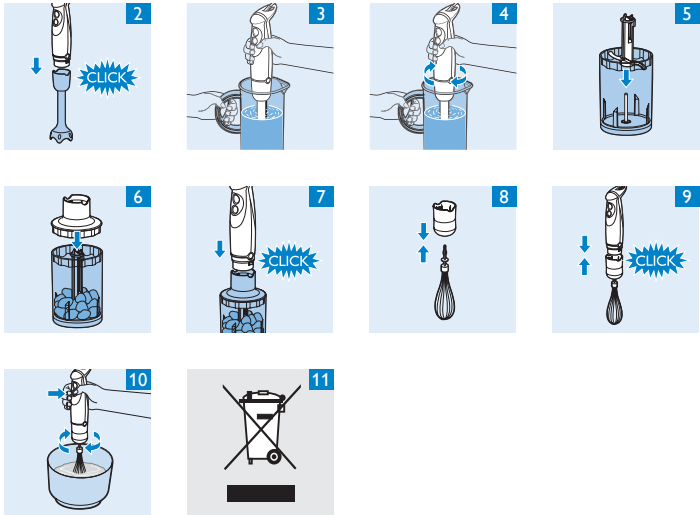
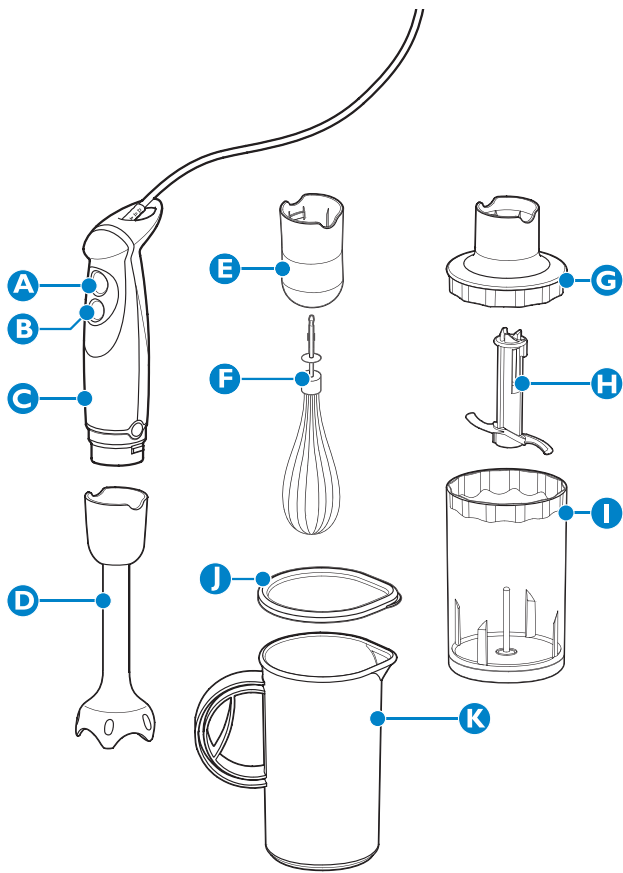


1



General description (Fig. 1)

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

Important

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

- 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.
- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the accessories.
- 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.
- 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 allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Avoid touching 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.
- 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.

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 (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. 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 (HR1366 only)

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.

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

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

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 (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
- K Vaso graduado

Importante

- Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.
- 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 red, el enchufe u otras piezas están dañados.
 - Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
 - Desenchufe siempre el aparato antes de montar, desmontar o ajustar cualquiera de los accesorios.
 - 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.
 - 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 permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
 - Este aparato es sólo para uso doméstico.
 - No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
 - Evite tocar 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.
 - No haga funcionar la mixer 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.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips 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

Mixer

- El mixer está diseñado para:
- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
 - Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masas ligeras o mayonesa.
 - Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1 Monte la varilla en la unidad motora ("clic") (fig. 2).
- 2 Sumerja las 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).

Picador (sólo modelo HR1366)

El picador está diseñado 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 del picador cuando vacíe éste y durante su limpieza.

- 1 Coloque la unidad de cuchillas del picador en el recipiente del picador (fig. 5).
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del picador.
- 3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente del picador (fig. 6).
- 4 Fije la unidad motora al recipiente del picador ("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 metálico (sólo modelo HR1366)

El batidor ha sido diseñado para montar crema, claras de huevo, postres, etc.

- 1 Conecte el batidor 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 batidor 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 batidor en agua.

- 1 Desenchufe el aparato y desmonte los accesorios.
- 2 Limpie la unidad motora y la unidad de acoplamiento del batidor con un paño húmedo.
- 3 Limpie el vaso, el recipiente del picador, la unidad de cuchillas del picador, la unidad de acoplamiento del picador y el batidor 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 del picador antes de limpiarlo.

Nota: También puede limpiar la unidad de cuchillas de la varilla y el batidor aunque éstos estén fijados a la unidad motora. 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.

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 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 o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Cantidades y tiempos de preparación para batir

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100 - 200 g	60 segundos

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Comida para bebé, 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 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 batir claras ■

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

Descrição geral (fig. 1)

- A Botão de velocidade normal
- B Botão de velocidade turbo
- C Motor
- D Varinha
- E Unidade de encaixe do batedor (somente HR1366)
- F Batedor (somente HR1366)
- G Unidade de corte acoplável (somente HR1366)
- H Unidade de lâminas de corte (somente HR1366)
- I Taça para corte (somente HR1366)
- J Tampa
- K Copo

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Desligue sempre o aparelho antes de montar, desmontar, limpar ou ajustar qualquer um dos acessórios.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido, nem enxágue à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Não deixe que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Evite tocar nas lâminas, sobretudo quando o aparelho estiver ligado à corrente. As lâminas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, desligue o aparelho antes de retirar os ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- Não trabalhe com a varinha durante mais de 60 segundos de cada vez enquanto prepara ou corta grandes quantidades. Passados 60 segundos, deixe que o aparelho arrefeça o suficiente antes de continuar. Nenhuma das receitas deste manual do utilizador contém grandes quantidades.

Campos Electromagnéticos - EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Preparação

- 1 Deixe que os ingredientes quentes arrefeçam antes de os cortar ou deitar para o copo (temperatura máx. 80°C).
- 2 Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 cm antes de os preparar.
- 3 Monte correctamente o aparelho antes de o ligar à tomada eléctrica.

Utilização do aparelho

Varinha

- A varinha destina-se a ser utilizada para:
- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
 - misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.

- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

- 1 Encaixe a varinha na unidade do motor ('clique') (fig. 2).
- 2 Mergulhe completamente a protecção da lâmina nos ingredientes (fig. 3).
- 3 Prima o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.
- 4 Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).

Picadora (somente HR1366)

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão, etc.

Tenha muito cuidado ao manusear as lâminas, uma vez que são muito afiadas. Tenha particular cuidado quando remover as lâminas da taça da picadora, quando esvaziar a taça da picadora e durante a limpeza.

- 1 Coloque a lâmina da picadora na taça da picadora (fig. 5).
- 2 Coloque os ingredientes na taça da picadora.
- 3 Coloque a unidade de encaixe na taça da picadora (fig. 6).
- 4 Encaixe a unidade do motor na taça da picadora ('clique') (fig. 7).
- 5 Prima o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo para ligar o aparelho.
 - Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da picadora, solte-os com uma espátula ou acrescente algum líquido.
 - Deixe o aparelho arrefecer antes de o usar para picar carne.

Batedor (somente HR1366)

O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.

- 1 Coloque o batedor na unidade de encaixe (fig. 8).
 - 2 Coloque a unidade de encaixe na unidade do motor ('clique') (fig. 9).
 - 3 Coloque os ingredientes numa taça.
- Sugestão: Utilize uma taça grande para obter os melhores resultados.*
- 4 Mergulhe completamente o batedor nos ingredientes. Para evitar salpicos, comece a trabalhar à velocidade normal (fig. 10).
 - 5 Continue com velocidade turbo durante aproximadamente 1 minuto.

Limpeza

Não mergulhe o motor e a unidade de encaixe do batedor em água.

- 1 Desligue o aparelho e retire os acessórios.
- 2 Limpe o motor e a unidade de encaixe do batedor com um pano húmido.
- 3 Limpe o copo, a taça da picadora, as lâminas da picadora, a unidade de encaixe do batedor e o batedor sem a unidade de encaixe na máquina de lavar loiça ou em água quente com líquido detergente.

É aconselhável remover o vedante de borracha da taça da picadora antes de proceder à limpeza.

Nota: Também pode limpar as lâminas da varinha e o batedor enquanto estão encaixados no motor. Para o fazer, mergulhe a varinha ou o batedor em água quente com líquido detergente e deixe o aparelho a trabalhar durante algum tempo.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 11).

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Quantidades e tempos de preparação para misturar

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo
Fruta e vegetais	100-200 g	60 segundos

Ingredientes	Quantidade de mistura	Tempo
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 segundos
Massas	100 - 500 ml	60 segundos
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 segundos

Quantidades e tempos de preparação para cortar

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

Quantidades e tempos de preparação para bater

Ingredientes	Quantidade para bater	Tempo
Natas	250 ml	70-90 segundos
Claras	4 ovos	120 segundos