

Cucina

HRI77X, HRI76X

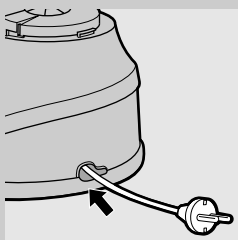


PHILIPS

2 ESPAÑOL

Importante

- ▶ Lea estas instrucciones y observe las ilustraciones antes de empezar a utilizar el aparato.
- ▶ Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local (110 - 127V ó 220 - 240V).
- ▶ No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. Si utiliza dichas piezas o accesorios, su garantía quedará anulada.
- ▶ Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por Philips, un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- ▶ No use el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ No exceda las cantidades y los tiempos de preparación que se indican en las tablas.
- ▶ Antes de enchufar el aparato a la red, móntelo adecuadamente.
- ▶ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No sumerja nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro líquido ni la enjuague bajo el grifo. Para limpiar la unidad motora use sólo un paño húmedo.
- ▶ Cuando la unidad de la jarra o los accesorios opcionales estén bien montados en la unidad motora, oirá un clic.
- ▶ No toque las cuchillas AFILADAS. No toque nunca las cuchillas cuando el aparato esté enchufado.
- ▶ Si las cuchillas se bloquean, **DESENCHUFE EL APARATO DE LA RED** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▶ Deje que los ingredientes se enfríen antes de picarlos o echarlos en la jarra (temperatura máxima 80°C/175°F).

Cómo preparar el aparato

- ▶ Si lo desea, empuje el exceso de cable dentro del compartimento de almacenaje situado en el lateral derecho del aparato.
- ▶ Lave todos los accesorios y las piezas desmontables (consulte la sección 'Limpieza').

Cómo usar el aparato**Licuadora**

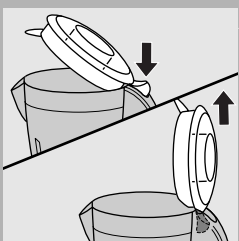
La licuadora ha sido diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.



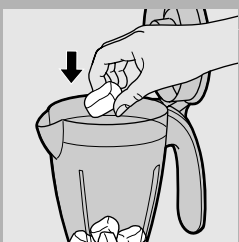
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar papillas para bebés.

1 Coja el asa con su mano derecha y monte la unidad de la jarra sobre la unidad motora.



2 Abra la tapa.

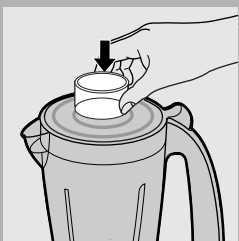
Quite la tapa de la unidad de la jarra tirando de ella, solamente cuando tenga que limpiarla.



3 Ponga los ingredientes en la jarra.

No prepare recetas que contengan una gran cantidad de aceite o grasa.

Para evitar derrames, no llene la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (1,5 litros), sobre todo si bate líquidos calientes o que hagan espuma (máximo 1,1 litros).



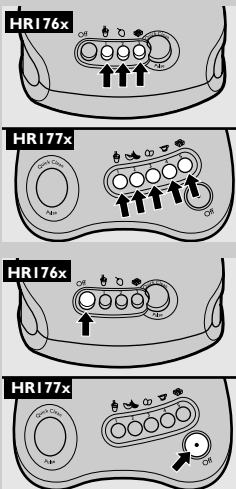
4 Cierre la tapa y coloque el obturador en la abertura de la tapa.

Para evitar derrames, coloque siempre el obturador en la tapa antes de empezar a procesar los alimentos.

► Las posiciones de velocidad le permiten ajustar la velocidad del aparato para conseguir los mejores resultados. Consulte la tabla para ver las posiciones de velocidad recomendadas.

Posiciones HR177x	Posiciones HR176x	Aplicaciones recomendadas
1	1	Preparar leche con chocolate, zumos instantáneos y cócteles con alcohol
2	1	Batir frutas blandas y preparar batidos de leche con frutas blandas
3	3 ó 2	Hacer mayonesa
4	3	Batir sopas y preparar batidos de leche con frutas duras (por ejemplo, manzanas) y cócteles con frutas frescas.
4	3	Preparar diferentes tipos de salsas (por ejemplo, salsa de tomate), purés de frutas o verduras duras (por ejemplo, zanahorias) y judías cocidas, así como papillas para bebés.
5	3	Picar cubitos de hielo
5	3	Picar frutos secos (pelados), queso duro, chocolate, pan duro, carne, perejil y cebolla.

4 ESPAÑOL



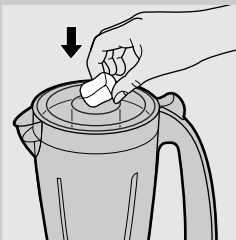
5 HR176X: Seleccionen la adecuada posición de la velocidad y pongan el aparato en marcha. HR177X: Seleccionen la adecuada posición de la velocidad e presionen el botón Prendido/Apagado (ON/OFF)

▶ Si no están seguros de qué velocidad seleccionar, siempre puede utilizar la velocidad más alta.

6 Para parar el aparato: HR176X - presionen el botón Apagado (OFF); HR177X - presionen el botón Prendido/Apagado (ON/OFF).

7 Para usar el botón Pulse :
 - HR176X : Presionando el botón de Pulse, el aparato funciona a la máxima velocidad y cuando suelten el botón, el aparato se parará.
 - HR177X : Seleccionem la adecuada posición de la velocidad y presionen el botón Pulse. El aparato funciona a la velocidad de su selección y se parará cuando suelten el botón.

Consejos

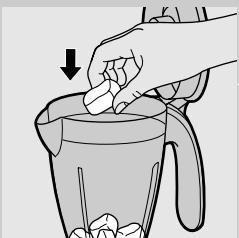


- ▶ Mientras la licuadora esté funcionando, puede quitar el obturador de la tapa y verter ingredientes líquidos en la jarra.
- ▶ No deje que el aparato funcione durante más de 3 minutos seguidos. Si no ha terminado de batir después de 3 minutos, apague el aparato durante un minuto antes de seguir batiendo.
- ▶ Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de echarlos a la licuadora. Vaya echando cantidades pequeñas en la jarra, en vez de procesar de una sola vez cantidades grandes.
- ▶ Si no queda satisfecho con los resultados al batir ingredientes sólidos, apague la licuadora y utilice brevemente la posición turbo unas cuantas veces. Si no mejora el resultado, remueva los ingredientes con una espátula, o reduzca el contenido de la jarra y procese cantidades menores.
- ▶ Para picar hielo, quite el obturador y eche los cubitos en la jarra mientras la licuadora está funcionando. Durante el proceso mantenga la tapa puesta en la jarra.

Nunca coloque la mano o un objeto en la jarra mientras la licuadora esté funcionando.

Accesorios

Espátula



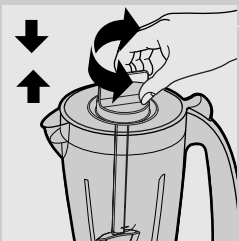
Puede utilizar la espátula para preparar recetas difíciles de mezclar.

- 1** Eche los ingredientes de la receta en la jarra.



- 2** Coloque la tapa sobre la jarra e introduzca la espátula a través del orificio en la tapa. **NO UTILICE** la espátula si la tapa no está bien fijada a la jarra.

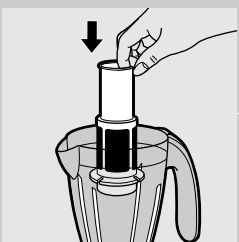
Si usa la espátula, no puede utilizar el obturador al mismo tiempo.



- 3** Comience a batir y use la espátula cuando sea necesario, moviéndola de arriba a abajo o en sentido contrario al de las agujas del reloj para mezclar bien.

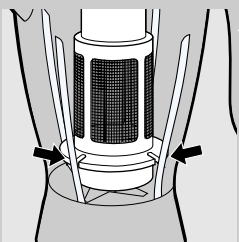
► *Nota: puede mover la espátula con toda seguridad mientras la licuadora está funcionando, siempre que la espátula esté en la tapa.*

Filtro



Puede utilizar el filtro para preparar salsas muy finas, zumos de frutas o cócteles. Todas las pepitas y las pieles quedarán en el filtro.

- 1** Ponga el filtro en la jarra licuadora.



- 2** Asegúrese de que el filtro encaja bien en el fondo de la jarra. Las ranuras del filtro y los salientes del interior de la jarra le ayudarán a colocar el filtro en la posición correcta.

6 ESPAÑOL



3 Ponga la tapa en la jarra para fijar el filtro en su posición adecuada.



4 Introduzca los ingredientes en el filtro a través de la abertura de la tapa.

5 Añada agua u otro líquido.

6 Coloque el obturador en su sitio y encienda el aparato. Seleccione la velocidad más alta y deje que el aparato funcione durante 40 segundos.



7 Apague el aparato. Eche la bebida en un recipiente a través de la boquilla de la jarra licuadora.

8 Para obtener un resultado óptimo, vuelva a poner la jarra con el resto de los ingredientes en el aparato y deje que funcione durante unos pocos segundos más.

9 Vierta el resto de la bebida.

Consejos

► Le aconsejamos que no ponga todos los ingredientes en el filtro al mismo tiempo, especialmente si está procesando cantidades grandes. Empiece procesando una pequeña cantidad, deje que el aparato funcione un momento, apáguelo y añada otra pequeña cantidad. Repita este procedimiento hasta que haya procesado todos los ingredientes.

► Para preparar leche de soja:

- Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlas.
- Puede procesar un máximo de 75 g. de granos de soja secos con 600 ml. de agua como máximo.

► Para hacer zumos de fruta y cócteles:

- Añada aproximadamente 300 ml. de agua (u otro líquido para los cócteles, etc.) para 150 g. de fruta.

Limpieza

Es más fácil limpiar el aparato, sus piezas y sus accesorios inmediatamente después de utilizarlo.

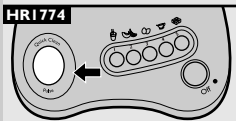
No limpie nunca los accesorios o las piezas del aparato en el lavavajillas.

Asegúrese de que el aparato está desenchufado antes de limpiarlo. NO aclare la unidad motora bajo el grifo. Limpie la unidad motora **SÓLO** con un paño húmedo.

No use abrasivos, desengrasantes, alcohol, etc.

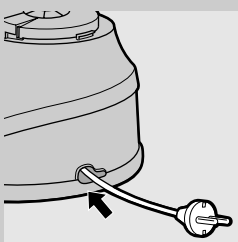
- 1** Desenchufe el aparato de la red, desmonte los accesorios y piezas que haya usado, y lávelos con agua tibia y un poco de jabón.
- 2** Después enjuáguelos bajo el grifo para eliminar los restos de jabón.
- 3** Limpie la jarra, la tapa y el filtro con agua tibia y un poco de jabón.

Limpieza rápida de la jarra licuadora

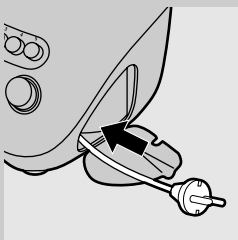


- 1** Eche agua tibia y un poco de detergente líquido en la jarra, hasta el nivel indicado en la misma (0,5 litros).
- 2** Monte la tapa y el obturador.
- 3** Pulse el botón de limpieza rápida (Quick Clean) y deje que el aparato funcione unos momentos. (Cuando suelte el botón, el aparato dejará de funcionar). HR176x: sólo pulse el botón. HR177x: seleccione una velocidad y luego pulse el botón.
- 4** Desmonte la jarra licuadora y enjuáguela con agua limpia.

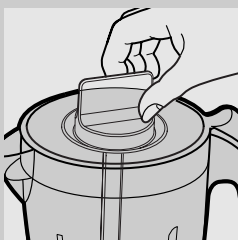
8 ESPAÑOL

Almacenamiento

- I HR176X: puede guardar el exceso de cable empujándolo a través del orificio situado en la parte derecha del aparato.



- D HR177X: puede guardar el exceso de cable empujándolo dentro del compartimento situado en la parte derecha del aparato.



- D Para evitar perder las piezas sueltas, el obturador se puede fijar a la espátula.

Medio ambiente

- I Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; dépositelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.

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 Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, póngase en contacto con su distribuidor local Philips o con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

No supere los tiempos recomendados.

Después de terminar una receta, deje que el aparato se enfríe hasta la temperatura ambiente.

Sopa de brócoli

- 50 g. de queso gouda
- 250 g. de brócoli cocido
- 2 patatas cocidas
- 2 cubitos de caldo concentrado (de pollo o vegetal)
- Una pizca de nata
- Una pizca de salsa Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

▶ *Primero cueza el brócoli y aparte 3/4 l. del agua de cocción. Ralle el queso. Vierta el brócoli cocido, un poco de su agua de cocción y las patatas en la jarra, y procese a la velocidad máxima. Vierta el puré de brócoli y los cubitos de caldo en el resto del agua de cocer el brócoli y deje que hierva. Añada el queso y condimente la sopa con sal, pimienta, nuez moscada y una pizca de nata. Sírvala con picatostes.*

Leche de soja

Esta receta sólo se puede preparar con el filtro.

No procese más de dos lotes seguidos. Antes de seguir procesando deje que el aparato se enfríe hasta la temperatura ambiente.

- 75 g. de granos de soja secos
- 600 ml. de agua (a una temperatura ambiente de aproximadamente 25°C).
- ▶ *Deje en remojo la cantidad mencionada de granos de soja durante 4 horas antes de procesarlas.*
- ▶ *Eche los granos de soja remojados y el agua en el filtro y bata durante 40 segundos. Vierta la leche de soja en una cacerola. Llévelo a ebullición, añada azúcar al gusto y deje que cueza a fuego lento hasta que se derrita el azúcar. Se puede servir fría o caliente.*

Sopa latinoamericana

No procese más de dos lotes seguidos. Antes de seguir procesando deje que el aparato se enfríe hasta la temperatura ambiente.

- 100 g. de carne magra
- 100 g. de patatas
- 100 g. de zanahorias
- 100 g. de mandioca

10 ESPAÑOL

- 3 cucharadas de aceite
 - 1 cucharadita de sal
 - 800 ml. de agua (caliente, sobre 80°C)
- ▶ *Pele las patatas, zanahorias y mandioca. Quite la grasa y los cartílagos de la carne. Corte todos los ingredientes en trozos de 2x2x2 cm. y hiérvalos hasta que estén hechos. Vierta todos los ingredientes en la jarra. Añada 800 ml. de agua caliente y bata la mezcla durante 1 minuto. Sírvalo caliente.*

Pastel de queso

- 4 huevos
 - 525 ml de leche
 - 75 g de margarina
 - 90 g de queso Parmesano cortado a cubitos de 1 cm
 - 440 g de azúcar
 - 290 g de polenta
 - 250 g de harina de trigo
 - 1 cucharada sopera de levadura seca
- ▶ *Pongan los huevos, la leche, la margarina, el queso Parmesano y el azúcar en la jarra. Dejen que el aparato funcione durante 10 segundos a la velocidad máxima (3).*
- ▶ *Añadan la polenta, cucharada a cucharada, y dejan que el aparato funcione durante 20 segundos a la velocidad máxima (3). Después, añadan la harina de trigo, cucharada a cucharada, y dejan que el aparato funcione durante otros 30 segundos a la velocidad máxima (3). Añadan la levadura seca y dejan que el aparato funcione durante 10 segundos más. Después, paren el aparato. Pongan la mezcla en un molde para hornear que haya sido engrasado con aceite o margarina y, después, enharinado. Horneen el pastel de queso durante unos 35 - 40 minutos en un horno a 200° - 210°C.*

Cómo utilizar la espátula

Cuando utilice la espátula, asegúrese de la que la tapa está colocada en la jarra. Siempre que la espátula esté bien colocada, podrá moverla de manera segura de arriba a abajo y en círculos mientras la licuadora esté funcionando.

Batido de kiwi y fresa

- 200 g. de kiwi pelado y cortado en cuadraditos de 3x3x3 cm.
- 100 g. de plátano cortado en rodajas de 1 cm. y congelado durante 16 horas.
- 150 ml. de zumo de piña
- 100 g. de fresas congeladas

- ▶ *El plátano y las fresas se deben utilizar recién sacados del congelador. Ponga los ingredientes en la jarra licuadora en el orden mencionado anteriormente y bata hasta que quede cremoso.*

Batido de fruta

- 300 ml. de zumo de manzana
- 70 g. de helado de piña
- 175 g. de fresas
- 90 g. de plátano (en rodajas)
- 3 cubitos de hielo

- ▶ *Ponga todos los ingredientes en la jarra. Bata hasta que quede cremoso, utilice la espátula si fuera necesario.*


Batido de chocolate

- 240 ml. de agua
- 4 cubitos de hielo
- 140 g. de helado de vainilla
- 240 g. de plátano congelado (en rodajas)
- 2 cucharadas de leche en polvo (o leche de soja en polvo)
- 2 cucharadas de chocolate en polvo

- ▶ *Ponga todos los ingredientes en la jarra. Bata hasta que quede cremoso, utilice la espátula si fuera necesario.*



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 23478