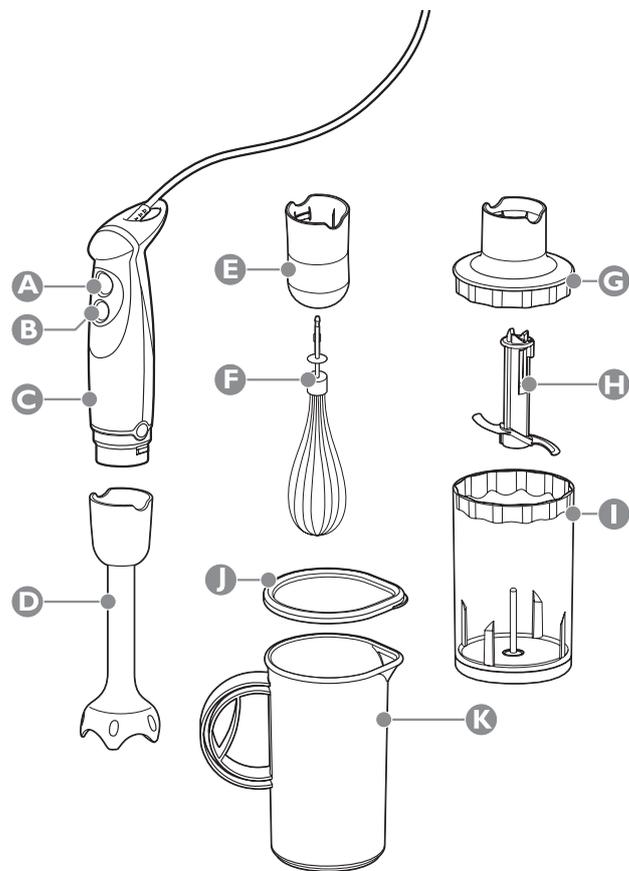
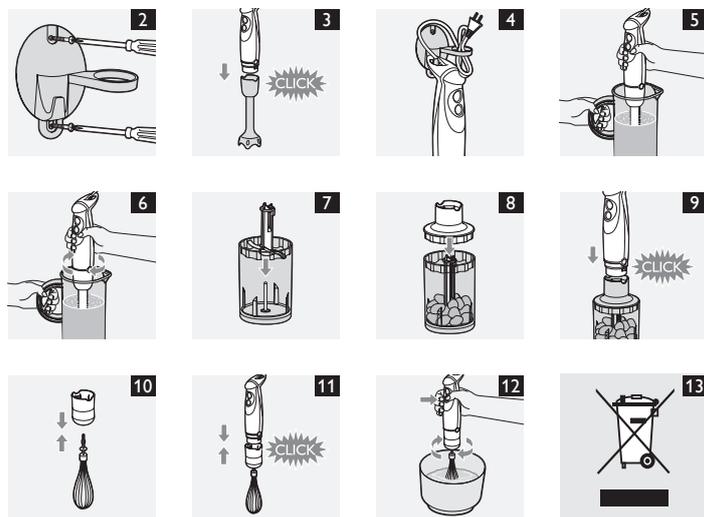


HR1366, HR1365



PHILIPS



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 del motor
- D** Barra de la batidora
- E** Unidad de acoplamiento del batidor metálico (sólo modelo HR1366)
- F** Batidor metálico (sólo modelo HR1366)
- 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 del vaso graduado
- K** Vaso medidor

Importante

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

Peligro

- No sumerja la unidad del motor en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el agua de la canilla. 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 alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación 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 filosas.
- 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: Lc = 82 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, sopas, licuados 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 el protector de 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 mezclar los ingredientes (Fig. 6).

Picador (sólo modelo HR1366)

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

Tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas porque sus hojas son muy filosas. 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 de la picadora (Fig. 7).
 - 2** Introduzca los ingredientes en el recipiente de la picadora.
 - 3** Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (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 (sólo modelo HR1366)

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 de motor ni la unidad de acoplamiento del batidor metálico.

- 1** Desenchufe el aparato y retire los accesorios.
- 2** Limpie la unidad de motor 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, sopas 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 duros	2 unid.	4 x 1 seg.
Pan seco	80 gr.	30 seg.
Chocolate amargo	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.
Nueces	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.