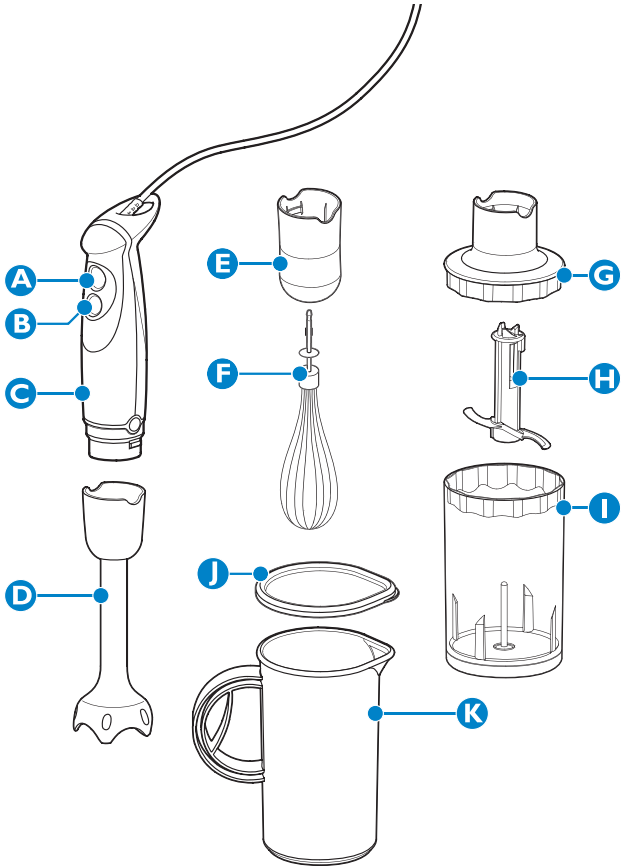
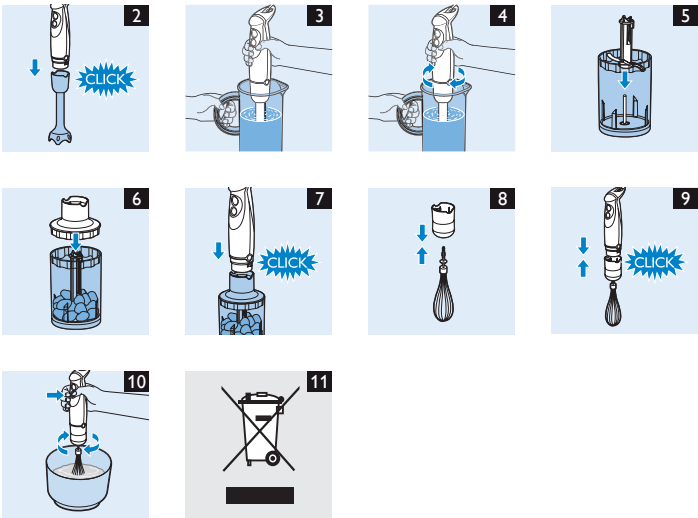


HR1366



PHILIPS



ENGLISH

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
- H** Chopper blade unit
- I** Chopper bowl
- J** 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 table.
- 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: $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

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

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. 2).
- 2** Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
- 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. 4).

Chopper

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. 5).
- 2** Put the ingredients in the chopper bowl.
- 3** Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
- 4** Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
- 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. 8).
 - 2** Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
 - 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. 10).
 - 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.

Accessories

You can order a mini chopper for HR1366 from your Philips dealer as an extra accessory.

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. 11).

Guarantee & 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 × 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 × 1sec
Onions	200g	5 × 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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Taste für normale Geschwindigkeit
- B** Turbo-Taste
- C** Motoreinheit
- D** Pürierstab
- E** Quirl-Verbindungseinheit
- F** Quirl
- G** Verbindungseinheit für den Zerkleinerer
- H** Messereinheit des Zerkleinerers
- I** Zerkleinerer-Behälter
- J** Messbecher

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie die Motoreinheit auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie die Messer nicht. Das gilt insbesondere, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.

Achtung

- Schalten Sie das Gerät ab, und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Betreiben Sie den Stabmixer bei der Verarbeitung größerer Mengen höchstens 60 Sekunden lang in einem Arbeitsgang. Lassen Sie das Gerät anschließend genügend abkühlen, bevor Sie fortfahren. Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung beinhalten keine großen Füllmengen.
- Geräuschpegel: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie diese zerkleinern, mischen oder in den Becher gießen.
- 2** Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 cm große Würfel.
- 3** Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Das Gerät benutzen

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.

- 1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet (Abb. 2).
- 2** Tauchen Sie den unteren Teil des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein (Abb. 3).
- 3** Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- 4** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen (Abb. 4).

Zerkleinerer

Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Die Klingen sind sehr scharf, gehen Sie daher mit der Messereinheit sehr vorsichtig um. Beim Entfernen der Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter, beim Entleeren des Behälters sowie beim Reinigen ist besondere Vorsicht geboten.

- 1** Setzen Sie die Zerkleinerer-Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 5).
- 2** Geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 3** Setzen Sie die Verbindungseinheit auf den Zerkleinerer-Behälter (Abb. 6).
- 4** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Behälter, bis sie hörbar einrastet (Abb. 7).
- 5** Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbo-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Wenn die Zutaten innen am Behälter haften bleiben, lösen Sie diese mit einem Teigschaber, oder geben Sie Flüssigkeit hinzu.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Zerkleinern von Fleisch immer abkühlen.

Quirl

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

- 1** Stecken Sie den Schneebesen in die Verbindungseinheit (Abb. 8).
 - 2** Setzen Sie die Verbindungseinheit auf die Motoreinheit, sodass sie hörbar einrastet (Abb. 9).
 - 3** Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
- Tipp: Verwenden Sie eine große Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.*
- 4** Tauchen Sie den Pürierstab vollständig in die Zutaten ein. Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer normalen Geschwindigkeitsstufe (Abb. 10).
 - 5** Nach ca. 1 Minute können Sie mit maximaler Geschwindigkeit (Turbo-Taste) fortfahren.

Reinigung

Tauchen Sie die Motoreinheit und die Quirl-Verbindungseinheit nicht in Wasser.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und nehmen Sie Zubehörteile ab.
- 2** Reinigen Sie die Motoreinheit und die Quirl-Verbindungseinheit mit einem feuchten Tuch.
- 3** Reinigen Sie den Becher, den Zerkleinerer-Behälter, die Zerkleinerer-Messereinheit, die Zerkleinerer-Verbindungseinheit und den Quirl ohne Verbindungseinheit in der Geschirrspülmaschine oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

Es empfiehlt sich, den Gummiring vom Zerkleinerer-Behälter zu entfernen, bevor Sie ihn reinigen.

Hinweis: Sie können die Messer des Pürierstabs und den Quirl auch bei aufgesetztem Stab bzw. Quirl reinigen. Tauchen Sie dazu den Pürierstab oder Quirl in warmes Wasser, in das Sie etwas Geschirrspülmittel gegeben haben, und lassen Sie das Gerät eine Weile laufen.

Zubehör

Sie können einen Mini-Zerkleinerer als Zubehör für das Modell HR1366 bei Ihrem Philips Händler bestellen.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 11).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

Zutaten	Menge zum Mixen	Time (Zeit)
Obst & Gemüse	100 - 200 g	60 Sekunden
Baby-Nahrung, Suppen & Soßen	100 - 400 ml	60 Sekunden
Teig	100 - 500 ml	60 Sekunden
Milchshakes & Mixgetränke	100 - 1000 ml	60 Sekunden

Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum Zerkleinern

Zutaten	Menge zum Zerkleinern	Time (Zeit)
Gekochte Eier	2 Stück	4 x 1 Sek.
Trockenes Brot	80 g	30 Sek.
Bitterschokolade	100 g	20 Sek.
Knoblauch	50 g	5 x 1 Sek.
Zwiebeln	200 g	5 x 1 Sek.
Fleisch & Fisch	200 g	10 Sek.
Kräuter	30 g	10 Sek.
Käse	200 g	20 Sek.
Nüsse	200 g	30 Sek.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten zum (Steif-) Schlagen

Zutaten	Menge zum (Steif-)Schlagen	Time (Zeit)
Schlagsahne	250 ml	70 bis 90 Sek.
Eischnee	4 Eier	120 Sek.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, 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** Brazo de la batidora
- E** Unidad de acoplamiento del levantaclaras
- F** Batidor
- G** Unidad de acoplamiento de la picadora
- H** Unidad de cuchillas de la picadora
- I** Recipiente de la picadora
- J** Vaso

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos; ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desenchúfelo de la red antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que están en movimiento durante su funcionamiento.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- No haga funcionar la batidora de mano durante más de 60 segundos seguidos cuando procese o pique grandes cantidades. Después de estos 60 segundos, deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de continuar. Ninguna de las recetas que aparecen en este manual del usuario requiere cantidades grandes.
- Nivel de ruido: Lc = 82 dB (A)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Preparación para su uso

- 1** Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80 °C).
- 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- 3** Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.

- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1** Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).
- 2** Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes (fig. 3).
- 3** Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.
- 4** Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 4).

Picadora

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Las cuchillas están muy afiladas, por ello, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Preste especial atención al retirarla del recipiente de la picadora cuando vacíe éste y durante su limpieza.

- 1** Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 5).
 - 2** Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
 - 3** Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (fig. 6).
 - 4** Fije la unidad motora al recipiente de la picadora ("clic") (fig. 7).
 - 5** Pulse el botón de velocidad normal o de velocidad turbo para encender el aparato.
- Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente, utilice una espátula o añada líquidos para separarlos.
 - Deje que el aparato se enfríe después de utilizarlo para picar carne.

Batidor

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

- 1** Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (fig. 8).
- 2** Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora ("clic") (fig. 9).
- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consejo: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.

- 4** Sumerja el levantaclaras completamente en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience el proceso a la velocidad normal (fig. 10).
- 5** Continúe a velocidad turbo después de 1 minuto aproximadamente.

Limpieza

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

- 1** Desenchufe el aparato y desmonte los accesorios.
- 2** Limpie la unidad motora y la unidad de acoplamiento del levantaclaras con un paño húmedo.
- 3** Limpie el vaso, el recipiente de la picadora, la unidad de cuchillas de la picadora, la unidad de acoplamiento de la picadora y el levantaclaras sin la unidad de acoplamiento en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente líquido.

Le aconsejamos que quite las juntas de goma del recipiente de la picadora antes de limpiarlo.

Nota: También puede limpiar la unidad de cuchillas del brazo batidor y el batidor aunque éstos estén fijados a la unidad motora. Para ello, sumerja el brazo batidor o el batidor en agua caliente con un poco de detergente líquido y ponga en funcionamiento el aparato durante unos instantes.

Accesorios

Puede solicitar una minipicadora para el modelo HR1366 a su distribuidor Philips como un accesorio adicional.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 11).

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 de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Cantidades y tiempos de preparación para batir

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

Cantidades y tiempos de preparación para montar claras

Ingredientes	Cantidad	Time (Hora)
Nata	250 ml	70 - 90 seg.
Claras de huevo	4 huevos	120 seg.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Bouton de vitesse normale
- B** Bouton de vitesse Turbo
- C** Bloc moteur
- D** Mixeur plongeant
- E** Unité d'assemblage du fouet
- F** Fouet
- G** Unité d'assemblage du hachoir
- H** Ensemble lames du hachoir
- I** Bol du hachoir
- J** Bol

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez-le avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne touchez pas les lames, surtout lorsque l'appareil est branché, car elles sont très coupantes.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

Attention

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous mixez ou hachez de grandes quantités d'ingrédients. Après ces 60 secondes, laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps avant de continuer. Aucune des recettes présentées dans ce mode d'emploi n'inclut de grandes quantités d'ingrédients.
- Niveau sonore : $L_c = 82 \text{ dB [A]}$.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

Avant utilisation

- 1** Laissez refroidir les aliments chauds avant de les hacher ou de les verser dans le bol (température maximale : 80 °C).
- 2** Coupez les grands ingrédients en morceaux d'environ 2 cm avant de les hacher.
- 3** Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher.

Utilisation de l'appareil

Mixeur plongeant

Le mixeur est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (clic) (fig. 2).

2 Plongez la protection dans les ingrédients (fig. 3).

3 Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo pour mettre l'appareil en marche.

4 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles (fig. 4).

Hachoir

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

Les lames sont très coupantes, soyez donc très prudent lorsque vous manipulez l'ensemble lames. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz ce dernier et lors du nettoyage.

1 Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol du hachoir (fig. 5).

2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.

3 Placez l'unité d'assemblage sur le bol du hachoir (fig. 6).

4 Fixez le bloc moteur au bol du hachoir (clic) (fig. 7).

5 Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou Turbo pour mettre l'appareil en marche.

- Si les ingrédients s'accumulent sur les parois du bol du hachoir, détachez-les à l'aide d'une spatule ou en ajoutant du liquide.
- Laissez toujours refroidir l'appareil après l'avoir utilisé pour hacher de la viande.

Fouet

Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage (fig. 8).

2 Fixez l'unité d'assemblage au bloc moteur (clic) (fig. 9).

3 Placez les ingrédients dans un saladier.

Conseil : Pour un résultat optimal, utilisez un grand bol.

4 Plongez entièrement le fouet dans les ingrédients. Pour éviter les éclaboussures, commencez à hacher/mixer à une vitesse normale (fig. 10).

5 Passez en vitesse Turbo au bout d'environ 1 minute.

Nettoyage

Évitez de plonger le bloc moteur et l'unité d'assemblage du fouet dans l'eau.

1 Débranchez l'appareil et retirez les accessoires.

2 Essuyez le bloc moteur et l'unité d'assemblage du fouet avec un chiffon humide.

3 Nettoyez le bol, le bol du hachoir, l'ensemble lames du hachoir, l'unité d'assemblage du hachoir et le fouet (sans son unité d'assemblage) au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude contenant un peu de liquide vaisselle.

Nous vous conseillons de retirer le joint du bol du hachoir avant de nettoyer ce dernier.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer l'ensemble lames du mixeur et le fouet lorsqu'ils sont encore fixés au bloc moteur. Pour ce faire, plongez le mixeur ou le fouet dans de l'eau chaude contenant un peu de liquide vaisselle et faites fonctionner l'appareil pendant quelques instants.

Accessoires

Vous pouvez vous procurer un mini-hachoir en tant qu'accessoire supplémentaire au HR1366 auprès de votre revendeur Philips.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 11).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Fruits et légumes	100-200 g	60 secondes
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100-400 ml	60 secondes
Pâte	100-500 ml	60 secondes
Milk-shakes et cocktails	100-1 000 ml	60 secondes

Quantités et temps de préparation pour le hachoir

Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Œufs durs	2 morceaux	4 x 1 s
Pain sec	80 g	30 s
Chocolat fondant	100 g	20 s
Ail	50 g	5 x 1 s
Oignons	200 g	5 x 1 s
Viande et poisson	200 g	10 s
Herbes	30 g	10 s
Fromage	200 g	20 s
Noix	200 g	30 s

Quantités et temps de préparation pour le fouet

Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 ml	70-90 s
Blancs en neige	4 œufs	120 s

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Pulsante di velocità normale
- B** Pulsante di velocità turbo
- C** Motore
- D** Gambo frullatore
- E** Unità di aggancio del frullino
- F** Frullino
- G** Unità di aggancio del tritatutto
- H** Gruppo lame del tritatutto
- I** Recipiente del tritatutto
- J** Bicchiera

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate sotto l'acqua o altri liquidi il gruppo motore. Per pulire il gruppo motore, utilizzate esclusivamente un panno umido.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Non lasciate mai in funzione l'apparecchio incustodito.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non toccate le lame, soprattutto quando l'apparecchio è collegato alla presa di corrente. Le lame sono estremamente affilate!
- Se la lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di rimuovere gli ingredienti che hanno bloccato le lame.

Attenzione

- Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione principale prima di cambiare accessorio o di toccare parti che si muovono durante il normale funzionamento.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non superate le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Non utilizzate il frullatore a immersione in modo continuo per più di 60 secondi in caso di carichi particolarmente pesanti e lasciatelo raffreddare dopo l'uso. Nessuna delle ricette contenute in questo manuale rappresenta un carico pesante.
- Livello acustico: $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Lasciate raffreddare gli ingredienti caldi prima di tritarli o versarli nel bicchiere (temperatura massima 80 °C).
- 2** Tagliate gli ingredienti più grandi in pezzetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- 3** Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicuratevi che l'apparecchio sia montato in modo idoneo.

Modalità d'uso dell'apparecchio**Frullatore ad immersione**

Il frullatore a immersione è particolarmente adatto per:

- frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, zuppe, frappé, frullati;

- miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese;
- preparare purea con cibi cotti (ad esempio nella preparazione di cibi per bambini).

- 1** Collegate il frullatore al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 2).
- 2** Immergete completamente la protezione della lama negli ingredienti (fig. 3).
- 3** Premete il pulsante di velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio.
- 4** Per frullare gli ingredienti, spostate lentamente l'apparecchio compiendo dei movimenti in verticale e circolare (fig. 4).

Tritatutto

Il tritatutto deve essere utilizzato per tritare ingredienti come noccioline, carne, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo.

Le lame sono estremamente affilate; pertanto, è necessario prestare molta attenzione durante l'uso del gruppo lame. Prestate particolare attenzione quando rimuovete il gruppo lame dal recipiente del tritatutto per svuotarlo e pulirlo.

- 1** Mettete la lama del tritatutto nel recipiente del tritatutto (fig. 5).
- 2** Mettete gli ingredienti nel recipiente.
- 3** Posizionate l'unità di aggancio sul recipiente del tritatutto (fig. 6).
- 4** Serrate il gruppo motore sul recipiente fino a bloccarlo in posizione (fig. 7).
- 5** Premete il pulsante di velocità normale o turbo per accendere l'apparecchio.
- Se gli ingredienti si addensano alla parete del recipiente del tritatutto, utilizzate una spatola o aggiungete del liquido per staccarli.
- Dopo aver tritato la carne, attendete sempre che l'apparecchio si raffreddi.

Frullino

La frusta viene utilizzata per montare la panna, il bianco d'uovo, i dessert.

- 1** Collegate la frusta all'unità di aggancio (fig. 8).
- 2** Collegate l'unità di aggancio al gruppo motore e bloccatelo in posizione (fig. 9).
- 3** Mettete gli ingredienti in un contenitore.

Consiglio Per un risultato migliore, si consiglia l'uso di un recipiente molto capiente.

- 4** Immergete completamente lo sbattitore negli ingredienti. Per evitare schizzi, selezionate inizialmente una velocità normale (fig. 10).
- 5** Continuate utilizzando la velocità turbo dopo circa 1 minuto.

Pulizia

Non immergete il gruppo motore e l'unità di aggancio dello sbattitore in acqua.

- 1** Scollegate l'apparecchio e staccate gli accessori.
- 2** Pulite il gruppo motore e l'unità di aggancio dello sbattitore con un panno umido.
- 3** Lavate il bicchiere, il recipiente, il gruppo lame e l'unità di aggancio del tritatutto e lo sbattitore senza unità di aggancio in lavastoviglie o in acqua calda, aggiungendo un po' di detersivo liquido.

Si consiglia di rimuovere l'anello in gomma dal recipiente del tritatutto prima di pulirlo.

Nota è inoltre possibile pulire il gruppo lame del frullatore e lo sbattitore quando sono ancora applicati al gruppo motore. Per fare questo, immergete la barra del frullatore o lo sbattitore in acqua calda con un po' di detersivo liquido e lasciate in funzione l'apparecchio per alcuni minuti.

Accessori

Potete ordinare il mini tritatutto come accessorio aggiuntivo per il modello HR1366 dal vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 11).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Dosi e tempi di preparazione

Ingredienti	Dosi	Time (Ora)
Frutta e verdura	100-200 g	60 secondi

Ingredienti	Dosi	Time (Ora)
Cibo per bambini, zuppe e salse	100-400 ml	60 secondi
Pastelle	100-500 ml	60 secondi
Frappé e frullati	100-1000 ml	60 secondi

Dosi e tempi di preparazione

Ingredienti	Dosi per il tritatutto	Time (Ora)
Uova bollite	2 pz	4 x 1 sec.
Pane raffermo	80 g	30 sec.
Cioccolato fondente	100 g	20 sec.
Aglio	50 g	5 x 1 sec.
Cipolle	200 g	5 x 1 sec.
Carne e pesce	200 g	10 sec.
Erbe	30 g	10 sec.
Formaggio	200 g	20 sec.
Frutta secca	200 g	30 sec.

Dosi e tempi di preparazione

Ingredienti	Dosi	Time (Ora)
Panna	250 ml	70-90 sec.
Bianco d'uovo	4 uova	120 sec.

NEDERLANDS

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Knop voor normale snelheid
- B** Knop voor turbosnelheid
- C** Motorunit
- D** Mixstaaf
- E** Koppelunit klopper
- F** Klopper
- G** Koppelunit hakmolen
- H** Mesunit hakmolen
- I** Hakmolenkom
- J** Beker

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af. Gebruik alleen een vochtige doek om de motorunit schoon te maken.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de messen niet aan, vooral niet wanneer de stekker van het apparaat nog in het stopcontact zit. De messen zijn zeer scherp.
- Als de messen vastlopen, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten die de messen blokkeren verwijdt.

Let op

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Laat de handblender bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden aaneengesloten snijden/hakken. Laat het apparaat na iedere 60 seconden voldoende afkoelen voordat u verdergaat. Geen van de recepten in deze gebruiksaanwijzing vormen een zware belasting.
- Geluidsniveau: Lc = 82 dB [A]

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat hakken of in de beker doet (maximumtemperatuur 80°C).
- 2** Snijd grote ingrediënten in kleinere stukjes van ongeveer 2 cm voordat u deze in de handblender doet.
- 3** Controleer of alle onderdelen goed zijn bevestigd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Het apparaat gebruiken

Staafmixer

De handblender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

1 Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik') (fig. 2).

2 Dompel de meskap volledig in de ingrediënten (fig. 3).

3 Druk op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

4 Beweeg het apparaat voorzichtig omhoog en omlaag, en maak ronddraaiende bewegingen om de ingrediënten te mengen (fig. 4).

Hakmolen

De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood enz.

De messen zijn zeer scherp. Wees dus zeer voorzichtig wanneer u de mesunit in de hand neemt. Wees met name voorzichtig wanneer u de mesunit uit de hakmolenkom verwijdt, wanneer u de hakmolenkom leegmaakt en tijdens het schoonmaken.

1 Plaats de mesunit van de hakmolen in de hakmolenkom (fig. 5).

2 Doe de ingrediënten in de hakmolenkom.

3 Plaats de koppelunit op de hakmolenkom (fig. 6).

4 Bevestig de motorunit op de hakmolenkom ('klik') (fig. 7).

5 Druk op de knop voor normale snelheid of op de knop voor turbosnelheid om het apparaat in te schakelen.

- Als de ingrediënten tegen de zijkant van de hakmolenkom zitten, kunt u ze verwijderen met een spatel of door vocht toe te voegen.
- Laat het apparaat altijd afkoelen nadat u het hebt gebruikt om vlees fijn te hakken.

Klopper

De klopper is bedoeld voor het kloppen van slagroom, eiwit, desserts enz.

1 Bevestig de klopper aan de koppelunit (fig. 8).

2 Bevestig de koppelunit aan de motorunit ('klik') (fig. 9).

3 Doe de ingrediënten in een kom.

Tip: Gebruik een grote kom voor de beste resultaten.

4 Dompel de garde volledig in de ingrediënten. Begin op normale snelheid te kloppen om spatten te voorkomen (fig. 10).

5 Schakel na ongeveer 1 minuut over op turbosnelheid.

Schoonmaken

Dompel de motorunit en de koppelunit voor de garde niet in water.

1 Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de accessoires.

2 Neem de motorunit en de koppelunit voor de garde af met een vochtige doek.

3 Maak de beker, de hakmolenkom, de mesunit van de hakmolen, de koppelunit van de hakmolen en de garde zonder koppelunit schoon in de vaatwasmachine of in warm water met wat afwasmiddel.

We raden u aan de rubberen ring van de hakmolenkom te verwijderen voordat u de hakmolenkom gaat schoonmaken.

Opmerking: U kunt de mesunit van de mixstaaf en de garde ook schoonmaken als deze nog aan de motorunit zitten. Dompel de mixstaaf of de garde in warm water met wat afwasmiddel en laat het apparaat even werken.

Accessoires

U kunt een minihakmolen voor de HR1366 als extra accessoire bij uw Philips-dealer bestellen.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Hoeveelheden en verwerkingstijden - mengen

Ingrediënten	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Groente en fruit	100-200 g	60 seconden
Babyvoeding, soep en saus	100-400 ml	60 seconden
Beslag	100-500 ml	60 seconden
Drankjes en milkshakes	100-1000 ml	60 seconden

Hoeveelheden en bereidingstijden - hakken

Ingrediënten	Hoeveelheden	Bewerkingstijd
Gekookte eieren	2 stuks	4 x 1 sec.
Droog brood	80 g	30 sec.
Pure chocolade	100 g	20 sec.
Knoflook	50 g	5 x 1 sec.
Uien	200 g	5 x 1 sec.
Vlees en vis	200 g	10 sec.
Kruiden	30 g	10 sec.
Kaas	200 g	20 sec.
Noten	200 g	30 sec.

Hoeveelheden en bereidingstijden - kloppen

Ingrediënten	Klophoeveelheid	Bewerkingstijd
Slagroom	250 ml	70-90 sec.
Eiwit	4 eieren	120 sec.

Inledning

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Knapp för vanlig hastighet
- B** Knapp för turbohastighet
- C** Motorenhet
- D** Mixerstav
- E** Vispkopplingsenhet
- F** Visp
- G** Kopplingsenhet för hackare
- H** Knivenhet för hackare
- I** Skål för hackare
- J** Bägare

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska, och skölj den inte heller under kranen. Använd endast en fuktig trasa till att rengöra motorenheten.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Rör inte vid knivarna, särskilt när apparaten är inkopplad. Knivarna är mycket vassa.
- Om knivarna fastnar drar du ur nätsladden innan du avlägsnar ingredienserna som blockerar knivarna.

Varning!

- Stäng av apparaten och dra ur nätsladden innan du byter tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Använd inte mixerstaven i mer än 60 sekunder åt gången när du mixar eller hackar stora mängder råvara. Efter 60 sekunder låter du apparaten svalna ordentligt innan du fortsätter. Inget av recepten i den här användarhandboken innehåller stora mängder råvara.
- Ljudnivå: $L_c = 82 \text{ dB [A]}$

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se avsnittet Rengöring).

Förberedelser inför användning

- 1** Låt varma ingredienser svalna innan du hackar dem eller häller dem i bägaren (maxtemperatur 80 °C).
- 2** Skär stora ingredienser i delar om ungefär 2 cm innan du tillreder dem.
- 3** Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

Använda apparaten**Mixerstav**

Mixerstaven används till att:

- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shake-drycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.

- Mosa ingredienser - t.ex. barmat.

- 1** Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 2).
- 2** Sänk ned knivskyddet helt i ingredienserna (Bild 3).
- 3** Slå på apparaten genom att trycka på knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet.
- 4** Mixa ingredienserna genom att långsamt flytta apparaten upp och ned och i cirklar (Bild 4).

Hackare

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter och torrt bröd.

Knivarna är mycket vassa så du måste vara mycket försiktig när du hanterar knivenheten. Var extra försiktig när du tar bort knivenheten från skålen för hackaren, när du tömmer skålen för hackaren och vid rengöring.

- 1** Lägg knivenheten för hackaren i skålen för hackaren (Bild 5).
- 2** Lägg ingredienserna i skålen för hackaren.
- 3** Sätt fast kopplingsenheten på skålen för hackaren (Bild 6).
- 4** Fäst motorenheten i skålen för hackaren (ett klickljud hörs) (Bild 7).
- 5** Slå på apparaten genom att trycka på knappen för normal hastighet eller knappen för turbohastighet.
- Om ingredienserna fastar på insidan av skålen för hackaren använder du en slickepott eller tillsätter vätska för att lossa dem.
- Låt alltid apparaten svalna efter att du har använt den till att hacka kött.

Visp

Vispen är avsedd för att vispa bl.a. grädde, äggvitor och efterrätter.

- 1** Anslut vispen till kopplingsenheten (Bild 8).
- 2** Anslut kopplingsenheten till motorenheten (ett klickljud hörs) (Bild 9).
- 3** Håll ingredienserna i en skål.

Tips: Använd en stor skål för bästa resultat.

- 4** Sänk ned vispen helt i ingredienserna. Undvik stänk genom att börja tillredningen med normal hastighet (Bild 10).
- 5** Fortsätt med turbohastighet efter ca 1 minut.

Rengöring

Sänk inte ned motorenheten och vispkopplingsenheten i vatten.

- 1** Dra ur nätsladden och ta bort tillbehören.
- 2** Torka av motorenheten och vispkopplingsenheten med en fuktig trasa.
- 3** Rengör bägaren, skålen för hackaren, knivenheten för hackaren, kopplingsenheten för hackaren och vispen utan kopplingsenhet i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.

Vi rekommenderar att du tar bort gummiringen från skålen för hackaren innan du rengör den.

Obs! Du kan även rengöra mixerstavens knivenhet och vispen medan de fortfarande är fastsatta på motorenheten. Sänk i sådana fall ned mixerstaven eller vispen i varmt vatten med lite diskmedel och låt apparaten gå en stund.

Tillbehör

Du kan beställa en minihackare för HR1366 från din Philips-återförsäljare som ett extra tillbehör.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 11).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Mixningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Mixningsmängder	Time (Tid)
Frukt och grönsaker	100–200 g	60 sekunder
Barmat, soppor och såser	100–400 ml	60 sekunder
Smetar	100–500 ml	60 sekunder

Ingredienser	Mixningsmängder	Time (Tid)
Shake-drycker och drinkar	100-1000 ml	60 sekunder

Hackningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Hackmängd	Time (Tid)
Kokta ägg	2 st	4 x 1 sek
Torr bröd	80 g	30 sek
Mörk choklad	100 g	20 sek
Vitlök	50 g	5 x 1 sek
Lök	200 g	5 x 1 sek
Kött och fisk	200 g	10 sek
Örter	30 g	10 sek
Ost	200 g	20 sek
Nötter	200 g	30 sek

Vispningsmängder och tillredningstider

Ingredienser	Vispningsmängd	Time (Tid)
Grädde	250 ml	70–90 sek
Äggvitor	4 ägg	120 sek