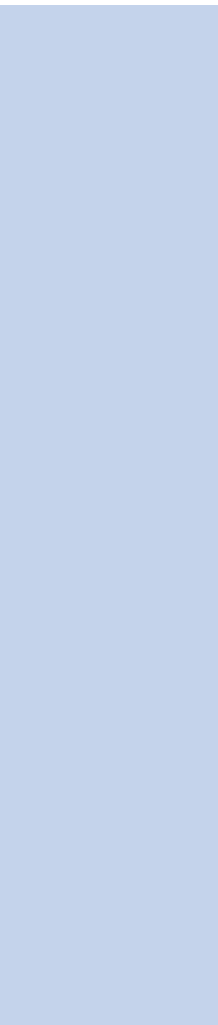


Comfort HRI77X, HRI76X



PHILIPS



HRI77X, HRI76X

ENGLISH 4

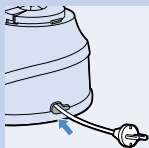
ESPAÑOL 20

Important

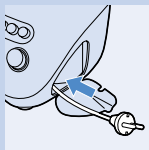
- ▶ Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use accessories or parts from other manufactures or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables.
- ▶ Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall socket.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When the jar unit or the optional accessories (mill and chopper, not supplied with this appliance) have been properly fixed onto the motor unit, you will hear a click.

- ▶ Avoid touching the SHARP blades. Never touch the blades when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blades get stuck, **UNPLUG THE APPLIANCE** before removing the ingredients that are blocking the blades.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F).

Preparing the appliance for use



- ▶ Type HR176x: Push excess mains cord back into the cord storage compartment on the right side of the appliance.



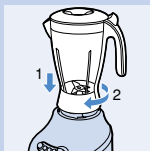
- ▶ Type HR177x: Push excess mains cord back into the cord storage compartment on the right side of the appliance.
- ▶ Wash all accessories and detachable parts (see section 'Cleaning').

Using the appliance

Blender

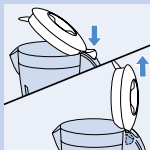
The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter and mayonnaise.



- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

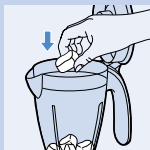
1 Take the handgrip in your right hand and mount the jar unit onto the motor unit.



2 Open the lid.

Open the lid by pressing the projection on the side of the handle.

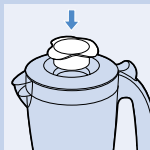
To remove the lid, open it and then pull it upwards. You need only remove the lid for cleaning purposes.



3 Put the ingredients in the jar.*

Do not prepare recipes that contain large quantities of oil or fat.

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.5 litres), particularly not when you are blending hot or foaming liquids (maximum 1.1 litres).

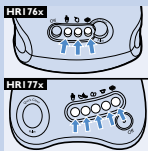


4 Close the lid and insert the stopper into the opening in the lid.

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

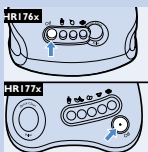
► The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. Consult the table for the recommended speed settings.

Settings	Recommended applications
	Making chocolate milk and blending instant juices and cocktails with alcohol
	Blending soft fruits and milkshakes with soft fruits
	Making mayonnaise
	Blending soups, milkshakes with harder fruits (e.g. apples) and cocktails with fresh fruits
	Making different kinds of sauces (e.g. tomato sauce), pureeing hard fruits, vegetables (e.g. carrots) and cooked beans and making baby food
	Crushing ice cubes
	Chopping nuts (shelled), hard cheese, chocolate, dry bread, beef, parsley and onions



- 5** HR176x: Switch the appliance on by selecting the correct speed. HR177x: Select the appropriate speed setting and switch the appliance on by pressing the On/Off button.

- If you are not sure which speed to select, choose the highest speed.



- 6** To switch the appliance off, press the OFF button (HR176x) or the On/OFF button (HR177x)
- 7** If you want to use the "Pulse" function:

- HRI 76x: Press the "Pulse" button. The appliance will run at max. speed and it will stop as soon as you release the "Pulse" button.
- HRI 77x: Select the appropriate speed by pressing the corresponding speed button and then press the "Pulse" button. The appliance will run at the selected speed and will stop as soon as you release the "Pulse" button.

Tips

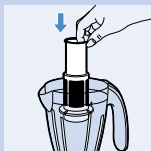


- ▶ While the blender is running, you can pull the stopper of the lid and pour liquid ingredients into the blender jar.
- ▶ Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.
- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. Feed a series of small amounts into the jar rather than processing a large quantity at once.
- ▶ If you are not satisfied with the results when blending solid ingredients, switch the blender off and let it run briefly a number of times by using the pulse setting. If this doesn't help, stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or reduce the contents of the jar and start processing smaller amounts.
- ▶ To crush ice cubes, remove the stopper and drop the ice cubes into the jar while the blender is running. Keep the lid on the jar during processing.

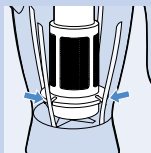
Never put your hand or an object in the jar while the blender is running.

Accessories

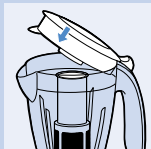
Filter (types HR1764, HR1767, HR1774 and HR1777 only)



1 Put the filter in the blender jar.



2 Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar. The grooves on the filter and the ribs inside the blender jar will help you put the filter in the right position.



3 Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.



4 Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

5 Add water or any other liquid.

6 Put the stopper in place and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for 40 seconds.



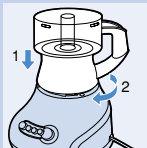
- 7** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.
- 8** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- 9** Pour out the rest of the drink.

Tips

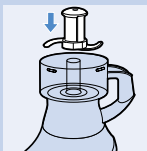
- Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.**
- For making soy milk:**
 - Soak soy beans for 4 hours before processing them.
 - You can process max. 50 g of dry soy beans with max. 500 ml water.
- For making fruit juices and cocktails:**
 - Add approx. 300 ml water (or another liquid for cocktails etc.) to 150 g fruit.

Chopper (type HR1762, HR1763, HR1772 and HR1773 only)

The chopper can be used for chopping ingredients like nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.

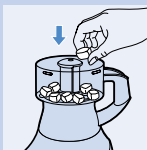


- 1** Place the chopper on the motor unit. Turn it in the direction of the arrow until you hear a click.



- 2** Put the blade unit in the chopper.

The cutting edges of the blades are very sharp
Avoid touching them!



- 3** Put the ingredients in the beaker. Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm/1 inch before processing them.

Never exceed the maximum quantity. See the
table for the advised quantities and speed settings.

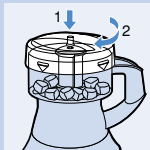
Ingredients	Quantities
peppercorns	5-25 g
sesame seeds	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
breadcrumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g

Select the maximum processing speed (setting ) when using the mill.

Tips

- ▶ To chop meat, coconut, cheese and breadcrumbs, cut the ingredients into smaller pieces before you start processing them. Chop a quantity equivalent to 1 teacup and remove this quantity from the beaker after chopping. Follow the same procedure with the rest of the ingredients to be chopped.

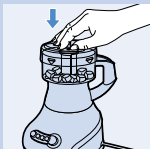
Use the blender for mixing liquids, not the chopper.



- 4 Put the lid on the beaker and turn it clockwise until it is properly fixed. Then switch the appliance on.



- 5 If the ingredients stick to the chopper beaker wall, switch the appliance off and loosen the ingredients by adding liquid or using a spatula.



- If the appliance shakes when you switch it on because the food is not evenly distributed, put your hand on the lid.

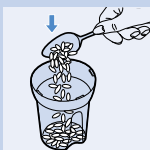


- 6** When you have finished chopping, switch the appliance off, unplug it and detach the chopper by turning it in the direction of the arrow.
- 7** Remove the chopper from the motor unit before you empty the beaker.

Mill (type HR1761, HR1763, HR1771 and HR1773 only)



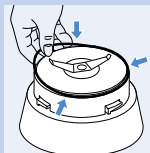
- The mill can be used for grinding and chopping ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.



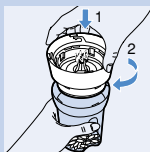
- 1** Put the ingredients in the beaker. Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication. See the table for the advised quantities.

Ingredients	Quantities
onions	50-100 g
meat (lean, uncooked)	50-200 g
parsley	10-20 g
fruits	75-150 g
vegetables (uncooked)	75-150 g
cheese (firm, crustless)	50-100 g
baby food	100-200 g
nuts (shelled)	25-150 g

Use the 🌀 setting for chopping soft ingredients, e.g. onions and herbs. When chopping hard ingredients, it is recommended to press the Pulse setting several times at the end of the processing job to obtain a very fine chopping result.



2 Place the rubber ring on the blade unit.



3 Screw the blade unit onto the beaker.

If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.



- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.



- 5** Preferably use the mill at pulse position.



- After processing, you can use the shaker lid to sprinkle the ingredients evenly onto a dish.

Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

Never clean the accessories or the parts of the appliance in the dishwasher.

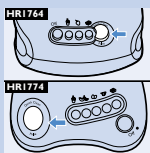
Clean the motor unit with a moist cloth.

Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm, soapy water.

- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.
- 3** When you have used the chopper, use warm soapy water to clean it after use.
- 4** Clean the jar, the lid and the filter in warm soapy water.
- It is recommended to remove the rubber ring from the mill before cleaning.
- 5** Wipe the motor unit with a damp cloth. Do not immerse this part in water!

Quick cleaning of the blender jar



- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to the level indicated on the jar (0.5 litre).
- 2** Assemble the lid and the stopper.
- 3** HR176x: Let the appliance run for a few moments by pressing the Quick Clean button. (When you release the button, the appliance stops running). HR177x: Select speed 4 or 5 and let the appliance run for a few moments by pressing the Quick Clean button. (When you release the button, the appliance stops running).
- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recipes

Do not exceed the recommended processing times.

Let the appliance cool down to room temperature after completing each recipe.

Broccoli soup



- 50 g Gouda cheese
 - 250 g cooked broccoli
 - 2 cooked potatoes
 - 2 stock cubes (chicken or vegetable)
 - a dash of cream
 - a pinch of curry
 - salt
 - pepper
 - nutmeg
- *First cook the broccoli and retain 3/4 l of the water in which the broccoli has been cooked. Shred the cheese. Put the cooked broccoli with a*

little of the cooking water and the potatoes in the blender jar and process at maximum speed (setting 🌀). Put the broccoli puree and the stock cubes in the rest of the cooking water and bring to the boil. Add the cheese and season the soup with salt, pepper, nutmeg and a dash of cream. Serve with croutons.

Cheesecake



- 4 eggs
 - 525 ml milk
 - 75g margarine
 - 90g Parmesan cheese cut into 1-cm cubes
 - 440g sugar
 - 290g corn flour
 - 250g wheat flour
 - 1 tbsp dried yeast
-
- ▶ Put the eggs, milk, margarine, Parmesan cheese and sugar in the jar. Let the appliance run at maximum speed (🌀) for 10 seconds.
 - ▶ Add the corn flour spoon by spoon and let the appliance run for 20 seconds at maximum speed (🌀). Then add the wheat flour spoon by spoon and let the appliance run for another 30 seconds at maximum speed (🌀). Add the dried yeast and let the appliance run for 10 more seconds. Then turn the appliance off. Put the mixture in a baking tin that has been greased with oil or margarine and then floured. Bake the cheesecake in the oven at 200° -210°C for approximately 35-40 minutes.

Gazpacho



- 250 g tomatoes
- 2 slices of white bread
- 1 large clove of garlic
- 15 ml red wine vinegar
- 150 ml tomato juice
- 100 g fresh red pepper
- 1 small onion
- 1/2 cucumber
- 15 ml olive oil
- salt
- pepper

► *Put the tomato juice, olive oil and vinegar in the jar. Then add all the other ingredients. Blend the ingredients until you have obtained a smooth soup. Serve chilled.*

Milkshakes



- 200 ml milk
- 30 g banana
- 30 g papaya
- 30 g apple
- 30 g sugar

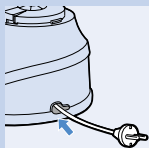
► *Peel the fruits and cut them into pieces. First put the milk in the jar, then add the fruits and the sugar. Blend approx. 30 seconds at the  setting.*

Importante

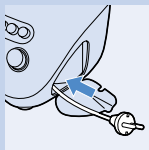
- Antes de empezar a usar el aparato, lea las instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- Antes de enchufar el aparato a la red, comprueben si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de su hogar (110-127V ó 220-240V).
- No usen nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendadas por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- Si el cable de red de este aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips ya que se precisan herramientas y/o piezas especiales.
- No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deterioradas.
- No excedan las cantidades y los tiempos de preparación indicados en las tablas.
- Antes de enchufar el aparato a la red, móntenlo adecuadamente.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro líquido ni la enjuaguen bajo el grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.
- Oirán un "click" cuando la unidad de la jarra o los accesorios opcionales (Molinillo y Picador no suministrados con este aparato) hayan sido adecuadamente fijados a la unidad motora.

- ▮ Eviten tocar las AFILADAS cuchillas. No toquen nunca las cuchillas cuando el aparato esté enchufado a la red.
- ▮ Si las cuchillas se atorán, **DESENCHUFEN EL APARATO** antes de quitar los ingredientes que estén bloqueando las cuchillas.
- ▮ Dejen que los ingredientes se enfríen antes de picarlos o hacer puré con ellos en la jarra (Temperatura máxima 80°C/175°F).

Cómo preparar el aparato para el uso



- ▮ Modelo HR 176X : Empujen el exceso de cable de red en el compartimento para guardar el cable situado a la derecha del aparato.



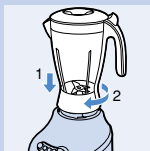
- ▮ Modelo HR 177X : Empujen el exceso de cable de red en el compartimento para guardar el cable situado a la derecha del aparato.
- ▮ Laven todos los accesorios y las piezas desmontables (Vean la sección "Limpieza")

Cómo usar el aparato

Licuadora

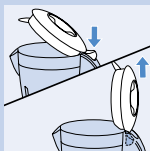
La licuadora está destinada a :

- Batir líquidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, jugos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.



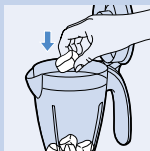
- Mezclar ingredientes suaves, por ejemplo, pasta para tartas y mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebés.

1 Tome la empuñadura con su mano derecha y monten la unidad de la jarra en la unidad motora.



2 Abran la tapa.

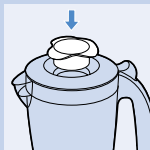
Abran la tapa presionando el saliente del lateral del mango. Para quitar la tapa, abrán y jale hacia arriba. Solo necesitarán quitar la tapa cuando quieran limpiar.



3 Pongan los ingredientes en la jarra.

No preparen recetas que contengan gran cantidad de aceite o de grasa.

Para evitar las salpicaduras, no llenen nunca la jarra por encima de la indicación de nivel máximo (1,5 litros), especialmente cuando estén batiendo líquidos calientes o que hagan espuma (Máximo 1,1 litros)

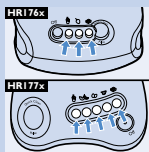


4 Cierren la tapa y pongan el obturador en la abertura de la tapa.

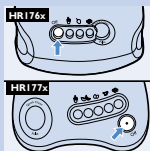
Para evitar derrames, pongan siempre el obturador en la tapa antes de empezar el proceso.

- Las posiciones de la velocidad les permiten ajustar la velocidad del aparato para obtener unos resultados óptimos. Consulten la tabla para ver las posiciones de la velocidad recomendadas.

Posiciones	Aplicaciones recomendadas
	Preparar leche con chocolate, batir jugos instantáneos y batir cócteles con alcohol
	Batir frutos blandos y hacer batidos de leche con frutas blandas
	Hacer mayonesa
	Batir sopas y hacer batidos de leche con frutos duros (Por ejemplo, manzanas) y cócteles con frutas frescas.
	Hacer diferentes tipos de salsas (Por ejemplo, salsa de tomate), hacer puré de frutas duras, vegetales (Por ejemplo, zanahorias), judías (Habas, alubias, etc.) cocidas, y hacer comida para bebés.
	Picar cubitos de hielo
	Picar frutos secos (Sin cáscara), queso duro, chocolate, pan seco, carne (De vaca, buey, etc.), perejil y cebollas.



- 5** HRI176x: Seleccionen la adecuada posición de la velocidad y pongan el aparato en marcha. HRI177x: Seleccionen la adecuada posición de la velocidad y presionen el botón Prendido/Apagado (ON/OFF).



- Si no están seguros de que velocidad seleccionar, siempre pueden usar 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 "Turbo" (Pulse):
- HR176x: Presionando el botón de "Turbo" (Pulse). El aparato funciona a la máxima velocidad y cuando suelten el botón, el aparato se parará.
 - HR177x: Selecciones la adecuada posición de la velocidad y presionen el botón de "Turbo" (Pulse). El aparato funciona a la velocidad de su selección y se parará cuando suelten el botón.

Consejos



- Mientras la licuadora esté en funcionamiento, pueden sacar el obturador en la tapa y verter los ingredientes líquidos en la jarra batidora.
- No dejen que la licuadora funcione durante más de 3 minutos cada vez. Si no han terminado el batido después de 3 minutos, paren el aparato durante 1 minuto antes de continuar batiendo.
- Corten los ingredientes sólidos a trozos pequeños antes de ponerlos en la licuadora. Es mejor que procesen una serie de pequeñas cantidades en la jarra que procesar una gran cantidad de una vez.

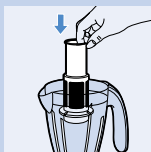
- D** Si, al batir ingredientes sólidos, no quedan satisfechos con los resultados, paren el aparato y háganlo funcionar brevemente algunas veces usando la posición "Turbo" (Pulse). Si esto no es suficiente, remuevan los ingredientes con una espátula (No lo haga mientras el aparato esté funcionando) o reduzcan el contenido de la jarra y empiecen procesando cantidades más pequeñas.
- D** Para picar cubitos de hielo, quiten el obturador y dejen caer los cubitos en la jarra mientras la licuadora esté en marcha. Durante el proceso, mantengan puesta la tapa en la jarra.

No pongan nunca su mano o cualquier objeto en la jarra mientras la licuadora esté en marcha.

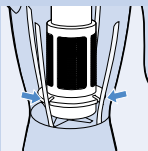
Accesorios

Filtro (Solo modelos HR 1764, HR 1767, HR 1774 y HR 1777)

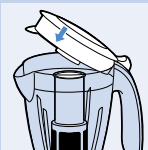
Pueden usar el accesorio filtro para preparar salsas batidas muy finamente, jugos de frutas frescas o cócteles. Todas las semillas y las pieles quedarán en el filtro.



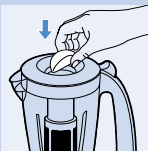
- I** Pongan el filtro en la jarra de la licuadora.



- 2** Asegúrense de que el filtro esté adecuadamente fijado sobre el fondo de la jarra. Las ranuras del filtro y los rebordes del interior de la jarra de la licuadora les ayudarán a poner el filtro en su posición correcta.



- 3** Para fijar el filtro en su posición correcta, pongan la tapa en la jarra.



- 4** A través de la abertura de la tapa, pongan los ingredientes en el filtro

- 5** Añadan agua o cualquier otro líquido.

- 6** Coloquen el obturador en su lugar y pongan el aparato en marcha. Seleccionen la velocidad más alta y dejen que el aparato funcione durante 40 segundos.



- 7** Paren el aparato. Viertan la bebida a través del pico vertedor de la jarra de la licuadora.

- 8** Para unos resultados óptimos, vuelvan a poner la jarra, con el resto de ingredientes, en el aparato y háganlo funcionar durante unos pocos segundos más.

- 9** Viertan el resto de la bebida.

Consejos

► Especialmente cuando estén procesando grandes cantidades, les aconsejamos no poner, al mismo tiempo, todos los ingredientes en el filtro. Empiecen procesando una pequeña cantidad, hagan que el aparato funcione un momento, párenlo y, entonces, añadan otra pequeña cantidad. Repitan este procedimiento hasta que hayan procesado todos los ingredientes.

► Para hacer leche de soja

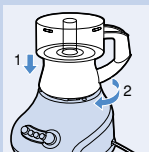
- Antes de procesarlas, ponga remojar las semillas de soja durante 4 horas.
- Pueden procesar un máximo de 50 g de semillas secas de soja con un máximo de 500 ml de agua.

► Para hacer jugos de fruta y cócteles

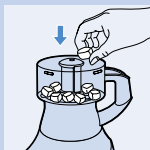
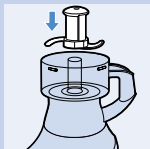
- Añadan unos 300 ml de agua (O de cualquier otro líquido para cócteles, etc.) a 150 g de fruta.

Picador (Solo modelos HR 1762, HR 1763, HR 1772 y HR 1773)

El accesorio Picador puede usarse para picar ingredientes tales como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutas tostadas, chocolate, ajo, hierbas, pan seco, etc.



- 1 Coloquen el accesorio Picador en la unidad motora. Háganlo girar en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click".



- 2** Pongan la unidad de cuchillas en el accesorio Picador.

Los filos de las cuchillas están muy afilados ¡ Eviten tocarlos !

- 3** Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm (1 pulgada) antes de procesarlos.

No superen nunca la cantidad máxima. Vean en la tabla las aconsejadas cantidades y posiciones de la velocidad.

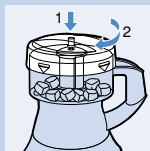
Ingredientes	Cantidades
Granos de pimienta	5 - 25 g
Semillas de sésamo	10 - 50 g
Arroz, trigo	25 - 75 g
Granos de soya	25 - 75 g
Guisantes tostados	25 - 75 g
Pulpa de coco	25 - 75 g
Granos de café	25 - 50 g
Queso	25 - 75 g
Migas de pan	20 - 40 g
Terrones de azúcar	25 - 50 g
Frutos secos (Sin cáscara)	25 - 75 g

Cuando usen el Molinillo, seleccionen la máxima velocidad de procesado (Posición .

Consejos

- Para picar carne, coco, queso y migas de pan, corten los ingredientes a trozos más pequeños antes de empezar a procesarlos. Piquen una cantidad equivalente a una taza de té y quiten esa cantidad del recipiente después de picarla. Sigán el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes que deseen picar.

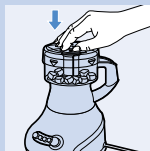
Para mezclar líquidos, usen la licuadora, no el accesorio Picador



- 4** Pongan la tapa en el recipiente y háganla girar en sentido de las manecillas del reloj hasta que esté adecuadamente fijada y, después, pongan en marcha el aparato.



- 5** Si los ingredientes se fijan a la pared del recipiente, paren el aparato y desengánchenlos añadiendo líquido o usando una espátula.



- Si, debido a que los alimentos no están uniformemente distribuidos, el aparato traquetea al ponerlo en marcha, coloquen su mano sobre la tapa.



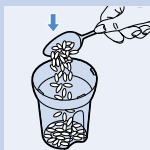
- 6** Cuando hayan acabado el picado, paren el aparato, desenchúfenlo de la red y desmonten el accesorio Picador haciéndolo girar en la dirección de la flecha.

- 7** Antes de vaciar el recipiente, quiten el accesorio Picador de la unidad motora.

Molinillo (Solo modelos HR 1761, HR 1763, HR 1771 y HR1773)



- El Molinillo puede usarse para moler y picar ingredientes tales como granos de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (Pelados), granos de café, semillas de soya, guisantes secos, queso, migas de pan, etc.

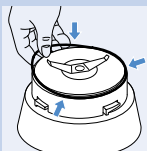


- 1** Pongan los ingredientes en el recipiente. Procesen solo ingredientes secos. No llenen el vaso por encima de la indicación "MAX". Vean la tabla para las cantidades aconsejadas.

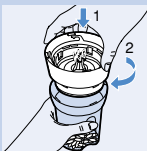
Ingredientes	Cantidades
Cebollas	50 - 100 g
Carne (Magra y sin cocer)	50 - 200 g
Perejil	10 - 20 g
Frutas	75 - 150 g
Vegetales (Crudos)	75 - 150 g

Ingredientes	Cantidades
Queso (Firme y sin corteza)	50 - 100 g
Comida para bebe	100 - 200 g
Frutos secos (Sin cáscara)	25 - 150 g

Usen la posición  para picar ingredientes blandos, por ejemplo, hierbas y cebollas. Cuando piquen ingredientes duros, es recomendable pulsar algunas veces la posición "Turbo"(Pulse) al final del procesado para obtener unos muy finos resultados del picado.

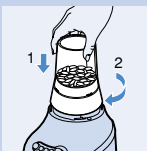


- 2** Coloquen el anillo de goma sobre la unidad de cuchillas.



- 3** Enrosquen la unidad de cuchillas en el recipiente.

Si ello requiere un poco de esfuerzo, humedezcan el anillo de goma con una gota de agua.



- 4** Den la vuelta al accesorio Molinillo ya montado y enrósquenlo en la unidad motora siguiendo la dirección de la flecha.



- 5** Preferiblemente, usen el accesorio Molinillo con la posición "Turbo" (Pulse).



- D** Después de procesarlos, pueden usar la tapa agitadora para espolvorear los ingredientes uniformemente sobre un plato.

Limpieza

La limpieza del aparato, sus piezas y los accesorios es más fácil inmediatamente después del uso.

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

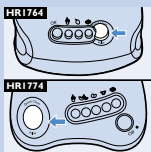
Limpiesen la unidad motora con un paño húmedo.

No usen abrasivos, desengrasadores, alcohol, etc.

- 1** Desenchufen el aparato de la red, desmonten los accesorios y piezas que hayan usado y límpíenlos con agua caliente y jabonosa.
- 2** Enjuáguenlos bajo el grifo para eliminar los residuos jabonosos.

- 3** Cuando hayan usado el accesorio Picador, usen agua caliente y jabonosa para limpiarlo después del uso.
- 4** Limpíen la jarra, la tapa y el filtro con agua caliente y jabonosa.
 - Es recomendable quitar el anillo de goma del molinillo antes de limpiarlo.
- 5** Froten la unidad motora con un paño húmedo. ¡ No sumerjan esta pieza en agua !

Limpieza rápida de la jarra de la licuadora.



- 1** Pongan agua tibia y un poco de líquido limpiador en la jarra de la licuadora hasta el nivel indicado en la jarra (0,5 litros).
- 2** Monten la tapa y el obturador.
- 3** HR176x: Presionando el botón de Limpieza Rápida (Quick Clean), hagan que el aparato funcione durante unos pocos momentos (Cuando suelten el botón, el aparato se parará). HR177x: Seleccionen la velocidad 4 o 5, presionen el botón de Limpieza Rápida (Quick Clean), hagan que el aparato funcione durante unos pocos momentos (Cuando suelten el botón, el aparato se parará).

- 4** Desmonten la jarra de la licuadora y enjuáguenla con agua limpia.

Garantía y Servicio

Si necesitan información o si tienen un problema, visiten la página Web de Philips en www.philips.com o contacten con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (Hallarán el número de teléfono en el folleto de Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjanse a su distribuidor local Philips o contacten con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Recetas

No superen los tiempos de preparación indicados.

Dejen que el aparato se enfríe (temperatura de cuarto) después de preparar cada receta.

Sopa de borcolí



- 50 g de queso Gouda
- 250 g de borcolí 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 cuezan el borcolí y guarden 750 ml del agua de cocerlo. Rallen el queso. Pongan el borcolí cocido con un poco del agua de cocerlo y las patatas en la jarra de la licuadora y procésenlo a la velocidad máxima (Posición ). Pongan el puré de borcolí y los cubitos de caldo concentrado en el resto del agua de cocer el borcolí y háganlo hervir. Añadan el queso y sazoneen la sopa con sal, pimienta, nuez moscada y una pizca de nata. Servir con pan rallado.*

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 ().*
- *Añadan la polenta, cucharada a cucharada, y dejen que el aparato funcione durante 20 segundos a la velocidad máxima (). Después,*

añadan la harina de trigo, cucharada a cucharada, y dejen que el aparato funcione durante otros 30 segundos a la velocidad máxima (☸). Añadan la levadura seca y dejen 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.

Gazpacho



- 250 g de tomates
 - 2 rebanadas de pan blanco
 - 1 diente de ajo grande
 - 15 ml de vinagre de vino tinto
 - 150 ml de jugo de tomate
 - 100 g de pimiento rojo fresco
 - 1 cebolla pequeña
 - 1/2 pepino
 - 15 ml de aceite de oliva
 - Sal
 - Pimienta
- *Pongan el jugo de tomate, el aceite de oliva y el vinagre en la jarra. Añadan, entonces, todos los demás ingredientes. Batan los ingredientes hasta obtener una sopa suave. Servir frío.*

Batidos de leche



- 200 ml de leche
- 30 g de plátano

- 30 g de papaya
- 30 g de manzana
- 30 g de azúcar

► *Pelen las frutas y córtelas a trozos. Pongan primero la leche en la jarra y después añadan las frutas y el azúcar. Batan durante unos 30 segundos a la posición .*

