

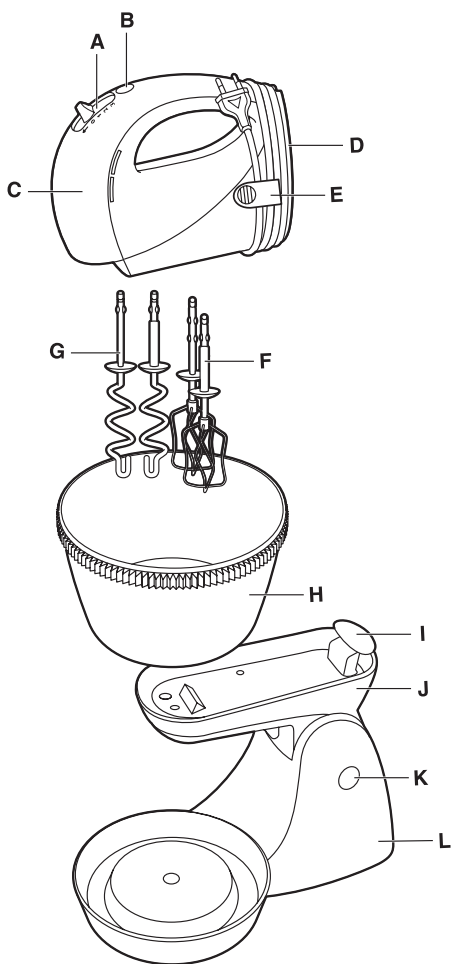
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1565



PHILIPS







ENGLISH	6
DANSK	13
DEUTSCH	20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	28
ESPAÑOL	36
SUOMI	44
FRANÇAIS	51
ITALIANO	59
NEDERLANDS	66
NORSK	73
PORTUGUÊS	80
SVENSKA	87
TÜRKÇE	94
فارسی	107
العربية	113

6 ENGLISH

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.

General description (Fig. 1)

- A** Control slide
 - = eject position
 - 0 = off
 - 1 = low speed
 - 2 = medium speed
 - 3 = high speed
- B** Turbo button
- C** Motor unit
- D** Cord storage facility
- E** Cord clip for fixing the cord
- F** Beaters
- G** Kneading hooks
- H** Rotating bowl
- I** Mixer release lever
- J** Mixer holder
- K** Holder release button
- L** Stand

Important

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of 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.
- 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.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

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.

Using the appliance

Tip: The rotating bowl is especially suitable for large quantities. If you want to process small quantities, we advise you to use a small bowl and hold the mixer with your hand.

8 ENGLISH

Mixing on the stand

1 Place the mixer on the stand (Fig. 2).

First fit the front of the mixer into the snap hook at the front of the mixer holder and then press down the rear end of the mixer ('click').

2 Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (Fig. 3).

3 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (Fig. 4).

If necessary slightly turn the beaters or kneading hooks while you do this. The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible. The beater or kneading hook cannot be pushed further into the mixer.

4 Put the plug in the wall socket.

5 Put the ingredients in the bowl.

- For the best result, first put the liquid ingredients into the bowl and then add the dry ingredients.
- For the right quantities and processing times, see the table below.

6 Place the bowl on the stand (Fig. 5).

7 Press the holder release button and bring the mixer into a horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (Fig. 6).

8 Switch on the mixer.

- Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
- Press the spatula against the side of the bowl to remove unmixed ingredients in order to obtain a well-mixed mixture.

Quantities and processing times

Recipe kneading hooks*	Quantity	Time
Yeast dough	Max. 500g flour	Max. 5 minutes

Recipe beaters**	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 10 minutes
Mashed potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipped cream	Max. 500g	Max. 5 minutes
Whisked egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

*) Select Speed 3.

****)** Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later.

- 9** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 10** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards. (Fig. 7)
- 11** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 8).
- 12** Press the mixer release lever at the rear end of the mixer holder (1) and lift the mixer off the holder (2) (Fig. 9).

Note: The mixer can be removed from the holder when it is in tilted position or in horizontal position.

10 ENGLISH

Mixing without the stand

- 1** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer (follow the procedure as described above at point 3 in section 'Mixing on the stand').
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients and switch on the mixer.

Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.

For the right quantities and times, see the table 'Quantities and processing times'.

- 4** If you want to stop mixing for a while, switch off the appliance and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 10).
- 5** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and switch off the appliance. Then unplug the mixer.
- 6** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (Fig. 11).

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Caution: Do not use aggressive cleaning agents or abrasive cleaning materials, such as scouring pads.

- 1** Clean the beaters, the kneading hooks and the spatula in warm water with some washing up liquid or in the dishwasher.
- 2** Clean the bowl in warm water with some washing-up liquid.

- 3** Clean the motor unit, the stand and the holder with a soft damp cloth.

The bowl, the stand, the holder and the motor unit cannot be cleaned in the dishwasher.

Storage

- 1** Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord with the cord clip (Fig. 12).

Ordering accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

♣ Wire beaters: available in pairs under type no. 4203 065 63221

‡ Kneading hooks: available in pairs under type no. 4203 065 63211

↪ Spatula: available under type no. 4203 065 63241

☒ Bowl: available under type no. 4203 065 63231

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at 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.

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. 13).

12 ENGLISH

Recipes

Toscana bread

Ingredients:

- 750g flour
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 30g green or black olives

- 1** Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
- 2** Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
- 3** Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
- 4** Cut the olives into small pieces.
- 5** Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
- 6** Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.
- 7** Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after preparing this recipe.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Skydekontakt
 - = udløserposition ("eject")
 - 0 = off (slukket)
 - 1 = lav hastighed
 - 2 = mellemste hastighed
 - 3 = høj hastighed
- B** Turbo-knap
- C** Motorenhed
- D** Ledningsopbevaring
- E** Ledningsclips til at holde ledningen på plads
- F** Piskeris
- G** Dejkroge
- H** Roterende skål
- I** Udløser til mixer
- J** Holder til mixer
- K** Udløserknap til holder
- L** Stander

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om spændingsangivelsen i bunden af apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.

14 DANSK

- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.

Forsigtig

- Sæt altid piskeris eller dejkroge i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- Sænk altid piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, inden mixeren tændes.
- Tag stikket ud af stikkontakten, inden du tager piskeris eller dejkroge af, og før du rengør apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sådan bruges apparatet

Tip: Den roterende skål er særligt velegnet til store mængder. Ved tilberedning af små mængder anbefales det at bruge en lille skål og holde mixeren i hånden.

Brug af mixeren i holderen

1 Placér mixeren i holderen (fig. 2).

Anbring først fronten på mixeren i holderen, og tryk derefter den bageste ende ned ("klik").

2 Tryk på udløserknappen til holderen, og vip holderen med mixeren bagover (fig. 3).

3 Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren. Sørg for, at piskeriset/ dejkroge med plasticraven sættes ind i det største af hullerne i bunden af mixeren (fig. 4).

Hvis det er nødvendigt, kan du dreje piskeris eller dejkroge lidt under isætningen.

Plasticraven på piskeris eller dejkrog forbliver synlig. Piskeriset eller dejkrog kan ikke sættes længere ind i mixeren.

4 Sæt stikket i stikkontakten.

5 Kom ingredienserne i skålen.

- Det bedste resultat opnås ved først at hælde de flydende ingredienser op i skålen og dernæst tilføje de tørre.
- Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.

6 Placér skålen i holderen (fig. 5).

7 Tryk på udløserknappen til holderen, og sæt mixeren i vandret stilling, så piskeris eller dejkroge sænkes ned i ingredienserne (fig. 6).

8 Tænd for mixeren.

- Tryk på turboknappen til hurtig piskning eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. æltning af gærdej.
- Tryk dejskraberen mod skålens side for at fjerne ublandede ingredienser, så du opnår en ensartet blanding.

16 DANSK

Mængder og tilberedningstid

Opskrift med dejkroge*	Mængde	Tid
Gærdej	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

Opskrift med piskeris**	Mængde	Tid
Flydende dej til vafler; pandekager o.lign.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Let sauce, kagecreme og suppe	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Mayonnaise	Maks. 3 æggeblommer	Ca. 10 minutter
Kartoffelmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Flødeskum	Maks. 500 g	Maks. 5 minutter
Piskede æggehvider	Maks. 5 æggehvider	Ca. 3 minutter
Kagedej	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

***) Vælg hastighed 3.**

****) Begynd med lav hastighed for at undgå stænk og sprøjt. Skift gradvist til højere hastighed.**

- 9 Efter brug sættes skydekontakten i stilling 0, og stikket tages ud af stikkontakten.
- 10 Tryk på udløserknappen til holderen og vip holder og mixer bagover. (fig. 7)
- 11 Skub skydekontakten frem i udløserposition ("eject") for at frigøre piskeris eller dejkroge (fig. 8).
- 12 Tryk på udløseren til mixeren bag på holderen (1), og løft mixeren af (2) (fig. 9).

Bemærk: Mixeren kan tages af holderen, når den er vippet bagover eller står vandret.

Brug som håndmixer

- 1** Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren (som beskrevet ovenfor i punkt 3 i afsnittet "Brug af mixeren i holderen").
- 2** Sæt stikket i stikkontakten.
- 3** Sænk piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, og tænd mixeren. Tryk på turboknappen til hurtig piskning eller for at øge hastigheden ved tunge processer; f.eks. æltning af gærdej. Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen "Mængder og tilberedningstid".
- 4** Ved midlertidig afbrydelse af processen slukkes mixeren og stilles på højkant (med isatte piskeris/dejkroge), indtil du er klar til at fortsætte (fig. 10).
- 5** Efter brug sættes skydekontakten på 0, og mixeren slukkes. Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
- 6** Skub skydekontakten frem i udløserposition ("eject") for at frigøre piskeris eller dejkroge (fig. 11).

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.

Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.

Forsigtig: Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller materialer, der kan ridse apparatet, såsom skuresvampe.

- 1** Vask piskeris, dejkroge og spatlen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel – eller i opvaskemaskinen.
- 2** Rens skålen i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

18 DANSK

- 3** Rens motorenheden, standen og holderen med en blød og fugtig klud.

Skålen, standen, holderen og motorenheden kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Opbevaring

- 1** Rul ledningen om mixerens "hæl", og fastgør den vha. ledningsclipsen (fig. 12).

Bestilling af tilbehør

Følgende dele til udskiftning eller som ekstra tilbehør kan bestilles hos din Philips-forhandler. Oplys det ønskede typenummer ved bestilling.

♣ Båndpiskeris (2 stk.): Typenr. 4203 065 63221

‡ Dejkroge (2 stk.): Typenr. 4203 065 63211

↪ Dejskraber: Typenr. 4203 065 63241

☒ Skål: Typenr. 4203 065 63231

Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller oplysninger, eller hvis du har et problem, kan du besøge Philips' websted på adressen www.philips.com eller kontakte det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 13).

Opskrifter

Toscana-brød

Ingredienser:

- 750 g mel
- 380 ml vand
- 50 ml olie
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 pakke gær
- 1 skefuld tørret rosmarin
- 30 g grønne eller sorte oliven

- 1** Kom mel, vand, salt, sukker, olie og gær i en skål.
- 2** Ælt dejen med dejkroge i 60 sekunder.
- 3** Stil skålen med dejen i køleskabet i 60 minutter.
- 4** Skær olivenerne i små stykker.
- 5** Tag dejen ud af køleskabet, og tilsæt rosmarin og oliven.
- 6** Sæt dejkroge på. Tryk på turbo-knappen, og bland ingredienserne i 10 sekunder.
- 7** Bag Toscana-brødet i en bageform ved 180°C i ca. 30 minutter.

Bemærk: Denne opskrift belaster mixeren meget. Lad mixeren køle af i 60 minutter, når du har fulgt denne opskrift.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Schiebeschalter
 - = Auswerfposition
 - 0 = Aus
 - 1 = Niedrige Geschwindigkeit
 - 2 = Mittlere Geschwindigkeit
 - 3 = Hohe Geschwindigkeit
- B** Turbotaste
- C** Motoreinheit
- D** Kabelaufwicklung
- E** Kabelclip zur Kabelbefestigung
- F** Quirle
- G** Knethaken
- H** Rotierende Schüssel
- I** Mixer-Entriegelungshebel
- J** Mixerhalter
- K** Entriegelungstaste für Mixerhalter
- L** Sockel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

22 DEUTSCH

Das Gerät benutzen

Tipp: Die Schüssel eignet sich besonders für die Verarbeitung größerer Mengen. Für kleine Mengen empfiehlt es sich, eine kleine Schüssel zu nehmen und den Mixer mit der Hand zu halten.

Mixen mit Sockel

- 1** Setzen Sie den Handmixer auf den Sockel (Abb. 2).
Lassen Sie das Vorderteil des Mixers in den Haken auf der Vorderseite des Mixerhalters einschnappen, und drücken Sie dann den hinteren Teil des Mixers nach unten ("Klick").
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste, und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten (Abb. 3).
- 3** Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer. Achten Sie darauf, den Quirl bzw. Knethaken mit dem Kunststoffring in die größere Öffnung an der Unterseite des Mixers zu führen (Abb. 4).
Falls erforderlich, drehen Sie dabei die Quirle bzw. Knethaken leicht hin und her.
Der Kunststoffring am Quirl bzw. Knethaken bleibt sichtbar. Der Quirl bzw. Knethaken lässt sich nicht weiter in den Mixer schieben.
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 5** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
 - Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie flüssige Zutaten zuerst in die Schüssel geben und anschließend die trockenen Zutaten hinzufügen.
 - Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der untenstehenden Tabelle.
- 6** Stellen Sie die Schüssel auf den Sockel (Abb. 5).
- 7** Drücken Sie die Entriegelungstaste und stellen Sie den Mixer waagrecht, sodass die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten reichen (Abb. 6).
- 8** Schalten Sie das Gerät ein.

- Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Drücken Sie zum Entfernen nicht vermischter Zutaten mit dem Teigschaber gegen den Schüsselrand, um eine gründlich verrührte Mischung zu erhalten.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Rezepte mit Knethaken*	Menge	Verarbeitungszeit
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten

Rezepte mit Quirlen**	Menge	Verarbeitungszeit
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 10 Minuten
Kartoffelbrei	Max. 750 g	Max. 3 Minuten
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 5 Minuten
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

*) Geschwindigkeitsstufe 3

*****) Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe, um Spritzer zu vermeiden. Schalten Sie später auf eine höhere Stufe.**

- 9 Stellen Sie den Schiebeschalter auf 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.
- 10 Drücken Sie die Entriegelungstaste und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten. (Abb. 7)

24 DEUTSCH

- 11** Schieben Sie den Schalter nach vorn in Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln und vom Mixer abzunehmen (Abb. 8).
- 12** Drücken Sie den Entriegelungshebel hinten am Mixerhalter (1) und nehmen Sie den Mixer vom Mixerhalter (2) ab (Abb. 9).

Hinweis: Der Mixer lässt sich in gekippter oder in waagerechter Stellung des Mixerhalters abnehmen.

Mixen ohne Sockel (Verwendung als Handmixer)

- 1** Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer (wie oben in Punkt 3 unter "Mixen mit Sockel" beschrieben).
- 2** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 3** Senken Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, und schalten Sie das Gerät ein.

Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle "Mengen und Verarbeitungszeiten".

- 4** Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, und stellen Sie es (ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen) in senkrechte Position, bis Sie den Arbeitsgang wieder aufnehmen (Abb. 10).
- 5** Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, stellen Sie den Schiebeschalter auf "0", und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
- 6** Schieben Sie den Schalter nach vorn in die Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln und vom Mixer abzunehmen (Abb. 11).

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Achtung: Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder -materialien, z. B. Scheuerschwämme.

- 1** Reinigen Sie die Quirle, die Knethaken und den Teigschaber in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 2** Reinigen Sie die Schüssel in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- 3** Reinigen Sie die Motoreinheit, den Sockel und den Mixerhalter mit einem weichen feuchten Tuch.

Die Schüssel, der Sockel, der Mixerhalter und die Motoreinheit dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie das Kabelende mithilfe des Kabelclips (Abb. 12).

Zubehör bestellen

Die nachstehenden Teile sind als Ersatzteile oder zusätzliches Zubehör über Ihren Philips Händler erhältlich. Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die entsprechende Typennummer an.

♣ Drahtquirle: paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63221

‡ Knethaken: paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63211

↪ Teigschaber: erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63241

☐ Schüssel: erhältlich unter der Typennummer 4203 065 63231

26 DEUTSCH

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 13).

Rezepte

Toskanabrot

Zutaten:

- 750 g Mehl
- 380 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Löffel getrockneter Rosmarin
- 30 g grüne oder schwarze Oliven

- 1** Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Öl und Hefe in eine Schüssel.
- 2** Kneten Sie den Teig mit den Knethaken 60 Sekunden lang.
- 3** Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig 60 Minuten lang in den Kühlschrank.
- 4** Schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke.

- 5** Nehmen Sie den Teig wieder aus dem Kühlschrank, und geben Sie den Rosmarin und die Oliven hinzu.
- 6** Setzen Sie die Knethaken wieder ein, und drücken Sie auf die Turbo-Taste, um die hinzugefügten Zutaten 10 Sekunden lang zu mixen.
- 7** Backen Sie das Toskanabrot bei 180 °C etwa 30 Minuten lang.

Hinweis: Ihr Mixer wird bei diesem Rezept stark in Anspruch genommen. Lassen Sie ihn danach 60 Minuten abkühlen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Διακόπτης ελέγχου
 - = θέση εξαγωγής
 - 0 = απενεργοποίηση
 - 1 = χαμηλή ταχύτητα
 - 2 = μεσαία ταχύτητα
 - 3 = υψηλή ταχύτητα
- B** Κουμπί turbo
- C** Μοτέρ
- D** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- E** Κλιπ καλωδίου για στερέωση του καλωδίου
- F** Εξαρτήματα ανάμειξης
- G** Εξαρτήματα ζύμωσης
- H** Περιστρεφόμενο μπολ
- I** Μοχλός απασφάλισης μίξερ
- J** Στήριγμα μίξερ
- K** Κουμπί απασφάλισης στηρίγματος
- L** Στήριγμα

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή.

Προσοχή

- Εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν τον καθαρισμό.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Χρήση της συσκευής

Συμβουλή: Το περιστρεφόμενο μπολ είναι κατάλληλο κυρίως για μεγάλες ποσότητες. Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα μικρό μπολ και να κρατάτε το μίξερ με το χέρι σας.

Ανάμειξη με τη βάση

1 Τοποθετήστε το μίξερ πάνω στη βάση (Εικ. 2).

Πρώτα εφαρμόστε το μπροστινό μέρος του μίξερ στο γαντζάκι που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του στηρίγματος του μίξερ και, στη συνέχεια, πιέστε προς τα κάτω το πίσω μέρος του μίξερ ('κλικ').

2 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στηρίγμα μαζί με το μίξερ προς τα πίσω (Εικ. 3).

3 Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι εισαγάγετε το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης με το πλαστικό κολάρο στη μεγαλύτερη υποδοχή στο κάτω μέρος του μίξερ (Εικ. 4).

Εάν είναι απαραίτητο, στρέψτε ελαφρά τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης κατά την εισαγωγή τους στις υποδοχές του μίξερ.

Το πλαστικό κολάρο στο εξάρτημα ανάμειξης ή στο εξάρτημα ζύμωσης παραμένει ορατό. Το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης δεν μπορεί να μπει πιο μέσα στη συσκευή.

4 Συνδέστε το φινις στην πρίζα.

5 Βάλτε τα υλικά στο μπολ.

- Για καλύτερα αποτελέσματα, πρώτα βάλτε τα υγρά υλικά στο μπολ και ύστερα προσθέστε τα στερεά.
- Για τις σωστές ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

6 Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση (Εικ. 5).

7 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και φέρτε το μίξερ σε οριζόντια θέση έτσι ώστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης να βυθιστούν μέσα στα υλικά (Εικ. 6).

8 Ενεργοποιήστε το μίξερ.

- Πιέστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμιξη ή για αύξηση της ταχύτητας σε πιο δύσκολες επεξεργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
- Με μια σπάτουλα ξεκολλήστε από τα πλαϊνά του μπολ τα υλικά που δεν έχουν αναμειχθεί προκειμένου να έχετε ένα ομοιόμορφα αναμειγμένο μείγμα.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Συνταγή για εξαρτήματα ζύμωσης*	Ποσότητα	Χρόνος
---------------------------------	----------	--------

Ζύμη με μαγιά	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά
---------------	------------------------	--------------

Συνταγή για εξαρτήματα ανάμιξης**	Ποσότητα	Χρόνος
-----------------------------------	----------	--------

Ζύμη για βάρκες, πηγανίτες, κτλ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σουπές	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 10 λεπτά
Πατάτες πουρέ	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Σαντιγύ	Μεγ. 500 γρ.	Μεγ. 5 λεπτά
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Μεγ. 5 ασπράδια αυγών	Περίπου 3 λεπτά
Μίγμα για κέικ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά

***) Επιλέξτε την ταχύτητα 3.**

*****) Ξεκινήστε την ανάμιξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσιλισμα. Επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα αργότερα.**

- 9** Όταν ολοκληρώσετε την ανάμιξη, ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

32 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- 10** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στήριγμα μαζί με το μίξερ προς τα πίσω. (Εικ. 7)
- 11** Πιέστε το διακόπτη ελέγχου προς τα εμπρός, στη θέση εξαγωγής, για να απασφάλιστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και να τα αφαιρέσετε από το μίξερ (Εικ. 8).
- 12** Πιέστε το μοχλό απασφάλισης μίξερ που βρίσκεται στο πίσω μέρος του στηρίγματος του μίξερ (1) και αφαιρέστε το μίξερ από το στήριγμα (2) (Εικ. 9).

Σημείωση: Το μίξερ μπορεί να αφαιρεθεί από το στήριγμα όταν είναι σε κεκλιμένη θέση ή σε οριζόντια θέση.

Ανάμειξη χωρίς τη βάση

- 1** Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ (ακολουθήστε τη διαδικασία όπως περιγράφεται παραπάνω στο σημείο 3, στην ενότητα 'Ανάμειξη με τη βάση').

- 2** Συνδέστε το φινι στην πρίζα.

- 3** Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης μέσα στα υλικά και ενεργοποιήστε το μίξερ.

Πιέστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή για αύξηση της ταχύτητας σε πιο δύσκολες επεξεργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

Για τις σωστές ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας, ανατρέξτε στον πίνακα 'Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας'.

- 4** Εάν θέλετε να διακόψετε για λίγο την ανάμειξη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε την όρθια (χωρίς να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης) μέχρι να συνεχίσετε (Εικ. 10).
- 5** Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου στη θέση '0' και απενεργοποιήστε τη συσκευή. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα.

- 6** Πιέστε το διακόπτη ελέγχου προς τα εμπρός, στη θέση εξαγωγής, για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και να τα αφαιρέσετε από το μίξερ (Εικ. 11).

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προσοχή: Μην χρησιμοποιείτε σκληρά προϊόντα καθαρισμού ή σπλιβωτικά υλικά καθαρισμού, όπως συρμάτινα σφουγγαράκια.

- 1** Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης και τη σπάτουλα σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 2** Καθαρίστε το μπολ σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.
- 3** Καθαρίστε το μοτέρ, τη βάση και το στήριγμα με ένα μαλακό νωπό πανί.

Το μπολ, η βάση, το στήριγμα και το μοτέρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το ελεύθερο άκρο του με το κλιπ καλωδίου (Εικ. 12).

Παραγγελία εξαρτημάτων

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό αριθμό σέρβις που αναφέρεται παρακάτω κατά την παραγγελία.

34 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

‡ Χτυπητήρια ανάμειξης: διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 63221

‡ Εξαρτήματα ζύμωσης: διατίθενται σε ζεύγη υπό τον τύπο 4203 065 63211

⇒ Σπάτουλα: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 63241

☒ Μπολ: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 63231

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 13).

Συνταγές

Ψωμί Τοσκάνης

Υλικά:

- 750γρ. αλεύρι
- 380 ml νερό
- 50 ml λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 πακέτο μαγιά
- 1 κουταλιά ξηρό δεντρολίβανο
- 30 γρ. πράσινες ή μαύρες ελιές

- 1** Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά σε ένα μπολ.
- 2** Ζυμώστε τη ζύμη με τα εξαρτήματα ζύμωσης για 60 δευτερόλεπτα.
- 3** Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη στο ψυγείο για 60 λεπτά.
- 4** Κόψτε τις ελιές σε μικρά κομμάτια.
- 5** Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και προσθέστε το δεντρολίβανο και τις ελιές.
- 6** Συνδέστε τα εξαρτήματα ζύμωσης. Πιέστε το κουμπί turbo και αναμείξτε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα.
- 7** Ψήστε το ψωμί Τοσκάνης σε ταψί στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

Σημείωση: Αυτή η συνταγή είναι πολύ βαριά για το μίξερ σας. Αφήστε το μίξερ να κρυώσει για 60 λεπτά μετά την εκτέλεση της συνταγής.

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.

Descripción general (fig. 1)

- A** Botón de control
 - = posición de expulsión
 - 0 = apagado
 - 1 = velocidad baja
 - 2 = velocidad media
 - 3 = velocidad alta
- B** Botón turbo
- C** Unidad motora
- D** Recogecable
- E** Clip para sujetar el cable
- F** Varillas batidoras
- G** Ganchos para amasar
- H** Recipiente giratorio
- I** Palanca de liberación de la amasadora
- J** Soporte para la amasadora
- K** Botón de liberación del soporte
- L** Soporte

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 ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.

- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe 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.
- 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.

Precaución

- Inserte siempre las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas o los ganchos para batir o amasar y antes de limpiarla.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

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

Consejo: El recipiente giratorio es especialmente adecuado para cantidades grandes. Si desea procesar cantidades más pequeñas, recomendamos que utilice un recipiente pequeño y que sostenga la amasadora con la mano.

Uso de la amasadora sobre la base

- 1** Coloque la amasadora en la base (fig. 2).

38 ESPAÑOL

Primero encaje la parte delantera de la amasadora en el gancho situado en la parte delantera del soporte, y luego presione hacia abajo la parte posterior de la amasadora ("clíc").

2 Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la amasadora hacia atrás (fig. 3).

3 Inserte las varillas batidoras o los ganchos para amasar en la amasadora. Asegúrese de insertarlos con la arandela de plástico en la abertura más grande de la parte inferior de la amasadora (fig. 4).

Al insertar las varillas batidoras o los ganchos para amasar, gírelos ligeramente si es necesario.

La arandela de plástico de la varilla batidora o del gancho amasador queda visible; éstos no se pueden introducir más en la amasadora.

4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

5 Ponga los ingredientes en el recipiente.

- Para obtener mejores resultados, ponga primero los ingredientes líquidos en el recipiente y luego añada los sólidos.
- Consulte la tabla que aparece más abajo para conocer las cantidades y los tiempos correctos.

6 Coloque el recipiente en la base (fig. 5).

7 Pulse el botón de liberación del soporte y ponga la amasadora en posición horizontal de forma que las varillas batidoras o los ganchos para amasar bajen hasta introducirse en los ingredientes (fig. 6).

8 Encienda la amasadora.

- Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.
- Pase la espátula por el lateral del recipiente para retirar los ingredientes que no se han mezclado y obtener una masa homogénea.

Cantidades y tiempos de procesado

Receta para los ganchos para amasar*	Cantidad	Tiempo
--------------------------------------	----------	--------

Masa de levadura	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos
------------------	----------------------	----------------

Receta para las varillas batidoras**	Cantidad	Tiempo
--------------------------------------	----------	--------

Pasta para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
-----------------------------------	--------------	------------------

Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
--------------------------------	--------------	------------------

Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
----------	-----------------------	-------------------

Puré de patata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
----------------	------------	----------------

Nata montada	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
--------------	------------	----------------

Claras de huevo batidas	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
-------------------------	------------------------	------------------

Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
------------------------------	--------------	------------------

***) Seleccione la velocidad 3.**

*****) Comience a preparar masa a una velocidad baja para evitar salpicaduras y luego cambie a una velocidad más alta.**

- 9** Cuando haya terminado de amasar, ponga el botón de control en la posición 0 y desenchufe el aparato.
- 10** Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la amasadora hacia atrás. (fig. 7)

40 ESPAÑOL

- 11** Desplace el botón de control hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas batidoras o los ganchos para amasar (fig. 8).
- 12** Presione la palanca de liberación de la amasadora situada en la parte posterior del soporte (1) y saque la amasadora del mismo (2) (fig. 9).

Nota: La amasadora se puede quitar del soporte cuando esté inclinada o en posición horizontal.

Uso de la amasadora sin la base

- 1** Inserte las varillas batidoras o los ganchos para amasar en la amasadora (siga el procedimiento descrito anteriormente en el punto 3, en la sección “Uso de la amasadora sobre la base”).
- 2** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 3** Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes y encienda la amasadora.
Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura. Consulte la tabla “Cantidades y tiempos de procesado” para conocer las cantidades y los tiempos correctos.
- 4** Si desea hacer una pausa, apague el aparato y colóquelo (con las varillas o los ganchos aún montados) sobre su base de apoyo hasta que vuelva a reanudar el proceso (fig. 10).
- 5** Cuando haya terminado, ponga el botón de control en la posición 0 y apague el aparato. Después desenchufe la amasadora.
- 6** Deslice el botón de control hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas batidoras o los ganchos para amasar de la amasadora (fig. 11).

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Precaución: No utilice agentes o materiales de limpieza abrasivos o agresivos como, por ejemplo, estropajos.

- 1** Lave las varillas batidoras, los ganchos para amasar y la espátula con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.
- 2** Lave el recipiente con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- 3** Limpie la unidad motora, la base y el soporte con un paño húmedo suave.

El recipiente, la base, el soporte y la unidad motora no se pueden lavar en el lavavajillas.

Almacenamiento

- 1** Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y sujete el extremo del cable con el clip (fig. 12).

Solicitud de accesorios

Los siguientes elementos están disponibles en su distribuidor como repuestos o como accesorios adicionales. Al hacer el pedido, utilice el código que se indica.

♣ Varillas: disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 63221

§ Ganchos para amasar: disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 63211

↪ Espátula: disponible con el número de modelo 4203 065 63241

☐ Recipiente: disponible con el número de modelo 4203 065 63231

42 ESPAÑOL

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en 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.

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. 13).

Recetas

Pan toscano

Ingredientes:

- 750 g de harina
- 380 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 30 g de aceitunas verdes o negras

- 1** Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.
- 2** Amase durante 60 segundos con los ganchos para amasar.
- 3** Coloque el recipiente con la masa en el frigorífico durante 60 minutos.
- 4** Corte las aceitunas en trozos pequeños.
- 5** Saque la masa del frigorífico y añada el romero seco y las aceitunas.

- 6** Inserte los ganchos para amasar. Pulse el botón turbo y mezcle los ingredientes durante 10 segundos.
- 7** Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta conlleva dificultad para la amasadora. Deje que la amasadora se enfríe durante 60 minutos después de preparar esta receta.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi!
Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Liukukytkin
 - = poistoasento
 - 0 = virta katkaistu
 - 1 = hidas nopeus
 - 2 = keskinopeus
 - 3 = suuri nopeus
- B** Turbopainike
- C** Runko
- D** Virtajohdon säilytystila
- E** Johdon pidike
- F** Vispilät
- G** Täkinäkoukut
- H** Pyörivä kulho
- I** Vatkaimen irrotusvipu
- J** Vatkaimen teline
- K** Telineen irrotuspainike
- L** Teline

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteen pohjassa oleva jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Varoitus

- Kiinnitä aina vispilät ja taikinakoukut vatkaimeen, ennen kuin kytket sen pistorasiaan.
- Laske vispilät tai taikinakoukut kulhoon, ennen kuin kytket laitteeseen virran.
- Irrota vatkaimen pistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat vispilät tai taikinakoukut ja ennen puhdistusta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Käyttö

Vinkki: Pyörivä kulho sopii hyvin suurille määrille. Jos haluat käsitellä pieniä määriä, suosittelemme, että käytät pientä kulhoa ja pidät vatkainta kädessä.

Jalustan käyttäminen

1 Aseta kulho jalustalle (Kuva 2).

Sovita ensin vatkaimen etuosa telineen etuosassa olevaan koukkuun ja paina sitten vatkaimen takaosa alas, kunnes kuulet napsahduksen.

2 Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkainta taaksepäin (Kuva 3).

46 SUOMI

3 Työnnä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen. Huomaa, että vispilä tai taikinakoukku, jossa on muovirengas, työnnetään vatkaimen pohjassa olevaan suurempaan aukkoon (Kuva 4).

Käännä tarpeen vaatiessa vispilää tai taikinakoukkuja, kun kiinnität niitä.

Vispilän tai taikinakoukun muovirengas jää näkyviin. Vispilä tai taikinakoukku ei mene syvemmälle laitteeseen.

4 Työnnä pistoke pistorasiaan.

5 Mittaa aineet kulhoon.

- Saat parhaimmat tulokset, kun mittaat ensin nestemäiset aineet kulhoon ja lisäät sitten kuivat aineet.
- Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

6 Aseta kulho jalustalle (Kuva 5).

7 Paina telineen irrotuspainiketta ja käännä vatkain vaakasenttiin, että vispilät tai taikinakoukut laskeutuvat aineiden sekaan (Kuva 6).

8 Käynnistä vatkain.

- Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.
- Voit nopeuttaa ja tehostaa aineiden sekoittumista painamalla kaavinta kulhon sisäreunaa vasten, jolloin taikina irtaantuu kulhon reunoista.

Määrät ja käsittelyajat

Resepti, taikinakoukut*	Määrä	Aika
Hiivataikina	Enintään 500 g jauhoja	Enintään 5 minuuttia

Resepti, vispilät**	Määrä	Aika
Ohukais- ja vohvelitaikina yms.	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Kastikkeet, keitot	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Majoneesi	Enintään 3 keltuaista	Noin 10 minuuttia
Perunasose	Enintään 750 g	Enintään 3 minuuttia
Kermavaahto	Enintään 500 g	Enintään 5 minuuttia
Vatkatut munanvalkuaiset	Enintään 5 valkuaista	Noin 3 minuuttia
Kakkutaikina	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia

***) Valitse nopeus 3.**

***) Voit välttää roiskumisen aloittamalla pienellä nopeudella. Vaihda myöhemmin suuremmalle nopeudelle.**

- 9** Kun olet lopettanut, aseta liukukytkin asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 10** Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkainta taaksepäin. (Kuva 7)
- 11** Irrota vispilät tai taikinakoukut vatkaimesta työntämällä liukukytkin eteenpäin irrotusasentoon (Kuva 8).
- 12** Paina telineen takaosassa olevaa vatkaimen irrotusvipua (1) ja nosta vatkain pois telineestä (2) (Kuva 9).

Huomaus: Vatkaimen voidaan irrottaa, kun telinettä on kallistettu tai se on vaaka-asennossa.

Vatkaaminen ilman jalustaa

- 1** Kiinnitä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen (noudata kohdassa 3, Jalustan käyttäminen, annettuja ohjeita).
- 2** Työnnä pistoke pistorasiaan.

48 SUOMI

- 3** Laske vispilät tai taikinakoukut sekoitettavien aineiden joukkoon kulhoon ja käynnistä vatkain.

Paina turbopainiketta, kun haluat lisätä vatkausnopeutta tai tarvitset enemmän voimaa esimerkiksi leipätaikinan vaivaamiseen.

Katso oikeat määrät ja ajat Määrät ja käsittelyajat -taulukosta.

- 4** Jos haluat keskeyttää vatkaamisen hetkeksi, katkaise virta ja aseta vatkain (vispilät tai taikinakoukut paikoillaan) pystyyn, kunnes jatkat vatkaamista (Kuva 10).

- 5** Kun et enää vatkaa, työnnä liukukytkin asentoon 0, katkaise vatkaimesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta.

- 6** Irrota vispilät tai taikinakoukut vatkaimesta työntämällä liukukytkin eteenpäin irrotusasentoon (Kuva 11).

Puhdistaminen

Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanalla.

Varoitus Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.

- 1** Pese vispilät, taikinakoukut ja kaavin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

- 2** Pese kulho lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

- 3** Puhdista runko, jalusta ja teline pehmeällä, kostealla liinalla.

Kulhoa, jalustaa, telinettä tai runkoa ei saa pestä astianpesukoneessa.

Säilytys

- 1** Kierrä virtajohto laitteen ympärille ja kiinnitä johto pidikkeellä (Kuva 12).

Tarvikkeiden tilaaminen

Voit tilata jälleenmyyjiltä seuraavia osia. Käytä tilatessasi alla mainittua varaosanumeroa.

- 🔧 Lankavatkaimet, saatavana pareittain tuotenumeraalla 4203 065 63221
- ⚙️ Taikinakoukut, saatavana pareittain tuotenumeraalla 4203 065 63211
- 👉 Kaavin, saatavana tuotenumeraalla 4203 065 63241
- 📦 Kulho, saatavana tuotenumeraalla 4203 065 63231

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 13).

Reseptejä

Toscanan leipä

Aineet:

- 750 g vehnä jauhoja
- 380 ml vettä
- 50 ml öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 1 pkt hiivaa
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- 30 g vihreitä tai mustia oliiveja

1 Laita jauhot, vesi, suola, sokeri, öljy ja hiiva kulhoon.

2 Vaivaa taikinaa taikinakoukuilla 60 sekuntia.

50 SUOMI

- 3** Siirrä kulho taikinoineen jääkaappiin 60 minuutiksi.
- 4** Leikkaa oliivit pieniksi paloiksi.
- 5** Ota taikina jääkaapista ja lisää rosmariini ja oliivit.
- 6** Laske taikinakoukut kulhoon. Sekoita lisättyjä aineksia 10 sekunnin ajan painamalla turbopainiketta.
- 7** Paista Toscanan leipää vuoassa 180 asteessa noin 30 minuuttia.

Huomaus: Tämä ohje on erittäin vaativa vatkaimelle. Anna vatkaimen jäähtyä 60 minuuttia tämän leivän valmistamisen jälkeen.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Bouton coulissant
 - = position d'éjection
 - 0 = arrêt
 - 1 = vitesse lente
 - 2 = vitesse moyenne
 - 3 = vitesse rapide
- B** Bouton Turbo
- C** Bloc moteur
- D** Rangement du cordon
- E** Bride attache-cordon
- F** Fouets
- G** Crochets à pétrir
- H** Bol rotatif
- I** Levier de dégagement du batteur
- J** Support du batteur
- K** Bouton de déverrouillage du support
- L** Socle

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.

52 FRANÇAIS

- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation de l'appareil

Conseil : Le bol rotatif est très pratique pour les grandes quantités. Si vous souhaitez préparer de petites quantités, il est conseillé d'utiliser un bol plus petit et de tenir le batteur à la main.

Utilisation du batteur sur le socle

1 Placez le batteur sur le socle (fig. 2).

Fixez d'abord la partie avant du batteur sur l'accroche située à l'avant du support, puis appuyez sur la partie arrière du batteur pour l'enclencher sur le support.

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le batteur vers l'arrière (fig. 3).

3 Introduisez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.

Assurez-vous que le collier en plastique s'insère dans la plus grande ouverture située sous le batteur (fig. 4).

Si nécessaire, tournez légèrement les fouets ou les crochets à pétrir en effectuant cette opération.

Le collier en plastique reste visible sur les fouets ou les crochets à pétrir. Ces derniers ne peuvent pas être insérés plus profondément.

4 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

5 Placez les ingrédients dans le bol.

- Pour un résultat optimal, mettez d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients solides.
- Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau ci-après.

6 Placez le bol sur le socle (fig. 5).

7 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et mettez le batteur en position horizontale pour plonger les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients (fig. 6).

8 Mettez le batteur en marche.

- Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Passez la spatule contre les parois du bol pour enlever les ingrédients qui n'ont pas été mélangés et obtenir une pâte homogène.

54 FRANÇAIS

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir	Quantité	Temps
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min
Fouets**	Quantité	Temps
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 10 minutes
Purée de pommes de terre	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 5 min
Blancs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

***) Sélectionnez la vitesse 3.**

****) Commencez à mélanger à une vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse supérieure.**

- 9** Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et débranchez l'appareil.
- 10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le mixeur vers l'arrière. (fig. 7)
- 11** Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets (fig. 8).

- 12** Appuyez sur le levier de dégagement du batteur à l'arrière du support (1) et soulevez le batteur du support (2) (fig. 9).

Remarque : Le batteur peut être retiré du support lorsqu'il est en position inclinée ou horizontale.

Utilisation du mixeur sans le socle

- 1** Insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur (suivez la procédure décrite ci-dessus au point 3, dans la section « Utilisation du batteur sur le socle »).
- 2** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 3** Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients et mettez l'appareil en marche.

Appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation recommandés, consultez le tableau « Quantités et temps de préparation ».

- 4** Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, éteignez l'appareil et posez-le (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 10).
- 5** Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et éteignez l'appareil. Débranchez ensuite le batteur.
- 6** Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets à pétrir du batteur (fig. 11).

56 FRANÇAIS

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Attention : N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ni abrasifs, tels que des tampons à récurer.

- 1** Nettoyez les fouets, les crochets et la spatule à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 2** Nettoyez le bol à l'eau chaude savonneuse.
- 3** Nettoyez le bloc moteur, le socle et le support à l'aide d'un chiffon humide.

Le bol, le socle, le support et le bloc moteur ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.

Rangement

- 1** Rangez le cordon d'alimentation en l'enroulant autour du talon de l'appareil et fixez l'extrémité du cordon à l'aide de la bride (fig. 12).

Commande d'accessoires

Pour commander des accessoires supplémentaires, rendez-vous chez votre revendeur Philips et utilisez les codes mentionnés ci-dessous.

♣ Fouets métalliques (par deux) : code n° 4203 065 63221

‡ Crochets à pétrir (par deux) : code n° 4203 065 63211

↪ Spatule : code n° 4203 065 63241

☐ Bol : code n° 4203 065 63231

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 13).

Recettes

Pain toscan

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 380 ml d'eau
- 50 ml d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de romarin séché
- 30 g d'olives vertes ou noires

- 1** Placez la farine, l'eau, le sel, le sucre, l'huile et la levure dans un saladier.
- 2** Mélangez la pâte avec les crochets à pétrir pendant 60 secondes.
- 3** Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.

58 FRANÇAIS

- 4** Coupez les olives en petits morceaux.
- 5** Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez le romarin et les olives.
- 6** Insérez les crochets à pétrir. Appuyez sur le bouton Turbo et mélangez pendant 10 secondes les ingrédients ajoutés.
- 7** Versez la pâte du pain toscan dans un moule à gâteau et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

Remarque : Cette recette est extrêmement éprouvante pour votre batteur. Une fois la préparation achevée, laissez votre batteur refroidir pendant 60 minutes.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Comando a scorrimento
 - = posizione eject
 - 0 = spento
 - 1 = velocità bassa
 - 2 = velocità media
 - 3 = velocità massima
- B** Pulsante Turbo
- C** Motore
- D** Supporto per cavo
- E** Clip per fissare il cavo
- F** Fruste
- G** Ganci per impastare
- H** Ciotola girevole
- I** Leva sgancio mixer
- J** Porta-mixer
- K** Pulsante sgancio porta-mixer
- L** Supporto

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.

60 ITALIANO

- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Attenzione

- Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare nel mixer prima di infilare la spina nella presa di corrente.
- Immergete le fruste o i ganci per impastare nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Consiglio La ciotola girevole è particolarmente indicata per grossi quantitativi. Se volete lavorare piccoli quantitativi, vi consigliamo di usare una ciotola più piccola, tenendo il mixer con la mano.

Come frullare con il mixer sulla base

1 Appoggiate il mixer sulla base (fig. 2).

Inserite per prima cosa la parte anteriore del mixer nell'apposito gancio sulla parte anteriore del supporto, quindi premete la parte posteriore del mixer (fino a farla scattare in posizione).

2 Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il porta-mixer con l'apparecchio inserito (fig. 3).

3 Inserite le fruste o i ganci per impastare nel mixer. Controllate di aver inserito le fruste o i ganci per impastare con la ghiera di plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer (fig. 4).

Potrebbe essere necessario ruotare leggermente le fruste o i ganci per inserirli correttamente.

L'anello di plastica sulle fruste o sui ganci per impastare deve rimanere visibile; non è possibile infilare le fruste o i ganci più in profondità.

4 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

5 Mettete gli ingredienti nel contenitore.

- Per un risultato ottimale, inserite nella ciotola per prima cosa gli ingredienti liquidi, aggiungendo poi quelli solidi.
- Per conoscere i quantitativi e i tempi di lavorazione, consultate la tabella riportata di seguito.

6 Mettete la ciotola sulla base (fig. 5).

7 Premete il pulsante di sgancio del porta-mixer e mettete il mixer in posizione orizzontale, in modo da immergere le fruste o i ganci nel composto (fig. 6).

8 Accendete il mixer.

- Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
- Passate la spatola sui bordi della ciotola per rimuovere i depositi di ingredienti non miscelati e ottenere un composto omogeneo.

62 ITALIANO

Quantità e tempi di lavorazione

Uncini per impastare*	Quantità	Tempo
Pasta di pane	Max. 500 g farina	Max. 5 minuti

Fruste**	Quantità	Tempo
Pastella per cialde, pancake, ecc.	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Salse, creme e zuppe	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Circa 10 minuti
Purea di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti
Panna montata	Max. 500 g	Max. 5 minuti
Albumi a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti
Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti

***) Selezionate la velocità 3.**

***) All'inizio selezionate una velocità bassa, per evitare gli schizzi, quindi passate a una velocità superiore.**

- 9** Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e staccate la spina.
- 10** Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il porta-mixer con l'apparecchio inserito. (fig. 7)
- 11** Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per sganciare le fruste o i ganci per impastare (fig. 8).
- 12** Premete il pulsante di sgancio mixer posto dietro il porta-mixer (1) e sollevate il mixer dalla base (2) (fig. 9).

Nota Il mixer può essere tolto dalla base solo se è in posizione inclinata o orizzontale.

Come usare l'apparecchio senza la base

- 1** Inserite le fruste o i ganci per impastare nel mixer (seguite la procedura descritta sopra, al punto 3 "Come frullare con il mixer sulla base").
- 2** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 3** Immergete le fruste o i ganci nel composto e accendete l'apparecchio.

Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata. Per conoscere i quantitativi e i tempi di lavorazione, consultate la tabella "Quantità e tempi di lavorazione".

- 4** Se volete interrompere momentaneamente il processo, spegnete l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste o i ganci ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione (fig. 10).
- 5** Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e spegnete l'apparecchio. Quindi scollegate la spina.
- 6** Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per sganciare le fruste o i ganci per impastare (fig. 11).

Pulizia

Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

Non immergete mai la base motore nell'acqua e non sciacquatela mai sotto l'acqua corrente.

Attenzione Per pulire l'apparecchio, non utilizzate detergenti aggressivi o spugnette abrasive e altri materiali simili.

64 ITALIANO

- 1** Lavate le fruste, i ganci per impastare e la spatola in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo oppure direttamente in lavastoviglie.
- 2** Pulite la ciotola in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido.
- 3** Pulite l'unità motore, la base e il porta-mixer con un panno umido.

La ciotola, la base, il porta-mixer e il blocco motore non possono essere lavati in lavastoviglie.

Conservazione

- 1** Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissatelo utilizzando l'apposita clip fornita (fig. 12).

Ordinazione degli accessori

I seguenti accessori sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia. Al momento dell'ordine, vi preghiamo di indicare il numero di codice riportato qui sotto.

♣ Fruste a nastro: disponibili a coppie - cod. 4203 065 63221

⌘ Ganci per impastare: disponibili a coppie - cod. 4203 065 63211

↪ Spatola: cod. 4203 065 63241

☒ Recipiente: cod. 4203 065 63231

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 13).

Ricette**Pane toscano**

Ingredienti:

- 750 g di farina
- 380 ml di acqua
- 50 ml di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione di lievito
- 1 cucchiaio di rosmarino in polvere
- 30 g di olive verdi o nere

- 1** Mettete la farina, l'acqua, il sale, lo zucchero, l'olio e il lievito in un contenitore.
- 2** Lavorate l'impasto con i ganci pr impastare per 60 secondi.
- 3** Mettete il recipiente con l'impasto nel frigo per 60 minuti.
- 4** Tagliate le olive in piccoli pezzi.
- 5** Togliete l'impasto dal frigo e aggiungetevi il rosmarino e le olive.
- 6** Inserite i ganci per impastare. Premete il pulsante turbo e mischiate gli ingredienti per 10 secondi.
- 7** Fate cuocere il pane toscano in una teglia da forno a circa 180°C per circa 30 minuti.

Nota L'impasto di questa ricetta è molto duro pertanto, dopo la lavorazione, il mixer deve raffreddarsi per 60 minuti.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Schuifknop
 - = uitwerpstand
 - 0 = uit
 - 1 = lage snelheid
 - 2 = gemiddelde snelheid
 - 3 = hoge snelheid
- B** Turboknop
- C** Motorunit
- D** Snoeropbergvoorziening
- E** Snoerclip om het snoer vast te zetten
- F** Kloppers
- G** Kneedhaken
- H** Draaiende kom
- I** Hendel om mixer te ontgrendelen
- J** Houder voor mixer
- K** Ontgrendelknop van de houder
- L** Standaard

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water. Spoel deze ook niet af.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.

- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers of kneedhaken in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken verwijdert en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

Tip: De draaiende kom is met name geschikt voor het kloppen of kneden van grote hoeveelheden. Als u een kleine hoeveelheid wilt kloppen of kneden, raden we u aan een kleine kom te gebruiken en de mixer gewoon met de hand vast te houden.

68 NEDERLANDS

Mixen op de standaard

1 Plaats de mixer op de standaard (fig. 2).

Plaats de voorkant van de mixer achter de haak aan de voorkant van de houder en druk dan de achterkant van de mixer naar beneden ('klik').

2 Druk de ontgrendelknop van de houder in en kantel de houder met de mixer erop naar achteren (fig. 3).

3 Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer. Zorg ervoor dat u de klopper of de kneedhaak met de kunststof kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer steekt (fig. 4).

Mogelijk moet u de kloppers of kneedhaken een beetje draaien terwijl u ze in de mixer plaatst.

De kunststof kraag van de klopper of kneedhaak blijft zichtbaar. De klopper of kneedhaak kan niet verder in de mixer.

4 Steek de stekker in het stopcontact.

5 Doe de ingrediënten in de kom.

- Om de beste resultaten te bereiken, moet u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doen en daarna de droge ingrediënten toevoegen.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste hoeveelheden en verwerkingstijden.

6 Plaats de kom op de standaard (fig. 5).

7 Druk op de ontgrendelknop van de houder en breng de mixer in horizontale positie zodat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken (fig. 6).

8 Schakel de mixer in.

- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Druk de spatel tegen de zijkant van de kom om ingrediënten die niet zijn gemengd te verwijderen, zodat een goed gemengde massa ontstaat.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Recepten voor kneedhaken*	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten
Recepten voor kloppers**	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Dunne sauzen, crèmes en soepen	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Mayonaise	Max. 3 eierdooiers	Ong. 10 minuten
Aardappelpuree	Max. 750 g	Max. 3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	Max. 5 minuten
Geklopt eiwit	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

***) Kies stand 3.**

****) Begin op een lage snelheid te kloppen om spatten te voorkomen en schakel pas later over op een hogere snelheid.**

- 9** Duw de schuifknop naar stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met kloppen of kneden.
- 10** Druk op de knop om de houder te ontgrendelen en kantel de houder met de mixer erop naar achteren. (fig. 7)
- 11** Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer (fig. 8).
- 12** Druk op de hendel aan de achterzijde van de houder (1) om de mixer te ontgrendelen en til de mixer van de houder (2) (fig. 9).

70 NEDERLANDS

Opmerking: De mixer kan van de houder worden genomen als deze horizontaal of verticaal staat.

Mixen zonder standaard

- 1** Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer op dezelfde manier als hierboven beschreven onder punt 3, in 'Mixen op de standaard'.
- 2** Steek de stekker in het stopcontact.
- 3** Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken en schakel de mixer in.
Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
Raadpleeg de tabel 'Hoeveelheden en bewerkingstijden' voor de juiste hoeveelheden en bewerkingstijden.
- 4** Als u even wilt stoppen met mixen, schakel het apparaat dan uit en plaats het op de hiel (met de kloppers of kneedhaken nog bevestigd) totdat u verdergaat (fig. 10).
- 5** Duw de schuifknop naar stand 0 om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met mixen.
- 6** Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer (fig. 11).

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.

Let op: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende materialen zoals schuursponsjes.

- 1 Maak de kloppers, kneedhaken en de spatel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 2 Maak de kom schoon in warm water met een beetje afwasmiddel.
- 3 Maak de motorunit, de standaard en de houder schoon met een zachte, vochtige doek.

De kom, de standaard, de houder en de motorunit kunnen niet in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.

Opbergen

- 1 Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en zet het losse uiteinde van het snoer vast met de snoerclip (fig. 12).

Accessoires bestellen

De volgende onderdelen zijn verkrijgbaar bij uw dealer ter vervanging of als extra accessoires. Gebruik de onderstaande codenummers als u een bestelling plaatst.

♣ Draadkloppers: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 63221

‡ Kneedhaken: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 63211

↪ Spatel: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 63241

☒ Kom: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 63231

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

72 NEDERLANDS

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 13).

Recepten

Toscaans brood

Ingrediënten:

- 750 g bloem
- 380 ml water
- 50 ml olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1 pak gist
- 1 lepel gedroogde rozemarijn
- 30 g groene of zwarte olijven

- 1** Doe de bloem, het water, het zout, de suiker, de olie en de gist in een kom.
- 2** Kneed het deeg 60 seconden met de kneedhaken.
- 3** Zet de kom met het deeg 60 minuten in de koelkast.
- 4** Snijd de olijven in kleine stukjes.
- 5** Haal het deeg uit de koelkast en voeg de rozemarijn en de olijven toe.
- 6** Steek de kneedhaken in het apparaat. Druk op de turboknop en mix de toegevoegde ingrediënten 10 seconden.
- 7** Bak het Toscaanse brood ongeveer 30 minuten in een bakblik op 180°C.

Opmerking: Dit recept is extreem zwaar voor de mixer. Laat de mixer 60 minuten afkoelen na het bereiden van dit recept.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Kontrollskyvebryter
 - = utløsningsstilling
 - 0 = av
 - 1 = lav hastighet
 - 2 = middels hastighet
 - 3 = høy hastighet
- B** Turboknapp
- C** Motorenhet
- D** Ledningsholder
- E** Ledningsklemme
- F** Visper
- G** Eltekroker
- H** Roterende bolle
- I** Utløserpak for mixeren
- J** Mikserholder
- K** Utløserknapp for holder
- L** Stativ

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dypes i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen.

74 NORSK

- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

Viktig

- Sett alltid vispene eller eltekroene i mikseren før du setter støpselet i stikkontakten.
- Sett vispene eller eltekroene ned i ingrediensene før du slår på apparatet.
- Trekk ut støpselet til mikseren før du fjerner vispene eller eltekroene, og før du rengjør apparatet.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Bruke apparatet

Tips: Den roterende bollen egner seg best for store mengder. Hvis du vil bearbeide mindre mengder, anbefaler vi at du velger en mindre bolle og holder mikseren med hånden.

Mikse på stativet

1 Sett mikseren i stativet (fig. 2).

Plasser først fronten på mikseren i låsekroken foran på mikserholderen og trykk deretter ned den bakre enden av mikseren (du skal høre et klikk).

2 Trykk på holderens utløserknapp, og vipp holderen med mikseren bakover (fig. 3).

3 Sett vispene eller eltekrokene inn i mikseren. Pass på at vispen eller eltekroken med plastkrage settes inn i den største åpningen på undersiden av mikseren (fig. 4).

Hvis det er nødvendig, kan du dreie vispene eller eltekrokene litt mens du gjør dette.

Plastkragen på vispen eller eltekroken forblir synlig. Vispen eller eltekroken kan ikke skyves lenger inn i mikseren.

4 Sett støpselet inn i stikkontakten.

5 Ha ingrediensene i bollen.

- Du oppnår best resultat hvis du har de flytende ingrediensene i bollen først og deretter tilsetter de tørre ingrediensene.
- Informasjon om mengder og bearbeidingsstider finner du i tabellen nedenfor.

6 Sett bollen på stativet (fig. 5).

7 Trykk på utløserknappen på holderen, og sett mikseren i vannrett stilling, slik at vispene eller eltekrokene senkes ned i ingrediensene (fig. 6).

8 Slå på mikseren.

- Trykk på turboknappen hvis du vil at blandedprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig.
- Trykk slikkepotten mot siden av bollen for å fjerne ingredienser som ikke er mikset inn, slik at blandingen blir jevn og fin.

Mengder og bearbeidingstider

Oppskrift for eltekroker*	Mengde	Tid
Gjærdeig	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter
Oppskrift for visper**	Mengde	Tid
Røre til vafler, pannekaker osv.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Tynne sauser og supper	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Majones	Maks. 3 eggeplommer	Ca. 10 minutter
Potetmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Pisket krem	Maks. 500 g	Maks. 5 minutter
Piskede eggehviter	Maks. 5 eggehviter	Ca. 3 minutter
Kakemiks	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

) Velg hastighet 3.***) Begynn miksingene ved lav hastighet for å unngå søl. Øk hastigheten etter hvert.**

- 9** Når du er ferdig med å blande, setter du reguleringsbryteren på 0 og trekker støpselet ut av stikkkontakten.
- 10** Trykk på utløserknappen for holderen, og vipp holderen med mikseren bakover. (fig. 7)
- 11** Skyv reguleringsbryteren fremover til utløingsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene og ta dem ut av mikseren (fig. 8).
- 12** Trykk på utløerspaken for mikseren bak på mikserholderen (1) og løft mikseren av holderen (2) (fig. 9).

Merk: Mikseren kan fjernes fra holderen når den står i vippet stilling eller i horisontal stilling.

Miksing uten stativ

- 1** Sett inn vispene eller eltekrokene i mikseren (følg instruksjonene i punkt 3 i avsnittet Mikse på stativet).
- 2** Sett støpselet inn i stikkkontakten.
- 3** Senk vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene, og slå på mikseren.
Trykk på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. når du elter gjærdeig. Hvis du vil vite riktige mengder og tider, kan du se tabellen Mengder og bearbeidingstider.
- 4** Hvis du vil ta en pause, slår du av apparatet og setter det (med vispene eller eltekrokene på) på bakstykket til du vil fortsette (fig. 10).
- 5** Når du er ferdig med å mikse, kan du sette reguleringsbryteren på 0 og slå av apparatet. Deretter trekker du ut kontakten.
- 6** Skyv reguleringsbryteren fremover til utløingsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene og ta dem ut av mikseren (fig. 11).

Rengjøring

Trekk alltid ut støpselet før du rengjør apparatet.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

Viktig: Du må ikke bruke kraftige rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsmaterialer som skurebørster.

- 1** Vask vispene, eltekrokene og slikkepotten i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.
- 2** Rengjør bollen i varmt vann med litt oppvaskmiddel.
- 3** Rengjør motorenheten, stativet og holderen med en myk, fuktig klut.

Bollen, stativet, holderen og motorenheten kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Oppbevaring

- 1 Snurr ledningen rundt bakstykket på apparatet, og fest enden på ledningen med ledningsklemmen (fig. 12).

Bestille tilbehør

Følgende enheter er tilgjengelige fra leverandøren som reservedeler eller ekstra tilbehør. Bruk servicekodenumrene nedenfor ved bestilling.

♣ Trådvisper; leveres parvis under varenr: 4203 065 63221

⚡ Eltekroker; leveres parvis under varenr: 4203 065 63211

☞ Slikkepott; leveres under typenr: 4203 065 63241

☑ Bolle, tilgjengelig under varenr: 4203 065 63231

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 13).

Oppskrifter

Brød fra Toscana

Ingredienser:

- 750 g mel
- 380 ml vann
- 0,5 dl olje
- 1 teskje salt
- 1 teskje sukker

- 1 pakke gjær
- 1 skje tørket rosmarin
- 30 g grønne eller svarte oliven

- 1** Ha mel, vann, salt, sukker, olje og gjær i en bolle.
- 2** Kna deigen med eltekrokene i 60 sekunder.
- 3** Sett bollen med deigen i kjøleskapet i én time.
- 4** Skjær oliven i små biter.
- 5** Ta deigen ut av kjøleskapet, og tilsett rosmarin og oliven.
- 6** Sett inn eltekrokene. Trykk på turbo-knappen, og bland de tilsatte ingrediensene i 10 sekunder.
- 7** Stek brødet i en form ved 180 °C i cirka 30 minutter.

Merk: Denne oppskriften er svært tung for mikseren. La mikseren avkjøles i én time etter at du har brukt denne oppskriften.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Comutador
 - = posição de ejectar
 - 0 = desligado
 - 1 = baixa velocidade
 - 2 = velocidade média
 - 3 = velocidade alta
- B** Botão turbo
- C** Motor
- D** Arrumação do fio
- E** Mola para prender o fio
- F** Varas de bater
- G** Pás de amassar
- H** Taça rotativa
- I** Botão para soltar a batedeira
- J** Suporte da batedeira
- K** Botão para soltar o suporte
- L** Suporte

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o motor em água, nem o enxágue à torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem 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.
- 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.

Cuidado

- Introduza sempre as varas ou as pás de amassar na batedeira antes de a ligar à corrente.
- Baixe as varas ou as pás sobre os ingredientes antes de ligar a batedeira.
- Desligue a batedeira da corrente antes de retirar as varas ou as pás de amassar e antes de proceder à sua limpeza.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Utilizar o aparelho

Sugestão: A taça rotativa foi especialmente concebida para preparar grandes quantidades. Se pretende processar quantidades pequenas, aconselha-se a utilização de uma taça pequena, segurando a batedeira com a mão.

Bater com o suporte

1 Coloque a taça no suporte (fig. 2).

Comece por encaixar a parte da frente da batedeira no gancho e pressione a parte de trás até ouvir um clique.

2 Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás (fig. 3).

3 Introduza as varas ou as pás de amassar na batedeira. Certifique-se de que coloca as varas ou as pás de amassar com o anel de plástico dentro da abertura mais larga, na parte de baixo da batedeira (fig. 4).

Se necessário, vire ligeiramente as varas ou as pás de amassar.

O anel de plástico das varas ou das pás de amassar fica à vista; a vara ou a pá de amassar não pode ser introduzida mais para dentro do aparelho.

4 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

5 Coloque os ingredientes na taça.

- Para obter melhores resultados, comece por deitar os ingredientes líquidos na taça e depois os ingredientes secos.
- Para quantidades e tempos certos, consulte a tabela abaixo.

6 Coloque a taça no suporte (fig. 5).

7 Pressione o botão para soltar o suporte e coloque a batedeira na posição horizontal, de modo a que as varas ou as pás de amassar baixem sobre os ingredientes (fig. 6).

8 Ligue a batedeira.

- Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
- Pressione a espátula contra as paredes da taça para remover os ingredientes que aí se tenham colado e não estejam batidos, de modo a obter uma mistura uniforme.

Quantidades e tempos de processamento

Ganchos para receitas*	Quantidade	Tempo
Massa levedada	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos
Varetas para receitas**	Quantidade	Tempo
Massas para waffles, panquecas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Maionese	Máx. 3 gemas de ovo	Aprox. 10 minutos
Puré de batata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Natas batidas	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Claras em castelo	Máx. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

***) Seleccionar a velocidade 3.**

*****) Comece por bater numa velocidade baixa para evitar salpicos. Passado algum tempo, mude para uma velocidade mais alta.**

- 9** Quando terminar, regule o comutador para 0 e desligue o aparelho da corrente.
- 10** Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás. (fig. 7)
- 11** Empurre o comutador para a frente para a posição de ejeção de modo a libertar as varas ou as pás de amassar e retire-as da batedeira (fig. 8).

84 PORTUGUÊS

- 12** Prima o botão para soltar a bateadeira, na parte posterior do suporte da bateadeira (1), e levante-a do suporte (2) (fig. 9).

Nota: A bateadeira não pode ser removida do suporte quando inclinada ou na posição horizontal.

Bater sem o suporte

- 1** Introduza as varas ou as pás de amassar na bateadeira (siga o procedimento descrito acima no ponto 3, secção “Bater com o suporte”).
- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3** Baixe as varas ou as pás de amassar sobre os ingredientes e ligue a bateadeira.
Pressione o botão turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em trabalhos pesados, como quando estiver a bater massa levedada.
Para as quantidades e tempos certos, consulte a tabela “Quantidades e tempos de processamento”.
- 4** Se quiser parar de bater por instantes, desligue a máquina e coloque-a (com as varas ou as pás acopladas) sobre o apoio, até recomeçar o trabalho (fig. 10).
- 5** Quando concluir, regule o comutador para 0 e desligue a máquina. De seguida, desligue o aparelho da corrente.
- 6** Empurre o comutador para a frente para a posição de ejeção, de modo a libertar as varas ou as pás de amassar e retire-as da bateadeira (fig. 11).

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.

Atenção: Não use agentes de limpeza agressivos ou materiais abrasivos, como esfregões.

- 1 Lave as varas, as pás de amassar e a espátula com água quente e um pouco de detergente líquido ou coloque-as na máquina.
- 2 Limpe a taça com água morna e líquido detergente.
- 3 Limpe o motor e os suportes com um pano húmido.

A taça, os suportes e o motor não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Arrumação

- 1 Enrole o fio à volta da base da máquina e prenda a ponta solta com a mola (fig. 12).

Encomendar acessórios

Os seguintes elementos encontram-se à venda no seu agente como acessórios independentes ou de substituição. Quando encomendar, indique o código de serviço mencionado em seguida.

♣ Varas de bater em metal: disponíveis em pares, com a ref.^a 4203 065 63221

‡ Pás de amassar: disponíveis em pares, com a ref.^a 4203 065 63211

↪ Espátula: disponível com a ref.^a 4203 065 63241

☒ Taça: disponível com a ref.^a 4203 065 63231

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 13).

Receitas

Pão Toscano

Ingredientes:

- 750g de farinha
- 380 ml de água
- 50 ml de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 pacote de levedura
- 1 colher de alecrim seco
- 30 g de azeitonas verdes ou pretas

- 1** Junte a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e a levedura numa taça.
- 2** Bata a massa com as pás para massas durante 60 segundos.
- 3** Coloque a taça com a maça no frigorífico durante 60 minutos.
- 4** Corte as azeitonas em pedaços pequenos.
- 5** Retire a massa do frigorífico e junte o alecrim e as azeitonas.
- 6** Introduza as varetas para massa. Prima o botão turbo e misture com os ingredientes adicionados durante 10 segundos.
- 7** Coloque a massa para o Pão Toscano numa forma e leve ao forno a 180°C durante cerca de 30 minutos.

Nota: Esta receita é extremamente pesada para a sua batedeira. Deixe a batedeira arrefecer durante cerca de 60 minutos antes de preparar esta receita.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Kontrollreglage
 - = utmatningsläge
 - 0 = av
 - 1 = låg hastighet
 - 2 = medelhastighet
 - 3 = hög hastighet
- B** Turboknapp
- C** Motorenhet
- D** Sladdhållare
- E** Sladdklämma för att fästa sladden
- F** Vispar
- G** Degkrokar
- H** Tillredningsskål
- I** Frigöringsspak för elvisp
- J** Elvisphållare
- K** Frigöringsknapp för hållare
- L** Ställning

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.

88 SVENSKA

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Varning!

- Sätt alltid fast visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra ur nätsladden innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör elvispen.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

Tips: Tillredningsskålen är speciellt lämplig för stora mängder. Om du vill tillreda små mängder rekommenderar vi att du använder en liten skål och håller elvispen i handen.

Blanda i stället

1 Sätt elvispen i stället (Bild 2).

Sätt först fast elvispens främre del i fästhaken längst fram på elvisphållaren och tryck sedan ned elvispens bakre del (ett klickljud hörs).

2 Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt (Bild 3).

3 Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen. Sätt fast den visp eller degkrok som är försedd med en plastring i den större öppningen på undersidan av elvispen (Bild 4).

Om det behövs vrider du visparna eller degkrokarna något medan du gör det.

Plastringen på vispen eller degkroken förblir synlig. Det går inte att skjuta in vispen eller degkroken längre in i elvispen.

4 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

5 Lägg ingredienserna i skålen.

- För att få bästa resultat ska du först lägga i de flytande ingredienserna i skålen och sedan tillsätta de torra.
- I tabellen nedan visas mängder och tillredningstider.

6 Sätt skålen i stället (Bild 5).

7 Tryck på hållarens frigöringsknapp och sätt elvispen i horisontellt läge, så att visparna eller degkrokarna sänks ned i ingredienserna (Bild 6).

8 Slå på elvispen.

- Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter; till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
- Tryck slickepotten mot skålens sida för att ta bort ingredienser som inte blandats så att du får en välblandad smet.

90 SVENSKA

Mängder och tillredningstider

Recept – degkrokar*	Mängd	Tid
Jäsdeg	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter

Recept – vispar**	Mängd	Tid
Smet till våfflor, pannkakor etc.	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Tunna såser, krämer och soppor	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Majonnäs	Max 3 äggulor	Ca 10 minuter
Potatismos	Max 750 g	Max 3 minuter
Vispad grädde	Max 500 g	Max 5 minuter
Vispade äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter

***) Välj hastighet 3.**

****) Börja blanda vid låg hastighet för att undvika att det stänker. Slå på en högre hastighet senare.**

- 9** När du har slutat blanda för du kontrollreglaget till 0 och kopplar ur apparaten.
- 10** Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt. (Bild 7)
- 11** För kontrollreglaget framåt till utmatningsläget, så att visparna eller degkrokarna frigörs, och ta ut dem ur elvispen (Bild 8).
- 12** Tryck på frigöringsspaken på mixerhållarens bakre del (1) och lyft av elvispen från hållaren (2) (Bild 9).

Obs! Elvispen kan tas bort från hållaren när den är i lutat eller horisontellt läge.

Blanda utan stället

- 1** Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (följ beskrivningen ovan i punkt 3 i avsnittet Blanda i stället).
- 2** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 3** Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna och slå på elvispen.
Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter; till exempel när du knådar deg som ska jäsa. I tabellen Mängder och tillredningstider kan du se rätt mängder och tider.
- 4** Om du vill sluta vispa eller blanda en stund stänger du av apparaten och ställer den på hälen (låt visparna eller degkrokarna sitta kvar) (Bild 10).
- 5** När du har slutat blanda ställer du in kontrollreglaget på 0 och stänger av apparaten. Sedan drar du ur nätsladden.
- 6** För kontrollreglaget framåt till utmatningsläget, så att visparna eller degkrokarna frigörs, och ta ut dem ur elvispen (Bild 11).

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.

Var försiktig: Använd inte starka rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, t.ex. stålull.

- 1** Rengör visparna, degkrokarna och slickepotten i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
- 2** Rengör skålen i varmt vatten med lite diskmedel.
- 3** Rengör motorenheten, stället och hållaren med en mjuk fuktig trasa.

Skålen, stället, hållaren och motorenheten kan inte diskas i diskmaskin.

92 SVENSKA

Förvaring

- 1 Linda sladden runt apparatens nederdel och sätt fast den lösa änden med sladdklämman (Bild 12).

Beställa tillbehör

Följande tillbehör finns att köpa hos din återförsäljare om du behöver reservdelar eller vill ha extra tillbehör. Använd servicekodnumret som anges nedan när du beställer.

♣ Trådvispar: finns i par med typnr 4203 065 63221

‡ Degkrokar: finns i par med typnr 4203 065 63211

☞ Slickepott, typnr 4203 065 63241

☒ Skål: typnr 4203 065 63231

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 13).

Recept

Toscanabröd

Ingredienser:

- 750 g mjöl
- 380 ml vatten
- 50 ml olja
- 1 tesked salt
- 1 tesked socker

- 1 paket jäst
- 1 sked torkad rosmarin
- 30 g gröna eller svarta oliver

- 1** Lägg mjöl, vatten, salt, socker, olja och jäst i en skål.
- 2** Knåda degen med degkrokarna i 60 sekunder.
- 3** Sätt skålen med degen i kylskåpet i 60 minuter.
- 4** Skär oliverna i små bitar.
- 5** Ta ut degen ur kylskåpet och tillsätt rosmarin och oliverna.
- 6** Stick in degkrokarna. Tryck på turboknappen och mixa de tillsatta ingredienserna i 10 sekunder.
- 7** Grädda toscanabrödet i en bakform i 180 °C i ca 30 minuter.

Obs! Det här receptet är mycket tungt för elvispen. Låt den svalna i 60 minuter efter att du har tillrett receptet.

Giriř

rnmz satın aldıđınız iin teřekkr ederiz; Philips'e hoř geldiniz! Philips'in sunduđu destekten faydalanabilmek iin ltfen rnnz řu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel aıklamalar (řek. 1)

- A** Kontrol srgs
- = ıkarma konumu
 - 0=kapalı
 - 1 = dřk hız
 - 2= orta hız
 - 3 = yksek hız
- B** Turbo dđmesi
- C** Motor nitesi
- D** Kordon saklama blmesi
- E** Kordon sabitleme klipsi
- F** ırpıcılar
- G** Yođurucular
- H** Dönen kase
- I** Mikser ıkartma kolu
- J** Mikser yuvası
- K** Yuva açma düđmesi
- L** Stand

nemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de bařvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Motor nitesini asla suya sokmayın veya musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın tabanında belirtilen gerilimin yerel řebeke gerilimiyle uygunluđunu kontrol edin.
- Elektrik kordonu, fiři veya diđer parçaları hasar görmüř cihazları kesinlikle kullanmayın.

- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.

Dikkat

- Her zaman, çırpıcı veya yoğurucuları taktıktan sonra mikseri elektriğe bağlayın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları malzemeye indirdikten sonra cihazı açın.
- Çırpıcıları veya yoğurucuları temizlemeden önce çıkartın ve mikseri fişten çekin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Cihazın kullanımı

İpucu: Döner kap özellikle bol miktardaki malzemeler için kullanışlıdır. Az miktarda malzeme kullanıyorsanız, küçük kap kullanmanızı ve mikseri elinizde tutmanızı tavsiye ederiz.

Stand üzerinde karıştırma

1 Mikseri stand üzerine yerleştirin (Şek. 2).

İlk olarak mikserin ön kısmını, mikser yuvasının ön tarafındaki takma askısına yerleştirin ve sonra da mikserin arka ucunu bastırın ('klik' sesi duyulacaktır).

96 TÜRKÇE

2 Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya dođru yatırın (Şek. 3).

3 ırpıcıları veya yođurma kancalarını miksera takın. Plastik kenarlı çırpıcıları veya yođurma kancalarını mikserin alt kısmında bulunan geniş deliklere taktığınızdan emin olun (Şek. 4).

Gerekirse bunu gerçekleřtirirken çırpıcıları veya yođurma kancalarını hafifçe döndürün.

ırpıcıları veya yođurma kancalarının plastik kenarları dıřardan görülebilir. Çırpıcı veya yođurma kancası daha fazla içeriye dođru itilemez.

4 Fiři prize takın.

5 Malzemeleri hazneye koyun.

- En iyi sonucu elde etmek için kaba önce sıvı sonra kuru malzemeleri koyun.
- Dođru miktarlar ve hazırlanma süreleri için ařađdaki tabloya bařvurun.

6 Kabı stand üzerine yerleřtirin (Şek. 5).

7 Yuva açma düğmesine basın ve mikseri yatay konuma getirerek çırpıcıları veya yođurucuları karıřtıracanız malzeme seviyesine indirin (Şek. 6).

8 Mikseri açın.

- Turbo düğmesine basarak hamur gibi yođun malzemeleri daha hızlı karıřtırabilirsiniz.
- Karıřımın düzgün bir řekilde karıřtırılmasını sađlamak amacıyla karıřtırılmamıř malzemeleri çıkarmak için spatulayı kassenin kenarlarına dođru bastırın.

Miktarlar ve hazırlanma süreleri

Malzeme yoğurma kancaları*	Miktar	Süre
Mayalı hamur	Maks. 500 gr. un	Maks. 5 dakika
Malzeme çırpıcıları**	Miktar	Süre
Gözleme, krep vb. karışımları	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika
Soslar, kremler ve çorbalar	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika
Mayonez	Maks. 3 yumurta sarısı	Yaklaşık 10 dakika
Patates püresi	Maks.750 gr.	Maks. 3 dakika
Çırpılmış krema	Maks. 500 gr.	Maks. 5 dakika
Yumurta beyazlarını çırpma	Maks. 5 yumurta beyazı	Yaklaşık 3 dakika
Kek karışımı	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika

) 3 numaralı hızı seçin***) Sıçramayı önlemek için karıştırmaya düşük hızda başlayın. Daha sonra hızı artırın.**

- 9** Karıştırma işlemi sona erince, kontrol sürgüsünü 0 konumuna getirerek cihazın fişini prizden çekin.
- 10** Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya doğru yatırın. (Şek. 7)
- 11** Kontrol sürgüsünü öne doğru aksesuar çıkarma konumuna getirerek çırpıcıları veya yoğurucuları mikserden çıkartın (Şek. 8).
- 12** Mikser yuvasının arka kısmındaki mikser açma koluna basın (1) ve mikseri yuvadan çıkarın (2) (Şek. 9).

Dikkat: Mikser, yatırılmış veya yatay konumdayken yuvadan çıkarılabilir.

Stand kullanmadan karıřtırma

- 1** ırpıcıları veya yoęurma kancalarını miksera takın (Yukarıda ‘Stand üzerinde karıřtırma’ bölümünün 3 numaralı maddesinde anlatılan prosedürü  uygulayın).
- 2** Fiři prize takın.
- 3** ırpıcıları veya yoęurma kancalarını malzemenin içine yerleřtirerek mikseri çalıřtırın.
Turbo düęmesine basarak hamur gibi yoęun malzemeleri daha hızlı karıřtırabilirsiniz.
Doęru miktarlar ve hazırlanma süreleri için, bkz. “Miktarlar ve iřleme süreleri”.
- 4** Karıřtırma iřlemine durdurmak isterseniz, cihazı kapatın (ırpıcılar veya yoęurma kancaları üzerine takılıyken) ve tekrar kullanıncaya kadar arka kısmına oturtun (řek. 10).
- 5** Karıřtırma iřlemine tamamladıęınızda kontrol sürgüsünü 0’a getirin ve cihazı kapatın. Sonra mikseri prizden çıkarın.
- 6** Kontrol sürgüsünü öne doęru çıkarma konumuna getirerek çırpıcıları veya yoęurma kancalarını mikserden çıkarın (řek. 11).

Temizleme

Temizlemeye bařlamadan önce, cihazın fiřini mutlaka prizden ekin.

Motor nitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Dikkat: Ařındırıcı temizlik maddeleri veya ovalama bezi gibi zarar verici temizlik malzemelerini kullanmayın.

- 1** ırpıcıları, yoęurucuları ve spatulayı ılık sabunlu suda veya bulařık makinesinde yıkayın.
- 2** Kaseyi bir miktar bulařık deterjanıyla sıcak suda yıkayın.
- 3** Motor nitesi, stand ve yuvayı nemli yumuřak bir bezle temizleyin.
Kase, stand, yuva ve motor nitesi bulařık makinesinde yıkanmamalıdır.

Saklama

- 1 Elektrik kablosunu cihazın tabanına sarın ve klipsi kullanarak kabloyu sabitleyin (Şek. 12).

Aksesuarların sipariş edilmesi

Aşağıdaki parçalar, Philips bayilerinden yedek parça ya da ekstra aksesuar olarak satın alınabilir. Sipariş verirken lütfen aksesuarların ürün kodlarını belirtmeyi unutmayın.

⚡ Tel çırpıcılar çift olarak satılmaktadır; model no. 4203 065 63221

⚡ Yoğurucular çift olarak satılmaktadır; model no: 4203 065 63211

🔧 Spatula, model no. 4203 065 63241

🗑️ Hazne: model no: 4203 065 63231

Garanti ve Servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips İnternet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 13).

100 TÜRKÇE

Tarifler

Toscana ekmeęi

Malzemeler:

- 750 gr un
- 380 ml su
- 50 ml yaę
- 1 ay kaşıęı tuz
- 1 ay kaşıęı Őeker
- 1 paket maya
- 1 kaŐık kuru biberiye
- 30 gr yeŐil veya siyah zeytin

- 1** Unu, suyu, tuzu, Őekeri, yaęı ve mayayı bir kaba koyun.
- 2** Hamuru, yoęurucular ile 60 saniye boyunca yoęurun.
- 3** Hamurun bulunduęu kabı 60 dakika buzdolabında bekletin.
- 4** Zeytinleri kk parçalar halinde doęrayın.
- 5** Hamuru buzdolabından çıkarın ve biberiye ve zeytinleri ekleyin.
- 6** Yoęurucuları takın. Turbo düęmesine basın ve eklenecek malzemeleri 10 saniye karıŐtırın.
- 7** Toscana ekmeęini piŐirme kabına koyun ve 180°C sıcaklıkta yaklaŐık 20 dakika piŐirin.

Dikkat: Bu tarif mikseriniz için çok aęirdir. Bu tarifi hazırladıktan sonra mikserinizi 60 dakika soęumaya bırakın.

101 فارسی

توجه: این مواد برای مخلوط کن شما بسیار سنگین می باشند. بگنارید مخلوط کن به مدت ۶۰ دقیقه بعد از آماده کردن این مواد، خنک نشود.



ضمانت و سرویسی

اگر به سرویسی یا اطلاعات نیاز داشتید یا اگر با مشکلی روبرو شدید، به سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com مراجعه کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد). اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۳).

دستورالعمل پخت مواد

نان توسکانا

مواد:

- ۷۵۰ گرم آرد
 - ۲۸۰ میلی لیتر آب
 - ۵۰ میلی لیتر روغن
 - ۱ قاشق چایخوری نمک
 - ۱ قاشق چایخوری شکر
 - ۱ بسته مخمر
 - ۱ قاشق رزماری خشک
 - ۳۰ گرم زیتون سبز یا سیاه
- ۱ آرد، آب، نمک، شکر، روغن و مخمر را در یک کاسه بریزید.
 - ۲ خمیر را با قلابهای ورز دادن بمدت ۶۰ ثانیه ورز دهید.
 - ۳ کاسه را با خمیر به مدت ۶۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
 - ۴ زیتونها را به قطعات ریز برش دهید.
 - ۵ خمیر را از یخچال بیرون آورده و رزماری و زیتونها را اضافه کنید.
 - ۶ قلابهای ورز دادن را جا بزنید. ۴ دکمه توربو را فشار دهید تا مواد افزوده شده را برای ۱۰ ثانیه مخلوط کنید.
 - ۷ نان توسکانا را در ظرف پخت به مدت ۳۰ دقیقه در حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد بپزید.



103 فارسی

برای مقادیر و زمان فراوری صحیح به جدول "مقادیر و زمان پخت" مراجعه کنید.

۴ اگر مایل به متوقف کردن مخلوط کردن باشید، دستگاه را خاموش کرده و آن را تا زمانی که کار را دوباره شروع کنید روی پاشنه قرار دهید (در حالیکه هم زنها یا قلابهای ورز دادن هنوز وصل می باشند) (شکل ۱۰).

۵ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کشویی کنترل را روی ۰ قرار داده و دستگاه را خاموش کنید. سپس دوشاخه مخلوط کن را از پریز بیرون بکشید.

۶ کشویی کنترل را به جلو به طرف وضعیت خارج کردن فنشار دهید تا هم زنها یا قلابهای ورز دادن را آزاد و از مخلوط کن خارج کنید (شکل ۱۱).

تمیز کردن

همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از برق خارج کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

احتیاط: از مواد تمیز کننده قوی یا سایشی مانند سیم ظرف شویی برای تمیز کردن استفاده نکنید.

۱ هم زنها، قلابهای ورز دادن و کاردک را در آب گرم با استفاده از مقداری مایع ظرف شویی تمیز کنید یا آنان را در ماشین ظرف شویی قرار دهید.

۲ کاسه را با مقداری مایع ظرف شویی در آب گرم تمیز کنید.

۳ بخش موتور، پایه و نگهدارنده را با یک تکه پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید.

کاسه، پایه و نگهدارنده و واحد موتور را نمی توان در ماشین ظرف شویی شست.

نگهداری

۱ سیم را دور پاشنه دستگاه ببیچانید و بخش آزاد سیم را با استفاده از گیره ثابت کنید (شکل ۱۲).

سفارشی دادن لوازم

اقدام زیر برای تعویض یا به عنوان لوازم اضافی در فروشگاههای محصولات Philips موجود می باشد. لطفاً از شماره کد سرویس که در زیر آمده است در هنگام سفارش استفاده کنید.

ه هم زن های سیمی: موجود بصورت جفتی با شماره 4203 065 63221

ه قلابهای ورز خمیر: موجود بصورت جفتی با شماره 4203 065 63211

ه کاردک: موجود تحت شماره 4203 065 63241



مقدار	زمان	دستورالعملهای پخت با هم زن **
حداکثر ۷۵۰ گرم	حداکثر ۲ دقیقه	سیب زمینی له شده
حداکثر ۵۰۰ گرم	حداکثر ۵ دقیقه	خامه زده شده
حداکثر ۵ عدد سفیده تخم مرغ	حدوداً ۲ دقیقه	سفیده تخم مرغ زده شده
حدوداً ۷۵۰ گرم	حدوداً ۲ دقیقه	خمیر کیک

(* سرعت ۳ را انتخاب کنید.

**** در ابتدا برای جلوگیری از پاشیده شدن از سرعت کم استفاده کنید.
بعد سرعت را زیاد کنید.**

۹ هنگام اتمام عمل مخلوط کردن، کنشویی کنترل را روی ۰ قرار داده و دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۰ دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و نگهدارنده و مخلوط کن روی آن را به عقب خم کنید (شکل ۷).

۱۱ کنشویی کنترل را به جلو به طرف وضعیت خارج کردن فنشار دهید تا هم زنها یا قلابهای ورز دادن را آزاد و از مخلوط کن خارج کنید (شکل ۸).

۱۲ اهرم آزاد کردن مخلوط کن که در پشت نگهدارنده قرار دارد را فشار داده (۱) و مخلوط کن را از نگهدارنده جدا کنید (۲) (شکل ۹).

توجه: مخلوط کن را می توان در وضعیتی که نگهدارنده در وضعیت عمودی یا افقی قرار داشته باشد، از نگهدارنده جدا کرد.

مخلوط کردن بدون پایه

۱ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را درون مخلوط کن جا بزنید (از روش شرح داده شده بالا در مرحله ۳، بخش "مخلوط کردن روی پایه" پیروی کنید).

۲ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۳ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را درون مواد فرو برده و مخلوط کن را روشن کنید. دکمه توربو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنگین فشار دهید، مثلاً ورز خمیر نان.



۳ هم زنها یا قلابهای ورز دادن را در مخلوط کن جا بزنید. مطمئن شوید که هم زن یا قلاب ورز دادن که دارای روکش پلاستیکی می باشد را در شکاف بزرگتر انتهای مخلوط کن جا زده اید (شکل ۴).

در صورت لزوم می توانید هنگامی که این کار را انجام می دهید، هم زنها یا قلابهای ورز دادن را اندکی بچرخانید. بخش پلاستیکی روی هم زن یا قلاب ورز دادن باید دیده شود. هم زن یا قلاب ورز دادن را نمی توان بیشتر در مخلوط کن فرو برد.

۴ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۵ مواد را در کاسه بریزید.

- برای کسب بهترین نتیجه، مواد مایع را اول درون کاسه قرار دهید و سپس مواد خشک را اضافه کنید.

- برای مقادیر و زمان فرآوری صحیح به جدول زیر مراجعه کنید.

۶ کاسه را روی پایه قرار دهید (شکل ۵).

۷ دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و مخلوط کن را در وضعیت افقی قرار داده تا هم زنها یا قلابهای ورز دادن وارد مواد گردند (شکل ۶).

۸ مخلوط کن را روشن کنید.

- دکمه توریو را برای مخلوط کردن سریع یا افزایش سرعت در حین انجام کارهای سنگین فشار دهید، مثلاً ورز خمیر نان.

- کاردک را در کنار کاسه قرار دهید تا مواد مخلوط نشده را از کاسه جدا نموده تا مخلوطی که خوب هم زده شده است را بدست آورید.

مقادیر و زمان پخت

دستور پخت با استفاده قلابهای ورز دادن*	مقدار	زمان
-------------------------------------------	-------	------

خمیر نان حداکثر ۵۰۰ گرم آرد حداکثر ۵ دقیقه

دستورالعملهای پخت با هم زن**	مقدار	زمان
---------------------------------	-------	------

خمیر مخصوص وافل، پن کیک و غیره حدوداً ۷۵۰ گرم حدوداً ۳ دقیقه

انواع سوس رقیق، کرم، و سوپ حدوداً ۷۵۰ گرم حدوداً ۳ دقیقه

مایونز حداکثر ۳ زرده تخم مرغ حدوداً ۱۰ دقیقه

فارسی 106

- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.

احتیاط

- همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به برق هم زنها و قلابهای ورزشی را در هم زن قرار دهید.
- قبل از روشن کردن دستگاه هم زنها یا قلابهای ورزشی را در مواد فرو ببرید.
- قبل از جدا کردن هم زنها یا قلابهای خمیر و قبل از تمیز کردن، دوشاخه برق دستگاه را از پریز جدا کنید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

استفاده از دستگاه

نکته: کاسه گردان برای مقادیر زیاد بسیار مناسب است. چنانچه قصد دارید که مقادیر کمی را درست کنید، توصیه می کنیم که از یک کاسه کوچک استفاده کرده و مخلوط کن را با دست نگاه دارید.

مخلوط کردن روی پایه

- 1 کاسه را روی پایه قرار دهید (شکل ۲).
- ابتدا بخش جلوی مخلوط کن را در زبانه نگهدارنده جا زده و سپس بخش پشت دستگاه را به پایین فشار دهید ("کلیک").
- 2 دکمه آزاد کردن نگهدارنده را فشار داده و نگهدارنده و مخلوط کن را به عقب خم کنید (شکل ۳).

مقدمه

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A کثوی کنترل
- = وضعیت بیرون آمدن
- 0 = خاموش
- 1 = سرعت کم
- 2 = سرعت متوسط
- 3 = سرعت بالا
- دکمه توربو
- واحد موتور
- B
- C
- D یخس نخیره سیم
- E گیره سیم برای ثابت کردن سیم
- F هم زنها
- G قلابهای ورز دادن
- H کاسه چرخنده
- I اهرم آزاد کردن میکسر
- J نگهدارنده مخلوط کن
- K دکمه آزاد کردن نگهدارنده
- L پایه

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محل برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- محفظه دستگاه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید.

البيئة

لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه, لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٣).

الوصفات

خبز توسكانا

المكونات:

- ٧٥٠ جرام دقيق
 - ٢٨٠ مللي ماء
 - ٥٠ مللي زيت
 - ١ ملعقة صغيرة ملح
 - ١ ملعقة صغيرة سكر
 - ١ كيس خميرة
 - ١ ملعقة إكليل غار جاف
 - ٣٠ جرام زيتون أخضر أو أسود.
- ١ ضعي الدقيق والماء والملح والسكر والزيت والخميرة في الوعاء.
 - ٢ قومي بعجن العجينة باستخدام أدوات العجن لمدة ٦٠ ثانية.
 - ٣ ضعي الوعاء مع العجينة في الثلاجة لمدة ٦٠ دقيقة.
 - ٤ قطعي الزيتون إلى قطع صغيرة.
 - ٥ أخرجي العجينة من الثلاجة وقومي بإضافة إكليل الغار والزيتون.
 - ٦ أدخلي أدوات العجن. اضغطي على مفتاح التيربو وقومي بخلط المكونات المضافة لمدة ١٥ ثواني.
 - ٧ إخبزي خبز التوسكانا في علبه خبز على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً.
- ملاحظة: هذه الوصفة ثقيلة جدًا على المازجة الخاصة بك. اتركي الجهاز لمدة ٦٠ دقيقة حتى يبرد بعد تحضير هذه الوصفة.

٦ ادفعي زر التحكم المنزلق إلى الأمام لوضع الإخراج لتحرير أدوات الخفق أو أدوات العجن وقومي بنزعها من المازجة (شكل ١١).

التنظيف

احرصي دائمًا على فصل الكهرباء عن الجهاز قبل تنظيفه.

لا تغصري وحدة الموتور أبدًا في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضًا.

تنبيه: لا تستخدم أدوات التنظيف الكاشطة أو أدوات التنظيف الحادة مثل أدوات الفك.

١ نظفي أدوات الخفق وأدوات العجن والملقعة بالماء الدافئ وباستخدام بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق.

٢ نظفي الإناء في الماء الفاتر مع بعض من سائل التنظيف.

٣ نظفي وحدة الموتور والقاعدة والحامل باستخدام قطعة قماش مبللة.

لا يمكنك تنظيف الإناء والقاعدة والحامل ووحدة الموتور في غسالة الأطباق.

التخزين

١ لفي السلك الكهربائي حول الجزء الخلفي من الجهاز وثبتي الطرف السائب باستخدام المثبتي الخاص به (شكل ١٢).

طلب الملحقات

يمكنك الحصول على الأجزاء التالية من الموزع كقطع استبدال أو كملحقات إضافية. يرجى استخدام رقم كود الخدمة فيما يلي عند الطلب.

ه أدوات الخفق السلكية: متوافرة في أزواج تحت رقم الطراز 4203 065 63221

ذ أدوات العجن: متوافرة في أزواج تحت رقم الطراز 4203 065 63211

ح الملقعة: متوافرة تحت رقم الطراز 4203 065 63241

ط الإناء: متوافرة تحت رقم الطراز 4203 065 63231

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

الوصفة**	الكمية	الوقت
بياض البيض المخفوق	٥ بياضات بيض كحد أقصى	٣ دقائق تقريبًا
خلطة الكعك	٧٥٠ جرام تقريبًا	٣ دقائق تقريبًا

(* اختاري مستوى السرعة ٣.

** ابدئي بالخلط على إعداد سرعة منخفض لتجنب التطاير. بعدئذ قومي بزيادة مستوى السرعة.

- ٩ بعد الانتهاء من المزج، اضبطي مفتاح التحكم المنزلق على الإعداد ٠ وافصلي التيار الكهربائي عن الجهاز.
 - ١٠ اضغطي على زر تحرير الحامل وقومي بإمالة الحامل والمازجة للخلف (شكل ٧).
 - ١١ ادفعي زر التحكم المنزلق إلى الأمام لوضع الإخراج لتحرير أدوات الخفق أو أدوات العجن وقومي بنزعها من المازجة (شكل ٨).
 - ١٢ اضغطي على ذراع تحرير المازجة الموجود في الجانب الخلفي من حامل المازجة (١) وقومي برفع المازجة من على الحامل (٢) (شكل ٩).
- ملاحظة: يمكن إزالة المازجة من الحامل عندما تكون في وضع الإمالة أو في الوضع الأفقي.

المزج بدون القاعدة

- ١ أدخلي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المازجة (اتبعي الإجراءات الموضحة أعلاه في النقطة ٣ من قسم "المزج على القاعدة").
- ٢ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
- ٣ أدخلي أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات وتشغلي الجهاز. اضغطي على مفتاح التيربو لمزج سريع أو لزيادة السرعة أثناء مزج الكميات الكبيرة، مثل مزج عجينة الخميرة. لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات التحضير، اطلعي على جدول "الكميات وأوقات التحضير".
- ٤ إذا كنت ترغبين في التوقف عن المزج لفترة، أوقفي تشغيل الجهاز وضعيه (مع أدوات الخفق أو أدوات العجن) على قاعدته الخلفية حتى تتابعين مرة أخرى (شكل ١٠).
- ٥ بعد الانتهاء من المزج، اضبطي مفتاح التحكم المنزلق على الإعداد ٠ وأوقفي تشغيل الجهاز. بعدئذ قومي بفصل التيار الكهربائي عن المازجة.

111 العربية

يظل الطوق البلاستيك الموجودة على أداة الخفق أو العجن غير مرئي. لا يمكن دفع أداة الخفق أو العجن أكثر في المازجة.

٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٥ ضعي المكونات في الإناء.

- للحصول على أفضل النتائج، ضع المكونات السائلة أولاً في الإناء ثم أضف إليها المكونات الجافة.
- لمعرفة الكميات الصحيحة وأوقات التحضير، انظري الجدول أدناه.

٦ ثبتي الإناء على القاعدة (شكل ه).

٧ اضغطي على زر تحرير الحامل وضعي المازجة في وضع أفقي حتى يمكن وضع أدوات الخفق أو العجن في المكونات (شكل ٦).

٨ شغلي المازجة.

- اضغطي على مفتاح التيربو للمزج بسرعة أكبر أو لزيادة السرعة أثناء مزج الكميات الكبيرة، مثل مزج عجينة الخميرة.
- اضغطي المفرفة باتجاه جانب الوعاء لازالة محتويات لم يتم مزجها وذلك للحصول على مزيج مثالي ورائع.

الكميات والأوقات المطلوبة للتحضير

الوقت	الكمية	أدوات العجن المستخدمة مع الوصفة*
-------	--------	----------------------------------

خميرة العجين
٥٠٠ جرام من الدقيق كحد أقصى
٥ دقائق كحد أقصى

الوقت	الكمية	أدوات الخفق المستخدمة مع الوصفة**
-------	--------	-----------------------------------

مزيج مخفوق للكعك وفتائر البانتيك، الخ
٧٥٠ جرام تقريباً
٣ دقائق تقريباً

صلصات وكريمة وحساء
٧٥٠ جرام تقريباً
٣ دقائق تقريباً

المايونيز
٣ صفارات بيض كحد أقصى
١٠ دقائق تقريباً

البطاطا المهروسة
٧٥٠ جرام كحد أقصى
٣ دقائق كحد أقصى

الكريمة المخفوقة
٥٠٠ جرام كحد أقصى
٥ دقائق كحد أقصى

العربية 112

- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي , يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال). أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

تنبيه

- احرص دائماً على إدخال أدوات الخفق و أدوات العجن في المازجة قبل توصيلها بالتيار الكهربائي.
- أدخل أدوات الخفق أو أدوات العجن في المكونات قبل تشغيل الجهاز.
- افصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل رفع أدوات الخفق أو أدوات العجن وقبل تنظيفها.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

استخدام الجهاز

نصيحة: الإناء الدوار ملائم للكميات الكبيرة بشكل خاص. إذا كنت ترغبين في تحضير كميات صغيرة، ننصحك باستخدام إناء صغير والإمسك بالمازجة بيدك.

المزج على القاعدة

- 1 ثبتي المازجة على القاعدة (شكل ٢).
 - 2 قومي أولاً بتهيئة الجزء الأمامي من المازجة في خطاف التثبيت الموجود مقدمة حامل المازجة ثم اضغطي على الجزء الخلفي من المازجة ("نقرة").
 - 3 اضغطي على زر تحرير الحامل وقومي بلف الحامل مع إرجاع المازجة للخلف (شكل ٣).
 - 4 أدخل أدوات الخفق أو أدوات العجن في المازجة. تأكد من إدخال أدوات الخفق أو أدوات العجن مع الطوق البلاستيكي في فتحة أكبر موجودة في قاع المازجة (شكل ٤).
- وعند الضرورة قومي بتدوير أدوات الخفق أو أدوات العجن برفق مع القيام بذلك.

مقدمة

مبروك على شرائك الجهاز ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل 1)

A	زر التحكم المنزلق
-	= وضع الإخراج
-	= 0 إيقاف
-	= 1 سرعة منخفضة
-	= 2 سرعة متوسطة
-	= 3 سرعة عالية
B	زر التيربو
C	وحدة الموتور
D	المكان المخصص لتخزين السلك
E	مشبك لتثبيت السلك
F	أدوات الخفق
G	أدوات العجن
H	الإناء الدوار
I	نراع نزع المازجة
J	حامل المازجة
K	زر تحرير الحامل
L	القاعدة

هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمر وحدة الموتور في الماء و لا تشطفها تحت الصنبور.

تحذير

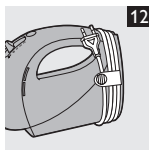
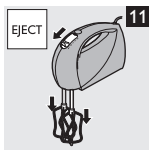
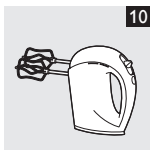
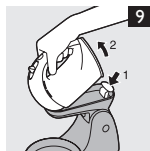
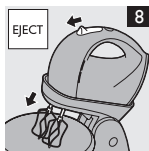
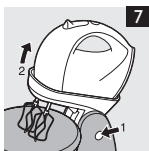
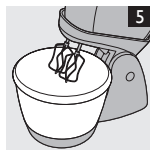
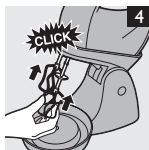
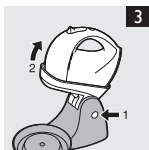
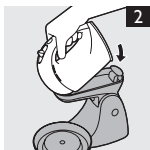
- تأكد من أن الفولتية الموضحة على الجزء السفلي من الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي في منطقتك قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.















www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5811.2