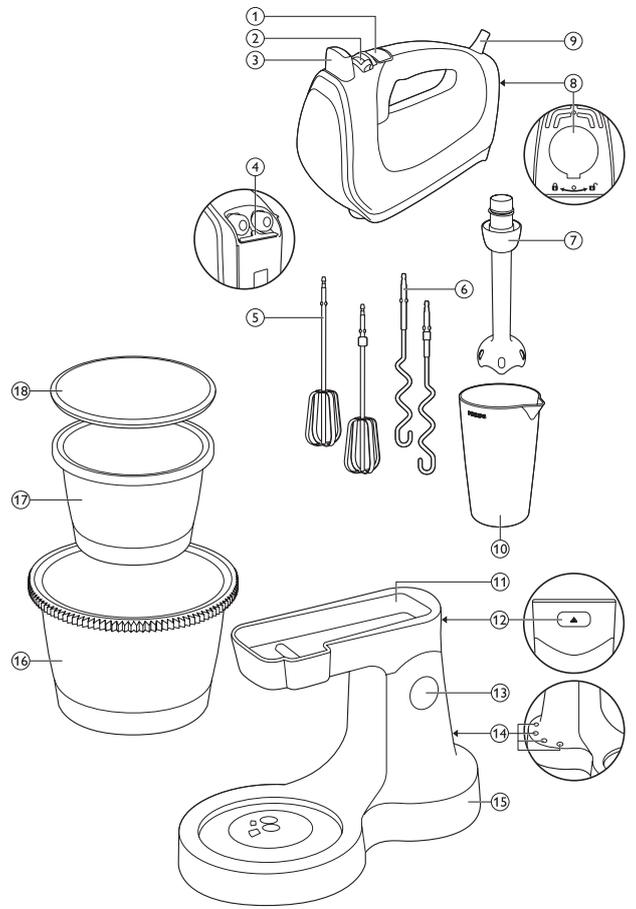


Always here to help you

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

Question?
Contact
Philips

HR7205

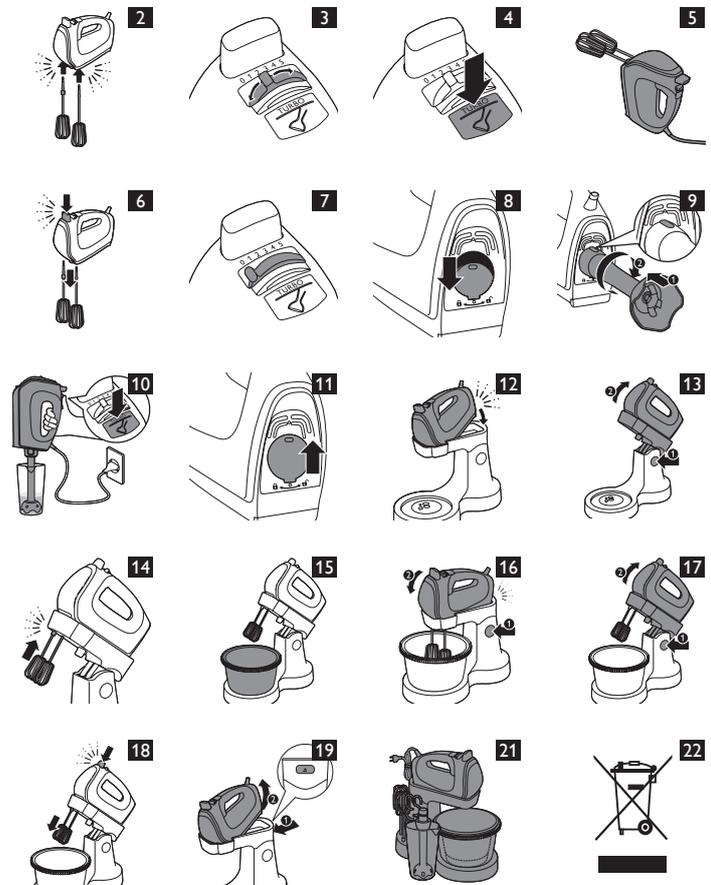


User manual

PHILIPS

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

23



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4206.100.5887.1

Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips! Para aprovechar la ayuda que ofrece Philips, registre su producto en www.philips.com. La batidora Philips con varilla mezcladora puede manejar con toda confianza una gran variedad de ingredientes. Con las 5 potentes velocidades y su velocidad TURBO, las varillas y ganchos de amasado aligeran el trabajo de la masa más dura.

Descripción general (Fig. 1)

- 1 Botón TURBO
- 2 Selector de velocidades con apagado y ajuste de 5 velocidades
- 3 Botón de expulsión de accesorios
- 4 Cubierta de los agujeros de conexión de las varillas y ganchos de amasado
- 5 Accesorios batidores
- 6 Ganchos de amasar
- 7 Varilla del mixer
- 8 Cubierta del agujero de conexión de la varilla mezcladora
- 9 Cable de alimentación con enchufe
- 10 Vaso graduado
- 11 Soporte de la batidora
- 12 Botón de liberación de la batidora
- 13 Botón de liberación de la base
- 14 Aperturas de almacenamiento para las varillas y ganchos de amasado
- 15 Soporte para la batidora y el recipiente
- 16 Recipiente grande (3,2l)
- 17 Recipiente pequeño (1,8 litros)
- 18 Tapa del recipiente pequeño

Importante

Antes de usar el producto, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja la batidora en agua ni la enjuague bajo la canilla.

Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- No utilice el artefacto si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañadas.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips o un taller autorizado Philips para evitar riesgos.
- 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con este producto.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.

Precauciones

- Los accesorios deben insertarse siempre antes de enchufar la batidora.
- Coloque las varillas o ganchos de amasado dentro del contenedor de ingredientes antes de encender la batidora.
- Desenchufe la batidora antes de quitar los accesorios y antes de limpiarla.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 utilice la batidora por más de 10 minutos sin interrupción. Si desea batir grandes cantidades de ingredientes, déjela enfriar antes de continuar con el proceso.
- No sobrepase las cantidades especificadas ni el tiempo de procesamiento.
- No limpie la batidora ni la base en el lavavajillas.
- No utilice dos tipos diferentes de accesorios para batir, mezclar o amasar ingredientes.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Antes del primer uso

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

Uso del aparato

Cómo batir sin la base

Varilla y ganchos de amasado

- 1 Coloque las varillas y ganchos de amasado en la batidora (controle que haga 'clic'). De ser necesario, gírelos ligeramente mientras lo hace (Fig. 2).

Nota: La cubierta de la conexión de la varilla mezcladora debe estar cerrada para poder insertar las varillas o los ganchos de amasado.

- 2 Conecte el enchufe a una toma de pared.
- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente pequeño o en el grande.
 - Para conseguir mejores resultados, coloque primero los ingredientes líquidos y luego agregue los sólidos.
 - Para conocer las cantidades y tiempos de procesado, consulte la tabla que se encuentra en la sección "Cantidades y tiempos de procesado".
- 4 Coloque las varillas o ganchos de amasado dentro del recipiente con los ingredientes y seleccione la velocidad adecuada, entre 1 y 5, para encender el artefacto.
 - Comience a batir a la velocidad más baja para evitar salpicaduras. A continuación, seleccione una velocidad más alta (Fig. 3).
 - Para un trabajo intensivo, presione y mantenga el botón TURBO apretado. TURBO funciona sólo cuando el selector de velocidad se ha fijado en una de las 5 velocidades (Fig. 4).
 - Si desea hacer una pausa, apague el artefacto y colóquelo (sin retirar los accesorios) sobre su base de apoyo hasta que vuelva a reanudar el proceso (Fig. 5).
- 5 Cuando haya terminado de batir, ponga en 0 el selector de velocidades y desenchufe el aparato.

- 6 Presione el botón Eject (Expulsar) para desprender los accesorios y sacarlos de la batidora (Fig. 6)

Varilla del mixer

- 1 Cerciórese de que el selector de velocidad esté en 0 (Fig. 7).
- 2 Abra la cubierta del agujero de conexión de la varilla mezcladora (Fig. 8).
- 3 Coloque la varilla mezcladora en la parte trasera de la batidora (1). Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que el indicador de la varilla mezcladora esté alineado con el indicador de la batidora (2) (Fig. 9).
- 4 Conecte el enchufe a una toma de pared.
- 5 Ponga los ingredientes en el vaso medidor.
- 6 Coloque la varilla mezcladora en los ingredientes, pulse y mantenga el botón TURBO para encender el aparato (Fig. 10).
- 7 Cuando haya terminado de mezclar, suelte el botón TURBO y desenchufe el aparato de la red
- 8 Gire la varilla mezcladora en contra del sentido del reloj para retirarla.
- 9 Cierre la cubierta del agujero de conexión de la varilla mezcladora (Fig. 11).

Cómo batir con la base

- 1 Coloque la batidora en la base (Fig. 12). Primero encaje el frente de la batidora en el enganche que se encuentra ubicado en la parte delantera del soporte, y luego ejerza presión sobre la parte trasera de la batidora (hasta que haga "clic").
- 2 Pulse el botón de liberación del soporte (1) e incline el soporte con la batidora hacia atrás (2) (Fig. 13).
- 3 Coloque los accesorios en la batidora (controle que haga "clic"). De ser necesario, gírelos ligeramente mientras lo hace (Fig. 14).
- 4 Conecte el enchufe a una toma de pared.
- 5 Coloque los ingredientes en el recipiente grande o pequeño.

Nota: Cuando utiliza el recipiente grande en la base, este gira automáticamente. Si utiliza el pequeño en la base, deberá girarlo de forma manual.

- Para conseguir mejores resultados, coloque primero los ingredientes líquidos y luego agregue los sólidos.
- Para conocer las cantidades y tiempos de procesamiento apropiados, consulte la sección "Cantidades y tiempos de procesado".

- 6 Coloque el recipiente en la base. (Fig. 15)

Nota: Si utiliza el recipiente grande, controle que se fije correctamente en la base.

- 7** Presione el botón de liberación del soporte (1) e incline el soporte con la batidora en posición horizontal para que los accesorios entren en contacto con los ingredientes (2) (Fig. 16).

No coloque el soporte de la batidora en posición horizontal mientras la batidora está encendida.

- 8** Encienda la batidora.
- 9** Cuando termine de mezclar, apague la batidora y desenchúfela.
- 10** Pulse el botón de liberación del soporte (1) e incline el soporte con la batidora hacia atrás (2) (Fig. 17).
- 11** Presione el botón Eject (Expulsar) para desprender los accesorios y sacarlos de la batidora (Fig. 18)
- 12** Presione la palanca de liberación de la batidora que se encuentra en la parte trasera del final del soporte (1) y desenganche la batidora (2) hacia arriba (Fig. 19).

Sugerencias

- El recipiente giratorio está especialmente diseñado para batir o amasar grandes cantidades. Si desea utilizar cantidades más pequeñas, le recomendamos que utilice un recipiente más pequeño y que sujete la batidora con la mano.
- Utilice los accesorios y una velocidad alta para amasar levadura, masa para torta o bizcochuelos, y carne picada. Elija la velocidad 5 con ingredientes que requieran de mucho tiempo de amasado.
- Utilice los accesorios batidores para mezclas de panqueques, waffles y tortas, cremas, glase, budines, sopas y salsas, para batir claras de huevo, huevos y mayonesa, para puré de papas y cremas batidas.
- Para evitar salpicaduras cuando utiliza los accesorios para batir, seleccione una velocidad baja y aumentela progresivamente.
- Para obtener buenos resultados de batido y mezcla airoso al batir, especialmente para las claras de huevo, elija la velocidad 5.
- Elija la velocidad turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.

Cantidades y tiempos de batido

Ganchos para amasar (velocidad 5)	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (recipiente de 3,2 l)	Tiempo (recipiente de 3,2 l)
-----------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Masa para pan y pizza	Máx. 250 g de harina	Máx. 5 minutos	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos
-----------------------	----------------------	----------------	----------------------	----------------

Ganchos (velocidades 1-5)	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (recipiente de 3,2 l)	Tiempo (recipiente de 3,2 l)
---------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Masa para waffles, panqueques, etc.	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
-------------------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Salsas, cremas y sopas livianas	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
---------------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Mayonesa	Máx. 2 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
----------	-----------------------	-------------------	-----------------------	-------------------

Puré de papas	Máx. 350 g	Máx. 3 minutos	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
---------------	------------	----------------	------------	----------------

Crema batida	Máx. 250 g	Máx. 3 minutos	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
--------------	------------	----------------	------------	----------------

Claros de huevo batidas	Máx. 2 claras de huevo	Aprox. 3 minutos	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
-------------------------	------------------------	------------------	------------------------	------------------

Masa para bizcochuelos	Aprox. 350 g	Aprox. 3 minutos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
------------------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Varilla mezcladora (en el vaso medidor plástico, velocidad 0, botón TURBO)	Cantidades	Tiempo
---	------------	--------

Frutas o verduras	100 - 200 gr	60 segundos
-------------------	--------------	-------------

Comida para bebés, sopa y salsas	100-300ml	90 segundos
----------------------------------	-----------	-------------

Masas blandas	100-300ml	60 segundos
---------------	-----------	-------------

Batidos y mezcla de bebidas	100-300ml	60 segundos
-----------------------------	-----------	-------------

Limpieza (Fig. 20)

No utilice esponjas ni limpiadores o líquidos abrasivos como bencina o acetona para limpiar el aparato.

No limpie la batidora ni la base en el lavavajillas.

- 1** Apague el artefacto y desenchúfelo.

- 2** Limpie la batidora y la base con un paño húmedo.

Peligro: No sumerja la batidora en agua u otros líquidos, ni la coloque bajo el agua de la canilla.

- 3** Lave las varillas, los ganchos de amasado, la varilla mezcladora, el vaso medidor, los recipientes y la tapa del recipiente pequeño en agua tibia con algún lavalozas o en el lavavajillas.

Guardado

- 1** Coloque las varillas y los ganchos de amasado en las aperturas para almacenamiento en el soporte (con el recipiente pequeño dentro del grande). Guarde la varilla mezcladora en el vaso medidor (Fig. 21).

- 2** Guarde el aparato en un lugar seco, alejado de la luz directa del sol u otras fuentes de calor.

Pedido de accesorios

Para comprar accesorios o piezas de repuesto, visite www.shop.philips.com/service o vaya a su distribuidor de Philips. También puede ponerse en contacto con el Servicio de atención al cliente de Philips en su país (consulte el folleto de garantía mundial para encontrar los datos de contacto).

Medioambiente

- Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos domésticos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclaje. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 22).

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial que viene por separado.

Receta

Pan toscano

Ingredientes:

- 1000 gr de harina
- 500 ml de agua
- 100 ml de aceite
- 1½ cuch. de té de sal
- 1½ cuch. de té de azúcar
- 1½ paquete de levadura (aprox. 15 g)
- 1½ cuch. de té de romero seco
- 100 g aceitunas verdes o negras sin carozo

- 1** Coloque la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en el recipiente pequeño (1,8 litros).

- 2** Amase con los ganchos de amasado durante 60 segundos.

- 3** Coloque el recipiente con la masa en el refrigerador durante 60 minutos.

- 4** Corte las aceitunas en trozos pequeños. Retire la masa del refrigerador y añada el romero y las aceitunas.

- 5** Amase con los ganchos de amasar a velocidad TURBO durante 10 segundos.

- 6** Coloque el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta implica una carga sumamente pesada para la batidora. Déjela enfriar durante 60 minutos luego de procesar los ingredientes de esta receta.