

HR1568, HR1566, HR1564



PHILIPS



Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** On/off switch and speed selector (5 speeds + turbo setting)
- B** Eject button
- C** Motor unit
- D** Cord storage facility
- E** Cord clip for fixing the cord
- F** Kneading hooks (HR1568/HR1566 only)
- G** Beaters
- H** Vibration disc (HR1568/HR1566 only)
- I** Spatula (HR1568/HR1566 only)
- J** Sieve (HR1568/HR1566 only)
- K** Mixer holder
- L** 3.5-litre glass bowl (HR1568 only)
- M** 3.5-litre bowl (HR1566/HR1564 only) with lid (HR1566 only)
- N** 1.8-litre bowl with lid (HR1566 only)
- O** Rotating plate (HR1568 only)
- P** Stand
- Q** Holder release button

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks (HR1568/HR1566 only) into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) and before you clean it.
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not let the appliance run for more than 10 minutes without interruption. If you want to process large quantities of ingredients, let the appliance cool down first before you continue.
- Do not clean the plastic parts of this appliance in the dishwasher. They are not dishwasher proof.
- Do not use a beater and a kneading hook (HR1568/HR1566 only) or two different types of beaters to mix or knead ingredients.
- HR1568 only: to avoid thermal shocks, do not put the hot glass bowl on a cold surface or clean it in cold water immediately after you have removed it from the oven or microwave. Do not place the glass bowl in the refrigerator when it is still hot or place the glass bowl in a hot oven straight from the refrigerator.
- HR1568 only: be careful when you handle the glass bowl. It may break if you drop it.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Using the appliance**Mixing without the stand**

- 1** Insert the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) into the mixer ('click'). If necessary, slightly turn the beaters or kneading hooks while you do this (Fig. 2).
Insert the beater or kneading hook with the blue collar into the larger opening and the one with the large white octagonal collar (HR1568/HR1566 only) or the brown collar (HR1564 only) into the smaller opening.
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Put the ingredients in a bowl.
- For the best results, first put the liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients.
- For the right quantities and processing times, see section 'Quantities and processing times' below.
- 4** Lower the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) into the ingredients and switch on the mixer. (Fig. 3)
If you want to stop mixing for a while, switch off the appliance and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue.
- 5** When you have finished mixing, switch off the appliance and remove the plug from the wall socket.
- 6** Press the eject button to release the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) and remove them from the mixer (Fig. 4).

Mixing on the stand

- 1** Place the mixer on the stand (Fig. 5).
First fit the front of the mixer into the snap hook at the front of the mixer holder and then press down the rear end of the mixer ('click').
- 2** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (Fig. 6).
- 3** Insert the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) into the mixer ('click'). If necessary, slightly turn the beaters or kneading hooks while you do this (Fig. 7).
Insert the beater or kneading hook with the blue collar into the larger opening and the one with the large white octagonal collar (HR1568/HR1566 only) or the brown collar (HR1564 only) into the smaller opening.
- 4** Put the plug in the wall socket.
- 5** Put the ingredients in the bowl.
- For the best results, first put the liquid ingredients in the bowl and then add the dry ingredients.
- For the right quantities and processing times, see section 'Quantities and processing times' below.
- 6** Place the bowl on the stand. (Fig. 8)
- 7** Press the holder release button and move the holder with the mixer on it into horizontal position so that the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) are lowered into the ingredients (Fig. 9).
- 8** Switch on the mixer.
- 9** When you have finished mixing, switch off the appliance and remove the plug from the wall socket.
- 10** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards (Fig. 10).
- 11** Press the eject button to release the beaters or kneading hooks (HR1568/HR1566 only) and remove them from the mixer (Fig. 11).
- 12** Press the mixer release lever at the rear end of the mixer holder (1) and lift the mixer off the holder (2) (Fig. 12).

Using the sieve (HR1568/HR1566 only)

You can use the sieve to remove lumps and impurities from ingredients such as flour, sugar or cacao. When the mixer is operating, the vibration disc shakes the sieve. The ingredients in the sieve are thus added finely and uniformly, which ensures a softer and more homogeneous result.

- 1** Place the mixer on the stand and place the bowl with liquid ingredients on the stand.
- 2** Insert the beater with the blue collar into the larger opening and the one with the large white octagonal collar (i.e. the vibration disc) into the smaller opening (Fig. 13).
Note: You can only use the sieve together with the beaters.
- 3** Press the holder release button and move the holder with the mixer on it into horizontal position so that the beaters are lowered into the ingredients.

- 4** Insert the hook of the sieve into the groove of the holder and fit the mounting bracket of the sieve onto the edge of the bowl. Make sure the vibration arm of the sieve is in contact with the vibration disc of the beater. (Fig. 14)

Note: The sieve can only be used with the 3.5-litre bowl.

- 5** Switch on the mixer.

Quantities and processing times

Recipe kneading hooks (HR1568/HR1566 only)	Quantities (1.8l bowl)	Time (1.8l bowl)	Quantities (3.5l bowl)	Time (3.5l bowl)
--	------------------------	------------------	------------------------	------------------

Yeast dough	Max. 250g flour	Max. 5 minutes	Max. 500g flour	Max. 5 minutes
-------------	-----------------	----------------	-----------------	----------------

Recipe beaters	Quantities (1.8l bowl)	Time (1.8l bowl)	Quantities (3.5l bowl)	Time (3.5l bowl)
----------------	------------------------	------------------	------------------------	------------------

Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 350g	Approx. 3 minutes	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
-------------------------------------	--------------	-------------------	--------------	-------------------

Thin sauces, creams and soups	Approx. 350g	Approx. 3 minutes	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
-------------------------------	--------------	-------------------	--------------	-------------------

Mayonnaise	Max. 2 egg yolks	Approx. 10 minutes	Max. 3 egg yolks	Approx. 10 minutes
------------	------------------	--------------------	------------------	--------------------

Mashed potatoes	Max. 350g	Max. 3 minutes	Max. 750g	Max. 3 minutes
-----------------	-----------	----------------	-----------	----------------

Whipped cream	Max. 250g	Max. 3 minutes	Max. 500g	Max. 5 minutes
---------------	-----------	----------------	-----------	----------------

Whisked egg whites	Max. 2 egg whites	Approx. 3 minutes	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
--------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Cake mixture	Approx. 350g	Approx. 3 minutes	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
--------------	--------------	-------------------	--------------	-------------------

Tips

- Mixing on the stand is especially suitable for large quantities. If you want to process small quantities, we advise you to use a small bowl and hold the mixer with your hand.
- HR1568/HR1566 only: Use kneading hooks and a high speed to knead yeast, shortbread or pastry dough or minced meat. Choose speed 5 for long kneading jobs.
- Use the beaters to mix pancake and waffle batters, cake mixtures, crèmes, toppings, instant puddings, soups and sauces, to whisk egg whites, eggs and mayonnaise, to puree potatoes and to whip whipping cream.
- To prevent splashing when you use the beaters, start mixing at a low speed and switch to a higher speed later.
- For an airy whisking or whipping result, especially when whisking egg white, choose speed 5.
- HR1566/HR1564: The mixing process is more effective and you achieve better results if you turn the bowl clockwise and anti-clockwise during mixing.
- Use the turbo setting for recipes that require short mixing or great precision (e.g. whipping cream when it is almost stiff).
- Choose the turbo setting to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough (HR1568/HR1566 only).
- Choose speed 5 when you use the sieve (HR1568/HR1566 only).
- Press the spatula (HR1568/HR1566 only) against the side of the bowl to remove unmixed ingredients in order to obtain a well-mixed mixture.

Cleaning

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

Danger: Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Do not clean the plastic parts of this appliance in the dishwasher. They are not dishwasher-proof.

- 1** Switch off and unplug the appliance.

- 2** Clean the beaters, the kneading hooks (HR1568/HR1566 only), the sieve (HR1568/HR1566 only) and the spatula (HR1568/HR1566 only) in warm water with some washing-up liquid.

Note: The beaters and the kneading hooks can also be cleaned in the dishwasher.

- 3** Clean the 3.5-litre bowl (HR1566/HR1564 only) and its lid (HR1566 only), the 1.8-litre bowl and its lid (HR1566 only) and the glass bowl (HR1568 only) in warm water with some washing-up liquid.

Note: The glass bowl (HR1568 only) can also be cleaned in the dishwasher.

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

Storage

- 1** Wind the cord round the heel of the mixer and fix the loose end of the cord with the cord clip (Fig. 15).

Ordering accessories

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

- ⚙ Strip beaters: available in pairs under type no. 4206 136 54210
- 🌀 Kneading hooks: available in pairs under type no. 4206 136 54180
- 🔪 Spatula: available under type no. 4206 133 96850
- 🍲 3.5-litre bowl: available under type no. 4206 133 94740
- 🍲 1.8-litre bowl: available under type no. 4206 133 94750
- 🍲 Lid of 3.5-litre bowl: available under type no. 4206 133 94800
- 🍲 Lid of 1.8-litre bowl: available under type no. 4206 133 94810
- 🧺 Sieve: available under type no. 4206 136 53880

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

Recipe

To prepare this recipe, use the 3.5-litre bowl and the kneading hooks (HR1568/HR1566 only). If your mixer has not been supplied with kneading hooks, you can order them from your Philips dealer (see chapter 'Ordering accessories').

Toscana bread

Ingredients

- 1000g flour
- 450ml water
- 75g oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 1 sachet dried yeast
- 1 tbsp dried rosemary
- 30g green or black olives, stoned

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

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

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para aprovechar la ayuda que ofrece Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Botón de encendido / apagado y selector de velocidad (5 velocidades + función turbo)
- B** Botón de expulsión
- C** Unidad motora
- D** Espacio para almacenamiento de cable
- E** Clip para guardar el cable
- F** Accesorios para amasar (sólo modelos HR1568 y HR1566)
- G** Accesorios para batir
- H** Disco vibrador (sólo modelos HR1568 y HR1566)
- I** Espátula (sólo modelos HR1568 y HR1566)
- J** Tamiz (sólo modelos HR1568 y HR1566)
- K** Soporte de la batidora
- L** Recipiente de vidrio de 3,5 litros (sólo modelo HR1568)
- M** Recipiente de 3,5 litros (sólo modelos HR1566 y HR1564) con tapa (sólo modelo HR1566)
- N** Recipiente de 1,8 litros con tapa (sólo modelo HR1566)
- O** Placa giratoria (sólo modelo HR1568)
- P** Soporte
- Q** Botón de liberación del soporte

Importante

Lea atentamente este manual del usuario antes de usar el artefacto y consérvelo para consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo la canilla.

Advertencia

- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el artefacto coincida con el de la red eléctrica local.
- No utilice el artefacto si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otras personas autorizadas para evitar riesgos.
- Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.

Precauciones

- Coloque los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en la batidora antes de enchufarla a la corriente eléctrica.
- Sumerja los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en los ingredientes antes de encender la batidora
- Desenchufe la batidora antes de quitar los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) y antes de limpiarla.
- Este artefacto fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. De lo contrario, la garantía quedará anulada.
- No utilice la batidora por más de 10 minutos sin interrupción. Si desea batir o amasar grandes cantidades de ingredientes, déjela enfriar antes de continuar con el proceso.
- No limpie las partes plásticas de la batidora en el lavaplatos.
- No utilice un accesorio para batir y uno para amasar (sólo HR1568 / HR1566) o dos tipos diferentes de accesorios para batir si desea mezclar o amasar los ingredientes.
- Sólo para el modelo HR1568: evite los golpes de calor. Si el recipiente de vidrio está caliente no lo coloque sobre una superficie fría ni lo lave con agua fría inmediatamente después de haberlo sacado del horno o microondas. No coloque el recipiente de vidrio en la heladera si está caliente ni en el horno cuando esté frío.
- Sólo para el modelo HR1568: tenga cuidado cuando manipule el recipiente de vidrio porque puede romperse si se cae.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto de Philips cumple con todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se emplea correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el artefacto puede usarse sin riesgos según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Uso de la batidora

Cómo batir sin la base

- 1** Coloque los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en la batidora (oír un 'clic'). De ser necesario, puede girarlos ligeramente para introducirlos de forma correcta (fig. 2).
Coloque el accesorio con arandela azul en la abertura más grande y el que tiene la arandela octogonal grande de color blanco (sólo HR1568 / HR1566) o la arandela marrón (sólo HR1564) dentro del orificio más pequeño.
- 2** Conecte la batidora a un enchufe de pared.
- 3** Introduzca los ingredientes en el recipiente.
 - Para conseguir mejores resultados, coloque primero los ingredientes líquidos y luego agregue los sólidos.
 - Para conocer las cantidades y tiempos de batido, consulte la tabla que se encuentra en la sección "Cantidades y tiempos de batido".
- 4** Sumerja los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en los ingredientes antes de encender la batidora (fig. 3).
Si desea hacer una pausa, apague la batidora y colóquela (sin retirar los accesorios) sobre su base de apoyo hasta que vuelva a reanudar el proceso.
- 5** Cuando termine de mezclar, apague la batidora y desenchúfela.
- 6** Presione el botón de expulsión para retirar los accesorios para batir o amasar de la batidora (sólo HR1568 / HR1566) (fig. 4).

Cómo batir con la base

- 1** Coloque la batidora en la base (fig. 5).
Primero encaje el frente de la batidora en el enganche que se encuentra ubicado en la parte delantera del soporte, y luego ejerza presión sobre la parte trasera de la batidora (hasta que haga "clic").
- 2** Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la batidora hacia atrás (fig. 6).
- 3** Coloque los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en la batidora (oír un 'clic'). De ser necesario, puede girarlos ligeramente para introducirlos de forma correcta (fig. 7).
Coloque el accesorio con arandela azul en la abertura más grande y el que tiene la arandela octogonal grande de color blanco (sólo HR1568 / HR1566) o la arandela marrón (sólo HR1564) dentro del orificio más pequeño.
- 4** Conecte la batidora a un enchufe de pared.
- 5** Introduzca los ingredientes en el recipiente.
 - Para conseguir mejores resultados, coloque primero los ingredientes líquidos y luego agregue los sólidos.
 - Para conocer las cantidades y tiempos de batido, consulte la tabla que se encuentra en la sección "Cantidades y tiempos de batido".
- 6** Coloque el recipiente en la base. (fig. 8)
- 7** Presione el botón de liberación del soporte y coloque el soporte con la batidora en posición horizontal para sumergir los accesorios para batir o amasar (sólo HR1568 / HR1566) en los ingredientes (fig. 9).
- 8** Encienda la batidora.
- 9** Cuando termine de mezclar, apague la batidora y desenchúfela.
- 10** Pulse el botón de liberación del soporte e incline el soporte con la batidora hacia atrás (fig. 10).
- 11** Presione el botón de expulsión para retirar los accesorios para batir o amasar de la batidora (sólo HR1568 / HR1566) (fig. 11).
- 12** Presione la palanca de liberación de la batidora que se encuentra en la parte trasera del final del soporte (1) y desenganche la batidora (2) (fig. 12).

Uso del tamiz (sólo HR15686 / HR1566)

El tamiz sirve para sacar los grumos e impurezas de ingredientes como la harina, el azúcar o el cacao. Cuando la batidora está en funcionamiento, el disco vibrador sacude el tamiz y los ingredientes ya refinados se agregan de forma uniforme, lo que asegura una mezcla suave y homogénea.

- 1** Coloque la batidora y el recipiente con ingredientes líquidos sobre la base.
- 2** Introduzca los accesorios con collar azul en la apertura más grande y los que tengan un collar octogonal largo de color blanco (por ejemplo, el disco de vibración) dentro de la apertura pequeña (fig. 13).

Nota: Sólo puede usar el tamiz junto con los accesorios.

- 3** Pulse el botón de liberación del soporte y coloque el soporte con la batidora en posición horizontal para que los accesorios entren en contacto con los ingredientes.

- 4** Introduzca el gancho del tamiz en la ranura del soporte y encastre el soporte de montaje del tamiz en el borde del recipiente. Verifique que el brazo de vibración del tamiz esté en contacto con el disco vibrante del batidor (fig. 14).
Nota: sólo puede utilizar el tamiz con el recipiente de 3,5 l.

- 5** Encienda la batidora.

Cantidades y tiempos de batido

Recetario para hacer preparaciones con los accesorios para amasar (sólo modelos HR1568 y HR1566)	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (tigela de 3,5 l)	Tiempo (recipiente de 3,5 l)
--	----------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Masa de levadura Máx. 250 g de harina Máx. 5 minutos Máx. 500 g de harina Máx. 5 minutos

Receta con accesorios para batir	Cantidades (recipiente de 1,8 l)	Tiempo (recipiente de 1,8 l)	Cantidades (recipiente de 3,5 l)	Tiempo (recipiente de 3,5 l)
----------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Masa para waffles, panqueques, etc. Aprox. 350 g Aprox. 3 minutos Aprox. 750 g Aprox. 3 minutos

Salsas, cremas y sopas livianas Aprox. 350 g Aprox. 3 minutos Aprox. 750 g Aprox. 3 minutos

Mayonesa Máx. 2 yemas de huevo Aprox. 10 minutos Máx. 3 yemas de huevo Aprox. 10 minutos

Puré de papas Máx. 350 g Máx. 3 minutos Máx. 750 g Máx. 3 minutos

Crema batida Máx. 250 g Máx. 3 minutos Máx. 500 g Máx. 5 minutos

Claras de huevo batidas Máx. 2 claras de huevo Aprox. 3 minutos Máx. 5 claras de huevo Aprox. 3 minutos

Masa para bizcochuelos Aprox. 350 g Aprox. 3 minutos Aprox. 750 g Aprox. 3 minutos

Consejos

- El recipiente giratorio está especialmente diseñado para batir o amasar grandes cantidades. Si desea utilizar cantidades más pequeñas, le recomendamos que utilice un recipiente más pequeño y que sujete la batidora con la mano.
- Sólo para el modelo HR1568/HR1566: utilice los accesorios para amasar a alta velocidad para preparar levadura, masa para torta o pastelería, y carne picada. Elija el nivel de velocidad 5 para ingredientes que necesiten mucho tiempo de amasado.
- Utilice los accesorios batidores para mezclas de panqueques, waffles y tortas, cremas, glasé, budines, sopas y salsas, para batir claras de huevo, huevos y mayonesa, para puré de papas y cremas batidas.
- Para evitar salpicaduras cuando utiliza los accesorios para batir, seleccione una velocidad baja y aumentela progresivamente.
- Para obtener buenos resultados cuando bata, especialmente claras de huevo, elija la velocidad 5.
- HR1566 / HR1564: el proceso de mezclado es más efectivo y se obtienen mejores resultados si gira el recipiente en círculos hacia la derecha y hacia la izquierda durante el batido.
- Elija la función turbo para recetas que requieren menos tiempo de batido o gran precisión (por ejemplo: crema batida consistente).
- Seleccione la función turbo para mezclar más rápido o para aumentar la velocidad durante tareas exigentes como, por ejemplo, para amasar masa de levadura (sólo HR1568 / HR1566).
- Cuando utilice el tamiz, elija la velocidad 5 (sólo para modelos HR1568/HR1566).
- Para obtener una masa homogénea, pase una espátula (sólo HR1568 / HR1566) por los costados del recipiente para retirar los ingredientes que no se mezclaron.

Limpieza

Peligro: No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo la canilla.

Peligro: No utilice esponjas ni limpiadores o líquidos abrasivos como bencina o acetona para limpiar el artefacto.

Advertencia: No limpie las partes plásticas de la batidora en el lavaplatos.

- 1** Apague la batidora y desconéctela.

- 2** Limpie los accesorios para batir y amasar (sólo HR1568 / HR1566), el tamiz (sólo HR1568 / HR1566) y la espátula (sólo HR1568 / HR1566) en agua caliente con un poco de detergente líquido.

Nota: Los accesorios para batir y amasar son aptos para lavaplatos.

- 3** Limpie el recipiente de 3,5 litros (sólo HR1566 / HR1564) y su tapa (sólo HR1566), el recipiente de 1,8 litros y su tapa (sólo HR1566), y el recipiente de vidrio (sólo HR1568) en agua caliente con un poco de detergente líquido.
Nota: El recipiente de vidrio (sólo el modelo HR1568) también puede limpiarse en el lavaplatos.

- 4** Limpie la unidad motora, la base y el soporte con un paño suave y húmedo.

Almacenamiento

- 1** Enrolle el cable alrededor del soporte de la batidora y enganche el tramo final del cable que está suelto con el clip para cables (fig. 15).

Pedido de accesorios

Los siguientes elementos están disponibles en su distribuidor como repuestos o accesorios adicionales. Cuando haga el pedido, utilice los códigos que se indican a continuación.

- ♣ Accesorio para batir (par). Número de modelo 4206 136 54210
- ♣ Accesorio para amasar (par). Número de modelo 4206 136 54180
- ⇒ Espátula. Número de modelo 4206 133 96850
- ☐ Recipiente de 3,5 l: número de modelo 4206 133 94740
- ☐ Recipiente de 1,8 l: número de modelo 4206 133 94750
- Tapa para el recipiente de 3,5 l: número de modelo 4206 133 94800
- Tapa para el recipiente de 1,8 l: número de modelo 4206 133 94810
- ☐ Tamiz. Número de modelo 4206 136 53880

Garantía y servicio técnico

Si desea obtener más información o tiene dificultades, visite el sitio Web de Philips en www.philips.com o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips de su país (el número de teléfono figura en la garantía internacional). Si no existe un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase al distribuidor local de Philips.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire la batidora junto con la basura común. Llévela a un centro de recolección oficial para que sea reciclada. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (fig. 16).

Receta

Para preparar esta receta utilice el recipiente de 3,5 litros y los accesorios para amasar (sólo HR1568 / HR1566). Si la batidora no incluye estos accesorios, puede adquirirlos en su distribuidor de Philips (consulte la sección "Pedido de accesorios").

Pan toscano

Ingredientes

- 1000 gr de harina
- 450 ml de agua
- 75 gr de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 30 gr de aceitunas verdes o negras sin carozo

- 1** Coloque la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.

- 2** Amase durante 60 segundos con los accesorios para amasar.

- 3** Coloque el recipiente con la masa en la heladera durante 60 minutos.

- 4** Corte las aceitunas en trozos pequeños.

- 5** Retire la masa de la heladera, agréguele el romero seco y las aceitunas.

- 6** Seleccione la función turbo y amase la preparación con los accesorios para amasar durante 10 segundos.

- 7** Coloque el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta exige que la batidora trabaje a alta potencia. Por eso, luego de prepararla no la utilice durante 60 minutos.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Botão liga/desliga e seletor de velocidade (cinco opções de velocidade + turbo)
- B** Botão para ejetar
- C** Base
- D** Porta-fio
- E** Clipe para fixação do fio
- F** Batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente)
- G** Batedores
- H** Disco de vibração (HR1568/HR1566 somente)
- I** Espátula (HR1568/HR1566 somente)
- J** Peneira (HR1568/HR1566 somente)
- K** Suporte da batedeira
- L** Tigela de vidro de 3,5 litros (HR1568 somente)
- M** Tigela de 3,5 litros (HR1566/HR1564 somente) com tampa (HR1566 somente)
- N** Tigela de 1,8 litro com tampa (HR1566 somente)
- O** Chapa giratória (HR1568 somente)
- P** Base de apoio
- Q** Botão de liberação do suporte

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe a base na água nem lave-a em água corrente.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se o fio, o plugue ou outras partes estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Cuidado

- Sempre insira os batedores tradicionais ou os batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente) na batedeira antes de conectá-la à tomada elétrica.
- Abaixe os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) na direção da tigela com os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- Retire a batedeira da tomada antes de remover os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) para fazer a limpeza.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos sem interrupção.
- Se quiser processar uma quantidade grande de ingredientes, espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- As partes de plástico deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava louças.
- Não use um batedor tradicional e um em espiral (HR1568/HR1566 somente) ou dois tipos diferentes de batedores para misturar ou bater os ingredientes.
- HR1568 somente: para evitar choque térmico, não coloque a tigela de vidro quente em uma superfície fria nem lave-a com água fria imediatamente após retirá-la do forno ou microondas. Não coloque a tigela de vidro na geladeira se ela ainda estiver quente nem coloque-a em um forno quente direto da geladeira.
- HR1568 somente: tenha cuidado ao manusear a tigela de vidro, pois ela poderá quebrar se cair no chão.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Utilização do aparelho

Misturar sem a base

- 1** Insira os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) na batedeira (você ouvirá um “clique”) e, se necessário, gire-os levemente (fig. 2). Insira o batedor tradicional ou em espiral com o anel azul na abertura maior; e o batedor com o anel grande branco octogonal (HR1568/HR1566 somente) ou o anel marrom (HR1564 somente) na abertura menor.
- 2** Conecte o plugue à tomada elétrica.
- 3** Coloque os ingredientes em uma tigela.
 - Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
 - Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a seção ‘Quantidades e tempos de processamento’ abaixo.
- 4** Abaixe os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) na direção da tigela com os ingredientes e ligue a batedeira. (fig. 3)

Se quiser parar um pouco de misturar, desligue o aparelho e deixe-o (com os batedores tradicionais ou em espiral encaixados) na posição de descanso antes de continuar.
- 5** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
- 6** Pressione o botão para ejetar e liberar os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) e retire-os da batedeira (fig. 4).

Misturar na base

- 1** Coloque a batedeira na base (fig. 5).

Primeiro coloque a frente da batedeira no encaixe na parte frontal do suporte e pressione a parte traseira da batedeira para baixo (você ouvirá um ‘clique’).
- 2** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 6).
- 3** Insira os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) na batedeira (você ouvirá um “clique”) e, se necessário, gire-os levemente (fig. 7).

Insira o batedor tradicional ou em espiral com o anel azul na abertura maior; e o batedor com o anel grande branco octogonal (HR1568/HR1566 somente) ou o anel marrom (HR1564 somente) na abertura menor.
- 4** Conecte o plugue à tomada elétrica.
- 5** Coloque os ingredientes na tigela.
 - Para obter melhores resultados, coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, acrescente os secos.
 - Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a seção ‘Quantidades e tempos de processamento’ abaixo.
- 6** Coloque a tigela na base. (fig. 8)
- 7** Pressione o botão de liberação do suporte e desloque-o horizontalmente junto da batedeira de modo que os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) fiquem na direção da tigela quando forem abaixados (fig. 9).
- 8** Ligue a batedeira.
- 9** Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
- 10** Pressione o botão de liberação do suporte e incline-o junto da batedeira para trás (fig. 10).
- 11** Pressione o botão para ejetar e liberar os batedores tradicionais ou em espiral (HR1568/HR1566 somente) e retire-os da batedeira (fig. 11).
- 12** Pressione a alavanca de liberação da batedeira na parte traseira do suporte (1) e retire a batedeira do suporte (2) puxando-a para cima (fig. 12).

Uso da peneira (HR1568/HR1566 somente)

Você pode usar a peneira para remover caroços e impurezas em ingredientes, como farinha, açúcar ou cacau. Quando a batedeira está funcionando, o disco de vibração movimentará a peneira. Os ingredientes na peneira são, em seguida, adicionados de modo suave e uniforme, garantindo um resultado mais homogêneo.

- 1** Coloque a batedeira e a tigela com os ingredientes líquidos na base.
- 2** Insira o batedor com o anel azul na abertura maior e o batedor com o anel grande branco octogonal (disco de vibração) na abertura menor (fig. 13).

Nota: Você só pode usar a peneira com os batedores.
- 3** Pressione o botão de liberação do suporte e desloque-o horizontalmente junto da batedeira de modo que os batedores fiquem na direção da tigela quando forem abaixados.

- 4 Insira o encaixe da peneira na ranhura do suporte da batedeira e encaixe o suporte de montagem da peneira na borda da tigela. Certifique-se de que se a alavanca de vibração da peneira fique em contato com o disco de vibração do batedor. (fig. 14)

Nota: A peneira só pode ser usada com a tigela de 3,5 litros.

- 5 Ligue a batedeira.

Quantidades e tempos de processamento

Batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente)	Quantidade (tigela de 1,8 l)	Tempo (tigela de 1,8 l)	Quantidade (tigela de 3,5 l)	Tempo (tigela de 3,5 l)
--	------------------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------------

Massas fermentadas	250 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)	500 g de farinha de trigo (máx.)	5 minutos (máx.)
--------------------	----------------------------------	------------------	----------------------------------	------------------

Batedores tradicionais	Quantidade (tigela de 1,8 l)	Tempo (tigela de 1,8 l)	Quantidade (tigela de 3,5 l)	Tempo (tigela de 3,5 l)
------------------------	------------------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------------

Massas para waffles, panquecas etc.	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
-------------------------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Molhos, cremes e sopas leves	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
------------------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Maionese	2 gemas de ovo (máx.)	10 minutos (aprox.)	3 gemas de ovo (aprox.)	10 minutos (aprox.)
----------	-----------------------	---------------------	-------------------------	---------------------

Batatas purê	350 g (máx.)	3 minutos (máx.)	750 g (máx.)	3 minutos (máx.)
--------------	--------------	------------------	--------------	------------------

Chantili	250 g (máx.)	3 minutos (máx.)	500 g (máx.)	5 minutos (máx.)
----------	--------------	------------------	--------------	------------------

Claras em neve	2 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
----------------	------------------------	--------------------	------------------------	--------------------

Mistura para bolo	350 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
-------------------	----------------	--------------------	----------------	--------------------

Dicas

- O uso da base é ideal para misturar grandes quantidades. Para processar uma quantidade pequena, recomendamos que você use uma tigela pequena e segure a batedeira com as mãos.
- HR1568/HR1566 somente: use os batedores em espiral e uma velocidade alta para bater massas fermentadas, massa de biscoito amanteigado, massa de pão ou carne moída. Selecione a velocidade 5 ao bater ingredientes por um tempo maior.
- Use os batedores tradicionais para misturar massa de panqueca e waffle, bolo de caixa, cremes, coberturas, pudins instantâneos, sopas e molhos, e para bater claras em neve, ovos e maionese. Use-os também para preparar purê de batatas e chantili.
- Para evitar que os ingredientes respinguem quando você usar os batedores, comece a misturá-los em uma velocidade baixa e, em seguida, aumente a velocidade.
- Para obter uma consistência aerada ou de creme, principalmente ao bater claras em neve, selecione a velocidade 5.
- HR1566/HR1564: o processo de mistura será mais eficiente e você obterá melhores resultados se girar a tigela nos sentidos horário e anti-horário durante a mistura.
- Use o ajuste turbo para receitas que exigem uma mistura rápida ou maior precisão (por exemplo, creme batido quase em ponto de neve).
- Selecione o ajuste turbo para misturar mais rapidamente ou para aumentar a velocidade ao misturar ingredientes pesados, por exemplo, massas fermentadas (HR1568/HR1566 somente).
- Selecione a velocidade 5 ao usar a peneira (HR1568/HR1566 somente).
- Passe a espátula (HR1568/HR1566 somente) pela lateral da tigela para remover ingredientes não misturados a fim de obter uma mistura homogênea.

Limpeza

Perigo: Não mergulhe a base na água nem lave-a em água corrente.

Perigo: Nunca use palhas de aço, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como querosene ou acetona para limpar o aparelho.

As partes de plástico deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava louças.

- 1 Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada.

- 2 Lave os batedores tradicionais, os batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente), a peneira (HR1568/HR1566 somente) e a espátula (HR1568/HR1566 somente) com água morna com um pouco de detergente.

Nota: Os batedores tradicionais e os batedores em espiral também podem ser lavados na lava-louças.

- 3 Lave a tigela de 3,5 litros (HR1566/HR1564 somente) e a tampa (HR1566 somente), a tigela de 1,8 litro e a tampa (HR1566 somente) e a tigela de vidro (HR1568 somente) com água morna e um pouco de detergente.

Nota: A tigela de vidro (HR1568 somente) também pode ser lavada na lava-louças.

- 4 Limpe a unidade do motor, a base e o suporte com um pano macio e úmido.

Para guardar o aparelho

- 1 Enrole o fio na parte de trás da batedeira e prenda a extremidade solta com o clipe para fixação (fig. 15).

Encomenda de acessórios

Os seguintes itens podem ser adquiridos em um revendedor para substituição ou como acessórios avulsos. Use os códigos de serviço mencionados abaixo ao fazer o pedido.

✂ Batedores tradicionais: disponíveis em pares com o código 4206 136 54210

✂ Batedores em espiral: disponíveis em pares com o código 4206 136 54180

⇒ Espátula: disponível com o código 4206 133 96850

☑ Tigela de 3,5 litros: disponível com o código 4206 133 94740

☑ Tigela de 1,8 litro: disponível com o código 4206 133 94750

Tampa da tigela de 3,5 litros: disponível com o código 4206 133 94800

Tampa da tigela de 1,8 litro: disponível com o código 4206 133 94810

☑ Peneira: disponível com o código 4206 136 53880

Garantia e assistência técnica

Se precisar de serviços ou informações ou tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.com ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir uma Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um representante local da Philips.

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 16).

Receita

Para preparar esta receita, use a tigela de 3,5 litros e os batedores em espiral (HR1568/HR1566 somente). Se sua batedeira não vier com batedores em espiral, você poderá encomendá-los a um representante Philips (consulte o capítulo "Encomenda de acessórios").

Pão toscano

Ingredientes

- 1.000 g de farinha
- 450 ml de água
- 75 g de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 sachê de fermento seco
- 1 colher de sopa de alecrim desidratado
- 30 g de azeitonas verdes ou preta sem caroços

- 1 Coloque a farinha, a água, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento em uma tigela.

- 2 Sove a massa com os batedores em espiral por 60 segundos.

- 3 Coloque a tigela com a massa na geladeira por 60 minutos.

- 4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos.

- 5 Retire a massa da geladeira e adicione o alecrim e as azeitonas.

- 6 Pressione o botão turbo e misture a massa com os batedores em espiral por 10 segundos.

- 7 Leve o pão toscano ao forno em uma fôrma, a uma temperatura de aproximadamente 180°C por 30 minutos.

Nota: Como esta receita é extremamente pesada para a batedeira, deixe-a esfriar por 60 minutos após o término do preparo.