

English

Important

- Always place the beaters or the kneading hooks in the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or the kneading hooks into the ingredients before switching on.
- Never immerse or rinse the main unit in water.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.

General description (fig. 1)

● On/Off switch and speed selector

- O = Off
- 1 = Lowest speed
- 2 = Medium speed
- 3 = Highest speed
- M = Pulse (Release to stop)
(types HR 1492 and HR 1497 only)

● Ejector knob

- Beaters *
- Beaters *
- Kneading hooks
- Cord Clip (types HR 1492 and HR 1497 only)
- Storage box (type HR 1497 only)

* Dependent upon version, one type of beater is provided.

How to use the mixer

- Insert the beaters or kneading hooks as illustrated in fig. 2. It may be necessary to turn the beaters or kneading hooks a little while doing so.

(Note: it is important that you insert the kneading hook with colour marking into the larger opening, fig. 3).

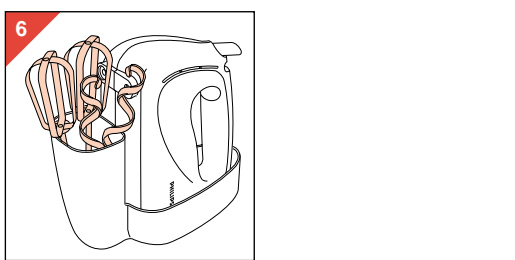
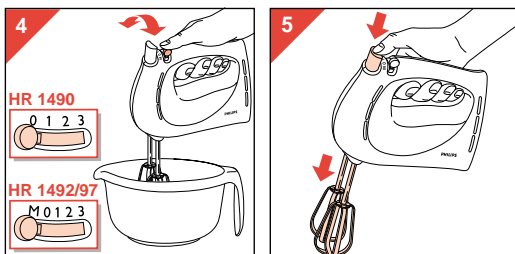
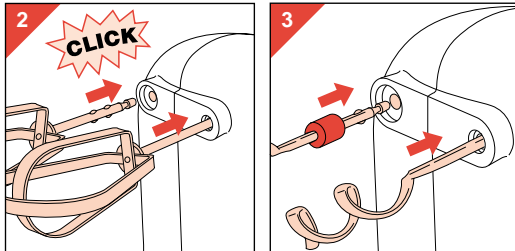
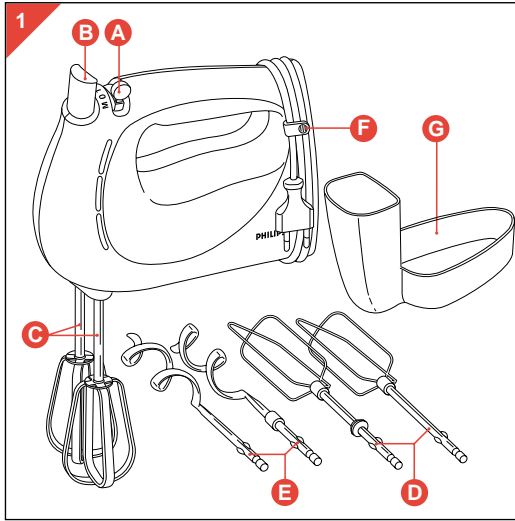
- Put the ingredients in a bowl.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients.
- Switch the mixer on (fig. 4).
- After use depress ejector knob (B) to release the beaters or kneading hooks (fig. 5).

Which speed? Which accessory?

- Use the dough hooks for (yeast) dough, shortbread dough and minced meat. Select speed 2 or 3 when using the dough hooks.
- Use the beaters for mixing batters (for (thin) pancakes, wafers, biscuits, cake, puff pastry, etc.), creams, toppings, instant pudding, egg white or whole egg, mayonnaise, sauces and soups, for puréeing potatoes and for whipping double cream.
- Select speed 1 first and then if possible switch over to speed 2 or 3 to prevent splashing. For airy whipping (especially egg white) use speed 3.
- Types HR 1492 and HR 1497: Use the "Pulse" position (M) for short operations which require some precision (e.g. when double cream is almost ready).

Cleaning and storage

- Clean the beaters and dough hooks in hot soapy water. They may also be cleaned in a dishwasher.
- Remove the mains plug from the wall socket. Then you may clean the body of the mixer with a damp cloth.
- Never immerse or rinse the body of the mixer in water.
- Type HR 1497: Put the beaters and the kneading hooks in the storagebox (fig. 6).



Français

Important

- Mettez toujours en place les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur avant de le brancher.
- Abaissez les fouets et les crochets dans les aliments avant de mettre en marche.
- N'immergez ou ne rincez jamais le corps de l'appareil à l'eau.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un modèle d'origine uniquement. Rapportez votre appareil chez votre Revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips Appareils Domestiques.

Description générale (fig. 1)

● Marche/arrêt et selecteur de vitesse

- O = Arrêt
- 1 = Petite vitesse
- 2 = Moyenne vitesse
- 3 = Grande vitesse
- M = Marche Momentanée (Relachez pour arrêter)
(uniquement types HR 1492 et HR 1497)

● Bouton d'éjection des accessoires (fouets, ou crochets)

- Fouets *
- Fouets *
- Crochets à pétrir
- Pince de cordon (uniquement types HR 1492 et HR 1497)
- Boîte de rangement (uniquement type HR 1492)

* Chaque version prévoit un seul type de fouet.

Comment utiliser le batteur :

- Branchez les fouets ou les crochets à pétrir comme indiqué sur la figure 2.
- Il se peut pour cela que vous ayez besoin de tourner un peu les fouets ou les crochets pendant cette opération. (Nota : il est important que vous mettiez en place le crochet à pétrir avec un marquage de couleur dans l'ouverture plus large) (fig. 3).
- Mettez les aliments dans le bol.
- Abaissez les fouets et les crochets dans les aliments avant de mettre en marche.
- Mettez l'appareil en marche (fig. 4).
- Après utilisation pressez le bouton d'éjection pour libérer les fouets ou les crochets à pétrir (fig. 5).

Quelle vitesse ? Quels accessoires ?

- Utilisez les crochets à pétrir pour pâtes (levures) épaisses, pâtes à petit pain et viande maigre. Sélectionnez les vitesses 2 et 3 quand vous utilisez les crochets à pétrir.
- Utilisez les fouets pour mixer les pâtes légères: gâteaux, biscuits, boudoirs, cake, pudding, etc... ; crèmes, garniture, pudding instantané, blanc d'oeuf ou oeuf entier, mayonnaise, sauces et soupes, pour réduire les pommes de terre en purée et pour fouetter la crème de lait entier. Sélectionnez la vitesse 1 et ensuite commutiez sur les vitesses 2 ou 3 pour éviter les éclaboussures. Pour fouetter et aérer (en particulier le blanc d'oeuf) utilisez la vitesse 3.
- Types HR 1492 et 1497 : utilisez la position Marche Momentanée (M) pour de petites opérations qui nécessitent davantage de précision (par exemple : quand une crème double est pratiquement prête).

Nettoyage et rangement

- Nettoyez les fouets et les crochets à pétrir à l'eau savonneuse. Ceux-ci peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil. Vous pouvez alors nettoyer le corps du batteur avec un chiffon humide.
- N'immergez ou ne rincez jamais le corps de l'appareil à l'eau.
- Type HR 1497 : mettez les fouets et les crochets à pétrir dans la boîte de rangement (fig. 6).

Italiano

Importante

- Inserite sempre nello sbattitore le fruste o le impastatrici a spirale prima di collegarlo alla rete.
- Prima di accendere l'apparecchio immergete le fruste o gli sbattitori negli ingredienti.
- Non immergete o sciacquate nell'acqua lo sbattitore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo dai Centri Autorizzati Philips perché occorrono attrezzi e/o ricambi speciali.

Descrizione generale (fig. 1)

● Interruttore e selettore velocità

- O = Spento
- 1 = Bassa velocità
- 2 = Media velocità
- 3 = Alta velocità
- M = Funzionamento a intermittenza (alzato per fermare)
(solo per i modelli HR 1492 e HR 1497)

● Tasto espulsione

- Fruste *
- Fruste *
- Impastatrici
- Clip aggancio cavo (solo per i modelli HR 1492 e HR 1497)
- Vassoio portaoggetti (solo per il modello HR 1497)

* Il tipo di frusta per montare in dotazione, dipende dalla versione.

Come usare lo sbattitore

- Inserite le fruste o gli sbattitori com'è indicato in fig. 2. Per inserire gli attrezzi può essere necessario ruotarli leggermente.
- (Nota: Lo sbattitore con il contrassegno colorato deve essere inserito nel foro più grande) (fig. 3).
- Mettete gli ingredienti in una terrina.
- Immergete le fruste o le impastatrici negli ingredienti.
- Accendete lo sbattitore (fig. 4).
- Dopo l'uso, per sganciare le fruste o le impastatrici premete il tasto (B) (fig. 5).

Quale velocità? Quale accessorio?

- Usate le impastatrici a spirale per mescolare pasta lievitata, pasta per dolci e carne tritata. Selezionate la velocità 2 o 3.
- Usate le fruste per mescolare pastella (per frittelle (sottili), wafer, biscotti, focacce, pasta sfoglia, ecc), creme, coperture, budini istantanei o chiara d'uovo, maionese, salsa o zuppe, puré di patate e per montare la panna. Scegliete prima la velocità 1 e poi, se possibile, passate alla 2 o alla 3. Per montare a neve la chiara delle uova usate la velocità 3.
- Modelli HR 1492 e HR 1497: Quando dovete tenere sotto controllo il risultato dell'operazione, usate la posizione (M) per azionare brevemente l'apparecchio (es. quando la panna montata è quasi pronta).

Pulizia / Conservazione

- Pulite le fruste e le impastatrici in acqua calda e detersivo. Questi attrezzi possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Togliete la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'esterno dello sbattitore con un panno umido.
- Non immergete o sciacquate mai nell'acqua il corpo dello sbattitore.
- Modello HR 1497: alloggiare le fruste e i ganci per impastare nel vassoio portaoggetti (fig. 6).

Nederlands

Belangrijk

- Plaats eerst de kloppers of kneedhaken in het apparaat. Steek pas daarna de stekker in het stopcontact.
- Plaats de kloppers of de kneedhaken in de ingrediënten voordat u de mixer inschakelt.
- Dompel het apparaat nooit in water. Spoel het ook niet af.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

Algemene beschrijving (fig. 1)

● Aan/uit schakelaar en snelheidsregelaar

- O = Uit
- 1 = Laagste snelheid
- 2 = Gemiddelde snelheid
- 3 = Hoogste snelheid
- M = Momentstand (Loslaten: motor stopt)
(alleen types HR 1492 en HR 1497)

● Uitwerpknop

- Kloppers *
- Kloppers *
- Kneedhaken
- Snoerklem (alleen types HR 1492 en HR 1497)
- Opberghoos (alleen type HR 1497)

* Afhankelijk van de versie wordt één type klopper meegeleverd.

Hoe gebruikt u de mixer?

- Druk de kloppers of kneedhaken goed in het apparaat ("Klik!") (fig. 2). Wellicht moet u ze daarbij wat draaien. (N.B. Bij de kneedhaken is het van belang dat u het exemplaar met de kleuraanduiding in de grootste opening steekt) (fig. 3).
- Doe de ingrediënten in een kom.
- Plaats de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten.
- Schakel de mixer in (fig. 4).
- Na gebruik maakt u met behulp van de uitwerpknop (B) de kloppers of kneedhaken los, zodat ze uit het apparaat kunnen worden genomen (fig. 5).

Welke snelheid? Welk hulpstuk?

- Gebruik de kneedhaken voor (gist)deeg, zandtaartdeeg en gehakt. Kies snelheid 2 of 3 als u de kneedhaken gebruikt.
- Gebruik de kloppers voor het mengen van beslag (voor flensjes, pannekoeken, wafels, biscuit, cake, korstdeeg e.d.), crèmes, "toppings" voor desserts, instant pudding, eiwit of heel ei, mayonaise, sauzen en soepen, voor het maken van aardappelpuree en voor het opkloppen van slagroom.
- Kies eerst snelheid 1 en schakel dan zo mogelijk over op snelheid 2 of 3 om spatten te voorkomen. Voor luchtig opkloppen (met name voor eiwit) gebruikt u snelheid 3.
- Alleen types HR 1492 en HR 1497: Gebruik de "momentstand" (M) voor korte bewerkingen, waarbij enige nauwkeurigheid vereist is (bijvoorbeeld wanneer slagroom bijna klaar is).

Schoonmaken en opbergen

- U kunt de kloppers en de kneedhaken afwassen in heet sop. Ze kunnen ook worden gereinigd in de afwasmachine.
- Haal de stekker uit het stopcontact. Daarna kunt u het apparaat schoonmaken met een vochtige doek.
- Dompel het apparaat nooit in water. Spoel het ook niet af.
- Alleen type HR 1497: doe de kloppers en de kneedhaken in de opberghoos (fig. 6).

Deutsch

Wichtig

- Setzen Sie stets die Quirle bzw. Knethaken das Gerät, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. die Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser, und waschen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

● Ein-/Ausschalter mit Geschwindigkeitswähler

- O = Aus
- 1 = Niedrige Geschwindigkeit
- 2 = Mittlere Geschwindigkeit
- 3 = Hohe Geschwindigkeit
- M = Momentstufe, Drucktaste
(Nur Typen HR 1492 und HR 1497)

● Auswurfaste

- Bandquirle *
- Drahtquirle *
- Knethaken
- Kabelklammer (Nur Typen HR 1492 und HR 1497)
- Kassette für den Zubehör (Nur Type HR 1497)

* Je nach der speziellen Ausführung Ihres Geräts wird einer der beiden Quirle mitgeliefert.

Anwendung des Geräts

- Setzen Sie die Quirle bzw. Knethaken so ein, wie in Abb. 2 gezeigt. Es kann sein, daß Sie die Einsätze dabei ein wenig hin- und herdrehen müssen.
- Hinweis: Setzen Sie den Knethaken mit der Farbmarkierung in die größere Öffnung ein (Abb. 3).
- Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken ganz in die Zutaten ein.
- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 4).
- Drücken Sie nach Gebrauch die Auswurfaste (B), um die Bandquirle bzw. Knethaken auszuwerfen (Abb. 5).

Empfohlene Geschwindigkeiten

- Verwenden Sie zur Bearbeitung von festem Teig und Hackfleisch die Knethaken bei Geschwindigkeit 2 oder 3.
- Verwenden Sie bei dünnem Teig die Quirle, z.B. für Pfannkuchen, Waffeln, Biskuit und Blätterteig; bei Cremes, Garnituren, Eischnee, Schlagsahne, Instantpudding, Majonäse, Suppen und Soßen, sowie zum Pürieren. Beginnen Sie dabei mit Stufe 1, und schalten Sie bei Bedarf erst später auf Stufe 2 oder 3, um Spritzer zu vermeiden. Für luftige Massen, besonders für Eischnee, schalten Sie auf Stufe 3.
- Nur Typen HR 1492 und HR 1497: Verwenden Sie die Momentstufe (M) für kurzzeitige Anwendung, die hohe Präzision verlangt, z.B. kurz vor Fertigstellung von Schlagsahne.

Reinigung und Aufbewahrung

- Reinigen Sie Quirle und Knethaken in warmem Wasser, dem Sie bei Bedarf etwas Spülmittel hinzugefügt haben.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser, und waschen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Nur Type HR 1497: Bewahren Sie Quirle und Knethaken in der Kassette (G) auf (Abb. 6).

PHILIPS

HR 1490/92/97



PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 000 87784

Español

Importante

- Antes de conectar el aparato a la red, coloquen siempre los batidores o los ganchos amasadores.
- Antes de poner el aparato en marcha, coloquen los batidores o los ganchos amasadores en los ingredientes.
- No sumerjan o enjuaguen la unidad principal en agua.
- Si el cable de red de este aparato se deteriora, sólo debe ser cambiado por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica Philips ya que son necesarias herramientas y / o piezas especiales.

Descripción general (fig. 1)

● Interruptor Marcha/Paro (On/Off) y selector de velocidades

- O = Paro
- 1 = Velocidad mínima
- 2 = Velocidad media
- 3 = Velocidad máxima
- M = Velocidad "Turbo" (Soltar para parar)
(Solo en modelos HR 1492 y HR 1497)

● Botón de liberación

- Batidores *
- Batidores *
- Ganchos amasadores
- Pinza para el cable de red (Solo en modelos HR 1492 y HR 1497)
- Caja para guardar (Solo en modelo HR 1497)

* El tipo de batidor suministrado depende de la versión.

Cómo usar la Batidora / Amasadora

- Inserten los batidores o los ganchos amasadores como se indica en la fig. 2. Puede que, mientras lo hacen, sea necesario girarlos un poco.
- Nota : Es importante insertar en el agujero mayor el gancho amasador con una marca de color (fig. 3).
- Pongan los ingredientes en un recipiente.
- Introduzcan los batidores o los ganchos amasadores en los ingredientes.
- Pongan en marcha la Batidora / Amasadora (fig. 4).
- Después del uso, presionen el botón de liberación (B) para soltar los batidores o los ganchos amasadores (fig. 5).

¿ Qué velocidad ? ¿ Qué accesorio ?

- Usen los ganchos amasadores para pasta (con levadura), pasta para galletas y carne picada. Seleccionen la velocidad 2 ó 3 cuando usen los ganchos amasadores.
- Usen los batidores para mezclar pasta culinaria, tartas, barquillos, bizcochos, pastelillos, buñuelos, pastelería, etc.), natas, acabados, pudins instantáneos, claras de huevo, huevos completos, mayonesa,salsas, sopas, hacer puré de patatas y batir nata montada.
- Para prevenir salpicaduras, seleccionen primero la velocidad 1 y, entonces y si es posible, pasen a las velocidades 2 ó 3. Para montar más vaporosamente (especialmente clara de huevo), usen la velocidad 3.
- Modelos HR 1492 y HR 1497 : Usen la posición de velocidad "Turbo" (M) para operaciones cortas que requieran alguna precisión (por ejemplo, cuando la nata montada está casi lista).

Limpieza y almacenamiento

- Laven los batidores y los ganchos amasadores en agua caliente jabonosa. También pueden lavarlos en un lavavajillas.
- Desenchufen el aparato de la red. Pueden limpiar entonces el cuerpo de la Batidora / Amasadora con un paño húmedo.
- No sumerjan o laven nunca la unidad principal en agua.
- Modelo HR 1497 : Pongan los batidores y los ganchos amasadores en la caja para guardar (fig. 6).

Português

Importante

- Coloque sempre as varas de bater ou de amassar na batedeira antes de a ligar à corrente.**
- Antes de ligar, coloque as varas de bater ou as varas de amassar sobre os ingredientes a trabalhar.**
- Nunca mergulhe o corpo da batedeira em água.**
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído apenas pela Philips ou por um seu concessionário autorizado, uma vez que se torna necessária a aplicação de ferramentas e/ou peças especiais.**

Descrição geral (fig. 1)

- Comutador “On/Off” e Selector de velocidade**
 - O** = Off (desligado)
 - 1** = Velocidade mais baixa
 - 2** = Velocidade média
 - 3** = Velocidade mais alta
- M** = Batimento (Soltar para parar) *(apenas nos modelos HR 1492 e HR 1497)*
- Botão de ejeção**
- Varas ***
- Varas ***
- Varas de amassar**
- Mola para prender o fio** *(apenas nos modelos HR 1492 e HR 1497)*
- Caixa para os acessórios** *(apenas no modelo HR 1497)*

** Dependendo da versão, é fornecido um modelo de batedeira.*

Como utilizar a batedeira

- Coloque as varas de bater ou as varas de amassar conforme se ilustra na fig. 2. Poderá ser necessário rodar um pouco as varas ou as pás de amassar quando estiver a colocá-las. (Nota importante: a pá de amassar com a marca colorida deverá ser introduzida na abertura maior) (fig. 3).
- Coloque os ingredientes numa tigela.
- Baixe as varas ou as pás de amassar sobre os ingredientes.
- Ligue a batedeira (fig. 4)
- Quando acabar, prima o botão de ejeção (B) para soltar as varas ou as pás de amassar (fig. 5).

Que velocidade? Que acessório?

- Utilize as pás de amassar para bater (levedar) massa, bater massa de pão e carne picada. Seleccione a velocidade 2 ou 3 quando utilizar as pás de amassar.
- Utilize as varas de bater para misturar massas leves (para panquecas, bolachas, biscoitos, bolinhos, bolos fofos, etc.), para bater cremes, coberturas, pudins instantâneos, claras de ovos ou ovos inteiros, maionese, molhos e sopas, puré de batata e para bater natas em castelo. Comece por seleccionar a velocidade 1 e, depois, se for possível, mude para a velocidade 2 ou 3 para evitar salpicos. Para bater cremes fofos (especialmente claras), utilize a velocidade 3.
- *Modelos HR 1492 e HR 1497:* Utilize a posição “Pulse” - Batimento (M) para trabalhos mais breves que requeiram uma maior precisão (p.ex. quando as claras em castelo já estiverem quase prontas).

Limpeza e arrumação

- Lave as varas e as pás de amassar em água quente com detergente. Também poderá lavá-las na máquina.
- Retire a ficha da tomada de corrente. O corpo da batedeira poderá ser limpo com um pano húmido.
- Nunca mergulhe ou enxague o corpo da batedeira em água.
- *Modelo HR 1497:* Guarde as varas de arame e as varas de amassar na caixa (fig. 6).

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- Sätt alltid i visparna eller degkrokarna innan du sätter stickproppen i vägguttaget.**
- Sänk ner vispar eller degkrokar i ingredienserna innan elvispen startas.**
- Doppa eller skölj aldrig motorenheten i vatten.**
- Om sladden skadas måste den ersättas med en specialsladd, vilken tillhandahålls av Philips eller av deras serviceombud. Sladden måste monteras av sakkunnig person.**

Beskrivning, fig 1

- Till/från-knapp och hastighetsväljare**
 - O** = Från
 - 1** = Lägsta hastighet
 - 2** = Medelhastighet
 - 3** = Högsta hastighet
- M** = Momentläge. Släpp den så stannar motorn *(endast typerna HR 1492 och HR 1497)*
- Lossningsknapp för vispar/degkrokar**
- Vispar ***
- Vispar ***
- Degkrokar**
- Sladdklämma** *(endast typerna HR 1492 och HR 1497)*
- Förvaringsställ** *(endast typ HR 1497)*

** Beroende på variant medföljer endast en typ av vispar.*

Så här använder du elvispen

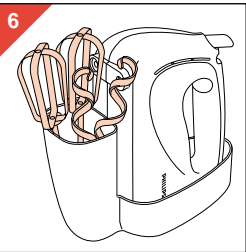
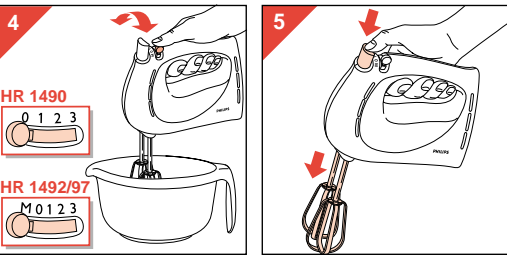
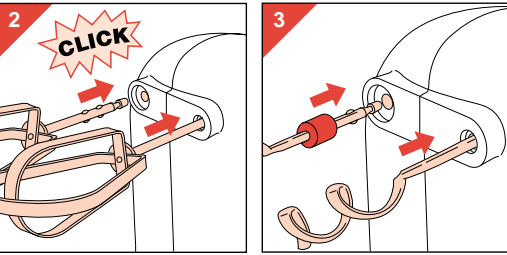
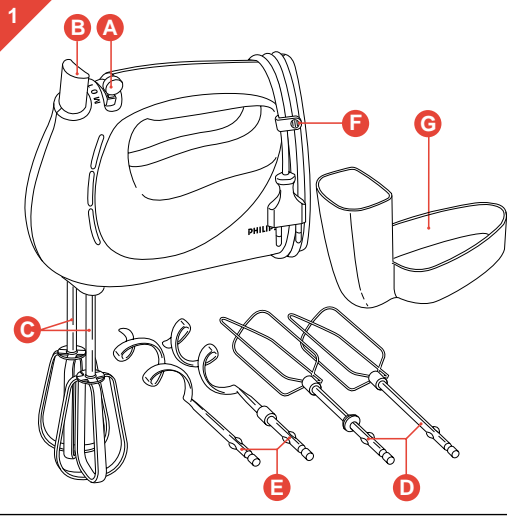
- Sätt i visparna eller degkrokarna som fig 2 visar. Du måste kanske vrida på dem något för att få dem att passa. OBS! När du använder degkrokarna är det viktigt att du sätter den degkrok, som är försedd med en färgad ring, i det stora hålet, fig 3.
- Häll ingredienserna i en skål.
- Sätt ner visparna eller degkrokarna i ingredienserna.
- Starta elvispen, fig 4.
- När du är färdig, tryck på lossningsknappen (B), fig 5, så lossnar visparna/degkrokarna.

Vilken hastighet? Vilket tillbehör?

- Använd degkrokarna för t ex jäsdeg och köttfärs. Använd hastighet 2 eller 3 med degkrokarna.
- Visparna kan användas för t ex smeter till tunna pannkakor och väfflor, för kakdeg, krämer, äggvita eller hela ägg, majonnäs, såser och soppor, för att mosa potatis till potatismos, samt för att vispa grädde. Börja med lägsta hastigheten, 1, för att undvika stänk och gå sedan över till högre hastighet, 2 eller 3. När du vispar grädde och äggvita bör du använda högsta hastigheten, 3.
- *Typerna HR 1492 och HR 1497:* Använd momentläget M när du t ex skall göra det sista vispmomentet innan grädden är färdigvispad.

Rengöring och förvaring

- Diska vispar och degkrokar i hett vatten med diskmedel. De kan också diskas i diskmaskin.
- Tag ur stickproppen ur vägguttaget. Rengör sedan utsidan av vispen med en fuktig trasa.
- Doppa eller skölj aldrig motorenheten i vatten.
- *Typ HR 1497:* Ställ vispar och degknådare i förvaringsstället, fig 6.



Dansk

Vigtigt

- Sæt altid piskeris eller æltekroge i mixeren før stikket sættes i stikkontakten.**
- Kom piskeris eller æltekroge ned i ingredienserne, inden apparatet tændes.**
- Motorenheden må aldrig skylles eller nedsænkes i vand.**
- Hvis apparatets ledning beskadiges, bedes De venligt henvende Dem til Deres forhandler eller direkte til Philips, da der kræves specialværktøj og/eller dele til udskiftning af ledningen.**

Generel beskrivelse (fig. 1)

- Tænd/sluk-knap og hastighedsregulering**
 - O** = Slukket
 - 1** = Laveste hastighed
 - 2** = Mellemste hastighed
 - 3** = Højeste hastighed
- M** = Momentknap (afbrydes ved at slippe) *(kun type nr. HR 1492 og HR 1497)*
- Udløserknapp**
- Piskeris ***
- Piskeris ***
- Æltekroge**
- Lednings-clips** *(kun type nr. HR 1492 og HR 1497)*
- Opbevaringsbox** *(kun type HR 1497)*

** Piskeris medfølger afhængig af type.*

Sådan bruges håndmixeren

- Piskeris eller æltekroge isættes som vist i fig. 2. Det kan være nødvendigt at dreje piskeris eller æltekroge en smule for at få dem sat rigtigt på plads. Bemærk: Det er vigtigt at æltekroge med farvemærket bliver sat i den største åbning (fig. 3).
- Kom ingredienserne i en skål.
- Sænk piskeris eller æltekroge ned i ingredienserne.
- Tænd for mixeren (fig. 4).
- Efter brugen frigøres piskeris eller æltekroge ved at trykke på udløserknappen (B) (fig. 5).

Hvilken hastighed og hvilket tilbehør?

- Brug dejkrogene til (gær)dej, mørdej og hakket kød. Vælg hastighed 2 eller 3, når De bruger dejkrogene.
- Brug piskerisene til lettere og flydende dej (til f.eks. pandekager, vafler, småkager, sandkage, lagkagebunde etc.), smørcreme, budding, æggehvider eller hele æg, mayonnaise, sauce og supper, kartoffelmos samt piskning af flødeskum. For at undgå stænk starter man med hastighed 1, og derefter skiftes der, hvis muligt, over til hastighed 2 eller 3. Anvend hastighed 3, når det der piskes skal være luftigt (f.eks. æggehvider).
- *Type nr. HR 1492 og HR 1497:* Brug stilling "Pulse" (M) når der kun skal piskes kortvarigt, og hvor der kræves stor nøjagtighed (f.eks. når flødeskum er næsten færdigpisket).

Rengøring og opbevaring

- Piskeris og æltekroge rengøres i varmt sæbevand. Tåler tillige opvaskemaskine.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Derefter kan motorenheden rengøres med en fugtig klud.
- Skyl og nedsænk aldrig motorenheden i vand.
- *Type HR 1497:* Sæt piskeris og dejkroge i opbevaringsboxen (fig. 6).

Ελληνικά

Σημαντικό

- Τοποθετείτε πάντοτε τα ζυμωτήρια ή τα κτυπητήρια στο μίξερ πριν το συνδέσετε στο ρεύμα.**
- Χαμηλώστε τα κτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια μέσα στο μπωλ με τα υλικά πριν τα θέσετε σε λειτουργία.**
- Ποτέ μην βυθίζετε ή βρέχετε με νερό την κυρίως μονάδα (μοτέρ).**
- Αν το καλώδιο της συσκευής φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από την Φίλιπς ή τους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς της, διότι απαιτούνται ειδικά εργαλεία και ανταλλακτικά.**

Γενική Περιγραφή (Εικ. 1)

- Διακόπτης λειτουργίας (ON/OFF) και επιλογέας ταχύτητας**
 - O** = Κλειστός (off)
 - 1** = Χαμηλή ταχύτητα
 - 2** = Μέτρια ταχύτητα
 - 3** = Ψηφίλη ταχύτητα
- M** = Σύμφωνια ταχύτητα (αφήστε το να σταματήσει) *(μόνο για τους τύπους HR 1492 και HR 1497)*
- Κουμπί ελευθέρωσης των εξαρτημάτων**
- Κτυπητήρια ***
- Κτυπητήρια ***
- Ζυμωτήρια**
- Κλιπ καλωδίου** *(μόνο για τους τύπους HR 1492 και HR 1497)*
- Κουτί αποθήκευσης** *(μόνο για τον τύπο HR 1497)*

** Ανάλογα με το μοντέλο, παρέχεται ένας τύπος από χτυπητήρια.*

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το μίξερ

- Τοποθετείστε τα κτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια όπως φαίνεται στην εικόνα 2. Ίσως είναι αναγκαίο να στρέψετε λίγο τα εξαρτήματα για να μπουν στην θέση τους. (Σημείωση: Είναι σημαντικό ότι θα πρέπει να βάζετε το ζυμωτήρι με το έγχρωμο σημάδι στο μεγαλύτερο άνοιγμα) (Εικ. 3).
- Βάλτε τα υλικά σε ένα μπωλ.
- Βυθίστε τα ζυμωτήρια ή τα κτυπητήρια μέσα στα υλικά.
- Θέστε σε λειτουργία το μίξερ (Εικ. 4).
- Μετά την χρήση πιέστε το κουμπί (B) για να ελευθερωθούν τα εξαρτήματα (Εικ. 5).

Ποιά ταχύτητα θα χρησιμοποιήσετε και ποιά εξαρτήματα;

- Χρησιμοποιείτε τα ζυμωτήρια για προζύμη ή ζύμη, λουκουμάδες και κιμά. Επιλέγεται τηνταχύτητα 2 ή 3 όταν χρησιμοποιείτε τα ζυμωτήρια.
- Χρησιμοποιείτε τα κτυπητήρια για να ανακατεύετε κουρκούτι (για τηγανίτες, μπισκότα, κέικ κλπ.) κρέμες, ποτιγέτες, ασπράδι αβγών ή ολόκληρα αβγά, μαγιονέζα, σάλτσες και σουπές, πουρέ και για κτύπημα. Επιλέγτε την ταχύτητα 1 πρώτα και μετά αν είναι δυνατόν γυρίστε στην ταχύτητα 2 ή 3 για να αποφύγετε τα πιπολίσματα. Για πολύ αφράτο αποτέλεσμα (κυρίως) μαρέγκες χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 3.
- *Τύπους HR 1492 και HR 1497:* Χρησιμοποιήστε την θέση (M) για σύντομες λειτουργίες όπου χρειάζεται ακρίβεια (π.χ. κρέμα γάλακτος).

Καθαρισμός και αποθήκευση

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπούνι. Πλένονται επίσης και σε πλυντήριο πιάτων.
- Βγάλτε το φics από την πρίζα. Μετά καθαρίστε την κυρίως συσκευή του μίξερ με ένα υγρό ύφασμα.
- Ποτέ μη το βρέχετε ή το βυθίζετε σε νερό.
- *Μόνο για τον τύπο HR 1497:* Βάλτε τα χτυπητήρια και τα ζυμωτήρια στο κουτί αποθήκευσης (Εικ. 6).

Norsk

Viktig

- Plasser alltid visper eller elteklor i mikseren før De tilkobler strømmettet.**
- Senk visper eller elteklor ned i ingrediensene før De slår mikseren på.**
- Dypp eller skylk aldri hovedenheten i vann.**
- Hvis nettleddningen på dette apparatet blir skadet, må den bare byttes av Philips eller autorisert serviserrepresentant da spesielt verktøy og/eller deler er nødvendig.**

Generell beskrivelse (fig. 1)

- På/av-bryter og hastighetsvelger**
 - O** = Av
 - 1** = Lav hastighet
 - 2** = Middels hastighet
 - 3** = Høy hastighet
- M** = Momentstilling (figjøres for stopp) *(bare for type HR 1492 og type HR 1497)*
- Utløserknapp**
- Visper ***
- Visper ***
- Elteklor**
- Ledningsklips** *(bare for type HR 1492 og type HR 1497)*
- Oppbevaringsboksen** *(bare for type HR 1497)*

** Avhengig av versjon vil en type visper følge med.*

Bruk av mikseren

- Sett inn vispene eller elteklorne som illustrert i fig. 2. Det kan være nødvendig å dreie vispene eller elteklorne litt når dette gjøres. (NB! Det er viktig at De setter elteklorne med fargemerking i den største åpningen) (fig. 3).
- Hell ingrediensene i en bolle.
- Senk vispene eller elteklorne ned i ingrediensene.
- Slå på mikseren (fig. 4).
- Trykk inn utløserknappen (B) etter bruk for å frigjøre vispene eller elteklorne (fig. 5).

Hvilken hastighet? Hvilket utstyr?

- Bruk elteklorne til gjærdeig, butterdeig og malt kjøtt. Velg hastighet 2 eller 3 ved bruk av elteklorne.
- Bruk vispene for blanding av rører (pannekaker, vafler, kjeks, tynne kakerører etc.), pisking av kremfløte, puddinger, eggehviter eller hele egg, majones, sauser og supper, for å lage potetmos. Velg hastighet 1 til å begynne med og hvis mulig øk hastigheten til 2 eller 3 for å hindre spruting. For å oppnå luftig resultat (spesielt ved pisking av eggehviter) bruk hastighet 3.
- *Type HR 1492 og type HR 1497:* Bruk momentposisjon (M) for oppgaver som krever noe presisjon (f.eks. når kremen nesten er ferdig).

Rengjøring og oppbevaring

- Rengjør vispene og elteklorne i varmt såpevann. De kan også vaskes i en oppvaskmaskin.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten. Hovedenheten kan nå rengjøres med en fuktig klut.
- Dypp eller skylk aldri hovedenheten i vann.
- *Type HR 1497:* Sett vispene og elteklorne tilbake i oppbevaringsboksen (fig. 6).

العربية

ملاحظات هامة

- ضع دائما المضارب ولوالب العجن في الخلاط قبل أن توصله بالتيار الكهربائي.
- إخفض المضارب ولوالب العجن في المكونات قبل أن تشغيل الجهاز.
- لا تغطس الوحدة الرئيسية أبدا في الماء ولا تشطفها به.
- إذا تلف سلك هذا الجهاز فلا يجب أن يستبدل إلا بالسلك الأصلي. الجأ إلى وكيل فيليبس أو مؤسسة فيليبس في بلدك لهذا الغرض.

الوصف العام (الرسم ١)

- ٢** مفتاح التشغيل والوقف ومنتقى السرعة
- O** = وقف
- 1** = أقل سرعة
- 2** = سرعة متوسطة
- 3** = أعلى سرعة

M = لحظي (يطلقه لوقف الجهاز) (النوعان HR 1492 و HR 1497 فقط)

- ٢** زر الطرد
- ٢** المضارب (نوع شريط الفولاذ، مناسب لجميع الأغراض ولكن خصوصا للمخفوقات وغيرها) *
- ٢** المضارب (نوع السلك، مناسب لجميع الأغراض ولكن خصوصا للحصول على قوام خفيف عند استخدام «الدول كريم» والبودينج للحظي وما شابهه)
- ٢** لوالب العجن
- ٢** مشبك السلك
- ٢** (النوعان HR 1492 و HR 1497 فقط)
- ٢** علبة الخزن
- ٢** (النوع HR 1497 فقط)

** تبعا للطراز يزود نوع واحد من المضارب.*

- كيفية استخدام الخلاط**
- أدخل المضارب أو لوالب العجن كما هو مبين في الرسم ٢. وقد يستلزم الأمر إدارة المضارب أو لوالب العجن قليلا لتحقيق ذلك. (ملحوظة: يجب إدخال اللوالب الذي به العلامة الملونة في الفتحة الأكبر.) (الرسم ٣)
 - ضع المكونات في الجرة.
 - إخفض المضارب أو اللوالب في المكونات.
 - شغل الخلاط (الرسم ٤).
 - إكس على زر الطرد (B) لإطلاق المضارب أو لوالب العجن (الرسم ٥).

أي سرعة تنتقي؛ أي قطعة إضافية؟

- استخدم لوالب العجنية للمجينة (التي بها خميرة) و اللحم المفروم. إنتقي السرعة ٢ أو ٣ عند استخدام لوالب العجن.
- استخدم المضارب لخلط المخفوقة (للخاظر (الرفيعة) والبسكوت والكمك والمعجنات الغفيفة القوام وغيرها) و الكريماز والطبقات لطوية للعلوى والبودينج للحظي و بياض البيض و البيض الكامل و الميويزن و الصلصات و الحساء و لهرس البطاطس و لضرب الدويل كريم.
- إنتقي السرعة ١ أولا ثم إذا أمكن ذلك حول إلى السرعة ٢ أو ٣ لمنع الطرشة. وللحصول على قوام مضروب خفيف (وبالخصوص بياض البيض) استخدم السرعة ٣.
- النوعان HR 1492 و HR 1497: استخدم الوضع «الحظي» (M) للتشغيل القصير الذي يتطلب الدقة (مثلا عندما يصبح الدويل كريم جاهزا تقريبا).

التنظيف والخزن

- نظف المضارب ولوالب العجن في ماء ساخن وصابون. ويمكن أيضا تنظيفها في غسالة البوابين.
- إخلع القابس من مقبس الحائط ثم نظف متن الخلاط بقطعة مبلولة.
- لا تغطس متن الخلاط أبدا في الماء ولا تشطفه.
- النوع HR 1497: أرجع المضارب ولوالب العجن في علبة الخزن (الرسم ٦).