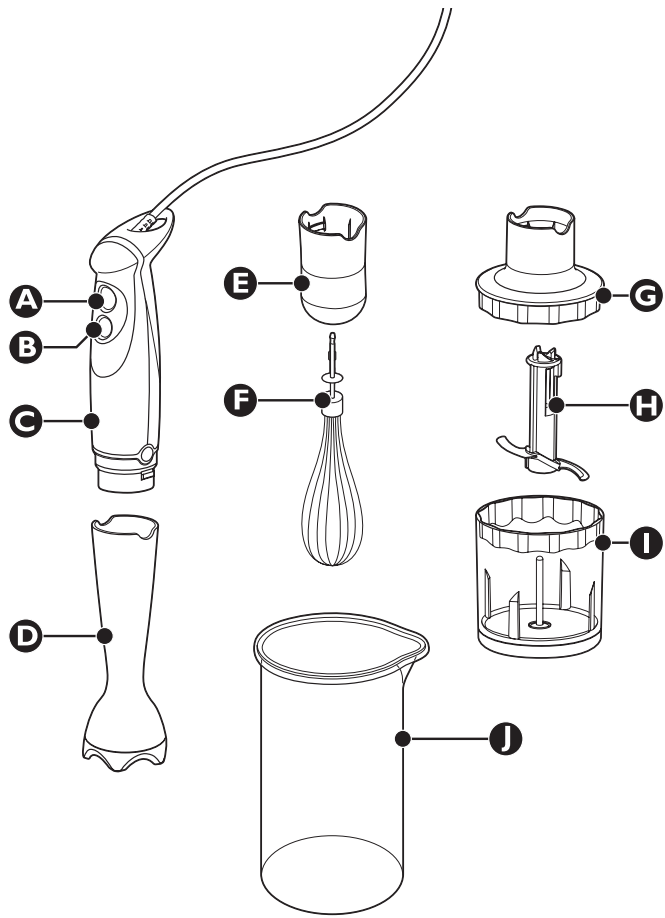
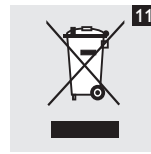
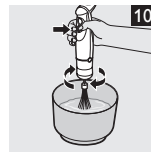
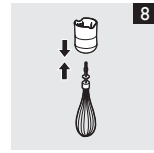
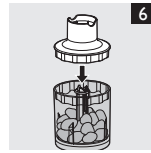
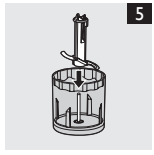
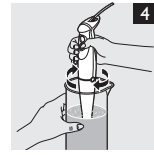
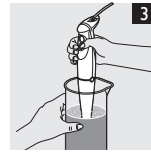


HR1364, HR1363, HR1362,  
HR1361



1



**PHILIPS**

**Introduction**

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**General description (Fig. 1)**

- A** Normal speed button
- B** Turbo speed button
- C** Motor unit
- D** Blender bar
- E** Whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only)
- F** Whisk (HR1364/HR1362 only)
- G** Chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only)
- H** Chopper blade unit (HR1364/HR1363 only)
- I** Chopper bowl (HR1364/HR1363 only)
- J** Beaker

**Important**

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

**Danger**

- 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.

**Warning**

- 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 plug, the mains cord 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.
- 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 touch 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.

**Caution**

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you change accessories or approach parts that move during use.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

**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.

**Overheat protection**

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

**Before first use**

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

**Preparing for use**

- 1** Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the beaker (max. temperature 80 °C).
- 2** Cut large ingredients into pieces of approximately 2 cm before processing them.
- 3** Assemble the appliance properly before plugging it into 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** Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
- 4** Blend the ingredients by moving the appliance slowly up and down and in circles (Fig. 4).

**Chopper (HR1364/1363 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! Be very careful when handling the blade unit, especially when removing it from the chopper bowl, when emptying 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** Switch the appliance on by pressing the normal or turbo speed button.
  - ▶ If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them by adding liquid or using a spatula.
  - ▶ Always let the appliance cool down after chopping meat.

**Whisk (type HR1364/HR1362 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 and to avoid splashing start processing at normal speed by pressing the normal speed button. (Fig. 10)
- 5** Continue with turbo speed after approx. 1 minute by pressing the turbo speed button.

**Cleaning**

- 1** Unplug the appliance and detach the accessories before cleaning.
- 2** Clean the beaker, the chopping bowl (HR1364/HR1363 only), the chopper blade unit (HR1364/HR1363 only) and the whisk without coupling unit (HR1364/HR1362 only) in the dishwasher or in warm water with some washing-up liquid.

It is recommended to remove the rubber ring from the chopper bowl before cleaning.

- 3** The blade unit of the blender bar and the whisk can also be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.
- 4** Wipe the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) with a moist cloth.

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1364/HR1362 only) and the chopper coupling unit (HR1364/HR1363 only) in water.

**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).

**Accessories**

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1364, HR1363, HR1362 and HR1361.

Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

### Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Blending quantities and preparation times

| Ingredients               | Blending quantity | Time   |
|---------------------------|-------------------|--------|
| Fruits & vegetables       | 100-200g          | 60sec. |
| Baby food, soups & sauces | 100-400ml         | 60sec. |
| Batters                   | 100-500ml         | 60sec. |
| Shakes & mixed drinks     | 100-1000ml        | 60sec. |

### Chopping quantities and preparation times

| Ingredients   | Chopping quantity | Time       |
|---------------|-------------------|------------|
| Onions & eggs | 100g              | 5 x 1sec.  |
| Meat & fish   | 120g (MAX)        | 5sec.      |
| Herbs         | 20g               | 5 x 1sec.  |
| Cheese        | 50-100g (MAX)     | 3 x 5sec.  |
| Nuts          | 100g              | 2 x 10sec. |

### Whisking quantities and preparation times

| Ingredients | Whisking quantity | Time        |
|-------------|-------------------|-------------|
| Cream       | 250ml             | 70 - 90sec. |
| Egg whites  | 4 eggs            | 120sec.     |

## Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registe o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão de velocidade normal
- B** Botão de velocidade turbo
- C** Motor
- D** Varinha
- E** Unidade de encaixe do batedor (apenas HR1364/HR1362)
- F** Batedor (apenas HR1364/HR1362)
- G** Unidade de encaixe da picadora (apenas HR1364/HR1363)
- H** Unidade de lâminas da picadora (apenas HR1364/HR1363)
- I** Taça da picadora (apenas HR1364/HR1363)
- J** Copo

## Importante

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

### Perigo

- 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.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Não toque 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.

### Cuidado

- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente eléctrica antes de mudar os acessórios ou aproximar-se de peças que se movimentem durante a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Não prepare mais de três porções sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de continuar com a preparação.

### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

### Protecção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desligar-se-á automaticamente. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 5 minutos. Volte a colocar a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada demasiadas vezes.

## Antes da primeira utilização

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

## Preparar para a utilização

- 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 qualquer preparação.
- 3** Monte o aparelho correctamente antes de o ligar à corrente.

## Utilizar o aparelho

### Varinha

A varinha destina-se a ser utilizada para:

- misturar fluidos, como produtos lácteos, 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** Ligue o aparelho premindo o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo.
- 4** Misture os ingredientes, efectuando movimentos circulares suaves para cima e para baixo (fig. 4).

### Picadora (apenas HR1364/1363)

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

**As lâminas são muito afiadas! Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas, especialmente quando as remover 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** Ligue o aparelho premindo o botão de velocidade normal ou o botão de velocidade turbo.
  - ▶ Se os ingredientes ficarem agarrados aos bordos da taça da picadora, solte-os acrescentando algum líquido ou utilizando uma espátula.
  - ▶ Deixe sempre o aparelho arrefecer depois de picar carne.

### Batedor (apenas HR1364/HR1362)

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, premindo o botão de velocidade normal. (fig. 10)
- 5** Continue a trabalhar com velocidade turbo passado cerca de 1 minuto, premindo o botão de velocidade turbo.

## Limpeza

- 1** Desligue o aparelho e retire os acessórios antes de proceder à limpeza.
- 2** Lave o copo, a taça da picadora (apenas no modelo HR1364/HR1363), a unidade de lâminas da picadora (apenas no modelo HR1364/HR1363) e o batedor sem unidade de encaixe (apenas no modelo HR1364/1362) na máquina de lavar loiça ou em água morna com detergente líquido.

Antes de proceder à limpeza, recomenda-se que retire o vedante de borracha da taça da picadora.

- 3** A unidade de lâminas da varinha e o batedor também podem ser lavados enquanto estão encaixados na unidade do motor, bastando mergulhá-los em água morna com líquido detergente e deixando o aparelho funcionar durante algum tempo.
- 4** Limpe a unidade do motor, a unidade de encaixe do batedor (apenas no modelo HR1364/HR1362) e a unidade de encaixe da picadora (apenas no modelo HR1364/HR1363) com um pano húmido.

**Não mergulhe a unidade do motor, a unidade de encaixe do batedor (apenas no modelo HR1364/HR1362) e a unidade de encaixe da picadora (apenas no modelo HR1364/HR1363) em água.**

## Meio ambiente

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

## Acessórios

Pode encomendar uma mini-picadora (com o número de serviço 4203 035 83450) junto do seu representante ou centro de serviço Philips como um acessório extra para os modelos HR1364, HR1363, HR1362 e HR1361.

Utilize as quantidades e tempo de processamento da mini-picadora para este acessório.

## Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em [www.philips.pt](http://www.philips.pt) ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Assistência ao Consumidor no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

## Quantidades e tempos de preparação para misturar

| Ingredientes                   | Quantidade de mistura | Tempo   |
|--------------------------------|-----------------------|---------|
| Fruta e vegetais               | 100-200 g             | 60 seg. |
| Comida de bebé, sopas e molhos | 100 - 400 ml          | 60 seg. |
| Massas                         | 100 - 500 ml          | 60 seg. |
| Batidos e bebidas              | 100 - 1000 ml         | 60 seg. |

## Quantidades e tempos de preparação para cortar

| Ingredientes     | Quantidade para picar | Tempo           |
|------------------|-----------------------|-----------------|
| Cebolas e ovos   | 100 g                 | 5 x 1 segundos  |
| Carne e peixe    | 120 g (Máx.)          | 5 seg.          |
| Ervas aromáticas | 20 g                  | 5 x 1 segundos  |
| Queijo           | 50 - 100 g (Máx.)     | 3 x 5 segundos  |
| Nozes            | 100 g                 | 2 x 10 segundos |

## Quantidades e tempos de preparação para bater

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

**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).

**Descripción general (fig. 1)**

- A** Botón de velocidad normal
- B** Botón de velocidad turbo
- C** Unidad motora
- D** Varilla
- E** Unidad de acoplamiento del batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- F** Batidor (sólo modelos HR1364/HR1362)
- G** Unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364/HR1363)
- H** Unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364/HR1363)
- I** Recipiente del picador (sólo modelos HR1364/HR1363)
- J** Vaso graduado

**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 tres lotes sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de seguir procesando.

**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.

**Protección contra el sobrecalentamiento**

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

**Antes de utilizarlo por primera vez**

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan 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 de echarlos en el vaso (temperatura máxima 80 °C).
- 2** Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- 3** Monte adecuadamente el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente.

**Uso del aparato**

**Mixer**

El mixer se utiliza para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, jugos de fruta, purés, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas creppes 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** Encienda el aparato pulsando el botón de velocidad normal o turbo.
- 4** Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos (fig. 4).

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

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. Tenga cuidado cuando manipule la unidad de cuchillas, especialmente cuando la quite del recipiente del picador, cuando vacíe éste y durante la 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** Encienda el aparato pulsando el botón de velocidad normal o turbo.
  - ▶ Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente del picador, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.
  - ▶ Deje que el aparato se enfríe después de picar carne.

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

El batidor metálico ha sido diseñado para montar crema y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

- 1** Conecte el batidor metálico 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 metálico completamente en los ingredientes y, para evitar salpicaduras, comience a procesar pulsando el botón de velocidad normal. (fig. 10)
- 5** Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón de velocidad turbo y continúe procesando.

**Limpieza**

- 1** Desenchufe el aparato y desmonte los accesorios antes de limpiarlos.
- 2** Lave el vaso, el recipiente del picador (sólo modelos HR1364/HR1363), la unidad de cuchillas del picador (sólo modelos HR1364/HR1363) y el batidor sin la unidad de acoplamiento (sólo modelo HR1364/HR1362) en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente líquido.
 

Le aconsejamos que quite la junta de goma del recipiente del picador antes de limpiarlo.
- 3** También puede lavar la varilla y el batidor sin quitarlos de la unidad motora. Sumérjalos en agua caliente con un poco de detergente líquido y ponga en funcionamiento el aparato durante unos instantes.
- 4** Limpie la unidad motora, la unidad de acoplamiento del batidor (sólo modelos HR1364/HR1362) y la unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364/HR1363) con un paño húmedo.

No sumerja la unidad motora, la unidad de acoplamiento batidor (sólo modelos HR1364/HR1362) o la unidad de acoplamiento del picador (sólo modelos HR1364/HR1363) en agua.

**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 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.

**Cantidades y tiempos de preparación para batir**

| Ingredientes                      | Cantidad      | Tiempo  |
|-----------------------------------|---------------|---------|
| Frutas y vegetales                | 100 - 200 g   | 60 seg. |
| Comida para bebés, purés y salsas | 100 - 400 ml  | 60 seg. |
| Masas blandas                     | 100 - 500 ml  | 60 seg. |
| Batidos                           | 100 - 1000 ml | 60 seg. |

**Cantidades y tiempos de preparación para picar**

| Ingredientes      | Cantidad       | Tiempo          |
|-------------------|----------------|-----------------|
| Cebollas y huevos | 100 g          | 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  |
| Frutos secos      | 100 g          | 2 x 10 segundos |

**Cantidades y tiempos de preparación para montar claras**

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