

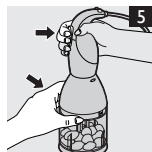
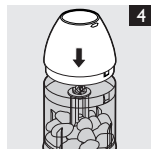
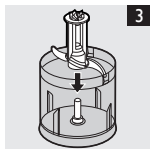
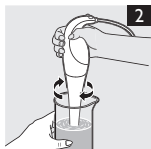
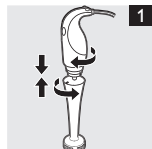
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1342, HR1341



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.

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 enchufe, el cable de alimentación 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 aparato 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.
- No exceda las cantidades máximas ni los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- No procese más de una medida sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de continuar procesando los ingredientes.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de verterlos en el vaso (temperatura máxima 80°C).

Nivel de ruido: Lc= 87 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.

Uso del artefacto

- 1** Monte el aparato de manera correcta antes de enchufarlo en la toma de corriente (fig. 1).

Mixer

El mixer está diseñado para:

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

- 1** Coloque la varilla del mixer en la unidad motora (“clic”) (fig. 1).

- 2** Sumerja por completo el protector de cuchillas en los ingredientes.

6 ESPAÑOL

- 3 Encienda el artefacto y muévelo lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 2).

Picadora (sólo modelo HR1342)

La picadora puede usarse para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutos secos, chocolate, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Asegúrese de que la unidad de acoplamiento esté bien colocada en el vaso de la picadora.

- 1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora (fig. 3).
 - 2 Corte los ingredientes grandes en trozos de aproximadamente 2 cm y colóquelos en el recipiente de la picadora.
 - 3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora. (fig. 4)
 - 4 Fije la unidad de motor en el recipiente de la picadora (debe hacer “clic”). Presione el botón de encendido (ON) para encender la unidad (fig. 5).
- Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente del picador, sepárelos con una espátula o añada líquido.

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Mixer		Accesorio picador	
	Cantidad (g)	Tiempo (seg.)*	Cantidad (g)	Tiempo (seg.)*
Cebollas y huevos			50-100	10
Ciruelas			50-150	10
Carne y pescado			50-200	5
Hierbas			10-20	20

Ingredientes	Mixer		Accesorio picador	
Frutas y verduras	100-200	30	50-200	30
Comida para bebés, sopas y salsas	100-400	30	50-150	30
Queso y frutas secos			50-100	30
Masas blandas	100-500	30		
Batidos y mezcla de bebidas	100-500	30		

*) No exceda los tiempos recomendados.

Limpieza

- 1** Lave el vaso, la tapa, el recipiente de la picadora y la cuchilla en el lavavajillas o con agua tibia y jabón.

Extraiga el anillo de goma de la picadora antes de limpiarla.

- 2** Para lavar la varilla del mixer puede colocarla en el lavavajillas, bajo la canilla o sumergirla en agua tibia con jabón y dejar funcionar el artefacto durante un tiempo.

- 3** Limpie con un paño húmedo la unidad de motor del mixer y la unidad de acoplamiento de la picadora. No la sumerja en agua.

Accesorios

Puede adquirir la picadora en su distribuidor Philips habitual como un accesorio adicional para el modelo HR1341.

Cuando utilice este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados.

Medioambiente

- ▶ Cuando finalice la vida útil del artefacto, no lo deseche junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un sitio de recolección oficial para su reciclado y proteja el medioambiente (fig. 6).

Garantía y servicio técnico

Si desea obtener más información o tiene dificultades, visite el sitio Web de Philips en www.philips.com o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips de su país (el número de teléfono figura en la garantía internacional). Si no existe un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase al distribuidor local de Philips.

Receta

Leche de soja

Esta receta sólo puede prepararse con el mixer:

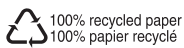
Ingredientes:

- 100g de granos de soja
- 200 ml de agua

- 1** Ponga los granos de soja en remojo durante 4 horas y deje que se escurran durante unos segundos antes de procesarlos.
- 2** Coloque los granos remojados en el vaso. Vierta 200 ml de agua y bata durante 30 segundos.
- 3** Con un tamiz, vierta la leche de soja en la olla.
- 4** Deje que la leche de soja alcance el punto de ebullición. A continuación, añada azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva.
- 5** Sirva frío o caliente.



www.philips.com



4222.002.7353.1