillo obturador (sólo modelo HR7625).

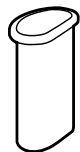


Recipiente de la procesadora

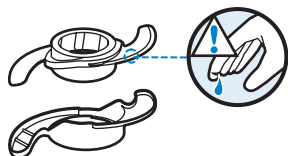


Tapa de la procesadora





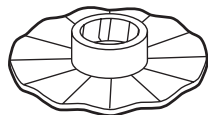
Empujador



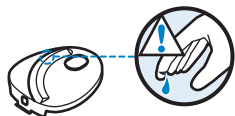
Cuchillas con tapa protectora



Accesorio para amasar



Disco emulsionador



Accesorio para cortar mediano



Accesorio para rallar (sólo modelo HR7625)



Accesorio triturador mediano



Portaccesorios



Eje de rotación



Portaherramientas



ES | Garantía y servicio

Si necesita información o 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.



Solución de problemas

Problema	Solución
La procesadora no enciende.	Asegúrese de que todas las marcas de montaje (en la tapa del recipiente, el recipiente, el vaso y la unidad) estén correctamente alineadas.
El artefacto se detuvo repentinamente.	Es posible que la tapa del recipiente se haya abierto por la potencia del proceso. Cierre la tapa. El artefacto comenzará a funcionar de inmediato.
El motor funciona, pero no los accesorios.	Asegúrese de que el eje de rotación esté colocado correctamente (consulte el capítulo 'Montaje/ desmontaje').





Recetas

Licuada de frutas frescas

No procese una cantidad superior a la indicada en la receta de una sola vez. Antes de procesar más cantidades, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.

Ingredientes:

- 100 g de bananas o frutillas
- 200 ml de leche fresca
- 50 g de helado de vainilla
- Azúcar a gusto

- ▶ **Pele las bananas o lave y limpie las frutillas. Corte la fruta en trozos pequeños y coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora.**
- ▶ **Encienda la licuadora y procese hasta obtener una mezcla homogénea.**

Consejo: Puede utilizar cualquier fruta para preparar su licuado preferido.

Nutritiva sopa crema de verduras de Budapest

Ingredientes:

- 120 g de nabo
- 120 g de papas
- 180 g de apio
- 60 g de zanahorias
- Agua (llene hasta la marca de 1 litro)

- ▶ **Coloque el nabo, las papas, el apio, las zanahorias y el agua en la licuadora en este orden. Mezcle los ingredientes durante 5 segundos para obtener una sopa de textura gruesa, o durante más tiempo para una textura más fina.**

- 150 g de lentejas (Dal) (envasadas)
- 150 g de carne de cerdo ahumada
- 190 g de crema (crème fraîche)
- 15 g de perejil
- Sal

- Pimienta fresca
- Un cubo y medio de caldo
- 2 hojas de laurel

- ▶ **Ponga los ingredientes procesados a hervir en una olla. Agregue el agua, la crema, las lentejas, la carne y las hierbas. Cocine durante 30 minutos sin dejar de revolver.**
- ▶ **Si desea preparar una cantidad mayor de sopa, deje que el artefacto se enfríe durante 60 minutos antes de agregar los ingredientes nuevamente.**

Nota: HR7620: para solicitar un vaso para la procesadora, utilice el número de pedido 4203-065-50480. Comuníquese con su distribuidor local de Philips.










www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.7083.1