



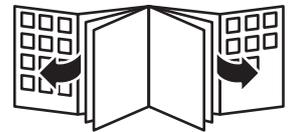
Колекция Robust Philips  
Миксер

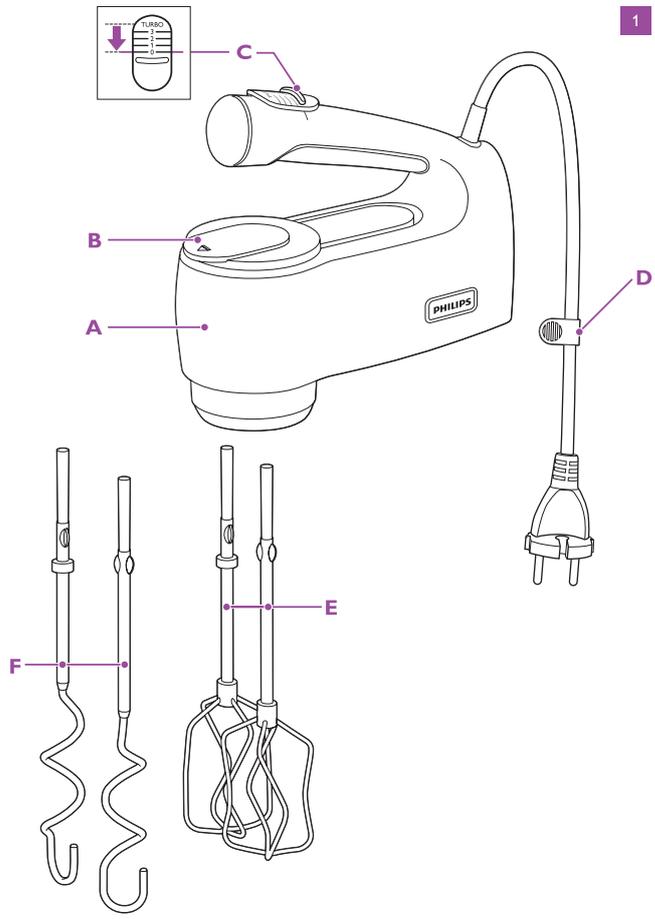
**ROBUST**  
COLLECTION



Инструкция за експлоатация

**PHILIPS**







**HR1581/00**

---

## Въведение

Поздравление за покупката ви и добре дошли при Philips! За да се възползвате напълно от поддръжката предлагана от Philips, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Този миксер е разработен, за да може със сигурност да се справи с богат набор от съставки и рецепти, а и да осигури многократна употреба. Мощния мотор ви позволява удобно да се справяте с до 1 кг тесто отново и отново.

## Основно описание (фиг. 1)

- A** Моторна част
- B** Ръчка за освобождаване
- C** Бутон за избор на скорост
- D** Клип за кабела
- E** Бъркалки
- F** Куки за месене

## Важно

Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, преди да използвате уреда и ги запазете за бъдещи справки.

### Опасно

- Никога не потапяйте моторната част във вода, нито го плакнете под течаща вода.

### Внимание

- Проверете дали волтажа обозначен на уреда, отговаря на волтажа на мрежата, преди да свържете уреда.
- Не използвайте уреда, ако захранващия кабел, щепсела или други части са повредени.
- Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде подменен от Philips, сервиз оторизиран от Philips или квалифициран техник, за да избегнете опасност.
- Този уред е предназначен за употреба само в домакинството. Ако уреда се използва неправилно, или за професионални или полу професионални цели, или ако не се използва според инструкциите в ръководството, гаранцията се анулира и Philips не носи отговорност за причинените щети.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или от такива с

липса на опит и знание, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани за употребата на уреда от личност отговорна за тяхната безопасност.

- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че няма да си играят с уреда.

### Внимание

- Винаги поставяйте бъркалките и куките за месене в миксера, преди да го включите в контакта.
- Сnižете бъркалките и куките за месене към съставките преди да включите уреда.
- Винаги изключвайте от контакта миксера преди да поставите или махнете бъркалките или куките за месене и преди да го почиствате.
- Пазете уреда и захранващия кабел от горещо повърхности или котлони. Излагането на високи температури може да стопи материала, което може да доведе до опасност.
- Никога не използвайте аксесоари или части различни от тези на производителя или такива, които не са специално препоръчани от Philips. Ако използвате такива аксесоари или части, гаранцията може да се анулира.
- Не дръжте, вдигайте, носете уреда за захранващия кабел.
- Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от контакта.
- За да избегнете повреди и наранявания, пазете работещия уред далеч от дълги коси, дрехи, кабели, т.н.
- За да избегнете опасни ситуации, поради небрежно рестартиране на термалнапрекъсвач, този уред никога не трябва да се свързва към бутон с таймер.

### Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips отговаря на всички стандарти отнасящи се до електромагнитните полета (EMF). Ако се използва правилно и според инструкциите в това ръководство, уреда е безопасен за употреба, съгласно научните доказателства днес.

### Защита от прегряване

Уреда е снабден с вградена защита от прегряване. Ако обработвате голямо количество, моторната част може да загрее. Ако това се случи, вградената система за безопасност изключва уреда. Изключете от контакта уреда. Оставете уреда да се охлади за 30 минути преди да го използвате отново.

## Употреба на уреда

- 1 Поставете бъркалките или куките за месене в миксера ('клик'). Може да се наложи да ги завъртите леко, за да направите това (фиг. 2).

*Бележка: Поставете бъркалките или куките за месене с удобелението в по-големите отвори отдолу на миксера.*

- 2 Включете щепсела в контакта.

*Бележка: Винаги проверявайте дали бутона за избор на скорост е на позиция 0, преди да включите в контакта миксера.*

- 3 Поставете съставките в купа.

Погледнете таблицата по-долу за препоръчителните количества и време за обработка.

### Количества и време за обработка

Куки за месене*	Количество (макс.)	Време (макс.)
Хлебно тесто	500 г брашно	3 минути

\*) изберете Turbo

Бъркалки*	Количество (макс.)	Време (макс.)
Смеси за вафли, палачинки, т.н.	750 г	3 минути
Плътни сосове, кремове и супи	750 г	3 минути
Майонеза	3 жълтъка	15 минути
Картофено пюре	750 г	3 минути
Сметана за разбиване	500 г	3 минути
Белтъци за разбиване	5 белтъка	3 минути

Бъркалки*	Количество (макс.)	Време (макс.)
Смес за кекс	750 г	3 минути

\*) Започнете смесването при ниска скорост, за да избегнете разпръскване. После бавно увеличавайте скоростта.

- 4 Сnižете бъркалките и куките за месене към съставките.
- 5 Нагласете бутона за избор на скорост на желаната скорост, за да включите уреда (фиг. 3).
  - Можете да използвате настройката Turbo, за да смесвате по-бързо или за да увеличите скоростта по време на трудни за размесване смеси, напр. месене на хлебно тесто.
  - Ако искате да спрете смесването за малко, нагласете бутона за избор на скорост на '0', за да изключите миксера. След това оставете миксера (с бъркалките или куките за месене) върху основата му докато продължите.
  - Препоръчително е да използвате скоростта turbo при смеси за кексове и белтъци.
- 6 Когато приключите със смесването, нагласете бутона за избор на скорост на '0' и изключете уреда от контакта.
- 7 Дръпнете ръчката за освобождаване, за да освободите бъркалките и куките за месене (фиг. 4).

## Почистване

Винаги изключвайте уреда от контакта преди да го почиствате.

Не потапяйте моторната част във вода, нито я плакнете под течаща вода.

- 1 Почистете бъркалките и куките за месене в топла вода с малко почистваща течност или в миялна машина.
- 2 Почистете моторната част с влажна кърпа.

## Съхранение

- 1 Навийте кабела около основата на уреда.
- 2 Фиксирайте кабела с клипа.

## Околна среда

- Не изхвърляйте уреда с нормалните домакински отпадъци, когато изтече живота му, а го предайте на място за предаване за рециклиране. Като направите това, спомогате за опазването на околната среда (фиг. 6).

## Гаранция & сервиз

### Извънредна гаранция & сервиз

Закупили сте кулинарен инструмент до живот и ние искаме да сме сигурни, че сте доволни. Бихме желали да регистрирате вашата покупка, така че да можем да имаме контакт с вас и за да можете да получавате допълнителен сервиз и ползи от нас. Регистрацията трябва да стане в рамките на 3 месеца след покупката, за да получите всички ползи, включително:

- 3 години гаранция на продукта
- свежи идеи за рецепти по e-mail
- съвети и хитрини, как да използвате и поддържате вашия Robust продукт
- всички последни новини за колекцията Robust

Единственото нещо, което трябва да направите, за да регистрирате вашия нов продукт, е да посетите [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) или да се обадите на местна гореща линия за потребителя на Philips. Ако имате въпроси относно кулинарния инструмент (употреба, поддръжка, аксесоари и т.н.) можете или да се консултирате с онлайн поддръжката на [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) или да се обадите на местната гореща линия.

Вложили сме максимума при разработката, тестването и проектирането на този висококачествен продукт. Въпреки това, в невероятния случай, когато уреда има нужда от ремонт, моля обадете се на местната гореща линия за потребителя на Philips. Те ще ви помогнат като уредят всички необходими ремонти за най-кратко време, и когато ви е най-удобно – може да уредят куриер, който да дойде да вземе продукта и да го върне, когато е ремонтиран. По този начин можете да продължите да се наслаждавате на това, което готвите в дома си.

## Рецепти

### Тоскански хляб

Съставки:

- 750 г брашно
- 420 мл студена вода
- 75 г олио
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка захар
- ½ опаковка мая
- 1 чаена лъжичка сух розмарин
- 25 г зелени или черни оцедени маслини без костилки

*Бележка: Миксера няма литрова чаша, но можете да поръчате тази чаша от гостагичка на Philips.*

- 1 Поставете брашното, водата, солта, захарта, олиото и маята в купа.
- 2 Омесете тестото с куките за месене за максимум 3 минути на Turbo.
- 3 Поставете купата с тестото в хладилник за 60 минути.
- 4 Добавете розмарина и маслините към тестото и го поставете в еднолитрова чаша.
- 5 Поставете куките за месене и използвайте настройката turbo, за да омесите съставките за 10 секунди.
- 6 Печете Тосканския хляб в тава за печене при 1800C за около 30 минути.

*Бележка: Тази рецепта е изключително тежка за миксера. Оставете миксера да се охлади за 60 минути, след като пригответе рецептата.*

### Възможни проблеми

Този раздел описва най-честите проблеми, с които можете да се сблъскате с този уред. Ако не можете да разрешите проблема с дадената по-долу информация, свържете се с потребителския център във вашата държава.

Проблем	Разрешение
Бъркалките или куките за месене се поставят трудно.	Не поставяйте бъркалките или куките за месене със силен натиск. Ако не кликват на място, леко ги натиснете и завъртете от ляво на дясно, докато чуete изщракването.
Бъркалките или куките за месене не могат да се извадят от уреда.	Дръпнете ръката за освобождаване възможно най-високо. Ако бъркалките или куките не паднат от уреда сами, може леко да ги дръпнете с ръка.
Уреда има неприятна миризма и/или излиза дим от него.	Изключете уреда и го изключете от контакта. Оставете го да се охлади за 30 минути. Ако проблема го има все още, посетете най-близкия сервизен център на Philips или вашия доставчик.
Миксера спира по време на смесване.	Уреда е снабден с вградена защита от прегряване. Тази система за безопасност изключва миксера, ако мотора стане прекалено горещ, поради прекалено дълга работа и/или обработване на голямо количество съставки. Изключете от контакта уреда и го оставете да се охлади за 30 минути.

### Често задавани въпроси

Този раздел описва най-често задаваните въпроси относно уреда. Ако не можете да откриете отговора на вашия въпрос, свържете се с потребителския център във вашата държава.

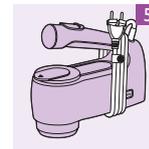
Въпрос	Отговор
Как мога да почиствам уреда?	Бъркалките и куките за месене могат да се почистват в топла вода с малко почистваща течност или в миялна машина. Почистването на моторната част трябва да бъде с навлажнена кърпа. Не използвайте абразивни почистващи средства.

Въпрос	Отговор
Кой инструмент трябва да използвам и за коя работа?	Използвайте куките за месене за хлябно тесто и смеси за кекс с масло. Използвайте бъркалките за смесване на меки смеси като смес за палачинки, сосове, супи, бита сметана и смеси за кекс с въздух.
За коя работа трябва да използвам настройката turbo?	Използвайте настройката turbo, за да смесвате по-бързо или да увеличите скоростта по време на тежки смеси, напр. месене на хлябно тесто.
Какво ще стане ако случайно брашно попадне в моторната част?	Нищо няма да стане, но се опитайте да не се случва.
Как мога да избегна пръскане по време на смесване?	Започнете смесването при ниска скорост. Бавно увеличавайте скоростта. Използвайте чаша за смеси или висока, тясна купа, когато разбивате течност, като напр. сметана за разбиване.

Център за обслужване на клиенти в България

Телефон:  
00 800 11 544 24  
безплатен телефонен номер

email:  
чрез страницата за поддръжка на адрес  
[www.philips.bg](http://www.philips.bg)





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

4203.064.5675.2