Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HR1565



PHILIPS

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.

Všeobecný popis (Obr. 1)

A Posuvné tlačítko ovládání
- = vysunovací poloha
- 0 = vypnuto
- 1 = malá rychlost
- 2 = střední rychlost
- 3 = velká rychlost

B Tlačítko turbo
C Motorová jednotka
D Držák pro uložení kabelu
E Kabelová svorka pro upevnění kabelu
F Metly
G Hnětací háky
H Otočná mísa
I Uvolňovací páčka šlehače
J Držák šlehače
K Uvolňovací tlačítko držáku
L Podstavec

Důležité

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

Nebezpečí

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

Výstraha

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spodní části přístroje odpovídá napětí sítě. Teprve pak připojte přístroj k napájení.

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

Upozornění

- Metly nebo hnětací háky nasaďte na přístroj před připojením k síti.
- Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami před zapnutím přístroje.
- Před vyjmutím metel nebo hnětacích háků a před čištěním přístroj vždy nejprve odpojte od sítě.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Hladina hluku: Lc = 77 dB (A).

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Použití přístroje

Tip: Otočná mísa je výhodná především při zpracování velkého objemu. Pokud chcete zpracovat menší množství, doporučujeme použít menší misku a šlehač držet v ruce.

Šlehání pomocí stojánku

1 Umístěte šlehač do stojánku (Obr. 2).
Nejdříve nasaďte přední část šlehače na hák s pojistným perem v přední části držáku šlehače a pak stlačte zadní konec šlehače (ozve se „klapnutí").

2 Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a nakloňte držák s mixérem dozadu (Obr. 3).

3 Do šlehače vložte metly nebo hnětací háky. Dbejte na to, aby byly metly nebo hnětací háky s plastovou objímkou nasazeny do většího otvoru na dně mixéru (Obr. 4).
Pokud je při vkládání potřeba, lehce otočte metly nebo hnětací háky. Plastová objímka na metle nebo hnětacím háku zůstává viditelná. Metlu nebo hnětací hák nelze zasunout dále do přístroje.

4 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

5 Vložte potraviny do mísy.
- Nejdříve naplňte mísu tekutými přísadami a teprve poté pevnými, abyste dosáhli lepších výsledků.
- Správné množství a dobu zpracování najdete v tabulce níže.

6 Umístěte mísu do stojanu (Obr. 5).

7 Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a položte šlehač do vodorovné polohy tak, aby se metly nebo hnětací háky ponořily do suroviny (Obr. 6).

8 Zapněte šlehač.
- Pokud si přejete práci zrychlit nebo zvýšit rychlost při hnětení kynutého těsta, můžete stisknout tlačítko turbo.
- Abyste dosáhli kvalitně promíchané směsi, přitiskněte stěrku proti boční straně mísy a oddělte od ní nepromíchané suroviny.

Množství a doba zpracování

Návod ke hnětacím hákům*	Množství	Doba zpracování
Kynuté těsto	Max. 500 g mouky	Max. 5 minut

Návod k metlám**	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	Přibl. 10 minut
Bramborová kaše	Max. 750 g	Max. 3 minuty
Šlehaná smetana	Max. 500 g	Max. 5 minut
Šlehané vaječné bílky	Max. 5 bílků	Asi 3 minuty
Těsto na koláče	Asi 750 g	Asi 3 minuty

***) Zvolte rychlost 3.**

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

9 Po ukončení mixování nastavte přepínač do polohy 0 a odpojte přístroj od sítě.

10 Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a nakloňte stojan s mixérem dozadu. (Obr. 7)

11 Posuňte spínač dopředu do polohy pro sejmutí, metly nebo hnětací nástavce se tak uvolní a můžete je nyní z mixéru sejmout (Obr. 8).

12 Stiskněte uvolňovací páčku šlehače na zadní části držáku šlehače (1) a zvedněte šlehač z držáku (2) (Obr. 9).

Poznámka: Šlehač může být odebrán z držáku tehdy, pokud je v nakloněné nebo vodorovné pozici.

Mixování bez stojanu

1 Vložte metly nebo hnětací háky do šlehače (dodržujte postup popsaný výše v bodě 3 části „Šlehání pomocí stojánku“).

2 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

3 Ponořte metly nebo hnětací háky do surovin a mixér zapněte.
Pokud si přejete práci zrychlit nebo zvýšit rychlost při hnětení kynutého těsta, můžete stisknout tlačítko turbo.
Zjištění správných množství a doby šlehání je možné v tabulce „Množství surovin a doba zpracování".

4 Chcete-li šlehání na chvíli přerušit, vypněte přístroj a odložte jej (s nasazenými metlami nebo hnětacími háky) před pokračováním na zadní stěnu (Obr. 10).

5 Po dokončení šlehání nastavte posuvné tlačítko ovládání na hodnotu 0 a vypněte přístroj. Poté odpojte šlehač od sítě.

6 Posuňte spínač dopředu do polohy pro sejmutí, metly nebo hnětací nástavce se tak uvolní a můžete je nyní ze šlehače sejmout (Obr. 11).

Čištění

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

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

Upozornění: Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako je například kovová žínka.

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

2 Mísu čistěte v horké vodě s přídavkem mycího prostředku.

3 Motorovou jednotku očistěte, stojánek a držák omyjte měkkým navlhčeným hadříkem.

Nádobu, stojánek, držák a motorovou jednotku nelze mýt v myčce.

Skladování

1 Síťový kabel oviňte kolem dolní strany přístroje a volný konec kabelu zajistěte pomocí kabelové svorky (Obr. 12).

Dodatečné příslušenství

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

- Drátěné metly: k dispozici jako pár, typ č. 4203 065 63221
- Hnětací háky: k dispozici jako pár, typ č. 4203 065 63211
- Stěrka: k dispozici typ č. 4203 065 63241
- Mísa: k dispozici typ č. 4203 065 63231

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.

Životní prostředí

- Až přístroj dosloužíí, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 13).

Recepty

Toskánský chléb

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

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

2 Hněťte těsto pomocí hnětacích háků po dobu 60 sekund.

3 Nádobu s těstem uložte na 60 minut do chladničky.

4 Olivy nakrájejte na malé kousky.

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

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

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

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

Sissejuhatus

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

Üldkirjeldus (Jn 1)

A Liuglüliti
- = väljastamisasend
- 0 = väljalülitatud
- 1 = madal kiirus
- 2 = keskmine kiirus
- 3 = suur kiirus

B Turborežiimi nupp
C Mootor
D Juhtmehoidiku pesa
E Juhtme kinnitusklamber
F Visplid
G Tainakonksud
H Pöörlev kauss
I Mikseri vabastuskangike
J Mikserihoidik
K Hoidiku vabastamisnupp
L Alus

Tähelepanu

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

Oht

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

Hoiatus

- Kontrollige enne sisselülitamist seadme all olevalt andmesildilt, kas kohalik võrgupinge vastab seadme nimipingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsiliste ja vaimsete puuetega isikud (lisaks lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku juuresolekul või kui neile on seadme kasutamise kohta antud vastavad juhiseid.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.

Ettevaatust

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

Elektromagnetväljad (EMV)

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

Seadme kasutamine

Näpunäide: Pöörlev kauss on eriti sobiv suurte koguste töötlemiseks. Kui soovite töödelda väikeste koguste kaupa, soovitame kasutada väikest kaussi ja hoida mikserit käes.

Segamine alust kasutades

1 Pange mikser alusele (Jn 2).

Esmalt sobitage mikseri esiots mikserihoidiku esiosas olevasse lukustusklambrisse ja seejärel vajutage mikseri tagaosa allapoole, kuni kostub klõpsatus.

2 **Vajutage hoidiku vabastamisnuppu ja kallutage hoidikut koos mikseriga tahapoole (Jn 3).**

3 **Sisestage visplid või tainakonksud mikserisse. Veenduge, et sisestate plastkraega visplid või tainakonksud mikseri põhjaosas olevatesse suurematesse avadesse (Jn 4).**

Vajaduse korral peate vispleid või tainakonkse pisut keerama. Visplite või tainakonksude plastkrae jääb nähtavale. Vispleid ja tainakonkse ei saa enam kaugemale seadmesse lükata.

4 **Sisestage pistik pistikupessa.**

5 **Pange koostisained nõusse.**

- Parema tulemuse saavutamiseks pange kaussi esmalt vedelad ja seejärel lisage kuivad koostisained.
- Õigete koguste ja töötlemiskestuse kohta vt allolevat tabelit.

6 **Pange kauss alusele (Jn 5).**

7 **Vajutage hoidiku vabastamisnuppu ja seadke mikser horisontaalsesse asendisse, nii et visplid või tainakonksud oleksid uputatud koostisainetesse (Jn 6).**

8 **Lülitage mikser sisse.**

- Vajutage turbolülitit, et segamine toimuks kiiremini või suurendataks kiirust raskete tööde ajal, nagu näiteks tainasõtkumise ajal.
- Selleks, et saada hästisegatud koostisega segu, vajutage spaatliga vastu kausi külgi, et eemaldada segunemata koostisained.

Kogused ja töötlemiskestus

Retseptid, kus kasutatakse tainakonkse*	Kogus	Aeg
Pärmitainas	Maks 500 g jahu	Maks 5 minutit

Retseptid, kus kasutatakse vispleid**	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 10 minutit
Kartulipuder	Maks 750 g	Maks 3 minutit
Vahukoor	Maks 500 g	Maks 5 minutit
Vahustatud munavalged	Maks 5 munavalget	Umbes 3 minutit
Koogisegu	Umbes 750 g	Umbes 3 minutit

***) Valige kiirus 3**

****) Pritsimise vältimiseks alustage segamist madalal kiirusel. Hiljem lülitage suuremale kiirusele.**

9 Kui olete töötlemise lõpetanud, pange liugurlüliti asendisse 0 ja võtke seade vooluvõrgust välja.

10 Vajutage hoidiku vabastusnuppu ja kallutage hoidikut koos mikseriga tahapoole. (Jn 7)

11 Lükake liugurlüliti väljastusasendi poole, et vabastada visplid või tainakonksud ning eemaldage need mikseri küljest (Jn 8).

12 Vajutage mikserihoidiku tagaosas olevat mikseri vabastuskangikest (1) ja tõstke mikser hoidikust välja (2) (Jn 9).

Märkus: Mikseri saate hoidikust eemaldada, kui see on kas kallutatud või horisontaalses asendis.

Segamine ilma alust kasutamata

1 Sisestage visplid või tainakonksud mikserisse (järgige lõigu „Segamine alust kasutades" punktis 3 toodud toimingu kirjeldust).

2 Sisestage pistik pistikupessa.

3 Uputage visplid või tainakonksud koostisainete sisse ja lülitage mikser sisse.

Vajutage turbolülitit, et segamine toimuks kiiremini või suurendataks kiirust raskete tööde ajal, nagu näiteks tainasõtkumise ajal.
Õigete koguste ja töötlemiskestuse kohta vt tabelit „Kogused ja töötlemiskestus".

4 Kui tahate mõneks ajaks segamist peatada, lülitage seade välja (jätke visplid või tainakonksud seadme külge) ja pange see seniks oma kannale, kuni jätkate (Jn 10).

5 Kui olete segamise lõpetanud, lükake liuglüliti asendisse „0" ja lülitage seade välja. Seejärel võtke toitejuhe seinakontaktist välja.

6 Visplite ja tainakonksude vabastamiseks lükake liuglüliti väljastamisasendisse ning eemaldage need mikseri küljest (Jn 11).

Puhastamine

Võtke seade alati enne puhastamist vooluvõrgust välja.

Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

Ettevaatust: Ärge kasutage seadme puhastamiseks sööbivaid puhastusvahendeid või abrasiivseid materjale, nt küürimiskäsnu.

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

2 Puhastage kaussi vähese vedela puhastusvahendiga soojas vees.

3 Puhastage mootorit, alust, ja hoidikut pehme niiske lapiga.

Ei kaussi, alust, hoidikut ega mootorit ei tohi nõudepesumasinas pesta.

Hoiustamine

1 Kerige juhe ümber seadme kanna ja kinnitage juhtme vaba ots juhtmeklambriga (Jn 12).

Tarvikute tellimine

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

- Traatvispel, saadaval paarikaupa, tüübi nr 4203 065 63221
- Tainakonksud, tellige paarikaupa, tüübi nr 4203 065 63211
- Spaatel, tellimisel osutage tüübi nr 4203 065 63241
- Kauss, tellimisel osutage tüübi nr 4203 065 63231

Garantii ja hooldus

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

Keskkond

- Triikraua kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügiga, vaid viige see ringlussevõtuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 13).

Retseptid

Toscana leib

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

1. Pange jahu, vesi, sool, suhkur, õli ja pärm kaussi.
2. Sõtkuge tainast 60 sekundit tainakonksudega.
3. Pange kauss tainaga 60 minutiks külmikusse.
4. Lõigake oliivid väikesteks tükkideks.
5. Võtke tainas külmikust välja ning lisage rosmariin ja oliivid.
6. Lükake tainakonksud külge. Vajutage turbonuppu ja segage 10 sekundit lisatud koostisaineid.
7. Küpseta Toscana leiba küpsetusvormis 180 °C juures umbes 30 min.

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

Uvod

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

Opći opis (Sl. 1)

A Kontrolni klizni gumb
- = položaj za izbacivanje
- 0 = isključeno
- 1 = mala brzina
- 2 = srednja brzina
- 3 = velika brzina

B Gumb turbo
C Jedinica motora
D Držač za kabel
E Kopča za pričvršćivanje kabela
F Nastavci za miješanje
G Spiralni nastavci za tijesto
H Zdjela koja se okreće
I Ručica za otpuštanje miješalice
J Držač miješalice
K Gumb za otpuštanje držača
L Postolje

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li strujni napon naveden na podnožju aparata naponu lokalne električne mreže.

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

Oprez

- Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto uvijek umetnite u miješalicu prije priključivanja na napajanje.
- Prije uključivanja aparata spustite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u sastojke.
- Isključite miješalicu iz struje prije uklanjanja nastavaka za miješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto i prije čišćenja miješalice.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Razina buke: Lc = 77 dB (A).

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Korištenje aparata

Savjet: Zdjela koja se okreće posebno je pogodna za velike količine. Ako želite miješati manje količine, savjetujemo vam upotrebu male zdjele i držanje miješalice u ruci.

Miješanje na postolju

1 Stavite miješalicu na postolje (Sl. 2).

Prvo prednji dio miješalice postavite na kuku na držaču koja se nalazi na prednjoj strani držača miješalice, a zatim stražnji dio miješalice pritisnite prema dolje ("klik").

2 **Pritisnite gumb za otpuštanje držača i držač s miješalicom nagnite prema natrag (Sl. 3).**

3 **Umetnite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u miješalicu. Provjerite jeste li nastavke s plastičnim obručem umetnuli u veći otvor na dnu miješalice (Sl. 4).**

Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto po potrebi malo okrenite dok to radite.
Plastični obruč na nastavcima se i dalje vidi. Nastavak za miješanje ili spiralni nastavak za tijesto ne može se gurnuti dublje u miješalicu.

4 **Utikač uključite u zidnu utičnicu.**

5 **Sastojke stavite u zdjelu.**

- Kako biste postigli najbolje rezultate, u zdjelu prvo stavite tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe.
- Tablica u nastavku sadrži podatke o točnim količinama i vremenu pripremanja.

6 **Zdjelu stavite na postolje (Sl. 5).**

7 **Pritisnite gumb za otpuštanje držača i stavite miješalicu u vodoravni položaj tako da se nastavci za miješanje ili spiralni nastavci za tijesto spuste u sastojke (Sl. 6).**

8 **Uključite miješalicu.**

- Pritisnite turbo gumb za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.
- Lopaticu pritisnite uz stjenke zdjele kako biste pomaknuli sastojke koje miješalica nije dohvatila i tako dobili dobro izmiješanu smjesu.

Količine i vrijeme pripreme

Recept - spiralni nastavci za tijesto*	Količina	Vrijeme
Dizano tijesto	Maks. 500 g brašna	Maks. 5 minuta

Recept - nastavci za miješanje**	Količina	Vrijeme
Tijesto za vafl, palačinke itd.	Približno 750 g	Približno 3 minute
Rijetki umaci, kreme i juhe	Približno 750 g	Približno 3 minute
Majoneza	Maks. 3 žumanjka	Pribl. 10 minuta
Pire krumpir	Maks. 750 g	Maks. 3 minute
Slatko vrhnje	Maks. 500 g	Maks. 5 minuta
Bjelanjci	Maks. 5 bjelanjaka	Približno 3 minute
Smjesa za kolač	Približno 750 g	Približno 3 minute

***) Odaberite brzinu 3.**

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

9 Nakon miješanja, postavite klizni gumb u položaj 0 i isključite aparat iz napajanja.

10 Pritisnite gumb za otpuštanje držača i nagnite držač s miješalicom prema natrag. (Sl. 7)

11 Pritisnite kontrolni klizni gumb prema naprijed u položaj za izbacivanje kako biste otpustili nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto i uklonili ih iz miješalice (Sl. 8).

12 Pritisnite ručicu za otpuštanje miješalice sa stražnje strane držača miješalice (1) i podignite miješalicu (2) (Sl. 9).

Napomena: Miješalica se može izvaditi iz držača kada je u nagnutom ili vodoravnom položaju.

Miješanje bez postolja

1. Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto umetnite u miješalicu (slijedite ranije opisan postupak, točka 3, u odjeljku "Miješanje na postolju").
2. Utikač uključite u zidnu utičnicu.
3. Nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto spustite u sastojke i uključite miješalicu.

Pritisnite turbo gumb za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.
Informacije o odgovarajućim količinama i vremenu pripremanja potražite u tablici "Količine i vrijeme pripreme".

4. Ako želite privremeno prekinuti miješanje, isključite aparat i postavite ga (zajedno s nastavcima za miješanje i spiralnim nastavcima za tijesto) u uspravan položaj (Sl. 10).
5. Kad završite miješanje, kontrolni klizni gumb postavite na 0 i isključite aparat. Zatim miješalicu isključite iz napajanja.
6. Kontrolni klizni gumb pritisnite prema naprijed u položaj za izbacivanje kako biste otpustili nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto i izvadili ih iz miješalice (Sl. 11).

Čišćenje

Prije čišćenja aparata kabel za napajanje obavezno iskopčajte iz utičnice.

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

Oprez: Nemojte koristiti agresivna sredstva ili abrazivne materijale za čišćenje, kao što su žičane spužvice.

1 Nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto i lopaticu perite sredstvom za pranje posuđa u toploj vodi ili u stroju za pranje posuđa.

2 Zdjelu perite sredstvom za pranje posuđa u toploj vodi.

3 Jedinicu motora, postolje i držač čistite mekom vlažnom krpom.

Zdjela, držač i jedinica motora ne mogu se prati u stroju za pranje posuđa.

Spremanje

1 Kabel namotajte oko donjeg dijela aparata i njegov kraj pričvrstite kopčom (Sl. 12).

Naručivanje dodatnog pribora

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

Žičani nastavci za miješanje: dostupni u paru pod brojem 4203 065 63221

Spiralni nastavci za tijesto: dostupni u paru pod brojem 4203 065 63211

Lopatica: dostupna pod brojem 4203 065 63241

Zdjela: dostupna pod brojem 4203 065 63231

Jamstvo i servis

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

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. 13).

Recepti

Toskanski kruh

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

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

2 Mijesite tijesto spiralnim nastavcima za tijesto 60 sekundi.

3 Zdjelu s tijestom ostavite u hladnjaku 60 minuta.

4 Izrežite masline na male dijelove.

5 Izvadite tijesto iz hladnjaka i dodajte ružmarin i masline.

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

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

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

Bevezetés

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

Általános leírás (ábra 1)

A Vezérlőkapcsoló
- = kiadóhelyzet
- 0 = kikapcsolva
- 1 = alacsony fordulatszám
- 2 = közepes fordulatszám
- 3 = magas fordulatszám

B Turbó gomb
C Motoregység
D Hálózati kábel tárolója
E Csipesz a hálózati kábel rögzítéséhez
F Habverők
G Dagasztóhorgok
H Forgó keverőtál
I Mixerkioldó kar
J Mixertartó
K A tartó kioldógombja
L Tartó

Fontos!

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

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

Figyelmeztetés
- Mielőtt a készüléket a fali konnektorhoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.

Figyelem

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

Elektromágneses mezők (EMF)

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

A készülék használata

Ötlet: A forgó keverőtál elsősorban nagy mennyiség elkészítéséhez alkalmas. Ha kis mennyiséget kíván feldolgozni, javasoljuk, hogy kis tálat használjon, és a mixert tartsa a kezében.

Mixelés állványon

1 Tegye a mixert az állványra (ábra 2).

Először illessze a mixer elejét a tartóhorogba, majd nyomja le a mixer hátsó részét kattanásig.

2 **Nyomja meg a tartó kioldógombját, és billentse a tartót a mixerrel együtt hátra (ábra 3).**

3 **Tegye be a habverőket vagy a dagasztóhorgokat a mixerbe. Ügyeljen arra, hogy a műanyag gallérral ellátott habverőt, illetve dagasztóhorgot a mixer alján lévő nagyobbik nyílásba illessze (ábra 4).**

Szükség esetén kissé fordítsa el a habverőket vagy a dagasztóhorgokat. A habverő vagy a dagasztóhorog műanyag gallérja a behelyezés után is látható marad; a habverőt vagy a dagasztóhorgot nem lehet tovább a készülékbe dugni.

4 **Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.**

5 **Tegye a hozzávalókat a tálba.**

- A legjobb eredmény elérése érdekében először a folyékony hozzávalókat tegye a tálba, majd ezt követően a szárazakat.
- A helyes mennyiségeket és a feldolgozási időket lásd az alábbi táblázatban.

6 **Tegye a tálat az állványra (ábra 5).**

7 **Nyomja meg a tartó kioldógombját, és állítsa a mixert vízszintes helyzetbe úgy, hogy a habverők vagy a dagasztóhorgok beleérjenek a hozzávalókba (ábra 6).**

8 **Kapcsolja be a mixert.**

- Ha gyorsabban akar keverni, vagy növelni akarja a fordulatszámot nehéz munkánál, pl. tészta dagasztásánál, nyomja meg a turbó gombot.
- A hatékony keverés érdekében a lapátkát a tál oldalához nyomva távolítsa el a még össze nem kevert hozzávalókat.

Mennyiségek és feldolgozási idők

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

Recept 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. 10 perc
Burgonyapüré	Max. 75 dkg	Max. 3 perc
Tejszín	Max. 0,5 kg	Max. 5 perc
Felvert tojásfehérje	Max. 5 tojásfehérje	Kb. 3 perc
Süteménytészta keverése	Kb. 75 dkg	Kb. 3 perc

***) Válassza a 3. sebességfokozatot**

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

9 Ha befejezte a keverést, állítsa a szabályozó kapcsolót 0-ra, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali konnektorból.

10 Nyomja meg a tartó kioldógombját, és billentse a tartót a mixerrel együtt hátra. (ábra 7)

11 Tolja a szabályozó kapcsolót előre a kiadó helyzetbe, hogy kivehesse a habverőket, illetve dagasztóhorgokat a mixerből (ábra 8).

12 Nyomja meg a tartó hátsó felén található mixerkioldó kart (1), és emelje le a mixert a tartóról (2) (ábra 9).

Megjegyzés: A mixert akkor lehet levenni a tartóról, ha a tartó megdöntött vagy vízszintes helyzetben van.

Mixelés állvány nélkül

1 Illessze a habverőket vagy dagasztóhorgokat a mixerbe (a fenti, „Mixelés állványon" című rész 3. pontjában leírt eljárás szerint).

2 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

3 Eressze bele a habverőket vagy a dagasztóhorgokat az előkészített alapanyagokba, és kapcsolja be a mixert.

Ha gyorsabban akar keverni, vagy növelni akarja a fordulatszámot nehéz munkánál, pl. tészta dagasztásánál, nyomja meg a turbó gombot.
A megfelelő mennyiségeket és feldolgozási időket lásd a „Mennyiségek és feldolgozási idők" című táblázatban.

4 Ha egy időre meg kívánja szakítani a mixelést, kapcsolja ki a készüléket, és állítsa a hátuljára (a felszerelt habverőkkel vagy dagasztóhorgokkal), amíg szünetelteti a munkát (ábra 10).

5 Ha befejezte a keverést, állítsa a szabályozókapcsolót 0-ra, és kapcsolja ki a készüléket. Ezután húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali aljzatból.

6 Tolja a szabályozókapcsolót előre a kiadóhelyzetbe, és vegye ki a habverőket vagy a dagasztóhorgokat a mixerből (ábra 11).

Tisztítás

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

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

Figyelmeztetés! Ne használjon maró hatású tisztítószert vagy karcoló hatású anyagot, például súrolószivacsot.

1 A habverőket, dagasztóhorgokat és a lapátkát meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.

2 A tálat meleg, mosogatószeres vízben mossa el.

3 A motoregységet, az állványt és a tartót puha, nedves ruhával tisztítsa meg.

A tál, az állvány, a tartó és a motoregység mosogatógépben nem tisztítható.

Tárolás

1 Csévélje a hálózati csatlakozókábelt a készülék alja köré, és rögzítse a kábelt a kábelcsipesszel (ábra 12).

Tartozékok rendelése

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

- Dróthabverők: párosan kaphatók a 4203 065 63221 típusszámon
- Dagasztóhorgok: párosan kaphatók a 4203 065 63211 típusszámon
- Lapátka: a 4203 065 63241 típusszámon kapható
- Keverőtál: a 4203 065 63231 típusszámon kapható

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.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 13).

Receptek

Toszkán kenyér

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

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

2 Dagassza a tésztát a dagasztóhorgok segítségével 60 másodpercig.

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

4 Vágja az olajbogyókat apró darabokra.

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

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

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

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

Кіріспе

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

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

A Бақылау сырғытпасы
- = шығару ұстанымы
- 0 = өшіру
- 1 = төменгі жылдамдық
- 2 = орташа жылдамдық
- 3 = жоғарғы жылдамдық

B Турбо түймесі
C Мотор бөлігі
D Сымды сақтайтын орын
E Сым қыстырғышы, сымды белгілейді
F Шайқаушылар
G Шайқаушыларға арналған ілмектер
H Айналмалы жұмысшы ыдыс
I Миксерді босататын сап
J Миксер тұтқасы
K Тұтқасын шығаратын түйме
L Қондырғы

Маңызды

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

Қауіпті

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

Ескерту

- Құрылғыны қосар алдында, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті желідегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.

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

Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаңыз.

Абайлаңыз

- Миксерді тоққа қосар алдында оған шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін орнатып алыңыз.
- Құралды қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқауға арналған ілмектерді, ингредиенттер деңгейіне дейін төмендетіңіз.
- Миксерден шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін алар алдында немесе оларды тазалар алдында миксерді міндетті түрде сөндіріңіз.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, сондай-ақ Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Шу деңгейі: Lc = 77 дБ(A)

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

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

Құрылғыны қолдану

Кеңес: Айналмалы жұмысшы ыдысы көп мөлшерлі өнімдерге қолайлы. Егер сіз аз мөлшерлі өнімдерді қолданғыңыз келсе, онда сізге кішірек ыдыстарды қолданып, миксерді қолыңызбен ұстаңыз деп кеңес береміз.

Қондырғысында шайқау

1 Миксерді қондырғыға орнатыңыз (Сурет 2).
Алдымен миксердің алдын миксер ұстағыштың алдындағы бекітілетін ілмекке іліңіз, содан соң миксердің астыңғы бөлігін төмен қарай итеріңіз («сырт» ете түседі).

2 Сапты босататын түймені басып, оны миксермен бірге артқа қарай қисайтыңыз (Сурет 3).

3 Шайқаушыларды немесе шайқаушыларға арналған ілмектерді миксерге орнатыңыз. Миксердің астыңғы жағындағы кеңірек тесікке, міндетті түрде шайқаушы немесе пластикалық қамыты бар шайқаушылар ілмектерін орнатыңыз. (Сурет 4)
Егер керек болса, осыны жасап жатқанда, шайқауыштар мен ұру ілмектерін кішкене бұраңыз.
Шайқаушылардың немесе шайқаушы ілмектердің пластикалық қамыты көрініп тұрады; Шайқаушыларды немесе шайқаушы ілмектерді құралға одан да әрі тереңдетіп кіргізуге болмайды.

4 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

5 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- Жақсы нәтижеге жету үшін, алдымен ыдысқа сұйық ингредиенттерді салып, содан кейін құрғақтарын қосыңыз.
- Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.

6 Жұмысшы ыдысты қондырғыға орнатыңыз (Сурет 5).

7 Сапты босататын түймені басып, шайқаушыларға арналған ілмектерді ингредиенттер деңгейіне дейін төмендету үшін, миксерді көлбеу ұстанымына қойыңыз (Сурет 6).

8 Миксерді қосыңыз.

- Жылдамырақ шайқау үшін немесе қиын шайқалатын заттармен жұмыс жасап жатқанда жылдамдықты қосу үшін, турбо түймесін басыңыз, мысалы ашыған қамыр шайқап жатқанда.
- Жақсы шайқалған шайқама алу үшін, араласпаған ингредиенттерді түсіру үшін, күрекшені ыдыстың тамақ тұрып қалған жағына итеріңіз.

Мөлшер мен өңдеу уақыты

Шайқау ілмектеріне арналған рецептер	Мөлшер	Уақыты
Ашыған қамыр	Ең көп дегенде 500 гр. ұн	Ең көп дегенде 5 минут

Шайқауыш рецептері	Мөлшер	Уақыты
Вафли, құймақ, және т.б. араналған сұйық шайқалған қамыр.	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут
Сұйық соустар, кремдер және сорпалар	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут
Майонез	Ең көп дегенде 3 жұмыртқа сарысы	Шамамен 10 минут
Езілген картоп (картоп пюресі)	Ең көп дегенде 750 гр.	Ең көп дегенде 3 минут
Шайқалған крем	Ең көп дегенде 500 гр.	Ең көп дегенде 5 минут
Шайқалған жұмыртқа ағы	Ең көп дегенде 5 жұмыртқа ағы	Шамамен 3 минут
Торт қоспасы	Шамамен 750 гр.	Шамамен 3 минут

***) 3-ші жылдамдықты таңдаңыз**

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

9 Егер сіз шайқап болсаңыз, бақылау сырғымасын 0 ұстанымына апарып, құралды тоқтан суырыңыз.

10 Сапты босататын түймені басып, сапты миксермен бірге артқа қарай қисайтыңыз. (Сурет 7)

11 Шайқауыштарды немесе шайқауыштарға араналған ілмектерді босатып, миксерден алу үшін, бақылаушы сырғыманы алға қарай шығару ұстанымына сырғытыңыз (Сурет 8).

12 Миксер ұстағыштың төменгі жағындағы миксер босататын иінін басып (1), миксерді ұстағышынан сырып алыңыз (2) (Сурет 9).

Ескертпе: Миксерді ұстағышынан еңкейтілген немесе жатық ұстанымында ғана алуға болады.

Қондырғысыз шайқау

1 Шайқауыш немесе ұрғыш ілмектерін миксерге орнатыңыз (жоғарыдағы «Қондырғысында шайқау» 3 тармақтағы процедурасын жасаңыз).

2 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

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

Жылдамырақ шайқау үшін немесе қиын шайқалатын заттармен жұмыс жасап жатқанда жылдамдықты қосу үшін, турбо түймесін басыңыз, мысалы ашыған қамыр шайқап жатқанда.

Дұрыс мөлшер мен уақытты көру үшін, «Мөлшерлер мен өңдеу уақыты» кестесін қараңыз.

4 Егер сіз біраз уақытқа шайқауды тоқтатқыңыз келсе, құралды өшіріп, (шайқаушылар немесе шайқаушыларға арналған ілмектер

орнатылған қалпында), аяғына тік тұрғызып, жалғастырғанша қойып қойсаңыз болады (Сурет 10).

5 Шайқауды аяқтағанда, бақылау сырғымасын 0 апарып, құралды сөндіріңіз. Содан соң миксерді тоқтан суырыңыз.

6 Шайқауыштарды немесе шайқауыштарға арналған ілмектерді босатып, миксерден алу үшін, бақылаушы сырғыманы алға қарай шығару ұстанымына сырғытыңыз (Сурет 11).

Тазалау

Құралды тазалар алдында міндетті түрде тоқтан ажырату керек..

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

Сақтандыру: Қырғыш шүберек тәрізді қырғыш материалдар мен қырғыш агенттерін қолдануға болмайды.

1 Шайқаушыларды, шайқаушыларға арналған ілмектерді немесе күрекшені тазалағыш сұйықтықпен жылы су астында немесе ыдыс жуғышта тазалауыңызға болады.

2 Ыдысты жылы суда біраз жуғыш сұйықтық құйып тазалаңыз.

3 Мотор бөлігін, қондырғыны және ұстағышты жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

Ыдысын, мотор бөлігін, қондырғыны және ұстағышты ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Сақтау

1 Құралдың аяғына ток сымын орап, ток сымының ұшын ток сымын қыстырғышпен бекітіп қойыңыз (Сурет 12).

Құрал саймандарға тапсырыс беру

Мына төмендегі заттарды алмастыру үшін немесе қосалқы бөлшек ретінде алғыңыз келсе, өзіңіздің диллеріңізге хабарласыңыз.
Сымды шайқауыштар; 4203 065 63221 нөмірі бойынша қосарланып қамтамасыз етіледі.
Шайқауыш ілмектер; олар 4203 065 63211 түріндегі нөмірі бойынша парланып қамтамасыз етіледі
Күрекше; ол 4203 065 63241 түріндегі нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі
Жұмысшы ыдыс; ол 4203 065 63231 түріндегі нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі

Кепілдік және қызмет көрсету

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

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны кәдімгі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 13).

Рецепттер

Тоскана наны

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

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

2 Шайқау ілмектерімен қамырды 60 секунд араластырыңыз.

3 Қамыр салынған ыдысты 60 минут тоңазытқышқа қойыңыз.

4 Зәйтүнді майдалап тураңыз.

5 Қамырды тоңазытқыштан алып, оған розмарин және зәйтүн қосыңыз.

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

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

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

Įvadas

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

Bendras aprašymas (Pav. 1)

A Valdymo slankiklis
- = išstūmimo padėtis
- 0 = išjungta
- 1 = mažas greitis
- 2 = vidutinis greitis
- 3 = didelis greitis

B Turbo mygtukas
C Variklio įtaisas
D Laido saugojimo įtaisas
E Laido pritvirtinimo spaustukas
F Plaktuvėliai
G Minkytuvėliai
H Besisukantis indas
I Plaktuvo atlaisvinimo svirtis
J Plaktuvo laikiklis
K Laikiklio atlaisvinimo mygtukas
L Laikiklis

Svarbu

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

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

Perspėjimas
- Prieš jungdami prietaisą į maitinimo tinklą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso apačioje, atitinka vietinę elektros įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

Įspėjimas

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

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Prietaiso naudojimas

Patarimas: Besisukantis indas yra ypač tinkamas dideliems produktų kiekiams. Jei norite apdoroti mažesnį kiekį, mes patariame naudoti mažą indą ir plaktuvą laikyti rankoje.

Plakimas stove

1 Indą uždėkite ant stovo (Pav. 2).

Pirmiausiai į laikiklį įmontuokite priekinę plaktuvo dalį, tada žemyn paspauskite plaktuvo galinę dalį (išgirsite spragtelėjimą).

2 Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir laikiklį su plaktuvu pakreipkite atgal (Pav. 3).

3 Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius ir minkytuvėlius. Patikrinkite, ar plaktuvėlį arba minkytuvėlį su plastmasiniu žiedeliu įstatėte į didesnę angą, esančią plaktuvo apatinėje dalyje. Įstatant plaktuvėlius arba minkytuvėlius, gali reikėti lengvai pasukti (Pav. 4).

Įstatant plaktuvėlius arba minkytuvėlius, gali reikėti lengvai juos pasukti. Plastikinis plaktuvėlio arba minkytuvėlio žiedelis lieka matomas. Plaktuvėlis arba minkytuvėlis negali būti labiau įstumtas į prietaisą.

4 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

5 Produktus sudėkite į indą.

- Geriausius rezultatus pasieksite pirma į indą supylę skystus produktus ir tik po to pridėję sausus produktus.
- Norėdami nustatyti tinkamus kiekius ir gaminimo laiką, remkitės toliau pateikta lentele.

6 Indą uždėkite ant stovo (Pav. 5).

7 Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir pastatykite plaktuvą horizontaliai, kad plaktuvėliai arba minkytuvėliai nusileistų į produktus (Pav. 6).

8 Įjunkite plaktuvą.

- Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų maišymo greitį, pvz., mielinės tešlos, paspauskite turbo mygtuką.
- Prispauskite mentelę prie indo šono, kad neliktų neišmaišytų ir mišinys būtų gerai išplaktas.

Kiekis ir paruošimo laikas

Receptas minkytuvėliai*	Kiekis	Laikas
Mielinė tešla	Daugiausiai 500 g miltų	Daugiausiai 5 minutes

Receptas 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	Apytiksliai 10 minučių
Bulvių košė	Daugiausiai 750 g	Daugiausiai 3 minutes
Grietinėlės plakimas	Daugiausiai 500 g	Daugiausiai 5 minutes
Plakti kiaušinių baltymai	Daugiausiai 5 kiaušinių baltymai	Maždaug 3 minutes
Pyrago mišinys	Maždaug 750 g	Maždaug 3 minutes

***) Pasirinkite 3 greitį.**

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

9 Kai pabaigsite plakti, reguliatorių nustatykite į 0 padėtį ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo.

10 Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir laikiklį su plaktuvu pakreipkite atgal. (Pav. 7)

11 Pastumkite valdymo slankiklį pirmyn į išstūmimo padėtį, kad būtų atlaisvinti plaktuvėliai arba minkytuvėliai (Pav. 8).

12 Paspauskite laikiklio galinėje dalyje esantį plaktuvo atlaisvinimo mygtuką (1) ir pakelkite plaktuvą nuo laikiklio (2) (Pav. 9).

Pastaba: Plaktuvas gali būti nuimtas nuo laikiklio, kai laikiklis yra pakreiptoje arba horizontalioje padėtyje.

Plakimas be stovo

1 Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius arba minkytuvėlius (laikykitės skyriaus „Plakimas stove“ 3 punkto nurodymų).

2 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

3 Plaktuvėlius arba minkytuvėlius įleiskite į produktus ir įjunkite plaktuvą.

Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų maišymo greitį, pvz., mielinės tešlos, paspauskite turbo mygtuką.
Norėdami nustatyti tinkamus kiekius ir gaminimo laiką, remkitės pateikta lentele „Kiekis ir paruošimo laikas“.

4 Jei norite kurį laiką neplakti, išjunkite plaktuvą ir pastatykite jį ant prietaiso kulno (plaktuvėlius arba minkytuvėlius palikdami įkištus) (Pav. 10).

5 Kai pabaigsite plakti, reguliatorių nustatykite į 0 padėtį ir išjunkite prietaisą. Tada ištraukite kištuką iš elektros tinklo.

6 Pastumkite valdymo slankiklį pirmyn į išstūmimo padėtį, kad būtų atlaisvinti plaktuvėliai arba minkytuvėliai (Pav. 11).

Valymas

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

Niekada nemerkite variklio į vandenį ir neplaukite tekančiu iš čiaupo vandeniu.

Atsargiai: Valydami prietaisą nenaudokite agresyvių ar šlifuojančių valymo medžiagų, pvz., šiurkščių kempinėlių.

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

2 Indą plaukite šiltu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.

3 Variklio įtaisą, stovą ir laikiklį valykite minkšta šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu.

Indo, stovo, laikiklio ir variklio įtaiso negalima plauti indaplovėje.

Laikymas

1 Laidą apvyniokite aplink prietaiso kulną ir laisvą laido galą spaustuku pritvirtinkite prie plaktuvo korpuso (Pav. 12).

Priedų užsakymas

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

- Vieliniai plaktuvėliai: parduodami poromis, kodas 4203 065 63221
- Minkytuvėliai: parduodami poromis, kodas 4203 065 63211
- Mentelė: kodas 4203 065 63241
- Indas: kodas 4203 065 63231

Garantija ir techninis aptarnavimas

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

Aplinka

- Pasibaigus eksploatacijos laikui neišmeskite lygintuvo kartu su įprastomis namų ūkio atliekomis, bet priduokite jį į oficialų perdirbimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkos išsaugojimo (Pav. 13).

Receptai

Toskanos duona

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

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

2 60 sekundžių minkykite tešlą minkytuvėliais.

3 60 minučių įstatykite indą su tešla į šaldytuvą.

4 Smulkiai supjaustykite alyvuoges.

5 Išimkite iš šaldytuvo tešlą ir sudėkite rozmariną bei alyvuoges.

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

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

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

Ievads

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

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

A Vadības slīdslēdzis
- = izbīdīšanas stāvoklis
- 0 = izslēgts
- 1 = mazs ātrums
- 2 = vidējs ātrums
- 3 = liels ātrums

B Turbo poga
C Motora nodalījums
D Vada uzglabāšanas vieta
E Elektrības vada nostiprināšanas skava
F Putotāji
G Mīcīšanas āķi
H Rotējoša bļoda
I Miksera atbrīvošanas svira
J Miksera turētājs
K Turētāja atbrīvošanas poga
L Statne

Svarīgi

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

Briesmas

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

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās apakšdaļas norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.

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

Ievērībai

- Vienmēr ievietojiet mikserī putotājus vai mīcīšanas āķus pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam.
- Pirms ierīces ieslēgšanas iegremdējiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos.
- Vienmēr atvienojiet mikseri no elektrotīkla pirms putotāju vai mīcīšanas āķu izņemšanas un pirms miksera tīrīšanas.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Trokšņa līmenis: Lc = 77 dB (A).

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

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

Ierīces lietošana

Padoms. Rotējošā bļoda ir īpaši piemērota liela produktu daudzuma apstrādei. Lai apstrādātu mazas porcijas, ieteicams izmantot mazu bļodu un turēt mikseri rokās.

Jaukšana uz statīva

1 Novietojiet mikseru uz statīva (Zīm. 2).

Pirmkārt, ievietojiet miksera priekšpusi miksera turētāja priekšpuses stiprināšanas āķī, un pēc tam spiediet lejup miksera aizmuguri (atskan klikšķis).

2 **Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu, un atvāziet turētāju ar mikseri atpakaļ (Zīm. 3).**

3 **Pievienojiet putotājus vai mīcīšanas āķus mikserim. Pārliecinieties, ka putotāja vai mīcīšanas āķa plastmasas uzmava tiek ievietota lielākajā atverē, kas atrodas miksera apakšpusē (Zīm. 4).**

To darot, ir nedaudz jāpagriež putotāji vai maisīšanas āķi.
Putotāja vai mīcīšanas āķa plastmasas uzmava paliek redzama. Putotāju vai mīcīšanas āķi nevar ievietot dziļāk ierīcē.

4 **Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.**

5 **Ielieciet bļodā produktus.**

- Lai sasniegtu labāku rezultātu, vispirms lieciet bļodā šķidros produktus un pēc tam sausos.
- Lai uzzinātu pareizus produktu daudzumus un apstrādes ilgumus, skatiet tabulu zemāk.

6 **Novietojiet bļodu uz statīva (Zīm. 5).**

7 **Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu, un novietojiet mikseri horizontāli, lai iegremdētu putotājus vai mīcīšanas āķus produktos (Zīm. 6).**

8 **Ieslēdziet mikseri.**

- Lai paātrinātu kulšanu vai palielinātu ātrumu grūti mīcāmu vai kuļamu produktu apstrādes laikā, piemēram, mīcot rauga mīklu, piespiediet paātrināšanas pogu.
- Piespiediet lāpstiņu pret bļodas malu, lai noņemtu nesajauktos produktus un iegūtu labi samaisītu masu.

Daudzumi un pārstrādes laiki

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

Recepte putotāji**	Daudzums	Apstrādes ilgums
Vafeļu, pankūku mīkla utt.	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes
Šķidras mērces, krēmi un zupas	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes
Majonēze	Maks. 3 olu dzeltenumi	Apm. 10 minūtes
Kartupeļu biezenis	Maks. 750 g	Maks. 3 minūtes
Putukrējums	Maks. 500 g	Maks. 5 minūtes
Putoti olu baltumi	Maks. 5 olu baltumi	Aptuveni 3 minūtes
Kūku mīkla	Aptuveni 750 g	Aptuveni 3 minūtes

***) Izvēlaties 3. ātrumu**

****) Sāciet maisīšanu ar mazu ātrumu, lai produkti neizšļakstītos. Vēlāk pārslēdziet uz lielāku ātrumu.**

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

10 Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu un atvāziet turētāju ar mikseri atpakaļ. (Zīm. 7)

11 Lai izņemtu kūlējus vai mīcīšanas āķus, noregulējiet vadības slīdslēdzi izbīdīšanas stāvoklī (Zīm. 8).

12 Nospiediet miksera atbrīvošanas sviru miksera turētāja aizmugurē (1), un izceliet mikseri no turētāja (2) (Zīm. 9).

Piezīme: Mikseri var noņemt no turētāja, kad tas ir pacelts vai atrodas horizontālā pozīcijā.

Kulšana, neizmantojot statīvu

1 Ievietojiet putotājus vai mīcīšanas āķus mikserī (ievērojiet procedūru, kas minēta sadaļas 'Maisīšana uz statīva' 3. punktā).

2 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

3 Ievietojiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos un ieslēdziet mikseri.

Lai paātrinātu kulšanu vai palielinātu ātrumu grūti mīcāmu vai kuļamu produktu apstrādes laikā, piemēram, mīcot rauga mīklu, piespiediet paātrināšanas pogu.

Pareizos daudzumus un laikus skatiet tabulā 'Daudzumi un pārstrādes laiki'.

4 Ja vēlaties uz brīdi maisīšanu pārtraukt, izslēdziet ierīci un novietojiet to uz tās pēdas, līdz turpināt (nenoņemot putotājus vai mīcīšanas āķus) (Zīm. 10).

5 Pabeidzot maisīšanu, iestatiet vadības slīdslēdzi 0 pozīcijā un izslēdziet ierīci. Tad atvienojiet mikseri no strāvas.

6 Lai izņemtu putotājus vai mīcīšanas āķus, noregulējiet vadības slīdslēdzi izbīdīšanas stāvoklī, un izņemiet tos no miksera (Zīm. 11).

Tīrīšana

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

Nekādā gadījumā nemērciet motora nodalījumu ūdenī un neskalojiet to zem krāna.

Ievērībai: Neizmantojiet kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, piemēram, beržamās sukas.

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

2 Tīriet bļodu ar siltu ūdeni un nedaudz mazgājamā šķīduma.

3 Tīriet motoru, statīvu un turētāju ar mīkstu mitru drāniņu.

Bļodu, statīvu, turētāju un motoru nevar mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Uzglabāšana

1 Aptiniet vadu ar ierīces pēdu, un piestipriniet vada brīvo galu ar vada skavu (Zīm. 12).

Piederumu nomaiņa

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

- Stieples putotāju pāris: modeļa nr. 4203 065 63221
- Mīcīšanas āķu pāris: modeļa nr. 4203 065 63211
- Lāpstiņa: modeļa nr. 4203 065 63241
- Bļoda: modeļa nr. 4203 065 63231

Garantija un apkalpošana

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

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā Jūs palīdzēsit saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 13).

Receptes

Toskānas maize

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

1. Ievietojiet miltus, ūdeni, sāli, cukuru, eļļu un raugu bļodā.
2. Mīciet mīklu ar mīcīšanas āķiem 60 sekundes.
3. Ievietojiet bļodu ar mīklu ledusskapī uz 60 minūtēm.
4. Sagrieziet olīvas mazos gabaliņos.
5. Izņemiet mīklu no ledusskapja un pievienojiet tai rozmarīnu un olīvas.
6. Ievietojiet mīcīšanas āķus. Nospiediet turbo pogu un jauciet pievienotās sastāvdaļas 10 sekundes.
7. Cepiet Toskānas maizi cepamajā veidnē aptuveni 30 minūtes 180°C temperatūrā.

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

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

A Suwak regulacyjny
- = zwolnienie końcówek
- 0 = wyłączone
- 1 = niska szybkość
- 2 = średnia szybkość
- 3 = duża szybkość

B Przycisk turbo
C Część silnikowa
D Uchwyt na przewód
E Zacisk do mocowania przewodu sieciowego
F Końcówki do ubijania piany
G Końcówki do wyrabiania ciasta
H Misa obrotowa
I Dźwignia zwalniająca mikser
J Uchwyt miksera
K Przycisk zwalniający uchwyt
L Stojak

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.

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

Uwaga

- Przed podłączeniem miksera do sieci elektrycznej zawsze włóż do niego końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta.
- Przed włączeniem urządzenia zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w misie ze składnikami.
- Przed wyjęciem końcówek do ubijania piany lub końcówek do wyrabiania ciasta oraz przed myciem miksera wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Poziom hałasu: Lc = 77 dB(A)

Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

Zasady używania

Wskazówka: Obrotowa misa jest szczególnie przydatna do miksowania dużych ilości składników. W przypadku małych ilości składników zalecamy korzystanie z małej misy, trzymając mikser w dłoni.

Korzystanie z miksera na podstawie

1 Umieść mikser na podstawie (rys. 2).
Najpierw włóż przednią część miksera w zatrzask znajdujący się w uchwycie, a następnie dociśnij tylną część miksera (usłyszysz „kliknięcie").

2 Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie i przechyl uchwyt wraz z mikserem do tyłu (rys. 3).

3 Zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w składnikach. Końcówki należy włożyć końcem z plastikowym kołnierzem do większego otworu na spodzie miksera (rys. 4).
Podczas zakładania końcówek może być konieczne ich lekkie przekręcenie.
Plastikowy kołnierz na końcówkach musi być widoczny; nie wolno ich wsuwać głębiej do urządzenia.

4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

5 Włóż składniki do misy.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, najpierw wrzuć do misy składniki płynne, a następnie dodaj składniki suche.
- Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w tabeli poniżej.

6 Umieść misę na podstawie (rys. 5).

7 Naciśnij przycisk zwalniania na uchwycie i ustaw mikser w położeniu poziomym, tak aby zanurzyć końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w składnikach (rys. 6).

8 Włącz mikser.

- Naciśnij przycisk turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.
- Aby otrzymać dobrze zmiksowaną masę, dociśnij łopatkę do ścian misy, aby usunąć z nich niezmiksowane składniki.

Ilości i czasy przygotowania

Przepisy (końcówki do ciasta)*	Ilość	Czas
Ciasto drożdżowe	maks. 500 g mąki	maks. 5 min

Przepisy (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. 10 min
Purée ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 3 min
Bita śmietana	maks. 500 g	maks. 5 min
Piana z białek	maks. białka z 5 jajek	ok. 3 min
Ciasto	ok. 750 g	ok. 3 min

***) Przy wybranej szybkości „3".**

****) Aby uniknąć rozbryzgiwania składników, zacznij miksowanie od małej szybkości i stopniowo ją zwiększaj.**

9 Po zakończeniu miksowania ustaw suwak regulacyjny w położeniu „0" i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

10 Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie i przechyl uchwyt wraz z mikserem do tyłu. (rys. 7)

11 Aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, przesuń suwak regulacyjny do przodu (rys. 8).

12 Naciśnij dźwignię zwalniającą mikser w tylnej części uchwytu (1) i wyjmij mikser z uchwytu (2) (rys. 9).

Uwaga: Mikser można wyjąć z uchwytu, gdy jest on w pozycji pochylonej lub poziomej.

Korzystanie z miksera bez podstawy

1 Włóż do miksera końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta (w sposób opisany powyżej w punkcie 3 „Miksowanie na podstawie").

2 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

3 Zanurz końcówki w misie ze składnikami i włącz mikser.
Naciśnij przycisk turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.
Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania znajdują się w tabeli „Ilości i czasy przygotowania".

4 Jeśli chcesz przerwać na chwilę miksowanie, wyłącz urządzenie i postaw je (z wciąż założonymi końcówkami) na tylnej ściance (rys. 10).

5 Po zakończeniu miksowania ustaw suwak regulacyjny w położeniu „0" i wyłącz urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę miksera z gniazdka elektrycznego.

6 Aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, przesuń suwak regulacyjny do przodu (rys. 11).

Czyszczenie

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

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

Uwaga: Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żadnych środków żrących lub ściernych, takich jak czyściki.

1. Umyj końcówki do ubijania piany, końcówki do wyrabiania ciasta oraz łopatkę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
2. Umyj misę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
3. Wyczyść część silnikową, podstawę i uchwyt miękką, zwilżoną szmatką.

Misy, podstawy oraz części silnikowej nie można myć w zmywarce.

Przechowywanie

1. Nawiń przewód wokół dolnej części urządzenia i przymocuj jego koniec do obudowy za pomocą zacisku (rys. 12).

Zamawianie akcesoriów

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: dostępne parami pod numerem produktu: 4203 065 63221
- Końcówki do wyrabiania ciasta: dostępne parami pod numerem 4203 065 63211
- Łopatka: dostępna pod numerem produktu: 4203 065 63241
- Misa: dostępna pod numerem produktu: 4203 065 63231

Gwarancja i serwis

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

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 13).

Przepisy

Chleb toskański

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

1. Włóż mąkę, wodę, sól, cukier, olej i droższe do miski.
2. Wyrabiaj ciasto za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przez minutę.
3. Włóż miskę z ciastem na godzinę do lodówki.
4. Pokrój oliwki na małe kawałki.
5. Wyjmij ciasto z lodówki, dodaj rozmaryn i oliwki.
6. Mieszaj składniki przez 10 sekund za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przy prędkości turbo.
7. Chleb toskański piecz w formie do pieczenia w temperaturze 180°C przez około 30 minut.

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

Introducere

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

Descriere generală (fig. 1)

A Comutator de comandă
- = poziţie de detaşare
- 0 = oprit
- 1 = viteză mică
- 2 = viteză medie
- 3 = viteză mare

B Buton Turbo
C Bloc motor
D Suport de depozitare a cablului
E Clemă pentru fixarea cablului
F Palete
G Spirale pentru aluat
H Bol rotativ
I Pârghie de eliberare a mixerului
J Suport mixer
K Buton de deblocare a suportului
L Stativ

Important

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

Pericol

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

Avertisment

- Verificaţi dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiţi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.

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

Precauţie

- Introduceţi întotdeauna paletele sau spiralele pentru aluat în mixer înainte de a-l conecta la priză.
- Coborâţi paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateţi mixerul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat şi înainte de curăţare.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizaţi astfel de accesorii sau componente, garanţia dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot: Lc = 77 dB(A).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Utilizarea aparatului

Sugestie: Castronul rotativ este foarte potrivit pentru cantităţi mari. Dacă doriţi să procesaţi cantităţi mici, vă recomandăm să utilizaţi un bol mai mic şi să ţineţi mixerul în mână.

Mixarea pe stativ

1 **Puneţi mixerul pe stativ (fig. 2).**
Potriviţi mai întâi partea frontală a mixerului în cârligul de fixare în partea frontală a suportului pentru mixer şi apoi apăsaţi pe partea posterioară a mixerului (‘clic’).

2 **Apăsaţi butonul de deblocare a suportului şi aplecaţi în spate suportul, împreună cu mixerul (fig. 3).**

3 **Introduceţi paletele sau spiralele pentru aluat în mixer. Asiguraţi-vă că introduceţi paleta sau spirala cu manşon de plastic în deschizătura mai mare (fig. 4).**
Dacă este necesar, răsuciţi puţin paletele sau spiralele pentru aluat în timpul acestei acţiuni.
Manşonul de plastic al paletei sau spiralei pentru aluat va rămâne vizibil. Paleta sau spirala nu poate fi împinsă mai adânc în aparat.

4 **Introduceţi ştecherul în priză.**

5 **Puneţi ingredientele în bol.**
- Pentru rezultate optime, introduceţi mai întâi ingredientele lichide în bol, apoi pe cele solide.
- Consultaţi tabelul de mai jos pentru informaţii despre cantităţile corecte şi timpii de procesare.

6 **Puneţi castronul pe stativ (fig. 5).**

7 **Apăsaţi butonul de deblocare a suportului şi aduceţi mixerul în poziţie orizontală, astfel încât paletele sau spiralele pentru aluat să fie coborâte în ingrediente (fig. 6).**

8 **Porniţi mixerul.**
- Apăsaţi butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a creşte viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
- Presaţi spatula pe peretele lateral al mixerului pentru a îndepărta ingredientele neamestecate, cu scopul de a obţine un amestec bine omogenizat.

Cantităţi şi timpi de procesare

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

Reţetă pentru palete**	Cantitate	Timp
Palete pentru bezele, clătite, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute
Sosuri subţiri, creme şi supe	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute
Maioneză	Max. 3 gălbenuşuri	Aprox. 10 minute
Piure de cartofi	Max. 750 g	Max. 3 minute
Frişcă	Max. 500 g	Max. 5 minute
Albuşuri bătute	Max. 5 albuşuri de ou	Aprox. 3 minute
Compoziţie de prăjituri	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minute

***) Selectaţi viteza 3.**

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

9 După ce aţi terminat de amestecat, împingeţi butonul de control în poziţia 0 şi opriţi aparatul.

10 Apăsaţi butonul de deblocare a suportului şi înclinaţi spre spate suportul, împreună cu mixerul. (fig. 7)

11 Împingeţi butonul de control în poziţia de ejectare şi extrageţi paletele sau spiralele pentru aluat din mixer (fig. 8).

12 Apăsaţi pârghia de eliberare a mixerului din partea posterioară a suportului pentru mixer (1) şi ridicaţi mixerul de pe suport (2) (fig. 9).

Notă: Mixerul poate fi îndepărtat de pe suport când este înclinat sau în poziţie orizontală.

Amestecarea fără stativ

1. Introduceţi paletele sau spiralele pentru aluat în mixer (urmaţi procedura descrisă mai sus la punctul 3 din secţiunea 'Mixarea pe stativ').
2. Introduceţi ştecherul în priză.
3. Coborâţi paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente şi porniţi mixerul.

Apăsaţi butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a creşte viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
Pentru cantităţile şi duratele corecte, consultaţi tabelul 'Cantităţi şi timpi de procesare'.

4. Dacă doriţi să luaţi o pauză, opriţi aparatul şi puneţi-l în poziţie verticală (cu paletele sau spiralele pentru aluat ataşate) înainte de a continua (fig. 10).
5. După ce aţi terminat de amestecat, setaţi butonul de control la poziţia 0 şi opriţi aparatul. Apoi scoateţi mixerul din priză.
6. Împingeţi butonul de control în poziţia de detaşare pentru a elibera paletele sau spiralele pentru aluat şi extrageţi-le din mixer (fig. 11).

Curăţarea

Scoateţi întotdeauna aparatul din priză înainte de curăţare.

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

Atenţie: Nu utilizaţi agenţi de curăţare agresivi sau obiecte abrazive, precum bureţii de sârmă.

1. Curăţaţi paletele, spiralele pentru aluat şi spatula în apă caldă cu detergent lichid sau în maşina de spălat vase.
2. Curăţaţi bolul în apă caldă cu săpun lichid.

3 Curăţaţi blocul motor,stativul şi suportul cu o cârpă moale şi umedă.

Bolul, stativul, suportul şi blocul motor nu pot fi curăţate în maşina de spălat vase.

Depozitarea

1 Înfăşuraţi cablul în jurul tălpii suport a aparatului şi ataşaţi capătul liber al cablului cu o clemă (fig. 12).

Comandarea accesoriilor

Puteţi comanda următoarele accesorii suplimentare şi piese de schimb de la dealerul dvs. Philips. Utilizaţi numerele de reper menţionate mai jos.
Palete de sârmă: disponibile în perechi sub numărul de cod 4203 065 63221
Spirale pentru aluat: disponibile în perechi sub numărul de cod 4203 065 63211
Spatulă: disponibilă sub numărul de cod 4203 065 63241
Bol: disponibil sub numărul de cod 4203 065 63231

Garanţie şi service

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

Protecţia mediului

- Nu aruncaţi aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei de funcţionare, ci predaţi-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutaţi la protejarea mediului înconjurător (fig. 13).

Reţete

Pâine toscană

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

1. Puneţi făina, apa, sarea, zahărul, uleiul şi drojdia într-un castron.
2. Frământaţi aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 60 de secunde.
3. Introduceţi castronul cu aluat în frigider timp de 60 de minute.
4. Tăiaţi măslinele în bucăţi mici.
5. Scoateţi aluatul din frigider şi adăugaţi rozmarinul şi măslinele.
6. Introduceţi spiralele pentru aluat. Apăsaţi butonul Turbo şi amestecaţi ingredientele adăugate timp de 10 secunde.
7. Coaceţi pâinea toscană într-o tavă de copt la 180°C timp de aproximativ 30 de minute.

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

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

A Ползунковый переключатель
- = положение отсоединения насадки
- 0 = выкл.
- 1 = низкая скорость
- 2 = средняя скорость
- 3 = высокая скорость

B Кнопка включения турборежима
C Блок электродвигателя
D Приспособление для хранения шнура
E Прищепка для закрепления сетевого шнура
F Насадки для взбивания
G Насадки для теста
H Вращающаяся чаша
I Рычаг для отсоединения миксера
J Держатель для миксера
K Кнопка отсоединения держателя
L Подставка

Важно

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

Опасно

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

Предупреждение

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

Внимание

- Перед подключением миксера к электросети обязательно устанавливайте на него насадки для теста или насадки для взбивания.
- Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты перед включением устройства.
- Перед тем как снять насадки для теста или насадки для взбивания с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Уровень шума: Lc = 77 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Использование прибора

Совет. Использование вращающейся чаши особенно удобно при большом количестве продуктов. Чтобы приготовить небольшое количество продуктов, рекомендуется использовать небольшую чашу и держать миксер в руке.

Перемешивание с использованием подставки

1 Установите миксер на подставку. (Рис. 2)

Сначала вставьте переднюю часть миксера в фиксирующий крюк на передней части держателя , а затем опустите вниз заднюю часть миксера (до щелчка).

2 Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер. (Рис. 3)

3 Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки для теста. Убедитесь, что насадки с пластиковыми наконечниками вставлены в отверстие большего размера на днище миксера. (Рис. 4)

При необходимости, слегка поверните насадки.
Пластиковый наконечник насадки должен быть виден.
Вставлять насадки в миксер глубже нельзя.

4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

5 Поместите ингредиенты в чашу.

- Для лучшего результата сначала поместите в чашу жидкие компоненты, затем добавьте сухие.
- За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

6 Поставьте чашу на подставку (Рис. 5).

7 Нажмите кнопку отсоединения держателя и приведите миксер в горизонтальное положение таким образом, чтобы насадки были погружены в ингредиенты. (Рис. 6)

8 Включите миксер.

- Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку "turbo".
- Для получения однородного результата, с помощью лопаточки удаляйте неперемешанные ингредиенты с краев чаши.

Количество продуктов и время приготовления

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

Рецепты насадок 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 10 минут
Картофельное пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 5 минут
Взбитые яичные белки	Не более 5 яичных белков	Около 3мин.
Тесто для торта	Около 750г.	Около 3мин.

***) Выберите скорость 3.**

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

9 После окончания перемешивания установите ползунковый переключатель в положение 0 и отсоедините прибор от электросети.

10 Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер. (Рис. 7)

11 Для отсоединения насадок сдвиньте ползунковый переключатель вперед в положение отсоединения насадок и выньте насадки из миксера (Рис. 8).

12 Нажмите рычаг отсоединения миксера, расположенный на задней стороне держателя (1) и снимите миксер с держателя (2). (Рис. 9)

Примечание: Миксер можно снять с держателя, когда держатель находится в вертикальном или горизонтальном положении.

Перемешивание без использования подставки.

1 Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки-для теста (следуйте указаниям по установке насадок, данным выше в пункте 30 раздела "Перемешивание с использованием подставки").

2 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

3 Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты и включите миксер.

Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку "turbo".

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к таблице "Количество продуктов и время приготовления".

4 Если вы хотите ненадолго прервать перемешивание, выключите прибор и поставьте его (не вынимая насадки для теста или насадки для взбивания) вертикально до продолжения работы. (Рис. 10)

5 После окончания перемешивания установите ползунковый переключатель в положение 0 и выключите прибор. Затем отсоедините миксер от электросети.

6 Для отсоединения насадок сдвиньте ползунковый переключатель вперед в положение отсоединения насадок и выньте насадки из миксера. (Рис. 11)

Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.

Внимание Не используйте агрессивные чистящие средства или абразивные чистящие материалы, такие как губки с абразивным покрытием.

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

2 Очищайте чашу в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства

3 Очищайте блок электродвигателя, подставку и держатель мягкой влажной тканью.

Запрещается мыть чашу, подставку, держатель и блок электродвигателя в посудомоечной машине.

Хранение

1 Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и закрепите его с помощью прищепки для шнура. (Рис. 12)

Заказ принадлежностей

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 63221

Насадки для теста: продаются парами; укажите номер товара 4203 065 62580

Лопатка: укажите номер товара 4203 065 63241

Чаша: укажите номер товара 4203 065 63231

Гарантия и обслуживание

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

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. 13).

Рецепты

Тосканский хлеб

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

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

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

3 Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.

4 Мелко нарежьте оливки.

5 Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.

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

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

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

Úvod

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

Opis zariadenia (Obr. 1)

A Posuvný vypínač
- = poloha na uvoľnenie nástavcov
- 0 = vypnuté
- 1 = nízka rýchlosť
- 2 = stredná rýchlosť
- 3 = vysoká rýchlosť

B Tlačidlo Turbo
C Pohonná jednotka
D Cievka na uskladnenie kábla
E Svorka na prichytenie kábla
F Šľahacie nástavce
G Háky na miesenie
H Rotujúca misa
I Páka na uvoľnenie mixéra
J Nosič mixéra
K Tlačidlo na uvoľnenie nosiča
L Stojan

Dôležité

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

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

Varovanie
- Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na spodnej časti zariadenia súhlasí s napätím v sieti vo Vašej domácnosti.

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

Výstraha

- Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie vždy nainštalujte skôr, ako pripojíte mixér do siete.
- Najskôr zasuňte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do spracovávaného materiálu a potom zapnite zariadenie.
- Skôr, ako demontujete šľahacie nástavce alebo háky na miesenie, prípadne pred čistením zariadenia, odpojte mixér zo siete.
- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 77 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Použitie zariadenia

Tip Rotujúca misa je zvlášť vhodná pri spracovávaní väčšieho množstva surovín. Ak chcete spracovať menšie množstvo surovín, odporúčame Vám použiť malú misku a mixér podržať rukou.

Miešanie na stojane

1 Mixér položte na stojan (Obr. 2).
Najskôr vložte prednú časť mixéra do zaisťovacieho háka v prednej časti nosiča mixéra a potom zatlačte nadol zadnú časť mixéra („kliknutie“).

2 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nosiča a zakloňte mixér spolu s nosičom dozadu (Obr. 3).

3 Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie zasuňte do mixéra. Nástavce, ktoré majú nasadené plastové manžety, musíte zasunúť do veľkých otvorov v spodnej časti mixéra (Obr. 4).
Ak treba, šľahacie nástavce alebo háky na miesenie mierne pootočte. Plastové manžety na šľahacích nástavcoch alebo hákoch na miesenie bude vidno aj po zasunutí do mixéra. Nástavce sa už nedajú zasunúť hlbšie do zariadenia.

4 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

5 Do misy vložte suroviny.
- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, najskôr do misy nalejte tekuté suroviny a až potom pridajte tuhé suroviny.
- Správne množstvá surovín a dĺžky prípravy sú zhrnuté v ďalej uvedenej tabuľke.

6 Misu položte na stojan (Obr. 5).

7 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nosiča a presuňte mixér do vodorovnej polohy tak, aby šľahacie nástavce alebo háky na miesenie zasahovali do pripravených surovín (Obr. 6).

8 Zapnite mixér.
- Tlačidlo Turbo stlačte vtedy, keď potrebujete rýchlejšie miešanie alebo na zvýšenie rýchlosti pri realizácii veľmi náročných úloh, napr. pri miesení kvaseného cesta.

- Ak chcete oddeliť suroviny prilepené na stenu misy a dosiahnuť tak dôkladné premiešanie, pritlačte na stenu misy varechu.

Množstvá a časy potrebné na prípravu

Recept - háky na miesenie*	Množstvo	Čas
Kysnuté cesto	Max. 500 g múky	Max. 5 minút

Recept - šľahacie nástavce**	Množstvo	Čas
Cesto na wafle, palacinky atď.	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty
Riedke omáčky, krémy a polievky	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty
Majonéza	Max. 3 žĺtka	Pribl. 10 minút
Zemiaková kaša	Max. 750 g	Max. 3 minúty
Šľahačka	Max. 500 g	Max. 5 minút
Šľahané vaječné bielka	Max. 5 vaječných bielkov	Pribl. 3 minúty
Základ na koláče	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minúty

***) Zvoľte rýchlosť 3.**

****) Šľahať začnite pri nižšej rýchlosti, aby ste predišli vyšplechovaniu. Neskôr prepnite na najvyššiu rýchlosť.**

9 Keď skončíte spracovanie surovín, vypínač posuňte do polohy 0 a mixér odpojte zo siete.

10 Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nosiča a zakloňte nosič spolu s mixérom dozadu. (Obr. 7)

11 Ovládač posuňte do polohy na uvoľňovanie nástavcov a vyberte ich z mixéra (Obr. 8).

12 Stlačte páku na uvoľnenie mixéra na konci nosiča mixéra (1) a mixér zodvihnite z nosiča (2) (Obr. 9).

Poznámka: Mixér môžete od nosiča odpojiť, keď sa nachádza v naklonenej alebo horizontálnej polohe.

Použitie mixéra bez stojana

1 Zasuňte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do mixéra (podľa postupu uvedeného vyššie v bode 3 v časti „Miešanie na stojane").

2 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

3 Ponorte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do zmesi surovín v mise a zapnite mixér.

Tlačidlo Turbo stlačte vtedy, keď potrebujete rýchlejšie miešanie alebo na zvýšenie rýchlosti pri realizácii veľmi náročných úloh, napr. pri miesení kvaseného cesta.

Správne množstvá a dĺžky spracovania nájdete v tabuľke „Množstvá a časy potrebné na prípravu".

4 Ak chcete na chvíľu prerušiť spracovanie surovín, vypnite zariadenie a než ho znovu použijete, postavte ho na pätu (bez toho, aby ste šľahacie nástavce alebo háky na miesenie odpojili) (Obr. 10).

5 Keď skončíte miešanie surovín, prepnite posuvný vypínač do polohy 0 a zariadenie vypnite. Potom mixér odpojte zo siete.

6 Posuvný vypínač posuňte do polohy na uvoľňovanie nástavcov a vyberte ich z mixéra (Obr. 11).

Čistenie

Pred začatím čistenia vždy odpojte zariadenie zo siete.

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

Výstraha: Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani materiály, ako napríklad drôtenky.

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

2 Misu vyčistite v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu.

3 Pohonnú jednotku, stojan a nosič očistite jemnou navlhčenou tkaninou.

Misu, stojan, nosič a pohonnú jednotku nesmiete čistiť v umývačke na riad.

Odkladanie

1 Kábel natočte okolo päty zariadenia a voľný koniec kábla pripevnite prostredníctvom svorky na prichytenie kábla (Obr. 12).

Objednávanie príslušenstva

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

- Drôtené šľahacie nástavce: k dispozícii ako pár, katalógové číslo 4203 065 63221
- Háky na miesenie: k dispozícii ako pár, katalógové číslo 4203 065 63211
- Varecha: katalógové číslo 4203 065 63241
- Misa na miesenie: katalógové číslo 4203 065 63231

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.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 13).

Recepty

Toskánsky chlieb

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

1. Do misy vložte múku, vodu, soľ, cukor, olej a kvasnice.
2. Pomocou hákov na miesenie mieste cesto po dobu 60 sekúnd.
3. Cesto v mise nechajte na 60 minút odstáť v chladničke.
4. Olivy nakrájajte na malé kúsky.
5. Vyberte cesto s chladničky a pridajte doň rozmarín a olivy.
6. Zasuňte doň háky na miesenie. Stlačte tlačidlo Turbo a zmes 10 sekúnd miešajte.
7. Cesto dajte na pekáč a Toskánsky chlieb pečte približne 30 minút pri teplote 180 °C.

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

Uvod

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

Splošni opis (Sl. 1)

A Drsno stikalo
- = položaj za izmet
- 0 = izklop
- 1 = nizka hitrost
- 2 = srednja hitrost
- 3 = visoka hitrost

B Gumb Turbo
C Motorna enota
D Pripomoček za shranjevanje kabla
E Sponka za pritrjevanje kabla
F Metlice
G Kavlja za gnetenje
H Vrtljiva posoda
I Vzvod za sprostitev mešalnika
J Nosilec mešalnika
K Gumb za sprostitev nosilca
L Stojalo

Pomembno

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

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

Opozorilo
- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

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

Pozor

- Preden mešalnik priključite na električno omrežje, vanj vstavite metlici ali kavlja za gnetenje.
- Preden vklopite aparat, metlici ali kavlja za gnetenje potopite v sestavine.
- Preden odstranite metlici ali kavlja in pred čiščenjem, mešalnik izključite iz električnega omrežja.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Raven hrupa: Lc = 77 dB(A)

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Uporaba aparata

Nasvet: Vrtljiva posoda je primerna predvsem za večje količine. Če želite obdelovati manjše količine, vam svetujemo uporabo manjše posode, pri čemer mešalnik držite v roki.

Mešanje s stojalom

1 Mešalnik postavite na stojalo (Sl. 2).

Najprej namestite sprednji del mešalnika na priklopni zatič v nosilcu, nato pritisnite zadnji del mešalnika navzdol (“klik”).

2 **Pritisnite gumb za sprostitev nosilca in nagnite nosilec z mešalnikom nazaj (Sl. 3).**

3 **V aparat vstavite stepalni metlici ali metlici za gnetenje. Pazite, da metlico s plastičnim obročkom vstavite v večjo odprtino na dnu mešalnika (Sl. 4).**

Morda boste metlici ali kavlja za gnetenje morali pri tem nekoliko zavrteti. Plastični obroček na metlici ali kavlju za gnetenje ostane viden. Ne morete ga vstaviti globlje v mešalnik.

4 **Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.**

5 **Sestavine dodajte v posodo.**

- Za najboljše rezultate v posodo najprej dodajte tekoče sestavine in jim nato dodajte še suhe.
- Pravilne količine in čas obdelave so navedeni v spodnji tabeli.

6 **Postavite posodo na stojalo (Sl. 5).**

7 **Pritisnite gumb za sprostitev nosilca in aparat postavite v vodoravni položaj tako, da bosta metlici ali kavlja za gnetenje spuščena v sestavine (Sl. 6).**

8 **Vklopite mešalnik.**

- Za hitrejše mešanje ali za povišanje hitrosti med bolj zahtevnimi opravili, npr. pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite gumb Turbo.
- Lopatico pritisnite ob bok posode, da odstranite nezmešane sestavine in zagotovite dobro zmešano zmes.

Količine in čas priprave

Recept, kavlja za gnetenje*	Količina	Čas
Kvašeno testo	Maks. 500 g moke	Največ 5 minut

Recept, metlici**	Količina	Čas
Osnove za vaflje, palačinke, itd.	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute
Redke omake, kreme in juhe	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute
Majoneza	Maks. 3 jajčne rumenjake	Približno 10 minut
Krompirjev pire	Maks. 750 g	Maks. 3 minute
Stepena smetana	Maks. 500 g	Največ 5 minut
Stepeni jajčni beljaki	Maks. 5 jajčnih beljakov	Pribl. 3 minute
Zmesi za torte	Pribl. 750 g	Pribl. 3 minute

***) Izberite hitrost 3.**

****) Začnite mešati z nizko hitrostjo, da preprečite škropljenje. Pozneje lahko preklopite na višjo hitrost.**

9 Ko končate z delom, nastavite kontrolno stikalo na 0 in izključite aparat iz električnega omrežja.

10 Pritisnite gumb za sprostitev nosilca in ga nagnite nazaj skupaj z mešalnikom. (Sl. 7)

11 Potisnite drsno stikalo naprej do položaja za izmet, da metlici sprostite in ju odstranite iz aparata (Sl. 8).

12 Pritisnite vzvod za sprostitev na hrbtni strani mešalnika (1) in mešalnik dvignite z nosilca (2) (Sl. 9).

Opomba: Mešalnik lahko odstranite z nosilca, ko je v nagnjenem ali vodoravnem položaju.

Mešanje brez stojala

1 Metlici ali kavlja za gnetenje vstavite v aparat (sledite postopku, opisanem v točki 3 v delu "Mešanje s stojalom").

2 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

3 Metlici ali kavlja za gnetenje potopite v sestavine in vklopite mešalnik.

Za hitrejše mešanje ali za povišanje hitrosti med bolj zahtevnimi opravili, npr. pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite gumb Turbo.
Pravilne količine in čase obdelave si oglejte v tabeli "Količine in čas obdelave".

4 Če želite za nekaj časa prekiniti mešanje, aparat izklopite in postavite pokonci (z metlicama ali kavljema še vedno v aparatu) do ponovnega vklopa (Sl. 10).

5 Ko končate z mešanjem, drsno stikalo premaknite na 0 in izklopite aparat. Nato mešalnik izključite.

6 Drsno stikalo potisnite naprej do položaja za izmet, da metlici ali kavlja za gnetenje sprostite in odstranite iz aparata (Sl. 11).

Čiščenje

Aparat pred čiščenjem izključite iz električnega omrežja.

Motorne enote nikoli ne potapljajte v vodo ali spirajte pod pipo.

Pozor: Ne uporabljajte jedkih ali agresivnih čistilnih sredstev, kot so grobe gobice.

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

2 Posodo očistite v topli vodi z nekaj tekočega čistila.

3 Motorno enoto, stojalo in nosilec očistite z mehko gladko krpo.

Posode, stojala, nosilca in motorne enote ne perite v pomivalnem stroju.

Shranjevanje

1 Omrežni kabel navijte okoli spodnjega dela aparata in pritrdite s sponko (Sl. 12).

Naročanje pribora

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

- Žične metlice: na voljo v paru pod kodo 4203 065 63221
- Kavlja za gnetenje: na voljo v paru pod kodo 4203 065 63211
- Lopatica: na voljo pod kodo 4203 065 63241
- Posoda: na voljo pod kodo 4203 065 63231

Garancija in servis

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

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 13).

Recepti

Toskanski kruh

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

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

2 Gnetite testo s kavljema za gnetenje 60 sekund.

3 Postavite posodo s testom za 60 minut v hladilnik.

4 Narežite olive na majhne koščke.

5 Vzemite testo iz hladilnika in dodajte rožmarin ter olive.

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

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

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

Uvod

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

Opšti opis (Sl. 1)

A Kontrolni klizač
- = položaj za izbacivanje
- 0 = isključeno
- 1 = mala brzina
- 2 = srednja brzina
- 3 = velika brzina

B Dugme turbo
C Jedinica motora
D Držač za kabl
E Štipaljka za pričvršćivanje kabla
F Dodaci za mućenje
G Spiralni dodaci za testo
H Rotirajuća posuda
I Poluga za otpuštanje miksera
J Držač miksera
K Dugme za otpuštanje držača
L Postolje

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Pre priključivanja aparata proverite da li napon naznačen na donjoj strani aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.

- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.

Oprez

- Dodatke za mućenje i spiralne dodatke za testo uvek postavite na mikser pre nego što ga priključite na napajanje.
- Pre uključivanja aparata dodatke za mućenje, odnosno spiralne dodatke za testo, spustite u sastojke.
- Isključite mikser iz struje pre uklanjanja dodataka za mućenje ili spiralnih dodataka za testo, kao i pre čišćenja.
- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nivo buke: Lc = 77 dB (A).

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Upotreba aparata

Savet: Rotirajuća posuda je posebno pogodna za veće količine. Ako želite da preradite male količine, savetujemo vam da koristite malu posudu i da mikser držite rukom.

Mućenje sa mikserom na postolju

1 Stavite mikser na postolje (Sl. 2).

Prvo prednji deo miksera namestite na kukicu na prednjem delu držača za mikser, zatim zadnji deo miksera pritisnite nadole ('klik').

2 **Pritisnite dugme za oslobađanje držača i nagnite držač sa mikserom unazad (Sl. 3).**

3 **Na mikser priključite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo. Vodite računa da dodatak za mućenje ili spiralni dodatak za testo sa plastičnim naglavkom umetnete u veći prorez na donjoj strani miksera (Sl. 4).**

Dodatke ćete možda morati da okrenete da biste to uradili.
Plastični naglavak na dodatku za mućenje ili spiralnom dodatku za testo ostaje vidljiv. Dodatak za mućenje ili spiralni dodatak za testo ne može se gurnuti dublje u aparat.

4 **Uključite utikač u zidnu utičnicu.**

5 **Stavite sastojke u posudu.**

- Za najbolje rezultate, prvo u posudu stavite tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke.
- Informacije o tačnim količinama sastojaka i vremenu obrade potražite u tabeli ispod.

6 **Stavite posudu na postolje (Sl. 5).**

7 **Pritisnite dugme za oslobađanje držača i pomerite mikser u horizontalan položaj, tako da se dodaci za mućenje ili spiralni dodaci za testo spuste u sastojke (Sl. 6).**

8 **Uključite mikser.**

- Pritisnite turbo dugme za brže mućenje ili da biste povećali brzinu tokom teških poslova, poput mešenja testa za hleb.
- Pritisnite lopaticu o zid posude da bi ste uklonili neumućene sastojke kako bi mućenje bilo efikasnije.

Količine i vremena obrade

Recept - spiralni dodaci za testo*	Količina	Vreme
Kiselo testo	Najviše 500 g brašna	Najviše 5 minuta

Recept - dodaci za mućenje**	Količina	Vreme
Dodaci za vafle, palačinke itd.	Oko 750 g	Oko 3 minuta
Retki sosovi, kremovi i supe	Oko 750 g	Oko 3 minuta
Majonez	Najviše 3 žumanca	Oko 10 minuta
Krompir-pire	Najviše 750 g	Najviše 3 minuta
Šlag	Najviše 500 g	Najviše 5 minuta
Šam od belanaca	Najviše 5 belanca	Oko 3 minuta
Mešavina za tortu	Oko 750 g	Oko 3 minuta

***) Izaberite brzinu 3.**

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

9 Kada završite sa mućenjem, podesite kontrolno dugme na 0 i isključite aparat iz napajanja.

10 Pritisnite dugme za oslobađanje držača i nakrenite držač sa mikserom prema nazad. (Sl. 7)

11 Pritisnite kontrolno dugme napred u položaj za izbacivanje da biste oslobodili dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo i izvadite ih iz miksera (Sl. 8).

12 Pritisnite polugu za otpuštanje miksera na zadnjoj strani držača (1) i izvadite mikser iz držača (2) (Sl. 9).

Napomena: Mikser se može izvaditi iz držača kada je u nagnutom ili horizontalnom položaju.

Mućenje bez postolja

1 Na mikser priključite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo (sledite postupak iz gore navedenog koraka 3 u odeljku 'Mućenje na postolju').

2 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

3 Spustite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo u sastojke i uključite mikser.

Pritisnite turbo dugme za brže mućenje ili da biste povećali brzinu tokom teških poslova, poput mešenja testa za hleb.

Informacije o tačnim količinama sastojaka i vremenu obrade potražite u tabeli 'Količine i vremena obrade'.

4 Ako želite da napravite pauzu u radu, isključite mikser i ostavite ga da stoji uspravno (sa dodacima za mućenje ili testo na mikseru) dok ne nastavite s radom (Sl. 10).

5 Kada završite sa mućenjem, podesite kontrolno dugme na 0 kako biste isključili aparat. Zatim isključite mikser iz napajanja.

6 Pritisnite kontrolno dugme unapred u položaj za izbacivanje da biste oslobodili dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo i izvadite ih iz miksera (Sl. 11).

Čišćenje

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

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

Oprez: Nemojte da koristite abrazivna sredstva ili materijale za čišćenje, npr. žice za ribanje.

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

2 Posudu operite toplom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova.

3 Jedinicu motora, postolje i držač očistite mekom vlažnom krpom.

Posuda, postolje, držač i jedinica motora nisu otporni na pranje u mašini za pranje sudova.

Odlaganje

1 Namotajte kabl oko donjeg dela aparata, a kraj kabla pričvrstite štipaljkom za kabl (Sl. 12).

Naručivanje dodataka

Od svog distributera možete nabaviti sledeće rezervne delove i dodatni pribor. Prilikom naručivanja koristite dole navedene brojeve.
Žičani dodaci za mućenje: raspoloživi u paru, pod brojem 4203 065 63221
Spiralni dodaci za testo: raspoloživi u paru, pod brojem 4203 065 63211
Lopatica: raspoloživa pod brojem 4203 065 63241
Posuda: raspoloživa pod brojem 4203 065 63231

Garancija i servis

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

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 13).

Recepti

Toskanski hleb

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

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

2 Mesite testo sa spiralnim dodacima za testo 60 sekundi.

3 Ostavite posudu sa testom u frižideru 60 minuta.

4 Narežite masline na male delove.

5 Izvadite testo iz frižidera i dodajte ruzmarin i masline.

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

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

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

Вступ

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

Загальний опис (Мал. 1)

A Регулятор
- = положення виймання
- 0 = вимк.
- 1 = низька швидкість
- 2 = середня швидкість
- 3 = висока швидкість

B Кнопка "Turbo"
C Блок двигуна
D Пристосування для шнура
E Затискач для фіксації шнура
F Вінички
G Замішувачі для тіста
H Чаша, що обертається
I Важіль розблокування міксера
J Тримач міксера
K Кнопка розблокування тримача
L Підставка

Важлива інформація

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

Небезпечно

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

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на дні пристрою, із напругою у мережі.

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

Увага

- Завжди вставляйте вінчики або замішувачі для тіста у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
- Опускайте вінчики або замішувачі для тіста в інгредієнти перед тим, як увімкнути пристрій.
- Перед тим, як вийняти вінчики або замішувачі для тіста, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Рівень шуму: Lc = 77 дБ (A).

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Застосування пристрою

Порада: У чашу, що обертається, можна покласти велику кількість продуктів. Якщо необхідно перемішати невелику кількість продуктів, радимо використовувати малу чашу і тримати міксер у руці.

Змішування на підставці

1 Встановіть міксер на підставку (Мал. 2).
Спочатку вставте передню частину міксера у гачок із запобіжником спереду, а потім натисніть задню частину міксера донизу до клацання.

2 Натисніть кнопку розблокування тримача та нахиліть тримач із міксером назад (Мал. 3).

3 Встановіть у міксер вінчики або замішувачі для тіста. Вінчики або замішувачі для тіста необхідно встановлювати пластмасовим кільцем у великий отвір на дні міксера (Мал. 4).
За необхідності трохи поверніть вінчики або замішувачі для тіста. Пластмасове кільце на вінчику або замішувачі для тіста залишається видимим; вінчик або замішувач для тіста не можна проштовхувати глибше у пристрій.

4 Вставте штепсель у розетку на стіні.

5 Покладіть продукти до чаші.
- Для отримання кращих результатів спочатку наливайте у чашу рідкі продукти, а потім додавайте сухі.
- Інформацію про правильну кількість продуктів та час приготування дивіться у поданій нижче таблиці.

6 Встановіть чашу на підставку (Мал. 5).

7 Натисніть кнопку розблокування тримача і переведіть міксер у горизонтальне положення так, щоб вінчики або замішувачі для тіста опустилися в інгредієнти (Мал. 6).

8 Увімкніть міксер.
- Натисніть кнопку "turbo", щоб змішувати швидше, або щоб збільшити швидкість під час важкої роботи, наприклад, замішування дріжджового тіста.

- Притискайте лопатку до стінки чаші, щоб відділити продукти, що не перемішалися, для отримання добре збитої суміші.

Кількість продуктів і час приготування

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

Рецепти для вінчиків**	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. 10 хвилин
Картопляне пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 хвилини
Збиті вершки	Макс. 500 г	Макс. 5 хвилин
Збиті яєчні білки	Макс. 5 яєчних білків	Прибл. 3 хвилини
Збивання тіста для пирога	Прибл. 750 г	Прибл. 3 хвилини

***) Вибирайте швидкість 3.**

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

9 Завершивши змішувати, встановіть регулятор на 0 і від'єднайте пристрій від мережі.

10 Натисніть кнопку розблокування тримача і нахиліть тримач із міксером назад. (Мал. 7)

11 Натисніть регулятор уперед у положення виймання, щоб розблокувати вінички або замішувачі і вийняти їх з міксера (Мал. 8).

12 Натисніть важіль розблокування міксера на задній частині тримача (1) та зніміть міксер з тримача (2) (Мал. 9).

Примітка: Міксер може бути знятий з тримача, коли він знаходиться у нахиленому або горизонтальному положенні.

Змішування без підставки

1 Встановіть у міксер вінчики або замішувачі для тіста (дотримуйтесь процедури, описаної вище у пункті 3 в розділі "Змішування на підставці").

2 Вставте штепсель у розетку на стіні.

3 Опустіть вінчики або замішувачі для тіста в інгредієнти і увімкніть міксер.

Натисніть кнопку "turbo", щоб змішувати швидше, або щоб збільшити швидкість під час важкої роботи, наприклад, замішування дріжджового тіста.

Для інформації про правильну кількість продуктів та час приготування дивіться таблицю "Кількість продуктів і час приготування".

4 Якщо необхідно призупинити змішування, вимкніть пристрій і поставте його (не знімаючи вінчики або замішувачі для тіста) на п'яту (Мал. 10).

5 Завершивши змішування, встановіть регулятор на 0 і вимкніть мережу. Тоді від'єднайте міксер.

6 Натисніть регулятор уперед у положення виймання, щоб розблокувати вінчики або замішувачі і вийняти їх з міксера (Мал. 11).

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.

Увага: Не чистіть пристрій їдкими засобами для чищення або абразивними матеріалами, наприклад сталевими губками.

1. Мийте вінички, замішувачі для тіста і лопатку в теплій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
2. Помийте чашу теплою водою з використанням миючого засобу.
3. Почистіть блок двигуна, підставку та тримач м'якою вологою ганчіркою.

Чашу, підставку, тримач і блок двигуна не можна мити у посудомийній машині.

Зберігання

1. Намотайте шнур навколо п'яти пристрою і прикріпіть кінець шнура за допомогою затискача для шнура (Мал. 12).

Замовлення приладь

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

- Дротяні вінчики: доступні парами за номером 4203 065 63221
- Замішувачі для тіста: доступні парами за номером 4203 065 63211
- Лопатка: доступна за номером 4203 065 63241
- Чаша: доступна за номером 4203 065 63231

Гарантія та обслуговування

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

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 13).

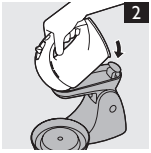
Рецепти

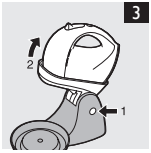
Хліб по-тосканськи

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

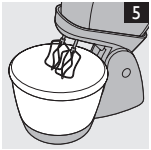
1. Покладіть у чашу борошно, воду, сіль, цукор, олію і дріжджі.
2. Замішуйте тісто за допомогою замішувачів для тіста протягом 60 секунд.
3. Покладіть чашу з тістом в холодильник на 60 хвилин.
4. Поріжте оливки на дрібні шматки.
5. Вийміть тісто з холодильника і додайте до нього розмарин та оливки.
6. Вставте замішувачі для тіста. Натиснувши кнопку "турбо", змішуйте додані інгредієнти протягом 10 секунд.
7. Випікайте хліб по-тосканськи за температури 180°C протягом приблизно 30 хвилин.

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

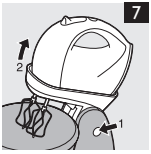

2

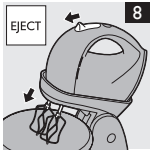

3
2
1

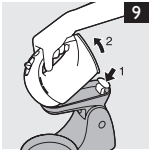

4
CLICK

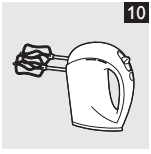

5

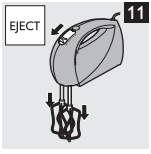

6
2
1

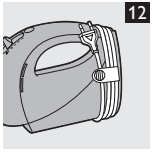

7
2
1


8
EJECT


9
2
1


10


11
EJECT


12


13





100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203.064.1284.8