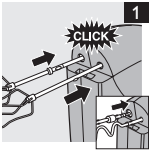
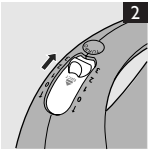
Register your product and get support at

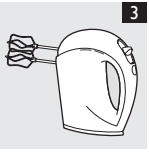
www.philips.com/welcome

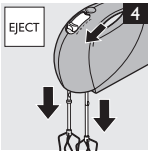
HR1561, HR1560

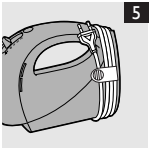
PHILIPS

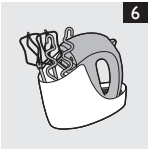

1
CLICK


2


3


EJECT
4


5


6

7

ENGLISH 6
БЪЛГАРСКИ 11
ČEŠTINA 17
EESTI 22
HRVATSKI 27
MAGYAR 32
ҚАЗАҚША 37
LIETUVIŠKAI 43
LATVIEŠU 48
POLSKI 53
ROMÂNĂ 59
РУССКИЙ 64
SLOVENSKY 70
SLOVENŠČINA 75
SRPSKI 80
УКРАЇНСЬКА 85

HR1561,HR1560

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.

Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

- Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters or kneading hooks and before you clean it.

- 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.
- Noise level: Lc= 77 dB(A)

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

1 Insert the beaters or kneading hooks into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this. (Fig. 1)

Note: Insert the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer.

2 Put the plug in the wall socket.

3 Put the ingredients in a bowl.

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Quantities and processing times

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

*) Select speed 3

Beaters*	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

Beaters*	Quantity	Time
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 15 minutes
Pureeing potatoes	Max. 750g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500g	Max. 3 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	Approx. 3 minutes

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

4 Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients.

5 Set the speed control to the desired speed setting to switch on the appliance (Fig. 2).

- You can press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
- If you want to stop mixing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (Fig. 3).

6 When you have finished mixing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.

7 To release the beaters or kneading hooks, press the speed control forward to the eject position. (Fig. 4)

Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.

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

2 Clean the motor unit with a moist cloth.

Storage

1 Wind the cord round the heel of the appliance and fix the cord with the cord clip (Fig. 5).

2 HR1561 only: you can store the appliance, the beaters and the kneading hooks in the storage box (Fig. 6).

Accessories

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

- Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
- Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
- A storage box is available under service code number 4203 065 64280*

* optional for type HR1560.

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. 7).

Guarantee & service

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

Recipe

Toscana bread

Ingredients:
- 750g flour
- 420ml water
- 75g oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 25g green or black olives without stones.

1 Put 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 in small pieces.

5 Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.

6 Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.

7 Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.

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

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- В никакъв случай не потапяйте блока на мотора във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, посочено на дъното на уреда, отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.

Внимание

- Закрепвайте бъркалките или куките за месене в миксера, преди да го включите в контакта на електрическата мрежа.
- Спуснете бъркалките или куките за месене в продуктите, преди да включите уреда.
- Винаги изваждайте щепсела на миксера от контакта, преди да извадите бъркалките или куките за месене, както и преди почистването му.

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Ниво на шума: Lc= 77 dB(A)

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Използване на уреда

1 **Закрепете бъркалките или куките за месене в миксера (с щракване). При това може да е необходимо леко да ги завъртите. (фиг. 1)**

Забележка: Вмъкнете бъркалката за тесто с пластмасовата яка в по-големия отвор отдолу на миксера.

2 **Включете щепсела в контакта.**

3 **Поставете съставките в купа.**

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

Количества и времена за обработване

Куки за месене*	Количество	Време
Тесто с мая	Макс. 500 г брашно	Макс. 5 минути

*) Изберете обороти 3

Телени бъркалки*	Количество	Време
Тесто за гофрети, палачинки и др.	Прибл. 750 г	Прибл. 3 минути

Телени бъркалки*	Количество	Време
Редки сосове, кремове и супи	Прибл. 750 г	Прибл. 3 минути
Майонеза	Макс. 3 яйчни жълтъка	Прибл. 15 минути
Размачкване на пюре от картофи	Макс. 750 г	Макс. 3 минути
Разбиване на крем	Макс. 500 г	Макс. 3 минути
Разбиване на яйчни белтъци	Макс. 5 яйчни белтъка	Прибл. 3 минути
Смес за кейк	Прибл. 750 г	Прибл. 3 минути

*) Започнете бъркането на бавни обороти, за да избегнете разплискване. Преминете след това на по-бързи обороти.

4 Спуснете бъркалките или куките за месене в продуктите.

5 Поставете регулатора на скоростта в желаното положение, за да включите уреда (фиг. 2).

- Натискайте бутона "турбо", за да разбърквате по-бързо или за да вдигнете скоростта при трудни за обработване продукти, напр. при месене на тесто с мая.
- Ако искате да спрете за малко разбъркването, поставете регулатора на скоростта в положение "0", за да изключите миксера. След това поставете миксера (както си е с бъркалките или куките за месене) на пета, докато стане време да продължите (фиг. 3).

6 Когато свършите с разбъркването, преместете регулатора на скоростта в положение "0" и изключете уреда от контакта.

7 За да освободите бъркалките или куките за месене, натиснете регулатора на скоростта напред до положението за освобождаване. (фиг. 4)

Почистване

Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към почистване.

Не потапяйте блока на мотора във вода и не го изплаквайте с течаща вода.

1 Измийте бъркалките и куките за месене в топла вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

2 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.

Съхранение

1 Навийте кабела около петата на уреда и го пристегнете с щипката за кабел (фиг. 5).

2 Само за HR1561: можете да прибирате уреда, бъркалките и куките за месене в кутията за съхранение (фиг. 6).

Аксесоари

Частите по-долу се предлагат от вашия търговец като резервни части или допълнителни принадлежности. За поръчка използвайте сервизния кодов номер, посочен по-долу.

- Телени бъркалки се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64250
- Куки за месене се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64260
- Кутия за съхранение се предлага под сервизен номер 4203 065 64280*

* опция за модел HR1560.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По

този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 7).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес **www.philips.com** или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Рецепта

Тоскански хляб

Съставки:
- 750 г брашно
- 420 мл вода
- 75 г олио
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка захар
- 1 пакетче мая
- 1 лъжица сух розмарин
- 25 г зелени или черни маслини без костилки.

1 Поставете в купа брашното, водата, солта, олиото и маята.

2 Омесете тестото с куките за месене за 60 минути.

3 Оставете купата с тестото в хладилника за 60 минути.

4 Нарежете маслините на малки парченца.

5 Извадете тестото от хладилника и добавете розмарина и маслините.

6 Поставете куките за месене. Натиснете бутона “турбо” и разбъркайте добавените съставки за 10 секунди.

7 Изпечете тосканския хляб във форма за печене при 180°C за около 30 минути.

Забележка: Тази рецепта е изключително тежка за вашия миксер. След като приготвите рецептата, оставете миксера да се охлади за 60 минути.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Výstraha

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.
- Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

Upozornění

- Metly nebo hnětací háky nasaďte na přístroj před připojením k síti.
- Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami před zapnutím přístroje.
- Před vyjmutím metel nebo hnětacích háků a před čištěním přístroj vždy nejprve odpojte od sítě.

- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Hladina hluku: Lc = 77 dB [A]

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Použití přístroje

1 Zasuňte metly nebo hnětací háky do mixéru (ozve se „klapnutí“). Možná bude potřeba s nimi lehce pootočit. (Obr. 1)

Poznámka: Hnětací hák s plastovou objímkou zasuňte do většího otvoru ve spodní části mixéru.

2 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

3 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství a doba zpracování

Hnětací háky*	Množství	Doba zpracování
Kynuté těsto	Max. 500 g mouky	Max. 5 minut

*) Zvolte rychlost 3

Metly*	Množství	Doba zpracování
Metly na vafle, lívance atd.	Asi 750 g	Asi 3 minuty
Řídké omáčky, krémy a polévky	Asi 750 g	Asi 3 minuty
Majonéza	Max. 3 žloutky	Asi 15 minut

Metly*	Množství	Doba zpracování
Bramborová kaše	Max. 750 g	Max. 3 minuty
Šlehání šlehačky	Max. 500 g	Max. 3 minuty
Šlehání bílků	Max. 5 bílků	Asi 3 minuty
Těsto na koláče	Asi 750 g	Asi 3 minuty

*) Šlehejte nejprve malou rychlostí, aby nedocházelo k vyšplíchnutí těsta. Teprve pak můžete přejít na vyšší rychlost.

4 Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami.

5 Přístroj zapnete nastavením ovladače rychlosti na požadovanou rychlost (Obr. 2).

- Stisknutím tlačítka turbo urychlíte mixování nebo zvýšíte rychlost zpracování náročnějších surovin, například hnětení kynutého těsta.
- Pokud chcete mixování na chvíli zastavit, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“, čímž mixér vypnete. Než budete pokračovat dále, odložte mixér (s nasazenými metlami nebo hnětacími háky) na zadní stěnu (Obr. 3).

6 Po dokončení mixování nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“ a přístroj odpojte od napájení.

7 Chcete-li uvolnit metly nebo hnětací háky, stiskněte ovladač rychlosti směrem vpřed do vysunovací polohy. (Obr. 4)

Čištění

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

1 Metly nebo hnětací háky myjte v teplé vodě s prostředkem na umývání nádobí nebo v myčce nádobí.

2 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Skladování

1 Síťový kabel oviňte kolem dolní strany přístroje a zajistěte jí svorkou (Obr. 5).

2 Pouze HR1561: přístroj, metly a hnětací nástavce můžete uchovávat v úložném boxu (Obr. 6).

Příslušenství

Následující náhradní díly nebo dodatečné příslušenství si můžete zakoupit u vašeho dodavatele výrobků firmy Philips. Při objednávce vždy používejte servisní kódové číslo.

- Drátěné metly jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64250
- Hnětací háky jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64260
- Krabice na uskladnění je k dispozici pod katalogovým číslem 4203 065 64280*

* volitelné pro typ HR1560.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 7).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips **www.philips.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Recepty

Toskánský chléb

Přísady:
- 750 g mouky
- 420 ml vody
- 75 g oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 1 balení kvasnic
- 1 lžíce suchého rozmarýnu
- 25 g zelených nebo černých oliv bez pecek

1 Dejte mouku, vodu, sůl, cukr a kvasnice do nádoby.

2 Hněťte těsto pomocí hnětacích háků po dobu 60 sekund.

3 Nádobu s těstem uložte na 60 minut do chladničky.

4 Olivy nakrájejte na malé kousky.

5 Těsto vyjměte z chladničky a přidejte k němu rozmarýn a olivy.

6 Vložte hnětací háky do těsta, stiskněte tlačítko turbo a míchejte s přidanými ingrediencemi po dobu 10 sekund.

7 Toskánský chléb pečte na plechu při teplotě 180°C po dobu přibližně 30 minut.

Poznámka: Tento recept představuje pro mixér mimořádnou zátěž. Po přípravě tohoto receptu nechte mixér 60 minut vychladnout.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning teretulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

Hoiatus

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.

Ettevaatust

- Visplid ja tainakonksud kinnitage mikserile alati enne seadme vooluvõrku ühendamist.
- Vajutage visplid või tainakonksud koostisainete sisse enne seadme sisselülitamist.
- Enne kui eemaldate või puhastate visplid või tainakonksud, võtke mikseri pistik seinakontaktist välja.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis kaotab garantii kehtivuse.
- Müratase: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Seadme kasutamine

1 Lükake visplid või tainakonksud mikseri külge (kostub klõpsatus). Selle toimingu tegemiseks peate neid võib-olla natuke keerama. (Jn 1)

Märkus: Sisestage plastistkraega tainakonks mikseri põhjal olevasse suuremasse pessa.

2 Sisestage pistik pistikupessa.

3 Mõõtke koostisained nõusse.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

Kogused ja töötlemiskestus

Tainakonksud*	Kogus	Aeg
Pärmitainas	Maks 500 g jahu	Maks 5 minutit

*) Valige kiirus 3

Visplid*	Kogus	Aeg
Vahvlitainas, pannkoogi jne tainas	Umbes 750 g	Umbes 3 minutit
Vedelad kastmed, kreemid ja supid	Umbes 750 g	Umbes 3 minutit
Majonees	Maks 3 munakollast	Umbes 15 minutit
Kartulipüree tegemine	Maks 750 g	Maks 3 minutit
Vahukoor	Maks 500 g	Maks 3 minutit

Visplid*	Kogus	Aeg
Munavalgete vahustamine	Maks 5 munavalget	Umbes 3 minutit
Koogisegu	Umbes 750 g	Umbes 3 minutit

*)Alustage segamist madalal kiirusel, et vältida pritsimist. Hiljem lülitage suuremale kiirusele.

4 Suruge visplid või tainakonksud vastu nõu põhja.

5 Seadme sisselülitamiseks seadistage kiirusenupp soovitud kiirusele (Jn 2).
- Vajutage turbolülitit, et segamine toimuks kiiremini või raskete tööde, nagu näiteks tainasõtkumise ajal suurendataks kiirust.
- Kui tahate mõneks ajaks segamist katkestada, lükake kiirusenupp mikseri väljalülitamiseks asendisse „0". Seejärel pange mikser (koos küljesolevate visplite või tainakonksudega) oma kannale, kuni jätkate (Jn 3).

6 Kui olete töötlemise lõpetanud, pange kiirusenupp asendisse „0" ja võtke pistik seinakontaktist välja.

7 Visplite või tainakonksude vabastamiseks lükake kiirusnuppu ettepoole, väljutamise asendisse. (Jn 4)

Puhastamine

Võtke seade alati enne puhastamist vooluvõrgust välja.

Ärge kastke kunagi mootorit vette ega peske voolava vee all.

1 Peske vispleid ja tainakonkse sooja veega, millesse on lisatud vedelat pesemisvahendit või nõudepesumasinas.

2 Puhastage mootorit niiske lapiga.

Hoiustamine

1 Keerake toitejuhe seadme kanna ümber ja kinnitage juhe juhtmeklambriga (Jn 5).

2 Ainult mudel HR1561: seadet, vispleid ja tainakonkse hoidke hoiukarbis (Jn 6).

Tarvikud

Järgmiseid vahetusosasid või lisatarvikuid võite osta oma seadme müüja käest. Kasutage tellimisel allpool toodud teenistuskoode.

- Traadist visplid on saadaval koodiga 4203 065 64250
- Tainakonkse saate tellida koodiga 4203 065 64260
- Hoiustuskarp on saadaval koodiga 4203 065 64280*

* Lisatarvikud mudelile HR1560.

Keskkond

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (Jn 7).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti **www.philips.com** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Retsept

Toscana leib

Koostisained:
- 750 g jahu
- 420 ml vett
- 75 g õli
- 1 teelusikatäis soola
- 1 tl suhkrut
- 1 pakk pärmi
- 1 tl kuivatatud rosmariini
- 25 g kivideta rohelisi või musti oliive

1 Pange jahu, vesi, sool, suhkur, õli ja pärm kaussi.

2 Sõtkuge tainast 60 sekundit tainakonksudega.

3 Pange kauss tainaga 60 minutiks külmikusse.

4 Lõigake oliivid väikesteks tükkideks.

5 Võtke tainas külmikust välja ning lisage rosmariin ja oliivid.

6 Lükake tainakonksud külge. Vajutage turbonuppu ja segage 10 sekundit lisatud koostisaineid.

7 Küpseta Toscana leiba küpsetusvormis 180 °C juures umbes 30 min.

Märkus: Selle retsepti järgi leiva valmistamine koormab väga teie mikserit. Pärast taina valmistamist laske mikseril 60 min jahtuda.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Jedinicu motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.
- Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.

Oprez

- Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto uvijek umetnite u miješalicu prije priključivanja na napajanje.
- Prije uključivanja aparata spustite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u sastojke.
- Isključite miješalicu iz struje prije uklanjanja nastavaka za miješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto i prije čišćenja miješalice.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.

- Razina buke: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Korištenje aparata

1 Umetnite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u miješalicu (“klik”). Pritom ćete ih možda morati lagano okrenuti. (Sl. 1)

Napomena: Umetnite spiralni nastavak za tijesto s plastičnim navlakama u veći otvor na dnu miksera.

2 Utikač uključite u zidnu utičnicu.

3 Stavite sastojke u zdjelu.

Tablica u nastavku sadrži podatke o preporučenim količinama i vremenu pripremanja.

Količine i vrijeme pripreme

Spiralni nastavci za tijesto*	Količina	Vrijeme
Dizano tijesto	Maks. 500 g brašna	Maks. 5 minuta

*) Odaberite brzinu 3

Nastavci za miješanje*	Količina	Vrijeme
Tijesto za vafl, palačinke itd.	Približno 750 g	Približno 3 minute
Rijetki umaci, kreme i juhe	Približno 750 g	Približno 3 minute
Majoneza	Maks. 3 žumanjka	Približno 15 minuta
Pire krumpir	Maks. 750 g	Maks. 3 minute

Nastavci za miješanje*	Količina	Vrijeme
Miješanje slatkog vrhnja	Maks. 500 g	Maks. 3 minute
Miješanje bjelanjaka	Maks. 5 bjelanjaka	Približno 3 minute
Smjesa za kolač	Približno 750 g	Približno 3 minute

*)Započnite miješanje na nižoj brzini kako biste izbjegli prskanje. Kasnije pređite na veću brzinu.

4 Spustite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke u sastojke.

5 Kako biste uključili aparat, regulator brzine postavite na željenu postavku brzine (Sl. 2).
- Možete pritisnuti gumb turbo za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.
- Želite li privremeno prekinuti miješanje, postavite regulator brzine na "0" kako biste isključili miješalicu. Nakon toga miješalicu (s pričvršćenim nastavcima za miješanje ili spiralnim nastavcima za tijesto) postavite u uspravan položaj (Sl. 3).

6 Nakon dovršenja miješanja regulator brzine postavite na "0" i isključite aparat iz struje.

7 Za oslobađanje nastavaka za miješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto, regulator brzine pritisnite prema naprijed, u položaj za izbacivanje. (Sl. 4)

Čišćenje

Prije čišćenja aparata kabel za napajanje obavezno iskopčajte iz utičnice.

Nemojte nikada uranjati jedinicu motora u vodu ili je ispirati pod mlazom vode.

1 Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto čistite u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.

2 Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

Spremanje

1 Omotajte kabel oko donjeg dijela aparata i pričvrstite ga kopčom (Sl. 5).

2 Samo HR1561: aparat, nastavke za miješanje i spiralne nastavke za tijesto možete spremiti u kutiju (Sl. 6).

Dodatni pribor

Kod prodavača možete nabaviti sljedeći dodatni pribor ili zamijeniti aparat. Prilikom naručivanja koristite servisne kodove.

- Žičani nastavci za miješanje dostupni su u paru pod servisnim kodom 4203 065 64250
- Spiralni nastavci za tijesto su dostupni u paru pod servisnim kodom 4203 065 64260
- Kutija za spremanje dostupna je pod servisnim kodom 4203 065 64280*

* dodatno za HR1560.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 7).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com**, ili se obratite centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Recept

Toskanski kruh

Sastojci:
- 750 g brašna
- 420 ml vode
- 75 g ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 1 paketić kvasca
- 1 žlica suhog ružmarina
- 25 g zelenih ili crnih maslina bez koštica.

1 Brašno, vodu, sol, šećer, ulje i kvasac stavite u zdjelu.

2 Mijesite tijesto spiralnim nastavcima za tijesto 60 sekundi.

3 Zdjelu s tijestom ostavite u hladnjaku 60 minuta.

4 Izrežite masline na male dijelove.

5 Izvadite tijesto iz hladnjaka i dodajte ružmarin i masline.

6 Umetnite spiralne nastavke za miješanje. Pritisnite gumb za turbo brzinu i miješajte sastojke 10 sekundi.

7 Toskanski kruh pecite u posudi za pečenje oko 30 minuta pri 180°C.

Napomena: Ovaj recept vrlo je zahtjevan za miješalicu. Nakon pripreme ovog recepta ostavite miješalicu da se hladi 60 minuta.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

Figyelem

- A habverőket és a dagasztóhorgokat mindig a fali aljzathoz csatlakoztatás előtt illessze a mixerhez.
- A készülék bekapcsolása előtt merítse az elkészítendő élelmiszer-alapanyagba a habverőket vagy dagasztóhorgokat.
- A habverők és a dagasztóhorgok eltávolítása, illetve tisztítás előtt húzza ki a fali aljzatból a készülék csatlakozódugóját.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, illetve olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Zajszint: Lc = 77 dB(A)

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

A készülék használata

1 Illessze a habverőket vagy a dagasztóhorgokat a mixerbe kattanásig. Előfordulhat, hogy ehhez kissé el kell fordítania őket. (ábra 1)

Megjegyzés: Illessze a műanyag galléros dagasztóhorgot a mixer alján lévő nagyobbik nyílásba.

2 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

3 Tegye a hozzávalókat egy tálba.

A javasolt mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Mennyiségek és feldolgozási idők

Dagasztóhorgok*	Mennyiség	Idő
Kelt tészta	Max. 50 dkg liszt	Max. 5 perc

*) Válassza a 3. sebességfokozatot

Habverők*	Mennyiség	Idő
Gofri-, palacsinta- stb. tészta	Kb. 75 dkg	Kb. 3 perc
Híg mártások, krémek és levesek	Kb. 75 dkg	Kb. 3 perc
Majonéz	Max. 3 tojássárgája	Kb. 15 perc
Burgonyapürésítés	Max. 75 dkg	Max. 3 perc
Tejszín	Max. 0,5 kg	Max. 3 perc

Habverők*	Mennyiség	Idő
Tojásfehérje felverése	Max. 5 tojásfehérje	Kb. 3 perc
Süteménytészta keverése	Kb. 75 dkg	Kb. 3 perc

*) A keverést alacsony fordulatszámon kezdje, hogy a tészta ki ne fröccsenjen. Később kapcsoljon magasabb fordulatszámra.

4 **Engedje bele a habverőket vagy a dagasztó horgokat a hozzávalókba.**

5 **A készüléket a sebességszabályozót a megfelelő sebességfokozatra állítva kapcsolhatja be (ábra 2).**

- Gyorsabb keveréshez vagy a fordulatszám növeléséhez nehéz munkánál (pl. tészta dagasztásánál) nyomja meg a turbó gombot.
- Ha meg kívánja szakítani egy időre a mixelést, a sebességszabályozót „0" állásba állítva kapcsolja ki a készüléket, és állítsa a hátuljára (a felszerelt habverőkkel vagy dagasztóhorgokkal), amíg szünetelteti a munkát (ábra 3).

6 **Ha befejezte a mixelést, állítsa a sebességszabályozót „0" állásba, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali aljzatból.**

7 **A habverők és a dagasztóhorgok tartozék kioldásához nyomja a sebességszabályozó gombot előre, kiadó helyzetbe. (ábra 4)**

Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt.

1 **A habverőket és dagasztó horgokat mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.**

2 **A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.**

Tárolás

1 Csévélje a hálózati csatlakozókábelt a készülék alja köré, és rögzítse a kábelt a kábelcsipesszel (ábra 5).

2 HR1561 típus esetében: a készüléket, a habverőket és a dagasztó horgokat a tárolódobozban tárolhatja (ábra 6).

Tartozékok

A következő tartozékokat a Philips márkaszervizekben megvásárolhatja. Megrendelés esetén adja meg a cikkszámokat.

- Dróthabverők párosan kaphatók a 4203 065 64250 cikkszámon
- Dagasztóhorgok párosan kaphatók a 4203 065 64260 cikkszámon
- A tárolódoboz a 4203 065 64280 cikkszámon kapható*

* külön megvásárolható a HR1560 típushoz

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 7).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára **www.philips.com**, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Recept

Toszkán kenyér

Hozzávalók:
- 750 g liszt
- 420 ml víz
- 75 g olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 1 csomag élesztő
- 1 kanál szárított rozmaring
- 25 g zöld vagy fekete, magozott olajbogyó.

1 Tegye a lisztet, a vizet, a sót, a cukrot, az olajat és az élesztőt az edénybe.

2 Dagassza a tésztát a dagasztóhorgok segítségével 60 másodpercig.

3 Tegye az edényt a dagasztott tésztával a hűtőszekrénybe 60 másodpercig.

4 Vágja az olajbogyókat apró darabokra.

5 Vegye ki a tésztát a hűtőszekrényből, és adja hozzá a rozmaringot és az olajbogyókat.

6 Helyezze be a dagasztóhorgokat. A turbó gomb megnyomásával keverje az alapanyagokat 10 másodpercig.

7 Süsse a toszkán kenyeret 180 °C-os hőmérsékleten körülbelül 30 percig.

Megjegyzés: Ez a recept nehéz munkát jelent a mixer számára, így annak elkészítése után hagyja hűlni a készüléket 60 percen keresztül.

Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өніміңізді www.philips.com/welcome веб-бетіне тіркеңіз.

Маңызды

Құралды қолданбастан бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға батыруға немесе ағын су астында шайюға болмайды.

Ескерту

- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзі зақымдалған болса, құралды қолданбаңыз.
-
Егер ток сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны тек Philips, Philips компаниясы ұсынған қызмет орталығында немесе соған сәйкес білімі бар маман алмастыруы тиіс.
-
Физикалық мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі аз адамдар (балаларды қоса) бұл құралды олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралды қалай пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
-

Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.

Абайлаңыз

- Миксерді тоққа қосар алдында оған шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін орнатып алыңыз.
- Құралды қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқауға арналған ілмектерді, ингредиенттер деңгейіне дейін төмендетіңіз.

- Миксерден шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін алар алдында немесе оларды тазалар алдында миксерді міндетті түрде сөндіріңіз.
- Philips өндірушісінен бөлек шығарылған қосымша бөлшектерді қолдануға болмайды, егер Philips оған арнайы жүгініп, кеңес бермеген болса. Егер сіз осындай қосымша бөлшектерді қолдансаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Шу деңгейі: Lc= 77 dB(A)

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Philips компаниясы шығарған бұл құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сай келеді. Дұрыс әрі осы пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданылса, қазіргі кезде белгілі ғылыми дәлелдерге негізделе отырып құралды қолдану қауіпсіз деуге болады.

Құрылғыны қолдану

1 Миксерге шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін орнатыңыз («сырт» ете түседі). Осылай жасағанда, сізге оны шамамен бұрау керек болуы мүмкін. (Сурет 1)

Ескертпе: Миксерлің астыңғы жағындағы кеңірек тесікке шайқаушы немесе пластикалық қамыты бар шайқаушылар ілмектерін орнатыңыз.

2 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.

Мөлшер мен өңдеу уақыты

Шайқаушыларға арналған ілмектер*	Мөлшер	Уақыты
Ашыған қамыр	Ең көп дегенде 500 гр. ұн	Ең көп дегенде 5 минут

*) 3-ші жылдамдықты таңдаңыз

Шайқаушылар*	Мөлшер	Уақыты
Вафли, құймақ, және т.б. араналған сұйық шайқалған қамыр.	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут
Сұйық соустар, кремдер және сорпалар	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут
Майонез	Ең көп дегенде 3 жұмыртқа сарысы	Шамамен 15 минут
Картоп езбесін жасау	Ең көп дегенде 750 гр.	Ең көп дегенде 3 минут
Шайқауға арналған кілегей	Ең көп дегенде 500 гр.	Ең көп дегенде 3 минут
Жұмыртқа ағын шайқау	Ең көп дегенде 5 жұмыртқа ағы	Шамамен 3 минут
Торт қоспасы	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут

*)Шашырап кетпес үшін, алдымен төмен жылдамдықпен шайқай бастаңыз. Жоғарырақ жылдамдыққа кейінірек қосыңыз.

4 Құралды қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқауға арналған ілмектерді, ингредиенттер деңгейіне дейін төмендетіңіз.

5 Құралды қосу үшін, жылдамдық бақылау түймесін керекті жылдамдыққа апарыңыз (Сурет 2).

- Жылдамырақ шайқау үшін, турбо түймесін басуыңызға болады немесе ауыр жұмыс барысында, мәселен ашыған қамыр шайқағанда, жылдамдықты үдетуіңізге болады.
- Егер сіз сәл уақытқа шайқауды тоқтатқыңыз келсе, жылдамдық бақылау түймесін ‘0’ ұстанымына орнатып, миксерді сөндіре

тұрсаңыз болады. Содан соң, жұмысыңызды ары қарай жалғастырғанша миксерді (шайқауыштары немесе шайқау ілмектері әді де болса орнатулы қалпында) аяқтарына қоюыңызға болады (Сурет 3).

6 Шайқап болғанда, жылдамдық бақылау түймесін '0' ұстанымына орнатып, миксерді сөндіріңіз.

7 Шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін босатып алу үшін, жылдамдық бақылау түймесін алдыға қарай босату ұстанымына апарыңыз. (Сурет 4)

Тазалау

Құралды тазалар алдында міндетті түрде тоқтан ажырату керек..

Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, және оны ағын судың астында да шаюға болмайды.

1 Шайқаушылар мен шайқаушыларға арналған ілмектерді тазалағыш сұйықтықпен жылы су астында немесе ыдыс жуғышта тазалауыңызға болады.

2 Мотор корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Сақтау

1 Құралдың аяғына тоқ сымын орап, оны тоқ қыстырғышпен бекітіңіз (Сурет 5).

2 Тек HR1561 түрінде ғана: құралды, шайқаушыларды, шайқаушыларға арналған ілмектерді сақтауға арналған қорапта сақтауыңызға болады (Сурет 6).

Құрал-саймандар

Мына төмендегі заттарды алмастыру үшін немесе қосалқы бөлшек ретінде алғыңыз келсе, өзіңіздің диллеріңізге хабарласыңыз.

- Екі сым шайқауыш мына 4203 065 64250* қызмет нөмірі бойынша бар.

- Шайқау ілмектері жұп бойынша мына қызмет нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі: 4203 065 64260
- Сақтап қою қорабы мына 4203 065 64280** қызмет нөмірі бойынша бар.

* HR1560 түріне қосымша.

Қоршаған орта

- Құрылғыны өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құрылғыны арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған ортаны қорғауға себебіңізді тигізесіз (Сурет 7).

Кепілдік және қызмет көрсету

Егер көмек немесе ақпарат керек болса, не болмаса сізде шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының **www.philips.com** веб-сайтына кіріңіз немесе өз еліңіздегі Philips Тұтынушылар орталығына хабарласыңыз (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Еліңізде Тұтынушылар орталығы жоқ болған жағдайда жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Рецепттер

Тоскана наны

Ингредиенттер:
- 750 г ұн
- 420 мл су
- 75 г май
- 1 шай қасық тұз
- 1 шай қасық қант
- 1 қалта ашытқы
- 1 қасық кептірілген розмарин
- 25 г сүйегі жоқ жасыл немесе қара зәйтүн.

1 Ыдысқа ұн, тұз, қант, май және ашытқы салып, суды құйыңыз.

2 Шайқау ілмектерімен қамырды 60 секунд араластырыңыз.

3 Қамыр салынған ыдысты 60 минут тоңазытқышқа қойыңыз.

4 Зәйтүнді майдалап тураңыз.

5 Қамырды тоңазытқыштан алып, оған розмарин және зәйтүн қосыңыз.

6 Шайқау ілмектерін салыңыз. Турбо түймесін басып, қосылған ингредиенттерді 10 секунд араластырыңыз.

7 Тоскана нанын пісіру қалбырында 180°C градуста шамамен 30 минут ұстап пісіріңіз.

Ескертпе: Рецепт миксерге өте ауыр. Осы рецепті дайындап болғаннан кейін миксерді 60 минут суытыңыз.

Įvadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Svarbu

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite šį vadovą ir laikykite jį, kad galėtumėte pasinaudoti šia informacija vėliau.

Pavojus!

- Niekada nemerkite variklio į vandenį ir neplaukite jo tekančiu vandeniu.

Perspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

Įspėjimas

- Prieš jungdami plaktuvą į elektros tinklą, įstatykite plaktuvėlius arba minkytuvėlius.
- Pirmiausia plaktuvėlius arba minkytuvėlius įleiskite į produktus ir tik tada įjunkite prietaisą.
- Prieš ištraukdami plaktuvėlius, minkytuvėlius arba valydami prietaisą ištraukite plaktuvo kištuką iš elektros tinklo.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ nenurodytų kaip rekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija .
- Triukšmo lygis: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jį yra saugu naudoti.

Prietaiso naudojimas

1 Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius arba minkytuvėlius (pasigirs spragtelėjimas). Įstatant gali reikėti juos truputi pasukti. (Pav. 1)

Pastaba: Įstatykite minkytuvėlį su plastmasiniu žiedeliu į didesnę angą, esančią plaktuvo apačioje.

2 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

3 Sudėkite produktus į dubenį.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

Kiekis ir paruošimo laikas

Minkytuvėliai*	Kiekis	Laikas
Mielinė tešla	Daugiausiai 500 g miltų	Daugiausiai 5 minutes

*) Pasirinkite 3 greitį

Plaktuvėliai*	Kiekis	Laikas
Tešla vafliams, blynams ir t.t.	Maždaug 750 g	Maždaug 3 minutes
Skysti padažai, kremai ir sriubos	Maždaug 750 g	Maždaug 3 minutes
Majonezas	Daugiausiai 3 kiaušinių tryniai	Maždaug 15 minučių

Plaktuvėliai*	Kiekis	Laikas
Trintos bulvės	Daugiausiai 750 g	Daugiausiai 3 minutes
Grietinėlės plakimas	Daugiausiai 500 g	Daugiausiai 3 minutes
Plakti kiaušinių baltymai	Daugiausiai 5 kiaušinių baltymai	Maždaug 3 minutes
Pyrago mišinys	Maždaug 750 g	Maždaug 3 minutes

*)Norėdami išvengti taškymo, maišyti pradėkite mažu greičiu. Didesnį greitį įjunkite vėliau.

4 Įleiskite plaktuvėlius arba minkytuvėlius į produktus.

5 Norėdami įjungti prietaisą, nustatykite greičio reguliatorių į norimo greičio padėtį (Pav. 2).

- Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų, pvz., mielinės tešlos, minkymo greitį, paspauskite turbo mygtuką.
- Jei norite kuriam laikui nutraukti darbą, nustatykite greičio reguliatorių į „0“ padėtį, kad išjungtumėte plaktuvą. Tuomet pastatykite plaktuvą ant kulno (plaktuvėliai arba minkytuvėliai lieka prijungti) ir palikite jį taip stovėti tol, kol vėl tęsite plakimą (Pav. 3).

6 Kai pabaigsite plakti, nustatykite greičio reguliatorių į „0“ padėtį ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo.

7 Kad atlaisvintumėte plaktuvėlius arba minkytuvėlius, pastumkite greičio reguliatorių pirmyn į išstūmimo padėtį. (Pav. 4)

Valymas

Prieš pradėdami valyti prietaisą, visada jį išjunkite iš elektros tinklo.

Variklio niekada nemerkite į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.

1 Plaktuvėlius ir minkytuvėlius plaukite šiltu vandeniu su indų plovikliu arba indaplovėje.

2 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.

Laikymas

1 Laidą apvyniokite aplink prietaiso kulną ir pritvirtinkite spaustuku (Pav. 5).

2 Tik HR1561 modeliui: aparatą, plaktuvėlius ir minkytuvėlius galite laikyti saugojimo dėžėje (Pav. 6).

Priedai

Toliau išvardytus keičiamus arba papildomus priedus galite įsigyti iš vietinio Philips pardavėjo. Užsakymams prašome naudoti toliau išvardytus paslaugos kodus.

- Vieliniai plaktuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64250
- Minkytuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64260
- Saugojimo dėžė, kodas 4203 065 64280

* HR1560 modeliui įsigyjama atskirai.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 7).

Garantija ir techninis aptarnavimas

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje **www.philips.com** arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Receptas

Toskanos duona

Sudėtis:
- 750 g miltų
- 420 ml vandens
- 75 g aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 pakelis mielių
- 1 arbatinis šaukštelis rozmarino
- 25 g žalių arba juodų alyvuogių be kauliukų.

1 Sudėkite miltus, vandenį, druską, cukrų, aliejų ir mieles į indą.

2 60 sekundžių minkykite tešlą minkytuvėliais.

3 60 minučių įstatykite indą su tešla į šaldytuvą.

4 Smulkiai supjaustykite alyvuoges.

5 Išimkite iš šaldytuvo tešlą ir sudėkite rozmariną bei alyvuoges.

6 Įstatykite minkytuvėlius. Nuspaudę turbo mygtuką maišykite produktus 10 sekundžių.

7 Kepkite Toskanos duoną kepimo skardoje 180°C temperatūroje apie 30 minučių.

Pastaba: Šis receptas labai apkrauna maišytuvą, todėl po naudojimo leiskite jam atvėsti bent 60 minučių.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī un neskalojiet to zem krāna.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.

Ievērībai

- Vienmēr ievietojiet mikserī putotājus vai mīcīšanas āķus pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam.
- Pirms ierīces ieslēgšanas iegremdējiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos.
- Vienmēr atvienojiet mikseri no elektrotīkla pirms putotāju vai mīcīšanas āķu izņemšanas un pirms miksera tīrīšanas.

- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, kuras īpaši nav ieteicis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā esoša.
- Trokšņa līmenis: Lc = 77 dB(A)

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Ierīces lietošana

1 Ievietojiet putotājus vai mīcīšanas āķus mikserī (atskan klikšķis). Kad to darīsiet, iespējams, būs nepieciešams tos nedaudz pagriezt. (Zīm. 1)

Piezīme: Ievietojiet mīcīšanas āķa plastmasas uzmavu lielajā atvērumā miksera apakšdaļā.

2 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

3 Ievietojiet traukā produktus.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

Daudzumi un pārstrādes laiki

Mīcīšanas āķi*	Daudzums	Apstrādes ilgums
Maizes mīkla	Maks. 500 g miltu	Maks. 5 minūtes

*) Izvēlaties 3. ātrumu

Putotāji*	Daudzums	Apstrādes ilgums
Vafeļu, pankūku mīkla utt.	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes
Šķidras mērces, krēmi un zupas	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes

Putotāji*	Daudzums	Apstrādes ilgums
Majonēze	Maks. 3 olu dzeltenumi	Aptuveni 15 minūtes
Kartupeļu biezenis	Maks. 750 g	Maks. 3 minūtes
Krēma putošana	Maks. 500 g	Maks. 3 minūtes
Olu baltumi	Maks. 5 olu baltumi	Aptuveni 3 minūtes
Kūku mīkla	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes

*)Sāciet kulšanu ar mazu ātrumu, lai produkti neizšļakstītos. Vēlāk noregulējiet lielāku ātrumu.

4 Iegremdējiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos.

5 Noregulējiet vadības slīdslēdzi vēlamajā ātrumā iestatījumā, lai ieslēgtu ierīci (Zīm. 2).

- Lai paātrinātu kulšanu vai palielinātu ātrumu grūti mīcāmu vai kuļamu produktu apstrādes laikā, piemēram, mīcot rauga mīklu, piespiediet paātrināšanas pogu.
- Ja vēlaties uz brīdi pārtraukt kulšanu, noregulējiet vadības slīdslēdzi uz '0', lai izslēgtu mikseri. Tad novietojiet mikseri (ar pievienotiem putotājiem vai mīcīšanas āķiem) uz tā balsta līdz brīdim, kad turpināsiet kult (Zīm. 3).

6 Kad kulšana ir pabeigta, noregulējiet vadības slīdslēdzi stāvoklī '0', un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

7 Lai atbrīvotu putotājus vai mīcīšanas āķus, nospiediet vadības slīdslēdzi uz priekšu līdz izgrūšanas pozīcijai. (Zīm. 4)

Tīrīšana

Pirms tīrāt ierīci, vienmēr izvelciet elektrības vada spraudni no kontaktligzdas.

Miksera motora nodalījumu nekad nemērciet ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.

1 Nomazgājiet putotājus un mīcīšanas āķus siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā.

2 Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

Uzglabāšana

1 Aptiniet elektrības vadu ap ierīces balstu, un nofiksējiet vadu ar vada spraudi (Zīm. 5).

2 Tikai modelim HR1561: ierīci, putotājus un mīcīšanas āķus var novietot glabāšanai tam paredzētajā kārbā (Zīm. 6).

Aksesuāri

Nomaiņai vai komplekta papildināšanai ir iespējams iegādāties sekojošus miksera piederumus. Pieprasot piederumus, lūdzu izmantojiet šādus modeļu numurus.

- Stieples putotāji ir pieejami pāros ar servisa koda numuru 4203 065 64250
- Mīcīšanas āķi ir pieejami pāros ar servisa koda numura 4203 065 64260
- Uzglabāšanas kaste ir pieejama ar servisa koda numuru 4203 065 64280*

* papildus izvēle modelim HR1560.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsit saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 7).

Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

Recepte

Toskānas maize

Sastāvdaļas:
- 750 g miltu
- 420 ml ūdens
- 75 g eļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cukura
- 1 paciņa rauga
- 1 tējkarote kaltēta rozmarīna
- 25 g zaļo vai melno olīvu bez kauliņiem.

1 Ievietojiet miltus, ūdeni, sāli, cukuru, eļļu un raugu bļodā.

2 Mīciet mīklu ar mīcīšanas āķiem 60 sekundes.

3 Ievietojiet bļodu ar mīklu ledusskapī uz 60 minūtēm.

4 Sagrieziet olīvas mazos gabaliņos.

5 Izņemiet mīklu no ledusskapja un pievienojiet tai rozmarīnu un olīvas.

6 Ievietojiet mīcīšanas āķus. Nospiediet turbo pogu un jauciet pievienotās sastāvdaļas 10 sekundes.

7 Cepiet Toskānas maizi cepamajā veidnē aptuveni 30 minūtes 180°C temperatūrā.

Piezīme: Šī recepte ārkārtīgi noslogo jūsu mikseri. Pēc sastāvdaļu sagatavošanas ļaujiet mikserim 60 minūtes atdzist.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Uwaga

- Przed podłączeniem miksera do sieci elektrycznej zawsze włóż do niego końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta.
- Przed włączeniem urządzenia zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w misie ze składnikami.

- Przed wyjęciem końcówek do ubijania piany lub końcówek do wyrabiania ciasta oraz przed myciem miksera wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Poziom hałasu: Lc = 77 dB(A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Zasady używania

1 Włóż do miksera końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta (usłyszysz „kliknięcie”). Podczas zakładania końcówek może być konieczne ich lekkie przekręcenie. (rys. 1)

Uwaga: Włóż końcówkę do wyrabiania ciasta końcem z plastikowym kołnierzem do większego otworu na spodzie miksera.

2 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

3 Włóż składniki do pojemnika.

Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

Ilości i czasy przygotowania

Końcówki do wyrabiania ciasta*	Ilość	Czas
Ciasto drożdżowe	maks. 500 g mąki	maks. 5 min

*) Przy wybranej szybkości „3”

Końcówki do ubijania piany*	Ilość	Czas
Końcówki do miksowania rzadkiego ciasta na wafle, naleśniki, itp.	ok. 750 g	ok. 3 min
Lekkie sosy, kremy i zupy	ok. 750 g	ok. 3 min
Majonez	maks. 3 żółtka	ok. 15 min.
Puree ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 3 min
Bita śmietana	maks. 500 g	maks. 3 min
Ubijanie piany z białek	maks. białka z 5 jajek	ok. 3 min
Ciasto	ok. 750 g	ok. 3 min

*) Aby uniknąć rozbryzgiwania składników, należy zacząć miksowanie od małej szybkości i stopniowo ją zwiększać.

4 Zanurz końcówki w pojemniku ze składnikami.

5 Ustaw żądaną szybkość, aby włączyć urządzenie (rys. 2).

- Naciśnij przycisk turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.
- Jeśli chcesz przerwać na chwilę miksowanie, ustaw regulację szybkości w położeniu „0", aby wyłączyć mikser i postaw urządzenie (z wciąż założonymi końcówkami) w pozycji pionowej (rys. 3).

6 Po zakończeniu miksowania ustaw regulację szybkości w położeniu „0" i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

7 Aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, przesuń suwak regulacji szybkości do przodu. (rys. 4)

Czyszczenie

Zanim zaczniesz czyścić urządzenie, zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.

1 Umyj końcówki do ubijania piany i końcówki do wyrabiania ciasta w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

2 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Przechowywanie

1 Nawiń przewód wokół dolnej części urządzenia i zamocuj go za pomocą zacisku (rys. 5).

2 Tylko model HR1561: Możesz przechowywać urządzenie oraz końcówki w dołączonym pojemniku (rys. 6).

Akcesoria

Poniższe produkty można wymienić lub kupić u sprzedawców produktów firmy Philips. Składając zamówienie, należy podać odpowiedni numer produktu wymieniony poniżej.

- Końcówki do ubijania piany wykonane z metalowych drucików są dostępne parami pod numerem produktu: 4203 065 64250
- Końcówki do wyrabiania ciasta są dostępne parami pod numerem produktu 4203 065 64260
- Pojemnik jest dostępny pod numerem produktu 4203 065 64280*

* opcjonalny dla modelu HR1560.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 7).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com** lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Przepis

Chleb toskański

Składniki:
- 750 g mąki
- 420 ml wody
- 75 g oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 opakowanie drożdży
- 1 łyżka suszonego rozmarynu
- 25 g zielonych lub czarnych oliwek bez pestek.

1 Włóż mąkę, wodę, sól, cukier, olej i droższe do miski.

2 Wyrabiaj ciasto za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przez minutę.

3 Włóż miskę z ciastem na godzinę do lodówki.

4 Pokrój oliwki na małe kawałki.

5 Wyjmij ciasto z lodówki, dodaj rozmaryn i oliwki.

6 Mieszaj składniki przez 10 sekund za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przy prędkości turbo.

7 Chleb toskański piecz w formie do pieczenia w temperaturze 180°C przez około 30 minut.

Uwaga: Wykonanie tego przepisu to duże obciążenie dla miksera. Po zakończeniu pracy poczekaj godzinę, aż ostygnie.

Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Important

Citiţi cu atenţie acest manual de utilizare şi păstraţi-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceţi unitatea motor în apă şi nici nu o clătiţi la robinet.

Avertisment

- Verificaţi dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiţi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.

Precauţie

- Introduceţi întotdeauna paletele sau spiralele pentru aluat în mixer înainte de a-l conecta la priză.
- Coborâţi paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateţi mixerul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat şi înainte de curăţare.

- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizaţi astfel de accesorii sau componente, garanţia dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot: Lc = 77 dB [A]

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

Utilizarea aparatului

1 Introduceţi paletele sau spiralele pentru aluat în mixer (clic). Este posibil să fie necesar să le rotiţi uşor în timpul acestei operaţii. (fig. 1)

Notă: Introduceţi cârligul de frământat cu inelul de plastic în orificiul mai mare din partea inferioară a mixerului.

2 Introduceţi ştecherul în priză.

3 Puneţi ingredientele într-un castron.

Consultaţi tabelul de mai jos pentru informaţii despre cantităţi şi timpi de procesare.

Cantităţi şi timpi de procesare

Spirale pentru aluat*	Cantitate	Timp
Aluaturi dospite	Max. 500 g făină	Max. 5 minute

*) Selectaţi viteza 3

Palete*	Cantitate	Timp
Palete pentru bezele, clătite, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute
Sosuri subţiri, creme şi supe	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute

Palete*	Cantitate	Timp
Maioneză	Max. 3 gălbenuşuri	Aprox. 15 minute
Piure de cartofi	Max. 750 g	Max. 3 minute
Frişcă	Max. 500 g	Max. 3 minute
Baterea albuşurilor	Max. 5 albuşuri de ou	Aprox. 3 minute
Compoziţie de prăjituri	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute

*)Amestecaţi iniţial la viteză mică pentru a nu împrăştia compoziţia. După un timp, creşteţi viteza.

4 Coborâţi paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente.

5 Setaţi butonul de control al vitezei la setarea dorită pentru a porni aparatul (fig. 2).

- Apăsaţi butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a creşte viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
- Dacă doriţi să întrerupeţi temporar amestecarea, setaţi butonul de control al vitezei la '0' pentru a opri mixerul. Apoi puneţi mixerul (cu paletele sau spiralele pentru aluat montate) în poziţie verticală până doriţi să continuaţi (fig. 3).

6 După ce terminaţi de amestecat, setaţi butonul de control al vitezei la poziţia '0' şi scoateţi aparatul din priză.

7 Pentru a elibera paletele sau spiralele pentru aluat, apăsaţi butonul de control înainte, în poziţia de detaşare. (fig. 4)

Curăţarea

Scoateţi întotdeauna aparatul din priză înainte de curăţare.

Nu introduceţi unitatea motor în apă şi nici nu o clătiţi la robinet.

1 Curăţaţi paletele şi cârligele de frământat în apă fierbinte cu puţin detergent lichid sau în maşina de spălat vase.

2 Curăţaţi unitatea motor cu o cârpă umedă.

Depozitarea

1 Înfăşuraţi cablul în jurul tălpii suport a aparatului şi fixaţi cablul cu o clemă (fig. 5).

2 Numai HR1561: puteţi depozita aparatul, paletele şi cârligele de frământat în cutia de depozitare (fig. 6).

Accesorii

Puteţi comanda următoarele accesorii suplimentare şi piese de schimb de la dealerul dvs. Philips. Utilizaţi numerele de reper menţionate mai jos.

- Palete cu fire subţiri sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64250
- Spirale pentru aluat sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64260
- O cutie de depozitare este disponibilă sub codul de service 4203 065 64280*

* opţional pentru tipul HR1560.

Protecţia mediului

- Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veţi ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 7).

Garanţie şi service

Pentru informaţii suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitaţi site-ul Philips la **www.philips.com** sau să contactaţi Departamentul Clienţi din ţara dvs. (găsiţi numărul de telefon în garanţia internaţională). Dacă în ţara dvs. nu există un astfel de departament, deplasaţi-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Reţetă

Pâine toscană

Ingrediente:
- 750 g făină
- 420 ml de apă
- 75 g ulei
- 1 linguriţă sare
- 1 linguriţă de zahăr
- 1 pachet de drojdie
- 1 lingură de rozmarin uscat
- 25 g măsline verzi sau negre fără sâmburi.

1 Puneţi făina, apa, sarea, zahărul, uleiul şi drojdia într-un castron.

2 Frământaţi aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 60 de secunde.

3 Introduceţi castronul cu aluat în frigider timp de 60 de minute.

4 Tăiaţi măslinele în bucăţi mici.

5 Scoateţi aluatul din frigider şi adăugaţi rozmarinul şi măslinele.

6 Introduceţi spiralele pentru aluat. Apăsaţi butonul Turbo şi amestecaţi ingredientele adăugate timp de 10 secunde.

7 Coaceţi pâinea toscană într-o tavă de copt la 180°C timp de aproximativ 30 de minute.

Notă: Această reţetă solicită extrem mixerul. Lăsaţi mixerul să se răcească timp de 60 de minute după prepararea acestei reţete.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Важно

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

Внимание

- Перед подключением миксера к электросети обязательно устанавливайте на него насадки для теста или насадки для взбивания.

- Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты перед включением устройства.
- Перед тем как снять насадки для теста или насадки для взбивания с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями от других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Уровень шума: Lc = 77 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Использование прибора

1 **Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки для теста (должен прозвучать щелчок). Может потребоваться слегка повернуть насадки. (Рис. 1)**

Примечание: Вставьте в большее отверстие на днище миксера насадку для теста с пластмассовым воротничком.

2 **Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**

3 **Поместите ингредиенты в чашу.**

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

Количество продуктов и время приготовления

Насадки для теста*	Количество	Время
Дрожжевое тесто	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут

*) Выберите скорость 3

Насадки для взбивания*	Количество	Время
Жидкое тесто для вафель, блинов и т.п.	Около 750г.	Около 3мин.
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750г.	Около 3мин.
Майонез	Не более 3 яичных желтков	Около 15мин.
Приготовление картофельного пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 3 минуты
Взбивание яичных белков	Не более 5 яичных белков	Около 3мин.
Тесто для торта	Около 750г.	Около 3мин.

*)Начинайте перемешивать продукты при низкой скорости, чтобы они не расплескались. Через некоторое время переключите прибор на большую скорость перемешивания.

4 Опустите насадки для взбивания или насадки для теста в ингредиенты.

5 Для включения прибора установите переключатель скоростей на необходимую скорость (Рис. 2).

- Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку турборежима.
- При необходимости на некоторое время приостановить взбивание, установите регулятор в положение “0”, чтобы выключить прибор. Затем поставьте миксер (с насадками для взбивания или насадками для теста) на подставку на торце прибора до продолжения работы (Рис. 3).

6 Закончив взбивание, установите переключатель скоростей в положение “0” и отключите прибор от электросети.

7 Чтобы снять насадки для взбивания, насадки для теста, сдвиньте регулятор скоростей вперед, в положение отсоединения насадок. (Рис. 4)

Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

1 Для очистки насадок для взбивания или насадок для теста, поместите их в теплую воду с некоторыми количеством жидкого моющего средства, или в посудомоечную машину.

2 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Хранение

1 Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и закрепите его при помощи прищепки для шнура (Рис. 5).

2 Только для модели HR1561: миксер, насадки для взбивания и насадки для теста можно хранить в специальной коробке (Рис. 6).

Аксессуары

Следующие насадки можно приобрести в торговой организации компании Philips для замены или в качестве дополнительных. При заказе пользуйтесь служебными кодами, приведенными ниже.

- Насадки для взбивания можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64250
- Насадки для теста можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64260

- ⚠Контейнер для хранения можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64280*

* дополнительно для модели HR1560.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 7).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт **www.philips.com** или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Рецепт

Тосканский хлеб

Ингредиенты:
- 750 г муки
- 420 мл воды
- 75 г растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ложка сухого розмарина
- 25 г оливок или маслин без косточек.

1 Поместите в чашу муку, воду, соль, сахар, растительное масло и дрожжи.

2 С помощью насадок для теста замесите тесто. Перемешивайте его в течение 1 минуты.

3 Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.

4 Мелко нарежьте оливки.

5 Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.

6 Вставьте насадки для теста. Нажмите кнопку включения турборежима и смешивайте добавленные ингредиенты в течение 10 секунд.

7 Выпекайте тосканский хлеб при температуре 180 °C в течение 30 минут.

Примечание: При приготовлении данного блюда миксер подвергается большой нагрузке. После приготовления дайте миксеру остыть в течение 60 минут.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.

Varovanie

- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.
- Ak je poškodený sieťový kábel, zástrčka alebo iné súčiastky, zariadenie nepoužívajte.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.

Výstraha

- Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie vždy nainštalujte skôr, ako pripojíte mixér do siete.
- Najskôr zasuňte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do spracovávaného materiálu a potom zapnite zariadenie.
- Skôr, ako demontujete šľahacie nástavce alebo háky na miesenie, prípadne pred čistením zariadenia, odpojte mixér zo siete.

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 77 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Použitie zariadenia

1 Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie zasuňte do mixéra („kliknutie“). Pri ich nasadzovaní bude možno potrebné nástavce trochu pootočiť. (Obr. 1)

Poznámka: Hák na miesenie s plastovým prstencom zasuňte do väčšieho otvoru v spodnej časti mixéra.

2 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

3 Do nádoby vložte suroviny.

Odporúčané množstvá a časy potrebné na prípravu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke.

Množstvá a časy potrebné na prípravu

Háky na miesenie*	Množstvo	Čas
Kysnuté cesto	Max. 500 g múky	Max. 5 minút

*) Zvoľte rýchlosť 3

Šľahacie nástavce*	Množstvo	Čas
Cesto na wafle, palacinky atď.	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty
Riedke omáčky, krémy a polievky	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty
Majonéza	Max. 3 žĺtka	Pribl. 15 minút
Príprava zamiakovej kaše	Max. 750 g	Max. 3 minúty
Šľahačka	Max. 500 g	Max. 3 minúty
Šľahanie vaječných bielkov	Max. 5 vaječných bielkov	Pribl. 3 minúty
Základ na koláče	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty

*)Začnite mixovať pri nižšej rýchlosti, aby ste predišli vyšplechovaniu obsahu nádoby. Neskôr prepnite na vyššiu rýchlosť.

4 Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie ponorte do pripravených surovín.

5 Zariadenie zapnite nastavením ovládania rýchlosti na želané nastavenie rýchlosti (Obr. 2).

- Tlačidlo Turbo môžete použiť vtedy, keď potrebujete rýchlejšie miešanie alebo na zvýšenie rýchlosti pri vykonávaní veľmi náročných úloh, napr. pri miesení kvaseného cesta.
- Ak chcete na chvíľu prerušiť spracovanie surovín, ovládanie rýchlosti na zariadení nastavte na rýchlosť „0“, čím mixér vypnete. Potom ho znovu postavte (bez toho, aby ste nástavce na šľahanie alebo háky na miesenie odpojili) na pätu (Obr. 3).

6 Keď skončíte spracovanie surovín, ovládanie rýchlosti nastavte do polohy „0“ a mixér odpojte zo siete.

7 Pre uvoľnenie šľahacích nástavcov alebo hákov na miesenie potlačte ovládanie rýchlosti smerom k polohe uvoľnenia (EJECT). (Obr. 4)

Čistenie

Pred začatím čistenia vždy odpojte zariadenie zo siete.

Pohonnú jednotku nikdy neponorte do vody ani ju neoplachujte pod vodou.

1 Šľahacie nástavce a háky na miesenie umyte v teplej vode s prídavkom saponátu, alebo v umývačke na riad.

2 Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

Odkladanie

1 Kábel natočte okolo päty zariadenia a upevnite ho pomocou svorky na kábel (Obr. 5).

2 Len model HR1561: zariadenie, šľahacie nástavce a háky na miesenie môžete uložiť do krabice na odkladanie (Obr. 6).

Príslušenstvo

Nasledujúce náhradné diely sú k dispozícii u predajcu výrobkov Philips. Pri objednávaní použite katalógové číslo tovaru.

- Guľové drôtené šľahače sa predávajú v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64250
- Háky na miesenie sú predávané v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64260
- Odkladací box sa predáva pod katalógovým číslom 4203 065 64280*

* k dispozícii pre model HR1560.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 7).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, **www.philips.com**, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Recept

Toskánsky chlieb

Zloženie:
- 750 g múky
- 420 ml vody
- 75 g oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička cukru
- 1 balenie kvasníc
- 1 lyžica sušeného rozmarínu
- 25 g zelených alebo čiernych olív bez kôstky.

1 Do misy vložte múku, vodu, soľ, cukor, olej a kvasnice.

2 Pomocou hákov na miesenie mieste cesto po dobu 60 sekúnd.

3 Cesto v mise nechajte na 60 minút odstáť v chladničke.

4 Olivy nakrájajte na malé kúsky.

5 Vyberte cesto s chladničky a pridajte doň rozmarín a olivy.

6 Zasuňte doň háky na miesenie. Stlačte tlačidlo Turbo a zmes 10 sekúnd miešajte.

7 Cesto dajte na pekáč a Toskánsky chlieb pečte približne 30 minút pri teplote 180 °C.

Poznámka: Príprava tohto receptu predstavuje pre mixér veľkú záťaž. Po dokončení receptu nechajte mixér aspoň 60 minút vychladnúť.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potapljajte v vodo ali spirajte pod tekočo vodo.

Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali kateri drugi deli.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.

Pozor

- Preden mešalnik priključite na električno omrežje, vanj vstavite metlici ali kavlja za gnetenje.
- Preden vklopite aparat, metlici ali kavlja za gnetenje potopite v sestavine.
- Preden odstranite metlici ali kavlja in pred čiščenjem, mešalnik izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Raven hrupa: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Uporaba aparata

1 Metlici ali kavlja za gnetenje vstavite v mešalnik (“klik”). Pri tem ju boste mogoče morali rahlo obrniti. (Sl. 1)

Opomba: Kavelj za gnetenje s plastičnim obročkom vstavite v večjo odprtino na spodnjem delu mešalnika.

2 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

3 Sestavine dajte v skledo.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

Količine in čas priprave

Kavlja za gnetenje*	Količina	Čas
Kvašeno testo	Maks. 500 g moke	Največ 5 minut

*) Izberite hitrost 3

Metlice*	Količina	Čas
Osnove za vaflje, palačinke, itd.	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute
Redke omake, kreme in juhe	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute
Majoneza	Maks. 3 jajčne rumenjake	Pribl. 15 minut
Krompirjev pire	Maks. 750 g	Maks. 3 minute
Stepena smetana	Maks. 500 g	Maks. 3 minute

Metlice*	Količina	Čas
Sneg iz jajčnega beljaka	Maks. 5 jajčnih beljakov	Pribl. 3 minute
Zmesi za torte	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute

*)Začnite mešati pri nizki hitrosti, da se izognete škropljenju. Pozneje lahko preklopite na višjo hitrost.

4 Metlici ali kavlja za gnetenje pogreznite v sestavine.

5 Nastavite želeno hitrost, da vklopite aparat (Sl. 2).
- Za hitrejše mešanje ali za višjo hitrost med zahtevnejšimi opravili, na primer pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite gumb Turbo.
- Če mešanje želite začasno prekiniti, regulator hitrosti nastavite na '0', da izklopite mešalnik. Nato mešalnik do ponovnega vklopa postavite pokonci (z nameščenima metlicama ali kavljema za gnetenje) (Sl. 3).

6 Ko končate z mešanjem, regulator hitrosti nastavite na '0' in izključite aparat.

7 Da bi sprostili metlici ali kavlja za gnetenje, regulator hitrosti pritisnite naprej na položaj za izmet. (Sl. 4)

Čiščenje

Aparat pred čiščenjem izključite iz električnega omrežja.

Motorne enote nikoli ne potapljajte v vodo ali izpirajte pod vodnim curkom.

1 Stepalne metlice ali metlice za gnetenje očistite v topli vodi z nekaj pomivalne tekočine ali v pomivalnem stroju.

2 Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

Shranjevanje

1 Omrežni kabel navijte okoli aparata in pritrdite s sponko (Sl. 5).

2 Samo HR1561: aparat, stepalne metlice in metlice za gnetenje lahko shranite v škatlo za shranjevanje (Sl. 6).

Dodatki

Naslednji nastavki so na voljo kot nadomestni ali kot dodatni pribor. Prosimo, da pri naročilu uporabite spodaj navedene servisne številke.

- Žične metlice so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64250
- Kavlji za gnetenje so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64260
- Škatla za shranjevanje je na voljo pod kodo 4203 065 64280*

* dodatna možnost za model HR1560.

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 7).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Recept

Toskanski kruh

Sestavine:
- 750 g moke
- 420 ml vode
- 75 g olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1 zavojček kvasa
- 1 žlica suhega rožmarina
- 25 g zelenih ali črnih oliv brez koščic.

1 V posodo dajte moko, vodo, sol, sladkor, olje in kvas.

2 Gnetite testo s kavljema za gnetenje 60 sekund.

3 Postavite posodo s testom za 60 minut v hladilnik.

4 Narežite olive na majhne koščke.

5 Vzemite testo iz hladilnika in dodajte rožmarin ter olive.

6 Vstavite kavlja za gnetenje. Pritisnite gumb Turbo in mešajte dodane sestavine 10 sekund.

7 Toskanski kruh pecite v pekaču pri temperaturi 180 °C približno 30 minut.

Opomba: Ta recept predstavlja veliko obremenitev za mešalnik, zato se naj po končani uporabi mešalnik hladi 60 minut.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu i ne perite je pod mlazom vode.

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.

Oprez

- Dodatke za mućenje i spiralne dodatke za testo uvek postavite na mikser pre nego što ga priključite na napajanje.
- Pre uključivanja aparata dodatke za mućenje, odnosno spiralne dodatke za testo, spustite u sastojke.
- Isključite mikser iz struje pre uklanjanja dodataka za mućenje ili spiralnih dodataka za testo, kao i pre čišćenja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.

- Nivo buke: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Upotreba aparata

1 Umetnite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo u mikser (“klik”). Možda ćete morati malo da ih okrenete. (Sl. 1)

Napomena: Stavite spiralni dodatak za testo sa plastičnim prstenom u veći otvor na donjoj strani miksera.

2 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

3 Stavite sastojke u posudu.

Pogledajte dole navedenu tabelu i potražite preporučene količine i vremena obrade.

Količine i vremena obrade

Spiralni dodaci za testo*	Količina	Vreme
Kiselo testo	Najviše 500 g brašna	Najviše 5 minuta

*) Izaberite brzinu 3

Dodaci za mućenje*	Količina	Vreme
Dodaci za vafle, palačinke itd.	Oko 750 g	Oko 3 minuta
Retki sosovi, kremovi i supe	Oko 750 g	Oko 3 minuta
Majonez	Najviše 3 žumanca	Oko 15 minuta

Dodaci za mućenje*	Količina	Vreme
Pire-krompir	Najviše 750 g	Najviše 3 minuta
Šlag	Najviše 500 g	Najviše 3 minuta
Mućenje belanaca	Najviše 5 belanca	Oko 3 minuta
Mešavina za tortu	Oko 750 g	Oko 3 minuta

*) Počnite da mutite na maloj brzini da biste izbegli prskanje. Kasnije prebacite na veću brzinu.

4 Spustite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo u sastojke.

5 Postavite kontrolno dugme za brzinu na odgovarajuće mesto da biste uključili aparat (Sl. 2).

- Možete pritisnuti turbo dugme da biste brže mutili ili da povećate brzinu tokom teških poslova, na primer, prilikom mešanja testa za hleb.
- Ukoliko želite da zaustavite proces mućenja na neko vreme, postavite kontrolno dugme za brzinu na "0" da biste isključili mikser. Zatim postavite mikser (sa dodacima za mućenje ili spiralnim dodacima za testo) u uspravan položaj dok ne nastavite sa radom (Sl. 3).

6 Po završetku mućenja, postavite kontrolno dugme za brzinu na "0" i isključite aparat iz napajanja.

7 Da biste uklonili dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo, gurnite kontrolno dugme za brzinu unapred do položaja za izbacivanje. (Sl. 4)

Čišćenje

Aparat uvek isključite iz napajanja pre nego što počnete sa čišćenjem.

Jedinicu motora nikada me uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.

1 Dodatke za mućenje i spiralne dodatke za testo čistite u toploj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za pranje sudova.

2 Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

Odlaganje

1 Namotajte kabl oko donjeg dela aparata i pričvrstite ga sa štipaljkom za kabl (Sl. 5).

2 Samo HR1561: aparat, dodatke za mućenje i spiralne dodatke za testo možete da odložite u odgovarajuću kutiju (Sl. 6).

Dodatna oprema

Od svog distributera možete nabaviti sledeće rezervne delove i dodatni pribor. Prilikom naručivanja koristite dole navedene brojeve.

- Žičani dodaci za mućenje mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64250
- Spiralni dodaci za testo mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64260
- Kutija za odlaganje može se nabaviti pod servisnim brojem 4203 065 64280*

* dodatni pribor za model HR1560.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 7).

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com** ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

Recept

Toskanski hleb

Sastojci:
- 750 g brašna
- 420 ml vode
- 75 g ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica ulja
- 1 paketić suvog (instant) kvasca
- 1 kašika suvog ruzmarina
- 25 g zelenih ili crnih maslina bez koštica.

1 Brašno, vodu, so, šećer, ulje i suvi kvasac stavite u posudu.

2 Mesite testo sa spiralnim dodacima za testo 60 sekundi.

3 Ostavite posudu sa testom u frižideru 60 minuta.

4 Narežite masline na male delove.

5 Izvadite testo iz frižidera i dodajte ruzmarin i masline.

6 Stavite spiralne nastavke za testo. Pritisnite dugme za turbo brzinu i mešajte sastojke koje ste dodali 10 sekundi.

7 Toskanski hleb se peče u plehu približno 30 minuta pri temperaturi od 180 °C.

Napomena: Ovaj recept je jako zahtevan za vaš mikser, zato kad završite sa pripremanjem ovog recepta, ostavite mikser da se ohladi narednih 60 minuta.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.

Увага

- Завжди вставляйте вінчики або замішувачі для тіста у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
- Опускайте вінчики або замішувачі для тіста в інгредієнти перед тим, як увімкнути пристрій.
- Перед тим, як вийняти вінчики або замішувачі для тіста, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.

- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Рівень шуму: Lc = 77 дБ (A)

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Застосування пристрою

1 Вставте вінчики або замішувачі для тіста у міксер до фіксації. Можливо, для цього знадобиться їх ледь повернути. (Мал. 1)

Примітка: Вставте замішувач для тіста з пластиковим кільцем у більший отвір на дні міксера.

2 Вставте штепсель у розетку на стіні.

3 Покладіть продукти у чашу.

Інформацію про рекомендовану кількість та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

Кількість продуктів і час приготування

Замішувачі для тіста*	Кількість	Час
Дріжджове тісто	Макс. 500 г борошна	Макс. 5 хвилин

*) Вибирайте швидкість 3

Вінчики*	Кількість	Час
Збите рідке тісто для вафель, млинців тощо	Прибл. 750 г	Прибл. 3 хвилини

Вінчики*	Кількість	Час
Дрібно змішані соуси, вершки і супи	Прибл. 750 г	Прибл. 3 хвилини
Майонез	Макс. 3 яєчні жовтки	Прибл. 15 хвилин
Картопляне пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 хвилини
Збивання вершків	Макс. 500 г	Макс. 3 хвилини
Збивання яєчних білків	Макс. 5 яєчних білків	Прибл. 3 хвилини
Збивання тіста для пирога	Прибл. 750 г	Прибл. 3 хвилини

*) Починайте змішувати на малій швидкості, щоб запобігти розбризкуванню. Потім увімкніть вищу швидкість.

4 Опустіть вінчики або замішувачі для тіста в продукти.

5 Щоб увімкнути пристрій, налаштуйте регулятор швидкості на бажаний режим швидкості (Мал. 2).

- Можна натиснути кнопку “turbo”, щоб змішувати швидше або щоб збільшити швидкість обробки густих продуктів, наприклад, під час замішування дріжджового тіста.
- Якщо необхідно призупинити змішування, встановіть регулятор швидкості на “0”, щоб вимкнути міксер. Потім поставте його (не знімаючи вінчики чи насадку для приготування пюре) на п’яту (Мал. 3).

6 Завершивши змішування, встановіть регулятор швидкості на “0” і від’єднайте пристрій від мережі.

7 Натисніть регулятор швидкості уперед у положення виймання, щоб вийняти вінчики чи насадку для приготування пюре. (Мал. 4)

Чищення

Перед чищенням завжди витягуйте штекер пристрою із розетки.

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.

1 Мийте вінички та замішувачі для тіста у теплій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.

2 Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

Зберігання

1 Намотайте шнур навколо п’яти пристрою і зафіксуйте його за допомогою затискача (Мал. 5).

2 Лише модель HR1561: пристрій, вінички та замішувачі для тіста можна зберігати у коробці для зберігання (Мал. 6).

Аксесуари

Подані нижче деталі можна придбати у дилера для заміни або як додаткове приладдя. Під час замовлення вказуйте зазначений сервісний код.

- Дротяні вінчики доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64250
- Замішувачі для тіста доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64260
- Коробка для зберігання доступна за сервісним кодом 4203 065 64280*

* додатково для моделі HR1560.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 7).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips **www.philips.com** або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Рецепт

Хліб по-тосканськи

Інгредієнти:
- 750 г борошна
- 420 мл води
- 75 г олії
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка цукру
- 1 пакетик дріжджів
- 1 ложка сушеного розмарину
- 25 г зелених або чорних оливок без кісточок.

1 Покладіть у чашу борошно, воду, сіль, цукор, олію і дріжджі.

2 Замішуйте тісто за допомогою замішувачів для тіста протягом 60 секунд.

3 Покладіть чашу з тістом в холодильник на 60 хвилин.

4 Поріжте оливки на дрібні шматки.

5 Вийміть тісто з холодильника і додайте до нього розмарин та оливки.

6 Вставте замішувачі для тіста. Натиснувши кнопку “турбо”, змішуйте додані інгредієнти протягом 10 секунд.

7 Випікайте хліб по-тосканськи за температури 180°C протягом приблизно 30 хвилин.

Примітка: Продукти для приготування цієї страви змішуються дуже важко. Після приготування страви дайте міксеру охолонути протягом 60 хвилин.

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.1227.8