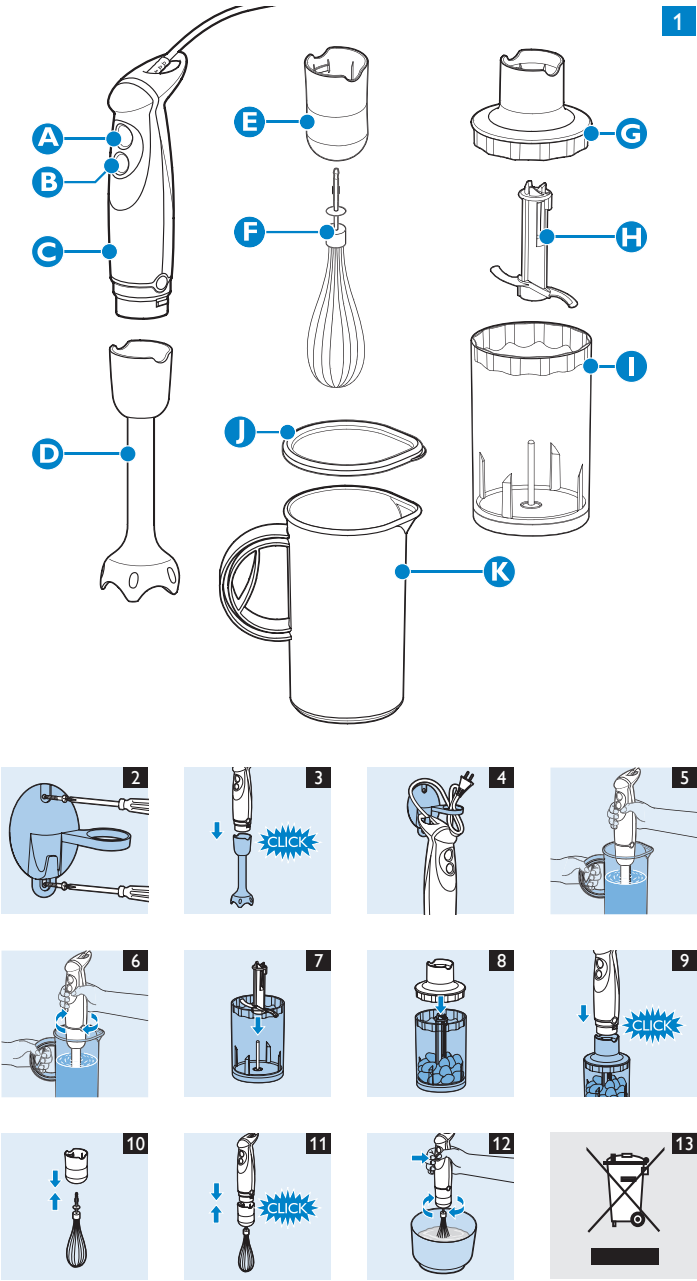


HR1366, HR1365



PHILIPS



Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A Normal speed button
- B Turbo speed button
- C Motor unit
- D Blender bar
- E Whisk coupling unit
- F Whisk
- G Chopper coupling unit (HR1366 only)
- H Chopper blade unit (HR1366 only)
- I Chopper bowl (HR1366 only)
- J Beaker lid
- K Beaker

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not operate the hand blender for more than 60 seconds at a time when you blend or chop heavy loads. After these 60 seconds, let the appliance cool down sufficiently before you continue. None of the recipes in this user manual constitute heavy loads.
- Noise level: Lc = 82 dB(A)

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Mounting the holder to the wall

Note: Make sure you leave enough room above the holder to be able to remove the hand blender. Also leave enough room below the holder to allow the hand blender to hang freely.

- 1 Mount the holder vertically to the wall as shown in the figure. Use suitable screws and plastic wall plugs to mount the holder (Fig. 2).

Do not mount the holder above or near a radiator, an oven, a cooker or a sink.

- 2 Attach the blender bar to the motor unit ('click'). (Fig. 3)
- 3 Place the hand blender in the holder. Then wind up the cord and place it in the cord storage compartment. (Fig. 4)

Preparing for use

- 1 Let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).
- 2 Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

- 1 Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 3).
- 2 Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 5).
- 3 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- 4 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 6).

Chopper (HR1366 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades are very sharp, so be very careful when you handle the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

- 1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 7).
 - 2 Put the ingredients in the chopper bowl.
 - 3 Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 8).
 - 4 Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 9).
 - 5 Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, use a spatula or add liquid to loosen them.
 - Always let the appliance cool down after you have used it to chop meat.

Whisk

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

- 1 Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 10).
- 2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 11).
- 3 Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

- 4 Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed (Fig. 12).
- 5 Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- 1 Unplug the appliance and detach the accessories.
- 2 Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.
- 3 Clean the beaker, the chopper bowl, the chopper blade unit, the chopper coupling unit and the whisk without coupling unit in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

We advise you to remove the rubber ring from the chopper bowl before you clean it.

Note: You can also clean the blade unit of the blender bar and the whisk while they are still attached to the motor unit. To do so, immerse the blender bar or the whisk in hot water with some washing-up liquid and let the appliance run for a while.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruits & vegetables	100-200g	60 seconds
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60 seconds
Batters	100-500ml	60 seconds
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60 seconds

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Boiled eggs	2pcs	4 x 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 x 1sec
Onions	200g	5 x 1sec
Meat & fish	200g	10sec
Herbs	30g	10sec
Cheese	200g	20sec
Nuts	200g	30sec

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec
Egg whites	4 eggs	120sec

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A Botão de velocidade normal
- B Botão de velocidade turbo
- C Base
- D Corpo
- E Unidade de encaixe do batedor
- F Batedor
- G Unidade de encaixe do miniprocessador (HR1366 somente)
- H Unidade de lâminas do miniprocessador (HR1366 somente)
- I Copo do miniprocessador (HR1366 somente)
- J Tampa do copo
- K Copo

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base na água ou em outro líquido nem lave-a sob a pia. Use somente um pano úmido para limpar a base.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Não use o aparelho se o fio, o plugue ou outras partes estiverem danificados.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Nunca se ausente durante o funcionamento do aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, principalmente com o aparelho conectado à tomada. Elas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica antes de trocar os acessórios ou encaixar peças que se movimentam durante o uso.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e tempo de processamento indicados nas tabelas.
- Não use o Mix por mais de 60 segundos quando estiver misturando ou picando uma grande quantidade. Após 60 segundos, deixe o aparelho esfriar o suficiente antes de continuar. Nenhuma das receitas neste manual apresenta grandes porções de alimentos.
- Nível de ruído: Lc = 82 dB(A)

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Lave muito bem todas as peças que entrarão em contato com os alimentos antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Montar o suporte na parede

Nota: Deixe espaço suficiente acima do suporte para retirar o mixer. Também deixe espaço suficiente abaixo do suporte de modo que o aparelho fique pendurado livremente.

- 1 Monte o suporte verticalmente na parede, conforme mostra a figura. Use parafusos e buchas plásticas adequados para a montagem (fig. 2).

Não monte o suporte acima nem perto de um aquecedor, forno, fogão ou pia.

- 2 Conecte o copo do liquidificador ao motor (você ouvirá um 'clique'). (fig. 3)
- 3 Coloque o mixer no suporte. Em seguida, enrole o fio e coloque-o no compartimento de armazenamento. (fig. 4)

Preparação para o uso

- 1 Deixe ingredientes quentes esfriarem antes de picá-los ou colocá-los no copo (temperatura máxima de 80°C).
- 2 Corte ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.
- 3 Monte o aparelho corretamente antes de conectá-lo à tomada da parede.

Utilização do aparelho

Mix

O Mix é usado para:

- misturar líquidos como, laticínios, molhos, sucos, sopas, drinks e vitaminas.
- misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.
- fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

- 1 Conecte o copo do liquidificador ao motor (você ouvirá um 'clique') (fig. 3).
- 2 As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 5).
- 3 Pressione o botão de velocidade normal ou turbo para ligar o aparelho.
- 4 Mexa o aparelho suavemente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 6).

Miniprocessador (HR1366 somente)

O miniprocessador é usado para cortar ingredientes, como nozes, carne, cebola, queijos duros, ovos cozidos, alho, ervas, pão dormido, etc.

As lâminas são muito afiadas; portanto, tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas, especialmente ao removê-la do copo do miniprocessador, quando esvaziá-lo e durante a limpeza.

- 1 Encaixe a unidade de lâminas no copo do miniprocessador (fig. 7).
- 2 Insira os ingredientes.
- 3 Coloque a unidade de encaixe no copo do miniprocessador (fig. 8).
- 4 Encaixe o motor no copo do miniprocessador (você ouvirá um 'clique') (fig. 9).
- 5 Pressione o botão de velocidade normal ou turbo para ligar o aparelho.
- Se os ingredientes grudarem na parede do copo do miniprocessador, use uma espátula ou adicione um líquido para desgrudá-los.
- Sempre espere o aparelho esfriar depois de usá-lo para picar carne.

Batedor

O batedor é usado para bater cremes, claras em neve, sobremesas, etc.

- 1 Conecte o batedor à unidade de encaixe (fig. 10).
- 2 Conecte a unidade de encaixe ao motor (você ouvirá um 'clique') (fig. 11).
- 3 Coloque os ingredientes em uma tigela.

Dica: Use uma tigela grande para obter melhores resultados.

- 4 Os ingredientes devem cobrir o batedor por completo. Para evitar que espirrem, inicie o processamento em velocidade normal (fig. 12).
- 5 Após cerca de um minuto, continue o processamento na velocidade turbo.

Limpeza

Não mergulhe a base e a unidade de encaixe do batedor na água.

- 1 Desconecte o aparelho da tomada e desencaixe os acessórios.
- 2 Limpe a base e a unidade de encaixe do batedor com um pano úmido.
- 3 Limpe o copo, o copo do miniprocessador, a unidade de lâminas, a unidade de encaixe e o batedor, sem a unidade de encaixe, na lava-louças ou em água morna com um pouco de detergente.

Recomendamos que você remova o anel de borracha do copo do miniprocessador antes da limpeza.

Nota: A unidade de lâminas do Mix e o batedor também podem ser limpos ainda encaixados na base. Para isso, mergulhe-os em água quente com um pouco de detergente e deixe o aparelho funcionando por alguns instantes.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 13).

Garantia e assistência técnica

Se precisar de assistência técnica ou informações ou tiver algum problema, visite o site da Philips em **www.philips.com** ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir uma Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um representante local da Philips.

Quantidade de ingredientes para mistura e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade de ingredientes para mistura	Tempo
Frutas e legumes	100-200g	60 segundos
Papinhas para bebês, sopas e molhos	100-400ml	60 segundos
Massas	100-500ml	60 segundos
Vitaminas e drinks	100-1000ml	60 segundos

Quantidade de ingredientes para picar e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para picar	Tempo
Ovos cozidos	2 peças	4 x 1s
Pão seco	80 g	30 s
Chocolate preto	100 g	20 s
Alho	50 g	5 x 1s
Cebolas	200 g	5 x 1s
Carne e peixe	200 g	10 s
Ervas	30 g	10 s
Queijo	200 g	20 s
Nozes	200 g	30 s

Quantidade de ingredientes para bater e tempo de preparação

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Cremes	250 ml	70-90 s
Claras em neve	4 ovos	120 s

Introducción

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

Descripción general (Fig. 1)

- A Botón de velocidad normal
- B Botón de velocidad turbo
- C Unidad motora
- D Varilla metálica
- E Unidad de acoplamiento del batidor metálico
- F Batidor metálico
- G Unidad de acoplamiento del picador (sólo modelo HR1366)
- H Unidad de cuchillas del picador (sólo modelo HR1366)
- I Recipiente del picador (sólo modelo HR1366)
- J Tapa graduado
- K Vaso

Importante

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

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el grifo. 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 utilice el artefacto si el cable de red, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de red está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.
- 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 toque las cuchillas, sobre todo si el artefacto está enchufado, ya que son extremadamente afiladas.
- Si las cuchillas se traban, desenchufe el artefacto antes de retirar los ingredientes que las obstruyen.

Precauciones

- Apague el electrodoméstico y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de que entren en contacto las partes que se mueven durante el uso.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Respete los tiempos de procesamiento y las cantidades que se indican en las tablas.
- No utilice el mixer durante más de 60 segundos seguidos cuando procese o pique muchos alimentos, y deje enfriar el aparato antes de volver a usarlo. En ninguna de las recetas que figuran en este manual del usuario se utilizan grandes cantidades de alimentos.
- Nivel de ruido: $L_c = 82 \text{ dB (A)}$

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.

Antes de usar el artefacto por primera vez

Antes de usar el artefacto por primera vez, lave bien todas las piezas que están en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

Montaje del soporte en la pared

Nota: Deje suficiente espacio arriba y debajo del soporte para poder colocar y retirar el mixer con comodidad y sin complicaciones.

- 1 Monte el soporte de forma vertical en la pared, tal como se indica en la ilustración. Use tornillos y tacos plásticos para pared adecuados (Fig. 2).

No coloque el soporte por encima o cerca de radiadores, hornos, hornallas o piletas de cocina.

- 2 Coloque la varilla del mixer en la unidad motora ("clic"). (Fig. 3)

- 3 Coloque el mixer en el soporte, enrolle el cable y colóquelo en el compartimiento de almacenamiento. (Fig. 4)

Antes de usar el artefacto

- 1 Deje enfriar los ingredientes antes de picarlos o verterlos en el vaso graduado (temperatura máxima: 80°C).
- 2 Corte los ingredientes grandes en trozos de alrededor de 2 cm antes de procesarlos.
- 3 Ensamble las piezas del aparato correctamente antes de enchufarlo en la toma de corriente eléctrica.

Uso del artefacto

Mixer

El mixer fue diseñado para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugos de fruta, purés, batidos y mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, como masa para panqueques o mayonesa.
- Hacer puré con ingredientes cocidos, como por ejemplo comida para bebés.

- 1 Coloque la varilla del mixer en la unidad motora ("clic") (Fig. 3).
- 2 Sumerja por completo las cuchillas en los ingredientes (Fig. 5).
- 3 Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.
- 4 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, abajo y en forma circular para batir los ingredientes (Fig. 6).

Picador (sólo modelo HR1366)

Los picadores están diseñados para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas porque sus hojas son muy afiladas. Tome los recaudos necesarios cuando retire la unidad del recipiente del picador y durante la limpieza.

- 1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente del picador (Fig. 7).
- 2 Introduzca los ingredientes en el recipiente del picador.
- 3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente del picador (Fig. 8).
- 4 Fije la unidad motora al recipiente del picador ("clic") (Fig. 9).
- 5 Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, utilice una espátula o agregue líquido para aflojarlos.
- Deje que el aparato se enfríe después de picar carne.

Batidor metálico

El batidor ha sido diseñado para batir crema y claras de huevo, masas blandas, etc.

- 1 Conecte el batidor a la unidad de acoplamiento (Fig. 10).
- 2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (Fig. 11).
- 3 Introduzca los ingredientes en el recipiente.

Consejo: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.

- 4 Sumerja el batidor metálico completamente en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience a procesar a velocidad normal (Fig. 12).
- 5 Después de aproximadamente un minuto, active la función turbo.

Limpieza

No sumerja en agua la unidad motora ni la unidad de acoplamiento del batidor metálico.

- 1 Desenchufe el aparato y retire los accesorios.
- 2 Limpie la unidad motora y la unidad de acoplamiento del batidor metálico con un paño húmedo.
- 3 Limpie el vaso graduado, el recipiente del picador, la unidad de cuchillas del picador, la unidad de acoplamiento del picador y el batidor metálico (sin la unidad de acoplamiento) en el lavaplatos o en agua caliente con un poco de detergente líquido.

Se recomienda quitar la base de goma del recipiente del picador antes de limpiarlo.

Nota: Puede limpiar la unidad de cuchillas de la varilla metálica y el batidor metálico sin desconectarlos de la unidad de motor. Para ello, sumerja la varilla o el batidor en agua caliente con un poco de detergente líquido y ponga en funcionamiento el aparato durante unos instantes.

Medioambiente

- Al final de su vida útil, no tire el artefacto junto con la basura común. Llévelo a un centro de recolección oficial para que sea reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 13).

Garantía y servicio técnico

Si desea obtener información o solicitar asistencia técnica o si se presenta alguna dificultad, visite el sitio web de Philips en **www.philips.com** o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips correspondiente a su país (el número de teléfono figura en el folleto de la garantía internacional). Si no existe un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local de Philips.

Cantidades y tiempos de preparación para el batido

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100 - 200 g	60 segundos
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 segundos
Masas blandas	100 - 500 ml	60 segundos
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 segundos

Cantidades y tiempos de preparación para picar

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Huevos cocidos	2 unid.	4 x 1 seg.
Pan seco	80 gr.	30 seg.
Chocolate negro	100 g	20 seg.
Ajo	50 gr.	5 x 1 seg.
Cebollas	200 gr.	5 x 1 seg.
Carne y pescado	200 gr.	10 seg.
Hierbas	30 gr.	10 seg.
Queso	200 gr.	20 seg.
Frutos secos	200 gr.	30 seg.

Cantidades y tiempos de preparación para el batido

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Crema	250 ml	70 a 90 seg.
Claros de huevo	4 huevos	120 seg.