

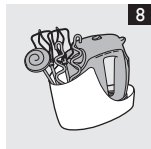
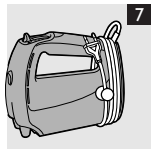
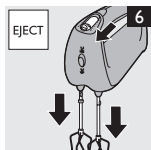
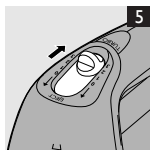
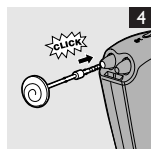
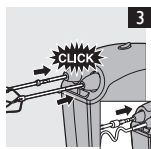
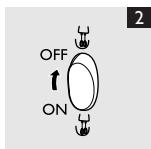
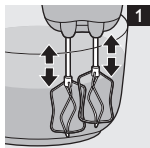
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1571, HR1570



**PHILIPS**







|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>ENGLISH</b>     | <b>6</b>   |
| <b>БЪЛГАРСКИ</b>   | <b>12</b>  |
| <b>ČEŠTINA</b>     | <b>19</b>  |
| <b>EESTI</b>       | <b>25</b>  |
| <b>HRVATSKI</b>    | <b>31</b>  |
| <b>MAGYAR</b>      | <b>37</b>  |
| <b>ҚАЗАҚША</b>     | <b>43</b>  |
| <b>LIETUVIŠKAI</b> | <b>50</b>  |
| <b>LATVIEŠU</b>    | <b>56</b>  |
| <b>POLSKI</b>      | <b>62</b>  |
| <b>ROMÂNĂ</b>      | <b>69</b>  |
| <b>РУССКИЙ</b>     | <b>75</b>  |
| <b>SLOVENSKY</b>   | <b>82</b>  |
| <b>SLOVENŠČINA</b> | <b>89</b>  |
| <b>SRPSKI</b>      | <b>95</b>  |
| <b>УКРАЇНСЬКА</b>  | <b>101</b> |

## Introduction

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

- This mixer is equipped with the innovative FlexiMix system, which allows the beaters to move up and down when they touch the bowl. The beaters move independently of each other, which allows them to adjust to the shape of every bowl. As a result, it is much easier to reach every part of the bowl and to mix all ingredients thoroughly. The FlexiMix system makes the mixer easier to handle and gives you better control over the mixing process (Fig. 1).

## Important

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

### **Danger**

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

### **Warning**

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

### Caution

- Always insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters, kneading hooks or pureeing accessory into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters, kneading hooks or pureeing accessory and before you clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Noise level:  $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

### Electromagnetic fields (EMF)

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

## Using the appliance

- 1** Make sure the FlexiMix button is set to 'OFF' when you insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) (Fig. 2).
- 2** Insert the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) into the mixer ('click'). You may need to turn them slightly while you do this (Fig. 3).

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

- HR1571: You can use the pureeing accessory with a kitchen sieve (not supplied) to puree fruits and vegetables. Always insert the pureeing accessory into the larger opening (Fig. 4).
- When you use the beaters, you can set the FlexiMix button to 'ON' for better control over the mixing process (see chapter 'Introduction').

*Note: Do not activate the FlexiMix function when you use the kneading hooks or the pureeing accessory.*

## 8 ENGLISH

**3** Put the plug in the wall socket.

**4** Put the ingredients in a bowl.

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

### Quantities and processing times

| Kneading hooks* | Quantity        | Time           | FlexiMix |
|-----------------|-----------------|----------------|----------|
| Yeast dough     | Max. 500g flour | Max. 5 minutes | Off      |

\*) Select speed 3

| Beaters*                            | Quantity          | Time               | FlexiMix |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|----------|
| Batters for waffles, pancakes, etc. | Approx. 750g      | Approx. 3 minutes  | On       |
| Thin sauces, creams and soups       | Approx. 750g      | Approx. 3 minutes  | On       |
| Mayonnaise                          | Max. 3 egg yolks  | Approx. 15 minutes | On       |
| Pureeing potatoes                   | Max. 750g         | Max. 3 minutes     | On       |
| Whipping cream                      | Max. 500g         | Max. 3 minutes     | On       |
| Whisking egg whites                 | Max. 5 egg whites | Approx. 3 minutes  | On       |
| Cake mixture                        | Approx. 750g      | Approx. 3 minutes  | On       |

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



| Pureeing accessory (HR1571 only)* | Quantity     | Time              | FlexiMix |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|----------|
| Fruits and vegetables             | Approx. 750g | Approx. 3 minutes | Off      |

\*) Select speed 3

- 5** Lower the beaters, kneading hooks or pureeing accessory (HR1571 only) into the ingredients.
- 6** Set the speed control to the desired speed to switch on the appliance (Fig. 5).
  - You can press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
  - If you want to stop mixing or pureeing for a while, set the speed control to '0' to switch off the mixer. Then put the mixer (with the beaters, kneading hooks or pureeing accessory still attached) on its heel until you continue.
- 7** When you have finished mixing or pureeing, set the speed control to '0' and unplug the appliance.
- 8** To release the beaters, kneading hooks or pureeing accessory, press the speed control forward to the eject position (Fig. 6).

## Cleaning

Always unplug the appliance before you clean it.

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

- 1** Clean the beaters, kneading hooks and pureeing accessory in warm water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 2** Clean the motor unit with a moist cloth.

## Storage

- 1** Wind the cord round the heel of the appliance. Attach the cord to the mixer housing with the suction cap (Fig. 7).

- 2** HR1571: Put the appliance, beaters, kneading hooks and pureeing accessory in the storage box (Fig. 8).

### Accessories

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

-  Wire beaters are available in pairs under service code number 4203 065 64250
-  Kneading hooks are available in pairs under service code number 4203 065 64260
-  A storage box is available under service code number 4203 065 64280\*
-  A pureeing accessory is available under service code number 4203 065 64270\*

\* optional for type HR1570.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 9).

### Guarantee & service

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

## Recipe

### Toscana bread

---

Ingredients:

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

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

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

**Увод**

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

- Този миксер е снабден с иновационната система FlexiMix, която позволява на бъркалките да се движат нагоре и надолу, когато се опират до купата. Те се движат независимо една от друга, което им позволява автоматично да се нагаждат към формата на всяка купа. В резултат на това е много по-лесно да се достигне до всички части на купата и да се размесят напълно всички съставки. Системата FlexiMix прави по-лесно манипулирането с миксера и ви дава по-добър контрол върху процеса на разбъркване (фиг. 1).

**Важно**

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

**Опасност**

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

**Предупреждение**

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

**Внимание**

- Винаги поставяйте бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре в миксера, преди да го включите в мрежата.
- Спуснете бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре в продуктите, преди да включите уреда.
- Изключвайте миксера от контакта, преди да извадите бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре, както и преди почистване.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Ниво на шум:  $L_c = 77 \text{ dB[A]}$

**Електромагнитни излъчвания (EMF)**

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

**Използване на уреда**

- 1** Уверете се, че бутонът на функцията FlexiMix е в положение ИЗКЛ, когато поставяте бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре (само за HR1571) (фиг. 2).
- 2** Поставете бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре (само за HR1571) в миксера (с щракване). За да направите това, може да е необходимо леко да ги завъртите (фиг. 3).

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

- HR1571: Можете да използвате приспособлението за пюре с кухненско сито (не е приложено) за намачкване на плодове и зеленчуци. Поставете приспособлението за пюре само в по-големия отвор (фиг. 4).

## 14 БЪЛГАРСКИ

- Когато ползвате бъркалките, можете да поставите бутона на FlexiMix в положение ВКЛ за по-добър контрол върху процеса на разбъркване (вж. глава "Увод").

*Забележка: Не активирайте функцията FlexiMix, когато използвате куките за месене или приспособлението за пюре.*

**3** Включете щепсела в контакта.

**4** Поставете съставките в купа.

Вижте долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

### Количества и времена за обработване

| Куки за месене* | Количество            | Време             | FlexiMix  |
|-----------------|-----------------------|-------------------|-----------|
| Тесто с мая     | Макс. 500 г<br>брашно | Макс. 5<br>минути | Изключено |

\*) Изберете обороти 3

| Телени бъркалки*                     | Количество                  | Време               | FlexiMix |
|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------|----------|
| Тесто за гофрети,<br>палачинки и др. | Прибл. 750 г                | Прибл. 3 минути     | Включено |
| Редки сосове,<br>кремове и супи      | Прибл. 750 г                | Прибл. 3 минути     | Включено |
| Майонеза                             | Макс. 3<br>яйчни<br>жълтъка | Прибл. 15<br>минути | Включено |
| Размачкване на пюре<br>от картофи    | Макс. 750 г                 | Макс. 3 минути      | Включено |
| Разбиване на крем                    | Макс. 500 г                 | Макс. 3 минути      | Включено |
| Разбиване на яйчни<br>белтъци        | Макс. 5<br>яйчни<br>белтъка | Прибл. 3 минути     | Включено |

| Телени бъркалки* | Количество   | Време           | FlexiMix |
|------------------|--------------|-----------------|----------|
| Смес за кейк     | Прибл. 750 г | Прибл. 3 минути | Включено |

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

| Приспособление за пюре (само за HR1571)* | Количество   | Време           | FlexiMix  |
|--|--------------|-----------------|-----------|
| Плодове и зеленчуци                      | Прибл. 750 г | Прибл. 3 минути | Изключено |

\*) Изберете обороти 3

**5** Потопете бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре (само за HR1571) в съставките.

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

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

**7** Когато свършите с разбъркването или намачкването, преместете регулатора на скоростта в положение "0" и изключете уреда от контакта.

**8** За да освободите бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре, натиснете регулатора на скоростта напред до положението за освобождаване (фиг. 6).

### Почистване

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

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

- 1 Измийте бъркалките, куките за месене и лопатката в топла вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.
- 2 Почиствайте задвижващия блок с влажна кърпа.

### Съхранение

- 1 Навийте кабела около петата на уреда. Закачете кабела към корпуса на миксера с предоставената вакуумна тапа (фиг. 7).
- 2 HR1571: Поставете уреда, бъркалките, куките за месене или приспособлението за пюре в кутията за съхранение (фиг. 8).

### Акcesoари

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

- ☪Телени бъркалки се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64250
- §Куки за месене се предлагат на чифтове под сервизен номер 4203 065 64260
- ∟Кутия за съхранение се предлага под сервизен номер 4203 065 64280\*
- ↓Приспособление за пюре се предлага под сервизен номер 4203 065 64270\*

\* опция за модел HR1570.

### Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в



официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 9).

### **Гаранция и сервизно обслужване**

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

### Рецепта

#### Тоскански хляб

---

Съставки:

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

- 1** Поставете в купа брашното, водата, солта, олиото и маята.
- 2** Омесете тестото с куките за месене за 60 минути.
- 3** Оставете купата с тестото в хладилника за 60 минути.
- 4** Нарезжете маслините на малки парченца.
- 5** Извадете тестото от хладилника и добавете розмарина и маслините.
- 6** Поставете куките за месене. Натиснете бутона “турбо” и разбъркайте добавените съставки за 10 секунди.
- 7** Изпечете тосканския хляб във форма за печене при 180°C за около 30 минути.

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

## Úvod

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

- Tento mixér je vybaven novým systémem FlexiMix, který umožňuje, aby se metly pohybovaly nahoru a dolů, když se dotknou mísy. Metly se pohybují nezávisle na sobě, což jim umožňuje přizpůsobit se tvaru každé mísy. Díky tomu snadněji pokryjí všechny její části a umožní dokonalejší promíchání surovin. Se systémem FlexiMix je práce s mixérem pohodlnější a umožňuje lepší kontrolu celého procesu mixování (Obr. 1).

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

**Upozornění**

- Metly, hnětací nástavce nebo příslušenství pro výrobu pyré nasadíte na přístroj před připojením k síti.
- Před zapnutím přístroje vložte do nádoby se surovinami metly, hnětací háky nebo příslušenství pro výrobu pyré.
- Mixér před vyjmutím metel, hnětacích háků nebo příslušenství pro výrobu pyré a také před čištěním vypněte.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Hladina hluku:  $L_c = 77 \text{ dB [A]}$

**Elektromagnetická pole (EMP)**

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

**Použití přístroje**

- 1** Zkontrolujte, zda je při vkládání metel, hnětacích háků nebo příslušenství pro výrobu pyré tlačítko FlexiMix nastaveno do polohy „OFF“ (pouze model HR1571) (Obr. 2).
- 2** Vložte metly, hnětací háky nebo příslušenství pro výrobu pyré (pouze model HR1571) do mixéru (ozve se „klapnutí“). Přitom bude možná nutné je mírně pootočit (Obr. 3).

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

- HR1571: Příslušenství pro výrobu pyré můžete použít společně s kuchyňským sítem (není součástí dodávky) k výrobě pyré z ovoce a zeleniny. Vždy vložte příslušenství pro výrobu pyré do většího otvoru (Obr. 4).
- Když používáte metly, můžete tlačítko FlexiMix nastavit do polohy „ON“ a lépe tak ovládat proces mixování (viz kapitola „Úvod“).

*Poznámka: Když používáte hnětací háky nebo příslušenství pro výrobu pyré, nezapínejte funkci FlexiMix.*

**3** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

**4** Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

### Množství a doba zpracování

| Hnětací háky* | Množství         | Doba zpracování | FlexiMix |
|---------------|------------------|-----------------|----------|
| Kynuté těsto  | Max. 500 g mouky | Max. 5 minut    | Vypnuto  |

\*) Zvolte rychlost 3

| Metly*                        | Množství       | Doba zpracování | FlexiMix |
|-------------------------------|----------------|-----------------|----------|
| Metly na vafle, lívance atd.  | Asi 750 g      | Asi 3 minuty    | Zapnuto  |
| Řídké omáčky, krémy a polévky | Asi 750 g      | Asi 3 minuty    | Zapnuto  |
| Majonéza                      | Max. 3 žloutky | Asi 15 minut    | Zapnuto  |
| Bramborová kaše               | Max. 750 g     | Max. 3 minuty   | Zapnuto  |
| Šlehání šlehačky              | Max. 500 g     | Max. 3 minuty   | Zapnuto  |
| Šlehání bílků                 | Max. 5 bílků   | Asi 3 minuty    | Zapnuto  |
| Těsto na koláče               | Asi 750 g      | Asi 3 minuty    | Zapnuto  |

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

| Příslušenství pro výrobu pyré (pouze model HR1571)* | Množství  | Doba zpracování | Flexi-Mix |
|---|-----------|-----------------|-----------|
| Ovoce a zelenina                                    | Asi 750 g | Asi 3 minuty    | Vypnuto   |

\*) Zvolte rychlost 3

- 5** Ponořte metly, hnětací háky nebo příslušenství pro výrobu pyrě (pouze model HR1571) do mísy se surovinami.
- 6** Nastavte ovladač rychlosti na požadovanou rychlost a zapněte přístroj (Obr. 5).
  - Stisknutím tlačítka turbo urychlíte mixování nebo zvýšíte rychlost zpracování náročnějších surovin, například hnětení kynutého těsta.
  - Pokud chcete mixování nebo přípravu pyrě na chvíli zastavit, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“ a mixér vypněte. Než budete pokračovat dále, odložte mixér (s nasazenými metlami, hnětacími háky nebo příslušenstvím pro výrobu pyrě) na zadní stěnu.
- 7** Po dokončení mixování nebo přípravy pyrě nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“ a přístroj odpojte od napájení.
- 8** Chcete-li uvolnit metly, hnětací háky nebo příslušenství pro výrobu pyrě, stiskněte ovladač rychlosti směrem vpřed do vysunovací polohy (Obr. 6).

### Čištění

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

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

- 1** Metly, hnětací háky a příslušenství pro výrobu pyrě myjte v teplé vodě s prostředkem na umývání nádobí nebo v myčce nádobí.
- 2** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

### Skladování

- 1** Naviňte napájecí kabel okolo dolní strany přístroje. Pomocí přísavky připojte kabel ke krytu mixéru (Obr. 7).
- 2** HR 1571: Přístroj, metly, háky a příslušenství pro výrobu pyrě můžete uchovávat v krabici na uskladnění (Obr. 8).

## Příslušenství

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

- ⚡ Drátěné metly jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64250
- ⚡ Hnětací háky jsou k dispozici v párech, pod katalogovým číslem 4203 065 64260
- 📦 Krabice na uskladnění je k dispozici pod katalogovým číslem 4203 065 64280\*
- ⚡ Příslušenství pro výrobu pyré je k dispozici pod katalogovým číslem 4203 065 64270\*

\* volitelné pro typ HR1570.

## Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 9).

## Záruka a servis

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

**Recepty****Toskánský chléb**

---

Přísady:

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

- 1** Dejte mouku, vodu, sůl, cukr a kvasnice do nádoby.
- 2** Hnět'te těsto pomocí hnětacích háků po dobu 60 sekund.
- 3** Nádobu s těstem uložte na 60 minut do chladničky.
- 4** Olivy nakrájejte na malé kousky.
- 5** Těsto vyjměte z chladničky a přidejte k němu rozmarýn a olivy.
- 6** Vložte hnětací háky do těsta, stiskněte tlačítko turbo a míchejte s přidávanými 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](http://www.philips.com/welcome).

- See mikser on varustatud uuendusliku FlexiMix-süsteemiga, mis võimaldab visplitel segamislõuga kokku puutudes liikuda üles-alla suunas. Visplid töötavad teineteisest sõltumatult, kohandudes nõu kujule. Tänu sellele on palju kergem jõuda nõu iga osani ja kõik koostisosad hoolikalt segada. FlexiMix-süsteemiga on mikserit lihtsam käsitseda ja segamist parem juhtida (Jn 1).

## 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

- Enne seadme elektrivõrku ühendamist kinnitage alati seadme külge visplid, tainakonksud või püreestamistarvik.
- Vajutage enne seadme sisselülitamist visplid või tainakonksud koostisainete sisse.

- Võtke enne visplite, tainakonksude või püreestamistarviku eemaldamist või puhastamist mikseri elektrivõrgust välja.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis kaotab garantii kehtivuse.
- Müratase:  $L_c = 77 \text{ dB (A)}$

### **Elektromagnetväljad (EMV)**

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

### **Seadme kasutamine**

- 1** Kontrollige, kas visplite, tainakonksude või püreestamistarviku (ainult HR1571) külge panemisel on FlexiMix-funktsiooni nupp asendis „OFF (väljas)” (Jn 2).
- 2** Kinnitage visplid, tainakonksud või püreestamistarvik (ainult HR1571) mikseri külge (klõpsatus!). Vajaduse korral keerake neid sisestamise ajal natuke (Jn 3).

*Märkus: Sisestage plastistkraega tainakonks mikseri põhjal olemasse suuremasse pessa.*

- Mudel HR1571 - püreestamistarvikut võite puuviljade ja juurviljade püreestamiseks kasutada koos köögisõelaga (ei kuulu komplekti). Püreestamistarvik sisestage alati suuremasse avasse (Jn 4).
- Kui kasutate vispleid, siis pange FlexiMix-nupp segamistoimingu paremaks kontrollimiseks asendisse „ON (sees)” (vt pt „Sissejuhatus”).

*Märkus: Kasutades tainakonkse või püreestamistarvikut, ärge aktiveerige FlexiMix-funktsiooni.*

- 3** Sisestage pistik pistikupessa.

- 4** Mõõtke koostisained nõusse.

Õigete koguste ja töötlemise kestuse kohta vt allolevat tabelit.

## Kogused ja töötlemiskestus

| Tainakonksud* | Kogus           | Aeg            | Fleximix       |
|---------------|-----------------|----------------|----------------|
| Pärmitainas   | Maks 500 g jahu | Maks 5 minutit | Välja lülitada |

\*) Valige kiirus 3

| Visplid*                           | Kogus              | Aeg              | Fleximix       |
|------------------------------------|--------------------|------------------|----------------|
| Vahvlitainas, pannkoogi jne tainas | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  | Sisse lülitada |
| Vedelad kastmed, kreemid ja supid  | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  | Sisse lülitada |
| Majonees                           | Maks 3 munakollast | Umbes 15 minutit | Sisse lülitada |
| Kartulipüree tegemine              | Maks 750 g         | Maks 3 minutit   | Sisse lülitada |
| Vahukoor                           | Maks 500 g         | Maks 3 minutit   | Sisse lülitada |
| Munavalgete vahustamine            | Maks 5 munavalget  | Umbes 3 minutit  | Sisse lülitada |
| Koogisegu                          | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  | Sisse lülitada |

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

| Püreestamistarvik (ainult mudel HR1571)* | Kogus       | Aeg             | Fleximix       |
|--|-------------|-----------------|----------------|
| Puu- ja köögiviljad                      | Umbes 750 g | Umbes 3 minutit | Välja lülitada |

\*) Valige kiirus 3

**5** Uputage visplid, tainakonksud või püreestamistarvik (ainult mudel 1571) koostisainete sisse.

**6** Seadme sisselülitamiseks seadistage kiirusenupp soovitud kiirusele (Jn 5).

- Vajutage turbolüliti, et segamine toimuks kiiremini või raskete tööde, nagu näiteks tainasõtkumise ajal suurendataks kiirust.
- Kui tahate mõneks ajaks segamist või püreestamist katkestada, lükake kiirusenupp mikseri väljalülitamiseks asendisse „0”. Seejärel pange mikser (koos küljesolevate visplite, tainakonksude või püreestamistarvikuga) oma kannale seniks, kuni jätkate.

**7** Kui olete töötlemise lõpetanud, pange kiirusenupp asendisse „0” ja võtke pistik seinakontaktist välja.

**8** Visplite, tainakonksude või püreestamistarviku vabastamiseks lükake kiirusnuppu ettepoole, väljutamise asendisse (Jn 6).

## Puhastamine

Võtke seade alati enne puhastamist vooluvõrgust välja.

Ärge kastke kunagi mootorit vette ega peske voolava vee all.

- 1** Peske vispleid, tainakonkse ja püreestamistarvikut sooja veega, millesse on lisatud vedelat pesemisvahendit või nõudepesumasinas.
- 2** Puhastage mootorit niiske lapiga.

## Hoiustamine

- 1** Kerige toitejuhe seadme kannale ümber. Kinnitage juhe iminapaga mikseri korpuse külge (Jn 7).
- 2** Mudel HR1571 - pange seade, visplid, tainakonksud ja püreestamistarvik hoiustamiskarpi (Jn 8).

## Tarvikud

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

- ⚡Traadist visplid on saadaval paaris koodiga 4203 065 64250
- ⚙️Tainakonkse saate tellida koodiga 4203 065 64260
- 🗑️Hoiustuskarp on saadaval teenuskoodiga 4203 065 64280\*
- ⬇️Pürestamistarvik on saadaval teenuskoodiga 4203 065 64270\*\*

\* valikuline mudelile HR1570.

## Keskkond

- Triikraua kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise majapidamisprügiga, vaid viige see ringlussevõtuks kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (Jn 9).

## Garantii ja hooldus

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

**Retsept****Toscana leib**

---

Koostisained:

- 750 g jahu
- 420 ml vett
- 75 g õli
- 1 teelusikatäis soola
- 1 tl suhkrut
- 1 pakk pärm
- 1 tl kuivatatud rosmariini
- 25 g kivideta rohelist 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](http://www.philips.com/welcome).

- Miješalica je opremljena inovativnim sustavom FlexiMix koji omogućuje pomicanje nastavaka za miješanje gore i dolje kada dodirnu posudu. Nastavci se pomiču neovisno jedan o drugome, što im omogućuje prilagođavanje obliku svake posude. Na taj način je mnogo lakše doseći svaki dio posude i temeljito miješati sve sastojke. Sustav FlexiMix omogućuje lakše rukovanje miješalicom i bolje upravljanje miješanjem (Sl. 1).

## 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, ovlaštenu Philips servisnu centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.

### Oprez

- Prije priključivanja na napajanje uvijek umetnite nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto ili nastavke za pasiranje u miješalicu.

- Prije uključivanja aparata spustite nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto ili nastavak za pasiranje u sastojke.
- Isključite miješalicu iz struje prije uklanjanja nastavaka za miješanje, spiralnih nastavaka za tijesto ili nastavka za pasiranje i prije čišćenja miješalice.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Razina buke:  $L_c = 77$  dB (A)

### **Elektromagnetska polja (EMF)**

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

### **Korištenje aparata**

- 1** Provjerite je li gumb FlexiMix postavljen na 'OFF' (ISKLJUČENO) prilikom umetanja nastavaka za miješanje, spiralnih nastavaka za tijesto ili nastavka za pasiranje (samo HR1571) (Sl. 2).
- 2** Nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto ili nastavak za pasiranje (samo HR1571) umetnite u miješalicu ("klik"). Pritom ćete ih možda morati lagano okrenuti (Sl. 3).

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

- HR1571: Nastavak za pasiranje možete koristiti s kuhinjskim cjedilom (nije u kompletu) kako biste usitnili voće i povrće. Nastavak za pasiranje uvijek umetnite u veći otvor (Sl. 4).
- Prilikom korištenja nastavaka za miješanje, gumb FlexiMix možete postaviti na 'ON' (UKLJUČENO) kako biste bolje kontrolirali proces miješanja (pogledajte poglavlje "Uvod").

*Napomena: Funkciju FlexiMix nemojte uključivati prilikom korištenja spiralnih nastavaka za tijesto ili nastavka za pasiranje.*

- 3** Utikač uključite u zidnu utičnicu.



**4 Stavite sastojke u zdjelu.**

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

**Količine i vrijeme pripreme**

| Spiralni nastavci za tijesto* | Količina           | Vrijeme        | FlexiMix   |
|-------------------------------|--------------------|----------------|------------|
| Dizano tijesto                | Maks. 500 g brašna | Maks. 5 minuta | Isključeno |

\*) Odaberite brzinu 3

| Nastavci za miješanje*           | Količina           | Vrijeme             | FlexiMix  |
|----------------------------------|--------------------|---------------------|-----------|
| Tijesto za vafli, palačinke itd. | Približno 750 g    | Približno 3 minute  | Uključeno |
| Rijetki umaci, kreme i juhe      | Približno 750 g    | Približno 3 minute  | Uključeno |
| Majoneza                         | Maks. 3 žumanjka   | Približno 15 minuta | Uključeno |
| Pire krumpir                     | Maks. 750 g        | Maks. 3 minute      | Uključeno |
| Miješanje slatkog vrhnja         | Maks. 500 g        | Maks. 3 minute      | Uključeno |
| Miješanje bjelanjaka             | Maks. 5 bjelanjaka | Približno 3 minute  | Uključeno |
| Smjesa za kolač                  | Približno 750 g    | Približno 3 minute  | Uključeno |

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

| Nastavak za pasiranje (samo HR1571)* | Količina        | Vrijeme            | FlexiMix   |
|--------------------------------------|-----------------|--------------------|------------|
| Voće i povrće                        | Približno 750 g | Približno 3 minute | Isključeno |

\*) Odaberite brzinu 3

- 5** Nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto ili nastavak za pasiranje (samo HR1571) spustite u sastojke.
- 6** Kako biste uključili aparat, regulator brzine postavite na željenu brzinu (Sl. 5).
  - Možete pritisnuti gumb turbo za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.
  - Želite li privremeno prekinuti miješanje ili pasiranje, postavite regulator brzine na "0" kako biste isključili miješalicu. Nakon toga miješalicu (s pričvršćenim nastavcima za miješanje ili nastavkom za pasiranje) postavite u uspravan položaj.
- 7** Nakon dovršenja miješanja ili pasiranja, regulator brzine postavite na "0" i isključite aparat iz struje.
- 8** Za oslobađanje nastavaka za miješanje, spiralnih nastavaka za tijesto ili nastavka za pasiranje, regulator brzine pritisnite prema naprijed, u položaj za izbacivanje (Sl. 6).

## Čišćenje

Prije čišćenja aparata kabel za napajanje obavezno iskopčajte iz utičnice.

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

- 1** Nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto ili nastavke za pasiranje čistite u toploj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.
- 2** Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

## Spremanje

- 1 Omotajte kabel oko donjeg dijela aparata. Pričvrstite kabel za kućište miješalice pomoću kopče za pričvršćivanje (Sl. 7).
- 2 HR1571: Aparat, nastavke za miješanje, spiralne nastavke za tijesto i nastavak za pasiranje smjestite u kutiju za spremanje (Sl. 8).

## Dodatni pribor

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

- Žičani nastavci za miješanje dostupni su u paru pod servisnim kodom 4203 065 64250
- Spiralni nastavci za tijesto su dostupni u paru pod servisnim kodom 4203 065 64260\*
- Kutija za spremanje dostupna je pod servisnim kodom 4203 065 64280\*
- Nastavak za pasiranje dostupan je pod servisnim kodom 4203 065 64270\*

\* dodatno za HR1570.

## 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. 9).

## Jamstvo i servis

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

**Recept****Toskanski kruh**

---

Sastojci:

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

- 1** Brašno, vodu, sol, šećer, ulje i kvasac stavite u zdjelu.
- 2** Mijesite tijesto spiralnim nastavcima za tijesto 60 sekundi.
- 3** Zdjelu s tijestom ostavite u hladnjaku 60 minuta.
- 4** Izrežite masline na male dijelove.
- 5** Izvadite tijesto iz hladnjaka i dodajte ružmarin i masline.
- 6** Umetnite spiralne nastavke za miješanje. Pritisnite gumb za turbo brzinu i miješajte sastojke 10 sekundi.
- 7** Toskanski kruh pecite u posudi za pečenje oko 30 minuta pri 180°C.

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

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

- A mixert új FlexiMix rendszerrel látták el, melynek köszönhetően a habverők fel-le elmozdulhatnak, amikor elérik a tál alját. A habverők egymástól függetlenül, bármilyen tál alakjához igazodva mozognak. Így a tál minden részét elérik, és alapos keverést biztosítanak. A FlexiMix rendszernek köszönhetően könnyebb a mixer kezelése, és hatékonyabban működtethető a keverési művelet során (ábra 1).

## 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, dagasztóhorgokat vagy pürésítő tartozékot mindig a mixer hálózathoz történő csatlakoztatása előtt helyezze a készülékbe.
- A készülék bekapcsolása előtt merítse az elkészítendő alapanyagba a habverőket, a dagasztóhorgokat vagy a pürésítő tartozékot.

- A habverők, a dagasztóhorgok és a pürésítő tartozék kivétele, illetve tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzataból.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékokat vagy alkatrészt, illetve olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Zajkibocsátás:  $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

### **Elektromágneses mezők (EMF)**

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

### **A készülék használata**

- 1** A habverők, dagasztóhorgok, illetve a pürésítő tartozék behelyezésénél a FlexiMix gombnak „OFF” állásban kell lennie (csak a HR1571 típusnál) (ábra 2).
- 2** Illessze a habverőket, a dagasztóhorgokat vagy a pürésítő tartozékot a mixerbe kattanásig (csak a HR1571 típusnál). Előfordulhat, hogy ehhez kissé el kell fordítania őket (ábra 3).

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

- HR1571 típus: A pürésítő tartozékot konyhai szűrővel együtt (nem tartozék) gyümölcs és zöldség pürésítéséhez használhatja. A pürésítő tartozékot mindig a nagyobb nyílásba illessze (ábra 4).
- A keverési folyamat hatékonyabb ellenőrzése érdekében a habverők használatakor a FlexiMix gombot „ON” állásba helyezheti (lásd a „Bevezetés” című fejezetet).

*Megjegyzés: Ne kapcsolja be a FlexiMix üzemmódot, ha a dagasztóhorgokat vagy a pürésítő tartozékot használja.*

- 3** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

- 4** Tegye a hozzávalókat egy tálba.

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

## Mennyiségek és feldolgozási idők

| Dagasztóhorgok* | Mennyiség         | Idő         | FlexiMix |
|-----------------|-------------------|-------------|----------|
| Kelt tészta     | Max. 50 dkg liszt | Max. 5 perc | Off (Ki) |

\*) Válassza a 3. sebességfokozatot

| Habverők*                       | Mennyiség           | Idő         | FlexiMix |
|---------------------------------|---------------------|-------------|----------|
| Gofri-, palacsinta- stb. tészta | Kb. 75 dkg          | Kb. 3 perc  | On (Be)  |
| Híg mártások, krémek és levesek | Kb. 75 dkg          | Kb. 3 perc  | On (Be)  |
| Majonéz                         | Max. 3 tojássárgája | Kb. 15 perc | On (Be)  |
| Burgonyapürésítés               | Max. 75 dkg         | Max. 3 perc | On (Be)  |
| Tejszín                         | Max. 0,5 kg         | Max. 3 perc | On (Be)  |
| Tojásfehérje felverése          | Max. 5 tojásfehérje | Kb. 3 perc  | On (Be)  |
| Süteménytészta keverése         | Kb. 75 dkg          | Kb. 3 perc  | On (Be)  |

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

| Pürésítő tartozék (a HR1571 típusnál)* | Mennyiség  | Idő        | FlexiMix |
|--|------------|------------|----------|
| Gyümölcsök és zöldségek                | Kb. 75 dkg | Kb. 3 perc | Off (Ki) |

\*) Válassza a 3. sebességfokozatot

**5** Engedje bele a habverőket, a dagasztóhorgokat vagy a pürésítő tartozékot a hozzávalókba (csak a HR1571 típusnál).

- 6** A készüléket a sebességszabályozót a megfelelő sebességre állítva kapcsolhatja be (ábra 5).
- Gyorsabb keveréshez vagy a fordulatszám növeléséhez nehéz munkánál (pl. tészta dagasztásánál) nyomja meg a turbó gombot.
  - Ha meg kívánja szakítani egy időre a mixelést vagy a pürésítést, a sebességszabályozót „0” állásba állítva kapcsolja ki a készüléket, és állítsa a hátuljára (a felszerelt habverőkkel, dagasztóhorgokkal vagy a pürésítő tartozékkal együtt), amíg szünetelteti a munkát.
- 7** Ha befejezte a mixelést vagy a pürésítést, állítsa a sebességszabályozót „0” állásba, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali aljzatból.
- 8** A habverők, a dagasztóhorgok és a pürésítő tartozék kioldásához nyomja a sebességszabályozó gombot előre, kiadó helyzetbe (ábra 6).

## Tisztítás

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

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

- 1** A habverőket, dagasztóhorgokat és a pürésítő tartozékot meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.
- 2** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

## Tárolás

- 1** Csévélje a vezetékét a készülék alja köré, és rögzítse a vezeték lelogó végét a mixerházba a tapadókoronggal (ábra 7).
- 2** HR1571 típus: Tegye a készüléket, a habverőket, a dagasztóhorgokat és a pürésítő tartozékot a tárolódobozba (ábra 8).

## Tartozékok

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

- ⚪Dróthabverők párosan kaphatók a 4203 065 64250 cikkszámmon



- ☞Dagasztóhorgok párosan kaphatók a 4203 065 64260 cikkszámom\*
  - ☞A tárolódoboz a 4203 065 64280 cikkszámom kapható\*
  - ☞A pürésítő tartozék a 4203 065 64270 cikkszámom kapható\*\*
- \*\* külön megvásárolható a HR1570 típushoz

## Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezetének védelméhez (ábra 9).

## Jótállás és szerviz

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

**Recept****Toszkán kenyér**

---

Hozzávalók:

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

- 1** Tegye a lisztet, a vizet, a sót, a cukrot, az olajat és az élesztőt az edénybe.
- 2** Dagassza a tésztát a dagasztóhorgok segítségével 60 másodpercig.
- 3** Tegye az edényt a dagasztott tésztával a hűtőszekrénybe 60 másodpercig.
- 4** Vágja az olajbogyókat apró darabokra.
- 5** Vegye ki a tésztát a hűtőszekrényből, és adja hozzá a rozmaryingot és az olajbogyókat.
- 6** Helyezze be a dagasztóhorgokat. A turbó gomb megnyomásával keverje az alapanyagokat 10 másodpercig.
- 7** Süsse a toszkán kenyeret 180 °C-os hőmérsékleten körülbelül 30 percig.

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

## Кіріспе

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

- Бұл миксерде новаторлы FlexiMix жүйесі орнатылған, соның арқасында миксердің шайқауыштары ыдысқа тиген бойда жоғары немесе төмен қарай жылжып отырады. Шайқауыштар бір бірінен тәуелсіз жылжыйтындықтан, олар кез келген ыдыс формасына сәйкесе келе береді. Нәтижесінде, ыдыстың кез келген бөлігіне қолыңыз жетіп отырады, демек, ингредиенттерді тегіс шайқай аласыз. FlexiMix жүйесі миксерді ұстауды жеңіл етіп, шайқау процессін басқару мүмкіндігін арттырады (Сурет 1).

## 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**

- Шайқаушыларды, шайқаушыларға арналған ілмектерді немесе езбе жасауға арналған қосымша бөлшектерді, миксерді тоққа қоспай тұрып орнатыңыз.
- Құралды қосар алдында шайқауыштарды немесе шайқауыш ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерін ингредиенттерге батырыңыз.
- Миксерден шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерін алар алдында немесе оларды тазалар алдында миксерді міндетті түрде сөндіріңіз.
- Philips өндірушісінен бөлек шығарылған қосымша бөлшектерді қолдануға болмайды, егер Philips оған арнайы жүгініп, кеңес бермеген болса. Егер сіз осындай қосымша бөлшектерді қолдансаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Шу деңгейі:  $L_c = 77 \text{ dB(A)}$

### **Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)**

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

### **Құрылғыны қолдану**

- 1** Шайқауыштарды, немесе шайқауыш ілмектерін, немесе езбе жасағыш бөлшектерін (тек HR1571 түрі ғана) орнатар алдында FlexiMix түймесін 'OFF' – сөндіру ұстанымына қоюды ұмытпаңыз (Сурет 2)
- 2** Миксерге шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерін (тек HR1571 түрі ғана) орнатыңыз («сырт» ете түседі). Осылай жасағанда, сізге оны шамамен бұрау керек болуы мүмкін (Сурет 3).

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

- HR1571: Сіз, сонымен қатар, жеміс жидектер мен көкөністерді езу үшін, езбе жасағыш бөлшектерін ас үй елегішімен (қосымша берілмеген) бірге қолдануыңызға болады. Езбе жасағыш бөлшектерін әрдайым үлкенірек тесікке енгізіңіз (Сурет 4).
- Шайқаушыларды қолданып жатқанда, шайқау процессін одан да жақсы бақылау үшін, сіз FlexiMix түймесін 'ON' – қосу ұстанымына қойсаңыз болады («Таныстыру» тармағын қараңыз).

**Ескертпе:** Шайқаушы ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшегін қолданып жатқанда, FlexiMix жүйесін белсендіруге болмайды.

**3 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.**

**4 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.**

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

**Мөлшер мен өңдеу уақыты**

| Шайқаушыларға арналған ілмектер* | Мөлшер | Уақыты | FlexiMix |
|----------------------------------|--------|--------|----------|
|----------------------------------|--------|--------|----------|

|              |                           |                        |       |
|--------------|---------------------------|------------------------|-------|
| Ашыған қамыр | Ең көп дегенде 500 гр. ұн | Ең көп дегенде 5 минут | Өшіру |
|--------------|---------------------------|------------------------|-------|

\*) 3-ші жылдамдықты таңдаңыз

| Шайқаушылар* | Мөлшер | Уақыты | FlexiMix |
|--------------|--------|--------|----------|
|--------------|--------|--------|----------|

|  |                 |                 |      |
|--|-----------------|-----------------|------|
| Вафли, құймақ, және т.б. арналған сұйық шайқалған қамыр. | Шамамен 750 гр. | Шамамен 3 минут | Қосу |
|--|-----------------|-----------------|------|

|                                      |                 |                 |      |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|------|
| Сұйық соустар, кремдер және сорпалар | Шамамен 750 гр. | Шамамен 3 минут | Қосу |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|------|

| Шайқаушылар*              | Мөлшер                           | Уақыты                 | FlexiMix |
|---------------------------|----------------------------------|------------------------|----------|
| Майонез                   | Ең көп дегенде 3 жұмыртқа сарысы | Шамамен 15 минут       | Қосу     |
| Картоп езбесін жасау      | Ең көп дегенде 750 гр.           | Ең көп дегенде 3 минут | Қосу     |
| Шайқауға арналған кілегей | Ең көп дегенде 500 гр.           | Ең көп дегенде 3 минут | Қосу     |
| Жұмыртқа ағын шайқау      | Ең көп дегенде 5 жұмыртқа ағы    | Шамамен 3 минут        | Қосу     |
| Торт қоспасы              | Шамамен 750 гр.                  | Шамамен 3 минут        | Қосу     |

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

| Езбе жасау бөлшек (тек HR1571 түрі ғана) | Мөлшер          | Уақыты          | FlexiMix |
|--|-----------------|-----------------|----------|
| Жеміс жидек пен көкөністер               | Шамамен 750 гр. | Шамамен 3 минут | Өшіру    |

\*) 3-ші жылдамдықты таңдаңыз

**5** Шайқауыштарды немесе шайқауыш ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерін (тек HR1571 түрі ғана) ингредиенттерге батырыңыз.

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

- Жылдамырақ шайқау үшін, турбо түймесін басуыңызға болады немесе ауыр жұмыс барысында, мәселен ашыған қамыр шайқағанда, жылдамдықты үдетуіңізге болады.

- Егер сіз сәл уақытқа шайқауды тоқтатқыңыз келсе, жылдамдық бақылау түймесін '0' ұстанымына орнатып, миксерді сөндіре тұрсаңыз болады. Содан соң, жұмысыңызды ары қарай жалғастырғанша миксерді (шайқауыштары немесе шайқау ілмектері әді де болса орнатулы қалпында) аяқтарына қоюыңызға болады.

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

**8** Шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерді босатып алу үшін, жылдамдық бақылау түймесін алдыға қарай босату ұстанымына апарыңыз (Сурет 6).

## **Тазалау**

Құралды тазалар алдында міндетті түрде тоқтан ажырату керек..

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

**1** Шайқаушылар, шайқаушыларға арналған ілмектер немесе езбе жасауға арналған қосымша бөлшектерді, тазалағыш сұйықтықпен жылы су астында немесе ыдыс жуғышта тазалауыңызға болады.

**2** Мотор корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## **Сақтау**

**1** Құралдың аяғына тоқ сымын ораңыз. Сорғыш қақпағымен тоқ сымын миксер негізіне жапсырыңыз (Сурет 7).

**2** HR1571: Шайқауыштарды немесе шайқау ілмектерін немесе езбе жасағыш бөлшектерді сақтап қоятын қорапта сақтаңыз (Сурет 8).

## **Құрал-саймандар**

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

- ☐ Екі сымды шайқауыш мына 4203 065 64250 қызмет нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі.
  - § Шайқау ілмектері жұп бойынша мына қызмет нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі: 4203 065 64260
  - ∟ Сақтап қою қорабы мына 4203 065 64280 қызмет нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі.
  - ↓ Езбе жасау бөлшектері мына қызмет нөмірі бойынша 4203 065 64270 қамтамасыз етіледі.
- \* HR1570 түрінде қалауы бойынша қамтамасыз етіледі.

### Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны кәдімгі қоқыспен бірге тастамаңыз, оның орнына ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 9).

### Кепілдік және қызмет көрсету

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



## Рецепттер

### Тоскана наны

---

Ингредиенттер:

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

- 1** Ыдысқа ұн, тұз, қант, май және ашытқы салып, суды құйыңыз.
- 2** Шайқау ілмектерімен қамырды 60 секунд араластырыңыз.
- 3** Қамыр салынған ыдысты 60 минут тоңазытқышқа қойыңыз.
- 4** Зәйтүнді майдалап тураңыз.
- 5** Қамырды тоңазытқыштан алып, оған розмарин және зәйтүн қосыңыз.
- 6** Шайқау ілмектерін салыңыз. Турбо түймесін басып, қосылған ингредиенттерді 10 секунд араластырыңыз.
- 7** Тоскана нанын пісіру қалбырында 180°C градуста шамамен 30 минут ұстап пісіріңіз.

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

## Išvadas

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

- Į šį plaktuvą įmontuota naujoviška „FlexiMix“ sistema, leidžianti plaktuvėliams kilti ir leisti, kai paliečiamas indas. Plaktuvėliai juda nepriklausomai vienas nuo kito, prisitaikydami prie kiekvieno indo formos. Taip daug lengviau pasiekti kiekvieną indo dalį ir kruopščiai išmaišyti produktus. „FlexiMix“ sistema leidžia lengviau valdyti plaktuvą ir plakimo procesą (Pav. 1).

## 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, visada įstatykite plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę.
- Pirmiausia plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę įleiskite į produktus ir tik tada įjunkite prietaisą.

- Prieš ištraukdami plaktuvėlius, minkytuvėlius, trintuvę arba valydami prietaisą, išjunkite kištuką iš elektros tinklo.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ nenurodytų kaip rekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija .
- Triukšmo lygis:  $L_c = 77 \text{ dB (A)}$

### **Elektromagnetiniai laukai (EML)**

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

### **Prietaiso naudojimas**

**1** Prieš įstatydami plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę patikrinkite, ar „FlexiMix“ sistemos mygtukas yra nustatytas į „OFF“ (išjungta) padėtį (tik HR1571 modelis) (Pav. 2).

**2** Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę (tik HR1571 modelis) (pasigirs spragtelėjimas). Įstatant gali reikėti juos truputi pasukti (Pav. 3).

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

- Modelis HR1571: Trintuvę, kartu su virtuviniu rėčiu, (jo rinkinyje nėra) galite naudoti vaisiams ir daržovėms trinti. Trintuvę visada kiškite tik į didesniąją angą (Pav. 4).
- Naudodami plaktuvėlius galite nustatyti „FlexiMix“ mygtuką į „ON“ (įjungta) padėtį, kad būtų lengviau valdyti plakimo procesą (žr. skyrių „Ižanga“).

*Pastaba: Nejunkite „FlexiMix“ sistemos, kai naudojate minkytuvėlius arba trintuvę.*

**3** Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

**4** Sudėkite produktus į dubenį.

Rekomenduojamas kiekis ir gaminimo laikas nurodyti toliau pateiktoje lentelėje.

## 52 LIETUVIŠKAI

### Kiekis ir paruošimo laikas

| Minkytuvėliai* | Kiekis                  | Laikas                | FlexiMix |
|----------------|-------------------------|-----------------------|----------|
| Mielinė tešla  | Daugiausiai 500 g miltų | Daugiausiai 5 minutes | Išjungta |

\*) Pasirinkite 3 greitį

| Plaktuvėliai*                     | Kiekis                           | Laikas                | FlexiMix |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------|----------|
| Tešla vafliams, blynams ir t.t.   | Maždaug 750 g                    | Maždaug 3 minutes     | Ijungta  |
| Skysti padažai, kremai ir sriubos | Maždaug 750 g                    | Maždaug 3 minutes     | Ijungta  |
| Majonezas                         | Daugiausiai 3 kiaušinių tryniai  | Maždaug 15 minučių    | Ijungta  |
| Trintos bulvės                    | Daugiausiai 750 g                | Daugiausiai 3 minutes | Ijungta  |
| Grietinėlės plakimas              | Daugiausiai 500 g                | Daugiausiai 3 minutes | Ijungta  |
| Plakti kiaušinių baltymai         | Daugiausiai 5 kiaušinių baltymai | Maždaug 3 minutes     | Ijungta  |
| Pyrago mišinys                    | Maždaug 750 g                    | Maždaug 3 minutes     | Ijungta  |

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

| Trintuvė (tik HR1571 modelis) | Kiekis        | Laikas            | FlexiMix |
|-------------------------------|---------------|-------------------|----------|
| Vaisiai ir daržovės           | Maždaug 750 g | Maždaug 3 minutes | Išjungta |

\*) Pasirinkite 3 greitį

- 5** Plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę (tik HR1571 modelis) nuleiskite į produktus.
- 6** Norėdami įjungti prietaisą, nustatykite greičio reguliatorių į norimo greičio padėtį (Pav. 5).
- Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų, pvz., mielinės tešlos, minkymo greitį, paspauskite turbo mygtuką.
  - Jei norite kuriam laikui nutraukti darbą, nustatykite greičio reguliatorių į „0“ padėtį, kad išjungtumėte plaktuvą. Tuomet pastatykite plaktuvą ant kulno (plaktuvėliai, minkytuvėliai arba trintuvė lieka prijungti) ir palikite jį taip stovėti tol, kol vėl tęsėte plakimą.
- 7** Kai pabaigsite plakti ar trinti, nustatykite greičio reguliatorių į „0“ padėtį ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- 8** Kad atlaisvintumėte plaktuvėlius, minkytuvėlius arba trintuvę, pastumkite greičio reguliatorių pirmyn į išstūmimo padėtį (Pav. 6).

## Valymas

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

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

- 1** Plaktuvėlius, minkytuvėlius ir trintuvę plaukite šiltu vandeniu su indų plovikliu arba indaplovėje.
- 2** Variklį nuvalykite drėgna šluoste.

## Laikymas

- 1** Laidą apvyniokite aplink prietaiso kulną. Laidą prie plaktuvo korpuso pritvirtinkite siurbtuku (Pav. 7).
- 2** Modelis HR1571: Prietaisą, plaktuvėlius, minkytuvėlius ir trintuvę sudėkite į saugojimo dėžę (Pav. 8).

**Priedai**

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

- 0Vieliniai plaktuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64250
- 1Minkytuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64260
- 2Saugojimo dėžė, kodas 4203 065 64280\*
- 3Trintuvė, kodas 4203 065 64270\*

\* HR 1570 modeliui, įsigyjama atskirai.

**Aplinka**

- Pasibaigus eksploatacijos laikui neišmeskite lygintuvo kartu su įprastomis namų ūkio atliekomis, bet pridukite jį į oficialų perdirbimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkos išsaugojimo (Pav. 9).

**Garantija ir techninis aptarnavimas**

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

**Receptas****Toskanos duona**

---

Sudėtis:

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

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

**2** 60 sekundžių minkykite tešlą minkytuvėliais.

**3** 60 minučių įstatykite indą su tešla į šaldytuvą.

**4** Smulkiai supjaustykite alyvuoges.

**5** Išimkite iš šaldytuvo tešlą ir sudėkite rozmariną bei alyvuoges.

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

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

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

## levads

Apšveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

- Šajā mikserī darbojas jaunā FlexiMix sistēma, kura, putotājiem saskaroties ar trauka sienām, ļauj tiem kustēties uz augšu un uz leju. Katrs putotājs kustas atsevišķi, tāpēc tie var pielāgoties ikviena trauka formai. Tā rezultātā kļūst vieglāk piekļūt katrai trauka vietai un pilnīgi sajaukt visus produktus. FlexiMix sistēma padara miksera lietošanu ērtāku un ļauj pamatīgāk sajaukt produktus (Zīm. 1).

## Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabāiet 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 pievienojiet mikserim putotājus, mīcīšanas āķus vai asmeņu bloku, pirms miksera pieslēgšanas elektrības tīklam.



- Pirms ierīces ieslēgšanas iegremdējiet putotājus, mīcīšanas āķus vai asmeņu bloku produktos.
- Vienmēr atvienojiet mikseri no elektrotīkla pirms putotāju, mīcīšanas āķu vai asmeņu bloku izņemšanas un pirms miksera tīrīšanas.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, kuras īpaši nav ieteicis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā esoša.
- Trokšņa līmenis:  $L_c = 77$  dB (A)

### **Elektromagnētiskie Lauki (EMF)**

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

### **Ierīces lietošana**

- 1** Pārlicinieties, ka FlexiMix poga ir noregulēta uz 'OFF' (IZSLĒGTS), kad ievietojiet mikserī putotājus, kulšanas āķus vai asmeņu bloku (tikai HR1571) (Zīm. 2).
- 2** Ievietojiet putotājus, kulšanas āķus vai asmeņu bloku (tikai HR1571) mikserī (atskan klikšķis). Kad to darīsiet, iespējams, būs nepieciešams tos nedaudz pagriezt (Zīm. 3).

*Piezīme: Ievietojiet mīcīšanas āķa plastmasas uznavu lielajā atvērumā miksera apakšdaļā.*

- HR1571: Jūs varat lietot asmeņu bloku ar virtuves sietu (nav iekļauts komplektācijā), lai sasmalcinātu augļus un dārzeņus. Vienmēr ievietojiet asmeņu bloku lielākajā atvērumā (Zīm. 4).
- Izmantojot putotājus, Jūs varat noregulēt FlexiMix pogu uz 'ON' (IESLĒGTS), lai labāk kontrolētu kulšanas procesu (skatiet nodaļu 'Ievads').

*Piezīme: Neieslēdziet FlexiMix funkciju, kad lietojat mīcīšanas āķus vai asmeņu bloku.*

- 3** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 4** Ievietojiet traukā produktus.

Rekomendētos daudzumus un darbības laikus skatīt tabulā zemāk.

### Daudzumi un pārstrādes laiki

| Mīcīšanas āķi* | Daudzums          | Apstrādes ilgums | FlexiMix funkcija |
|----------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Maizes mīkla   | Maks. 500 g miltu | Maks. 5 minūtes  | Izslēgta          |

\*) Izvēlaties 3. ātrumu

| Putotāji*                      | Daudzums               | Apstrādes ilgums    | FlexiMix funkcija |
|--------------------------------|------------------------|---------------------|-------------------|
| Vafeļu, pankūku mīkla utt.     | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  | Ieslēgta          |
| Šķidrās mērces, krēmi un zupas | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  | Ieslēgta          |
| Majonēze                       | Maks. 3 olu dzeltenumi | Aptuveni 15 minūtes | Ieslēgta          |
| Kartupeļu biezenis             | Maks. 750 g            | Maks. 3 minūtes     | Ieslēgta          |
| Krēma putošana                 | Maks. 500 g            | Maks. 3 minūtes     | Ieslēgta          |
| Olu baltumi                    | Maks. 5 olu baltumi    | Aptuveni 3 minūtes  | Ieslēgta          |
| Kūku mīkla                     | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  | Ieslēgta          |

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

| Biezeņa jaukšanas piederums (tikai HR1571)* | Daudzums       | Apstrādes ilgums   | FlexiMix funkcija |
|---|----------------|--------------------|-------------------|
| Augļi un dārzeņi                            | Aptuveni 750 g | Aptuveni 3 minūtes | Izslēgta          |

\*) Izvēlaties 3. ātrumu

**5** Iegremdējiet produktos putotājus, mīcīšanas āķus vai asmeņu bloku (tikai HR1571).

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

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

**7** Kad kulšana vai smalcināšana ir pabeigta, noregulējiet vadības slīdslēdzi stāvoklī '0', un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**8** Lai atbrīvotu putotājus, mīcīšanas āķus vai asmeņu bloku, nospiediet vadības slīdslēdzi uz priekšu līdz izgrūšanas pozīcijai (Zīm. 6).

## Tīrīšana

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

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

- 1** Nomazgājiet kūlējus, mīcīšanas āķus un lāpstiņu siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā.
- 2** Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

**Uzglabāšana**

- 1** Aptiniet elektrības vadu ap ierīces balstu. Nostipriniet vadu pie miksera korpusa ar sūkšanas aizbāzni (Zīm. 7).
- 2** HR1571: Ievietojiet ierīci, putotājus, mīcīšanas āķus un asmeņu bloku glabāšanas kārbā (Zīm. 8).

**Aksesuāri**

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

- ⚪ Stieples putotāji ir pieejami pāros ar servisa koda numuru 4203 065 64250
  - ⚪ Mīcīšanas āķi ir pieejami pāros zem servisa koda numura 4203 065 64260
  - ⚪ Uzglabāšanas kaste ir pieejama ar servisa koda numuru 4203 065 64280\*
  - ⚪ Asmeņu bloks ir pieejams ar servisa koda numuru 4203 065 64270\*
- \* papildu izvēle modelim HR1570.

**Vides aizsardzība**

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 9).

**Garantija un apkalpošana**

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

## Recepte

### Toskānas maize

Sastāvdaļas:

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

- 1** Ievietojiet miltus, ūdeni, sāli, cukuru, eļļu un raugu bļodā.
- 2** Mīciet mīklu ar mīcīšanas āķiem 60 sekundes.
- 3** Ievietojiet bļodu ar mīklu ledusskapī uz 60 minūtēm.
- 4** Sagrieziet olīvas mazos gabaliņos.
- 5** Izņemiet mīklu no ledusskapja un pievienojiet tai rozmarīnu un olīvas.
- 6** Ievietojiet mīcīšanas āķus. Nospiediet turbo pogu un ļaujiet 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](http://www.philips.com/welcome).

- Mikser jest wyposażony w nowatorski system FlexiMix, umożliwiający poruszanie końcówkami do ubijania piany w górę i w dół, nawet gdy dotykają one ścianek miski. Końcówki poruszają się niezależnie od siebie, dzięki czemu mogą dopasowywać swoje położenie do kształtu zastosowanego naczynia. W rezultacie dotarcie do każdego miejsca w misce i równomierne wymieszanie wszystkich składników jest o wiele łatwiejsze. System FlexiMix sprawia, że mikser jest łatwiejszy w obsłudze, a mieszanie dokładniejsze (rys. 1).

## 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 oplukuj pod bieżącą wodą.

### Ostrzeżenie

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

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

### **Uwaga**

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

### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

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

## **Zasady używania**

- 1** Przełącznik funkcji FlexiMix musi być ustawiony w położeniu „OFF” podczas wkładania końcówek do miksera (tylko model HR1571) (rys. 2).
- 2** Włóż do miksera końcówki do ubijania piany, do wyrabiania ciasta lub do puree (tylko model HR1571), aż usłyszysz „kliknięcie”. Podczas zakładania końcówek może być konieczne ich lekkie przekręcenie (rys. 3).

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

- HR1571: Aby przygotować puree z owoców i warzyw, użyj końcówki do puree wraz z sitem (do nabycia osobno). Końcówkę do puree należy zawsze włożyć do większego otworu (rys. 4).
- W przypadku końcówek do ubijania piany można ustawić przycisk FlexiMix w położeniu „ON” w celu uzyskania lepszej kontroli nad procesem miksowania (patrz rozdział „Wprowadzenie”).

**Uwaga:** Nie włączaj funkcji FlexiMix, jeśli używasz końcówek do wyrabiania ciasta lub końcówki do puree.

**3** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

**4** Włóż składniki do pojemnika.

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

### Ilości i czasy przygotowania

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

\*) Przy wybranej szybkości „3”

| Końcówki do ubijania piany*                                       | Ilość          | Czas        | FlexiMix |
|---|----------------|-------------|----------|
| Końcówki do miksowania rzadkiego ciasta na wafle, naleśniki, itp. | ok. 750 g      | ok. 3 min   | wł.      |
| Lekkie sosy, kremy i zupy   | ok. 750 g      | ok. 3 min   | wł.      |
| Majonez   | maks. 3 żółtka | ok. 15 min. | wł.      |
| Puree ziemniaczane  | maks. 750 g    | maks. 3 min | wł.      |
| Bitą śmietana   | maks. 500 g    | maks. 3 min | wł.      |



| Końcówki do ubijania piany* | Ilość                  | Czas      | FlexiMix |
|-----------------------------|------------------------|-----------|----------|
| Ubijanie piany z białek     | maks. białka z 5 jajek | ok. 3 min | wł.      |
| Ciasto                      | ok. 750 g              | ok. 3 min | wł.      |

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

| Końcówka do puree (tylko model HR1571)* | Ilość     | Czas      | FlexiMix |
|---|-----------|-----------|----------|
| Warzywa i owoce                         | ok. 750 g | ok. 3 min | wł.      |

\*) Przy wybranej szybkości „3”

**5** Zanurz końcówki w misce ze składnikami (tylko model HR1571).

**6** Ustaw żadaną szybkość, aby włączyć urządzenie (rys. 5).

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

**7** Po zakończeniu miksowania lub ucierania ustaw regulację szybkości w położeniu „0” i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

**8** Aby zwolnić końcówki do ubijania piany, końcówki do wyrabiania ciasta lub końcówkę do puree, przesun suwak regulacji szybkości do przodu (rys. 6).

## Czyszczenie

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

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

- 1 Umyj końcówki do ubijania piany, końcówki do wyrabiania ciasta oraz końcówkę do puree w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- 2 Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

### Przechowywanie

- 1 Nawiń przewód wokół dolnej części urządzenia i przymocuj go do obudowy za pomocą zacisku (rys. 7).
- 2 HR1571: Włóż urządzenie oraz wszystkie końcówki do pojemnika (rys. 8).

### Aksesoria

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

- ⚙ Końcówki do ubijania piany wykonane z metalowych drucików są dostępne parami pod numerem produktu: 4203 065 64250
- ⚙ Końcówki do wyrabiania ciasta są dostępne parami pod numerem produktu 4203 065 64260
- ⚙ Pojemnik jest dostępny pod numerem produktu 4203 065 64280\*
- ⚙ Końcówka do puree jest dostępna pod numerem produktu 4203 065 64270\*

\* opcjonalny dla modelu HR1570.

## 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. 9).

## Gwarancja i serwis

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

**Przepis****Chleb toskański**

---

Składniki:

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

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

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

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

- Acest mixer este dotat cu sistemul inovator FlexiMix, care permite paletelor să se miște în plan vertical atunci când ating castronul. Paletele se mișcă independent una față de alta, ceea ce le permite să se adapteze la forma castronului. Astfel, compoziția este mult mai ușor de amestecat uniform în întregul castronul. Sistemul FlexiMix face ca mixerul să fie mai ușor de manevrat și oferă un control mai bun asupra procesului de amestecare (fig. 1).

## Important

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

### Pericol

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

### Avertisment

- Verificați dacă tensiunea indicată sub aparat corespunde tensiunii locale, înainte de a conecta aparatul.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

### Precauție

- Introduceți paletelile, spiralele sau accesoriul pentru piureuri în aparat înainte de a-l conecta la priză.
- Coborâți paletelile, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateți mixerul din priză înainte de a îndepărta paletelile, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare și înainte de a-l curăța.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot:  $L_c = 77 \text{ dB [A]}$

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

## Utilizarea aparatului

- 1** Asigurați-vă că butonul FlexiMix este setat la 'OFF' (Dezactivat) când introduceți paletelile, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare (numai HR1571) (fig. 2).
- 2** Introduceți paletelile, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare (numai HR1571) în mixer (clic). Este posibil să fie necesar să le rotiți ușor în timpul acestei operații (fig. 3).

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

- HR1571: Puteți utiliza accesoriul pentru pasare împreună cu o strecurătoare de bucătărie (nefurnizată) pentru a pasa fructe și legume. Introduceți întotdeauna accesoriul pentru pasare în orificiul mai mare (fig. 4).
- Când folosiți paletelile, puteți seta butonul FlexiMix la 'ON' (Pornit) pentru un control mai bun asupra procesului de amestecare (consultați capitolul Introdúcere).

*Notă: Nu activați funcția FlexiMix dacă utilizați spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare.*

**3** Introduceți ștecherul în priză.

**4** Puneți ingredientele într-un castron.

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

### Cantități și timpi de procesare

| Spirale pentru aluat* | Cantitate | Timp | FlexiMix |
|-----------------------|-----------|------|----------|
|-----------------------|-----------|------|----------|

|                  |                     |               |       |
|------------------|---------------------|---------------|-------|
| Aluaturi dospite | Max. 500 g<br>făină | Max. 5 minute | Oprit |
|------------------|---------------------|---------------|-------|

\*) Selectați viteza 3

| Palete* | Cantitate | Timp | FlexiMix |
|---------|-----------|------|----------|
|---------|-----------|------|----------|

|                                     |              |                    |        |
|-------------------------------------|--------------|--------------------|--------|
| Palete pentru bezele, clătite, etc. | Aprox. 750 g | Aprox. 3<br>minute | Pornit |
|-------------------------------------|--------------|--------------------|--------|

|                               |              |                    |        |
|-------------------------------|--------------|--------------------|--------|
| Sosuri subțiri, creme și supe | Aprox. 750 g | Aprox. 3<br>minute | Pornit |
|-------------------------------|--------------|--------------------|--------|

|          |                       |                     |        |
|----------|-----------------------|---------------------|--------|
| Maioneză | Max. 3<br>gălbenușuri | Aprox. 15<br>minute | Pornit |
|----------|-----------------------|---------------------|--------|

|                  |            |               |        |
|------------------|------------|---------------|--------|
| Piure de cartofi | Max. 750 g | Max. 3 minute | Pornit |
|------------------|------------|---------------|--------|

|        |            |               |        |
|--------|------------|---------------|--------|
| Frișcă | Max. 500 g | Max. 3 minute | Pornit |
|--------|------------|---------------|--------|

|                     |                          |                    |        |
|---------------------|--------------------------|--------------------|--------|
| Bateria albușurilor | Max. 5 albușuri<br>de ou | Aprox. 3<br>minute | Pornit |
|---------------------|--------------------------|--------------------|--------|

|                         |              |                    |        |
|-------------------------|--------------|--------------------|--------|
| Compoziție de prăjituri | Aprox. 750 g | Aprox. 3<br>minute | Pornit |
|-------------------------|--------------|--------------------|--------|

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

| Accesoriu pentru pasare (numai HR1571) | Cantitate       | Timp               | FlexiMix |
|--|-----------------|--------------------|----------|
| Fructe și legume                       | Aprox.<br>750 g | Aprox. 3<br>minute | Oprit    |

\*) Selectați viteza 3

- 5** Introduceți paletel, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare (numai HR1571) în ingrediente.
- 6** Setați butonul de control al vitezei la viteza dorită pentru a porni aparatul (fig. 5).
  - Apăsăți butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a crește viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
  - Dacă doriți să întrerupeți temporar amestecarea sau pasarea, setați butonul de control al vitezei la '0' pentru a opri mixerul. Apoi puneți mixerul (cu paletel, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare montat) în poziție verticală până doriți să continuați.
- 7** După ce terminați de amestecat sau pasat, setați butonul de control al vitezei la poziția '0' și scoateți aparatul din priză.
- 8** Pentru a elibera paletel, spiralele pentru aluat sau accesoriul pentru pasare, apăsați butonul de control înainte, în poziția de detașare (fig. 6).

## Curățarea

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.

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

- 1** Curățați paletel, spiralele pentru aluat și accesoriul pentru piureuri în apă caldă cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
- 2** Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.



## Depozitarea

- 1 Înfășurați cablul în jurul tălpii aparatului. Atașați cablul de carcasa mixerului folosind capacul cu ventuză (fig. 7).
- 2 HR1571: Păstrați mixerul, paletele, spiralele pentru aluat și accesoriul pentru pasare în cutia de depozitare (fig. 8).

## Accesorii

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

- ☉ Palete de sârmă sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64250
- ☉ Spirale pentru aluat sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64260
- ☉ O cutie de depozitare este disponibilă sub codul de service 4203 065 64280\*
- ☉ Un accesoriu de pasare este disponibil sub codul de service 4203 065 64270\*

\* opțional pentru tipul HR1570.

## Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 9).

## Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

**Rețetă****Pâine toscană**

---

Ingrediente:

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

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

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

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте ваше изделие на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

- Миксер снабжен инновационной системой FlexiMix, которая позволяет насадкам для взбивания перемещаться вверх-вниз при соприкосновении с чашей. Насадки для взбивания перемещаются независимо друг от друга, подстраиваясь таким образом под чашу любой формы. В результате гораздо легче достичь любой части чаши, а ингредиенты перемешиваются более тщательно. Система FlexiMix делает миксер более простым в обращении и позволяет лучше управлять процессом смешивания (Рис. 1).

## 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**

- Всегда устанавливайте насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре, прежде чем включить миксер в сеть.
- Опустите насадки для теста, насадки для взбивания или насадку для приготовления пюре в ингредиенты перед включением прибора.
- Перед тем как снять насадки для теста, насадки для взбивания или насадку для приготовления пюре с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями от других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Уровень шума:  $L_c = 77$  дБ (А)

### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

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

### **Использование прибора**

- 1** Убедитесь, что при подсоединении насадки для взбивания, насадки для теста или насадки для приготовления пюре кнопка FlexiMix установлена в положение OFF (Выкл.) (только для HR1571) (Рис. 2).
- 2** Присоедините насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре (только для HR1571) к

миксеру (должен прозвучать щелчок). Может потребоваться слегка повернуть насадки (Рис. 3).

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

- HR1571: Можно использовать насадку для приготовления пюре вместе с ситом (в комплект не входит) для протирания овощей и фруктов. Обязательно вставляйте насадку для приготовления пюре в отверстие большего размера (Рис. 4).
- При использовании насадок для взбивания кнопку FlexiMix можно установить в положение ON (Вкл.) для оптимизации управления работой миксера (см. главу "Введение").

*Примечание: Не включайте функцию FlexiMix, при использовании насадки для теста или насадку для приготовления пюре.*

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

**4** Поместите ингредиенты в чашу.

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

### Количество продуктов и время приготовления

| Насадки для теста* | Количество       | Время         | Функция FlexiMix |
|--------------------|------------------|---------------|------------------|
| Дрожжевое тесто    | Макс. 500 г муки | Макс. 5 минут | Выключен         |

\*) Выберите скорость 3

| Насадки для взбивания*                 | Количество  | Время       | Функция FlexiMix |
|--|-------------|-------------|------------------|
| Жидкое тесто для вафель, блинов и т.п. | Около 750г. | Около 3мин. | Включен          |
| Жидкие соусы, кремы и супы             | Около 750г. | Около 3мин. | Включен          |

| Насадки для взбивания*           | Количество                | Время          | Функция FlexiMix |
|----------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|
| Майонез                          | Не более 3 яичных желтков | Около 15мин.   | Включен          |
| Приготовление картофельного пюре | Макс. 750 г               | Макс. 3 минуты | Включен          |
| Взбитые сливки                   | Макс. 500 г               | Макс. 3 минуты | Включен          |
| Взбивание яичных белков          | Не более 5 яичных белков  | Около 3мин.    | Включен          |
| Тесто для торта                  | Около 750г.               | Около 3мин.    | Включен          |

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

| Насадка для приготовления пюре (только у HR1571) | Количество  | Время       | Функция FlexiMix |
|--|-------------|-------------|------------------|
| Фрукты и овощи                                   | Около 750г. | Около 3мин. | Выключен         |

\*) Выберите скорость 3

- 5** Опустите насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре (только у HR1571) в ингредиенты.
- 6** Для включения прибора установите переключатель скоростей на необходимую скорость (Рис. 5).

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

**7** Закончив взбивание или приготовление пюре, установите переключатель скоростей в положение "0" и отключите прибор от электросети.

**8** Чтобы снять насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре, сдвиньте регулятор скоростей вперед, в положение отсоединения насадок (Рис. 6).

## Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

**1** Для очистки насадок для взбивания, насадок для теста или насадки для приготовления пюре поместите их в теплую воду с некоторым количеством жидкого моющего средства или в посудомоечную машину.

**2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

## Хранение

**1** Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце прибора. Прикрепите шнур к корпусу миксера при помощи прищепки для шнура (Рис. 7).

- 2** HR1571: положите прибор, насадки для взбивания, насадки для теста и насадку для приготовления пюре в контейнер для хранения (Рис. 8).

### Аксессуары

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

- ☉ Насадки для взбивания можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64250
- ⚙ Насадки для теста можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64260
- ⚡ Контейнер для хранения можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64280\*
- ⚡ Насадку для приготовления пюре можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64270\*

\* дополнительно для модели HR1570.

### 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. 9).

### Гарантия и обслуживание

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



**Рецепт****Тосканский хлеб**

---

Ингредиенты:

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

- 1** Поместите в чашу муку, воду, соль, сахар, растительное масло и дрожжи.
- 2** С помощью насадок для теста замесите тесто. Перемешивайте его в течение 1 минуты.
- 3** Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.
- 4** Мелко нарежьте оливки.
- 5** Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.
- 6** Вставьте насадки для теста. Нажмите кнопку включения турборежима и смешивайте добавленные ингредиенты в течение 10 секунд.
- 7** Выпекайте тосканский хлеб при температуре 180 °С в течение 30 минут.

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

## Úvod

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

- Tento mixér je vybavený inovatívnym systémom FlexiMix, ktorý umožňuje pohyb šľahačov nahor a nadol, ak sa dotknú nádoby. Každý zo šľahačov sa pohybuje nezávisle a tým sa dokážu prispôbiť každému tvaru nádoby. Týmto spôsobom šľahače jednoduchšie dosiahnu do všetkých častí nádoby a dôkladnejšie premiešajú suroviny. Systém FlexiMix uľahčuje prácu s mixérom a zlepšuje ovládanie procesu spracovania surovín (Obr. 1).

## 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, háky na miesenie, či nástavec na pasírovanie vždy nainštalujte skôr, ako pripojíte mixér do siete.
- Najskôr ponorte šľahacie nástavce, háky na miesenie alebo nástavec na pasírovanie do spracovávaných surovín a až potom zapnite zariadenie.
- Skôr, než demontujete šľahacie nástavce, háky na miesenie či nástavec na pasírovanie, prípadne pred čistením zariadenia, odpojte mixér zo siete.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 77 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Elektromagnetické polia (EMF)

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

## Použitie zariadenia

- 1** Uistite sa, že je tlačidlo FlexiMix pri vkladaní šľahačov, hákov na miesenie alebo nástavca na pasírovanie (len model HR1571) nastavené na „OFF“ (Vypnuté) (Obr. 2).
- 2** Do mixéra nasadte šľahače, háky na miesenie alebo nástavec na pasírovanie (iba HR1571) („kliknutie“). Pri ich nasadzovaní bude možno potrebné nástavce trochu pootočiť (Obr. 3).

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

- HR1571: Nástavec na pasírovanie môžete použiť s kuchynským sítkom (nie je súčasťou balenia) na pasírovanie ovocia a zeleniny. Nástavec na pasírovanie vždy zasuňte do väčšieho otvoru (Obr. 4).

- Pri používaní šľahacích nástavcov môžete pre lepšie ovládanie procesu miešania nastaviť tlačidlo FlexiMix na „ON“ (Zapnuté) (pozrite si kapitolu „Úvod“).

*Poznámka: Ak používate háky na miesenie alebo nástavec na pasírovanie, neaktivujte funkciu FlexiMix.*

**3** Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

**4** Do nádoby vložte suroviny.

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

### Množstvá a časy potrebné na prípravu

| Háky na miesenie* | Množstvo        | Čas          | Funkcia FlexiMix |
|-------------------|-----------------|--------------|------------------|
| Kysnuté cesto     | Max. 500 g múky | Max. 5 minút | Vypnutá          |

\*) Zvoľte rýchlosť 3

| Šľahacie nástavce*              | Množstvo     | Čas             | Funkcia FlexiMix |
|---------------------------------|--------------|-----------------|------------------|
| Cesto na wafle, palacinky atď.  | Pribl. 750 g | Pribl. 3 minúty | Zapnutá          |
| Riedke omáčky, krémy a polievky | Pribl. 750 g | Pribl. 3 minúty | Zapnutá          |
| Majonéza                        | Max. 3 žltka | Pribl. 15 minút | Zapnutá          |
| Príprava zemiakovkej kaše       | Max. 750 g   | Max. 3 minúty   | Zapnutá          |
| Šľahačka                        | Max. 500 g   | Max. 3 minúty   | Zapnutá          |

| Šľahacie nástavce*         | Množstvo                 | Čas             | Funkcia FlexiMix |
|----------------------------|--------------------------|-----------------|------------------|
| Šľahanie vaječných bielkov | Max. 5 vaječných bielkov | Pribl. 3 minúty | Zapnutá          |
| Základ na koláče           | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minúty | Zapnutá          |

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

| Nástavec na pasírovanie (len model HR1571)* | Množstvo     | Čas             | Funkcia FlexiMix |
|---|--------------|-----------------|------------------|
| Ovocie a zelenina                           | Pribl. 750 g | Pribl. 3 minúty | Vypnutá          |

\*) Zvoľte rýchlosť 3

**5** Šľahače, háky na miesenie alebo nástavec na pasírovanie (len model HR1571) ponorte do pripravených surovín.

**6** Zariadenie zapnite nastavením ovládania rýchlosti na želanú rýchlosť (Obr. 5).

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

**7** Keď skončíte spracovanie surovín alebo pasírovanie, ovládanie rýchlosti nastavte do polohy „0“ a mixér odpojte zo siete.

- 8** Pre uvoľnenie šľahacích nástavcov, hákov na miesenie alebo nástavca na pasírovanie potlačte ovládanie rýchlosti smerom k polohe uvoľnenia (EJECT) (Obr. 6).

## Čistenie

Pred začatím čistenia vždy odpojte zariadenie zo siete.

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

- 1** Šľahacie nástavce, háky na miesenie a varechu umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
- 2** Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

## Odkladanie

- 1** Kábel navíňte okolo päty zariadenia. Pripevnite ho k telu mixéra pomocou prísavky (Obr. 7).
- 2** HR1571: Zariadenie, šľahače, háky na miesenie a nástavec na pasírovanie uložte do odkladacieho boxu (Obr. 8).

## Príslušenstvo

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

- ⚡ Gulové drôtené šľahače sa predávajú v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64250
- ⚡ Háky na miesenie sú predávané v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64260
- ⚡ Odkladací box sa predáva pod katalógovým číslom 4203 065 64280\*
- ⚡ Nástavec na pasírovanie je predávaný pod katalógovým číslom 4203 065 64270\*

\* doplnkové vybavenie pre model HR 1570.

## Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanešte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 9).

## Záruka a servis

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

**Recept****Toskánsky chlieb**

---

Zloženie:

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

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

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



## Uvod

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

- Ta mešalnik je opremljen z inovativnim sistemom FlexiMix, ki dovoljuje gibanje metlic gor in dol, ko se le-te dotikajo sklede. Metlici se premikata neodvisno ena od druge in se sami prilagajata obliki posamezne sklede. Rezultat tega je, da je veliko lažje doseči vsak posamezen del sklede in temeljito premešati vse sestavine. Sistem FlexiMix omogoča lažje upravljanje z mešalnikom in boljši nadzor nad mešanjem (Sl. 1).

## Pomembno

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

### Nevarnost

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

### Opozorilo

- Pred priključitvijo aparata na električno omrežje preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali kateri drugi deli.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- 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

- Metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje vedno najprej vstavite v mešalnik in šele nato priključite aparat na električno omrežje.

- Preden vklopite aparat, metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje potopite v sestavine.
- Preden odstranite metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje oziroma preden jih očistite, mešalnik izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Raven hrupa:  $L_c = 77$  dB (A)

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

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

### **Uporaba aparata**

- 1** Ko vstavljate metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje, gumb FlexiMix nastavite na 'OFF' (samo HR1571) (Sl. 2).
- 2** Metlice, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje (samo HR1571) vstavite v mešalnik ("klik"). Pri tem jih boste mogoče morali rahlo obrniti (Sl. 3).

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

- HR1571: Nastavek za pasiranje lahko uporabite s kuhinjskim cedilom (ni priloženo) za pasiranje sadja in zelenjave. Nastavek za pasiranje vstavite v večjo odprtino (Sl. 4).
- Če uporabljate metlici, lahko gumb FlexiMix nastavite na 'ON' za boljši nadzor nad mešanjem (oglejte si poglavje "Uvod").

*Opomba: Če uporabljate kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje, ne vključite funkcije FlexiMix.*

- 3** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

- 4** Sestavine dajte v skledo.

Za priporočene količine in čase priprave si oglejte spodnjo preglednico.

**Količine in čas priprave**

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

\*) Izberite hitrost 3

| Metlice*                         | Količina                 | Čas             | FlexiMix |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------|----------|
| Osnove za vafle, palačinke, itd. | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minute | Vklop    |
| Redke omake, kreme in juhe       | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minute | Vklop    |
| Majoneza                         | Maks. 3 jajčne rumenjake | Pribl. 15 minut | Vklop    |
| Krompirjev pire                  | Maks. 750 g              | Maks. 3 minute  | Vklop    |
| Stepena smetana                  | Maks. 500 g              | Maks. 3 minute  | Vklop    |
| Sneg iz jajčnega beljaka         | Maks. 5 jajčnih beljakov | Pribl. 3 minute | Vklop    |
| Zmesi za torte                   | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minute | Vklop    |

\*) Začnite mešati pri nizki hitrosti, da preprečite škropljenje. Pozneje lahko preklopite na višjo hitrost.

| Nastavek za pasiranje (samo HR1571)* | Količina     | Čas             | FlexiMix |
|--------------------------------------|--------------|-----------------|----------|
| Sadje in zelenjava                   | Pribl. 750 g | Pribl. 3 minute | Izklop   |

\*) Izberite hitrost 3

**5** Metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje (samo HR1571) spustite v sestavine.

**6** Nastavite zeleno hitrost, da vklopite aparat (Sl. 5).

- Za hitrejšo mešanje ali za višjo hitrost med zahtevnejšimi opravili, na primer pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite gumb Turbo.
- Če mešanje ali pasiranje želite začasno prekiniti, regulator hitrosti nastavite na '0', da izklopite mešalnik. Nato mešalnik do ponovnega vklopa postavite pokonci (z nameščenima metlicama, kavljema za gnetenje ali nastavkom za pasiranje).

**7** Ko končate z mešanjem ali pasiranjem, regulator hitrosti nastavite na '0' in izključite aparat.

**8** Da bi sprostili metlici, kavlja za gnetenje ali nastavek za pasiranje, regulator hitrosti pritisnite naprej na položaj za izmet (Sl. 6).

### Čiščenje

Aparat pred čiščenjem izključite iz električnega omrežja.

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

**1** Metlice za stepanje in gnetenje ter lopatico operite z nekaj detergenta za pomivanje posode v topli vodi ali pa v pomivalnem stroju.

**2** Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

### Shranjevanje

**1** Kabel navijte okoli aparata. Nato ga s sponko pritrdite na ohišje mešalnika (Sl. 7).

**2** HR1571: Aparat, metlici, kavlja za gnetenje in nastavek za pasiranje shranite v škatlo za shranjevanje (Sl. 8).

## Dodatki

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

- ⚙ Žične metlice so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64250
- ⚙ Kavliji za gnetenje so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64260
- ⚙ Škatla za shranjevanje je na voljo pod kodo 4203 065 64280\*
- ⚙ Nastavek za gnetenje je na voljo pod kodo 4203 065 64270\*

\* dodatna možnost za model HR1570.

## Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 9).

## Garancija in servis

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

**Recept****Toskanski kruh**

---

Sestavine:

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

- 1** V posodo dajte moko, vodo, sol, sladkor, olje in kvas.
- 2** Gnetite testo s kavljema za gnetenje 60 sekund.
- 3** Postavite posodo s testom za 60 minut v hladilnik.
- 4** Narežite olive na majhne koščke.
- 5** Vzemite testo iz hladilnika in dodajte rožmarin ter olive.
- 6** Vstavite kavlja za gnetenje. Pritisnite gumb Turbo in mešajte dodane sestavine 10 sekund.
- 7** Toskanski kruh pecite v pekaču pri temperaturi 180 °C približno 30 minut.

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

## Uvod

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

- Ovaj mikser je opremljen inovativnim FlexiMix sistemom koji omogućava da se dodaci za mućenje pomeraju nagore i nadole u dodiru sa posudom. Dodaci za mućenje se pokreću nezavisno jedan od drugog, prilagođavajući se obliku svake posude. Na taj način je lakše dohvatiti sve delove posude i temeljito promešati sastojke. FlexiMix sistem olakšava korišćenje miksera i omogućava bolju kontrolu procesa mućenja (Sl. 1).

## 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, spiralne dodatke za testo ili dodatke za pasiranje uvek postavite na mikser pre nego što ga priključite na napajanje.

- Pre uključivanja aparata dodatke za mućenje, odnosno spiralne dodatke za testo ili dodatke za pasiranje, spustite u sastojke.
- Mikser isključite pre skidanja dodataka za mućenje, spiralnih dodataka za testo ili dodataka za pasiranje, kao i pre čišćenja.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nivo buke:  $L_c = 77$  dB (A)

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

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

### **Upotreba aparata**

- 1** Proverite da li je FlexiMix dugme postavljeno na "OFF" (Isključeno) kada stavljate dodatke za mućenje, spiralne dodatke za testo ili za pasiranje (samo HR1571) (Sl. 2).
- 2** Umetnite dodatke za mućenje, spiralne dodatke za testo ili pasiranje (samo HR 1571) u mikser ("klik"). Možda ćete morati malo da ih okrenete (Sl. 3).

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

- HR1571: Možete koristiti dodatak za pasiranje sa kuhinjskim sitom (ne dobija se u kompletu sa proizvodom) da ispasirate voće i povrće. Dodatak za pasiranje uvek umetnite u veći otvor (Sl. 4).
- Kada koristite dodatke za mućenje, možete postaviti FlexiMix dugme na "ON" (Uključeno) radi bolje kontrole nad procesom mućenja (pogledajte poglavlje "Uvod").

*Napomena: Nemojte da uključujete FlexiMix funkciju kada koristite spiralne dodatke za testo ili dodatke za pasiranje.*

- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Stavite sastojke u posudu.



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

### Količine i vremena obrade

| Spiralni dodaci za testo*       | Količina             | Vreme            | FlexiMix   |
|---------------------------------|----------------------|------------------|------------|
| Kiselostesto                    | Najviše 500 g brašna | Najviše 5 minuta | Isključeno |
| *) Izaberite brzinu 3           |                      |                  |            |
| Dodaci za mućenje*              | Količina             | Vreme            | FlexiMix   |
| Dodaci za vafle, palačinke itd. | Oko 750 g            | Oko 3 minuta     | Uključeno  |
| Retki sosovi, kremovi i supe    | Oko 750 g            | Oko 3 minuta     | Uključeno  |
| Majonez                         | Najviše 3 žumanca    | Oko 15 minuta    | Uključeno  |
| Pire-krompir                    | Najviše 750 g        | Najviše 3 minuta | Uključeno  |
| Šlag                            | Najviše 500 g        | Najviše 3 minuta | Uključeno  |
| Mućenje belanaca                | Najviše 5 belanca    | Oko 3 minuta     | Uključeno  |
| Mešavina za tortu               | Oko 750 g            | Oko 3 minuta     | Uključeno  |

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

| Dodatak za pasiranje (samo HR1571)* | Količina  | Vreme        | FlexiMix   |
|-------------------------------------|-----------|--------------|------------|
| Voće i povrće                       | Oko 750 g | Oko 3 minuta | Isključeno |

\*) Izaberite brzinu 3

- 5** Spustite dodatke za mućenje, spiralne dodatke za testo ili dodatke za pasiranje (samo HR1571) u sastojke.
- 6** Postavite kontrolno dugme za brzinu na željenu brzinu da biste uključili aparat (Sl. 5).
  - Možete pritisnuti turbo dugme da biste brže mutili ili da povećate brzinu tokom teških poslova, na primer, prilikom mešanja testa za hleb.
  - Ukoliko želite da zaustavite proces mućenja ili pasiranja na neko vreme, postavite kontrolno dugme za brzinu na "0" da biste isključili mikser. Zatim postavite mikser (sa dodacima za mućenje, spiralnim dodacima za testo ili za pasiranje) u uspravan položaj dok ne nastavite sa radom.
- 7** Po završetku mućenja ili pasiranja, postavite kontrolno dugme na "0" i isključite aparat iz struje.
- 8** Da biste uklonili dodatke za mućenje, za testo ili pasiranje, gurnite kontrolno dugme za brzinu unapred do položaja za izbacivanje (Sl. 6).

## Čišćenje

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

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

- 1** Dodatke za mućenje, spiralne dodatke za testo i dodatak za pasiranje čistite u toploj vodi sa malo deterdženta ili u mašini za pranje sudova.
- 2** Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

## Odlaganje

- 1 Namotajte kabl oko donjeg dela aparata. Pričvrstite ga za kućište miksera pomoću vakuumske kapice (Sl. 7).
- 2 HR1571: Aparat, dodatke za mućenje, spiralne dodatke za testo i dodatke za pasiranje vratite u kutiju za odlaganje (Sl. 8).

## Dodatna oprema

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

- ⚡ Žičani dodaci za mućenje mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64250
- ⚡ Spiralni dodaci za testo mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64260
- ⚡ Kutija za odlaganje može se nabaviti pod servisnim brojem 4203 065 64280\*
- ⚡ Dodatak za pasiranje može se nabaviti pod servisnim brojem 4203 065 64270\*

\* dodatno za tip HR1570.

## 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. 9).

## Garancija i servis

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

**Recept****Toskanski hleb**

---

Sastojci:

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

- 1** Brašno, vodu, so, šećer, ulje i suvi kvasac stavite u posudu.
- 2** Mesite testo sa spiralnim dodacima za testo 60 sekundi.
- 3** Ostavite posudu sa testom u frižideru 60 minuta.
- 4** Narežite masline na male delove.
- 5** Izvadite testo iz frižidera i dodajte ruzmarin i masline.
- 6** Stavite spiralne nastavke za testo. Pritisnite dugme za turbo brzinu i mešajte sastojke koje ste dodali 10 sekundi.
- 7** Toskanski hleb se peče u plehu približno 30 minuta pri temperaturi od 180 °C.

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

## Вступ

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

- Цей міксер обладнано інноваційною системою FlexiMix, яка дозволяє вінчикам рухатися вгору й вниз, коли вони торкаються чаші. Вінчики рухаються незалежно один від одного, тому кожен окремо налаштовується до форми кожної чаші. Як наслідок, можна набагато простіше досягнути будь-якої частини чаші і ретельно перемішати усі складники. Завдяки системі FlexiMix міксер легше тримати і ним краще керувати під час змішування (Мал. 1).

## 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, замішувачі для тіста або насадку для пюре у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
- Опускайте вінчики, замішувачі для тіста чи насадку для приготування пюре в продукти перед тим, як увімкнути пристрій.
- Перед тим, як вийняти вінчики, замішувачі для тіста чи насадку для приготування пюре, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Рівень шуму:  $L_c = 77$  дБ (А)

### Електромагнітні поля (ЕМП)

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

### Застосування пристрою

- 1** Під час встановлення вінчиків, замішувачів для тіста чи насадки для приготування пюре (лише модель HR1571) перевірте, чи кнопка FlexiMix знаходиться в положенні “вимк.” (Мал. 2).
- 2** Встановіть вінчики, замішувачі для тіста або насадку для приготування пюре (лише модель HR1571) у міксер до фіксації. Можливо, для цього знадобиться їх трохи повернути (Мал. 3).

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

- HR1571: Насадку для приготування пюре можна використовувати з кухонним ситом (не входить до комплекту) для подрібнення фруктів та овочів. Завжди вставляйте насадку для приготування пюре у більший отвір. (Мал. 4)

- Під час використання вінчиків можна встановити кнопку FlexiMix у положення “увімк.” для кращого керування під час змішування (див. розділ “Вступ”).

*Примітка: Під час роботи з замішувачами для тіста чи насадкою для приготування пюре, не вмикайте функцію FlexiMix.*

**3** Вставте штепсель у розетку на стіні.

**4** Покладіть продукти у чашу.

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

### Кількість продуктів і час приготування

| Замішувачі для тіста* | Кількість           | Час            | Функція FlexiMix |
|-----------------------|---------------------|----------------|------------------|
| Дріжджове тісто       | Макс. 500 г борошна | Макс. 5 хвилин | Вимк.            |

\*) Вибирайте швидкість 3

| Вінчики*                                   | Кількість            | Час              | Функція FlexiMix |
|--|----------------------|------------------|------------------|
| Збите рідке тісто для вафель, млинців тощо | Прибл. 750 г         | Прибл. 3 хвилини | Увімк.           |
| Дрібно змішані соуси, вершки і супи        | Прибл. 750 г         | Прибл. 3 хвилини | Увімк.           |
| Майонез                                    | Макс. 3 яєчні жовтки | Прибл. 15 хвилин | Увімк.           |
| Картопляне пюре                            | Макс. 750 г          | Макс. 3 хвилини  | Увімк.           |
| Збивання вершків                           | Макс. 500 г          | Макс. 3 хвилини  | Увімк.           |

| Вінчики*                  | Кількість                | Час              | Функція FlexiMix |
|---------------------------|--------------------------|------------------|------------------|
| Збивання яєчних білків    | Макс.<br>5 яєчних білків | Прибл. 3 хвилини | Увімк.           |
| Збивання тіста для пирога | Прибл.<br>750 г          | Прибл. 3 хвилини | Увімк.           |

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

| Насадка для приготування пюре (лише модель HR1571)* | Кількість       | Час                 | Функція FlexiMix |
|---|-----------------|---------------------|------------------|
| Фрукти і овочі                                      | Прибл.<br>750 г | Прибл.<br>3 хвилини | Вимк.            |

\*) Вибирайте швидкість 3

**5** Опустіть вінчики, замішувачі для тіста або насадку для приготування пюре (лише модель HR1571) в продукти.

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

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

**7** Завершивши змішування чи приготування пюре, встановіть регулятор швидкості на "0" і від'єднайте пристрій від мережі.



- 8** Натисніть регулятор швидкості уперед у положення виймання, щоб вийняти вінчики, замішувачі для тіста чи насадку для приготування пюре (Мал. 6).

## Чищення

Перед чищенням завжди витягуйте штекер пристрою із розетки.

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

- 1** Мийте вінчики, замішувачі для тіста і насадку для пюре у теплій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
- 2** Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

## Зберігання

- 1** Намотайте шнур навколо п'яти пристрою. Прикріпіть шнур до корпусу за допомогою затискача (Мал. 7).
- 2** HR1571: Поскладайте пристрій, вінчики, замішувачі для тіста та насадку для приготування пюре у коробку для зберігання (Мал. 8).

## Акcesуари

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

- ⌀Дротяні вінчики доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64250
- ‡Замішувачі для тіста доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64260
- ∟Коробка для зберігання доступна за сервісним кодом 4203 065 64280\*
- ↓Насадка для приготування пюре доступна за сервісним кодом 4203 065 64270\*

\*\* додатково для моделі HR1570.

### **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. 9).

### **Гарантія та обслуговування**

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

**Рецепт****Хліб по-тосканськи**

Інгредієнти:

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

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

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

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)

для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років







[www.philips.com](http://www.philips.com)



4203.064.5610.2