



# PHILIPS

## ESPAÑOL

### 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](http://www.philips.com/welcome).

### 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 enchufe, el cable de alimentación 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 procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos o de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).

### 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.

### Uso del aparato

- 1 Monte adecuadamente el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente (fig. 1).

### Batidora de varilla

La batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas y mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

- 1 Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 1).
- 2 Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes.
- 3 Encienda el aparato y bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 2).

### Picadora (sólo modelo HR1342)

La picadora se puede usar para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebolla, queso duro, frutos tostados, 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 unos 2 cm antes de procesarlos. Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.
  - 3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora. (fig. 4)
  - 4 Fije la unidad motora al recipiente de la picadora ("clic"). Encienda el aparato presionando el botón de encendido (ON) (fig. 5).
- ▶ Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente de la picadora, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.

### Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes	Batidora de varilla		Picadora	
	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*	Cantidad (g)	Tiempo (seg)*
Cebollas y huevos			50-100	10
Ciruela			50-150	10
Carne y pescado			50-200	5
Hierbas			10-20	20
Frutas y verduras	100-200	30	50-200	30
Comida para bebés, purés y salsas	100-400	30	50-150	30
Queso y frutos secos			50-100	30
Masas blandas	100-500	30		
Batidos y mezcla de bebidas	100-500	30		

\*) No supere los tiempos recomendados.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

### Limpieza

- 1 Lave el vaso, la tapa, el vaso de la picadora y la unidad de cuchillas en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de jabón.
- Le aconsejamos que quite la junta de goma de la picadora antes de limpiarla.
- 2 La varilla de la batidora se puede lavar en el lavavajillas, bajo el grifo o sumergiendo el protector de cuchillas en agua caliente con un poco de jabón y dejando funcionar el aparato durante algún tiempo.
  - 3 Limpie con un paño húmedo la unidad motora de la batidora de varilla y la unidad de acoplamiento de la picadora. No las sumerja en agua.

### Accesorios

Puede solicitar una picadora a su distribuidor Philips como un accesorio adicional para el modelo HR1341.

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

### 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. 6).

### Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en [www.philips.com](http://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.

### Receta

#### Leche de soja

Esta receta sólo se puede preparar con la batidora de varilla.

No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Ingredientes

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

- 1 Ponga en remojo los granos de soja durante 4 horas antes de procesarlos. Deje que escurran durante unos segundos.
- 2 Ponga los granos de soja remojados en el vaso. Vierta 200 ml de agua en el vaso y bata durante 30 segundos.
- 3 Vierta la leche de soja en una olla utilizando un tamiz.
- 4 Ponga la leche de soja a hervir hasta que alcance el punto de ebullición. Añada luego azúcar y deje que hierva a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.
- 5 Servir caliente o fría.