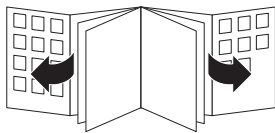


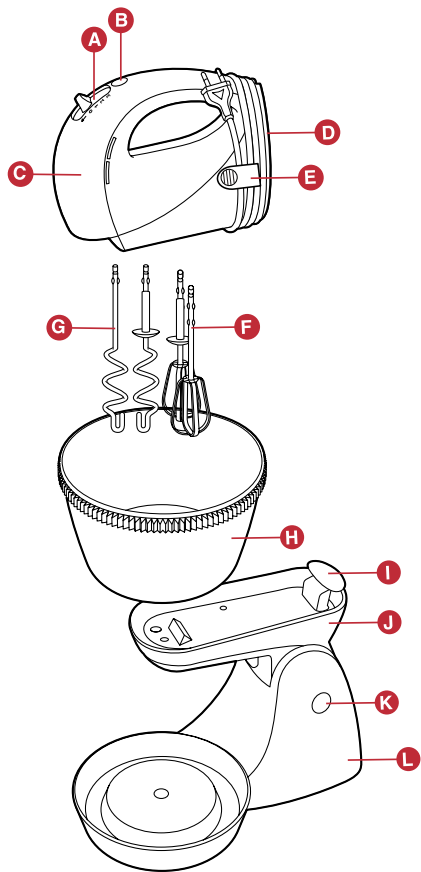
Cucina

HR1566, HR1565



PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	12
FRANÇAIS	19
NEDERLANDS	25
ESPAÑOL	32
ITALIANO	39
PORTUGUÊS	46
NORSK	52
SVENSKA	58
SUOMI	64
DANSK	70
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	76
TÜRKÇE	83

General description

- 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 these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- D** Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- D** If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- D** Keep the appliance out of the reach of children.
- D** Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- D** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before switching the appliance on.

- ▶ Unplug the mixer before removing the beaters or kneading hooks and before cleaning.
- ▶ Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Noise level: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Using the appliance

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 to hold the mixer with your hand.

Mixing with the mixer on the stand

- 1** Place the mixer on the stand. First fit the front of the mixer into the snap hook in the holder and then press the rear end of the mixer down ('click') (fig. 1).
- 1** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (fig. 2).
- 2** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (fig. 3).
It may be necessary to turn the beaters or kneading hooks slightly while doing this.
The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible; the beater or kneading hook cannot be inserted further into the appliance.
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Put the ingredients in the bowl.
For the best result, put the liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ones.
- 5** Place the bowl on the stand (fig. 4).

- 6** Press the holder release button and bring the mixer into horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (fig. 5).
- 7** Switch the mixer on.
For the right quantities and processing times, see the table below.
 - ▶ 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 mix the ingredients more quickly and efficiently.
- 8** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 9** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards (fig. 6).
- 10** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (fig. 7).
- 11** The mixer can be removed from the holder when the holder is in upright or horizontal position. Press the mixer release lever at the rear end of the holder and lift the mixer off the holder (fig. 8).
- 12** Remove the bowl from the stand.

Mixing without the stand

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

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

- 4** If you want to stop mixing for a while, switch the appliance off and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (fig. 9).
- 5** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 6** Press the control slide to the eject position to release the beaters or kneading hooks.

Cleaning

Always unplug the appliance before cleaning it.

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

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

The bowl, the stand and the holder and the motor unit are not dishwasherproof.

- 2** Clean the motor unit with a moist cloth.

Storage

- D** Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord to the mixer housing by means of the cord clip supplied (fig. 10).

Ordering accessories

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

-  Strip beaters; available in pairs under type no. 4203 065 6322 I
-  Kneading hooks; available in pairs under type no. 4203 065 632 I I
-  Spatula; available under type no. 4203 065 6324 I
-  Bowl; available under type no. 4203 065 6323 I

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Environment

- D Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (fig. 11).**

Fruitcake

Only use the strip beaters to prepare this recipe. If your mixer comes with wire beaters, you can order strip beaters from your Philips dealer.

Ingredients:

- 150g dried dates, stoned and halved
 - 420g dried prunes, halved
 - 50g almonds
 - 50g walnuts
 - 50g raisins
 - 50g sultanas
 - 460g wholegrain rye flour
 - 100g wheat flour
 - 300g honey
 - a pinch of salt
 - 16g baking powder
 - 500g buttermilk
- ▶ *Cut the dried dates, dried prunes, almonds and walnuts in small pieces.*
 - ▶ *Put the dried dates, dried prunes, almonds, walnuts, raisins, sultanas, 100g wheat flour and 260g wholegrain rye flour in a bowl. Pour the buttermilk in the bowl and insert the strip beaters into the mixer.*

- ▶ Switch the mixer on at the highest speed and mix until the ingredients are well-mixed (approx. 10 seconds). Add 100g wholegrain rye flour within 20 seconds and mix until the ingredients are well mixed (approx. 10 seconds). Add the rest of the wholegrain rye flour within 20 seconds and mix then the ingredients for 20 seconds using the turbo button. Let the mixer cool down to room temperature before using it again.
- ▶ Bake the fruitcake in a 30-cm-long baking tin for 50-60 minutes at 170°C.

Quantities and processing times

Kneading hooks	Quantity	Time
----------------	----------	------

Yeast dough

Max. 500 g flour

Max. 5 minutes

Select speed 3.

Beaters	Quantity	Time
---------	----------	------

Batters for waffles, pancakes, etc.

Approx. 750 g

Approx. 3 minutes

Thin sauces, creams and soups

Approx. 750 g

Approx. 3 minutes

Mayonnaise

Max. 3 egg yolks

Approx. 15 minutes

Pureeing potatoes

Max. 750 g

Max. 3 minutes

Whipping cream

Max. 500 g

Max. 5 minutes

Whisking egg whites

Max. 5 egg whites

Approx. 3 minutes

Cake mixture

Approx. 750 g

Approx. 3 minutes

Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later. For easier mixing or kneading and a better result, we advise you to use soft margarine or butter.

Allgemeine Beschreibung

- 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** Gerätesockel

Wichtig

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

- D** Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- D** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- D** Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- D** Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- D** Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.

- Senken Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken abnehmen und reinigen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine kein Zubehör oder Teile anderer Hersteller, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Die Verwendung solcher Zusatzteile führt zum Verlust der Garantie.
- Geräuschpegel: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Das Gerät verwenden

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 auf dem Sockel montiertem Mixer

- 1** Setzen Sie den Mixer auf den Sockel. Lassen Sie das Vorderteil des Mixers in den Haken im Mixerhalter einschnappen und drücken Sie dann das hintere Teil des Mixers nach unten ("Klick") (Abb. 1).
- 1** Drücken Sie die Entriegelungstaste und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten (Abb. 2).
- 2** 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. 3).
Möglicherweise ist dazu eine leichte Drehung der Quirle bzw. Knethaken nötig.
Der Kunststoffring am Quirl bzw. Knethaken bleibt sichtbar: Der Quirl bzw. Knethaken lässt sich nicht weiter in das Gerät schieben.
- 3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 4** 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.

5 Stellen Sie die Schüssel auf den Sockel (Abb. 4).

6 Drücken Sie die Entriegelungstaste und stellen Sie den Mixer waagrecht, so dass die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten reichen (Abb. 5).

7 Schalten Sie nun das Gerät ein.

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

- ▶ Drücken Sie die Turbo-Taste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- ▶ Drücken Sie mit dem Teigschaber gegen den Schüsselrand, damit die Zutaten schneller und gründlicher gemixt werden.

8 Stellen Sie den Schiebeschalter auf 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.

9 Drücken Sie die Entriegelungstaste und kippen Sie den Mixerhalter mit dem montierten Mixer nach hinten (Abb. 6).

10 Schieben Sie den Schalter nach vorn in Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln und vom Mixer abzunehmen (Abb. 7).

11 Der Mixer lässt sich bei senkrechter oder waagerechter Stellung des Mixerhalters abnehmen. Drücken Sie den Entriegelungshebel hinten am Mixerhalter und heben Sie den Mixer ab (Abb. 8).

12 Nehmen Sie die Schüssel vom Sockel.

Mixen ohne Sockel (Verwendung als Handmixer)

- 1** Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer (wie oben in Punkt 3 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 Turbo-Taste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- 4** Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie es – ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen – in aufrechte Position, bis Sie den Arbeitsgang wieder aufnehmen (Abb. 9).
- 5** Stellen Sie den Schiebeschalter auf 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.
- 6** Stellen Sie den Schiebeschalter auf die Auswerfposition, um die Quirle bzw. Knethaken zu entriegeln.

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.

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

- 1** Reinigen Sie die Quirle, die Knethaken und den Teigschaber in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Die Schüssel, der Sockel, der Mixerhalter und die Motoreinheit sind nicht spülmaschinengeeignet.

- 2** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

-  Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie das Ende mit dem Kabelclip am Mixergehäuse (Abb. 10).

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.

-  Bandquirl - 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

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Umweltschutz

-  Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 11).

Englischer Früchtekuchen (Fruitcake)

Verwenden Sie für dieses Rezept nur die Bandquirle. Sollte Ihr Mixer mit Drahtquirlen ausgestattet sein, können Sie Bandquirle über Ihren Philips-Händler bestellen.

Zutaten:

- 150 g getrocknete Datteln, entkernt und halbiert
 - 420 g Backpflaumen, halbiert
 - 50 g Mandeln
 - 50 g Walnüsse
 - 50 g Rosinen
 - 50 g Sultaninen
 - 460 g Roggen-Vollkornmehl
 - 100 g Weizenmehl
 - 300 g Honig
 - 1 Prise Salz
 - 16 g Backpulver
 - 1/2 Liter Buttermilch
-
- ▶ *Schneiden Sie die Datteln, Backpflaumen, Mandeln und Walnüsse in kleine Stücke.*
 - ▶ *Geben Sie die Datteln, Backpflaumen, Mandeln, Walnüsse, Rosinen, Sultaninen, 100 g Weizenmehl und 260 g Roggenmehl in eine Schüssel. Fügen Sie die Buttermilch hinzu und stecken Sie anschließend die Bandquirle in den Mixer.*
 - ▶ *Schalten Sie den Mixer auf die höchste Stufe und verrühren Sie alle Zutaten gründlich (ca. 10 Sekunden lang). Rühren Sie innerhalb der nächsten 20 Sekunden weitere 100 g Roggenmehl unter die Masse und verrühren Sie die Zutaten gründlich (ca. 10 Sekunden lang). Geben Sie anschließend das restliche Roggen-Vollkornmehl hinzu und verrühren Sie alles 20 Sekunden lang mit Hilfe der Turbo-Taste. Lassen Sie den Mixer auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen!*
 - ▶ *Backen Sie den Kuchen in einer 30 cm langen Backform 50-60 Minuten bei 170 °C.*

Mengen und Verarbeitungszeiten

Kneithaken	Menge	Zeit
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten
<i>Geschwindigkeitsstufe 3</i>		
Quirle	Menge	Zeit
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 Eidotter	Ca. 15 Minuten
Kartoffelpüree	Max. 750 g	Max. 3 Minuten
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 5 Minuten
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten
Kuchenmischung	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

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

Um das Mixen zu erleichtern und ein besseres Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, weiche Margarine oder Butter zu verwenden.

Description générale

- 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 mixeur
- J** Support du mixeur
- K** Bouton de déverrouillage du support
- L** Socle

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips ou un Centre Service Agréé Philips afin d'éviter tout accident.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le mixeur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Attention : débranchez toujours l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.

- ▶ Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- ▶ N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou non recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires/pièces.
- ▶ Niveau sonore : 84 dB(A)

Utilisation de l'appareil

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 mixeur à la main.

Utilisation du mixeur sur le socle

- 1** Positionnez le mixeur sur le socle. Fixez d'abord la partie avant sur le support, puis appuyez sur la partie arrière (clic) (fig. 1).
- 1** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le mixeur vers l'arrière (fig. 2).
- 2** Introduisez les fouets ou les crochets à pétrir dans le mixeur. Assurez-vous que le collier en plastique s'insère dans la plus grande ouverture située sous le mixeur (fig. 3).
Il peut s'avérer nécessaire de tourner légèrement les fouets ou les crochets.
Le collier en plastique reste visible ; les fouets ou les crochets ne peuvent pas être insérés plus profondément.
- 3** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 4** Placez les ingrédients dans le bol.
Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé de placer d'abord les ingrédients liquides dans le bol, puis d'ajouter les ingrédients solides.
- 5** Placez le bol sur le socle (fig. 4).
- 6** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et mettez le mixeur en position horizontale pour plonger les fouets ou les crochets dans les ingrédients (fig. 5).

7 Mettez l'appareil en marche.

Pour connaître les quantités et les temps de préparation corrects, consultez le tableau ci-après.

- 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.
- Pressez la spatule contre les parois du bol pour mélanger les ingrédients plus rapidement et plus efficacement.

8 Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et débranchez l'appareil.**9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du support et inclinez le mixeur vers l'arrière (fig. 6).****10 Poussez le bouton coulissant vers l'avant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets (fig. 7).****11 Le mixeur peut être enlevé du support lorsque ce dernier est en position verticale ou horizontale. Appuyez sur le levier de déverrouillage du mixeur situé à l'arrière du support et soulevez le mixeur (fig. 8).****12 Retirez le bol du socle.**

Utilisation du mixeur sans le socle

1 Insérez les fouets ou les crochets dans le mixeur (suivez la procédure décrite ci-dessus au point 3).**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.

- 4** Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, éteignez l'appareil et posez-le (avec les fouets ou les crochets fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 9).
- 5** Lorsque vous avez fini, réglez le bouton coulissant sur la position 0 et débranchez l'appareil.
- 6** Réglez le bouton coulissant sur la position d'éjection pour retirer les fouets ou les crochets.

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.

- 1** Nettoyez les fouets, les crochets et la spatule à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

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

- 2** Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

- D** Enroulez le cordon d'alimentation autour du talon pour le ranger et fixez l'extrémité du cordon sur l'appareil à l'aide de la bride fournie (fig. 10).

Commande d'accessoires

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

- 🌀 Fouets en plastique (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 si vous rencontrez un problème, visitez 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 local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

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. 11).**

Cake aux fruits

Pour cette recette, utilisez les fouets en plastique. Si votre mixeur est doté de fouets métalliques, vous pouvez commander les fouets en plastique chez votre revendeur Philips.

Ingrédients :

- 150 g de dattes sèches, dénoyautées et coupées en deux
 - 420 g de pruneaux, coupés en deux
 - 50 g d'amandes
 - 50 g de noix
 - 50 g de raisins secs
 - 50 g de raisins de Smyrne
 - 460 g de farine de seigle complète
 - 100 g de farine de blé
 - 300 g de miel
 - une pincée de sel
 - 16 g de levure
 - 500 g de babeurre
- *Coupez en petits morceaux les dattes, les pruneaux, les amandes et les noix.*

- ▶ Mettez les dattes, les pruneaux, les amandes, les noix, les raisins secs, les raisins de Smyrne, 100 g de farine de blé et 260 g de farine de seigle complète dans un bol. Versez-y ensuite le babeurre et insérez les fouets en plastique dans le mixeur.
- ▶ Mettez le mixeur en marche à la vitesse la plus élevée et mélangez les ingrédients pendant environ 10 secondes. Ajoutez 100 g de farine de seigle complète pendant 20 secondes et mélangez le tout encore 10 secondes. Ajoutez le reste de farine de seigle dans les 20 secondes qui suivent et appuyez sur le bouton Turbo pour mélanger 20 secondes de plus. Laissez refroidir le mixeur à température ambiante avant sa prochaine utilisation.
- ▶ Versez la pâte dans un moule de 30 cm de long et faites cuire pendant 50 à 60 minutes à 170 °C.

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir	Quantité	Temps
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min
Sélectionnez la vitesse 3.		
Fouets	Quantité	Temps
Pâte à frire 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. 15 min
Pommes de terre en purée	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 5 min
Œufs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

Commencez à mélanger à la vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Puis, passez à la vitesse supérieure.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors du mélange ou du pétrissage, utilisez du beurre pommade ou de la margarine.

Algemene beschrijving

- A** Schuifknop
 - ! = uitwerpstand
 - 0 = uit
 - 1 = lage snelheid
 - 2 = gemiddelde snelheid
 - 3 = hoge snelheid
- B** Turboknop
- C** Motorunit
- D** Snoeropbergmogelijkheid
- 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** Knop om houder te ontgrendelen
- L** Standaard

Belangrijk

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

- Controleer of het voltage aangegeven op 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 het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- 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.
- ▶ Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken verwijdt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- ▶ Dompel de motorunit nooit in water. Spoel deze ook niet af.
- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aangeraden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- ▶ Geluidsniveau: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Het apparaat gebruiken

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.

Mixen met de mixer op de standaard

- 1** Plaats de mixer op de standaard. 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') (fig. 1).
- 1** Druk de ontgrendelknop van de houder in en kantel de houder met de mixer erop naar achteren (fig. 2).
- 2** 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 het apparaat steekt (fig. 3). Mogelijk moet u de kloppers of kneedhaken een beetje draaien terwijl u ze in het apparaat plaatst. De kunststof kraag van de klopper of kneedhaak blijft zichtbaar; de klopper of kneedhaak kan niet verder in het apparaat.
- 3** Steek de stekker in het stopcontact.

4 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.

5 Plaats de kom op de standaard (fig. 4).

6 Druk op de ontgrendelknop van de houder en breng de mixer in horizontale positie zodat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken (fig. 5).

7 Schakel de mixer in.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste hoeveelheden en bewerkingstijden.

- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Houd de spatel tegen de wand van de kom gedrukt om sneller en efficiënter te kunnen mixen.

8 Duw de schuifknop naar stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met kloppen of kneden.

9 Druk op de knop om de houder te ontgrendelen en kantel de houder met de mixer erop naar achteren (fig. 6).

10 Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer (fig. 7).

11 De mixer kan van de houder worden genomen als deze horizontaal of verticaal staat. Druk op de hendel aan de achterzijde van de houder om de mixer te ontgrendelen en til de mixer van de houder (fig. 8).

12 Neem de kom van de standaard.

Mixen zonder standaard

- 1** Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer op dezelfde manier als hierboven beschreven onder punt 3.
- 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.
- 4** Als u even wilt stoppen met kloppen of kneden, schakel het apparaat dan uit en plaats het op de hiel (met de kloppers of kneedhaken nog bevestigd) totdat u verdergaat (fig. 9).
- 5** Duw de schuifknop naar stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met kloppen of kneden.
- 6** Duw de schuifknop naar de uitwerpstand om de kloppers of kneedhaken te ontgrendelen en trek deze uit de mixer.

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.

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

- 1** Maak de kloppers, kneedhaken en de spatel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

De kom, de standaard, de houder en de motorunit zijn niet vaatwasmachinebestendig.

- 2** Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Opbergen

- D Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en zet het losse uiteinde van het snoer vast met behulp van de bijgeleverde snoerclip (fig. 10).

Accessoires bestellen

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

-  Bandkloppers: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 6322 I
-  Kneedhaken: verkrijgbaar per paar onder typenummer 4203 065 6321 I
-  Spatel: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 6324 I
-  Kom: verkrijgbaar onder typenummer 4203 065 6323 I

Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Milieu

- D 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 recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 11).

Vruchtencake

Gebruik uitsluitend de bandkloppers om dit recept te bereiden. Als uw mixer voorzien is van draadkloppers, kunt u bandkloppers bestellen bij uw Philips-dealer.

Ingrediënten:

- 150 g gedroogde dadels, ontpit en gehalveerd
 - 420 g gedroogde pruimen, gehalveerd
 - 50 g amandelen
 - 50 g walnoten
 - 50 g gewone rozijnen
 - 50 g sultana's
 - 460 g volkoren roggemeel
 - 100 g tarwebloem
 - 300 g honing
 - mespuntje zout
 - 16 g bakpoeder
 - 500 g karnemelk
- ▶ *Snijd de gedroogde dadels, gedroogde pruimen, amandelen en walnoten in kleine stukjes.*
 - ▶ *Doe de gedroogde dadels, gedroogde pruimen, walnoten, rozijnen, sultana's, 100 g tarwemeel en 260 g volkoren roggemeel in een kom. Giet de karnemelk in de kom en laat de bandkloppers in de kom zakken.*
 - ▶ *Schakel de mixer in op de hoogste stand en klop totdat de ingrediënten goed gemengd zijn (ongeveer 10 seconden). Voeg binnen 20 seconden 100 g roggemeel toe en klop totdat de ingrediënten goed gemengd zijn (ongeveer 10 seconden). Voeg binnen 20 seconden de rest van het roggemeel toe en klop de ingrediënten nog 20 seconden terwijl u de turboknop ingedrukt houdt. Laat de mixer hierna afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze weer gaat gebruiken!*
 - ▶ *Bak de vruchtencake in een rechthoekig bakblik (30 cm) gedurende 50-60 minuten op 170°C.*

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Kneedhaken	Hoeveelheid	Bewerkingstijd
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten
<i>Kies stand 3.</i>		
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. 15 minuten
Aardappels pureren	Max. 750 g	Max. 3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	Max. 5 minuten
Eiwitten kloppen	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

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

Het proces verloopt beter en u krijgt een beter resultaat als u zachte boter of margarine gebruikt tijdens het kloppen of kneden.

Descripción general

- 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 amasadores
- H** Recipiente giratorio
- I** Palanca de liberación de la batidora
- J** Soporte de la batidora
- K** Botón de liberación del soporte
- L** Base

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- D** Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- D** No utilice el aparato si el cable de red, el enchufe u otras piezas están dañados.
- D** Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- D** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- D** Inserte siempre las varillas batidoras o los ganchos amasadores en la batidora antes de enchufarla a la red.
- D** Introduzca las varillas batidoras o los ganchos amasadores en los ingredientes antes de encender el aparato.

- Desenchufe la batidora de la red antes de quitar las varillas batidoras o los ganchos amasadores y antes de limpiarla.
- No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales accesorios o piezas.
- Nivel de ruido: $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

Uso del aparato

El recipiente giratorio está especialmente diseñado para procesar cantidades grandes. Si desea procesar cantidades más pequeñas, le recomendamos que utilice un recipiente más pequeño y que sujete la batidora con la mano.

Cómo batir con la batidora en la base

- 1** Coloque la batidora en la base. Primero fije la parte frontal de la batidora en el gancho de cierre del soporte, y luego presione hacia abajo la parte posterior de la batidora ("clic") (fig. 1).
- 1** Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la batidora hacia atrás (fig. 2).
- 2** Inserte las varillas batidoras o los ganchos amasadores en la batidora. Asegúrese de insertarlos con la arandela de plástico en la abertura más grande de la parte inferior de la batidora (fig. 3).
Puede que sea necesario girar ligeramente las varillas batidoras o los ganchos amasadores al insertarlos.
La arandela de plástico de la varilla batidora o del gancho amasador queda visible; la varilla o el gancho no se puede introducir más en el aparato.
- 3** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 4** Ponga los ingredientes en el recipiente.

Para conseguir mejores resultados, ponga primero los ingredientes líquidos y luego añada los sólidos.

- 5** Coloque el recipiente en la base (fig. 4).
- 6** Pulse el botón de liberación del soporte y ponga la batidora en posición horizontal de forma que las varillas bajen hasta introducirse en los ingredientes (fig. 5).
- 7** Encienda la batidora.
Para conocer las cantidades y los tiempos correctos, consulte la tabla más abajo.
 - ▶ Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.
 - ▶ Presione la espátula contra el lateral del recipiente para mezclar los ingredientes con mayor rapidez y eficacia.
- 8** Cuando termine de batir, coloque el botón de control en la posición 0 y desenchufe el aparato.
- 9** Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la batidora hacia atrás (fig. 6).
- 10** Mueva el botón de control hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas batidoras o los ganchos amasadores de la batidora (fig. 7).
- 11** La batidora se puede quitar del soporte cuando éste está en posición horizontal o vertical. Pulse la palanca de liberación de la batidora de la parte posterior del soporte y quite la batidora del mismo (fig. 8).
- 12** Quite el recipiente de la base.

Cómo batir sin la base

- 1** Inserte las varillas batidoras o los ganchos amasadores en la batidora (siga el procedimiento descrito en el punto 3).

- 2** Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 3** Introduzca las varillas batidoras o los ganchos amasadores en los ingredientes y encienda la batidora.
Pulse el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.
- 4** Si desea hacer una pausa, apague el aparato y póngalo (con las varillas batidoras o ganchos amasadores aún montados) sobre su talón hasta que continúe (fig. 9).
- 5** Cuando haya terminado de batir, ponga el botón de control en la posición 0 y desenchufe el aparato.
- 6** Coloque el botón de control en la posición de expulsión y quite las varillas batidoras o los ganchos amasadores.

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

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

- 1** Lave las varillas batidoras, los ganchos amasadores y la espátula con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.

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

- 2** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Almacenamiento

- D** Enrolle el cable alrededor del talón del aparato y sujete el extremo del cable a la carcasa de la batidora con el clip que se suministra (fig. 10).

Pedido de accesorios

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

-  Varillas batidoras de cinta. Disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 6322 I.
-  Ganchos amasadores. Disponibles por pares con el número de modelo 4203 065 6321 I.
-  Espátula. Disponible con el número de modelo 4203 065 6324 I.
-  Recipiente. Disponible con el número de modelo 4203 065 6323 I.

Garantía y servicio

Si necesita información o 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). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department de Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 11).

Pan de frutas

Utilice únicamente las varillas batidoras de cinta para preparar esta receta. Si su batidora viene con varillas batidoras de alambre, puede solicitar varillas batidoras de cinta a su distribuidor Philips.

Ingredientes

- 150 g de dátiles secos, deshuesados y partidos por la mitad
 - 420 g de ciruelas pasas, partidas por la mitad
 - 50 g de almendras
 - 50 g de nueces
 - 50 g de pasas
 - 50 g de sultanas
 - 460 g de harina integral de centeno
 - 100 g de harina de trigo
 - 300 g de miel
 - Una pizca de sal
 - 16 g de levadura en polvo
 - 500 g de suero de leche
-
- ▶ *Corte los dátiles, las ciruelas pasas, las almendras y las nueces en trozos pequeños.*
 - ▶ *Ponga en un recipiente los dátiles, las ciruelas pasas, las almendras, las nueces, las pasas, las sultanas, 100 g de harina de trigo y 260 g de harina integral de centeno. Añada el suero de leche e inserte las varillas en la batidora.*
 - ▶ *Encienda la batidora a la velocidad máxima y bata hasta que los ingredientes estén bien mezclados (unos 10 segundos). Añada 100 g de harina integral de centeno a los 20 segundos y bata hasta que los ingredientes estén bien mezclados (unos 10 segundos). Añada el resto de la harina de centeno a los 20 segundos y bata todos los ingredientes durante 20 segundos utilizando el botón turbo. Deje que la batidora se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente antes de seguir utilizándola.*
 - ▶ *Ponga la mezcla en un molde para horno de 30 cm de largo y métalo en el horno a 170°C durante 50-60 minutos.*

Cantidades y tiempos de procesado

Ganchos amasadores	Cantidad	Tiempo
---------------------------	-----------------	---------------

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

Seleccione la velocidad 3.

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. 15 minutos
----------	-----------------------	-------------------

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

Montar nata	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
-------------	------------	----------------

Batir claras de huevo	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
-----------------------	------------------------	------------------

Masa para tarta o bizcocho	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
----------------------------	--------------	------------------

Comience a batir a la velocidad más baja para evitar salpicaduras. A continuación, seleccione una velocidad más alta.

Para batir o amasar más fácilmente y conseguir mejores resultados, le recomendamos que utilice margarina o mantequilla blandas.

Descrizione generale

- A** Leva controllo
 - ! = posizione Eject
 - 0 = spento
 - 1 = velocità bassa
 - 2 = velocità media
 - 3 = velocità massima
- B** Pulsante turbo
- C** Blocco motore
- D** Scomparto 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** Base d'appoggio

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali riferimenti futuri.

- ❗ **Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.**
- ❗ **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 opportunamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.**
- ❗ **Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**
- ❗ **Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare prima di infilare la spina nella presa di corrente.**
- ❗ **Immergete le fruste o i ganci negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio.**

- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste o i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.
- Non immergete mai la base motore nell'acqua né risciacquatela sotto l'acqua corrente.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati accessori o parti non originali.
- Livello acustico: $L_c = 84 \text{ db(A)}$

Modalità d'uso dell'apparecchio

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. Inserite per prima cosa la parte anteriore del mixer nell'apposito gancio sul supporto, quindi premete la parte posteriore verso il basso (fino a farla scattare in posizione) (fig. 1).
- 1** Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il portamixer con l'apparecchio inserito (fig. 2).
- 2** 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. 3).

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.

- 3** Inserire la spina nella presa di corrente a muro.
- 4** Mettete gli ingredienti nel contenitore.

Per un risultato ottimale, inserite nella ciotola per prima cosa gli ingredienti liquidi, aggiungendo poi quelli solidi.

- 5** Mettete la ciotola sulla base (fig. 4).
- 6** 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. 5).
- 7** Accendete il mixer.
Per conoscere i quantitativi e i tempi di lavorazione, consultate la tabella riportata di seguito.
 - ▶ 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 miscelare gli ingredienti in modo più rapido ed efficace.
- 8** Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e staccate la spina.
- 9** Premete il pulsante di sgancio e inclinate all'indietro il porta-mixer con l'apparecchio inserito (fig. 6).
- 10** Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per sganciare le fruste o i ganci per impastare (fig. 7).
- 11** Il mixer può essere tolto dalla base solo se è in posizione verticale o orizzontale. Premete il pulsante di sgancio mixer posto dietro il porta-mixer e sollevate il mixer dalla base (fig. 8).
- 12** Togliete la ciotola dalla base.

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)
- 2** Inserire 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.

- 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. 9).

- 5** Al termine del processo, mettete il cursore di controllo su 0 e staccate la spina.

- 6** Premete il cursore di controllo sulla posizione "eject" per togliere le fruste o i ganci per impastare.

Pulizia

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

Non immergete mai la base motore nell'acqua né risciacquatela sotto l'acqua corrente.

- 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.

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

- 2** Pulite il blocco motore con un panno umido.

Come riporre l'apparecchio

- D** Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissate l'estremità del cavo al mixer, utilizzando l'apposita clip fornita (fig. 10).

Ordinazione degli accessori

Presso i rivenditori Philips sono disponibili i seguenti accessori. Per ordinare i pezzi, vi preghiamo di utilizzare il numero di codice riportato qui sotto.

-  Fruste a nastro*: disponibili a coppie - cod. 4203 065 6322 I
-  Ganci per impastare: disponibili a coppie - cod. 4203 065 632 I I
-  Spatola: cod. 4203 065 6324 I
-  Ciotola: cod. 4203 065 6323 I

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi visitate il sito Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Tutela dell'ambiente

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

Torta alla frutta

Per preparare questa ricetta usate esclusivamente le fruste a nastro. Nel caso il mixer sia dotato solo di fruste a filo, potete ordinare le fruste a nastro presso il vostro rivenditore Philips.

Ingredienti:

- 150 g di datteri secchi, snocciolati e tagliati a metà
 - 420 g di prugne secche, tagliate a metà
 - 50 g di mandorle
 - 50 g di noci
 - 50 g di uva passa
 - 50 g di uva sultanina
 - 460 g di farina di segale integrale
 - 100 g di farina bianca
 - 300 g di miele
 - un pizzico di sale
 - 16 g di lievito in polvere
 - 500 g di latticello
-
- ▶ *Tagliate i datteri, le prugne secche, le mandorle e le noci a piccoli pezzi.*
 - ▶ *Mettete i datteri, le prugne secche, le mandorle, le noci, l'uva passa, 100 g di farina bianca e 260 g di farina di segale in una ciotola. Aggiungete il latticello e inserite le fruste a nastro sul mixer.*
 - ▶ *Accendete il mixer alla velocità massima e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (circa 10 secondi). Aggiungete 100 g di farina di segale e frullate per altri 10 secondi. Aggiungete il resto della farina integrale e frullate nuovamente per circa 20 secondi, usando il pulsante turbo. Lasciate raffreddare il mixer a temperatura ambiente prima di usarlo nuovamente.*
 - ▶ *Fate cuocere la torta alla frutta in uno stampo lungo 30 cm per 50-60 minuti a 170°C.*

Quantità e tempi di lavorazione

Ganci per impastare	Quantità	Tempo
---------------------	----------	-------

Pasta di pane	Max. 500 g. farina	Max. 5 minuti
---------------	--------------------	---------------

Selezionate la velocità 3

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, 15 minuti
----------	----------------------	------------------

Puré di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti
----------------	------------	---------------

Panna montata	Max. 500 g	Max. 5 minuti
---------------	------------	---------------

Albumi montati a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti
-----------------------	---------------	----------------

Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti
-------------------	-------------	----------------

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

Per ottenere un risultato ottimale quando frullate o impastate, vi consigliamo di usare burro o margarina ammorbidita.

Descrição geral

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

Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Verifique se a voltagem indicada no 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 se estragar, deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Introduza sempre as varas ou as pás de amassar na batedeira antes de a ligar à corrente.
- Baixe as varas ou as pás de amassar 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.

- ▶ Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça de outros fabricantes, ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças de outras origens.
- ▶ Nível de ruído: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Utilização do aparelho

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

Bater com a batedeira sobre o suporte

- 1** Coloque a batedeira no suporte. Comece por encaixar a parte da frente da batedeira no gancho do suporte e pressione a parte de trás até ouvir um click (fig. 1).
- 1** Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás (fig. 2).
- 2** 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. 3).

Pode ser preciso rodar 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.
- 3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 4** Coloque os ingredientes na taça.

Para obter melhores resultados, comece por deitar os ingredientes líquidos na taça e depois os ingredientes secos.
- 5** Coloque a taça no suporte (fig. 4).

- 6** 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. 5).
- 7** Ligue a batedeira.
Para quantidades e tempos certos, consulte a tabela abaixo.
- ▶ 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 misturar os ingredientes com maior rapidez e mais eficácia.
- 8** Quando terminar o trabalho, regule o comutador para 0 e desligue da corrente.
- 9** Pressione o botão para soltar o suporte e incline o suporte com a batedeira para trás (fig. 6).
- 10** Empurre o comutador para a frente para a posição de ejeção para libertar as varas ou as pás de amassar e retire-as para fora da batedeira (fig. 7).
- 11** A batedeira pode ser retirada do suporte quando o suporte estiver na vertical ou na horizontal. Pressione o botão para soltar a batedeira na parte de trás do suporte e retire a batedeira para fora do suporte (fig. 8).
- 12** Retire a taça do suporte.

Bater sem o suporte

- 1** Introduza as varas ou as pás de amassar na batedeira (siga o procedimento descrito acima no ponto 3).
- 2** Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 3** Baixe as varas ou as pás de amassar sobre os ingredientes e 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.

- 4** Se quiser parar de bater por instantes, desligue a máquina e coloque-a (com as varas ou as pás de amassar acopladas) sobre o apoio, até recomençar o trabalho (fig. 9).
- 5** Quando terminar o trabalho, regule o comutador para 0 e desligue da corrente.
- 6** Pressione o comutador para a posição de ejeção para soltar as varas ou as pás de amassar.

Limpeza

Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.

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

- 1** Lave as varas, as pás de amassar e a espátula com água quente e um pouco de detergente líquido, ou coloque na máquina.

A taça, o apoio, o suporte e o motor não podem ser lavados na máquina.

- 2** Limpe o motor com um pano húmido.

Arrumação

- D** Enrole o fio no suporte da máquina e prenda a extremidade do fio à batedeira através da mola fornecida (fig. 10).

Encomendar acessórios

Os acessórios que se seguem encontram-se à venda no seu distribuidor Philips como acessórios independentes ou para substituição. Por favor, indique os códigos mencionados abaixo.

-  Pás de bater; vendem-se aos pares, com a refª 4203 065 6322 I
-  Pás de amassar; vendem-se aos pares com a refª 4203 065 6321 I
-  Espátula; disponível com a refª 4203 065 6324 I
-  Taça; disponível com a refª 4203 065 6323 I

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Ambiente

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

Bolo de frutas

Esta receita deve ser preparada apenas com pás de bater. Se a sua batedeira tiver apenas varas de arame, poderá encomendar as pás de bater no seu distribuidor Philips.

Ingredientes:

- 150 g de tâmaras secas, descaroçadas e cortadas ao meio
 - 420 g de ameixas secas cortadas ao meio
 - 50 g de amêndoas
 - 50 g de nozes
 - 50 g de passas
 - 50 g de sultanas
 - 460 g de farinha de centeio integral
 - 100 g de farinha de trigo
 - 300 g de mel
 - uma pitada de sal
 - 16 g de fermento em pó
 - 500 g de manteiga
- ▶ *Corte as tâmaras, as ameixas, as amêndoas e as nozes em pedaços pequenos.*

- ▶ Deite as tâmaras, as ameixas, as amêndoas, as nozes, as passas, as sultanas, 100 g de farinha de trigo e 260 g de farinha de centeio integral numa tigela. Junte a manteiga na taça e introduza as pás de bater na batedeira.
- ▶ Ligue a batedeira na velocidade mais alta e misture muito bem estes ingredientes (aprox. 10 segundos). Adicione 100 g de farinha de centeio integral passados 20 segundos e bata até os ingredientes ficarem bem misturados (aprox. 10 segundos). Junte o resto da farinha integral passados 20 segundos e volte a bater os ingredientes durante 20 segundos premindo o botão 'turbo'. Deixe a batedeira arrefecer à temperatura ambiente antes de voltar a usá-la.
- ▶ Coza o bolo numa forma com 30 cm de comprimento, durante 50 a 60 minutos, a 170°C.

Quantidades e tempos de processamento

Pás de amassar	Quantidade	Tempo
Massa pesada (fermentada)	Máx. 500 g de farinha	Máx. 5 minutos

Selecione a velocidade 3.

Varas de bater	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. 15 minutos
Puré de batata	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Bater natas	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Bater claras	Máx. 5 claras de ovo	Aprox. 3 minutos
Massa para bolos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

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

Para bater ou amassar mais facilmente e obter um melhor resultado, aconselha-se o uso de margarina ou manteiga amolecida.

Generell beskrivelse

- A** reguleringsbryter
 - ! = 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 mikser
- J** Mikserholder
- K** Utløserknapp for holder
- L** Stativ

Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

- D** Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- D** Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på ledningen, støpselet eller andre deler.
- D** Hvis ledningen er ødelagt, må den skiftes ut av Philips, et servicesenter godkjent av Philips eller liknende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- D** Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- D** Sett alltid vispene eller eltekrokene i mikseren før du setter støpselet i stikkontakten.
- D** Sett vispene eller eltekrokene ned i ingrediensene før du slår på apparatet.

- Ta ut støpselet før du fjerner vispene eller eltekrokene, og før du rengjør apparatet.
- Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.
- Bruk aldri tilbehør/deler fra andre produsenter eller tilbehør/deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- Støynivå: LC = 84 dB(A)

Bruke apparatet

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 med mikseren på stativet

- 1** Sett mikseren på stativet. Sett først den fremre delen av mikseren inn i låsekroken i holderen, og trykk deretter den bakre delen av mikseren ned (du hører et klikk) (fig. 1).
- 1** Trykk på holderens utløserknapp, og vipp holderen med mikseren bakover (fig. 2).
- 2** 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. 3).
Det kan være nødvendig å vri litt på vispene eller eltekrokene når du gjør dette.
Plastkragen på vispen eller eltekroken forblir synlig, vispen eller eltekroken kan ikke settes lenger inn i apparatet.
- 3** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 4** Ha ingrediensene i bollen.
Best resultat oppnås ved å ha de flytende ingrediensene i bollen først og deretter tilsette de tørre ingrediensene.
- 5** Sett bollen på stativet (fig. 4).

- 6** Trykk på utløserknappen på holderen, og sett mikseren i vannrett stilling, slik at vispene eller eltekrokene senkes ned i ingrediensene (fig. 5).
- 7** Slå på mikseren.
Informasjon om mengder og bearbeidingstider finner du i tabellen nedenfor:
- ▶ Trykk på turboknappen hvis du vil at blandeprosessen skal gå raskere, eller hvis du vil øke hastigheten under tunge oppgaver, f.eks. ved elting av gjærdeig.
 - ▶ Ingrediensene blandes raskere og mer effektivt ved å trykke slikkepotten langs kanten av bollen.
- 8** Når du er ferdig med å blande, setter du reguleringsbryteren på 0 og trekker støpselet ut av stikkontakten.
- 9** Trykk på utløserknappen for holderen, og vipp holderen med mikseren bakover (fig. 6).
- 10** Skyv reguleringsbryteren fremover til utløsningsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene og ta dem ut av mikseren (fig. 7).
- 11** Mikseren kan tas av holderen når holderen er i oppreist eller vannrett stilling. Trykk på utløserpaken for mikseren bak på holderen, og løft mikseren av holderen (fig. 8).
- 12** Ta bollen av stativet.

Miksing uten stativ

- 1** Sett vispene eller eltekrokene inn i mikseren (følg fremgangsmåten i punkt 3 ovenfor).
- 2** Sett støpselet inn i stikkontakten.
- 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. ved elting av gjærdeig.

- 4** Hvis du vil ta en pause, slår du av apparatet og setter det (med vispene eller eltekrokene på) på bakstykket (fig. 9).
- 5** Når du er ferdig med å blande, setter du reguleringsbryteren på 0 og trekker støpselet ut av stikkontakten.
- 6** Skyv reguleringsbryteren fremover til utløsningsstillingen for å løse ut vispene eller eltekrokene.

Rengjøring

Koble alltid fra apparatet før du rengjør det.

Motorenheten må aldri dyppes i vann eller skylles under springen.

- 1** Vask vispene, eltekrokene og slikkepotten i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel, eller i oppvaskmaskin.

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

- 2** Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

Oppbevaring

- 1** Vikle ledningen rundt apparatets bakstykke, og fest den løse enden av ledningen til mikserhuset ved hjelp av den medfølgende ledningsklemmen (fig. 10).

Bestille tilbehør

Følgende deler kan kjøpes gjennom Philips-forhandlere ved behov for utskifting eller ekstra tilbehør. Vennligst bruk servicekodenummeret nedenfor ved bestilling.

-  Båndvisper; leveres parvis under varenr. 4203 065 6322 I
-  Eltekroker; leveres parvis under varenr. 4203 065 6321 I
-  Slikkepott; tilgjengelig under varenr. 4203 065 6324 I
-  Bolle; tilgjengelig under varenr. 4203 065 6323 I

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, kan du gå til Philips' Internett-sider på **www.philips.com** eller ta kontakt med Philips' kundestøtte der du er (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen Philips-kundestøtte der du bor, kan du ta kontakt med den lokale Philips-forhandleren eller serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Miljø

- ▶ **Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 11).**

Fruktkake

Bruk bare båndvisper til å lage denne oppskriften. Hvis mikseren har trådvisper, kan du bestille båndvisper hos en Philips-forhandler.

Ingredienser:

- 150 g tørkede halve dadler uten stein
 - 420 g halve svisker
 - 50 g mandler
 - 50 g valnøtter
 - 50 g rosiner
 - 50 g sultanrosiner
 - 460 g grovt rugmel
 - 100 g hvetemel
 - 300 g honning
 - en klype salt
 - 16 g bakepulver
 - 500 g kjernemelk
- ▶ *Skjær dadlene, sviskene, mandlene og valnøttene i små biter.*
 - ▶ *Putt dadlene, sviskene, mandlene, valnøttene, rosine, sultanrosine, 100 g hvetemel og 260 g grovt rugmel i en bolle. Hell melken i bollen, og sett vispene i mikseren.*

- ▶ Sett mikseren på høyeste hastighet, og miks til ingrediensene er godt blandet (ca. 10 sekunder). Tilsett 100 g grovt rugmel innen 20 sekunder og miks ingrediensene til de er godt blandet (ca. 10 sekunder). Tilsett resten av det grove rugmelet innen 20 sekunder, og miks deretter ingrediensene i 20 sekunder ved hjelp av turboknappen. La mikseren kjøles ned til romtemperatur før du bruker den igjen.
- ▶ Stek fruktkaken i en 30 cm lang bakeform ved 170 °C i 50-60 minutter.

Mengder og bearbeidingstider

Eltekroker	Mengde	Tid
Gjærdeig	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

Velg hastighetsinnstilling 3

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. 15 minutter
Lage potetmos	Maks. 750 g	Maks. 3 minutter
Piske krem	Maks. 500 g	Maks. 5 minutter
Piske eggehviter	Maks. 5 eggehviter	Ca. 3 minutter
Kakemiks	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter

Begynn miksingen ved lav hastighet for å unngå søl. Øk hastigheten etter hvert. For at blande- eller elteprosessen skal gå lettere og resultatet skal bli best mulig, anbefaler vi at du bruker mykt smør eller margarin.

Allmän beskrivning

- 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** Ställ

Viktigt

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du behöver dem igen.

- D** Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- D** Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- D** Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller en lika kvalificerad person för att undvika fara.
- D** Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- D** Sätt alltid i visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- D** Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.

- Koppla ur elvispen från eluttaget innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör den.
- Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Använd inte tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt har anvisats av Philips. Garantin gäller inte om du gör det.
- Ljudnivå: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Använda apparaten

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 med elvispen i stället

- 1** Sätt elvispen i stället. Passa först in framsidan på elvispen i fästheten i hållaren och tryck sedan ner den bakre änden på elvispen (ett klickljud hörs) (bild 1).
- 1** Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt (bild 2).
- 2** 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 3).
Du kan behöva vrida något på visparna eller degkrokarna för att kunna göra det.
Plastringen på vispen eller degkroken förblir synlig; det går inte att skjuta in vispen eller degkroken längre än så i apparaten.
- 3** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.
- 4** Lägg ingredienserna i skålen.
För att få bästa resultat ska du först lägga i de flytande ingredienserna i skålen och sedan tillsätta de torra.
- 5** Sätt skålen i stället (bild 4).

- 6** Tryck på hållarens frigöringsknapp och sätt elvispen i horisontellt läge, så att visparna eller degkrokarna sänks ned i ingredienserna (bild 5).
- 7** Starta vispen.
I tabellen nedan visas mängder och tillredningstider.
 - 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 så att ingredienserna blandas snabbare och mer effektivt.
- 8** När du har slutat blanda för du kontrollreglaget till 0 och kopplar ur apparaten.
- 9** Tryck på hållarens frigöringsknapp och luta hållaren med elvispen bakåt (bild 6).
- 10** För kontrollreglaget framåt till utmatningsläget, så att visparna eller degkrokarna frigörs, och ta ut dem ur elvispen (bild 7).
- 11** Elvispen kan tas ur hållaren när denna är i upprätt eller horisontellt läge. Tryck på elvispens frigöringsknapp i den bakre änden av hållaren, och lyft ut elvispen ur hållaren (bild 8).
- 12** Ta bort skålen från stället.

Blanda utan stället

- 1** Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (följ den procedur som beskrivs ovan under punkt 3).
- 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.
- 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 9).

- 5** När du har slutat blanda för du kontrollreglaget till 0 och kopplar ur apparaten.
- 6** För kontrollreglaget till utmatningsläget, så frigörs visparna eller degkrokarna.

Rengöring

Koppla alltid ur apparaten före rengöring.

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

- 1** Rengör visparna, degkrokarna och slickepotten i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

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

- 2** Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Förvaring

- Vira sladden runt hälen på apparaten och fäst den lösa änden av sladden på vispens hölje med den medföljande sladdklämman (bild 10).

Beställa tillbehör

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

- 🍴 Bladvispar, finns i par med typnr 4203 065 6322 I
- ⚙️ Degkrokar, finns i par med typnr 4203 065 6321 I
- 🥄 Slickepott, typnr 4203 065 6324 I
- 🍽️ Skål, typnr 4203 065 6323 I

Garanti och service

Om du behöver information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

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 11).**

Fruktkaka

Använd endast bladvispar när du lagar efter detta recept. Om det medföljer trådvispar till din elvisp kan du beställa bladvispar från din lokala Philips-återförsäljare.

Ingredienser:

- 150 g torkade dadlar, urkärnade och delade
 - 420 g torkade katrinplommon, delade
 - 50 g mandel
 - 50 g valnötter
 - 50 g russin
 - 50 g sultanrussin
 - 460 g fullkornsrågmjöl
 - 100 g vetemjöl
 - 300 g honung
 - en nypa salt
 - 16 g bakpulver
 - 500 g kärmjölk
- *Skär de torkade dadlarna, de torkade katrinplommonen, mandlarna och valnötterna i små bitar.*

- ▶ Lägg de torkade dadlarna, de torkade katrinplommonen, mandlarna, valnötterna, russinen, sultanrussinen, 100 g vetemjöl och 260 g fullkornsrågmjöl i en skål. Häll kärnmjölken i skålen och sätt i bladvisporna i elvispen.
- ▶ Slå på elvispen på högsta hastighet och blanda tills ingredienserna är välblandade (cirka 10 sekunder). Tillsätt 100 g fullkornsrågmjöl inom 20 sekunder och blanda tills ingredienserna är välblandade (cirka 10 sekunder). Tillsätt resten av fullkornsrågmjölet inom 20 sekunder och blanda sedan ingredienserna i 20 sekunder med turboknappen. Låt elvispen svalna till rumstemperatur innan du använder den igen.
- ▶ Grädda fruktkakan i en 30 cm lång bakform i 50-60 minuter i 170 °C.

Mängder och tillredningstider

Degkrokar	Mängd	Tid
Jäsdeg	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter

Välj hastighet 3.

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 15 minuter
Potatispuré	Max 750 g	Max 3 minuter
Vispa grädde	Max 500 g	Max 5 minuter
Vispa äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter

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

Det blir enklare att blanda eller knåda och du får ett bättre resultat om du använder rumsvarmt margarin eller smör.

Laitteen osat

- A** Liukukytkin
 - ! = irrotusasento
 - 0 = virta katkaistu
 - 1 = hidas nopeus
 - 2 = keskinopeus
 - 3 = suuri nopeus
- B** Turbopainike
- C** Runko
- D** Johdon säilytyspaikka
- E** Johdon pidike
- F** Vispilät
- G** Taikinakoukut
- H** Pyörivä kulho
- I** Vatkaimen irrotusvipu
- J** Vatkaimen teline
- K** Telineen irrotuspainike
- L** Jalusta

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

- D** Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- D** Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- D** Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- D** Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- D** Kiinnitä aina vispilät ja taikinakoukut vatkaimen, ennen kuin kytket sen pistorasiaan.
- D** Laske vispilät tai taikinakoukut sekoitettavien aineiden joukkoon kulhoon ennen käynnistämistä.
- D** Irrota pistoke pistorasiasta ennen vispilöiden tai taikinakoukkujen irrottamista, kiinnittämistä tai puhdistusta.

- ▶ Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla.
- ▶ Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole sitä erikseen suositellut. Takuu raukeaa, jos tällaisia osia on käytetty.
- ▶ Käyntiäni: $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

Käyttö

Pyörivä kulho sopii hyvin suurille määriille. Jos haluat käsitellä pieniä määriä, suosittelemme, että käytät pientä kulhoa ja pidät vatkaainta kädessä.

Vatkaaminen vatkaimen ollessa telineessä

- 1** Aseta vatkain telineeseen. Sovita ensin vatkaimen etuosa telineessä olevaan lukitsimeen ja paina sitten vatkaimen takaosaa alas, kunnes kuulet napsahduksen (kuva 1).
- 1** Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkaainta taaksepäin (kuva 2).
- 2** Työnnä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen. Huomaa, että vispilä tai taikinakoukku, jossa on muovirengas, työnnetään vatkaimen pohjassa olevaan suurempaan aukkoon (kuva 3).
Tarvittaessa käännä vispilöitä tai taikinakoukkuja samalla hieman. Vispilän tai taikinakoukun muovirengas jää näkyviin. Vispilä tai taikinakoukku ei mene syvemmälle laitteeseen.
- 3** Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 4** Mittaa aineet kulhoon.
Saat parhaimmat tulokset, kun mittaat ensin nestemäiset aineet kulhoon ja lisäät sitten kuivat aineet.
- 5** Aseta kulho jalustalle (kuva 4).
- 6** Paina telineen irrotuspainiketta ja käännä vatkain vaaka-asentoon siten, että vispilät tai taikinakoukut laskeutuvat aineiden sekaan (kuva 5).

7 Käynnistä vatkain.

Katso alla olevasta taulukosta oikeat määrät ja käsittelyajat.

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

8 Kun olet lopettanut, aseta liukukytkin asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.**9 Paina telineen irrotuspainiketta ja kallista telinettä ja vatkainta taaksepäin (kuva 6).****10 Irrota vispilät tai taikinakoukut vatkaimesta työntämällä liukukytkin eteenpäin irrotusasentoon (kuva 7).****11 Vatkain voidaan irrottaa, kun teline on pysty- tai vaaka-asennossa. Paina telineen takaosassa olevaa vatkaimen irrotusvipua ja nosta vatkain pois telineestä (kuva 8).****12 Nosta kulho jalustalta.**

Vatkaaminen ilman jalustaa

1 Työnnä vispilät tai taikinakoukut vatkaimeen (noudata kohdassa 3 annettuja ohjeita).**2 Työnnä pistoke pistorasiaan.****3 Laske vispilät tai taikinakoukut sekoitettavien aineiden joukkoon kulhoon ja käynnistä vatkain.**

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

4 Jos haluat keskeyttää vatkaamisen hetkeksi, katkaise virta ja aseta vatkain (vispilät tai taikinakoukut paikoillaan) pystyyn, kunnes jatkat vatkaamista (kuva 9).**5 Kun olet lopettanut, aseta liukukytkin asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta.**

- 6** Vapauta vispilät tai taikinakoukut työntämällä liukukytkin irrotusasentoon.

Puhdistaminen

Irrrota aina pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.

Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee sitä vesihanalla.

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

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

- 2** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Säilytys

- Kierrä liitosjohto laitteen ympärille ja kiinnitä johdon pää laitteeseen mukana tulevalla pidikkeellä (kuva 10).

Tarvikkeiden tilaaminen

Seuraavia osia on saatavana Philips-jälleenmyyjiltä. Käytä tilatessasi alla mainittua tilausnumeroa.

- 🍴 Levyvispilät, saatavana pareittain tuotenumeraalla 4203 065 6322 I
- 🍴 Taikinakoukut, saatavana pareittain tuotenumeraalla 4203 065 6321 I
- 🧽 Kaavin, saatavana tuotenumeraalla 4203 065 6324 I
- 🍽 Kulho, saatavana tuotenumeraalla 4203 065 6323 I

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen suhteen on ongelmia, käy Philipsin Internet-sivustolla osoitteessa **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös ottaa yhteyden Philips-jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai suoraan Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n huolto-osastoon.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (kuva 11).

Hedelmäkakku

Tämä ohje voidaan valmistaa vain levyvispilöillä. Jos vatkaimen mukana on toimitettu lankavispilät, voit tilata levyvispilät Philips-jälleenmyyjältä. Aineet:

- 150 g kuivattuja taatelinpuolikkaita, kivet poistettu
 - 420 g kuivattuja luumunpuolikkaita
 - 50 g manteleita
 - 50 g saksanpähkinöitä
 - 50 g rusinoita
 - 50 g sulttaanirusinoita
 - 460 g täysjyväruisjauhoja
 - 100 g vehnäjauhoja
 - 300 g hunajaa
 - suolaa
 - 16 g leivinjauhetta
 - 500 g piimää
- Leikkaa kuivatut taatelit ja luumut sekä mantelit ja pähkinät pieniksi palasiksi.
- Laita taatelit, luumut, mantelit, saksanpähkinät, rusinat ja sulttaanirusinat sekä 100 g vehnäjauhoja ja 260 g täysjyväruisjauhoja kulhoon. Kaada piimä kulhoon ja kiinnitä levyvispilät vatkaimeen.
- Käynnistä vatkain täydellä nopeudella ja sekoita aineet huolellisesti (noin 10 sekunnin ajan). Lisää 100 g täysjyväruisjauhoista 20 sekunnin kuluessa ja sekoita aineita huolellisesti (noin 10 sekunnin ajan). Lisää loput täysjyväruisjauhot 20 sekunnin kuluessa ja sekoita sitten aineita 20 sekunnin ajan käyttämällä turbopainiketta. Anna vatkaimen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kuin käytät sitä uudelleen.

- Paista hedelmäkakkua 30 cm:n pituisessa suorakaiteen muotoisessa vuoassa 50 - 60 minuutin ajan 170 °C:n lämpötilassa.

Määrät ja käsittelyajat

Taikinakoukut	Määrä	Aika
Hiivataikina	Enintään 500 g jauhoja	Enintään 5 minuuttia
<i>Valitse nopeus 3.</i>		
Vispilät	Määrä	Aika
Ohukais- ja vohvelitaikinat	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Kastikkeet, keitot	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia
Majoneesi	Enintään 3 keltuaista	Noin 15 minuuttia
Perunasose	Enintään 750 g	Enintään 3 minuuttia
Kermavaahto	Enintään 500 g	Enintään 5 minuuttia
Valkuaisvaahto	Enintään 5 valkuaista	Noin 3 minuuttia
Kakkutaikina	Noin 750 g	Noin 3 minuuttia

Aloita vatkaaminen pienellä nopeudella, jotta ainekset eivät roisku. Vaihda myöhemmin suuremmalle nopeudelle.

Käytä pehmeää margariinia tai voita, jolloin vatkaaminen ja vaivaaminen on helpompaa ja lopputulos paranee.

Generel beskrivelse

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

Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

- D** Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- D** Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- D** Hvis ledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- D** Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- D** Sæt altid piskeris eller dejkroge i mixeren, inden stikket sættes i stikkontakten.
- D** Sæt altid piskeris eller dejkroge ned i ingredienserne, inden mixeren tændes.

- Tag stikket ud af stikkontakten, inden piskeris eller dejkroge tages af $\sim$ og før mixeren rengøres.
- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør/dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Støjniveau: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Sådan bruges apparatet

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

Brug med mixeren i holderen

- 1** Placér mixeren i holderen ved først at sætte fronten ned i holderen og dernæst trykke den bageste ende ned ("klik") (fig. 1).
- 1** Tryk på udløserknappen til holderen og vip holderen med mixeren bagover (fig. 2).
- 2** Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren. Sørg for, at piskeriset/dejkrogen med den lille plasticrave sættes ind i det største af hullerne i bunden af mixeren (fig. 3).

Det kan være nødvendigt at dreje piskeris eller dejkroge lidt under isætningen.

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

- 3** Sæt stikket i en stikkontakt.
- 4** Kom ingredienserne i skålen.
Det bedste resultat opnås, ved først at hælde de flydende ingredienser op i skålen - og dernæst de tørre.
- 5** Placér skålen i holderen (fig. 4).

- 6** Tryk på udløserknappen til holderen, og sæt mixeren i vandret stilling, så piskeris eller dejkroge sænkes ned i ingredienserne (fig. 5).
- 7** Tænd for mixeren.
Se de anbefalede mængder og tilberedningstider i tabellen nedenfor.
 - Tryk på turboknappen til hurtig piskning eller for at øge hastigheden ved tunge processer, f.eks. æltning af gærdej.
 - Ved at presse spatlen mod skålens side, mixes ingredienserne hurtigere og mere effektivt.
- 8** Efter brug sættes skydekontakten i stilling 0, og stikket tages ud af stikkontakten.
- 9** Tryk på udløserknappen til holderen og vip holder og mixer bagover (fig. 6).
- 10** Skub skydekontakten frem i udløser-position for at frigøre piskeris eller dejkroge (fig. 7).
- 11** Mixeren kan tages af holderen i opretstående eller vandret stilling. Tryk på udløseren til mixeren bag på holderen og løft mixeren af (fig. 8).
- 12** Løft skålen af holderen.

Brug som håndmixer

- 1** Sæt piskeris eller dejkroge i mixeren (som beskrevet oven for i punkt 3).
- 2** Sæt stikket i en stikkontakt.
- 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.
- 4** Ved midlertidig afbrydelse af processen, slukkes mixeren og stilles på "hælen" (med isatte piskeris/dejkroge), indtil du er klar til at fortsætte (fig. 9).

- 5** Efter brug sættes skydekontakten i stilling 0, og stikket tages ud af stikkontakten.
- 6** Sæt skydekontakten i udløser-position, for at frigøre piskeris eller dejkroge.

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden rengøringen.

Motorenheden må aldrig kommes i vand eller skylles under vandhanen.

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

Skål, stander, holder og motorenhed tåler ikke maskinopvask.

- 2** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.

Opbevaring

- 1** Rul ledningen om mixerens "hæl" og fastgør den løse ende til mixeren ved hjælp af den medfølgende ledningsclips (fig. 10).

Bestilling af tilbehør

Følgende dele til udskiftning eller ekstra tilbehør kan bestilles gennem din Philips-forhandler: Oplys typenummer ved bestilling.

- 🍴 Båndpiskeris (2 stk.): Typenr. 4203 065 6322 I
- 🥣 Dejkroge (2 stk.): Typenr. 4203 065 6321 I
- 🥄 Spatel: Typenr. 4203 065 6324 I
- 🥣 Skål: Typenr. 4203 065 6323 I

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på den kommunale genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 11).

Frugtkage

Denne opskrift kan kun tilberedes ved hjælp af båndpiskeris. Leveres mixeren med trådpiskeris, kan båndpiskeris bestilles/købes som ekstra tilbehør.

Ingredienser:

- 150 g tørrede dadler uden sten, halverede
 - 420 g svesker, halverede
 - 50 g mandler
 - 50 g valnødder
 - 50 g rosiner
 - 50 g små rosiner (sultanas)
 - 460 g fuldkornsrugmel
 - 100g hvedemel
 - 300 g honning
 - en knivspids salt
 - 16 g bagepulver
 - 500 g kærnemælk
-
- Skær dadler, svesker, mandler og valnødder i mindre stykker.
 - Kom dadler, svesker, mandler, valnødder, rosiner, sultanas, 100 g hvedemel og 260 g fuldkornsrugmel i en skål. Hæld kærnemælken i, og sæt båndpiskerisene i mixeren.

- ▶ Tænd mixeren, og lad den køre ved højeste hastighed, indtil ingredienserne er blandet godt (ca. 10 sekunder). Tilsæt 100 g fuldkornsrugmel inden for 20 sekunder, og mix ingredienserne godt sammen (i ca. 10 sekunder). Tilsæt resten af fuldkornsrugmelet inden for 20 sekunder, og mix ingredienserne i yderligere 20 sekunder ved turbohastighed. Lad mixeren køle af til stuetemperatur, inden den bruges igen.
- ▶ Frugtkagen bages ved 170°C i en 30 cm lang kageform i 50-60 minutter.

Mængder og tilberedningstid

Dejkrøge	Mængde	Tid
Gærdej	Maks. 500 g mel	Maks. 5 minutter

Vælg hastighed 3

Piskeris	Mængde	Tid
Tynd, flydende dej til vafler, pandekager o.lign.	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Let sauce, kagecreme og suppe	Ca. 750 g	Ca. 3 minutter
Mayonaise	Maks. 3 æggeblommer	Ca. 15 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

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

Det anbefales at bruge blødgjort margarine eller smør, som gør piskningen nemmere og sikrer et bedre resultat.

Γενική περιγραφή

- A** Διακόπτης
 - ! = θέση εξαγωγής
 - 0 = απενεργοποίηση
 - 1 = χαμηλή ταχύτητα
 - 2 = μεσαία ταχύτητα
 - 3 = υψηλή ταχύτητα
- B** Κουμπί turbo
- C** Μονάδα 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** Βάση

Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- ▮ Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- ▮ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- ▮ Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- ▮ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▮ Να εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- ▮ Να βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

- ▶ Να αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν τον καθαρισμό.
- ▶ Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή τα οποία δεν είναι εγκεκριμένα από την Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν έχουν χρησιμοποιηθεί τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Επίπεδο θορύβου: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Χρήση της συσκευής

Το περιστρεφόμενο μπολ είναι ιδανικό για μεγάλες ποσότητες. Αν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ένα μικρό μπολ και να κρατάτε το μίξερ με το χέρι σας.

Ανάμειξη με το μίξερ πάνω στη βάση

- 1** Τοποθετήστε το μίξερ στη βάση. Πρώτα εφαρμόστε το μπροστινό μέρος του μίξερ στο γαντζάκι που βρίσκεται στο στήριγμα και μετά πιέστε το πίσω μέρος του μίξερ προς τα κάτω ('κλικ') (εικ. 1).
- 1** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στήριγμα με το μίξερ προς τα πίσω (εικ. 2).
- 2** Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης με το πλαστικό κολλάρο στη μεγαλύτερη υποδοχή στο κάτω μέρος του μίξερ (εικ. 3). Μπορεί να χρειαστεί να περιστρέψετε ελαφρά τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης κατά την εισαγωγή τους στις υποδοχές του μίξερ. Το πλαστικό κολλάρο στο εξάρτημα ανάμειξης ή στο εξάρτημα ζύμωσης παραμένει ορατό. Το εξάρτημα ανάμειξης ή το εξάρτημα ζύμωσης δεν μπορεί να μπει πιο μέσα στη συσκευή.

3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

4 Βάλτε τα υλικά στο μπολ.

Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, βάλτε πρώτα τα υγρά υλικά στο μπολ και ύστερα προσθέστε τα στερεά.

5 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση (εικ. 4).

6 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και φέρτε το μίξερ σε οριζόντια θέση έτσι ώστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης να βυθιστούν στα υλικά (εικ. 5).

7 Ενεργοποιήστε το μίξερ.

Για τις σωστές ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

- Πατήστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
- Πιέστε τη σπάτουλα προς την πλευρά του μπολ για να αναμείξετε τα υλικά πιο γρήγορα και αποτελεσματικά.

8 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

9 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στηρίγματος και γείρετε το στήριγμα με το μίξερ προς τα πίσω (εικ. 6).

10 Σπρώξτε το διακόπτη προς τα εμπρός στη θέση εξαγωγής για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και να τα αφαιρέσετε από το μίξερ (εικ. 7).

11 Το μίξερ μπορεί να αφαιρεθεί από το στήριγμα όταν το στήριγμα είναι σε όρθια ή οριζόντια θέση. Πιέστε το μοχλό απασφάλισης μίξερ στο πίσω μέρος του στηρίγματος και αφαιρέστε το μίξερ από το στήριγμα (εικ. 8).

12 Αφαιρέστε το μπολ από τη βάση.

Ανάμειξη χωρίς τη βάση

- 1** Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ (ακολουθήστε τη διαδικασία όπως περιγράφεται παραπάνω στο σημείο 3).
- 2** Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- 3** Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά και ενεργοποιήστε το μίξερ.
Πατήστε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
- 4** Αν θέλετε να σταματήσετε για λίγο την ανάμειξη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε την όρθια (χωρίς να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης) μέχρι να συνεχίσετε (εικ. 9).
- 5** Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη στο 0 και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 6** Πιέστε το διακόπτη στη θέση εξαγωγής για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης.

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

- 1** Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης, τα εξαρτήματα ζύμωσης και τη σπάτουλα σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Το μπολ, η βάση, το στήριγμα και η μονάδα μοτέρ δεν πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

- 2** Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Αποθήκευση

- Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το ελεύθερο άκρο του καλωδίου στο περίβλημα του μίξερ με το κλιπ καλωδίου που διατίθεται (εικ. 10).

Παραγγελία εξαρτημάτων

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας της Philips είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό που αναφέρεται παρακάτω κατά τις παραγγελίες σας.

-  Μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης: διατίθενται σε ζεύγη υπό τον τύπο 4203 065 6322 I
-  Εξαρτήματα ζύμωσης: διατίθενται σε ζεύγη υπό τον τύπο 4203 065 6321 I
-  Σπάτουλα: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 6324 I
-  Μπολ: διατίθεται υπό τον τύπο 4203 065 6323 I

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο σας της Philips ή επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 11).

Κέικ φρούτων

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τα μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης για να παρασκευάσετε αυτή τη συνταγή. Αν το μίξερ σας έχει συρμάτινα εξαρτήματα ανάμειξης, μπορείτε να παραγγείλετε τα μεταλλικά από τον αντιπρόσωπό σας της Philips.

Υλικά:

- 150γρ. ξεροί χουρμάδες, χωρίς κουκούτσια, κομμένοι στα δύο
- 420γρ. ξερά δαμάσκηνα, κομμένα στα δύο
- 50γρ. αμύγδαλα
- 50γρ. καρύδια
- 50γρ. σταφίδες
- 50γρ. σουλτανίνες
- 460γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως
- 100γρ. σιτάλευρο
- 300γρ. μέλι
- μια πρέζα αλάτι
- 16γρ. μπέικιν πάουντερ
- 500γρ. βουτυρόγαλα

- ▶ Κόψτε τους ξερούς χουρμάδες, τα ξερά δαμάσκηνα, τα αμύγδαλα και τα καρύδια σε μικρά κομμάτια.
- ▶ Βάλτε τους χουρμάδες, τα δαμάσκηνα, τα αμύγδαλα, τα καρύδια, τις σταφίδες, τις σουλτανίνες, 100 γρ. σιτάλευρο και 260 γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως μέσα σε ένα μπολ. Βάλτε το βουτυρόγαλα μέσα στο μπολ και εισαγάγετε τα μεταλλικά εξαρτήματα ανάμειξης στο μίξερ.
- ▶ Ενεργοποιήστε το μίξερ στην υψηλότερη ταχύτητα και αναμείζετε μέχρι αναμιχθούν πολύ καλά τα υλικά (περίπου 10 δευτερόλεπτα). Προσθέστε 100γρ. αλεύρι σικάλεως ολικής αλέσεως εντός 20 δευτερολέπτων και αναμείζετε μέχρι να αναμιχθούν πολύ καλά τα υλικά (περίπου 10 δευτερόλεπτα). Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι σικάλεως εντός 20 δευτερολέπτων και στη συνέχεια, ανακατέψτε τα υλικά για 20 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας το κουμπί turbo. Αφήστε το μίξερ να круώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

- Ψήστε το κέικ φρούτων σε ταψί μήκους 30 εκ. για 50-60 λεπτά στους 170°C.

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Εξαρτήματα ζύμωσης	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη με μαγιά	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά
Επιλέξτε την ταχύτητα 3.		

Εξαρτήματα ανάμειξης	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη για βάφλες, κρέπες κτλ.	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σούπες	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 15 λεπτά
Πουρές πατάτας	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Κρέμα σαντιγί	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

Ξεκινήστε την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσιλισμα. Επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα αργότερα.

Για ευκολότερη ανάμειξη ή ζύμωμα και για καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μαλακή μαργαρίνη ή βούτυρο.

Genel açıklamalar

- A** Kontrol sürgüsü
 - ! = çıkartma konumu
 - 0=kapalı
 - 1 = düşük hız
 - 2= orta hız
 - 3 = yüksek hız
- B** Turbo düğmesi
- C** Motor ünitesi
- D** Kordon saklama bölmesi
- E** Kordon sabitleme klipsi
- F** Çırpıcılar
- G** Yoğurma kancaları
- H** Döner kap
- I** Mikser çıkarma kolu
- J** Mikser yuvası
- K** Yuva açma düğmesi
- L** Stand

Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun. İleride başvurmak için bu talimatları saklayın.

- ❗ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol edin.
- ❗ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayın.
- ❗ Cihazın elektrik kordonu herhangi bir şekilde zarar görmüşse, Philips tarafından, yetkili Philips servisleri tarafından ya da benzer şekilde onaylanmış kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- ❗ Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- ❗ Her zaman, çırpıcı veya yoğurucuları taktıktan sonra mikseri elektriğe bağlayın.
- ❗ Çırpıcıları veya yoğurucuları malzemeye indirdikten sonra cihazı açın.

- ▶ Cihazı temizlemeden ve çırpıcıları veya yoğurucuları cihazdan çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekiniz.
- ▶ Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- ▶ Başka marka ya da Philips tarafından özellikle önerilmeyen aksesuar veya parçalar kullanmayın. Aksi takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.
- ▶ Gürültü düzeyi: $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

Cihazın Kullanımı

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

Mikser stand üzerindeyken kullanım

- 1** Mikseri standı yerleştirin. İlk olarak mikserin ön kısmını yuvaya oturtun daha sonra arka kısmını geriye doğru bastırarak yerine oturtun ('klik') (şek. 1).
- 1** Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya doğru yatırın (şek. 2).
- 2** Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını mikserle takın. Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını mikserin alt kısmında bulunan plastik kenarlı geniş deliklere taktığınızdan emin olun (şek. 3).
Çırpıcıları veya yoğurma kancalarını yerine takarken hafifçe döndürmeniz gerekebilir.
Çırpıcıları veya yoğurma kancalarının plastik kenarları dışardan görülebilir ancak daha fazla içeriye doğru itilemez.
- 3** Fişi prize takınız.
- 4** Malzemeleri kaba yerleştirin!
En iyi sonucu elde etmek için kaba önce sıvı sonra kuru malzemeleri yerleştirin.
- 5** Kabı stand üzerine yerleştirin (şek. 4).

6 Yuva açma düğmesine basın ve mikseri yatay konuma getirerek çırpıcıları veya yoğurucuları karıştıracağınız malzeme seviyesine indirin (şek. 5).

7 Mikseri çalıştırın.

Doğru miktarlar ve hazırlanma süreleri için aşağıdaki tabloya bakın.

- Turbo düğmesine basarak hamur gibi yoğun malzemeleri daha hızlı karıştırabilirsiniz.
- Malzemeleri daha çabuk ve iyi karıştırmak için spatulayı kabın yan taraflarına bastırın.

8 Karıştırma işlemi sona erince, kontrol sürgüsünü 0 konumuna getirerek cihazın fişini prizden çekin.

9 Yuva açma düğmesine basın ve mikserle birlikte yuvayı arkaya doğru yatırın (şek. 6).

10 Kontrol sürgüsünü öne doğru aksesuar çıkarma konumuna getirerek çırpıcıları veya yoğurucuları mikserden çıkartın (şek. 7).

11 Mikseri yuvasından, yuva yatay veya dikey konumdayken çıkarabilirsiniz. Mikser yuvasının arka kısmında bulunan mikser çıkarma koluna bastırın ve mikseri kaldırarak çıkartın (şek. 8).

12 Kabı standtan çıkarın.

Stand kullanmadan karıştırma

1 Çırpıcıları veya yoğurucuları miksera takın. (prosedür için bkz. madde 3).

2 Fişi prize takınız.

3 Çırpıcıları veya yoğurucu aksesuarları malzemenin içine yerleştirerek cihazı çalıştırın.

Turbo düğmesine basarak hamur gibi yoğun malzemeleri daha hızlı karıştırabilirsiniz.

4 Karıştırma işlemi durdurmak isterseniz, cihazı kapatın (çırpıcılar veya yoğurucular üzerine takılıyken) ve arka kısmına oturarak tekrar kullanıncaya kadar bekletin (şek. 9).

- 5** Karıştırma işlemi sona erince, kontrol sürgüsünü 0 konumuna getirerek cihazın fişini prizden çekin.
- 6** Kontrol sürgüsünü aksesuar çıkarma konumuna iterek çırpıcıları veya yoğurucuları yerinden çıkartın.

Temizleme

Cihazı temizlemeden önce fişini çekin.

Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.

- 1** Çırpıcıları, yoğurucuları ve spatulayı ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Kap, stand ve mikser yuvası ve motor ünitesi bulaşık makinesinde yıkanmaz.

- 2** Motor ünitesini nemli bezle silerek temizleyin.

Saklama

- D** Elektrik kablосunu cihazın tabanına sarın ve verilen klipsi kullanarak kablосun boştaкі ucunu mikser yuvasına sabitleyin (şek. 10).

Aksesuarların sipariş edilmesi

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

-  Çırpıcılar, çift olarak satılmaktadır. Model No: 4203 065 6322 I
-  Yoğurucular, çift olarak satılmaktadır. Model No: 4203 065 6321 I
-  Spatula. Model No: 4203 065 6324 I
-  Kap Model No: 4203 065 6323 I

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşıyorsanız, lütfen Philips Web sitesini **www.philips.com.tr** adresinden ziyaret ediniz veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçiniz (dünya genelindeki telefon numaraları verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin.

Çevre

- ▶ **Kullanım ömrü sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede çevre korumasına yardımcı olursunuz (şek. 11).**

Meyvalı kek

Bu tarifi hazırlamak için sadece şerit çırpıcıları kullanın. Mikserinizde sadece tel çırpıcı varsa, Philips bayinizden şerit çırpıcıları satın alabilirsiniz. Malzemeler:

- 150 gr kuru hurma, ikiye bölünmüş
- 420 gr kuru erik, ikiye bölünmüş
- 50 gr badem
- 50 gr ceviz
- 50 g kuru üzüm
- 50 g kurutulmuş kiraz
- 460 gr çavdar unu
- 100 gr buğday unu
- 300 gr bal
- bir tutam tuz
- 16 gr kabartma tozu
- 500 gr koyu yağlı süt

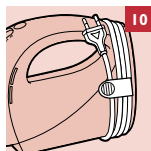
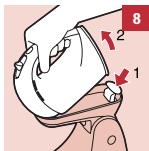
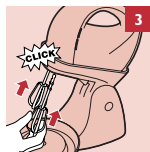
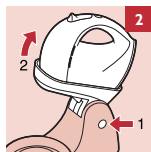
- ▶ *Hurma, kuru üzüm, badem ve cevizleri küçük parçalar halinde kesin.*
- ▶ *Hurma, kuru üzüm, badem, ceviz, 100 gr buğday unu ve 260 gr çavdar ununu bir kaba doldurun. Yağlı sütü kaba ekledikten sonra şerit çırpıcıları mikserle batırın.*

- Mikseri en yüksek hızda çalıştırın ve malzemeler iyice karışana kadar karıştırma işlemini uygulayın (yaklaşık 10 saniye). 20 saniye içinde 100 g çavdar unu ekleyin ve malzemeler iyice karışana kadar karıştırma işlemini uygulayın (yaklaşık 10 saniye). 20 saniye içinde kalan çavdar ununu da ekleyin ve turbo düğmesine basarak malzemeleri yaklaşık 20 saniye karıştırın. Mikseri tekrar kullanmadan önce oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.
- Meyvalı keki 30 cm çapındaki kek kalıbında 170°C sıcaklıkta 50-60 dakika pişirin.

Miktarlar ve hazırlanma süreleri

Yoğurucular	Miktar	Süre
Mayalı hamur 3. hızı seçin	Maks. 500 gr. un	Maks. 5 dakika
Çırpıcılar	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 15 dakika
Patates püresi	Maks. 750 gr.	Maks. 3 dakika
Krem Şanti	Maks. 500 gr.	Maks. 5 dakika
Yumurta beyazlarını çırpma	Maks. 5 yumurta beyazı	Yaklaşık 3 dakika
Kek karışımı	Yaklaşık 750 gr.	Yaklaşık 3 dakika

Sıcramayı önlemek için yavaş hızda karıştırmaya başlayın. Daha sonra hızı artırın. Daha kolay karıştırmak veya yoğurmak ve daha iyi bir sonuç elde etmek için yumuşak margarin veya tereyağı kullanmanızı tavsiye ederiz.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 12835