

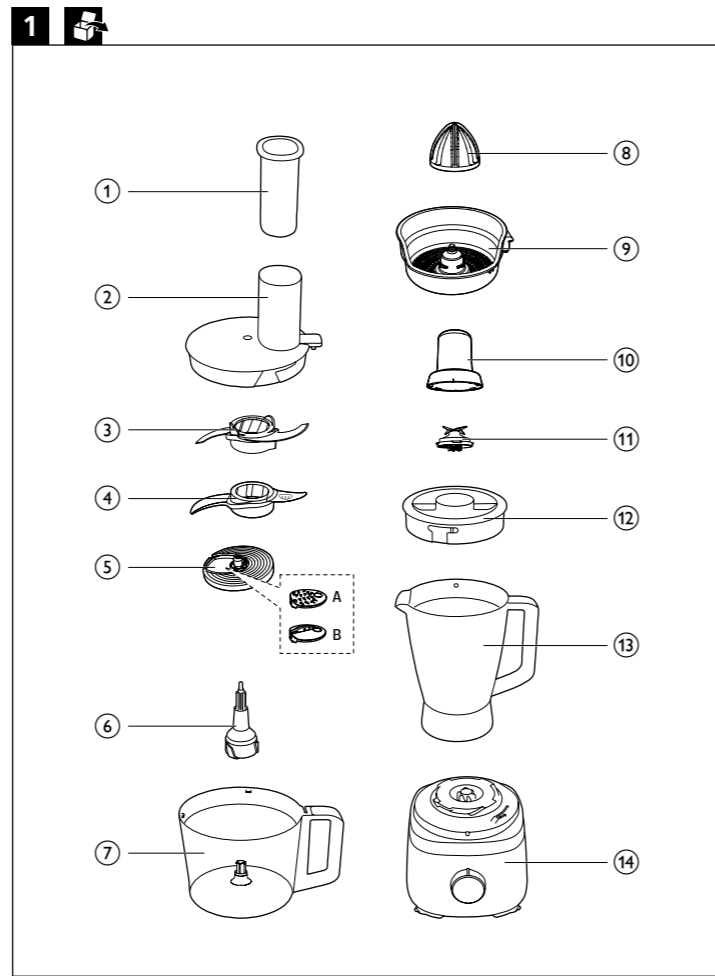


# Manual del usuario

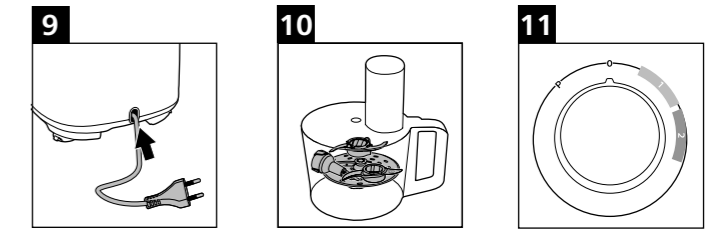
Lea cuidadosamente el instructivo antes de usar su aparato

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product. 2024 © Versuni Holding B.V. 6420.010.1977.3 ((25/10/2024))

Importado por: Importadora Amazon México S. de R.L. de C.V. Boulevard Manuel Ávila Camacho N.º 261 Piso 5, Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11510, México. RFC: ACA140623TXA MÉXICO ☎ 0800 837 0900 [www.philips.com/contact](http://www.philips.com/contact)



		⌚ (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 280 ml 50 g	1
		4 min	1 kg	1
		20 sec	500 g	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	1
		30 sec	2 pcs	1
		30 sec	500 g	1
		30 sec	200 g	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 acceder a todos los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://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

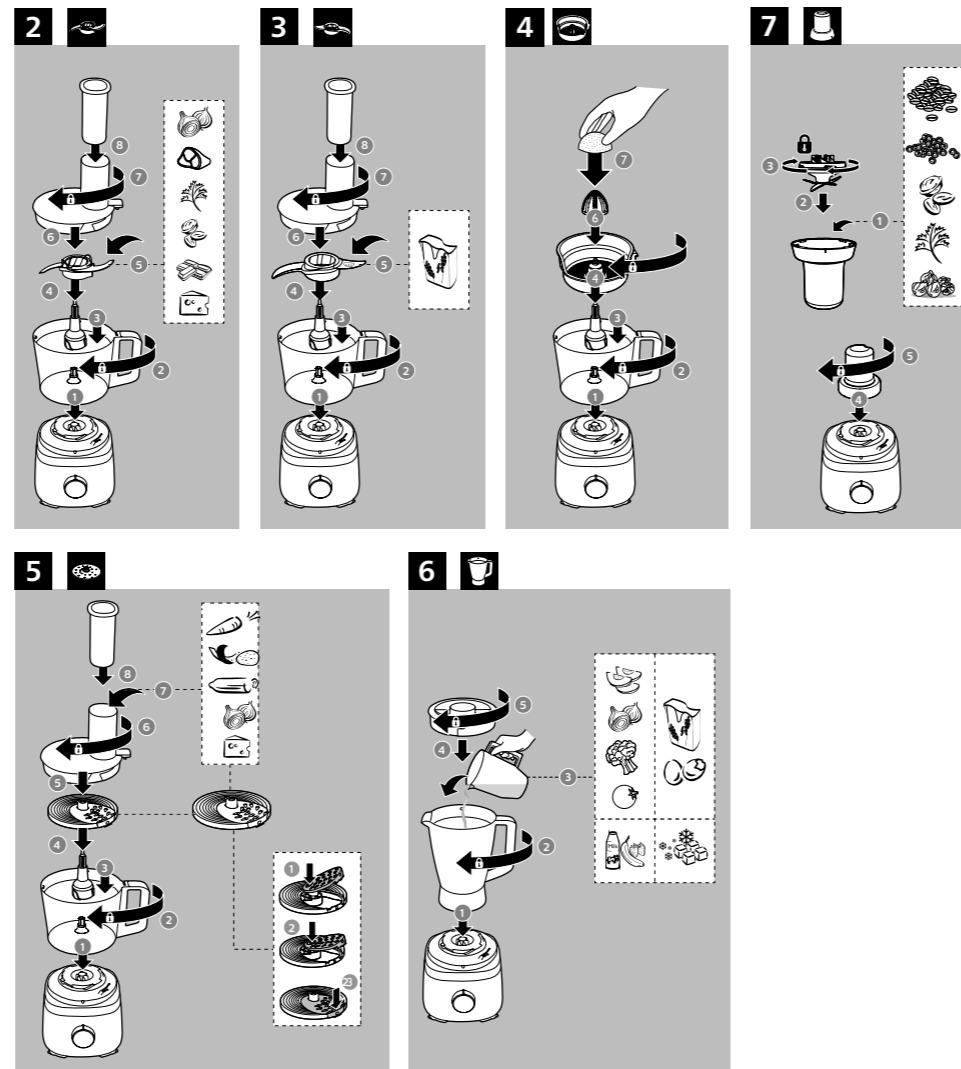
- No sumerja en agua la unidad motora ni la limpie bajo el grifo.

### Advertencia

- Nunca utilice los dedos ni un objeto para empujar ingredientes en el orificio de entrada mientras el artefacto está en funcionamiento. Utilice solo el empujador.
- Antes de conectar el artefacto 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, 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, 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.
- Los niños no deben utilizar este artefacto. Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este artefacto lo pueden utilizar personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos ni experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si saben 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 artefacto y desenchúfelo. A continuación, utilice una espátula (no incluida) para separar los alimentos de la pared.
- Tenga cuidado cuando vacíe el recipiente y cuando manipule o limpie 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, desenchúfe 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 cuando vierta líquidos calientes en el procesador de alimentos o la licuadora, ya que pueden ser expulsados del artefacto debido a la generación repentina de vapor.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente 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, por ejemplo un temporizador, ni a un circuito que se encienda o se apague a intervalos.



- No apague nunca el artefacto girando la jarra de la licuadora, el recipiente o la tapa. Siempre apague el artefacto girando el selector de velocidad a la posición 0.
- Desenchufe el artefacto inmediatamente después de usarlo.
- Espere siempre a que las piezas móviles dejen de funcionar y, a continuación, apague y desenchufe el artefacto antes de abrir la tapa y tocar cualquiera de las piezas 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 el indicador de nivel máximo del recipiente o la jarra. Siga 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 artefacto Philips cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM).

### Reciclaje

Este símbolo implica que este producto no debe desecharse junto 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. Una correcta eliminación permite evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

### Bloqueo de seguridad integrado

Esta característica garantiza que solo se pueda encender el artefacto si el recipiente del procesador de alimentos u otro accesorio está montado correctamente en la unidad motora. Si el accesorio está montado correctamente, el bloqueo de seguridad integrado se abrirá.

### Protección contra sobrecalentamiento (protección térmica del motor)

El artefacto está equipado con protección contra sobrecalentamiento. Si el artefacto se sobrecalienta, se apaga automáticamente (algo que puede ocurrir durante un procesamiento intenso o si el artefacto no se utiliza según las instrucciones del DFU). Si esto ocurre, apague y desenchufe el artefacto y deje que se enfríe hasta la temperatura ambiente. Luego, compruebe que la cantidad de ingredientes que está procesando no exceda la cantidad mencionada en el DFU y que no haya nada bloqueando la unidad de cuchillas. Luego, vuelva a conectar la alimentación en el enchufe y encienda de nuevo el artefacto.

## 2 Descripción general (imagen 1)

- Empujador del procesador de alimentos**
- Tapa del recipiente del procesador de alimentos**
- Unidad de cuchillas**
- Accesorio para amasar**
- Soporte para insertos de plástico**

**A: Inserto de picado fino**

**B: Inserto de rallado fino**
- Eje impulsor**
- Recipiente del procesador de alimentos**
- Cono del exprimidor**
- Tamiz del exprimidor**
- Vaso para triturar**
- Unidad de cuchilla para triturar**
- Tapa de la licuadora**
- Jarra de la licuadora**
- Unidad motora con rueda de control**

## 3 Antes del primer uso

Antes de utilizar el artefacto y sus 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, puede:

- Visitar **www.philips.com**.
- Hacer clic en el botón de búsqueda  de la página principal.

- Escribir el número de producto “HR7304” en la casilla de búsqueda.
- Buscar o descargar la información que necesite de los resultados de la búsqueda.
- Para ver recetas inspiradoras, visite **www.philips.com/kitchen**.

## 4 Uso del procesador de alimentos

### Montaje general

Antes de utilizar o montar los accesorios, asegúrese de montarlos según las imágenes De 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. Coloque el empujador en el orificio de entrada.
  - Para los discos, coloque 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 imagen 8. Gire la rueda a la posición de velocidad deseada.
- Después del uso, gire la rueda a la posición **0** y, a continuación, desenchufe el artefacto.

### Guía rápida de combinación de colores

Para obtener resultados perfectos siempre, use el accesorio del mismo color que el indicador de velocidad en el área de la rueda de control.

Use la velocidad 1 para batir crema y huevos, repostería y masa de pan. Use la velocidad 2 para picar cebollas y carne, hacer licuados y mucho más (consulte la imagen 7 para ver detalles).

Color	Velocidad óptima
Naranja claro	Velocidad 1
Naranja oscuro	Velocidad 2

### Unidad de cuchillas (velocidad 2)

Antes de comenzar, asegúrese de realizar el montaje según la imagen 2.

Puede utilizar la unidad de cuchillas para cortar, mezclar, picar 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 artefacto.

Uso y aplicación	Propósito
Picar carne/pescado	Albóndigas, tarta de pescado, hamburguesa
Picar cebolla o hierbas	Salsa, pesto o para aderezos
Desmenuzar frutos secos o chocolate	Coberturas y aderezos para ensalada, pan y budín
Hacer puré de frutos secos	Pasta de almendra o mantequilla de cacahuete
Pisar papas	Hacer puré de papas
Mezclar y batir	Batir masas de repostería

### Nota

- Coloque siempre la unidad de cuchillas en el recipiente antes de empezar a añadir 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 imagen 3.

Gire la rueda de control a la velocidad 1 para empezar. Gire la rueda de control a la velocidad 0 para detener el artefacto cuando se forme la masa.

Puede utilizar el accesorio para amasar si desea amasar rápidamente y sin complicaciones la masa de panes, panecillos, repostería, galletas, tartas y pasta.

### Precaución

- Si debe volver a amasar, debe hacerlo a mano. No se recomienda volver a amasar en el recipiente porque el procesador puede desestabilizarse.
- No coloque más de 500 gramos de harina porque el procesador puede desestabilizarse.

### Exprimidor (velocidad 1)



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

### Nota

- Coloque el tamiz para el exprimidor en el eje del recipiente. Asegúrese de que el saliente del tamiz encaja con la ranura del mango del recipiente. Cuando el tamiz quede fijado correctamente, se oirá un clic.
- Presione la fruta cítrica 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 rueda de control 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 imagen 5.

	Nombre	Propósito
	Inserto para rebanado fino	Para cortar los ingredientes en fetas delgadas
	Inserto para rallado fino	Para cortar o rallar queso o vegetales crudos en tiras finas

### Precaución

- 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 empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

### Nota

- Coloque los ingredientes en el orificio de entrada con el empujador. Para obtener mejores resultados, llene el tubo de entrada de forma pareja. Para procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeñas cantidades y procéselas por separado.
- Cuando encuentre un pequeño sobrante de algún ingrediente, puede usarlo para otros platos.

### Licuadora (velocidad 2)

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

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

### Nota

- No abra nunca la tapa para poner la mano ni ningún objeto en la jarra mientras la licuadora esté funcionando.
- Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la licuadora a través del orificio de entrada.
- Corte 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 indicador de nivel máximo.

### Molinillo

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

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

Las frutas deshidratadas, como los higos, pueden picarse y usarse en un yogur o esparcirse sobre panes o galletas.

Para lograr los mejores resultados cuando procese higos deshidratados, use 60 g como máximo en la velocidad P durante 7 segundos.

### Nota

- Siga las recomendaciones de la imagen 8. No supere el nivel máximo indicado en el molinillo.

## 5 Limpieza

### Advertencia

- Antes de limpiar el artefacto, desenchúfelo.

### Precaución

- Los bordes de las cuchillas están afilados. Tenga cuidado cuando limpie la unidad de cuchillas del procesador 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 un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.

## 6 Almacenamiento

- Introduzca el cable de alimentación en el guardacable incorporado (imagen 8).
- Guarde el producto en un lugar seco.
- Coloque los accesorios pequeños dentro del recipiente del procesador de alimentos (imagen 9).

### Precaución

- Tenga cuidado cuando guarde las cuchillas y los discos. 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 asistencia técnica

Versuni ofrece una garantía de dos años después de la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos en virtud de la ley como consumidor. Para obtener más información o hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web **www.philips.com/support**.

### Receta

Mermelada de damasco

Para esta receta, necesitará el accesorio de filtro. Consulte el capítulo Accesorios para saber cómo adquirir este accesorio.

Ingredientes

- 20 g de damascos deshidratados cortados en mitades
- 30 g de azúcar cristalizada
- 40 g de miel

Ponga el filtro en la jarra de la licuadora. Compruebe que el filtro calce correctamente.

Conecte el conector de alimentación a la alimentación.

Coloque los ingredientes en la jarra con el filtro.

Ponga la tapa en la jarra de la licuadora. Presione hacia abajo la tapa hasta que se trabe (se escuchará un clic).

### Nota

- Compruebe que la apertura en la tapa esté alineada con la boquilla de la jarra de la licuadora.

Coloque todos los ingredientes en la jarra con el filtro y procéselos durante 3 segundos a la velocidad máxima.

Transfiera los damascos procesados a una sartén, agregue 100 ml de agua y 3 cucharaditas de almidón de maíz y coloque a fuego medio. Cocine durante aproximadamente 4 minutos o hasta que se alcance la consistencia deseada.

### Accesorios

Puede encontrar el accesorio de filtro en distribuidores autorizados de Philips con este código de referencia: 420613665450.