

# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Question?  
Contact  
Philips

HR1366  
HR1364  
HR1363  
HR1362



## User manual

# PHILIPS

## Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para disfrutar de todos los beneficios que le ofrece la asistencia de Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (Fig. 1)

- 1 Botón de velocidad normal
- 2 Botón de velocidad turbo
- 3 Unidad motora
- 4 Varilla del mixer
- 5 Unidad de acoplamiento del batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- 6 Batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- 7 Unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- 8 Unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- 9 Recipiente del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363)
- 10 Vaso graduado

## Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para futuras consultas.

### Peligro

- **No sumerja la unidad de motor en agua u otros líquidos ni la coloque bajo el agua de la canilla. Utilice únicamente un paño húmedo para limpiarla.**

### Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips o un taller autorizado Philips para evitar riesgos.
- No deje que el artefacto funcione sin supervisión.

- Este aparato puede ser usado por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con este producto.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado, ya que son extremadamente filosas.
- Si las cuchillas se traban, desenchufe el aparato 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.
- No exceda las cantidades máximas ni los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- No procese más de tres veces sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de continuar procesando los ingredientes.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

### **Antes del primer uso**

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 de motor (oirá un «clic»). (Fig. 3)
- 3 Coloque el mixer en el soporte, enrolle el cable y colóquelo en el compartimiento de almacenamiento. (Fig. 4)

## Preparación inicial

- 1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).
- 2 Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm antes de procesarlos.
- 3 Monte el aparato de manera correcta antes de enchufarlo en la toma de corriente.

## Uso del aparato

### 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 de motor (oirá un «clic») (Fig. 3).
- 2 Sumerja por completo las cuchillas en los ingredientes (Fig. 5).
- 3 Para encender el aparato, presione el botón de velocidad normal o turbo.
- 4 Para batir los ingredientes, mueva el artefacto lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (Fig. 6).

## **Picador (sólo modelos HR1364/1363)**

---

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

Las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, especialmente cuando la quite del recipiente del picador, cuando lo vacíe y durante su limpieza.

- 1** Coloque la unidad de cuchillas del picador 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** Asegure la unidad de motor al recipiente del picador (oírás un «clic») (Fig. 9).
- 5** Para encender el aparato, presione el botón de velocidad normal o turbo.
  - ▶ Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente del picador, sepárelos con una espátula o añada líquido.
  - ▶ Deje que el electrodoméstico se enfríe después de picar carne.

## **Batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)**

---

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

- 1** Coloque el batidor metálico en la unidad de acoplamiento (Fig. 10).
- 2** Conecte la unidad de acoplamiento en la unidad de motor (oírás un «clic») (Fig. 11).
- 3** Introduzca los ingredientes en un recipiente.

*Sugerencia: Utilice un recipiente grande para obtener mejores resultados.*
- 4** Sumerja por completo el batidor en los ingredientes y, para evitar salpicaduras, pulse el botón de velocidad normal para comenzar. (Fig. 12)
- 5** Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón de velocidad turbo y continúe procesando.

## ■ Limpieza

- 1 Desenchufe el electrodoméstico y retire los accesorios antes de limpiarlos.
- 2 Lave el vaso graduado, el recipiente del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363), la unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363) y el batidor metálico sin la unidad de acoplamiento (sólo modelos HR1364 / HR1362) en el lavaplatos o en agua caliente con un poco de detergente líquido.
- 3 También puede lavar la unidad de cuchillas de la varilla del mixer y el batidor sin separarlos de la unidad del motor si los sumerge en agua caliente con un poco de detergente líquido y pone en funcionamiento el artefacto durante unos instantes.
- 4 Limpie la unidad de motor, la unidad de acoplamiento del batidor metálico (sólo modelos HR1364 / HR1362) y la unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363) con un paño húmedo.

No sumerja en agua la unidad de motor ni la unidad de acoplamiento del batidor metálico (sólo modelos HR1364 / HR1362) y del picador (sólo modelos HR1364 / HR1363).

## ■ Medioambiente

- Al finalizar la vida útil del artefacto, no lo deseche junto con los residuos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medioambiente (Fig. 13).

## ■ Pedido de accesorios

Puede solicitar una minipicadora de accionamiento directo (código 4203 035 83460) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra para los modelos HR1364, HR1363, HR1362 y HR1361.

Para utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

## Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o lea el folleto de garantía mundial que viene por separado.

## Cantidades y tiempos de preparación (licuados)

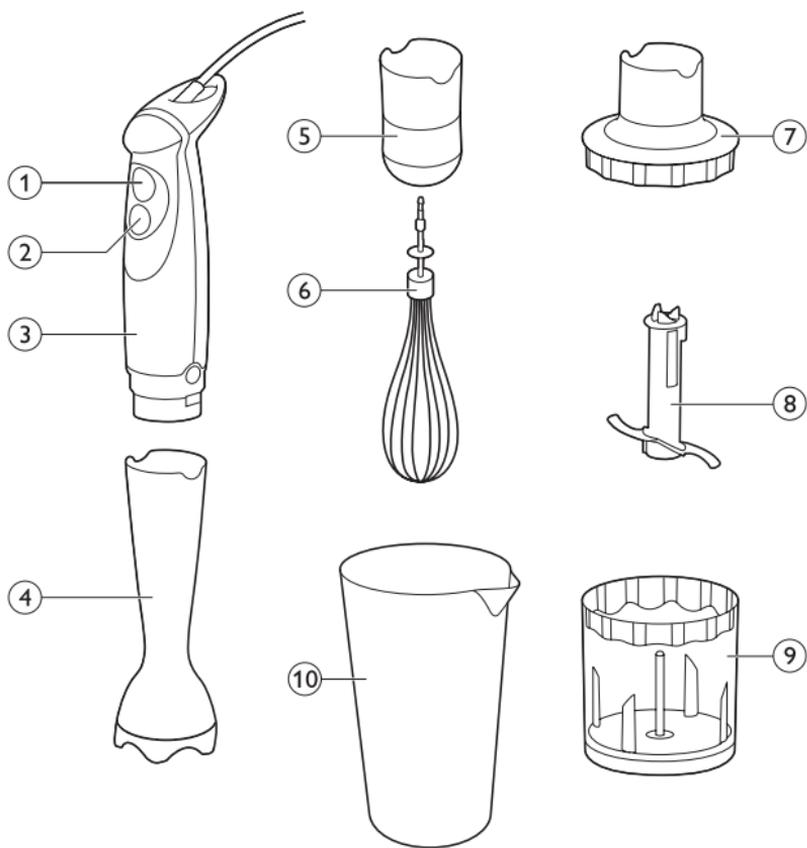
Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Frutas y verduras	100 - 200 gr	60 seg.
Comida para bebés, sopas y salsas	100 - 400 ml	60 seg.
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.

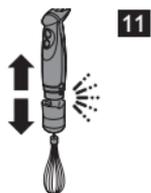
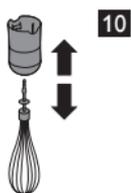
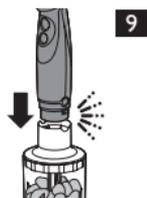
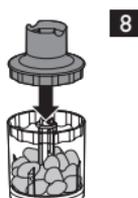
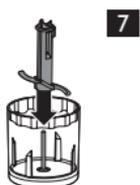
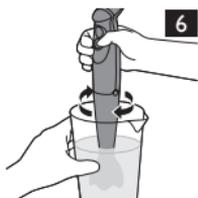
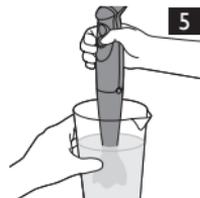
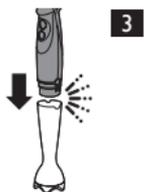
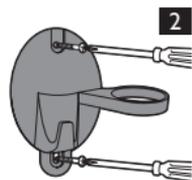
## Cantidades y tiempos de preparación para picar

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Cebollas y huevos	100 gr.	5 x 1 seg.
Carne y pescado	120 g (MÁX.)	5 seg.
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.
Queso	50-100 g (MÁX)	3 x 5 segundos
Nueces	100 gr.	2 x 10 segundos

## Cantidades y tiempos de preparación (batidos)

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







[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4206.100.5875.1