

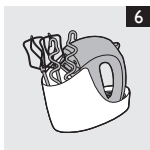
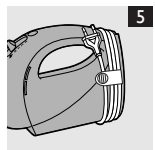
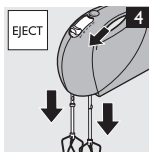
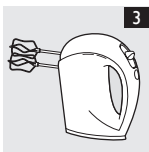
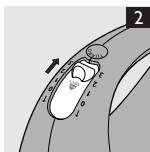
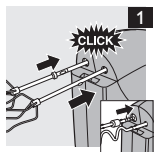
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1561, HR1560



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	11
ČEŠTINA	17
DEUTSCH	22
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	28
ESPAÑOL	34
EESTI	40
FRANÇAIS	45
HRVATSKI	50
MAGYAR	55
ITALIANO	60
ҚАЗАҚША	65
LIETUVIŠKAI	71
LATVIEŠU	76
NEDERLANDS	81
POLSKI	86
ROMÂNĂ	92
РУССКИЙ	97
SLOVENSKY	103
SLOVENŠČINA	108
SVENSKA	113
УКРАЇНСЬКА	118

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 HR1561.

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
- 380ml water
- 50ml oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 25g green or black olives

- 1** Put the flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.
- 2** Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.
- 3** Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.
- 4** Cut the olives into small pieces.
- 5** Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.
- 6** 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.

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес 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 с физическа, сетивна или умствена недостатъчност, а също и от лица без опит и познания, вкл. деца, ако са оставени без надзор и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Следете деца да не 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.

12 БЪЛГАРСКИ

- 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: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

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
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).

14 БЪЛГАРСКИ

- 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 миеш 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).

Принадлежности

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
- ½ 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 HR1561.

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 уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата държава (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата държава няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Рецепта

Тоскански хляб

Продукти:

- 750 г брашно
- 380 мл вода
- 50 мл олио
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка захар
- 1 пакетче мая
- 1 лъжица сух розмарин
- 25 г зелени или черни маслини

- 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** Нарезжете 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 пригответе 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 pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

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

Upozornění

- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřadte 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 nasadte 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: $L_c = 77 \text{ dB [A]}$

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
Bramborová kaše	Max. 750 g	Max. 3 minuty
Šlehání šlehačky	Max. 500 g	Max. 3 minuty
Šlehání bílků	Max. 5 bílků	Asi 3 minuty

Metly*	Množství	Doba zpracování
--------	----------	-----------------

Těsto na koláče

Asi 750 g

Asi 3 minuty

*) Šlehejte nejprve malou rychlostí, aby nedocházelo k vyšpláchnutí 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 použijte 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 HR1561.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný 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
- 380 ml vody
- 50 ml oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 1 balení kvasnic
- 1 lžíce suchého rozmarýnu
- 25 g zelených nebo černých oliv

- 1** Dejte mouku, vodu, sůl, cukr a kvasnice do nádoby.
- 2** Hnět'te 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.*

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!
Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Wichtig

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

Gefahr

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

Warnhinweis

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung

- Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen.
- Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Quirle bzw. Knethaken aus der Motoreinheit nehmen oder das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Geräuschpegel: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Das Gerät benutzen

- 1** Stecken Sie die Quirle bzw. Knethaken in den Mixer und stellen Sie sicher, dass diese hörbar einrasten. Möglicherweise müssen Sie die Einsätze dabei etwas hin- und her drehen. (Abb. 1)

Hinweis: Stecken Sie den Knethaken mit der Kunststoffmanschette in die größere Öffnung unten im Mixer.

- 2** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

- 3** Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel.

Die empfohlenen Mengen und Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle.

Mengen und Verarbeitungszeiten

Knethaken*	Menge	Verarbeitungszeit
Hefeteig	Max. 500 g Mehl	Max. 5 Minuten

*) Geschwindigkeitsstufe 3

Quirle*	Menge	Verarbeitungszeit
Teig für Waffeln, Pfannkuchen etc.	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Leichte Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 15 Minuten
Kartoffelpüree	Max. 750 g	Max. 3 Minuten
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 3 Minuten
Eischnee	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 Minuten
Kuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 Minuten

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

4 Tauchen Sie die Quirle bzw. Knethaken in die Zutaten.

5 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, um das Gerät einzuschalten (Abb. 2).

- Drücken Sie die Turbotaste für schnelleres Mixen bzw. zum Erhöhen der Geschwindigkeit bei schwereren Arbeitsgängen, z. B. beim Kneten von Hefeteig.
- Wenn Sie den Mixvorgang unterbrechen möchten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf '0', um den Mixer auszuschalten. Stellen Sie das Gerät – ohne die Quirle bzw. Knethaken abzunehmen – in aufrechter Position ab, bis Sie mit dem Arbeitsgang fortfahren (Abb. 3).

6 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe '0' und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind.

7 Um die Quirle bzw. Knethaken zu entfernen, drücken Sie den Geschwindigkeitsregler nach vorne in die Auswerfposition. (Abb. 4)

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose.

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

- 1** Reinigen Sie die Quirle und Knethaken in warmem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
- 2** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung und befestigen Sie es mithilfe des Kabelclips (Abb. 5).
- 2** Nur HR1561: Sie können das Gerät, die Quirle und die Knethaken in der Aufbewahrungsbox verstauen (Abb. 6).

Zubehör

Die nachstehenden Teile sind als Ersatzteile oder zusätzliches Zubehör über Ihren Philips Händler erhältlich. Geben Sie bei Ihrer Bestellung bitte die entsprechende Typennummer an.

- ⚙ Drahtquirle sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64250.
- ⚙ Knethaken sind paarweise erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64260*
- ☑ Eine Aufbewahrungsbox ist erhältlich unter der Typennummer 4203 065 64280*.

* Wahlweise für Typ HR1561.

Umwelt

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 7).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website (www.philips.com), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Rezept

Toskanabrot

Zutaten:

- 750 g Mehl
- 380 ml Wasser
- 50 ml Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Päckchen Hefe
- 1 Löffel getrockneter Rosmarin
- 25 g grüne oder schwarze Oliven

- 1** Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker, Öl und Hefe in eine Schüssel.
- 2** Kneten Sie den Teig mit den Knethaken 60 Sekunden lang.
- 3** Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig 60 Minuten lang in den Kühlschrank.
- 4** Schneiden Sie die Oliven in kleine Stücke.
- 5** Nehmen Sie den Teig wieder aus dem Kühlschrank, und geben Sie den Rosmarin und die Oliven hinzu.
- 6** Setzen Sie die Knethaken wieder ein, und drücken Sie auf die Turbo-Taste, um die hinzugefügten Zutaten 10 Sekunden lang zu mixen.
- 7** Backen Sie das Toskanabrot bei 180 °C etwa 30 Minuten lang.

Hinweis: Ihr Mixer wird bei diesem Rezept stark in Anspruch genommen. Lassen Sie ihn danach 60 Minuten abkühlen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

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

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίξουν με τη συσκευή.

Προσοχή

- Εισάγετε πάντα τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στο μίξερ προτού το συνδέσετε στο ρεύμα.

- Βυθίζετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης στα υλικά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το μίξερ από το ρεύμα πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης και πριν τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Επίπεδο θορύβου: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

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

Χρήση της συσκευής

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

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

- 2** Συνδέστε το φισ στην πρίζα.

- 3** Βάλτε τα υλικά σε ένα μπολ.

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

Ποσότητες και χρόνοι επεξεργασίας

Εξαρτήματα ζύμωσης*	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη με μαγιά	Μεγ. 500 γρ. αλεύρι	Μεγ. 5 λεπτά

*) Επιλέξτε την ταχύτητα 3

Εξαρτήματα ανάμειξης*	Ποσότητα	Χρόνος
Ζύμη για βάφλες, τηγανίτες, κτλ.	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Αραιές σάλτσες, κρέμες και σουπές	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά
Μαγιονέζα	Μεγ. 3 κρόκοι αυγών	Περίπου 15 λεπτά
Πουρές πατάτας	Μεγ. 750 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Κρέμα σαντιγί	Μεγ. 500 γρ.	Μεγ. 3 λεπτά
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Μεγ. 5 ασπράδια αυγών	Περίπου 3 λεπτά
Μίγμα για κέικ	Περίπου 750 γρ.	Περίπου 3 λεπτά

*) Ξεκινήστε την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα. Επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα αργότερα.

4 Βυθίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης μέσα στα υλικά.

5 Ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στην επιθυμητή ταχύτητα για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (Εικ. 2).

- Μπορείτε να πιέσετε το κουμπί turbo για πιο γρήγορη ανάμειξη ή αύξηση της ταχύτητας σε απαιτητικές εργασίες, π.χ. ζύμωμα ζύμης με μαγιά.
- Εάν θέλετε να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία ανάμειξης, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Έπειτα, τοποθετήστε το μίξερ (χωρίς να αφαιρέσετε με τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης) όρθιο μέχρι να συνεχίσετε (Εικ. 3).

6 Όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη, ρυθμίστε το διακόπτη ταχυτήτων στη θέση '0' και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

- 7** Για να απασφαλίσετε τα εξαρτήματα ανάμειξης ή ζύμωσης, πιέστε το διακόπτη ταχυτήτων προς τα εμπρός στη θέση εξαγωγής. (Εικ. 4)

Καθαρισμός

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

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

- 1** Καθαρίστε τα εξαρτήματα ανάμειξης και ζύμωσης σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 2** Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Συστήματα αποθήκευσης

- 1** Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη βάση της συσκευής και στερεώστε το με το κλιπ καλωδίου (Εικ. 5).
- 2** Μόνο για τον τύπο HR1561: μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τα εξαρτήματα ανάμειξης και τα εξαρτήματα ζύμωσης στη θήκη αποθήκευσης (Εικ. 6).

Εξαρτήματα

Τα ακόλουθα είδη διατίθενται από τον αντιπρόσωπό σας είτε για αντικατάσταση είτε ως επιπλέον εξαρτήματα. Παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε τον κωδικό αριθμό σέρβις που αναφέρεται παρακάτω κατά την παραγγελία.

- ☉ Τα συρμάτινα εξαρτήματα ανάμειξης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64250
- † Τα εξαρτήματα ζύμωσης διατίθενται σε ζεύγη με τον κωδικό 4203 065 64260
- △ Η θήκη αποθήκευσης διατίθεται με τον κωδικό 4203 065 64280*

* προαιρετικά για τον τύπο HR1561.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 7).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.

Συνταγή**Ψωμί Τοσκάνης**

Υλικά:

- 750γρ. αλεύρι
- 380 ml νερό
- 50 ml λάδι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 πακέτο μαγιά
- 1 κουταλιά ξηρό δεντρολίβανο
- 25 γρ. πράσινες ή μαύρες ελιές

- 1** Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και τη μαγιά σε ένα μπολ.
- 2** Ζυμώστε τη ζύμη με τα εξαρτήματα ζύμωσης για 60 δευτερόλεπτα.
- 3** Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη στο ψυγείο για 60 λεπτά.
- 4** Κόψτε τις ελιές σε μικρά κομμάτια.
- 5** Βγάλτε τη ζύμη από το ψυγείο και προσθέστε το δεντρολίβανο και τις ελιές.
- 6** Συνδέστε τα εξαρτήματα ζύμωσης. Πιέστε το κουμπί turbo και αναμείξτε τα υλικά για 10 δευτερόλεπτα.
- 7** Ψήστε το ψωμί Τοσκάνης σε ταψί στους 180°C για περίπου 30 λεπτά.

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

Introducción

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

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Precaución

- Inserte siempre las varillas o los ganchos para batir o amasar en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas o los ganchos para batir o amasar y antes de limpiarla.

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Nivel de ruido: $L_c = 77$ dB (A)

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Uso del aparato

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

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

- 2** Enchufe el aparato a la toma de corriente.

- 3** Ponga los ingredientes en el recipiente.

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

Cantidades y tiempos de procesado

Ganchos para amasar*	Cantidad	Tiempo
Masa de levadura	Máx. 500 g de harina	Máx. 5 minutos

*) Seleccione la velocidad 3

Varillas para batir*	Cantidad	Tiempo
Pasta para gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 15 minutos
Puré de patatas	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Montar nata	Máx. 500 g	Máx. 3 minutos
Batir claras de huevo	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

*) Comience a batir a la velocidad más baja para evitar salpicaduras y luego cambie a una velocidad más alta.

4 Introduzca las varillas batidoras o los ganchos para amasar en los ingredientes.

5 Coloque el control de velocidad en la posición deseada para encender el aparato (fig. 2).

- Puede pulsar el botón turbo para mezclar más rápidamente o para aumentar la velocidad durante determinadas tareas exigentes, como amasar masa de levadura.
- Si desea hacer una pausa, coloque el control de velocidad en la posición "0" para apagar la amasadora. Coloque después el aparato sobre su base de apoyo (con las varillas o los ganchos para batir o amasar aún montados) hasta que continúe con el proceso (fig. 3).

- 6** Cuando haya terminado, coloque el control de velocidad en la posición "0" y desenchufe el aparato.
- 7** Presione el control de velocidad hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas o los ganchos para batir o amasar. (fig. 4)

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

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

- 1** Lave las varillas batidoras y los ganchos amasadores con agua tibia y un poco de detergente líquido, o en el lavavajillas.
- 2** Limpie la unidad motora con un paño húmedo.

Almacenamiento

- 1** Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y sujete el cable con el clip (fig. 5).
- 2** Sólo para el modelo HR1561: puede guardar el aparato, las varillas batidoras y los ganchos amasadores en la caja para guardar (fig. 6).

Accesorios

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

- ⚙ Las varillas de alambre están disponibles por pares con el código 4203 065 64250
- ⚙ Los ganchos para amasar están disponibles por pares con el código 4203 065 64260
- 📦 La caja para guardar está disponible con el código 4203 065 64280*

* Opcional para el modelo HR1561.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 7).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Receta**Pan toscano**

Ingredientes:

- 750 g de harina
- 380 ml de agua
- 50 ml de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 25 g de aceitunas verdes o negras

- 1** Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.
- 2** Amase durante 60 segundos con los ganchos para amasar.
- 3** Coloque el recipiente con la masa en el frigorífico durante 60 minutos.
- 4** Corte las aceitunas en trozos pequeños.
- 5** Saque la masa del frigorífico y añada el romero seco y las aceitunas.
- 6** Inserte los ganchos para amasar. Pulse el botón turbo y mezcle los ingredientes durante 10 segundos.
- 7** Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

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

Sissejuhatus

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

Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt 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 füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- 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.
- Müüratase: $L_c = 77 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel 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 kaussi.

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

Visplid*	Kogus	Aeg
Kartulipüree tegemine	Maks 750 g	Maks 3 minutit
Vahukoor	Maks 500 g	Maks 3 minutit
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 kannu 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 teenistuskoodi.

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

* Lisatarvikud mudelile HR1561.

Keskkonnakaitse

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 7).

Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskuse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Retsept**Toscana leib**

Koostisained:

- 750 g jahu
- 380 ml vett
- 50 ml õli
- 1 teelusikatäis soola
- 1 tl suhkrut
- 1 pakk päarmi
- 1 tl kuivatatud rosmariini
- 25 g rohelisi või musti oliive

- 1** Pane 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.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Avant de brancher l'appareil, insérez les fouets ou les crochets à pétrir dans le batteur.
- Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez l'appareil avant de retirer les fouets ou les crochets à pétrir et avant de le nettoyer.

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Niveau sonore : $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation de l'appareil

- 1** Insérez les fouets ou les crochets dans le batteur (clic). Il se peut que vous ayez à les tourner légèrement en effectuant cette opération. (fig. 1)

Remarque : Insérez le crochet à pétrir avec le collier en plastique dans la plus grande ouverture située à la base du batteur.

- 2** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

- 3** Placez les ingrédients dans un saladier.

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

Quantités et temps de préparation

Crochets à pétrir*	Quantité	Temps
Pâte levée	Max. 500 g de farine	Max. 5 min

*) Sélectionnez la vitesse 3.

Fouets*	Quantité	Temps
Préparation pour gaufres, crêpes, etc.	Env. 750 g	Env. 3 min
Sauces légères, crèmes et soupes	Env. 750 g	Env. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œufs	Env. 15 min
Pommes de terre en purée	Max. 750 g	Max. 3 min
Crème fouettée	Max. 500 g	Max. 3 min
Œufs en neige	Max. 5 blancs d'œufs	Env. 3 min
Pâte à gâteau	Env. 750 g	Env. 3 min

*) Commencez à mélanger à la vitesse lente pour éviter d'éclabousser le plan de travail. Passez ensuite à la vitesse supérieure.

4 Abaissez les fouets ou les crochets à pétrir dans les ingrédients.

5 Réglez le variateur de vitesse sur la vitesse souhaitée avant d'allumer l'appareil (fig. 2).

- Vous pouvez appuyer sur le bouton Turbo pour mélanger plus rapidement ou pour augmenter la vitesse pendant les opérations plus difficiles, par exemple lors du pétrissage de la pâte.
- Si vous souhaitez interrompre l'opération quelque temps, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » pour éteindre le batteur. Posez ensuite le batteur (avec les fouets ou les crochets à pétrir fixés) sur son talon jusqu'à ce que vous repreniez l'opération (fig. 3).

6 Lorsque vous avez fini, réglez le variateur de vitesse sur la position « 0 » et débranchez l'appareil.

7 Pour retirer les fouets ou les crochets, appuyez sur le variateur de vitesse vers l'avant sur la position d'éjection. (fig. 4)

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

- 1 Nettoyez les fouets et les crochets à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 2 Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

Rangement

- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du talon pour le ranger et fixez l'extrémité du cordon sur l'appareil à l'aide de la bride (fig. 5).
- 2 HR1561 uniquement : vous pouvez ranger l'appareil, les fouets et les crochets dans la boîte de rangement (fig. 6).

Accessoires

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

- ⚡ Fouets métalliques (par deux) - Code n° 4203 065 64250
- ⚡ Crochets à pétrir (par deux) - Code n° 4203 065 64260
- ☐ Boîte de rangement - Code n° 4203 065 64280*

* disponible en option pour le modèle HR1561.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 7).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le

Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Recette

Pain toscan

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 380 ml d'eau
- 50 ml d'huile
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère de romarin séché
- 25 g d'olives vertes ou noires

- 1** Placez la farine, l'eau, le sel, le sucre, l'huile et la levure dans un saladier.
- 2** Mélangez la pâte avec les crochets à pétrir pendant 60 secondes.
- 3** Mettez le saladier contenant la pâte dans le réfrigérateur pendant 60 minutes.
- 4** Coupez les olives en petits morceaux.
- 5** Sortez la pâte du réfrigérateur et ajoutez le romarin et les olives.
- 6** Insérez les crochets à pétrir. Appuyez sur le bouton Turbo et mélangez pendant 10 secondes les ingrédients ajoutés.
- 7** Versez la pâte du pain toscan dans un moule à gâteau et faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C.

Remarque : Cette recette est extrêmement éprouvante pour votre batteur. Une fois la préparation achevée, laissez votre batteur refroidir pendant 60 minutes.

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 ovaj korisnički priručnik i spremite ga 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, ovlaštenu Philips servisnu 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: $L_c = 77 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno 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 ukopčajte 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 vafli, 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).

Dodatna oprema

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 HR1561.

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 potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Recept**Toskanski kruh**

Sastojci:

- 750 g brašna
- 380 ml vode
- 50 ml ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 1 paketić kvasca
- 1 žlica suhog ružmarina
- 25 g zelenih ili crnih maslina

- 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

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome oldalon.

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- Mielőtt a készüléket a fali aljzathoz 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 meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

Figyelmeztetés!

- 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 aljzathoz 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: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

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
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** Cszévlje 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 cikkszámom
- ☪Dagasztóhorgok párosan kaphatók a 4203 065 64260 cikkszámom
- ☪A tárolódoboz a 4203 065 64280 cikkszámom kapható*

* külön megvásárolható a HR1561 típushoz

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. 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
- 380 ml víz
- 50 ml olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 1 csomag élesztő
- 1 kanál szárított rozmarying
- 25 g zöld vagy fekete 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** Szeletelje fel az olajbogyókat apró darabokra.
- 5** Vegye ki a tésztát a hűtőszekrényből, és adja hozzá a rozmaryingot 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.

Introduzione

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

Importante

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

Pericolo

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

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella locale.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Attenzione

- Ricordate di inserire sempre le fruste o i ganci per impastare nel mixer prima di infilare la spina nella presa di corrente.
- Immergete le fruste o i ganci per impastare nel composto prima di accendere l'apparecchio.
- Togliete la spina dalla presa prima di estrarre le fruste, i ganci per impastare e prima di pulire l'apparecchio.

- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Livello acustico: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Modalità d'uso dell'apparecchio

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

Nota inserite i ganci per impastare con la ghiera in plastica nell'apertura più grande, nella parte inferiore del mixer.

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

- 3** Mettete gli ingredienti in un contenitore.

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

Quantità e tempi di lavorazione

Ganci per impastare*	Quantità	Tempo
Pasta di pane	Max. 500 g farina	Max. 5 minuti

*) Selezionate la velocità 3

Fruste*	Quantità	Tempo
Pastella per cialde, pancake, ecc.	Circa 750 g	Circa 3 minuti

Fruste*	Quantità	Tempo
Salse, creme e zuppe	Circa 750 g	Circa 3 minuti
Maionese	Max. 3 tuorli d'uovo	Circa 15 minuti
Purè di patate	Max. 750 g	Max. 3 minuti
Panna montata	Max. 500 g	Max. 3 minuti
Albumi montati a neve	Max. 5 albumi	Circa 3 minuti
Miscela per torte	Circa 750 g	Circa 3 minuti

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

4 Immergete le fruste o i ganci nel composto.

5 Impostate il controllo della velocità sull'intensità desiderata per accendere l'apparecchio (fig. 2).

- Premete il pulsante turbo per frullare più rapidamente o aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri, come la pasta lievitata.
- Per interrompere momentaneamente il processo, selezionate il livello di velocità "0" per spegnere l'apparecchio e appoggiatelo (con le fruste o i ganci ancora inseriti) sulla base finché non riprendete la lavorazione (fig. 3).

6 Al termine del processo, selezionate il livello di velocità "0" e staccate la spina.

7 Per sganciare le fruste o i ganci per impastare, premere il controllo della velocità in avanti verso la posizione "eject". (fig. 4)

Pulizia

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

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




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

Conservazione

- 1 Avvolgete il cavo attorno alla base dell'apparecchio e fissatelo utilizzando l'apposita clip fornita (fig. 5).
- 2 Solo mod. HR1561: potete riporre l'apparecchio, le fruste e i ganci per impastare nell'apposito contenitore (fig. 6).

Accessori

I seguenti accessori sono disponibili presso il vostro rivenditore di fiducia. Al momento dell'ordine, vi preghiamo di indicare il numero di codice riportato qui sotto.

-  Le fruste a filo sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64250
-  I ganci per impastare sono disponibili a coppie con il numero di codice 4203 065 64260
-  La custodia è disponibile con il numero di codice 4203 065 64280*

* opzionale per il modello HR1561.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non gettate l'apparecchio tra i rifiuti domestici quando non viene più utilizzato, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 7).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Ricetta**Pane toscano**

Ingredienti:

- 750 g di farina
- 380 ml di acqua
- 50 ml di olio
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 confezione di lievito
- 1 cucchiaio di rosmarino in polvere
- 25 g di olive verdi o nere

- 1** Mettete la farina, l'acqua, il sale, lo zucchero, l'olio e il lievito in un contenitore.
- 2** Lavorate l'impasto con i ganci pr impastare per 60 secondi.
- 3** Mettete il recipiente con l'impasto nel frigo per 60 minuti.
- 4** Tagliate le olive in piccoli pezzi.
- 5** Togliete l'impasto dal frigo e aggiungetevi il rosmarino e le olive.
- 6** Inserite i ganci per impastare. Premete il pulsante turbo e mischiate gli ingredienti per 10 secondi.
- 7** Fate cuocere il pane toscano in una teglia da forno a circa 180°C per circa 30 minuti.

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

Кіріспе

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

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті!

- Моторды суға батыруға және ағын сумен шаюға болмайды.

Ескерту.

- Құралды ток көзіне қоспас бұрын, төменгі жағында көрсетілген кернеу мөлшері қосылатын розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбауы керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.

Ескерту.

- Розеткаға қосар алдында, миксерге шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді орнатып алыңыз.
- Құралды қоспас бұрын, шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді ыдыстағы қоспаға салыңыз.
- Шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді шығарып, тазаламас бұрын, міндетті түрде миксерді розеткадан ажыратыңыз.

- Philips арнайы ұсынған болмаса, Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Шу деңгейі: $L_c = 77$ дБ (А)

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Құралды пайдалану

- 1 Миксерге шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді орнатыңыз (сырт ете түседі). Орнатқанда, сәл бұрау қажет болуы мүмкін. (Сурет 1)

Ескертпе. Миксердің астыңғы жағындағы кеңірек тесікке пластмассадан жасалған ұшы бар илейтін ілмекті орнатыңыз.

- 2 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

- 3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Ұсынылатын мөлшер мен араластыру уақытын төменде берілген кестеден қараңыз.

Мөлшер мен араластыру уақыты

Илейтін ілмектер*	Мөлшер	Уақыт
Ашыған қамыр	Ең көбі 500 г ұн	Ең көбі 5 минут

*) 3-жылдамдықты таңдаңыз

Шайқағыштар*	Мөлшер	Уақыт
Вафли, құймақ, т.б. арналған сұйық қамыр	Шамамен 750 гр	Шамамен 3 минут
Сұйық соустар, кремдер және сорпалар	Шамамен 750 гр	Шамамен 3 минут
Майонез	Ең көбі 3 жұмыртқа сарысы	Шамамен 15 минут
Картоп езбесін жасау	Ең көбі 750 г	Ең көбі 3 минут
Шайқауға арналған кілегей	Ең көбі 500 г	Ең көбі 3 минут
Жұмыртқа ағын шайқау	Ең көбі 5 жұмыртқа ағы	Шамамен 3 минут
Торт қоспасы	Шамамен 750 гр	Шамамен 3 минут

*) Шашырап кетпеуі үшін, алдымен төмен жылдамдықпен бастап, біртіндеп арттырыңыз.

4 Шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді ыдыстағы қоспаға салыңыз.

5 Құралды қосу үшін, жылдамдық түймесін қажетті жылдамдық мәніне қойыңыз (Сурет 2).

- Жылдамырақ шайқау үшін турбо түймесін басуға немесе ашыған қамырды илеу сияқты ауыр жұмыс барысында, жылдамдықты арттыруға болады.
- Араластыруды сәл уақытқа тоқтату үшін, жылдамдық түймесін «0» мәніне қойып миксерді өшіре тұруға болады. Содан кейін жұмысты әрі қарай жалғастырғанша миксерді (шайқағыштары немесе илейтін ілмектер орнатулы қалпында) төңкеріп қоюға болады (Сурет 3).

- 6 Араластырып болғанда, жылдамдық түймесін «0» мәніне қойып, құралды розеткадан ажыратыңыз.
- 7 Шайқағыштарды немесе илейтін ілмектерді шешіп алу үшін, жылдамдық түймесін алдыға қарай шешу күйіне жылжытыңыз. (Сурет 4)

Тазалау

Тазалау алдында, құралды міндетті түрде розеткадан ажырату керек.

Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға және ағын сумен шаюға болмайды.

- 1 Шайқағыштар мен илейтін ілмектерді ыдыс жуатын сұйықтық қосып, жылы сумен немесе ыдыс жуғышта жууға болады.
- 2 Моторды дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Сақтау

- 1 Ток сымын құралдың аяғына орап, қысқышпен бекітіп қойыңыз (Сурет 5).
- 2 Тек HR1561 үлгісінде: құралды, шайқағыштарды, илейтін ілмектерді сақтауға арналған қорапқа салып қоюға болады (Сурет 6).

Қосалқы құралдар

Төмендегі бөлшектерді алмастыру құралдары немесе қосалқы құралдар ретінде жергілікті дилерден сатып алуға болады. Тапсырысты төмендегі қызметтік код нөмірі бойынша беріңіз.

- ⌀ Сымды шайқағыштар жұп болып және 4203 065 64250 қызметтік код нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі.
- † Шайқау ілмектері жұп бойынша мына қызмет нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі: 4203 065 64260
- △ Сақтауға арналған қораптың қызметтік код нөмірі — 4203 065 64280*.

* HR1561 үлгісі үшін қосымша берілуі мүмкін.

Қоршаған орта

- Жұмыс мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өңдейтін арнайы жинау орнына тапсырыңыз. Бұл әрекет қоршаған ортаны сақтауға септігін тигізеді (Сурет 7).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Рецепттер**Тоскана наны**

Қосылатын заттар:

- 750 г ұн;
- 380 мл су;
- 50 мл сұйық май;
- 1 кішкентай қасық тұз;
- 1 кішкентай қасық қант;
- 1 қалта ашытқы;
- 1 қасық кептірілген розмарин;
- 25 г жасыл немесе қара зәйтүн.

- 1** Ыдысқа ұн, тұз, қант, май және ашытқы салыңыз.
- 2** Илейтін ілмектермен қамырды 60 секунд илеңіз.
- 3** Қамыр салынған ыдысты 60 минутқа тоңазытқышқа қойыңыз.
- 4** Зәйтүнді ұсақтап тураңыз.
- 5** Қамырды тоңазытқыштан шығарып, оған розмарин және зәйтүн қосыңыз.
- 6** Илейтін ілмектерді салыңыз. Турбо түймесін басып, қоспаны 10 секунд араластырыңыз.
- 7** Тоскана нанын арнайы пішінге салып, 180 °С градуста шамамен 30 минут пісіріңіз.

Ескертпе. Бұл тағам миксер үшін өте ауыр. Дайындап болғаннан кейін миксерді 60 минут суыту керек.

Išvadas

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

Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš jungdami prietaisą prie maitinimo tinklo patikrinkite, ar prietaiso apačioje nurodyta įtampa 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: $L_c = 77 \text{ dB (A)}$

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) 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** Įkiškite į maitinimo lizdą kištuką.

- 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 tęssite 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
- * HR1561 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

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje nėra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Receptas**Toskanos duona**

Sudėtis:

- 750 g miltų
- 380 ml vandens
- 50 ml aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 pakelis mielių
- 1 arbatinis šaukštelis rozmarino
- 25 g žalių arba juodų alyvuogių

- 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 izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē 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 ierīces pamatnes norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.

Ievērošanai

- 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: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, 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 uznavu 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
Šķidrās 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 pāātrinātu kulšanu vai palielinātu ātrumu grūti mīcāmu vai kuļamu produktu apstrādes laikā, piemēram, mīcot rauga mīklu, piespiediet pāātrināšanas 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 tīrīt 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

Nomaīnai 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 numuru 4203 065 64260
- ⤴ Uzglabāšanas kaste ir pieejama ar servisa koda numuru 4203 065 64280*

* papildus izvēle modelim HR1561.

Vide

- Pēc ierīces darbmūža beigām neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā palīdzēsiet saudzēt vidi (Zīm. 7).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Recepte

Toskānas maize

Sastāvdaļas:

- 750 g miltu
- 380 ml ūdens
- 50 ml eļļas
- 1 tējkarote sāls
- 1 tējkarote cukura
- 1 paciņa rauga
- 1 tējkarote kaltēta rozmarīna
- 25 g zaļo vai melno olīvu

- 1** Ieberiet miltus, sāli, cukuru un raugu un ielejiet ūdeni un eļļu 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.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Belangrijk

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

Gevaar

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

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op de onderkant van het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Let op

- Steek altijd eerst de kloppers of kneedhaken in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken voordat u het apparaat inschakelt.

82 NEDERLANDS

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de kloppers of de kneedhaken verwijdert en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Geluidsniveau: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Het apparaat gebruiken

- 1** Steek de kloppers of de kneedhaken in de mixer ('klik'). Mogelijk moet u deze onderdelen hierbij een beetje draaien. (fig. 1)

Opmerking: Steek de kneedhaak met de kunststof kraag in de grootste opening in de onderzijde van de mixer.

- 2** Steek de stekker in het stopcontact.

- 3** Doe de ingrediënten in een kom.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheden en bewerkingstijden.

Hoeveelheden en bewerkingstijden

Kneedhaken*	Hoeveelheid	Tijd
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	Max. 5 minuten

*) Kies stand 3

Kloppers*	Hoeveelheid	Tijd
Beslag voor wafels, pannenkoeken enz.	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

Kloppers*	Hoeveelheid	Tijd
Dunne sauzen, crèmes en soepen	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten
Mayonaise	Max. 3 eierdooiers	Ong. 15 minuten
Aardappels pureren	Max. 750 g	Max. 3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	Max. 3 minuten
Eiwitten kloppen	Max. 5 eiwitten	Ong. 3 minuten
Cakedeeg	Ong. 750 g	Ong. 3 minuten

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

4 Laat de kloppers of kneedhaken in de ingrediënten zakken.

5 Stel de bedieningsknop in op de gewenste snelheid om het apparaat in te schakelen (fig. 2).

- Druk op de turboknop om sneller te mixen of om meer vermogen te hebben bij zware bewerkingen zoals het kneden van gistdeeg.
- Als u het mixen tijdelijk wilt onderbreken zet u de bedieningsknop op '0' om de mixer uit te schakelen. Plaats de mixer vervolgens op de hiel (met de kloppers of de kneedhaken) totdat u verdergaat (fig. 3).

6 Duw de snelheidsknop naar stand '0' en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent met mixen.

7 Duw de bedieningsknop naar voren naar de uitwerpstand om de kloppers of de kneedhaken te ontgrendelen. (fig. 4)

Schoonmaken

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

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

- 1 Maak de kloppers en de kneedhaken schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 2 Maak de motorunit schoon met een vochtige doek.

Opbergen

- 1 Wikkel het snoer rond de hiel van het apparaat en zet het vast met de snoerclip (fig. 5).
- 2 Alleen HR1561: u kunt het apparaat, de kloppers en de kneedhaken opbergen in de opbergdoos (fig. 6).

Accessoires

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

- ⌀ Draadkloppers zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64250
- ½ Kneedhaken zijn verkrijgbaar per paar onder codenummer 4203 065 64260
- ∩ Een opbergdoos is verkrijgbaar onder codenummer 4203 065 64280*

* optioneel voor type HR1561.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 7).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw lokale Philips-dealer.

Recept**Toscaans brood**

Ingrediënten:

- 750 g bloem
- 380 ml water
- 50 ml olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1 pak gist
- 1 lepel gedroogde rozemarijn
- 25 g groene of zwarte olijven

- 1** Doe de bloem, het water, het zout, de suiker, de olie en de gist in een kom.
- 2** Kneed het deeg 60 seconden met de kneedhaken.
- 3** Zet de kom met het deeg 60 minuten in de koelkast.
- 4** Snijd de olijven in kleine stukjes.
- 5** Haal het deeg uit de koelkast en voeg de rozemarijn en de olijven toe.
- 6** Steek de kneedhaken in het apparaat. Druk op de turboknop en mix de toegevoegde ingrediënten 10 seconden.
- 7** Bak het Toscaanse brood ongeveer 30 minuten in een bakblik op 180°C.

Opmerking: Dit recept is extreem zwaar voor de mixer. Laat de mixer 60 minuten afkoelen na het bereiden van dit recept.

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 rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie oplukuj 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: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

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
Bitą 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 żadaną szybkość, aby włączyć urządzenie (rys. 2).

- Naciśnij przycisk turbo, aby mikсовать 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, przesun 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 oplukuj 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 HR1561.

Ochrona środowiska

- Zużytego sprzętu nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy go traktować jako odpad komunalny. Należy dostarczyć go do punktu zbiórki selektywnej sprzętu ekлекtycznego i elektronicznego zorganizowanego przez administrację publiczną.

Poprawna selektywna zbiórka przekazywanego sprzętu gwarantuje specyficzne przetworzenie oraz recycling – co wpływa na zmniejszenie negatywnych skutków dla ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego oraz sprzyja odzyskowi materiałów i komponentów z których wyprodukowany był sprzęt.

Symbol przekreślonego kołowego kontenera na śmieci umieszczony na sprzęcie, opakowaniu, instrukcji obsługi itp. wskazuje, że podlegają one selektywnej zbiórce zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/96/WE (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 w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Przepis

Chleb toskański

Składniki:

- 750 g mąki
- 380 ml wody
- 50 ml oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 opakowanie drożdży
- 1 łyżka suszonego rozmarynu
- 25 g zielonych lub czarnych oliwek

- 1** Włóż mąkę, wodę, sól, cukier, olej i drożdże 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 achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.

Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, 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 capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Precauție

- Introduceți întotdeauna paletele sau spiralele pentru aluat în mixer înainte de a-l conecta la priză.
- Coborâți paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateți mixerul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat și înainte de curățare.

- Nu utilizați niciodată accesoriile sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot: $L_c = 77 \text{ dB [A]}$

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Utilizarea aparatului

- 1** Introduceți paletelile sau spiralele pentru aluat în mixer (clic). Este posibil să fie necesar să le rotiți ușor în timpul acestei operații. (fig. 1)

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

- 2** Introduceți ștecherul în priză.

- 3** Puneți ingredientele într-un castron.

Consultați tabelul de mai jos pentru informații despre cantități și timpi de procesare.

Cantități și timpi de procesare

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

*) Selectați viteza 3

Palete*	Cantitate	Temp
Palete pentru bezele, clătite, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute
Sosuri subțiri, creme și supe	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute
Maioneză	Max. 3 gălbenușuri	Aprox. 15 minute
Piure de cartofi	Max. 750 g	Max. 3 minute
Frișcă	Max. 500 g	Max. 3 minute
Baterea albușurilor	Max. 5 albușuri de ou	Aprox. 3 minute
Compoziție de prăjituri	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute

*) Amestecați inițial la viteză mică pentru a nu împrăști compoziția. După un timp, creșteți viteza.

4 Coborâți paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente.

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

- Apăsăți butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a crește viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
- Dacă doriți să întrerupeți temporar amestecarea, setați butonul de control al vitezei la '0' pentru a opri mixerul. Apoi puneți mixerul (cu paletele sau spiralele pentru aluat montate) în poziție verticală până doriți să continuați (fig. 3).

6 După ce terminați de amestecat, setați butonul de control al vitezei la poziția '0' și scoateți aparatul din priză.

7 Pentru a elibera paletele sau spiralele pentru aluat, apăsați butonul de control înainte, în poziția de detașare. (fig. 4)

Curățarea

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.

Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.

1 Curățați paletele și cârligele de frământat în apă fierbinte cu puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

2 Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.




Depozitarea

1 Înfășurați cablul în jurul tălpii suport a aparatului și fixați cablul cu o clemă (fig. 5).

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

Accesorii

Puteți comanda următoarele accesorii suplimentare și piese de schimb de la dealerul dvs. Philips. Utilizați numerele de reper menționate mai jos.

-  Paleta cu fire subțiri 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
-  Cutie de depozitare este disponibilă sub codul de service 4203 065 64280*

* opțional pentru tipul HR1561.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 7).

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională).

Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Rețetă**Pâine toscană**

Ingrediente:

- 750 g făină
- 380 ml apă
- 50 ml ulei
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță de zahăr
- 1 pachet de drojdie
- 1 lingură de rozmarin uscat
- 25 g măslin verzi sau negre

- 1** Puneți făina, apa, sarea, zahărul, uleiul și drojdia într-un castron.
- 2** Frământați aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 60 de secunde.
- 3** Introduceți castronul cu aluat în frigider timp de 60 de minute.
- 4** Tăiați măslinile în bucăți mici.
- 5** Scoateți aluatul din frigider și adăugați rozmarinul și măslinile.
- 6** Introduceți spiralele pentru aluat. Apăsăți butonul Turbo și amestecați ingredientele adăugate timp de 10 secunde.
- 7** Coaceți pâinea toscană într-o tavă de copt la 180°C timp de aproximativ 30 de minute.

Notă: Această rețetă solicită extrem mixerul. Lăsați mixerul să se răcească timp de 60 de minute după prepararea acestei rețete.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя 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 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 аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством 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: $L_c = 77$ дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора 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 некоторым 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).

Дополнительные принадлежности

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
- ½ 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 HR1561.

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 обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips 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 торговую организацию Philips.

Рецепт

Тосканский хлеб

Ингредиенты

- 750 г муки
- 380 мл воды
- 50 мл масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ложка сухого розмарина
- 25 г зеленых или черных оливок

- 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 °С 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 medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v 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.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- 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 zasunite 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)

Toto zariadenie značky 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** Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

- 3** Do misy 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 žltka	Pribl. 15 minút
Príprava zemiakovkej 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 päť (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.

- ⦿ Gulové 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 HR1561.

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
- 380 ml vody
- 50 ml oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička cukru
- 1 balenie kvasníc
- 1 lyžica sušeného rozmarínu
- 25 g zelených alebo čiernych olív

- 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 ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte 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 pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.

Previdno

- 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: $L_c = 77$ 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 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 vafle, 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
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 zeleno hitrost, da vklopite aparat (Sl. 2).

- Za hitrejšo 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 potaplajte 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
- ⚙ Kavljji 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 HR1561.

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 svoji državi (telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Recept**Toskanski kruh**

Sestavine:

- 750 g moko
- 380 ml vode
- 50 ml olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička sladkorja
- 1 zavojček kvasa
- 1 žlica suhega rožmarina
- 25 g zelenih ali črnih oliv

- 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** Olive narežite na 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.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

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

Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen innan du kopplar in den.
- Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

Varning!

- Sätt alltid fast visparna eller degkrokarna i elvispen innan du ansluter den till eluttaget.
- Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna innan du slår på apparaten.
- Dra ur nätsladden innan du tar bort visparna eller degkrokarna och innan du rengör elvispen.

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Ljudnivå: $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Använda apparaten

- 1** Sätt i visparna eller degkrokarna i elvispen (ett klickljud hörs). Du kan behöva vrida lite på dem när du gör det. (Bild 1)

Obs! För in degkroken med plastkragen i den större öppningen på mixerns undersida.

- 2** Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

- 3** Häll ingredienserna i en skål.

I tabellen nedan visas rekommenderade mängder och tillredningstider:

Mängder och tillredningstider

Degkrokar*	Mängd	Tid
Jäsdeg	Max 500 g mjöl	Max 5 minuter

*) Välj hastighet 3

Vispar*	Mängd	Tid
Smet till våfflor, pannkakor etc.	Ca 750 g	Ca 3 minuter
Tunna såser, krämer och soppor	Ca 750 g	Ca 3 minuter

Vispar*	Mängd	Tid
Majonnäs	Max 3 äggulor	Ca 15 minuter
Potatispuré	Max 750 g	Max 3 minuter
Vispa grädde	Max 500 g	Max 3 minuter
Vispa äggvitor	Max 5 äggvitor	Ca 3 minuter
Kakmix	Ca 750 g	Ca 3 minuter

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

4 Sänk ned visparna eller degkrokarna i ingredienserna.

5 Slå på apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på önskad hastighet (Bild 2).

- Tryck på turboknappen om du vill blanda snabbare eller öka hastigheten under tunga uppgifter; till exempel när du knådar deg som ska jäsa.
- Om du vill sluta blanda en stund stänger du av apparaten genom att ställa in hastighetskontrollen på 0. Ställ sedan mixern på hälen (låt visparna eller degkrokarna sitta kvar) tills du fortsätter (Bild 3).

6 När du är färdig med blandningen ställer du in hastighetskontrollen på 0 och drar ur nätsladden.

7 Tryck hastighetskontrollen framåt till utmatningsläget för att ta bort visparna eller degkrokarna. (Bild 4)

Rengöring

Dra alltid ur nätsladden innan du rengör apparaten.

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

1 Rengör visparna och degkrokarna i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

2 Gör ren motorenheten med en fuktad trasa.

Förvaring

- 1 Vira sladden runt hälen på apparaten och fixera den med hjälp av sladdklämman (Bild 5).
- 2 Endast HR1561: Du kan förvara apparaten, visparna och degkrokarna i förvaringslådan (Bild 6).

Tillbehör

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

- ⚡ Trådvispar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64250
- ⚡ Degkrokar finns i par med servicekodnummer 4203 065 64260
- ⚡ En förvaringslåda finns att köpa med servicekodnummer 4203 065 64280*

* tillval till HR1561.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 7).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Recept**Toscanabröd**

Ingredienser:

- 750 g mjöl
- 380 ml vatten
- 50 ml olja
- 1 tesked salt
- 1 tesked socker
- 1 paket jäst
- 1 sked torkad rosmarin
- 25 g gröna eller svarta oliver

- 1** Lägg mjöl, vatten, salt, socker, olja och jäst i en skål.
- 2** Knåda degen med degkrokarna i 60 sekunder.
- 3** Sätt skålen med degen i kylskåpet i 60 minuter.
- 4** Skär oliverna i små bitar.
- 5** Ta ut degen ur kylskåpet och tillsätt rosmarin och oliverna.
- 6** Stick in degkrokarna. Tryck på turboknappen och mixa de tillsatta ingredienserna i 10 sekunder.
- 7** Grädda toscanabrödet i en bakform i 180 °C i ca 30 minuter.

Obs! Det här receptet är mycket tungt för elvispen. Låt den svalna i 60 minuter efter att du har tillrett receptet.

Вступ

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

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

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

Увага!

- Перед тим як під'єднувати 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: $L_c = 77$ дБ (А)

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам 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
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).

Акcesуари

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

- ⌀ Дротяні вінички 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 HR1561.

Навколишнє середовище

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

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Рецепт**Хліб по-тосканськи**

Інгредієнти:

- 750 г борошна
- 380 мл води
- 50 мл масла
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка цукру
- 1 пакетик дріжджів
- 1 ложка сушеного розмарину
- 25 г зелених або чорних оливок

- 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.

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні) для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.000.6681.4