

ENGLISH

General description (Fig. 1)

- Normal speed button
- Turbo speed button
- Motor unit
- Blender bar
- Whisk coupling unit
- Whisk
- Chopper coupling unit
- Chopper blade unit
- Chopper bowl
- 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

- Let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).
- Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.
- 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.

- Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).
- Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).
- Press the normal or turbo speed button to switch on the appliance.
- Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).

Chopper

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.

- Put the chopper blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).
- Put the ingredients in the chopper bowl.
- Put the coupling unit onto the chopper bowl (Fig. 6).
- Fasten the motor unit onto the chopper bowl ('click') (Fig. 7).
- 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

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

- Connect the whisk to the coupling unit (Fig. 8).
- Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).
- Put the ingredients in a bowl.

Tip: Use a large bowl for the best result.

- Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at normal speed (Fig. 10).
- Continue with turbo speed after approx. 1 minute.

Cleaning

Do not immerse the motor unit and the whisk coupling unit in water.

- Unplug the appliance and detach the accessories.
- Wipe the motor unit and the whisk coupling unit with a moist cloth.
- 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.

You can order a mini chopper for HR1366 from your Philips dealer as an extra accessory.

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 x 1sec
Dry bread	80g	30sec
Dark chocolate	100g	20sec
Garlic	50g	5 x 1sec
Onions	200g	5 x 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

BAHASA MELAYU

Perihalhan umum (Gamb. 1)

- Butang kelajuan biasa
- Butang kelajuan turbo
- Unit motor
- Bar pengisar
- Unit gandingan pemukul
- Pemukul
- Unit gandingan pencincang
- Unit pisau pencincang
- Mangkuk pencincang
- Bikar

Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plug atau bahagian lain sudah rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Sentiasa cabut plug perkakas dan sesalur kuasa sebelum anda memasang, membuka, membaiki atau membuat pelarasan terhadap mana-mana aksesori.
- Jangan sekali-kali tenggelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, mahupun membalaskannya di bawah air paip. Gunakan hanya kain lembap untuk membersihkan unit motor.
- Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
- Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan perkakas tanpa pengawasan.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan di rumah sahaja.
- Jangan melebihi kuantiti dan masa memproses yang ditunjukkan dalam jadual.
- Elakkan daripada menyentuh mata pisau, terutamanya apabila peralatan diplog masuk. Mata pisau amat tajam!
- Jika pisau tersangkut, cabut plug perkakas sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang menyekat pisau.
- Jangan jalkan pengisar tangan lebih dari 60 saat setiap kali apabila anda mengisar atau mencincang muatan yang besar. Selepas 60 saat ini, biarkan perkakas menyejuk sekiranya sebelum anda meneruskan. Tiada resipi dalam manual ini terdiri dari muatan yang besar.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan dengan rapi semua bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas pada kali pertama (lihat bab 'Membersihkan').

Bersedia untuk menggunakannya

- Biarkan bahan-bahan yang panas menyejuk sebelum anda mencincang atau menuangkannya ke dalam bikar (suhu maks. 80°C).
- Potong bahan-bahan yang besar menjadi ketulan kecil anggaran 2cm sebelum anda memprosesnya.
- Pasangkan perkakas dengan betul sebelum memasukkan plug ke dalam soket dinding.

Menggunakan perkakas

Pengisar kendalian tangan

Pengisar tangan dimaksudkan untuk:

- membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, banchuan minuman dan minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, misalnya, untuk menyediakan makanan bayi.

- Sambungkan bar pengisar pada unit motor ('klik') (Gamb. 2).
- Rendamkan adang mata pisau sepenuhnya ke dalam bahan (Gamb. 3).
- Tekan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.
- Gerakkan perkakas ke atas dan ke bawah serta dalam bulatan dengan perlahan-lahan untuk mengadun bahan-bahannya (Gamb. 4).

Pencincang

Pencincang dimaksudkan untuk mencincang bahan-bahan seperti kacang, daging, bawang, keju keras, telur rebus, bawang putih, herba, roti kering dsb.

Mata pisau sangat tajam, oleh itu berhati-hati apabila anda mengendalik unit pisau. Beri perhatian yang lebih terutamanya apabila anda mengeluarkan unit pisau dari mangkuk pencincang, apabila anda mengosongkan mangkuk pencincang dan semasa pembersihan.

- Letakkan unit pisau pencincang ke dalam mangkuk pencincang (Gamb. 5).
- Masukkan bahan-bahan ke dalam mangkuk pencincang.
- Letakkan unit gandingan di atas mangkuk pencincang (Gamb. 6).
- Ketatkan unit motor pada mangkuk pencincang ('klik') (Gamb. 7).
- Tekan butang kelajuan biasa atau butang kelajuan turbo untuk menghidupkan perkakas.
- Jika bahan-bahan terlekat pada dinding mangkuk pencincang, leaikannya dengan spatula atau dengan menambah cecair.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk selepas anda menggunakannya untuk mencincang daging.

Pemukul

Pemukul bertujuan untuk memukul krim, memukul putih telur, pencuci mulut dsb.

- Sambungkan pemukul pada unit gandingan (Gamb. 8).
- Sambungkan unit gandingan pada unit motor ('klik') (Gamb. 9).
- Masukkan ramuan ke dalam mangkuk.

Petua: Gunakan mangkuk besar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

- Rendamkan pemukul sepenuhnya ke dalam bahan. Untuk mengelakkan pencikaman, mula memproseskannya pada kelajuan biasa (Gamb. 10).
- Teruskan pada kelajuan turbo selepas lebih kurang 1 minit.

Pembersihan

Jangan rendamkan unit motor dan unit gandingan pemukul dalam air.

- Cabutkan plug perkakas dan tanggalkan aksesori.
- Lapkan unit motor dan unit gandingan pemukul dengan kain lembap.
- Bersihkan bikar, mangkuk pencincang, unit pisau pencincang, unit gandingan pencincang dan pemukul tanpa unit gandingan dalam mesin pencuci pinggan mangkuk atau dalam air panas dengan sedikit sabun pencuci pinggan mangkuk. Dilarankan anda menanggalkan gelang getah dari mangkuk pencincang sebelum membersihkannya.

Note: Anda juga boleh membersihkan unit pisau bar pengisar dan pemukul semasa mereka masih terpasang pada unit motor. Untuk berbuat demikian, rendamkan bar pengisar atau pemukul dalam air panas dengan sedikit sabun pencuci pinggan mangkuk dan biarkan perkakas berjalan sebentar.

Aksesori

Anda boleh memesan pencincang mini bagi HR1366 dari wakil penjual Philips anda sebagai aksesori tambahan.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 11).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri Philips.

Kuantiti mengisar dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti membancuh	Tempoh
Buah-buahan & sayur-sayuran	100-200g	60 saat
Makanan bayi, sup & sos	100-400ml	60 saat
Adunan tepung	100-500ml	60 saat
Minuman kocak & minuman campur	100-1000ml	60 saat

Kuantiti mencincang dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti mencincang	Tempoh
Telur rebus	2 keping	4 x 1saat
Roti kering	80g	30saat
Coklat tanpa susu	100g	20saat
Bawang putih	50g	5 x 1saat
Bawang besar	200g	5 x 1saat
Daging & ikan	200g	10saat
Herba	30g	10saat
Keju	200g	20saat
Kacang	200g	30saat

Kuantiti memukul dan masa penyediaan

Ramuan:	Kuantiti memukul	Tempoh
Krim	250ml	70-90saat
Putih telur	4 biji telur.	120saat

한국어

각 부의 명칭 (그림 1)

- 일반 속도 버튼
- 터보 속도 버튼
- 본체
- 블렌더 바
- 거품기 결합부
- 거품기
- 다지기 결합부
- 다지기 칼날
- 다지기 용기
- 용기

중요 사항

- 본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 전원 코드를, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 사티스 지점점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 액세서리를 분해, 조립 및 조정하기 전에 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 절대대로 본체를 물 또는 다른 액체에 넣거나 흐르는 수돗물로 세척하지 마십시오. 본체를 세척할 경우에는 젖은 수건만 사용하십시오.
- 사람이 없는 상태에서 블렌더를 작동시켜 놓지 마십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 어린이가 혼자 제품을 사용하지 않도록 하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.
- 표에 표시된 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 특히 제품이 전원에 연결되어 있을 때는 칼날을 만지지 마십시오. 칼날은 매우 날카롭습니다.
- 칼날에 음식물이 끼어 움직이지 않으면 먼저 전원 코드를 뽑은 다음, 칼날의 움직임을 방해하는 음식물을 제거하십시오.
- 많은 양의 재료를 섞거나 다질 경우에는 핸드 블렌더를 한 번에 60초 이상 작동하지 말고, 작동 후에는 제품의 열을 충분히 식하십시오. 이 사용 설명서의 요리법에 있는 재료는 항상 적당한 양을 기준으로 합니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부분은 깨끗이 세척하십시오('청소'란 참조).

사용 전 준비

- 뜨거운 재료는 블렌더 용기에 넣거나 섞기 전에 충분히 식하십시오(최고 온도 80°C).
- 큰 재료는 블렌더를 작동하기 전에 약 2cm 조각으로 잘라서 넣으십시오.
- 콘센트에 전원 코드를 꽂기 전에 제품을 올바르게 조립하십시오.

제품 사용

핸드 블렌더

핸드 블렌더의 용도:

- 유제품, 소스, 과일 주스, 스프, 혼합 음료 및 웨이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케이크 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료 섞기
- 이유식과 같이 조리된 재료로 걸쭉한 음식 만들기

- 블렌더 바를 본체에 부착하십시오('찰칵' 소리가 남) (그림 2).
- 칼날 보호대가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오 (그림 3).
- 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품 전원을 켜십시오.
- 제품을 천천히 위 아래로 그리고 원을 그리듯이 움직여 재료를 섞으십시오 (그림 4).

다지기

다지기는 견과류, 고기, 양파, 단단한 치즈, 삶은 계란, 마늘, 허브, 마른 빵 등과 같은 재료를 다질 때 사용합니다.

칼날이 매우 날카로우니 칼날부를 다룰 때는 조심하십시오. 다지기 용기에서 칼날부를 분리할 때, 다지기 용기를 비울 때, 그리고 세척 중에는 특히 조심하십시오.

- 다지기 칼날부를 다지기 용기에 넣으십시오 (그림 5).
- 재료를 다지기 용기에 넣으십시오.
- 다지기 용기에 결합부를 끼우십시오 (그림 6).
- 본체를 다지기 용기 위에 고정시키십시오('찰칵' 소리가 남) (그림 7).
- 일반 속도 버튼 또는 터보 속도 버튼을 눌러 제품 전원을 켜십시오.
- 재료가 다지기 용기의 벽면에 붙으면 주걱으로 떼어내거나 액체를 약간 첨가하십시오.
- 고기를 다진 후에는 항상 제품의 열을 식하십시오.

거품기

거품기는 휘핑크림, 계란 흰자 거품, 디저트 등을 만들 때 사용하십시오.

- 거품기를 결합부에 연결하십시오 (그림 8).
- 결합부를 본체에 연결하십시오('찰칵' 소리가 남) (그림 9).
- 재료를 그릇에 담으십시오.
- 도움말: 최상의 효과를 얻으려면 큰 용기를 사용하십시오.
- 거품기가 재료 속에 완전히 들어가도록 하십시오. 재료가 튀지 않도록 일반 속도에서 작동을 시작하십시오 (그림 10).
- 약 1분 후에 터보 속도로 전환할 수 있습니다.

청소

본체 및 거품기 결합부를 물에 담그지 마십시오.

- 액세서리를 분리할 때는 반드시 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.
- 본체와 거품기 결합부는 젖은 천으로 닦으십시오.
- 용기, 다지기 용기, 다지기 칼날, 다지기 결합부 및 거품기(결합부 제외)는 식기세척기나 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에서 세척하십시오. 다지기 용기는 고무 링을 제거한 후 세척하는 것이 좋습니다.

참고: 블렌더 바 및 거품기 칼날을 본체에서 분리하지 않고 세척할 수 있습니다. 소량의 세제를 푼 뜨거운 물에 블렌더 바 및 거품기 칼날을 담근 상태에서 제품을 몇 초간 작동하십시오.

액세서리

미니 다지기는 HR1366의 추가 액세서리로 필립스 대리점에서 구매하실 수 있습니다.

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 11).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스 센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *주) 필립스 전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자 부담)

블렌딩 용량 및 작동 시간

재료	블렌딩 용량	시간
과일 및 야채	100-200g	60초
이유식, 스프 및 소스	100-400ml	60초
반죽	100-500ml	60초
웨이크 및 혼합 음료	100-1000ml	60초

다지기 용량 및 작동 시간

재료	다지기 용량	시간
삶은 계란	2조각	1초씩 4회
마른 빵	80g	30초
다크 초콜릿	100g	20초
마늘	50g	1초씩 5회
양파	200g	1초씩 5회
육류 및 생선	200g	10초
허브	30g	10초
치즈	200g	20초
견과류	200g	30초

HR1366



PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé
4222.002.6760.1

거품내기 용량 및 작동 시간

재료	거품내기 용량	시간
크림	250ml	70-90초
계란 흰자	계란 4개	120초

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 즉, 1년은 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다. 예) : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산 0504 → 2005년 4번째 주에 생산



