



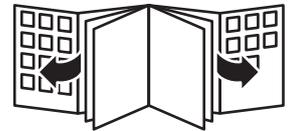
Philips Robust Collection  
amasadora

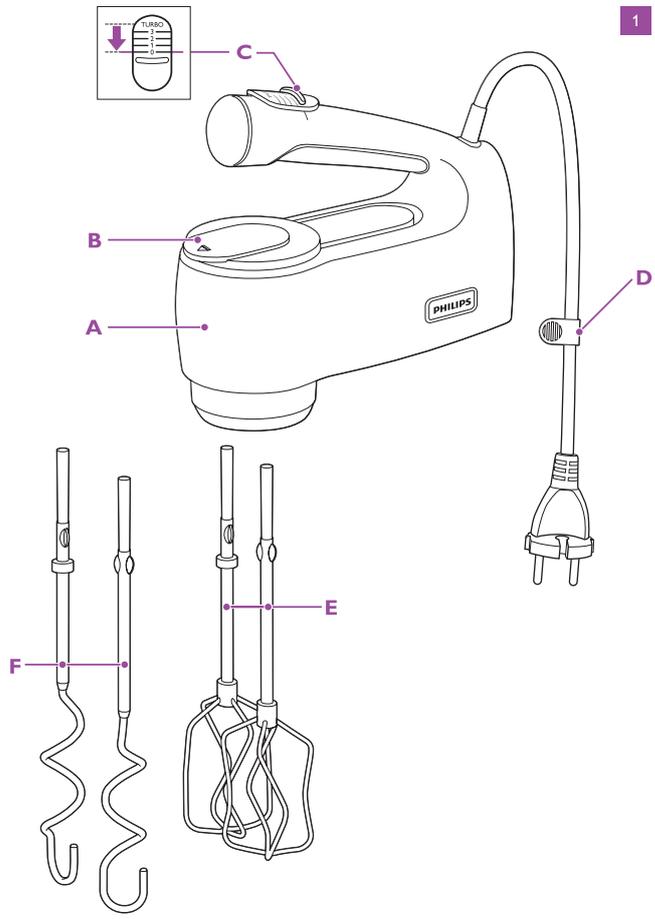
**ROBUST**  
COLLECTION

IT Manuale utente  
PT Manual do utilizador  
EL Εγχειρίδιο χρήσης

Manual de usuario

**PHILIPS**







**HR1581/00**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ 6**

**ESPAÑOL 10**

**ITALIANO 14**

**PORTUGUÊS 18**

**Εισαγωγή**

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Αυτό το μίξερ έχει σχεδιαστεί για τον άνετο χειρισμό μεγάλης ποικιλίας υλικών και συνταγών και για μακροχρόνια απόδοση. Το πανίσχυρο μοτέρ του επιτρέπει την άνετη επεξεργασία έως και 1 κ. ζύμης ξανά και ξανά.

**Γενική περιγραφή (Εικ. 1)**

- A** Μοτέρ
- B** Μοχλός εξαγωγής
- C** Επιλογέας ταχύτητας
- D** Κλιπ καλωδίου
- E** Εξαρτήματα ανάμειξης
- F** Εξαρτήματα ζύμωσης

**Σημαντικό**

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

**Κίνδυνος**

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

**Προειδοποίηση**

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές,

αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή.

**Προσοχή**

- Εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.
- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα το μίξερ από το ρεύμα προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες ή φούρνους. Η έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες θα έχει ως αποτέλεσμα το λιώσιμο του υλικού, γεγονός που ενδέχεται να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Μην κρατάτε, ανασκευάζετε, μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Για να αποφύγετε βλάβες και τραυματισμούς, όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, κρατάτε τη σε ασφαλή απόσταση από μαλλιά, ρούχα, καλώδια, κ.λπ.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή επικίνδυνης κατάστασης λόγω τυχαίου μηδενισμού της θερμικής διακοπής λειτουργίας, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

**Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)**

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

## Προστασία από υπερθέρμανση

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ενσωματωμένη προστασία από υπερθέρμανση. Εάν επεξεργάζεστε μεγάλη ποσότητα, το μοτέρ ενδέχεται να αναπτύξει υψηλή θερμοκρασία. Εάν συμβεί αυτό, το ενσωματωμένο σύστημα ασφαλείας απενεργοποιεί τη συσκευή. Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

## Χρήση της συσκευής

- 1 Εισαγάγετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ ('κλικ'). Ενδεχομένως να χρειαστεί να τα περιστρέψετε ελαφρώς (Εικ. 2).

*Σημείωση:* Βάλτε το εξάρτημα ζύμωσης ή το χτυπητήρι με το κολάρο μέσα στο μεγαλύτερο άνοιγμα στο κάτω μέρος του μίξερ.

- 2 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

*Σημείωση:* Ελέγχετε πάντα ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση 0 πριν να συνδέσετε το μίξερ στην πρίζα.

- 3 Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

## Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Εξαρτήματα ζύμωσης*	Ποσότητα (μέγ.)	Χρόνος (μέγ.)
Ζύμη με μαγιά	500γρ. αλεύρι	3 λεπτά

\*) Επιλέξτε Turbo

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα (μέγ.)	Χρόνος (μέγ.)
Ζύμη για βάρφλες, πτηγανίτες, κτλ.	750 γρ.	3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σούπες	750 γρ.	3 λεπτά
Μαγιονέζα	3 κρόκους αυγών	15 λεπτά
Πουρές πατάτας	750 γρ.	3 λεπτά
Κρέμα σαντιγί	500 γρ.	3 λεπτά

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα (μέγ.)	Χρόνος (μέγ.)
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	5 ασπράδια αυγών	3 λεπτά
Μίγμα για κέικ	750 γρ.	3 λεπτά

\*) Ξεκινήστε να αναμιγνύετε σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πισίλισμα. Αυξήστε αργά και σταδιακά τη ταχύτητα.

- 4 Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης μέσα στα υλικά.
- 5 Ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στην επιθυμητή ταχύτητα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 3).
  - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
  - Εάν θέλετε να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία ανάμειξης, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Έπειτα, τοποθετήστε το μίξερ (χωρίς να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης), όρθιο μέχρι να συνεχίσετε.
  - Συνιστάται να χρησιμοποιείτε την ταχύτητα turbo για να αναμειξετε παντεσπάνι και ασπράδια αυγών.
- 6 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 7 Τραβήξτε προς τα επάνω το μοχλό εξαγωγής για να απασφαλίσετε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζύμωσης (Εικ. 4).

## 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 και ζύμωσης σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 2 Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

**Συστήματα αποθήκευσης****1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής. (Εικ. 5)**2** Στερεώστε το καλώδιο με το κλιπ καλωδίου**Περιβάλλον**

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 6).

**Εγγύηση & σέρβις****Εξαιρετική εγγύηση & σέρβις**

Αγοράσατε μια συσκευή μαγειρικής με εξαιρετικά μεγάλη διάρκεια ζωής και θέλουμε να διασφαλίσουμε ότι θα παραμείνετε ικανοποιημένοι. Θα θέλαμε να καταχωρήσετε το προϊόν που αγοράσατε, ούτως ώστε να μπορούμε να παραμένουμε σε επαφή μαζί σας και να μπορείτε να επωφεληθείτε από πρόσθετες υπηρεσίες και προσφορές. Καταχωρήστε το προϊόν μέσα σε 3 μήνες από την αγορά για να επωφεληθείτε από:

- Ζητή εγγύηση προϊόντος
- Νέες ιδέες συνταγών μέσω e-mail
- Συμβουλές και κόλπα για να χρησιμοποιείτε και να συντηρείτε το προϊόν Robust
- Όλα τα τελευταία νέα της συλλογής Robust

Το μόνο που πρέπει να κάνετε για να καταχωρήσετε το νέο σας προϊόν είναι να επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ή να καλέσετε δωρεάν στη γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών Philips της περιοχής σας (Greece: 0080031221280). Εάν έχετε απορίες σχετικά με τη συσκευή μαγειρικής σας (χρήση, συντήρηση, εξαρτήματα, κ.λπ.), μπορείτε να συμβουλευτείτε τη διαδικτυακή μας υποστήριξη στη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ή να καλέσετε στη γραμμή εξυπηρέτησης της περιοχής σας. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για την κατασκευή, τον έλεγχο και τη σχεδίαση αυτού του προϊόντος υψηλής ποιότητας.

Ωστόσο, στη δυσάρεστη περίπτωση που το προϊόν σας χρειάζεται επισκευή, μπορείτε να καλέσετε στο εξουσιοδοτημένο εργαστήριο της

περιοχής σας ή να καλέσετε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών της Philips. Θα σας βοηθήσουν για την επισκευή της συσκευής σας στο ταχύτερο δυνατό χρόνο.

Κι έτσι θα μπορείτε να συνεχίσετε να απολαμβάνετε τις υπέροχες σπιτικές συνταγές σας.

**Συνταγές****Ψωμί Τοσκάνης**

Υλικά:

- 750γρ. αλεύρι
- 420 ml κρύο νερό
- 75γρ. λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- ½ πακέτο μαγιάς
- 1 κουταλάκι ξηρό δεντρολίβανο
- 25 γρ. πράσινες ή μαύρες αποξηραμένες ελιές χωρίς κουκούτσια.

**Σημείωση:** Το μίξερ σας διαθέτει δοχείο ενός λίτρου αλλά μπορείτε να παραγγείλετε το δοχείο από τον αντιπρόσωπό σας της Philips.

- 1** Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά σε ένα μπολ.
- 2** Ζυμώστε τη ζύμη με τα εξαρτήματα ζύμωσης για 3 λεπτά το πολύ στην ταχύτητα Turbo.
- 3** Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη στο ψυγείο για 60 λεπτά.
- 4** Προσθέστε το δεντρολίβανο και τις ελιές στη ζύμη και τοποθετήστε τη σε ένα δοχείο ενός λίτρου.
- 5** Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ζύμωσης και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία turbo για να αναμείξετε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα.
- 6** Ψήστε το ψωμί Τοσκάνης σε ταψί στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

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

## Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

### Πρόβλημα

### Λύση

Τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζύμωσης τοποθετούνται δύσκολα.

Μην τοποθετείτε τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζύμωσης με μεγάλη δύναμη. Εάν δεν ασφαλίζουν στη θέση τους, σπρώξτε τα ελαφρά και περιστρέψτε τα προς τα αριστερά ή τα δεξιά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

Τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζύμωσης δεν μπορούν να αφαιρεθούν από τη συσκευή.

Τραβήξτε προς τα επάνω το μοχλό εξαγωγής όσο το δυνατόν ψηλότερα. Εάν τα χτυπητήρια ή τα εξαρτήματα ζύμωσης δεν πέφτουν από τη συσκευή, μπορείτε να βοηθησετε λίγο τραβώντας τα με το χέρι σας.

Η συσκευή αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή και/ή βγάζει καπνό.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις της Philips ή στον αντιπρόσωπό σας για βοήθεια.

Το μίξερ σταματά κατά την ανάμιξη.

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένη προστασία υπερθέρμανσης. Αυτό το ενσωματωμένο σύστημα ασφαλείας απενεργοποιεί το μίξερ, εάν το μοτέρ θερμανθεί πολύ, διότι αναμειγνύατε για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα και/ή εξαιτίας εξαιρετικά μεγάλης ποσότητας. Βγάλτε το μίξερ από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει για 30 λεπτά.

## Συχνές ερωτήσεις

Στο κεφάλαιο αυτό παρατίθενται οι πιο συχνές ερωτήσεις σχετικά με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε απάντηση στην ερώτησή σας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της χώρας σας.

### Ερώτηση

### Απάντηση

Πώς μπορώ να καθαρίσω τη συσκευή;

Τα χτυπητήρια και τα εξαρτήματα ζύμωσης μπορούν να καθαριστούν σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

Ποια εργαλεία πρέπει να χρησιμοποιώ για κάθε εργασία;

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα ζύμωσης για τη ζύμη μαγιάς και το παντεσπάνι με βούτυρο. Χρησιμοποιήστε τα χτυπητήρια για να ανεμίξετε μαλακές ουσίες, όπως μείγμα για τηγανίτες, σάλτσες, σουπές, κρέμα γάλακτος και μείγματα για παντεσπάνι.

Για ποιες εργασίες πρέπει να χρησιμοποιώ τη ρύθμιση turbo;

Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση turbo για πιο γρήγορη ανάμιξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.

Τι θα συμβεί εάν εισέλθει αλεύρι στο μοτέρ κατά λάθος;

Δεν θα συμβεί τίποτα, αλλά προσπαθήστε να το αποφύγετε.

Πώς μπορώ να αποφύγω το πιτσιλισμα κατά την ανάμιξη;

Ξεκινήστε την ανάμιξη σε χαμηλή ταχύτητα. Αργά αυξήστε ταχύτητα. Χρησιμοποιήστε ένα χτυπητήρι ή ένα ψηλό, στενό κάδο όταν χτυπάτε κάποιο υγρό όπως είναι η κρέμα γάλακτος.

## Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Esta amasadora se ha diseñado para funcionar sin problemas con una gran variedad de ingredientes y recetas, y ofrecer un rendimiento duradero. Su potente motor le permite procesar hasta 1 kg de masa consistente, una y otra vez.

## Descripción general (fig. 1)

- A** Unidad motora
- B** Palanca de expulsión
- C** Selector de velocidad
- D** Clip para el cable
- E** Varillas batidoras
- F** Ganchos para amasar

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

### Peligro

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

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las

instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

### Precaución

- Inserte siempre las varillas batidoras o los ganchos para amasar en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe siempre la amasadora de la red eléctrica antes de insertar o quitar las varillas o los ganchos para amasar y antes de limpiarla.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación alejados de superficies calientes o fuentes de calor. La exposición a altas temperaturas puede provocar que el material se derrita y ocasionar una situación de peligro.
- 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 piezas o accesorios.
- No sostenga, levante o transporte el aparato por el cable de alimentación.
- No tire nunca del cable para desenchufar el aparato.
- Para evitar accidentes y deterioros, cuando esté en funcionamiento, mantenga el aparato alejado del pelo, la ropa, cables, etc.
- Para evitar situaciones de peligro provocadas por un reinicio por equivocación del disyuntor térmico, el aparato no debe conectarse nunca a un interruptor con temporizador.

### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

### Protección contra el sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento integrada. Si procesa una gran cantidad de alimentos, puede que la unidad motora se caliente. Si esto sucede, el sistema de seguridad apagará el aparato. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 30 minutos antes de seguir utilizándolo.

### Uso del aparato

- 1 Inserte las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora ("clic"). Para ello, quizás tenga que girarlos ligeramente (fig. 2).

*Nota: Introduzca el gancho para amasar o la varilla con la arandela en la abertura más grande de la parte inferior de la amasadora.*

- 2 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

*Nota: Compruebe siempre que el selector de velocidad se encuentra en la posición 0 antes de enchufar la amasadora.*

- 3 Ponga los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

### Cantidades y tiempos de procesado

Ganchos para amasar*	Cantidad (máx.)	Tiempo (máx.)
Masa de levadura	500 g de harina	3 minutos

\*) Seleccione Turbo

Varillas para batir*	Cantidad (máx.)	Tiempo (máx.)
Pasta para gofres, tortitas, etc.	750 g	3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	750 g	3 minutos
Mayonesa	3 yemas de huevo	15 minutos
Puré de patatas	750 g	3 minutos
Montar nata	500 g	3 minutos

Varillas para batir*	Cantidad (máx.)	Tiempo (máx.)
Batir claras de huevo	5 claras de huevo	3 minutos
Masa para tartas o bizcochos	750 g	3 minutos

\*) Comience a preparar masa a una velocidad baja para evitar salpicaduras. Después, aumente la velocidad progresivamente.

- 4 Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes.
- 5 Coloque el control de velocidad en la posición deseada para encender el aparato (fig. 3).
  - Puede utilizar la posición turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas exigentes, como amasar masa de levadura.
  - Si desea hacer una pausa, coloque el control de velocidad en la posición "0" para apagar la amasadora. Coloque después el aparato sobre su base de apoyo (con las varillas o los ganchos para amasar aún montados) hasta que continúe con el proceso.
  - Se recomienda utilizar la velocidad turbo para masas para tartas o bizcochos o batir claras de huevo.
- 6 Cuando haya terminado, coloque el control de velocidad en la posición "0" y desenchufe el aparato.
- 7 Tire de la palanca de expulsión para quitar las varillas o los ganchos para amasar (fig. 4).

### 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 y los ganchos para amasar con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.
- 2 Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

**Almacenamiento**

- 1 Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato. (fig. 5)
- 2 Sujete el cable con el clip para el cable.

**Medio ambiente**

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 6).

**Garantía y servicio****Garantía y servicio excepcionales**

Ha adquirido un accesorio de cocina de por vida y queremos asegurarnos de que esté satisfecho. Nos gustaría que registrase su compra para que podamos seguir en contacto y pueda recibir los servicios y ventajas que le ofrecemos. Regístrese en los tres meses posteriores a la fecha de compra para disfrutar de ventajas como:

- 3 años de garantía del producto
- Nuevas ideas para recetas por correo electrónico
- Consejos y trucos para usar y mantener el producto Robust
- Todas las novedades de la colección Robust

Lo único que tiene que hacer para registrar su producto es visitar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o llamar al número gratuito local del Servicio de Atención al Cliente de Philips (España: 900800655). Si tiene alguna duda sobre su accesorio de cocina (uso, mantenimiento, accesorios, etc.) puede consultar nuestro servicio de asistencia en línea en [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o llamar al número de Atención al Cliente de Philips. Hemos puesto todo nuestro esfuerzo en el desarrollo, prueba y diseño de este producto de gran calidad.

No obstante, si por algún motivo su producto requiriese alguna intervención o ayuda técnica, llame al Servicio de Atención al Cliente local de Philips. Le aconsejarán sobre su producto y le ayudarán a tramitar la intervención de postventa en caso necesario, en el menor tiempo y con la mayor comodidad posible.

De esta manera disfrute siempre elaborando sus deliciosos platos en su cocina.

**Recetas****Pan toscano**

Ingredientes:

- 750 g de harina
- 420 ml de agua fría
- 75 g de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ paquete de levadura
- 1 cucharadita de romero seco
- 25 g de aceitunas verdes o negras sin hueso escurridas.

*Nota: La amasadora no dispone de un vaso de un litro, pero puede pedir el vaso a su distribuidor de Philips.*

- 1 Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.
- 2 Amáselo todo con los ganchos para amasar durante un máximo de 3 minutos a la posición turbo.
- 3 Coloque el recipiente con la masa en el frigorífico durante 60 minutos.
- 4 Añada el romero y las aceitunas a la masa y póngala en un vaso con capacidad para un litro.
- 5 Inserte los ganchos para amasar y utilice la posición turbo para mezclar los ingredientes durante 10 segundos.
- 6 Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

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

## Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Solución
Resulta difícil insertar las varillas o los ganchos para amasar.	No aplique mucha fuerza para insertar las varillas o los ganchos para amasar. Si no encajan en su posición, empújelos con suavidad y gírelos hacia la izquierda o la derecha hasta que oiga un "clic".
No se pueden extraer las varillas o los ganchos para amasar del aparato.	Tire de la palanca elevadora hasta el tope. Si las varillas o los ganchos para amasar no se salen del aparato por sí solos, puede tirar ligeramente de ellos con la mano.
El aparato desprende malos olores o humo.	Apague el aparato y desenchúfelo. Deje que se enfríe durante al menos 30 minutos. Si el problema continúa, consulte a su distribuidor o acuda al centro de servicio Philips más cercano.
La amasadora se para en mitad del proceso.	El aparato dispone de protección contra el sobrecalentamiento integrada. Este sistema de seguridad integrado apaga la amasadora si el motor se calienta demasiado porque ha estado amasando durante demasiado tiempo o una cantidad muy grande de masa. Desenchufe la amasadora y deje que se enfríe durante 30 minutos.

## Preguntas más frecuentes

En este capítulo encontrará las preguntas más frecuentes sobre el aparato. Si no encuentra la respuesta a su pregunta, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Pregunta	Respuesta
¿Cómo puedo limpiar el aparato?	Las varillas y los ganchos para amasar se pueden limpiar con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas. Limpie la unidad motora con un paño húmedo. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
¿Qué accesorios debo utilizar para cada tarea?	Utilice los ganchos para amasar para masas de levadura y masas para tartas o bizcochos con mantequilla. Utilice las varillas para mezclar ingredientes blandos, como masa para tortitas, salsas, sopas, masas ligeras o montar nata.
¿Cuándo tengo que utilizar la posición turbo?	Utilice la posición turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas, como amasar masa de levadura.
¿Qué ocurre si entra harina en la unidad motora por accidente?	No pasa nada, pero intente evitar que ocurra.
¿Cómo puedo evitar las salpicaduras durante el amasado?	Comience a preparar la masa a una velocidad baja. Aumente progresivamente la velocidad. Utilice un vaso o un recipiente alto y estrecho cuando bata líquidos; por ejemplo, para montar nata.

## Introduzione

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

Questo mixer è stato ideato per una vasta gamma di ingredienti e ricette e garantisce prestazioni durature. Il potente motore di cui è dotato consente di lavorare fino a 1 kg di impasto.

## Descrizione generale (fig. 1)

- A** Motore
- B** Leva di espulsione
- C** Selettore di velocità
- D** Clip per cavo
- E** Fruste
- F** Ganci per impastare

## Importante

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

### Pericolo

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

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, 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 debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera

non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.

- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

### Attenzione

- Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare nel mixer prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- Immergete le fruste o i ganci per impastare nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete sempre la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.
- Tenete il mixer e il cavo di alimentazione sempre lontano da superfici calde o fornelli. L'esposizione a temperature elevate può causare la fusione dei materiali e quindi portare a possibili situazioni di pericolo.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Non afferrate, alzate o trasportate l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.
- Non tirate mai il cavo per scollegarlo dalla presa.
- Per evitare danni e ferite, tenete l'apparecchio in funzione lontano da capelli, vestiti, lacci lunghi ecc...
- Per evitare situazioni pericolose dovute al ripristino involontario del dispositivo di sicurezza della temperatura, questo apparecchio non deve essere mai collegato a un timer.

### Campi elettromagnetici (EMF)

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

### Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di un sistema di sicurezza integrato contro il surriscaldamento. Nel caso in cui il carico sia particolarmente pesante, il gruppo motore potrebbe surriscaldarsi. In questo caso, il sistema di sicurezza integrato spegne l'apparecchio. Spegnete il mixer e staccate la corrente. Attendete che l'apparecchio si raffreddi per 30 minuti prima di riutilizzarlo.

### Modalità d'uso dell'apparecchio

- 1** Inserite le fruste o i ganci per impastare nell'apparecchio (il clic indica il corretto inserimento). Se necessario, ruotate leggermente gli accessori per inserirli correttamente (fig. 2).

*Nota: Inserite i ganci per impastare o le fruste con la ghiera in plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer.*

- 2** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.

*Nota: Controllate sempre che la velocità del selettore si trovi sulla posizione 0 prima di inserire il mixer.*

- 3** Mettete gli ingredienti in un contenitore.

Consultate la tabella seguente per conoscere le dosi e i tempi di lavorazione consigliati.

### Quantità e tempi di lavorazione

Ganci per impastare*	Quantità (max.)	Tempo massimo
Pasta di pane	500 g di farina	3 minuti

\*) Selezionate Turbo

Fruste*	Quantità (max.)	Tempo massimo
Pastella per cialde, pancake, ecc.	750 g	3 minuti
Salse, creme e zuppe	750 g	3 minuti
Maionese	3 tuorli	15 minuti

Fruste*	Quantità (max.)	Tempo massimo
Purè di patate	750 g	3 minuti
Panna montata	500 g	3 minuti
Albumi montati a neve	5 albumi	3 minuti
Miscela per torte	750 g	3 minuti

\*) Iniziate a frullare a bassa velocità per evitare schizzi, poi passate ad una velocità maggiore.

- 4** Immergete le fruste o i ganci nel composto.
- 5** Impostate il controllo della velocità sull'intensità desiderata per accendere l'apparecchio (fig. 3).
  - Utilizzate la modalità turbo per mescolare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
  - Per interrompere momentaneamente il processo, selezionate il livello di velocità "0" per spegnere l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste o i ganci ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione.
  - La velocità turbo è consigliata per mescolare gli ingredienti base per le torte e gli albumi.
- 6** Al termine del processo, selezionate il livello di velocità "0" e staccate la spina.
- 7** Alzate la leva di espulsione per rimuovere le fruste o i ganci per impastare (fig. 4).

### Pulizia

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

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

- 1** Lavate le fruste e i ganci per impastare in acqua calda aggiungendo un po' di detersivo liquido oppure riponeteli direttamente in lavastoviglie.
- 2** Pulite il gruppo motore con un panno umido.

### Conservazione

- 1 Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio. (fig. 5)
- 2 Fissate il cavo usando l'apposita clip.

### Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 6).

### Garanzia e assistenza

#### Garanzia e assistenza eccezionali

Lei ha acquistato un ottimo prodotto della linea cucina e noi vogliamo assicurarLe la massima soddisfazione.

La invitiamo ad effettuare la registrazione del prodotto acquistato sul nostro sito in modo da avere un contatto diretto con la nostra Azienda e poter ricevere informazioni o aderire ad eventuali promozioni.

Per avere diritto alle agevolazioni sotto elencate, il prodotto dovrà essere registrato sul sito entro 3 mesi dalla data di acquisto:

- avere 3 anni di garanzia sul prodotto
- ricevere, via email, nuove ricette
- ricevere consigli sull'uso e manutenzione del suo prodotto della serie Robust Collection in modo da mantenerlo sempre efficiente nel tempo
- ricevere tutte le novità relative alla gamma Robust Collection

L'unica condizione richiesta è la registrazione del Suo nuovo prodotto tramite il sito [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o contattando il nostro servizio consumatori al numero gratuito 800 088774.

Qualora Lei dovesse avere richieste particolari relative al prodotto acquistato (utilizzo, manutenzione, accessori, ecc...) potrà consultare il nostro sito [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o chiamare il servizio consumatori.

Noi abbiamo cercato di dare il massimo nello sviluppo e nel design al fine di ottenere un prodotto di alta qualità. In ogni caso qualora il Suo prodotto avesse bisogno di assistenza, La invitiamo a contattare il nostro servizio consumatori al numero 800 088774.

Personale autorizzato Le darà tutto il supporto necessario al fine di valutare se il prodotto è effettivamente guasto o eventuali suggerimenti per un corretto utilizzo.

Nel caso di guasto verrà invitato a contattare il Centro di Assistenza Autorizzato Philips, a Lei più vicino, per prendere accordi relativamente al ritiro del prodotto guasto e riconsegna dello stesso riparato, sempre presso il Suo domicilio.

In questo modo Lei potrà continuare ad apprezzare il Suo prodotto nato appositamente per le nostre cucine.

### Ricette

#### Pane toscano

Ingredienti:

- 750 g di farina
- 420 ml di acqua fredda
- 75 g di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ confezione di lievito
- 1 cucchiaino di rosmarino essiccato
- 25 g di olive verdi o nere essiccate senza nocciolo.

*Nota: Il mixer viene venduto senza bicchiere da un litro che può essere acquistato presso il vostro rivenditore Philips.*

- 1 Mettete la farina, l'acqua, il sale, lo zucchero, l'olio e il lievito in un contenitore.
- 2 Lavorate l'impasto con gli appositi ganci per 3 minuti max alla velocità Turbo.
- 3 Mettete il recipiente con l'impasto in frigo per 60 minuti.
- 4 Aggiungete il rosmarino e le olive all'impasto e mettetelo in un recipiente da 1 litro.
- 5 Inserite i ganci per impastare e utilizzate la modalità turbo per lavorare gli ingredienti per 10 secondi.

**6** Fate cuocere il pane toscano in una teglia da forno a circa 180°C per circa 30 minuti.

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

### Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problema	Soluzione
Le fruste o i ganci per impastare non entrano facilmente.	Non inserite le fruste e i ganci per impastare con troppa forza. Se non scattano in posizione, premete e ruotate leggermente gli accessori verso sinistra o verso destra fino a che non si sente un clic.
Le fruste o i ganci per impastare non si staccano dall'apparecchio.	Alzate al massimo la leva di espulsione. Se le fruste o i ganci per impastare non si staccano dall'apparecchio, potete estrarli delicatamente con le mani.
L'apparecchio produce un odore sgradevole e/o emette fumo.	Spegnete l'apparecchio e staccate il cavo di alimentazione. Fate raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Se il problema persiste, recarsi presso il centro di assistenza Philips più vicino o presso il proprio rivenditore.
Durante la lavorazione il mixer si ferma.	L'apparecchio è dotato di un sistema di protezione da sovraccarico. Questo sistema spegne il mixer quando il motore si surriscalda troppo a causa di una lavorazione troppo prolungata e/o a causa di un impasto troppo duro. Staccate il mixer e lasciatelo raffreddare per 30 minuti.

### Domande frequenti

Nella presente sezione sono riportate le domande più frequenti relative all'apparecchio. Se non riuscite a trovare una risposta esaustiva alla vostra domanda, rivolgetevi al Centro Assistenza Clienti del vostro paese.

Domanda	Risposta
Come si pulisce l'apparecchio?	Le fruste e i ganci per impastare possono essere lavati con acqua calda e del liquido per piatti oppure in lavastoviglie. Pulite l'unità motore con un panno umido. Non utilizzate agenti detergenti abrasivi.
Quali sono gli accessori da utilizzare per i vari lavori?	Utilizzate i ganci per impastare per impasti lievitati e basi per dolci con aggiunta di burro. Utilizzate le fruste per lavorare sostanze morbide come l'impasto per pancake, salse, zuppe, panna montata o basi per pan di Spagna.
Per quali lavorazioni si deve usare la modalità turbo?	Utilizzate la modalità turbo per mescolare più rapidamente gli ingredienti o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
Che cosa succede se la farina entra accidentalmente all'interno dell'unità motore?	Non succede niente, ma è consigliabile evitarlo.
Come si può evitare di schizzare durante la lavorazione?	Iniziate a velocità bassa per poi aumentarla gradualmente. Quando montate un liquido (ad esempio la panna da montare) utilizzate un bicchiere per frullare o un contenitore alto e stretto.

## Introdução

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

Esta batedeira foi desenvolvida para processar correctamente uma grande variedade de alimentos e receitas e para proporcionar um desempenho duradouro. O seu potente motor permite-lhe preparar confortavelmente até 1 kg de massa, vezes sem conta.

## Descrição geral (fig. 1)

- A** Motor
- B** Patilha de ejeção
- C** Selector de velocidade
- D** Mola para o fio
- E** Varas de bater
- F** Pás de amassar

## Importante

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

### Perigo

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

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não se sirva do aparelho no caso de o fio de alimentação, a ficha ou outros componentes se apresentarem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no

manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

## Cuidado

- Introduza sempre as varas ou as pás antes de ligar a batedeira à corrente.
- Baixe as varas ou as pás sobre os ingredientes antes de ligar a batedeira.
- Desligue sempre a batedeira da corrente antes de inserir ou retirar as varas ou as pás de amassar e antes de proceder à sua limpeza.
- Mantenha o aparelho e o fio de alimentação afastados de superfícies quentes ou fogões. A exposição a altas temperaturas pode provocar o derretimento do material, o que poderá criar uma situação perigosa.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.
- Não segure, levante, nem transporte o aparelho pelo seu fio de alimentação.
- Nunca puxe pelo fio para desligar o aparelho.
- Para evitar danos e ferimentos, mantenha cabelos compridos, roupas, fios, etc. afastados do aparelho quando este está em funcionamento.
- Para evitar situações de perigo devido a um reinício inadvertido do dispositivo térmico, este aparelho nunca deve ser ligado a um interruptor temporizado.

## Campos electromagnéticos (CEM)

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

### Protecção contra sobreaquecimento

O aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se processar uma quantidade grande, a unidade do motor poderá aquecer. Se isso acontecer, o sistema de segurança incorporado desliga o aparelho. Desligue o aparelho e retire a ficha. Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o continuar a usar.

### Utilizar o aparelho

- 1 Fixe as varas ou pás de amassar na bateadeira ('clique'). Poderá ter de girar ligeiramente os acessórios para os fixar (fig. 2).

*Nota: Introduza as pás de amassar ou as varas com o anel dentro da abertura maior na base da bateadeira.*

- 2 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

*Nota: Verifique sempre se o selector de velocidade se encontra na posição 0 antes de ligar a bateadeira.*

- 3 Coloque os ingredientes numa taça.

Consulte a tabela a seguir para as quantidades e tempos de processamento correctos.

### Quantidades e tempos de processamento

Varas de amassar*	Quantidade (máx.)	Tempo (máx.)
Massa levedada	500 g de farinha	3 minutos

\*) Seleccione Turbo

Bateadeiras*	Quantidade (máx.)	Tempo (máx.)
Massas para waffles, panquecas, etc.	750 g	3 minutos
Molhos finos, cremes e sopas	750 g	3 minutos

Bateadeiras*	Quantidade (máx.)	Tempo (máx.)
Maionese	3 gemas de ovos	15 minutos
Puré de batata	750 g	3 minutos
Bater natas	500 g	3 minutos
Bater claras	5 claras de ovo	3 minutos
Massa para bolos	750 g	3 minutos

\*) Comece com uma velocidade mais baixa para evitar salpicos. Aumente lentamente a velocidade posteriormente.

- 4 Introduza as varas ou as pás nos ingredientes.

- 5 Defina a velocidade a utilizar antes de ligar o aparelho (fig. 3).

- Utilize a regulação turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em tarefas difíceis, p. ex. quando estiver a bater massa levedada.
- Se desejar interromper o trabalho durante algum tempo, coloque o controlo de velocidade na posição '0' para desligar a bateadeira. Em seguida, apoie a bateadeira (com as varas ou pás de amassar ainda colocadas) no suporte até retomar o trabalho.
- Recomenda-se a utilização da velocidade turbo para bater bolo esponjoso e claras em castelo.

- 6 Quando terminar, coloque o controlo de velocidade na posição '0' e desligue o aparelho da corrente.

- 7 Puxe a patilha de ejeção para cima, para soltar as varas ou as pás de amassar (fig. 4).

### Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água nem enxágue à torneira.

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

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

### Arrumação

**1** Enrole o fio à volta do suporte do aparelho. (fig. 5)

**2** Fixe o fio com a mola para o fio.

### Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho juntamente com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil e entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 6).

### Garantia e assistência

#### Garantia e assistência excepcionais

Comprou um aparelho de cozinha para a vida e nós queremos garantir-lhe uma satisfação duradoura. Gostariamos que registasse a sua compra, para nos podermos manter em contacto consigo e enviar-lhe serviços e vantagens adicionais. Registe-se nos primeiros 3 meses após a compra, para obter vários benefícios, incluindo:

- 3 Anos de garantia do produto
- Ideias para receitas novas via correio electrónico
- Sugestões e truques para utilizar e preservar o seu produto Robust
- As novas notícias sobre a Coleção robusta

A única coisa que precisa de fazer para registar o seu novo produto é visitar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ou ligar para a sua linha gratuita local de Apoio ao Consumidor da Philips (Portugal: 800 780 903). Se tiver questões sobre o seu aparelho de cozinha (utilização, manutenção, acessórios, etc.), pode consultar a nossa ajuda on-line em [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ou a sua linha directa local. Nós empenhámo-nos ao máximo no desenvolvimento, teste e concepção deste produto de alta qualidade.

Na eventualidade de o seu produto necessitar de assistência técnica, contacte por favor a sua linha de apoio ao consumidor da Philips.

Estes ajudá-lo-ão a agendar o processo de assistência no mais curto espaço de tempo e aconselhá-lo-ão quanto ao processo de recolha do seu produto ou quanto à empresa de assistência mais próxima de si. Desta forma poderá continuar a usufruir dos seus deliciosos cozinhados caseiros.

### Receitas

#### Pão Toscano

Ingredientes:

- 750g de farinha
- 420 ml de água fria
- 75g óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- ½ pacote de fermento
- 1 colher de chá de alecrim seco
- 25 g de azeitonas verdes ou pretas descaroçadas e escuridas.

*Nota: A sua batedeira não inclui um copo de um litro, mas pode encomendar o copo junto do seu representante Philips.*

**1** Junte a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e a levedura numa taça.

**2** Amasse com as pás para amassar durante 3 minutos, no máximo, na regulação Turbo.

**3** Coloque a taça com a massa no frigorífico durante 60 minutos.

**4** Junte o alecrim e as azeitonas à massa e coloque-a num copo de um litro.

**5** Introduza as pás de amassar e utilize a regulação turbo para misturar os ingredientes durante 10 segundos.

**6** Coloque a massa para o Pão Toscano numa forma e leve ao forno a 180°C durante cerca de 30 minutos.

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

## Resolução de problemas

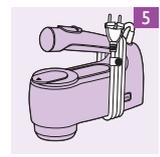
Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problema	Solução
As varas ou as pás de amassar são difíceis de introduzir.	Não force as varas ou as pás de amassar para as inserir. Se elas não encaixarem na posição, empurre ligeiramente e rode-as para a esquerda ou para a direita até ouvir um estalido.
Não é possível retirar as varas ou as pás de amassar do aparelho.	Puxe o manípulo de ejeção para cima o máximo possível. Se as varas ou as pás de amassar não se soltarem do aparelho sozinhas, pode ajudar puxando-as para fora com a mão.
O aparelho liberta um odor desagradável e/ou fumo.	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos, no mínimo. Se o problema persistir, dirija-se ao centro de assistência Philips mais próximo ou ao seu distribuidor.
A batedeira pára enquanto está a bater.	O aparelho tem uma protecção contra sobreaquecimento integrada. Este sistema de segurança incorporado desliga a batedeira, se o motor aquecer demasiado devido a um funcionamento demasiado prolongado e/ou devido ao peso excessivo dos ingredientes. Desligue a batedeira da corrente e deixe-a arrefecer durante 30 minutos.

## Perguntas mais frequentes

Este capítulo apresenta as perguntas mais frequentes sobre o aparelho. Se não conseguir encontrar a resposta à sua pergunta, contacte o Centro de Assistência Philips do seu país.

Pergunta	Resposta
Como posso limpar o aparelho?	As varas e as pás de amassar podem ser limpas em água quente com algum detergente ou na máquina de lavar loiça. Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
Que ferramentas devo utilizar para cada função?	Utilize as pás de amassar para massa levedada e misturas para bolos com manteiga. Utilize as varas para misturar substâncias moles como massa para panquecas, molhos, sopas, natas batidas e misturas para bolos esponjosos.
Para que funções tenho de utilizar a regulação turbo?	Utilize a regulação turbo para bater mais rapidamente ou para aumentar a velocidade em tarefas difíceis, p. ex. quando estiver a amassar massa levedada.
O que acontece se a farinha penetrar acidentalmente na unidade de motor?	Não acontece nada, mas tente evitar isto.
Como posso evitar salpicos quando estiver a bater ingredientes?	Comece a bater a uma velocidade reduzida. Aumente lentamente a velocidade. Utilize um copo ou uma taça alta e estreita, quando estiver a bater um líquido, como, p. ex., natas.







[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)

4203.064.5655.2