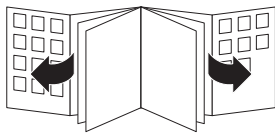


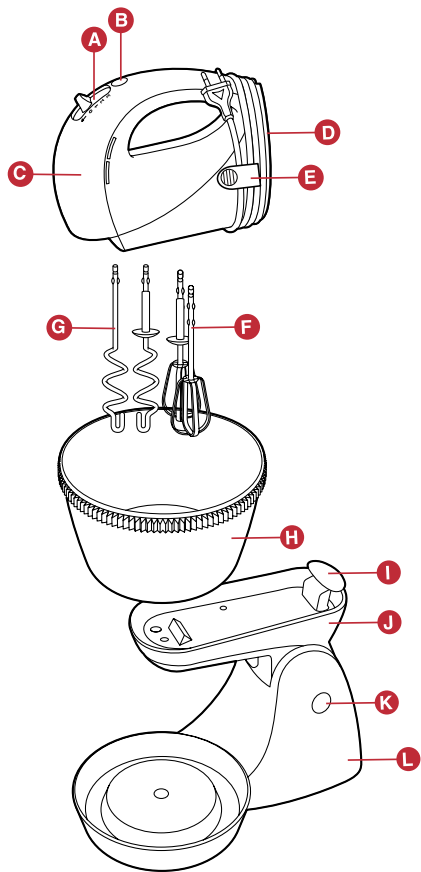
*Cucina*

HRI566, HRI565



**PHILIPS**







|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>ENGLISH</b>     | <b>6</b>   |
| <b>POLSKI</b>      | <b>12</b>  |
| <b>ROMÂNĂ</b>      | <b>19</b>  |
| <b>РУССКИЙ</b>     | <b>25</b>  |
| <b>ČEŠTINA</b>     | <b>32</b>  |
| <b>MAGYAR</b>      | <b>38</b>  |
| <b>SLOVENSKY</b>   | <b>45</b>  |
| <b>УКРАЇНСЬКА</b>  | <b>51</b>  |
| <b>HRVATSKI</b>    | <b>58</b>  |
| <b>EESTI</b>       | <b>64</b>  |
| <b>LATVIEŠU</b>    | <b>70</b>  |
| <b>LIETUVIŠKAI</b> | <b>76</b>  |
| <b>SLOVENŠČINA</b> | <b>82</b>  |
| <b>БЪЛГАРСКИ</b>   | <b>88</b>  |
| <b>SRPSKI</b>      | <b>95</b>  |
| <b>ҚАЗАҚША</b>     | <b>101</b> |

**General description**

- A** Control slide
  - ! = eject position
  - 0 = off
  - 1 = low speed
  - 2 = medium speed
  - 3 = high speed
- B** Turbo button
- C** Motor unit
- D** Cord storage facility
- E** Cord clip for fixing the cord
- F** Beaters
- G** Kneading hooks
- H** Rotating bowl
- I** Mixer release lever
- J** Mixer holder
- K** Holder release button
- L** Stand

**Important**

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- D** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- D** Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- D** If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- D** Keep the appliance out of the reach of children.
- D** Always insert the beaters or the kneading hooks into the mixer before you connect it to the mains.
- D** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients before switching the appliance on.

- Unplug the mixer before removing the beaters or kneading hooks and before cleaning.
- Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Noise level:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## Using the appliance

The rotating bowl is especially suitable for large quantities. If you want to process small quantities, we advise you to use a small bowl and to hold the mixer with your hand.

### Mixing with the mixer on the stand

- 1** Place the mixer on the stand. First fit the front of the mixer into the snap hook in the holder and then press the rear end of the mixer down ('click') (fig. 1).
- 1** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer backwards (fig. 2).
- 2** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer. Make sure you insert the beater or the kneading hook with the plastic collar into the larger opening in the bottom of the mixer (fig. 3).  
It may be necessary to turn the beaters or kneading hooks slightly while doing this.  
The plastic collar on the beater or kneading hook remains visible; the beater or kneading hook cannot be inserted further into the appliance.
- 3** Put the plug in the wall socket.
- 4** Put the ingredients in the bowl.  
For the best result, put the liquid ingredients in the bowl first and then add the dry ones.
- 5** Place the bowl on the stand (fig. 4).

- 6** Press the holder release button and bring the mixer into horizontal position so that the beaters or kneading hooks are lowered into the ingredients (fig. 5).
- 7** Switch the mixer on.  
For the right quantities and processing times, see the table below.
  - ▶ Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.
  - ▶ Press the spatula against the side of the bowl to mix the ingredients more quickly and efficiently.
- 8** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 9** Press the holder release button and tilt the holder with the mixer on it backwards (fig. 6).
- 10** Push the control slide forward to the eject position to release the beaters or kneading hooks and remove them from the mixer (fig. 7).
- 11** The mixer can be removed from the holder when the holder is in upright or horizontal position. Press the mixer release lever at the rear end of the holder and lift the mixer off the holder (fig. 8).
- 12** Remove the bowl from the stand.

### **Mixing without the stand**

---

- 1** Insert the beaters or kneading hooks into the mixer (follow the procedure as described above at point 3).
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Lower the beaters or kneading hooks into the ingredients and switch the mixer on.

Press the turbo button to mix more quickly or to increase the speed during heavy jobs, e.g. kneading yeast dough.



- 4** If you want to stop mixing for a while, switch the appliance off and put it (with the beaters or kneading hooks still attached) on its heel until you continue (fig. 9).
- 5** When you have finished mixing, set the control slide to 0 and unplug the appliance.
- 6** Press the control slide to the eject position to release the beaters or kneading hooks.

## Cleaning

Always unplug the appliance before cleaning it.

Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

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

The bowl, the stand and the holder and the motor unit are not dishwasherproof.

- 2** Clean the motor unit with a moist cloth.

## Storage

- D** Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord to the mixer housing by means of the cord clip supplied (fig. 10).

## Ordering accessories

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

-  Strip beaters; available in pairs under type no. 4203 065 6322 I
-  Kneading hooks; available in pairs under type no. 4203 065 632 I I
-  Spatula; available under type no. 4203 065 6324 I
-  Bowl; available under type no. 4203 065 6323 I

**Guarantee & service**

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Environment**

- D Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (fig. 11).**

**Fruitcake**

Only use the strip beaters to prepare this recipe. If your mixer comes with wire beaters, you can order strip beaters from your Philips dealer.

Ingredients:

- 150g dried dates, stoned and halved
  - 420g dried prunes, halved
  - 50g almonds
  - 50g walnuts
  - 50g raisins
  - 50g sultanas
  - 460g wholegrain rye flour
  - 100g wheat flour
  - 300g honey
  - a pinch of salt
  - 16g baking powder
  - 500g buttermilk
- ▶ *Cut the dried dates, dried prunes, almonds and walnuts in small pieces.*
  - ▶ *Put the dried dates, dried prunes, almonds, walnuts, raisins, sultanas, 100g wheat flour and 260g wholegrain rye flour in a bowl. Pour the buttermilk in the bowl and insert the strip beaters into the mixer.*

- ▶ Switch the mixer on at the highest speed and mix until the ingredients are well-mixed (approx. 10 seconds). Add 100g wholegrain rye flour within 20 seconds and mix until the ingredients are well mixed (approx. 10 seconds). Add the rest of the wholegrain rye flour within 20 seconds and mix then the ingredients for 20 seconds using the turbo button. Let the mixer cool down to room temperature before using it again.
- ▶ Bake the fruitcake in a 30-cm-long baking tin for 50-60 minutes at 170°C.

### Quantities and processing times

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

Select speed 3.

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

Start mixing at a low speed to avoid splashing. Switch to a higher speed later. For easier mixing or kneading and a better result, we advise you to use soft margarine or butter.

## Opis ogólny

- A** Suwak regulacyjny
  - ! = położenie wyrzucania
  - 0 = wyłączone
  - 1 = niska szybkość
  - 2 = średnia szybkość
  - 3 = duża szybkość
- B** Przycisk turbo
- C** Część silnikowa
- D** Miejsce na przewód
- E** Zacisk do mocowania przewodu zasilającego
- F** Końcówki do ubijania piany
- G** Końcówki do wyrabiania ciasta
- H** Miska obrotowa
- I** Dźwignia zwalniająca mikser
- J** Uchwyt miksera
- K** Przycisk zwalniający uchwyt
- L** Podstawa

## Ważne

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

- D** Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- D** Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- D** Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- D** Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- D** Przed podłączeniem miksera do sieci elektrycznej zawsze włóż do niego końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta.

- Przed włączeniem urządzenia zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w misce ze składnikami.
- Przed wyjęciem końcówek do ubijania piany lub końcówek do wyrabiania ciasta oraz przed myciem miksera wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części, gwarancja traci ważność.
- Poziom hałasu:  $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

## Zasady używania

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

## Korzystanie z miksera na podstawie

- 1** Umieść mikser na podstawie. Najpierw włóż przednią część miksera w zatrzask znajdujący się w uchwycie, a następnie wciśnij tylną część miksera (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 1).
- 1** Wciśnij przycisk zwalniający na uchwycie i przechyl uchwyt wraz z mikserem do tyłu (rys. 2).
- 2** Zanurz końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w składnikach. Kończówki należy włożyć końcem z plastikowym kołnierzem do większego otworu na spodzie miksera (rys. 3).

Podczas zakładania końcówek może być konieczne ich lekkie przekręcenie.

Plastikowy kołnierz na końcówkach musi być widoczny; nie wolno ich wsuwać głębiej do urządzenia.

- 3** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

**4 Włóż składniki do misy.**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, najpierw wrzuć do misy składniki płynne, a następnie dodaj składniki suche.

**5 Umieść mikser na podstawie (rys. 4).****6 Wciśnij przycisk zwalniania na uchwycie i ustaw mikser w położeniu poziomym, tak aby zanurzyć końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta w składnikach (rys. 5).****7 Włącz mikser.**

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

- Wciśnij przycisk turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.
- Aby mieszać składniki szybciej i efektywniej, dociśnij łopatkę do ścianki misy.

**8 Po zakończeniu miksowania ustaw suwak regulacyjny w położeniu „0” i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.****9 Wciśnij przycisk zwalnający na uchwycie i przechył uchwyt wraz z mikserem do tyłu (rys. 6).****10 Aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, przesun suwak regulacyjny do przodu (rys. 7).****11 Mikser można wyjąć z uchwytu, gdy znajduje się on w położeniu pionowym lub poziomym. Wciśnij dźwignię zwalnającą mikser w tylnej części uchwytu i wyjmij mikser z uchwytu (rys. 8).****12 Zdejmij misę z podstawy.**

### **Korzystanie z miksera bez podstawy**

---

**1 Włóż do miksera końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta (w sposób opisany w punkcie 3 powyżej).**

**2** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

**3** Zanurz końcówki w misce ze składnikami i włącz mikser.

Wciśnij przycisk turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.

**4** Jeśli chcesz przerwać na chwilę miksowanie, wyłącz urządzenie i postaw je (z wciąż założonymi końcówkami) na tylnej ściance (rys. 9).

**5** Po zakończeniu miksowania ustaw suwak regulacyjny w położeniu „0” i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

**6** Aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, naciśnij suwak regulacyjny.

## Czyszczenie

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

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

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

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

**2** Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

## Przechowywanie

**1** Nawiń przewód wokół dolnej części urządzenia i przymocuj jego koniec do obudowy za pomocą zacisku (rys. 10).

## Zamawianie akcesoriów

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

-  Końcówki do ubijania piany wykonane z metalowych pasków, dostępne parami pod numerem produktu: 4203 065 6322 I
-  Końcówki do wyrabiania ciasta, dostępne parami pod numerem 4203 065 6321 I
-  Łopatką; dostępna pod numerem produktu: 4203 065 6324 I
-  Misa; dostępna pod numerem produktu: 4203 065 6323 I

## Gwarancja i serwis

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

## 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. 11).



## Ciasto owocowe

Przygotować należy tylko końcówki do ubijania piany z metalowych pasków. Jeśli do miksera dołączone są końcówki z metalowych drucików, odpowiednie końcówki można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips.

Składniki:

- 150 g suszonych daktyli (bez pestek i pokrojone na połówki)
  - 420 g suszonych śliwek (pokrojone na połówki)
  - 50 g migdałów
  - 50 g orzechów włoskich
  - 50 g rodzynek
  - 50 g rodzynek sułtanek
  - 460 g pełnoziarnistej mąki żytniej
  - 100 g mąki pszennej
  - 300 g miodu
  - szczypta soli
  - 16 g proszku do pieczenia
  - 500 g maślanek
- ▶ Pokrój na drobne kawałki suszone daktyle, suszone śliwki, migdały i orzechy włoskie.
  - ▶ Wsyp do miski daktyle, śliwki, migdały, orzechy włoskie, rodzyнки, sułtany, 100 g mąki pszennej i 260 g pełnoziarnistej mąki żytniej. Wlej do miski maślanek i załóż końcówki do ubijania piany.
  - ▶ Włącz mikser na największą szybkość i mieszaj tak długo, aż do dokładnego wymieszania składników (około 10 sekund).  
Przez 20 sekund dodawaj 100 g pełnoziarnistej mąki żytniej i mieszaj tak długo, aż do dokładnego wymieszania składników (około 10 sekund).  
Przez kolejne 20 sekund dodawaj resztę pełnoziarnistej mąki żytniej, a następnie użyj przycisku turbo i wymieszaj wszystkie składniki przez kolejne 20 sekund. Przed ponownym użyciem miksera odczekaj, aż ochłodzi się on do temperatury pokojowej.
  - ▶ Ciasto owocowe piecz w formie do pieczenia o długości 30 cm przez 50–60 minut w temperaturze 170°C.

**Ilości i czasy przygotowania**

| <b>Końcówki do wyrabiania ciasta</b> | <b>Ilość</b> | <b>Czas</b> |
|--------------------------------------|--------------|-------------|
|--------------------------------------|--------------|-------------|

|                  |                  |              |
|------------------|------------------|--------------|
| Ciasto drożdżowe | maks. 500 g mąki | maks. 5 min. |
|------------------|------------------|--------------|

Wybierz szybkość „3”.

| <b>Końcówki do ubijania piany</b> | <b>Ilość</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------------------------|--------------|-------------|
|-----------------------------------|--------------|-------------|

|                                                                   |           |            |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Końcówki do miksowania rzadkiego ciasta na wafle, naleśniki, itp. | ok. 750 g | ok. 3 min. |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|------------|

|                           |           |            |
|---------------------------|-----------|------------|
| Lekkie sosy, kremy i zupy | ok. 750 g | ok. 3 min. |
|---------------------------|-----------|------------|

|         |                |             |
|---------|----------------|-------------|
| Majonez | maks. 3 żółtka | ok. 15 min. |
|---------|----------------|-------------|

|                    |             |              |
|--------------------|-------------|--------------|
| Puree ziemniaczane | maks. 750 g | maks. 3 min. |
|--------------------|-------------|--------------|

|               |             |              |
|---------------|-------------|--------------|
| Bitą śmietanę | maks. 500 g | maks. 5 min. |
|---------------|-------------|--------------|

|                         |                        |            |
|-------------------------|------------------------|------------|
| Ubijanie piany z białek | maks. białka z 5 jajek | ok. 3 min. |
|-------------------------|------------------------|------------|

|        |           |            |
|--------|-----------|------------|
| Ciasto | ok. 750 g | ok. 3 min. |
|--------|-----------|------------|

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

Dodanie miękkiej margaryny lub masła ułatwi miksowanie lub wyrabianie ciasta.

## Descriere generală

- A** Buton de control
  - ! = poziție de ejectare
  - 0 = oprit
  - 1 = viteză mică
  - 2 = viteză medie
  - 3 = viteză mare
- B** Buton Turbo
- C** Unitate motor
- D** Loc de stocare a cablului
- E** Clemă pentru fixarea cablului
- F** Palete
- G** Spirale pentru aluat
- H** Castron rotativ
- I** Buton de eliberare a mixerului
- J** Suport mixer
- K** Buton de eliberare a suportului
- L** Stativ

## Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- 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 de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- Introduceți paletele sau spiralele în aparat înainte de a-l conecta la priză.
- Coborâți paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.

- ▶ Scoateți aparatul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat și înainte de curățare.
- ▶ Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- ▶ Nivel de zgomot:  $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

## Utilizarea aparatului

Castronul rotativ este special conceput pentru cantități mari. Dacă procesați cantități mici, vă recomandăm să utilizați un vas mai mic și să țineți mixerul în mână.

### Amestecarea cu mixerul fixat pe stativ

- 1** Montați mixerul pe stativ. Introduceți partea frontală în elementul de cuplare al suportului și apăsați pe partea din spate până la fixare ('clic') (fig. 1).
- 1** Apăsați butonul de deblocare a suportului și aplecați în spate suportul, împreună cu mixerul (fig. 2).
- 2** Introduceți paletele sau spiralele pentru aluat în mixer. Introduceți paleta sau spirala cu manșon de plastic în deschizătura mai mare (fig. 3).

În timpul acestei operații, poate fi necesară rotirea manuală a paletelor sau spiralelor.

Manșonul de plastic al paletelor sau spiralelor va rămâne vizibil. Paleta sau spirala nu poate fi împinsă mai adânc în aparat.

- 3** Introduceți ștecherul în priză.
- 4** Puneți ingredientele în castron.  
Pentru rezultate optime, introduceți mai întâi ingredientele lichide, apoi pe cele solide.
- 5** Puneți castronul pe stativ (fig. 4).

- 6** Apăsați butonul de deblocare a suportului și aduceți mixerul în poziție orizontală, astfel încât paletele sau spiralele să fie coborâte în ingrediente (fig. 5).
- 7** Porniți mixerul.  
Consultați tabelul de mai jos pentru informații referitoare la cantități și timpi de procesare pentru diverse ingrediente.
  - ▶ Apăsați butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a crește viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
  - ▶ Apăsați spatula pe marginea castronului pentru a amesteca ingredientele mai repede și mai eficient.
- 8** După ce ați terminat de amestecat, setați butonul de control în poziția 0 și scoateți aparatul din priză.
- 9** Apăsați butonul de deblocare a suportului și înclinați spre spate suportul, împreună cu mixerul (fig. 6).
- 10** Împingeți butonul de control în poziția de ejectare și extrageți paletele sau spiralele pentru aluat din mixer (fig. 7).
- 11** Mixerul poate fi extras din suport cât timp acesta este în poziție verticală sau orizontală. Apăsați butonul de eliberare din partea din spate a suportului și ridicați mixerul din suport (fig. 8).
- 12** Luați castronul de pe stativ.

### **Amestecarea fără stativ**

---

- 1** Introduceți paletele sau spiralele de amestecare în mixer (urmați procedura descrisă anterior, la punctul 3).
- 2** Introduceți ștecherul în priză.
- 3** Coborâți paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente și porniți mixerul.  
Apăsați butonul Turbo pentru a amesteca mai repede sau pentru a crește viteza în cazul unor aluaturi mai consistente.
- 4** Dacă doriți să luați o pauză, opriți aparatul și puneți-l în poziție verticală (cu paletele sau spiralele pentru aluat atașate) (fig. 9).

- 5** După ce ați terminat de amestecat, împingeți butonul de control în poziția 0 și opriți aparatul.
- 6** Împingeți butonul de control în poziția de ejectare pentru a extrage paletetele sau spiralele pentru aluat.

## Curățarea

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăța.

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

- 1** Curățați paletetele, spiralele pentru aluat și spatula în apă caldă cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

Castronul, stativul, suportul și unitatea motor nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- 2** Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.

## Depozitarea

- D** Înfășurați cablul pe partea din spate a mixerului și prindeți capătul liber de carcasa mixerului cu ajutorul clemei incluse (fig. 10).

## Comandarea accesoriilor

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

- 🍴 Paletete cu lamele (perechi), cu nr. de reper 4203 065 6322 I
- 🌀 Spirale pentru aluat (perechi), cu nr. de reper 4203 065 6321 I
- 🥄 Spatulă, cu nr. de reper 4203 065 6324 I
- 🍲 Castron special, cu nr. de reper 4203 065 6323 I

## Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips **www.philips.com** sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională).

Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Protejarea mediului

- ▶ **Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 11).**

## Prăjitură cu fructe

Utilizați doar paletele cu lamele pentru prepararea acestei rețete. Dacă mixerul dvs. este dotat cu paletă cu sârmă, puteți comanda paletele cu lamele de la dealerul dvs. Philips.

Ingrediente:

- 150 g curmale uscate, fără sâmburi, în jumătăți
  - 420 g prune uscate, în jumătăți
  - 50 g migdale
  - 50 g alune
  - 50 g struguri
  - 50g stafide
  - 460 g făină de secară integrală
  - 100 g făină de grâu
  - 300 g miere
  - un vârf de cuțit de sare
  - 16 g praf de copt
  - 500 g lapte integral
- ▶ *Tăiați mărunt curmalele, prunele, migdalele și alunele.*
- ▶ *Puneți curmalele, prunele, migdalele, alunele, strugurii, stafidele, 100 g de făină de grâu și 260 de făină de secară într-un castron. Turnați laptele în castron și introduceți paletele cu lamele în mixer.*

- ▶ Porniți mixerul la cea mai mare viteză și amestecați bine ingredientele (cca. 10 secunde). Adăugați 100 g de făină de secară (încet, în cca. 20 de secunde) și amestecați bine ingredientele (cca. 10 secunde). Adăugați făina de secară rămasă (încet, în cca. 20 de secunde) și amestecați bine ingredientele (cca. 20 de secunde) utilizând butonul Turbo. Lăsați mixerul să se răcească la temperatura camerei înainte de a-l utiliza din nou.
- ▶ Coaceți prăjitura cu fructe într-o formă lungă de 30 cm, timp de 50-60 minute la 170°C.

### Cantități și timpi de procesare

| Spirale pentru aluat                | Cantitate             | Timp             |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------|
| Aluaturi dospite                    | Max. 500 g făină      | Max. 5 minute    |
| Selectați viteza 3.                 |                       |                  |
| Palete                              | Cantitate             | Timp             |
| Palete pentru bezele, clătite, etc. | Aprox. 750 g          | Aprox. 3 minute  |
| Sosuri subțiri, creme și supe       | Aprox. 750 g          | Aprox. 3 minute  |
| Maioneză                            | Max. 3 gălbenușuri    | Aprox. 15 minute |
| Piure de cartofi                    | Max. 750 g            | Max. 3 minute    |
| Frișcă                              | Max. 500 g            | Max. 5 minute    |
| Baterea albușurilor                 | Max. 5 albușuri de ou | Aprox. 3 minute  |
| Compoziție de prăjituri             | Aprox. 750 g          | Aprox. 3 minute  |

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

Pentru a amesteca ingredientele cu rezultate optime, vă recomandăm să folosiți unt sau margarină moale.



## Общее описание

- A** Ползунковый переключатель
  - ! = положение отсоединения насадки
  - 0 = выкл.
  - 1 = низкая скорость
  - 2 = средняя скорость
  - 3 = высокая скорость
- B** Кнопка режима "turbo"
- C** Блок электродвигателя
- D** Приспособление для хранения сетевого шнура
- E** Прищепка для закрепления сетевого шнура
- F** Насадки для взбивания
- G** Насадки для теста
- H** Вращающаяся чаша
- I** Рычаг для отсоединения миксера
- J** Держатель для миксера
- K** Кнопка отсоединения держателя
- L** Подставка

## Внимание

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

- ❗ **Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение 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 торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.**
- ❗ **Храните прибор в недоступном для детей месте.**

- ▶ Перед подключением миксера к электросети обязательно устанавливайте на него насадки для теста или насадки для взбивания.
- ▶ Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты перед включением устройства.
- ▶ Перед тем как снять насадки для теста или насадки для взбивания с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- ▶ Уровень шума:  $L_s = 84$  дБ(А)

## **Использование прибора**

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

### **Перемешивание миксером, установленным на подставку**

---

- 1** Установите миксер на подставку. Сначала вставьте переднюю часть миксера в фиксирующий крюк держателя, а затем опустите вниз заднюю часть миксера (до щелчка) (рис. 1).
- 1** Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер (рис. 2).
- 2** Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки для теста. Убедитесь, что насадки с пластиковыми наконечниками вставлены в отверстие большего размера на днище миксера (рис. 3).

При этом может потребоваться слегка повернуть насадки.

Пластиковый наконечник насадки должен быть виден; вставлять насадки в устройство глубже нельзя.

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

**4** Поместите ингредиенты в чашу.

Для лучшего результата сначала поместите в чашу жидкие компоненты, затем добавьте сухие.

**5** Поставьте чашу на подставку (рис. 4).

**6** Нажмите кнопку отсоединения держателя и приведите миксер в горизонтальное положение таким образом, чтобы насадки были погружены в ингредиенты (рис. 5).

**7** Включите миксер.

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

- ▶ Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку "turbo".
- ▶ Для более быстрого и эффективного перемешивания продуктов прижимайте их лопаточкой к стенке чаши.

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

**9** Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер (рис. 6).

**10** Для отсоединения насадок сдвиньте ползунковый переключатель вперед в положение отсоединения насадок и выньте насадки из миксера (рис. 7).

**11** Миксер можно снять с держателя, когда держатель находится в вертикальном или горизонтальном положении. Нажмите рычаг отсоединения миксера, расположенный на задней стороне держателя, и снимите миксер с держателя (рис. 8).

**12** Снимите чашу с подставки.

### **Перемешивание без использования подставки.**

---

**1** Вставьте в миксер насадки для взбивания или насадки-для теста (следуйте указаниям по установке насадок, данным выше в пункте 30).

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

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

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

**4** Если вы хотите ненадолго прервать перемешивание, выключите прибор и поставьте его (не вынимая насадки для теста или насадки для взбивания) на подставку на торце устройства до продолжения работы (рис. 9).

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

**6** Чтобы вынуть насадки из миксера, сдвиньте ползунковый переключатель в положение отсоединения насадок для взбивания или насадок для теста.

### **Очистка прибора**

Перед очисткой прибора всегда отсоединяйте его от электросети.

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

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

Чаша, подставка, держатель и блок электродвигателя не имеют защитного покрытия для мытья в посудомоечной машине.

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

## **Хранение**

- Д Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и прикрепите его к корпусу миксера при помощи прищепки для шнура (рис. 10).

## **Заказ насадок**

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

- 🌀 Ленточные венчики; продаются парами; укажите номер товара 4203 065 62560
- ⚙ Насадки для теста; продаются парами; укажите номер товара 4203 065 62580
- 🍴 Лопатка, укажите номер товара 4203 065 63241
- 🍵 Чаша, укажите номер товара 4203 065 63231

## **Гарантия и обслуживание**

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

## Защита окружающей среды

- Д 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. 11).

## Кекс с цукатами и орехами

При приготовлении продуктов по этому рецепту пользуйтесь только ленточными венчиками. Если в комплект поставки вашего миксера входят только проволочные венчики, вы сможете заказать ленточные венчики в торговой организации компании Philips.

Ингредиенты:

- 150 г высушенных фиников, очищенных от косточек и разрезанных пополам
  - 420 г чернослива, разрезанного пополам
  - 50 г миндаля
  - 50 г грецких орехов
  - 50 г изюма
  - 50 г кишмиша
  - 460 г цельной ржаной муки
  - 100 г пшеничной муки
  - 300 г меда
  - щепотка соли
  - 16 г разрыхлителя
  - 500 г пахты
- *Порежьте финики и чернослив на небольшие кусочки, измельчите ядра миндаля и грецких орехов.*
  - *Поместите финики, чернослив, миндаль, грецкие орехи, изюм, кишмиш, 100 г пшеничной муки и 250 г цельной ржаной муки в миску. Налейте в миску пахту и вставьте в миксер ленточные венчики.*
  - *Включите миксер на максимальную скорость и перемешивайте до полного смешивания компонентов (около 10 секунд). Добавьте еще 100 г цельной ржаной муки, смешивая компоненты в течение 20 секунд,*

затем перемешайте до полного смешивания компонентов (около 10 секунд). Затем, постепенно добавляя оставшуюся часть цельной ржаной муки, смешивайте компоненты в течение еще 20 секунд, используя кнопку "turbo". Дайте миксеру остыть до комнатной температуры перед повторным использованием.

- ▶ Пеките кекс с цукатами и орехами в форме длиной 30 см в течение 50-60 минут при 170°C

## Количество продуктов и время приготовления

| Насадки для теста | Количество | Время |
|-------------------|------------|-------|
|-------------------|------------|-------|

|                 |                  |               |
|-----------------|------------------|---------------|
| Дрожжевое тесто | Макс. 500 г муки | Макс. 5 минут |
|-----------------|------------------|---------------|

Выберите режим скорости обработки номер 3.

| Насадки для взбивания | Количество | Время |
|-----------------------|------------|-------|
|-----------------------|------------|-------|

|                                        |             |               |
|----------------------------------------|-------------|---------------|
| Жидкое тесто для вафель, блинов и т.п. | Около 750 г | Около 3 минут |
|----------------------------------------|-------------|---------------|

|                            |             |               |
|----------------------------|-------------|---------------|
| Жидкие соусы, кремы и супы | Около 750 г | Около 3 минут |
|----------------------------|-------------|---------------|

|         |                           |                |
|---------|---------------------------|----------------|
| Майонез | Не более 3 яичных желтков | Около 15 минут |
|---------|---------------------------|----------------|

|                                  |             |                |
|----------------------------------|-------------|----------------|
| Приготовление картофельного пюре | Макс. 750 г | Макс. 3 минуты |
|----------------------------------|-------------|----------------|

|                |             |               |
|----------------|-------------|---------------|
| Взбитые сливки | Макс. 500 г | Макс. 5 минут |
|----------------|-------------|---------------|

|                         |                          |               |
|-------------------------|--------------------------|---------------|
| Взбивание яичных белков | Не более 5 яичных белков | Около 3 минут |
|-------------------------|--------------------------|---------------|

|                 |             |               |
|-----------------|-------------|---------------|
| Тесто для торта | Около 750 г | Около 3 минут |
|-----------------|-------------|---------------|

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

Для облегчения перемешивания или замешивания теста и получения лучших результатов мы рекомендуем использовать размягченный маргарин или масло.

**Všeobecný popis**

- A** Posuvný spínač
  - ! = poloha pro sejmutí
  - 0 = vypnuto
  - 1 = malá rychlost
  - 2 = střední rychlost
  - 3 = velká rychlost
- B** tlačítko turbo
- C** Motorová jednotka
- D** Vybavení pro uložení síťové šňůry
- E** Svorka pro přichycení síťové šňůry
- F** Metly
- G** Hnětací nástavce
- H** Otočná mísa
- I** Páčka pro uvolnění mixéru
- J** Držák mixéru
- K. Uvolňovací tlačítko držáku
- L** Stojan

**Důležité**

Před použitím přístroje si přečtěte pečlivě tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- D** Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- D** Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- D** Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- D** Přístroj neponechávejte v dosahu dětí.
- D** Metly nebo hnětací nástavce nasadíte na přístroj před připojením k síti.
- D** Metly nebo hnětací nástavce vložte do nádoby před zapnutím přístroje.



- Před vyjmutím metel nebo hnětacích nástavců a před čištěním, přístroj vždy nejprve odpojte od sítě.
- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství jiných výrobců, které nebylo výslovně doporučeno firmou Philips. V takovém případě by byla záruka neplatná.
- Hladina hluku:  $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

## Použití přístroje

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

## Mixování se šlehačem upevněným ve stojanu

- 1** Upevněte mixér do stojanu. Nejprve upevněte přední část mixéru na háček stojanu a pak přitiskněte zadní část směrem dolů až uslyšíte zaklapnutí (obr. 1).
- 1** Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a nakloňte stojan s mixérem dozadu (obr. 2).
- 2** Do mixéru vložte metly nebo hnětací nástavce. Dbejte na to, aby byly metly nebo hnětací nástavce nasazeny s plastovým kroužkem do většího otvoru na dně mixéru (obr. 3).  
Může být nutné metlami nebo nástavci při zasouvání trochu pootočit. Plastový kroužek na metle nebo hnětacím nástavci zůstává viditelný; metlu nebo hnětací nástavec nelze zasunout dále do přístroje.
- 3** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 4** Vložte potraviny do mísy.  
Nejdříve naplňte mísu tekutými přísadami a teprve poté pevnými, abyste dosáhli lepších výsledků.
- 5** Umístěte mísu do stojanu (obr. 4).

- 6** Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a položte mixér do vodorovné polohy tak, aby se metly nebo hnětací nástavce ponořily do mísy (obr. 5).
- 7** Zapněte mixér.  
Správné množství a dobu zpracování naleznete v tabulce níže.
  - ▶ Pokud si přejete práci zrychlit nebo zvýšit rychlost při hnětení kynutého těsta, můžete stisknout tlačítko turbo.
  - ▶ Přitisknutím stěrky na stěnu mísy mixování se mixování zrychlí a je efektivnější.
- 8** Po ukončení mixování nastavte přepínač do polohy 0 a odpojte přístroj od sítě.
- 9** Stiskněte uvolňovací tlačítko držáku a nakloňte stojan s mixérem dozadu (obr. 6).
- 10** Posuňte spínač dopředu do polohy pro sejmutí, metly nebo hnětací nástavce se tak uvolní a můžete je nyní z mixéru sejmut (obr. 7).
- 11** Mixér můžete sejmut z držáku, pokud je držák ve svislé nebo vodorovné poloze. Stiskněte páčku pro uvolnění mixéru na zadní straně držáku a zvednutím přístroj z držáku sejměte (obr. 8).
- 12** Sejměte mísu ze stojanu.

### **Mixování bez stojanu**

---

- 1** Do mixéru vložte metly nebo hnětací nástavce (postupujte jak je popsáno v bodu 3).
- 2** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 3** Ponořte metly nebo hnětací nástavce do mísy a mixér zapněte.  
Pokud si přejete práci zrychlit nebo zvýšit rychlost při hnětení kynutého těsta, můžete stisknout tlačítko turbo.
- 4** Když chcete mixování na chvíli přerušit, vypněte přístroj a odložte jej (s nasazenými metlami nebo hnětacími nástavci) před pokračováním na zadní stěnu (obr. 9).

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

**6** Posuňte přepínač do polohy pro sejmutí a metly nebo hnětací nástavce se tak uvolní.

## 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 stěrku myjte v teplé vodě s prostředkem na umývání nádobí nebo v myčce nádobí.

Mísa, stojan a držák a motorová jednotka nejsou určeny pro mytí v myčce nádobí.

**2** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

## Skladování

● Sítovou šňůru oviňte kolem zadní stěny přístroje a připevněte volný konec k mixéru pomocí dodávané svorky (obr. 10).

## Dodatečné příslušenství

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

- 🌀 Páskové metly; k dispozici jako pár typ č. 4203 065 6322 I
- 🌀 Hnětací nástavce; k dispozici jako pár typ č. 4203 065 6321 I
- 🌀 Stěrka; k dispozici typ č. 4203 065 6324 I
- 🌀 Mísa; k dispozici typ č. 4203 065 6323 I

## Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku **www.philips.com**, nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips. Adresu, telefonní čísla a

další spojení na Informační servis najdete v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší zemi, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### **Ochrana životního prostředí**

- D** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí (obr. 11).

### **Ovocný koláč**

Pro přípravu tohoto receptu vždy použijte pouze páskové metly. Pokud byl váš mixér dodán s drátovými metlami, objednejte si páskové metly u svého dodavatele.

Příklady:

- 150 g sušených datlí, bez stopek a nakrájených na půlky
  - 420 g sušených švestek, nakrájených na půlky
  - 50 g mandlí
  - 50 g vlašských ořechů
  - 50 g rozinek
  - 50 g sultánek
  - 460 g celozrnné žitné mouky
  - 100 g pšeničné mouky
  - 300 g medu
  - špetka soli
  - 16 g prášku do pečiva
  - 500 g podmáslí
- *Datle, sušené švestky, mandle a vlašské ořechy nakrájejte na malé kousky.*
- *Do mísy přidejte datle, sušené švestky, mandle, vlašské ořechy, hrozinky, sultánky, 100 g pšeničné mouky a 260 g celozrnné žitné mouky. Přilijte do mísy podmáslí a do mixéru zasuňte páskové metly.*

- ▶ Zapněte mixér na nejvyšší rychlost a míchejte směs, dokud nebudou všechny suroviny řádně promíchané (cca 10 sekund). Během 20 sekund přidejte 100 g celozrnné žitné mouky a mixujte, dokud nebude vše promícháno (cca 10 sekund). Během 20 dalších sekund přidejte zbytek celozrnné žitné mouky a pak směs 20 sekund míchejte pomocí tlačítka turbo. Před dalším použitím nechejte mixér vychladnout na pokojovou teplotu.
- ▶ Koláč pečeme na 30 cm dlouhém plechu po dobu 50 až 60 minut při teplotě 170°C.

### Množství a doba zpracování

| Hnětací nástavce | Množství         | Doba zpracování |
|------------------|------------------|-----------------|
| Kynuté těsto     | Max. 500 g mouky | Max. 5 minut    |

Zvolte rychlost 3.

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

Šlehejte nejprve malou rychlostí, aby nedocházelo k vyšpláchnutí těsta. Teprve pak můžete přejít na větší rychlost.

Pro snazší míchání a hnětení těsta doporučujeme použít měkký margarín nebo máslo.

**Általános leírás**

- A** Szabályozókapcsoló
  - ! = kiadó helyzet
  - 0 = kikapcsolva
  - 1 = alacsony fordulatszám
  - 2 = közepes fordulatszám
  - 3 = magas fordulatszám
- B** Turbó gomb
- C** Motoregység
- D** Hálózati kábel tárolója
- E** Csipesz a hálózati kábel rögzítéséhez
- F** Habverők
- G** Dagasztóhorgok
- H** Forgó keverőtál
- I** Mixerkioldó kar
- J** Mixertartó
- K** Tartó kioldógombja
- L** Munkaállvány

**Fontos!**

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

- D** A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- D** Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- D** Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- D** Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- D** A habverőket vagy dagasztóhorgokat mindig a fali konnektorhoz való csatlakoztatás előtt illessze be a mixerbe.
- D** A készülék bekapcsolása előtt merítse az elkészítendő élelmiszer-alapanyagba a habverőket vagy a dagasztóhorgokat.

- Húzza ki a fali konnektorból a készülék hálózati dugóját a habverők vagy dagasztóhorgok eltávolítása, tisztítása előtt.
- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le csapvíz alatt sem.
- Ne használjon semmilyen tartozékot vagy alkatrészt, ami más gyártótól származik, vagy amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvényét veszti.
- Zajsztint:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## A készülék használata

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

### Keverés az állványon lévő mixerrel

- 1** Helyezze a mixert az állványra. Először illessze a mixer elejét a tartóhorogba, majd nyomja le a mixer hátsó részét kattanásig (ábra 1).
- 1** Nyomja meg a tartó kioldógombját és billentse a tartót a mixerrel együtt hátra (ábra 2).
- 2** Tegye be a habverőket vagy a dagasztóhorgokat a mixerbe. Ügyeljen arra, hogy a műanyag gallérral ellátott habverőt, illetve dagasztóhorgot a mixer alján lévő nagyobbik nyílásba dugja (ábra 3).

Ilyenkor előfordulhat, hogy a habverőket, illetve dagasztóhorgokat kissé el kell fordítani.

A műanyag gallér a habverő, illetve dagasztóhorog behelyezése után is látható marad; a habverőt vagy a dagasztó horgot nem lehet tovább a készülékbe dugni.

- 3** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.
- 4** Tegye a hozzávalókat a tálba.

A legjobb eredmény eléréséhez először a folyékony hozzávalókat tegye a tálba és utána a szárazakat.

**5** Tegye a tálat az állványra (ábra 4).

**6** Nyomja meg a tartó kioldógombját és állítsa a mixert vízszintes helyzetbe úgy, hogy a habverők, illetve dagasztóhorgok beleérjenek a hozzávalókba (ábra 5).

**7** Kapcsolja be a mixert.

A helyes mennyiségeket és a feldolgozási időket lásd az alábbi táblázatban.

- Ha gyorsabban akar keverni, vagy növelni akarja a fordulatszámot nehéz munkánál, pl. tészta dagasztásánál, nyomja meg a turbó gombot.
  - Ha a hozzávalókat gyorsabban vagy alaposabban akarja összekeverni, nyomja a lapátkát a tál oldalához.
- 8** Ha befejezte a keverést, állítsa a szabályozó kapcsolót 0-ra, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali konnektorból.
- 9** Nyomja meg a tartó kioldógombját, és billentse a tartót a mixerrel együtt hátra (ábra 6).
- 10** Tolja a szabályozó kapcsolót előre a kiadó helyzetbe, hogy kivehesse a habverőket, illetve dagasztóhorgokat a mixerből (ábra 7).
- 11** A mixert akkor lehet levenni a tartóról, ha a tartó felfelé vagy vízszintesen áll. Nyomja meg a tartó hátsó felén található mixerkioldó kart, és emelje le a mixert a tartóról (ábra 8).
- 12** Vegye le a tálat az állványról.

### **Mixelés állvány nélkül**

---

- 1** Dugja be a habverőket vagy dagasztóhorgokat a mixerbe (kövesse a fenti, 3. pontban leírt eljárást).
- 2** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.



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

Ha gyorsabban akar keverni, vagy növelni akarja a fordulatszámot nehéz munkánál, pl. tészta dagasztásánál, nyomja meg a turbó gombot.

- 4** Ha meg kívánja szakítani egy időre a mixelést, kapcsolja ki a készüléket és állítsa a hátuljára (felszerelt habverőkkel vagy dagasztóhorgokkal), amíg szünetelteti a munkát (ábra 9).

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

- 6** Állítsa a szabályozó kapcsolót a kiadó helyzetre, hogy kioldja a habverőket, illetve dagasztóhorgokat.

## Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

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

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

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

- 2** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

## Tárolás

- D** Csévélje a hálózati kábelt a készülék sarka köré, és a kábel szabad végét rögzítse a mellékelt kábelcsipesszel a mixer burkolatához (ábra 10).

### Tartozékok rendelése

A következő alkatrészeket megvásárolhatja a legközelebbi Philips márkakereskedésben cseredarabként vagy külön tartozékként. Rendelésnél tüntesse fel az alább megadott szervizkódszámot.

- 🪛 Habverők: párosan kaphatók a 4203 065 6322 I típuszámon
- 🪚 Dagasztóhorgok: párosan kaphatók a 4203 065 632 I I típuszámon
- 🍷 Lapátka: a 4203 065 6324 I típuszámon kapható
- 🧻 Keverőtál: a 4203 065 6323 I típuszámon kapható

### Jótállás és szerviz

Ha 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 vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási eszközök és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

### Környezetvédelem

- ▶ A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 11).

## Gyümölcskenyér

Ennek a receptnek az elkészítéséhez csak a szalaghabverőket használja. Ha mixerét dróthabverőkkel szállítottuk, szalaghabverőket rendelhet a legközelebbi Philips márkakereskedőtől.

Hozzávalók:

- 150 g szárított datolya, kimagozva és felezve
  - 420 g aszalt szilva, felezve
  - 50 g mandula
  - 50 g dió
  - 50 g mazsola
  - 50 g malagaszőlő
  - 460 g teljes kiőrlésű rozsliszt
  - 100 g búzaliszt
  - 300 g méz
  - egy csipetnyi só
  - 16 g sütőpor
  - 500 g író
- ▶ *Aprítsa a szárított datolyát, aszalt szilvát, mandulát és diót kis darabokra.*
  - ▶ *Tegye egy tálba a szárított datolyát, az aszalt szilvát, a mandulát, a diót, a mazsolát és a malagaszőlőt, a 100 g lisztet és a 260 g teljes kiőrlésű rozslisztet. Adjon hozzá író és rögzítse a szalaghabverőket a mixerhez.*
  - ▶ *A mixert kapcsolja a legmagasabb fokozatra és keverje jól össze az alapanyagokat (kb. 10 másodperc). Fokozatosan adagoljon hozzá 100 g teljes kiőrlésű rozslisztet kb. 20 másodperc alatt, és jól keverje össze (kb. 10 másodperc). További 20 másodperc alatt fokozatosan adja hozzá a maradék teljes kiőrlésű rozslisztet, és mindezt jól keverje össze turbó fokozaton (kb. 20 másodperc). Mielőtt a mixert újra használná, hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre.*
  - ▶ *Süsse a gyümölcsös tésztát 30 cm hosszú tepsiben 50-60 percig 170 °C hőmérsékleten.*

**Mennyiségek és feldolgozási idő**

| <b>Dagasztóhorgok</b>                   | <b>Mennyiség</b>    | <b>Idő</b>  |
|-----------------------------------------|---------------------|-------------|
| Kelt tészta                             | Max. 500 g liszt    | Max. 5 perc |
| <i>Válassza a 3. sebességfokozatot.</i> |                     |             |
| <b>Habverők</b>                         | <b>Mennyiség</b>    | <b>Idő</b>  |
| Gofri-, palacsinta- stb. tészta         | Kb. 750 g           | Kb. 3 perc  |
| Híg mártások, krégek és levesek         | Kb. 750 g           | Kb. 3 perc  |
| Majonéz                                 | Max. 3 tojássárgája | Kb. 15 perc |
| Burgonyapürésítés                       | Max. 750 g          | Max. 3 perc |
| Tejszín                                 | Max. 500 g          | Max. 5 perc |
| Tojásfehérje felverése                  | Max. 5 tojásfehérje | Kb. 3 perc  |
| Süteménytészta keverése                 | Kb. 750 g           | Kb. 3 perc  |

*A keverést alacsony fordulatszámon kezdje, hogy a tészta ki ne loccsanjon. Később kapcsoljon nagyobb fordulatszámra.*

*A könnyebb és eredményesebb keveréshez, illetve dagasztáshoz javasoljuk, hogy puha margarint vagy vaját használjon.*

## Opis zariadenia

- A** Ovládač
  - ! = poloha na uvoľnenie nastavcov
  - 0 = vypnuté
  - 1 = nízka rýchlosť
  - 2 = stredná rýchlosť
  - 3 = vysoká rýchlosť
- B** Tlačidlo Turbo
- C** Pohonná jednotka
- D** Priestor na odkladanie kábla
- E** Svorka na prichytenie kábla
- F** Šlahacie nástavce
- G** Háky na miesenie
- H** Otáčajúca sa nádoba
- I** Páka na uvoľnenie mixéra
- J** Nosič mixéra
- K** Tlačidlo na uvoľnenie nosiča
- L** Stojan

## Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- Pred pripojením zariadenia do siete skontrolujte, či súhlasí napätie, uvedené na zariadení a napätie v miestnom rozvode elektrickej energie.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je kábel, zástrčka alebo iná časť zariadenia poškodená.
- Ak je poškodený kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips, alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- Šlahacie nástavce alebo háky na miesenie vždy nainštalujte skôr, ako pripojíte mixér do siete.
- Najskôr zasunúť šlahacie nástavce alebo háky na miesenie do spracovávaného materiálu a potom zapnite zariadenie.

- ▶ Skôr, ako demontujete šľahacie nástavce alebo háky na miesenie, prípadne pred čistením zariadenia, odpojte mixér zo siete.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod vodou.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu než Philips, ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky alebo príslušenstvo použijete, záruka na vaše zariadenie stratí platnosť.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 84 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### **Použitie zariadenia**

Otáčajúca sa nádoba je zvlášť vhodná pri spracovávaní väčšieho množstva surovín. Ak chcete spracovať menšie množstvo surovín, odporúčame vám použiť malú nádobu a mixér podržať rukou.

### **Použitie mixéra so stojanom**

- 1** Zariadenie postavte na stojan. Najskôr zaháknite prednú stranu mixéra do nosiča a potom zatlačte nadol aj jeho zadnú časť ("kliknutie") (obr. 1).
- 1** Stlačte uvoľňovacie tlačidlo nosiča a zakloňte mixér spolu s nosičom dozadu (obr. 2).
- 2** Šľahacie nástavce alebo háky na miesenie zasuňte do mixéra. Nástavce s nasadenými plastovými manžetami zasuňte do veľkých otvorov v spodnej časti mixéra (obr. 3).

Možno bude potrebné pri nasadzovaní nástavce mierne nakloniť. Plastové manžety na šľahačoch alebo hákoch na miesenie bude vidno aj po zasunutí do mixéra; nástavce sa už nedajú zasunúť hlbšie do zariadenia.
- 3** Koncovku kábla pripojte do sieťovej zástrčky.
- 4** Do nádoby vložte suroviny.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, najskôr do nádoby nalejte kvapalnú surovinu a až potom tuhé.

- 5** Nádobu položte na stojan (obr. 4).
- 6** Stlačte uvoľňovací gombík nosiča a presuňte mixér do vodorovnej polohy tak, aby šľahacie nástavce alebo háky na miesenie zasahovali do pripravených surovín (obr. 5).
- 7** Zapnite mixér.  
Množstvá surovín a dĺžka prípravy je uvedená v nižšie uvedenej tabuľke.
  - ▶ Tlačidlo Turbo stlačte vtedy, keď potrebujete rýchlejšie miešanie alebo na zvýšenie rýchlosti pri realizácii veľmi náročných úloh, napr. pri miesení kvaseného cesta.
  - ▶ Ak chcete urýchliť miešanie, alebo zvýšiť jeho účinnosť, pritlačte varechu na bok nádoby.
- 8** Keď skončíte spracovanie surovín, vypínač posuňte do polohy 0 a mixér odpojte zo siete.
- 9** Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nosiča a zakloňte nosič spolu s mixérom dozadu (obr. 6).
- 10** Ovládač posuňte do polohy na uvoľňovanie nástavcov a vyberte ich z mixéra (obr. 7).
- 11** Mixér môžete od nosiča odpojiť, keď sa nosič nachádza vo zvislej alebo horizontálnej polohe. Stlačte páku na uvoľnenie mixéra na zadnej strane nosiča a zodvihnite z neho mixér (obr. 8).
- 12** Zodvihnite nádobu z nosiča.

### **Použitie mixéra bez stojana**

---

- 1** Zasuňte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do mixéra (podľa postupu uvedeného vyššie v bode 3).
- 2** Koncovku kábla pripojte do sieťovej zástrčky.
- 3** Zasuňte šľahacie nástavce alebo háky na miesenie do zmesi surovín v nádobe a zapnite zariadenie.

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

- 4** Ak chcete na chvíľu prerušiť spracovanie surovín, vypnite zariadenie a, kým ho znovu použijete, postavte (bez toho, aby ste nástavce na šľahanie alebo miesenie, odpojili) na päť (obr. 9).
- 5** Keď skončíte spracovanie surovín, vypínač posuňte do polohy 0 a mixér odpojte zo siete.
- 6** Ovládač posuňte do polohy na uvoľnenie nastavcov a odpojte ich.

## Čistenie

Pred čistením zariadenie vždy odpojte zo siete.

Pohonnú jednotku nikdy neponárajte 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.

Nádobu na miesenie, stojan, nosič a motor nesmiete čistiť v umývačke na riad.

- 2** Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

## Odkladanie

- Kábel navíňte okolo päty zariadenia a voľný koniec kábla pripevnite ku krytu motora prostredníctvom dodanej svorky na kábel (obr. 10).

## Objednávanie príslušenstva

U predajcu výrobkov Philips máte k dispozícii ďalšie príslušenstvo a nasledujúce súčiastky na výmenu. Pri objednávaní použite katalógové čísla týchto výrobkov, ktoré sú uvedené nižšie.

- Šľahacie nástavce; k dispozícii ako pár, katalógové číslo 4203 065 6322 I



- ‡ Háky na miesenie; k dispozícii ako pár; katalógové číslo 4203 065 63211
- ➡ Varecha; katalógové číslo 4203 065 63241
- ☐ Nádoba na miesenie; katalógové číslo 4203 065 63231

## Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme vás, aby ste navštívili webovú stránku spoločnosti Philips - [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

## Životné prostredie

- ▶ **Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným domovým odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (obr. 11).**

## Ovocný koláč

Na prípravu koláča použite jedine nástavce na šľahanie. Ak sú vo výbave mixéra drôtené nástavce na šľahanie, objedajte si nástavce u predajcu výrobkov Philips.

Prísady:

- 150 g sušených polených ďatlí bez kôstky
- 420 g sušených polených sliviek
- 50 g mandlí
- 50 g orechov
- 50 g hrozienok
- 50 g sultánok
- 460 g celozrnnej ražnej múky
- 100 g obilnej múky
- 300 g medu
- štipka soli

- 16 g prášku na pečenie
- 500 g cmaru
- ▶ *\*atle, sušené slivky, mandle a orechy pokrájajte na drobné kúsky.*
- ▶ *Do nádoby vložte ďatle, slivky, mandle, orechy, hrozienka, sultánky, 100 g pšeničnej múky a 260 g celozrnnnej ražnej múky. Prilejte cmar a do mixéra nainštalujte nástavce na šľahanie.*
- ▶ *Zapnite zariadenie, nastavte najvyššiu rýchlosť a nechajte, aby mixér premiešal suroviny (asi 10 sekúnd). V priebehu 20 sekúnd postupne pridávajte 100 g celozrnnnej ražnej múky a riadne zmes premiešajte (asi 10 sekúnd). V priebehu 20 sekúnd pridajte zvyšok celozrnnnej ražnej múky a zmes 20 sekúnd riadne miešajte so stlačeným tlačidlom Turbo. Pred ďalším použitím nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.*
- ▶ *Ovocný koláč pečte na 30 cm dlhom plechu 50-60 minút pri teplote 170°C.*

### Množstvá a časy potrebné na prípravu

| Miesiace háky      | Množstvo        | Čas          |
|--------------------|-----------------|--------------|
| Kysnuté cesto      | Max. 500 g múky | Max. 5 minút |
| Zvoľte rýchlosť 3. |                 |              |

| Šľahače                         | Množstvo                 | čas             |
|---------------------------------|--------------------------|-----------------|
| Cesto na wafle, palacinky atď.  | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minúty |
| Riedke omáčky, krémy a polievky | Pribl. 750 g             | Pribl. 3 minúty |
| Majonéza                        | Max. 3 žltka             | Pribl. 15 minút |
| Pasírovanie zemiakov            | max. 750 g               | Max. 3 minúty   |
| Šľahačka                        | max. 500 g               | Max. 5 minút    |
| Šľahanie vaječných bielkov      | Max. 5 vaječných bielkov | Pribl. 3 minúty |
| Základ na koláče                | pribl. 750 g             | pribl. 3 minúty |

*Začnite mixovať pri nižšej rýchlosti, aby ste sa vyhli rozliatiu obsahu nádoby. Neskôr prepnite na vyššiu rýchlosť.*

*Šľahanie a miesenie bude jednoduchšie a výsledok lepši, ak použijete mäkký margarín, alebo maslo.*

## Загальний опис

- A** Регулятор
  - ! = положення виймання
  - 0 = вимк.
  - 1 = низька швидкість
  - 2 = середня швидкість
  - 3 = висока швидкість
- B** Кнопка "Turbo"
- C** Блок двигуна
- D** Пристосування для шнура
- E** Затискач для фіксації шнура
- F** Вінички
- G** Замішувачі для тіста
- H** Чаша, що обертається
- I** Важіль розблокування міксера
- J** Тримач міксера
- K** Кнопка розблокування тримача
- L** Підставка

## Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у табличці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
- Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.
- Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- Завжди вставляйте вінички або замішувачі для тіста у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
- Опускайте вінички або замішувачі для тіста в інгредієнти перед тим, як увімкнути пристрій.

- ▶ Перед тим, як виїняти вінички або замішувачі для тіста, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.
- ▶ Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів або компонентів інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Інакше, гарантію на пристрій буде скасовано.
- ▶ Рівень шуму:  $L_c = 84 \Delta dB (A)$

### **Застосування пристрою**

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

### **Змішування міксером на підставці**

- 1** Встановіть міксер на підставку. Спочатку вставте передню частину міксера у гачок із запобіжником і потисніть задню частину міксера донизу до клацання (мал. 1).
- 1** Натисніть кнопку розблокування тримача та нахиліть тримач із міксером назад (мал. 2).
- 2** Встановіть у міксер вінички або замішувачі для тіста. Вінички або замішувачі для тіста необхідно встановлювати пластмасовим кільцем у великий отвір на дні міксера (мал. 3).  
Можливо, для цього їх необхідно буде трохи повернути. Пластмасове кільце на віничку або замішувачі для тіста залишається видимим; віничок або замішувач для тіста не можна вставляти глибше у пристрій.
- 3** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 4** Покладіть продукти до чаші.  
Для отримання кращих результатів спочатку наливайте у чашу рідкі продукти, а потім додавайте сухі.
- 5** Встановіть чашу на підставку (мал. 4).

**6** Натисніть кнопку розблокування тримача і переведіть міксер у горизонтальне положення так, щоб вінички або замішувачі для тіста опустилися в інгредієнти (мал. 5).

**7** Увімкніть міксер.

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

- ▶ Натисніть кнопку "turbo", щоб змішувати швидше, або щоб збільшити швидкість під час важкої роботи, наприклад, замішування дріжджового тіста.
- ▶ Щоб швидше та ефективніше змішувати продукти, натискайте лопаткою збоку на чашу.

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

**9** Натисніть кнопку розблокування тримача і нахиліть тримач із міксером назад (мал. 6).

**10** Натисніть регулятор уперед у положення виїмання, щоб розблокувати вінички або замішувачі і виїняти їх з міксера (мал. 7).

**11** Міксер можна зняти з тримача, коли тримач знаходиться у вертикальному або горизонтальному положенні. Натисніть важіль розблокування міксера на задній частині тримача та зніміть міксер з тримача (мал. 8).

**12** Зніміть чашу зі підставки.

## **Змішування без підставки**

---

**1** Встановіть вінички або замішувачі для тіста у міксер (виконайте дії, описані вище у пункті 3).

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

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

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

- 4** Якщо необхідно призупинити змішування, вимкніть пристрій і поставте його (не знімаючи вінички або змішувачі для тіста) на п'яту (мал. 9).
- 5** Завершивши змішувати, встановіть регулятор на 0 і від'єднайте пристрій від мережі.
- 6** Натисніть на регулятор у положення виїмання, щоб розблокувати вінички або змішувачі.

## Чищення

Завжди витягуйте штепсель із розетки перед чищенням пристрою.

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

- 1** Мийте вінички, змішувачі для тіста і лопатку в теплій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.

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

- 2** Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

## Зберігання

- Д** Намотайте шнур навколо п'яти пристрою і прикріпіть кінець шнура до корпусу за допомогою затискача для шнура (мал. 10).

## Замовлення приладь

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

-  Смугові вінички; доступні парами за номером 4203 065 6322 I

- § Замішувачі для тіста; доступні парами за номером 4203 065 63211
- ➞ Лопатка; доступна за номером 4203 065 63241
- ☐ Чаша; доступна за номером 4203 065 63231

## Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com), або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Навколишнє середовище

- Д Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (мал. 11).

## Фруктовий пиріг

Для приготування цієї страви використовуйте лише смугові вінички. Якщо у комплект міксера входять дротяні вінички, смугові вінички можна замовити у дилера Philips.

Інгредієнти:

- 150 г сухих фініків, без кісточок, розрізаних навпіл
- 420 г висушеного чорносливу, розрізаного навпіл
- 50 г мигдалю
- 50 г грецьких горіхів
- 50 г родзинок
- 50 г кишмишу
- 460 г необробленого житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 300 г меду
- щіпка солі

- 16 г порошку для тіста
- 500 г маслянки
- ▶ Дрібно наріжте сухі фініки, чорнослив, мигдаль та горіхи.
- ▶ Покладіть сухі фініки, чорнослив, мигдаль, горіхи, родзинки, кишмиш, 100Δг пшеничного борошна і 260Δг житнього борошна в чашу. Долийте маслянки і встановіть у міксер смугові вінички.
- ▶ Увімкніть міксер на найвищу швидкість і добре розмішайте складники (прибл. 10 секунд). В межах 20Δсекунд додайте 100Δг житнього борошна і все добре перемішайте (приблизно 10 секунд). В межах 20Δсекунд додайте решту житнього борошна і перемішуйте тісто протягом 20Δсекунд, використовуючи кнопку "turbo". Дайте пристроєві охолонути до кімнатної температури перед тим, як знову його використовувати.
- ▶ Випікайте фруктовий пиріг на блясі довжиною 30Δсм протягом 50-60Δхвилин за температури 170°C.



## Кількість продуктів і час приготування

| Замішувачі для тіста | Кількість | Час |
|----------------------|-----------|-----|
|----------------------|-----------|-----|

|                 |                     |                 |
|-----------------|---------------------|-----------------|
| Дріжджове тісто | Макс. 500Δг борошна | Макс. 5Δхвилини |
|-----------------|---------------------|-----------------|

Виберіть швидкість 3.

| Вінички | Кількість | Час |
|---------|-----------|-----|
|---------|-----------|-----|

|                                            |              |                  |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|
| Збите рідке тісто для вафель, млинців тощо | Прибл. 750Δг | Прибл. 3Δхвилини |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|

|                                     |              |                  |
|-------------------------------------|--------------|------------------|
| Дрібно змішані соуси, вершки і супи | Прибл. 750Δг | Прибл. 3Δхвилини |
|-------------------------------------|--------------|------------------|

|         |                      |                   |
|---------|----------------------|-------------------|
| Майонез | Макс. 3Δяєчні жовтки | Прибл. 15Δхвилини |
|---------|----------------------|-------------------|

|                 |             |                 |
|-----------------|-------------|-----------------|
| Картопляне пюре | Макс. 750Δг | Макс. 3Δхвилини |
|-----------------|-------------|-----------------|

|                  |             |                 |
|------------------|-------------|-----------------|
| Збивання вершків | Макс. 500Δг | Макс. 5Δхвилини |
|------------------|-------------|-----------------|

|                        |                       |                  |
|------------------------|-----------------------|------------------|
| Збивання яєчних білків | Макс. 5Δяєчних білків | Прибл. 3Δхвилини |
|------------------------|-----------------------|------------------|

|                           |              |                  |
|---------------------------|--------------|------------------|
| Збивання тіста для пирога | Прибл. 750Δг | Прибл. 3Δхвилини |
|---------------------------|--------------|------------------|

Починайте змішувати на малій швидкості, щоб запобігти розбризкуванню. Потім перемкніть на вищу швидкість.

Для того, щоб легше збивати або замішувати тісто і, щоб отримати кращий результат, радимо використовувати м'який маргарин або масло.

## Opći opis

- A** Kontrolni klizni gumb
  - ! = položaj za izbacivanje
  - 0 = isključeno
  - 1 = mala brzina
  - 2 = srednja brzina
  - 3 = velika brzina
- B** Gumb za turbo brzinu
- C** Jedinica motora
- D** Pretinac za spremanje kabela
- E** Kopča za učvršćivanje kabela
- F** Nastavci za miješanje
- G** Spiralni nastavci za tijesto
- H** Posuda koja se okreće
- I** Ručica za otpuštanje miješalice
- J** Držač miješalice
- K** Gumb za otpuštanje držača
- L** Postolje

## Važno

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

- D** Prije priključivanja uređaja provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- D** Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- D** Ako se mrežni kabel ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- D** Aparat držite izvan dohvata djece.
- D** Prije priključivanja na napajanje uvijek umetnite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u miješalicu.
- D** Prije uključivanja aparata spustite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u sastojke.
- D** Isključite miješalicu prije čišćenja i vađenja nastavaka za miješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto.

- Nemojte nikada uranjati jedinicu motora u vodu i nemojte je ispirati pod mlazom vode.
- Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili dijelove koje tvrtka Philips nije preporučila. Ako se takav pribor ili dijelovi koriste, jamstvo će prestati vrijediti.
- Razina buke.  $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

## Korištenje aparata

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

### Miješanje kad je miješalica na postolju

- 1** Stavite miješalicu na postolje. Prvo pričvrstite prednji dio miješalice na kuku na držaču, a zatim pritisnite stražnji dio miješalice prema dolje ("klik") (slika 1).
- 1** Pritisnite gumb za otpuštanje držača i nagnite držač s miješalicom prema natrag (slika 2).
- 2** Umetnite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u miješalicu. Provjerite jeste li umetnuli nastavke s plastičnim obručem u veći otvor na dnu miješalice (slika 3).  
Pritom ćete možda morati lagano okrenuti nastavke.  
Plastični obruč na nastavcima se i dalje vidi; nastavak za miješanje ili spiralni nastavak za tijesto se ne može umetnuti dublje u aparat.
- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Stavite sastojke u posudu.  
Kako biste postigli najbolje rezultate, u posudu prvo stavite tekuće sastojke, a zatim dodajte suhe.
- 5** Stavite posudu na postolje (slika 4).
- 6** Pritisnite gumb za otpuštanje držača i stavite miješalicu u vodoravni položaj tako da se nastavci za miješanje ili spiralni nastavci za tijesto spuste u sastojke (slika 5).

**7** Uključite miješalicu.

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

- ▶ Pritisnite turbo gumb za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.
- ▶ Pritisnite lopaticu uz stranu posude za brže i učinkovitije miješanje sastojaka.

**8** Nakon miješanja, postavite klizni gumb u položaj 0 i isključite aparat iz napajanja.**9** Pritisnite gumb za otpuštanje držača i nagnite držač s miješalicom prema natrag (slika 6).**10** Pritisnite kontrolni klizni gumb prema naprijed u položaj za izbacivanje kako biste otpustili nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto i uklonili ih iz miješalice (slika 7).**11** Miješalica se može izvaditi iz držača kad je držač u uspravnom ili vodoravnom položaju. Pritisnite ručicu za otpuštanje miješalice na stražnjoj strani držača i podignite miješalicu iz držača (slika 8).**12** Izvadite posudu iz postolja.

### Miješanje bez postolja

---

**1** Umetnite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u miješalicu (slijedite postupak prethodno opisan pod točkom 3).**2** Uključite utikač u zidnu utičnicu.**3** Spustite nastavke za miješanje ili spiralne nastavke za tijesto u sastojke i uključite miješalicu.

Pritisnite turbo gumb za brže miješanje ili povećanje brzine tijekom miješanja gušćih sastojaka, npr. miješanje tijesta pomoću odgovarajućeg nastavka.

**4** Ako želite privremeno prekinuti miješanje, isključite aparat i

postavite ga (zajedno s nastavcima za miješanje i spiralnim nastavcima za tijesto) u uspravan položaj (slika 9).

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

**6** Pritisnite klizni gumb u položaj za otpuštanje nastavaka za miješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto.

## Čišćenje

Uvijek izvucite kabel za napajanje iz utičnice prije čišćenja aparata.

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

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

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

**2** Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

## Spremanje

**D** Namotajte kabel oko donjeg dijela aparata i pričvrstite olabavljeni kraj kabela na kućište miješalice pomoću isporučene kopče za pričvršćivanje kabela (slika 10).

## Naručivanje dodatnog pribora

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

-  Uski nastavci za miješanje; dostupni u paru pod brojem 4203 065 6322 I
-  Spiralni nastavci za tijesto; dostupni u paru pod brojem 4203 065 6321 I
-  Lopatica; dostupna pod brojem 4203 065 6324 I
-  Posuda; dostupna pod brojem 4203 065 6323 I

## Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu [www.philips.com](http://www.philips.com) ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## 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 (slika 11).**

## Voćni kolač

Kod ovog recepta koristite isključivo uske nastavke za miješanje. Ako je vaša miješalica isporučena sa žičanim nastavcima za miješanje, uske nastavke možete naručiti kod prodavača Philips proizvoda.

Sastojci:

- 150 g prepolovljenih suhih datulja
  - 420 g prepolovljenih suhih šljiva
  - 50 g badema
  - 50 g oraha
  - 50 g grožđica
  - 50 g svijetlih grožđica
  - 460 g integralnog raženog brašna
  - 100 g pšeničnog brašna
  - 300 g meda
  - prstohvat soli
  - 16 g praška za pecivo
  - 500 g vrhnja
- ▶ *Izrežite suhe datulje, šljive, bademe i orahe u manje komadiće.*

- ▶ Stavite suhe datulje, šljive, bademe, orahe, grožđice, svijetle grožđice, 100 g pšeničnog brašna i 260 g integralnog raženog brašna u posudu. Ulijte vrhnje u posudu i umetnite uske nastavke za miješanje u miješalicu.
- ▶ Uključite aparat i postavite ga na najveću brzinu te miješajte sve dok dobro ne izmiješate sastojke (približno 10 sekundi). Dodajte 100 g raženog brašna unutar 20 sekundi i miješajte sve dok dobro ne izmiješate sastojke (približno 10 sekundi). Dodajte ostatak raženog brašna unutar 20 sekundi i miješajte sastojke 20 sekundi pomoću gumba za turbo brzinu. Pustite miješalicu da se ohladi do sobne temperature prije sljedećeg korištenja.
- ▶ Voćni kolač pecite 50-60 minuta u posudi za pečenje veličine 30 cm pri 170°C.

### Količine i vrijeme pripreme

| Spiralni nastavci za tijesto | Količina | Vrijeme |
|------------------------------|----------|---------|
|------------------------------|----------|---------|

Dizano tijesto

Maks. 500 g brašna

Maks. 5 minuta

*Odaberite brzinu 3*

| Nastavci za miješanje | Količina | Vrijeme |
|-----------------------|----------|---------|
|-----------------------|----------|---------|

Tijesto za vafli, palačinke itd.

Približno 750 g

Približno 3 minute

Rijetki umaci, kreme i juhe

Približno 750 g

Približno 3 minute

Majoneza

Maks. 3 žumanjka

Približno 15 minuta

Pire krumpir

Maks. 750 g

Maks. 3 minute

Miješanje slatkog vrhnja

Maks. 500 g

Maks. 5 minuta

Miješanje bjelanjaka

Maks. 5 bjelanjaka

Približno 3 minute

Smjesa za kolač

Približno 750 g

Približno 3 minute

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

*Za lakše miješanje i bolje rezultate savjetujemo da koristite mekani margarin ili maslac.*

## Üldine kirjeldus

- A** Liugurlüliti
- ! = väljastusasend
- O = väljalülitatud
- 1 = madal kiirus
- 2 = keskmine kiirus
- 3 = suur kiirus
- B** Turbolüliti
- C** Mootor
- D** Juhtmehoidik
- E** Juhtme kinnitusklamber
- F** Visplid
- G** Tainakonksud
- H** Pöörlev kauss
- I** Mikseri vabastuskangike
- J** Mikseri hoidik
- K** Hoidiku vabastusnupp
- L** Alus

## Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- Visplid ja tainakonksud kinnitage mikserile alati enne seadme vooluvõrku ühendamist.
- Uputage visplid või tainakonksud koostisainete sisse enne seadme sisse lülitamist.
- Enne visplite ja tainakonksude eemaldamist või puhastamist võtke mikser vooluvõrgust välja.



- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, aga eriti neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete selliseid tarvikuid või osi kasutanud.
- Müra tase:  $L_c = 84 \text{ dB (A)}$

## Seadme kasutamine

Keerlev segamismõõn on eriti sobiv suurte koguste töötlemiseks. Kui soovite töödelda väikeste koguste kaupa, soovitame kasutada väikest kaussi ja hoida mikserit käes.

### Alusel asuva mikseriga segamine

- 1** Pange mikser alusele. Esmalt sobitage mikseri esiots hoidiku lukustusklaambrisse ja seejärel vajutage mikseri tagaosale, kuni kostub klõps (jn 1).
- 1** Vajutage hoidiku vabastusnuppu ja kallutage hoidikut koos mikseriga tahapoole (jn 2).
- 2** Sisestage visplid või tainakonksud mikserisse. Veenduge, et sisestate plastkraega visplid või tainakonksud mikseri põhjaosas olevatesse suurtesse aukudesse (jn 3).

Võimalik, et peate vispleid või tainakonkse pisut keerama.

Visplite või tainakonksude plastkrae jääb nähtavale, vispleid ja tainakonkse ei saa enam kaugemale seadmesse lükata.

- 3** Sisestage pistik pistikupessa.
- 4** Pange koostisained nõusse.  
Parema tulemuse saavutamiseks pange esmalt kaussi vedelad ja seejärel kuivad koostisained.
- 5** Pange kauss alusele (jn 4).
- 6** Vajutage hoidiku vabastusnuppu ja seadke mikser horisontaalsesse asendisse, nii et visplid või tainakonksud oleks uputatud koostisainetesse (jn 5).

**7** Lülitage mikser sisse.

Õigete koguste ja töötlemiskestvuse kohta vt allolevat tabelit.

- D** Vajutage turbolüliti, et segamine toimuks kiiremini või suurendataks kiirust raskete tööde ajal, nagu näiteks tainasõtkumise ajal.
- D** Kiiremaks ja efektiivsemaks koostisainete segamiseks vajutage spaatel vastu nõu külgseina.

**8** Kui olete töötlemise lõpetanud, pange liugurlüliti asendisse 0 ja võtke seade vooluvõrgust välja.**9** Vajutage hoidiku vabastusnuppu ja kallutage hoidikut koos mikseriga tahapoole (jn 6).**10** Lükake liugurlüliti väljastusasendi poole, et vabastada visplid või tainakonksud ning eemaldage need mikseri küljest (jn 7).**11** Mikserit saab hoidkust eemaldada, kui hoidik on püsti või horisontaalasendis. Vajutage tagapool asuvat mikseri vabastuskangikesele ja tõstke mikser hoidkust välja (jn 8).**12** Eemaldage kauss aluselt.

## **Segamine ilma alust kasutamata**

---

**1** Sisestage visplid või tainakonksud mikserisse (järgige punktis 3 kirjeldatud toimingut).**2** Sisestage pistik pistikupessa.**3** Uputage visplid või tainakonksud koostisainete sisse enne seadme sisse lülitamist.

Vajutage turbolüliti, et segamine toimuks kiiremini või suurendataks kiirust raskete tööde ajal, nagu näiteks tainasõtkumise ajal.

**4** Kui tahate mõneks ajaks segamist katkestada, lülitage seade välja, jätke visplid või tainakonksud seadme külge ja pange ta oma kannale seniks, kuni jätkate (jn 9).

- 5** Kui olete töötlemise lõpetanud, pange liugurlüliti asendisse 0 ja võtke seade vooluvõrgust välja.
- 6** Vajutage liugurlüliti visplite ja tainakonksude vabastamiseks väljastamisasendisse.

## Puhastamine

Enne puhastamist võtke seade alati elektrivõrgust välja.

Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.

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

Segamislõud, alust, hoidikut ega mootorit ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- 2** Puhastage mootorit niiske lapiga.

## Hoidmine

- Kerige toitejuhe seadme kanna ümber ja kinnitage juhtme vaba ots komplektisoleva klambriga mikseri korpuse külge (jn 10).

## Tarvikute tellimine

Järgmiseid vahetusosasid või lisatarvikuid võite osta Philipsi toodete müüja käest. Kasutage tellimisel allpool toodud teenistuskoodi.

- 🍴 Ribavispel, müügil paarikaupa, mudeli nr 4203 065 6322 I
- 🍴 Tainakonksud; müügil paarikaupa, mudel nr 4203 065 632 I I
- 🍴 Spaatel, saadaval mudeli nr 4203 065 6324 I
- 🍴 Segamislõu, saadaval mudeli nr 4203 065 6323 I

## Garantii ja hooldus

Infopäringud ja küsimused on võimalik esitada Philipsi veebisaidi **www.philips.com** kaudu või kohalikku Philipsi hoolduskeskust pöördudes (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole hoolduskeskust, pöörduge Philips toodete kohaliku müüja poole või võtke ühendus Philips kodumasinat teeninduskeskusega.

## Keskkonnakaitse

- Kasutuskõlbmatut seadet ei tohi olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks (jn II).

## Puuvilja kook

Selle retsepti järgi valmistades kasutage ribavispleid. Kui teie mikseriga on kaasas ainult traatvisplid, võite ribavisplid tellida Philipsi toodete müüjalt.

Koostisained:

- 150 g kuivatatud datleid, kividest puhastatud ja pooleks lõigatud
  - 420 g kuivatatud ploome, poolitatud
  - 50 g mandleid
  - 50 g kreeka pähkleid
  - 30 g tumedaid rosinaid
  - 50 g heledaid rosinaid
  - 460 g täistera rukkijahu
  - 100 g nisujahu
  - 300 g mett
  - näpuotsatäis soola
  - 16 g küpsetuspulbrit
  - 500 g hapupiima
- Hakkige kuivatatud datlid, kuivatatud ploomid, mandlid ja kreeka pähklid väikesteks tükkideks.
- Pange kuivatatud datlid, kuivatatud ploomid, mandlid, kreeka pähklid, heledad rosinaid, 100 g nisujahu ja 260 g täistera rukkijahu kaussi. Valage hapupiim kaussi ja kinnitage ribavisplid mikserile.
- Lülitage mikser suurima kiirusega tööle ja segage, kuni kõik toiduained on korralikult läbi segatud (umbes 10 sekundit). Lisage 100 g täistera rukkijahu 20 sek jooksul ja seejärel segage koostisained hästi segamini (umbes 10 sek). Lisage ülejäänud täistera rukkijahu 20 sek jooksul ja seejärel segage 20 sek turborežiimis. Laske mikseril toatemperatuurini jahtuda, enne kui seadet uuesti kasutate.

- Küpsetage puuviljakooki 30 cm pikkuses küpsetusnõus 50-60 minutit temperatuuril 170° °C.

### Kogused ja töötlemiskestvus

| Tainakonsud                        | Kogus              | Aeg              |
|------------------------------------|--------------------|------------------|
| Pärmitainas                        | Maks 500 g jahu    | Maks 5 minutit   |
| Valige kiirus 3.                   |                    |                  |
| Visplid                            | Kogus              | Aeg              |
| Vahvlitainas, pannkoogi jne tainas | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  |
| Vedelad kastmed, kreemid ja supid  | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  |
| Majonees                           | Maks 3 munakollast | Umbes 15 minutit |
| Kartulipüree tegemine              | Maks 750 g         | Maks 3 minutit   |
| Vahukoor                           | Maks 500 g         | Maks 5 minutit   |
| Munavalgete vahustamine            | Maks 5 munavalget  | Umbes 3 minutit  |
| Koogisegu                          | Umbes 750 g        | Umbes 3 minutit  |

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

Soovitame kasutada pehmet margariini või võid, et segamine või sõtkumine oleks lihtsam ning lõpptulemus parem.

## Vispārējs apraksts

- A** Vadības slēdzis
  - ! = izbīdīšanas stāvoklis
  - 0 = izslēgts
  - 1 = mazs ātrums
  - 2 = vidējs ātrums
  - 3 = liels ātrums
- B** Paātrināšanas poga
- C** Motora nodalījums
- D** Vieta elektrība vada glabāšanai
- E** Skava elektrības vada nostiprināšanai
- F** Putotāji
- G** Mīcīšanas āķi
- H** Rotējošā bļoda
- I** Miksera atbrīvošanas svira
- J** Miksera turētājs
- K** Turētāja atbrīvošanas poga
- L** Statīvs

## Svarīgi

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

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Vienmēr ievietojiet mikserī putotājus vai mīcīšanas āķus, pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam .
- Pirms ierīces ieslēgšanas ievietojiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos.
- Vienmēr atvienojiet mikseri no elektrotīkla, pirms putotāju vai mīcīšanas āķu izņemšanas vai pirms miksera tīrīšanas .

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī un neskalojiet to zem krāna.
- Nekad nelietojiet nekādus citu ražotāju piederumus vai daļas, kurus nav īpaši ieteicis Philips. Tādu piederumu vai daļu lietošanas gadījumā ierīces garantija vairs nebūs spēkā.
- Trokšņa līmenis:  $L_c = 84 \text{ dB [A]}$

## Ierīces lietošana

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

## Kulšana, izmantojot statīvu

- 1** Novietojiet mikseri uz statīva. Vispirms uzlieciet miksera priekšpusi uz turētāja stiprināšanas āķa un pēc tam spiediet lejup miksera aizmuguri (atskan klikšķis) (zīm. 1).
- 1** Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu un atvāziet turētāju un mikseri atpakaļ (zīm. 2).
- 2** Pievienojiet kūlējus vai mīcīšanas āķus mikserim. Pārļecinieties, ka kūlēja vai mīcīšanas āķa plastmasas uzmava tiek ievietota lielākajā atverē, kas atrodas miksera apakšpusē (zīm. 3).  
To darot, iespējams, vajadzēs nedaudz pagriezt kūlējus vai mīcīšanas āķus. Kūlēja vai mīcīšanas āķa plastmasas uzmava paliek redzama; kūlēju vai mīcīšanas āķi nevar ievietot dziļāk ierīcē.
- 3** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- 4** Ielieciet blōdā produktus.  
Lai sasniegtu labāku rezultātu, vispirms lieciet blōdā šķidros produktus un pēc tam sausos.
- 5** Novietojiet blōdu uz statīva (zīm. 4).
- 6** Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu un novietojiet mikseri horizontāli, lai iegremdētu kūlējus vai mīcīšanas āķus produktos (zīm. 5).

**7** Ieslēdziet mikseri.

Tabulā ir norādīts pareizs produktu daudzums un apstrādes ilgums.

- ▶ Lai paātrinātu kulšanu vai palielinātu ātrumu grūti mīcāmu vai kuļamu produktu apstrādes laikā, piemēram, mīcot rauga mīklu, piespiediet paātrināšanas pogu.
- ▶ Lai sakultu produktus ātrāk un efektīvāk, piespiediet lāpstiņu bļodas malai.

**8** Kad kulšana ir pabeigta, noregulējiet vadības slīdslēdzi stāvoklī 0 un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**9** Piespiediet turētāja atbrīvošanas pogu un atvāziet turētāju ar mikseri atpakaļ (zīm. 6).**10** Lai izņemtu kūlējus vai mīcīšanas āķus, noregulējiet vadības slīdslēdzi izbīdīšanas stāvoklī (zīm. 7).**11** Mikseri var noņemt no turētāja, ja turētājs atrodas vertikālā vai horizontālā stāvoklī. Nospiediet miksera atlaišanas pogu, kas atrodas turētāja aizmugurē, un izceliet mikseri no turētāja (zīm. 8).**12** Noņemiet bļodu no statīva.

### **Kulšana, neizmantojot statīvu**

---

**1** Ievietojiet kūlējus vai mīcīšanas āķus mikserī (veiciet iepriekš 3. punktā aprakstītās darbības).**2** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.**3** Ievietojiet putotājus vai mīcīšanas āķus produktos un ieslēdziet mikseri.

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

**4** Ja vēlaties uz brīdi maisīšanu pārtraukt, izslēdziet ierīci un novietojiet to vertikāli (nenovietojot putotājus vai mīcīšanas āķus) (zīm. 9).



- 5** Kad kuļšana ir pabeigta, noregulējiet vadības slīdslēdzi stāvoklī 0 un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 6** Lai izņemtu kūlējus vai mīcīšanas āķus, noregulējiet vadības slīdslēdzi izbīdīšanas stāvoklī.

## Tīrīšana

Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no elektrotīkla.

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

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

Bļodu, statīvu, turētāju un motora nodalījumu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- 2** Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

## Uzglabāšana

- 1** Aptiniet elektrības vadu ap ierīces balstu un ar komplektā iekļauto vada skavu nostipriniet vada galu pie miksera pamatnes (zīm. 10).

## Piederumu nomaiņa

Nomaiņai vai kā papildu piederumus no Philips preču izplatītājiem iespējams iegādāties šādus piederumus. Veicot pasūtījumu, lūdzu, nosauciet preces kodu.

-  Putotāju pāris; modeļa nr. 4203 065 6322 I
-  Mīcīšanas āķu pāris; modeļa nr. 4203 065 6321 I
-  Lāpstīņa; modeļa nr. 4203 065 6324 I
-  Bļoda; modeļa nr. 4203 065 6323 I

## Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

## Vides aizsardzība

- Kad ierīce ir beigusi kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi (zīm. I I).

## Augļu kūka

Kūkas pagatavošanai izmantojiet tikai slokšņu kūlējus. Ja miksera komplektā iekļauti stieples kūlēji, varat iegādāties slokšņu kūlējus no Philips preču izplatītājiem.

Sastāvdaļas:

- 150 g žāvētu dateļu pusīšu bez kauliņiem
  - 420 g žāvētu plūmju pusīšu
  - 50 g mandeļu
  - 50 g valriekstu
  - 50 g gaišo rozīņu
  - 50 g tumšo rozīņu
  - 460 g pilngraudu rudzu miltu
  - 100 g kviešu miltu
  - 300 g medus
  - šķipsniņa sāls
  - 16 g cepamā pulvera
  - 500 g paniņu
- *Sasmalciniet dateles, žāvētās plūmes, mandeles un valriekstus.*
  - *leberiet dateles, žāvētās plūmes, mandeles, valriekstus, tumšās rozīnes un gaišās rozīnes, 100 g kviešu miltu un 260 g pilngraudu rudzu miltu bļodā. Ielieciet paniņas bļodā un ielieciet putotājus mikserī.*

- ▶ Ieslēdziet mikseri, noregulējot vislielāko ātrumu, un jauciet, kamēr visas sastāvdaļas ir labi sajauktas (aptuveni 10 sekundes). 20 sekunžu laikā pievienojiet 100 g pilngraudu rudzu miltu un jauciet, līdz visas sastāvdaļas ir labi sajauktas (aptuveni 10 sekundes). 20 sekunžu laikā pievienojiet pārējos pilngraudu rudzu miltus un jauciet sastāvdaļas 20 sekundes, izmantojot paātrināšanas pogu. Pirms lietot mikseri vēlreiz, ļaujiet tam atdzist līdz istabas temperatūrai.
- ▶ Cepiet augļu kūku 30 cm garā cepamajā veidnē 50-60 minūtes 170°C temperatūrā.

### Produktu daudzums un apstrādes ilgums

| Mīcīšanas āļi                  | Daudzums               | Apstrādes ilgums    |
|--------------------------------|------------------------|---------------------|
| Maizes mīkla                   | Maks. 500 g miltu      | Maks. 5 minūtes     |
| Noregulējiet 3. ātrumu         |                        |                     |
| Putotāji                       | Daudzums               | Apstrādes ilgums    |
| Vafeļu, pankūku mīkla utt.     | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  |
| Šķidras mērces, krēmi un zupas | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  |
| Majonēze                       | Maks. 3 olu dzeltenumi | Aptuveni 15 minūtes |
| Kartupeļu biezenis             | Maks. 750 g            | Maks. 3 minūtes     |
| Krēma putošana                 | Maks. 500 g            | Maks. 5 minūtes     |
| Olu baltumi                    | Maks. 5 olu baltumi    | Aptuveni 3 minūtes  |
| Kūku mīkla                     | Aptuveni 750 g         | Aptuveni 3 minūtes  |

Šāciet kulšanu ar mazu ātrumu, lai produkti neizšļaksūtos. Vēlāk noregulējiet lielāku ātrumu.

Lai atvieglotu maisīšanu vai mīcīšanu un rezultāts būtu labāks, iesakām izmantot mīkstu margarīnu vai sviestu.

**Bendras aprašymas**

- A** Valdymo slankiklis
  - ! = išstūmimo padėtis
  - 0 = išjungta
  - 1 = mažas greitis
  - 2 = vidutinis greitis
  - 3 = didelis greitis
- B** Turbo mygtukas
- C** Variklio įtaisas
- D** Laido saugojimo įtaisas
- E** Laido pritvirtinimo spaustukas
- F** Plaktuvėliai
- G** Minkytuvėliai
- H** Besisukantis indas
- I** Plaktuvo atlaisvinimo svirtis
- J** Plaktuvo laikiklis
- K** Laikiklio atlaisvinimo mygtukas
- L** Stovas

**Svarbu**

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- D** Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite, ar ant aparato nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.
- D** Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.
- D** Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis aptarnavimo centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.
- D** Neleiskite prietaisu naudotis vaikams.
- D** Prieš jungdami plaktuvą į elektros tinklą, įstatykite plaktuvėlius arba minkytuvėlius.
- D** Pirmiausiai plaktuvėlius arba minkytuvėlius įleiskite į produktus ir tik tada įjunkite aparatą.

- Prieš ištraukdami plaktuvėlius, minkytuvėlius arba valydami aparatą, ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- Niekada nemerkite variklio įtaiso į vandenį ir neplaukite tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduotų Philips. Naudojant tokius priedus ar dalis, nustos galioti jūsų garantija.
- Triukšmingumo lygis:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## Prietaiso naudojimas

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

### Plakimas plaktuvui esant stove

- 1** Padėkite plaktuvą ant stovo. Pirmiausiai į laikiklį įmontuokite priekinę plaktuvo dalį, tada žemyn paspauskite plaktuvo galinę dalį (išgirsite spragtelėjimą) (pav. 1).
- 1** Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir laikiklį su plaktuvu pakreipkite atgal (pav. 2).
- 2** Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius ir minkytuvėlius. Patikrinkite, ar plaktuvėlį arba minkytuvėlį su plastmasiniu žiedeliu įstatėte į didesnę angą, esančią plaktuvo apatinėje dalyje (pav. 3).  
Įstatant plaktuvėlius arba minkytuvėlius, gali reikėti lengvai pasukti. Plastikinis plaktuvėlio arba minkytuvėlio žiedelis lieka matomas; plaktuvėlis arba minkytuvėlis negali būti labiau įstumtas į aparatą.
- 3** Kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- 4** Produktus sudėkite į indą.  
Geriausius rezultatus pasieksite pirma į indą supylę skystus produktus ir tik po to – sausus.
- 5** Indą uždėkite ant stovo (pav. 4).

- 6** Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir pastatykite plaktuvą horizontaliai, kad plaktuvėliai arba minkytuvėliai nusileistų į produktus (pav. 5).
- 7** Įjunkite plaktuvą.  
Norėdami nustatyti tinkamus kiekius ir gaminimo laiką, remkitės toliau pateikta lentele.
- ▶ Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų maišymo greitį, pvz., mielinės tešlos, paspauskite turbo mygtuką.
  - ▶ Norėdami produktus sumaišyti greičiau ir veiksmingiau, mentelę prispauskite prie indo šono.
- 8** Kai pabaigsite plakti, reguliatorių nustatykite į 0 padėtį ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- 9** Paspauskite laikiklio atlaisvinimo mygtuką ir laikiklį su plaktuvu pakreipkite atgal (pav. 6).
- 10** Pastumkite valdymo slankiklį pirmyn į išstūmimo padėtį, kad būtų atlaisvinti plaktuvėliai arba minkytuvėliai (pav. 7).
- 11** Plaktuvo negalėsite nuimti nuo laikiklio, kai laikiklis yra stačioje arba horizontalioje padėtyje. Paspauskite laikiklio galinėje dalyje esantį plaktuvo atlaisvinimo mygtuką ir pakelkite plaktuvą nuo laikiklio (pav. 8).
- 12** Nuimkite indą nuo stovo.

### **Plakimas be stovo**

---

- 1** Į plaktuvą įstatykite plaktuvėlius arba minkytuvėlius (laikykitės 3 punkto nurodymų).
- 2** Kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- 3** Plaktuvėlius arba minkytuvėlius įleiskite į produktus ir įjunkite plaktuvą.

Norėdami plakti greičiau arba padidinti tirštų produktų maišymo greitį, pvz., mielinės tešlos, paspauskite turbo mygtuką.

- 4** Jei norite kurį laiką neplakti, išjunkite plaktuvą ir pastatykite jį ant aparato kulno (plaktuvėliai arba minkytuvėliai lieka prijungti) (pav. 9).
- 5** Kai pabaigsite plakti, reguliatorių nustatykite į 0 padėtį ir ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
- 6** Paspauskite valdymo slankiklį į išstūmimo padėtį, kad būtų atlaisvinti plaktuvėliai arba minkytuvėliai.

## Valymas

Prieš valydami aparatą, visada išjunkite jį iš elektros lizdo.

Niekada nemerkite variklio įtaiso į vandenį ir neplaukite tekančiu vandeniu.

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

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

- 2** Variklio įtaisą nuvalykite drėgna šluoste.

## Laikymas

- D** Laidą apvyniokite aplink aparato kulną ir laisvą laidą galą rinkinyje esančiu spaustuku pritvirtinkite prie plaktuvo korpuso (pav. 10).

## Priedų užsakymas

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

-  Siauri plaktuvėliai; parduodami poromis, kodas 4203 065 6322 I
-  Minkytuvėliai; parduodami poromis, kodas 4203 065 6321 I
-  Mentelė; kodas 4203 065 6324 I
-  Indas; kodas 4203 065 6323 I

## Garantija ir aptarnavimas

Jeigu jums reikia informacijos ar kyla problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje **www.philips.com** arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją arba „Philips“ buitinės technikos aptarnavimo skyrių.

## Aplinka

- ▶ **Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (pav. 11).**

## Vaisinis tortas

Šiam produktui paruošti naudokite tik siaurus plaktuvėlius. Jeigu jūsų plaktuvas yra su vieliniais plaktuvėliais, siaurus plaktuvėlius galite užsisakyti iš Philips pardavėjo.

Sudėtis:

- 150 g džiovintų, per pusę perpjautų datulių be kauliukų
- 420 g džiovintų, per pusę perpjautų slyvų
- 50 g migdolų
- 50 g graikinių riešutų
- 50 g razinų
- 50 g smulkių besėklių razinų
- 460 g rupių ruginių miltų
- 100 g kvietinių miltų
- 300 g medaus
- žiupsnelis druskos
- 16 g kepimo miltelių
- 500 g pasukų
- ▶ *Džiovintas datules, džiovintas slyvas, migdolus ir graikinius riešutus supjaustykite į mažus gabalėlius.*
- ▶ *Džiovintas datules, džiovintas slyvas, migdolus, graikinius riešutus, razinas, smulkias besėkles razinas, 100 g kvietinių miltų ir 260 g rupių*



ruginių miltų supilkite į indą. Supilkite pasukas ir į plaktuvą įstatykite siaurus plaktuvėlius.

- ▶ Plaktuvą paleiskite veikti didžiausiu greičiu ir maišykite tol, kol produktai gerai susimaišys (maždaug 10 sekundžių). Per 20 sekundžių įpilkite 100 g rupių ruginių miltų ir maišykite tol, kol visi produktai gerai susimaišys (maždaug 10 sekundžių). Per 20 sekundžių supilkite likusius ruginius miltus ir tada, nuspaudę turbo mygtuką, maišykite produktus 20 sekundžių. Prieš vėl naudodamiesi plaktuvu, leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros.
- ▶ Vaisinį tortą kepkite 50–60 minučių 30 cm ilgio kepimo skardoje 170°C temperatūroje.

## Kiekis ir paruošimo laikas

| Minkytuvėliai | Kiekis | Laikas |
|---------------|--------|--------|
|---------------|--------|--------|

|                             |                         |                       |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Mielinė tešla               | Daugiausiai 500 g miltų | Daugiausiai 5 minutes |
| <i>Pasirinkite 3 greitį</i> |                         |                       |

| Plaktuvėliai | Kiekis | Laikas |
|--------------|--------|--------|
|--------------|--------|--------|

|                                 |               |                   |
|---------------------------------|---------------|-------------------|
| Tešla vafliams, blynams ir t.t. | Maždaug 750 g | Maždaug 3 minutes |
|---------------------------------|---------------|-------------------|

|                                   |               |                   |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|
| Skysti padažai, kremai ir sriubos | Maždaug 750 g | Maždaug 3 minutes |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|

|           |                                 |                    |
|-----------|---------------------------------|--------------------|
| Majonezas | Daugiausiai 3 kiaušinių tryniai | Maždaug 15 minučių |
|-----------|---------------------------------|--------------------|

|                |                   |                       |
|----------------|-------------------|-----------------------|
| Trintos bulvės | Daugiausiai 750 g | Daugiausiai 3 minutes |
|----------------|-------------------|-----------------------|

|                      |                   |                       |
|----------------------|-------------------|-----------------------|
| Grietinėlės plakimas | Daugiausiai 500 g | Daugiausiai 5 minutes |
|----------------------|-------------------|-----------------------|

|                           |                                  |                   |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Plakti kiaušinių baltymai | Daugiausiai 5 kiaušinių baltymai | Maždaug 3 minutes |
|---------------------------|----------------------------------|-------------------|

|                |               |                   |
|----------------|---------------|-------------------|
| Pyrago mišinys | Maždaug 750 g | Maždaug 3 minutes |
|----------------|---------------|-------------------|

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

Kad būtų lengviau maišyti arba minkyti ir gautumėte geresnį rezultatą, mes patariame naudoti minkštą margariną ar sviestą.

## Splošni opis

- A** Drсно stikalo
  - ! = položaj za izmet
  - 0 = izklop
  - 1 = nizka hitrost
  - 2 = srednja hitrost
  - 3 = visoka hitrost
- B** Tipka Turbo
- C** Motorna enota
- D** Pripomoček za shranjevanje kabla
- E** Sponka za pritrdjevanje kabla
- F** Metlici za stepanje
- G** Kavljа za gnetenje
- H** Vrtljiva posoda
- I** Ročica za sprostitve mešalnika
- J** Nosilec mešalnika
- K** Tipka za sprostitve nosilca
- L** Stojalo

## Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

- D** Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- D** Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali kateri drugi deli.
- D** Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- D** Aparat hranite izven dosega otrok.
- D** Preden mešalnik priključite na električno omrežje, vanj vstavite metlici ali kavljа za gnetenje.
- D** Preden vklopите aparat, potopite metlici ali kavljа za gnetenje v sestavine.

- Preden odstranite metlici ali kavlja in pred čiščenjem, izključite aparat iz električnega omrežja.
- Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo ali spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih ni posebej odobrilo podjetje Philips. V nasprotnem primeru boste razveljavili garancijo.
- Raven hrupa:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## Uporaba aparata

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

### Mešanje z mešalnikom na stojalu

- 1** Postavite mešalnik na stojalo. Najprej namestite sprednji del mešalnika na priklopni zatič v nosilcu, nato pritisnite zadnji del mešalnika navzdol ("klik") (sl. 1).
- 1** Pritisnite tipko za sprostitve nosilca in nagnite nosilec z mešalnikom nazaj (sl. 2).
- 2** V aparat vstavite stepalni metlici ali metlici za gnetenje. Pazite, da metlico s plastičnim obročkom vstavite v večjo odprtino na dnu mešalnika (sl. 3).  
Morda ju boste morali pri tem nekoliko zavrteti.  
Plastični obroček na metlici ostane viden; ne morete ga vstaviti globlje v aparat.
- 3** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 4** Dajte sestavine v skledo.  
Za boljši učinek dajte v posodo najprej tekoče sestavine in jim nato dodajte še suhe.
- 5** Postavite posodo na stojalo (sl. 4).
- 6** Pritisnite tipko za sprostitve nosilca in postavite aparat v vodoravni položaj, tako da bosta metlici spuščeni v sestavine (sl. 5).

**7** Vklomite mešalnik.

Pravilne količine in čas obdelave so navedeni v tabeli spodaj.

- Za hitrejšje mešanje ali za povišanje hitrosti med bolj zahtevnimi opravili, npr. pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite tipko Turbo.
  - Pritisnite lopatico ob stranico sklede, da boste sestavine hitreje in učinkoviteje premešali.
- 8** Ko končate z delom, nastavite kontrolno stikalo na 0 in izključite aparat iz električnega omrežja.
- 9** Pritisnite tipko za sprostitve nosilca in ga nagnite nazaj skupaj z mešalnikom (sl. 6).
- 10** Potisnite drsno stikalo naprej do položaja za izmet, da metlici sprostite in ju odstranite iz aparata (sl. 7).
- 11** Mešalnik lahko odstranite iz nosilca, ko je nosilec v navpičnem ali vodoravnem položaju. Pritisnite sprostilno ročico za mešalnik na zadnji strani nosilca in dvignite mešalnik iz nosilca (sl. 8).
- 12** Odstranite posodo iz stojala.

### **Mešanje brez stojala**

---

- 1** Stepalni metlici ali metlici za gnetenje vstavite v aparat (sledite postopku, ki je opisan zgoraj, pod točko 3).
- 2** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 3** Potopite metlici v sestavine in vklopite mešalnik.  
Za hitrejšje mešanje ali za povišanje hitrosti med bolj zahtevnimi opravili, npr. pri gnetenju kvašenega testa, pritisnite tipko Turbo.
- 4** Če želite za nekaj časa prekiniti mešanje, izklopite aparat in ga postavite (z metlicama ali kavljema še vedno v aparatu) pokonci do ponovnega vklopa (sl. 9).
- 5** Ko končate z delom, nastavite kontrolno stikalo na 0 in izključite aparat iz električnega omrežja.

- 6** Za izmet metlic za stepanje oz. gnetenje potisnite kontrolno stikalo na položaj za izmet.

## Čiščenje

Pred čiščenjem aparat izključite iz električnega omrežja.

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

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

Posod, stojal, nosilec in motorne enote ne smete prati v pomivalnem stroju.

- 2** Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

## Shranjevanje

- D** Omrežni kabel navijte okoli zadnjega dela aparata. Prosti konec kabla s priloženo sponko kabla pripnite na ohišje aparata (sl. 10).

## Naročanje pribora

Pri vašem Philipsovem prodajalcu so na voljo naslednje stvari, kot rezervni deli ali dodatni pribor. Pri naročanju navedite spodaj napisane kode.

-  Metlici; na voljo v paru pod kodo: 4203 065 6322 I.
-  Kavljia za gnetenje; na voljo v paru pod kodo: 4203 065 632 I I
-  Lopatica; na voljo pod kodo: 4203 065 6324 I
-  Skleda; na voljo pod kodo: 4203 065 6323 I

## Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com** oziroma 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 ali Philipsov oddelek za male gospodinjске aparate in aparate za osebno nego.

**Okolje**

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja (sl. 11).

**Sadni kolač**

Za pripravo tega recepta uporabite le široke metlice. Če so bile aparatu priložene žične metlice, lahko široke metlice naročite pri vašem Philipsovem prodajalcu.

Sestavine:

- 150 g suhih dateljinov, razkoščičenih in razpolovljenih
  - 420 g suhih sliv
  - 50 g mandljev
  - 50 g oreščkov
  - 50 g rozin
  - 50 g svetlo rumenih rozin
  - 460 g ržene moke
  - 100 g pšenične moke
  - 300 g medu
  - ščepec soli
  - 16 g pecilnega praška
  - 500 g sirotke
- Datlje, slive, mandlje in orehe narežite na majhne koščke.
- V skledo dajte datlje, slive, mandlje, orehe, rozine, svetlo rumene rozine, 100 g pšenične moke in 260 g ržene moke. Nalijte sirotko v skledo in vstavite široke metlice v mešalnik.
- Vključite mešalnik na najvišjo hitrost in mešajte, dokler se sestavine dobro ne premešajo (pribl. 10 sekund). V 20 sekundah dodajte 100 g ržene moke in mešajte, dokler se sestavine dobro ne premešajo (pribl. 10 sekund). V 20 sekundah dodajte preostalo količino ržene moke in mešajte sestavine 20 sekund s pritiskom na tipko Turbo. Preden mešalnik znova uporabite, počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

- Kolač pecite 50-60 minut na temperaturi 170°C v 30 cm dolgem pekaču.

### Količine in čas priprave

| Kavliji za gnetenje | Količina         | Čas            |
|---------------------|------------------|----------------|
| Kvašeno testo       | Maks. 500 g moke | Največ 5 minut |

Izberite hitrost 3.

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

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

Za boljši rezultat ter lažje stepanje ali gnetenje vam svetujemo uporabo mehke margarine ali masla.

**Общо описание**

- A** Плъзгащ ключ
  - ! = положение за освобождаване на приставките
  - 0 = изключено
  - 1 = бавни обороти
  - 2 = средни обороти
  - 3 = бързи обороти
- B** Бутон "турбо"
- C** Задвижващ блок
- D** Място за прибиране на кабела
- E** Щипка за закрепване на кабела
- F** Телени бъркалки
- G** Куки за месене
- H** Въртяща се купа
- I** Лост за освобождаване на миксера
- J** Постапка на миксера
- K** Бутон за освобождаване на леглото
- L** Стойка

**Важно**

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

- D** Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- D** Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- D** За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- D** Дръжте уреда извън обсега на деца.
- D** Закрепвайте бъркалките или куките за месене в миксера, преди да го включите в контакта на електрическата мрежа.
- D** Потапайте бъркалките или куките за месене в продуктите, преди да включите уреда.



- Д Винаги изваждайте щепсела на миксера от контакта, преди да извадите бъркалките или куките за месене, както и преди почистване.
- Д В никакъв случай не потапяйте блока на мотора във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Д 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.
- Д Ниво на шум:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## **Използване на уреда**

Въртящата се купа е особено подходяща за големи количества. Ако искате да обработвате малки количества, препоръчваме ви да използвате малка купа и да държите миксера в ръка.

## **Разбъркване с миксер на стойката**

- 1** Сложете миксера върху стойката. Първо наместете предната част на миксера в профилирания ръб на поставката и след това натиснете надолу задния край на миксера (със щракване) (фиг. 1).
- 1** Натиснете бутона за освобождаване на поставката и наклонете поставката заедно с миксера назад (фиг. 2).
- 2** Пъхнете бъркалките или куките за месене в миксера. Внимавайте да пъхнете бъркалката или куката за месене с пластмасовата яка в по-големия отвор на дъното на миксера (фиг. 3).

Когато правите това, може да е необходимо да завъртите леко бъркалките или куките за месене.

Пластмасовата яка на бъркалката или куката за месене остава да се вижда; бъркалката или куката за месене не може да се пъхне по-навътре в уреда.

- 3** Включете щепсела в контакта.

**4** Сложете продуктите в купата.

За най-добър резултат, сипвайте в купата първо течните съставки, а след това добавяйте твърдите.

**5** Сложете купата върху стойката (фиг. 4).**6** Натиснете бутона за освобождаване на поставката и докарайте миксера в хоризонтално положение, така че бъркалките или куките за месене да са потопени в продуктите (фиг. 5).**7** Включете миксера.

Вж. долната таблица за правилните количества и времена на обработване.

- Д Натискайте бутона "турбо", за да разбърквате по-бързо или за да вдигнете скоростта при трудни за обработване продукти, напр. при месене на тесто с мая.
- Д Притискайте лопатката към стената на купата, за да разбъркате продуктите по-бързо и ефективно.

**8** Когато свършите с разбъркването, преместете плъзгачия ключ на 0 и изключете уреда от контакта.**9** Натиснете бутона за освобождаване на поставката и наклонете назад поставката с миксера (фиг. 6).**10** Бутнете плъзгачия ключ напред в положение за освобождаване на бъркалките или куките за месене и ги извадете от миксера (фиг. 7).**11** Миксерът може да се свали от поставката, когато тя е във вертикално или хоризонтално положение. Натиснете лоста за освобождаване на миксера в задния край на поставката и вдигнете миксера от поставката (фиг. 8).**12** Отстранете купата от стойката.

## Разбъркване без стойка

---

- 1** Пъхнете бъркалките или куките за месене в миксера (следвайте процедурата, описана по-горе в точка 3).
- 2** Включете щепсела в контакта.
- 3** Потопете бъркалките или куките за месене в продуктите и включете миксера.

Натискайте бутона "турбо", за да разбърквате по-бързо или за да вдигнете скоростта при трудни за обработване продукти, напр. при месене на тесто с мая.

- 4** Ако искате да спрете за малко миксера, изключете уреда и го сложете (както е със закрепени бъркалки или куки за месене) на пета, докато не продължите (фиг. 9).
- 5** Когато свършите с разбъркването, преместете плъзгащия ключ на 0 и изключете уреда от контакта.
- 6** Бутнете плъзгащия ключ в положение за освобождаване, за да извадите бъркалките или куките за месене.

## Почистване

Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да го почиствате.

В никакъв случай 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.

Купата, стойката, както и поставката и задвижващия блок не могат да се мият в съдомиялна машина.

- 2** Почиствайте блока на мотора с влажна кърпа.

## Съхранение

- Д Навийте кабела около петата на уреда и закачете свободния край на кабела към корпуса на миксера с помощта на приложената щипка за кабел (фиг. 10).

## Поръчване на принадлежности

При вашия търговец на уреди на Philips се предлагат следните принадлежности за замяна или като допълнение. Когато поръчвате, използвайте долупосочените сервизни номера.

- 🍷 Лентови бъркалки; предлагат се на чифт под № 4203 065 6322 I
- 🍴 Куки за месене; предлагат се на чифт под № 4203 065 6321 I
- 🍷 Лопатка; предлага се под № 4203 065 6324 I
- 🍷 Купа; предлага се под № 4203 065 6323 I

## Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

## Опазване на околната среда

- Д 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. 11).

## Плодов кекс

За приготвяне на тази рецепта използвайте само лентовите бъркалки. Ако миксерът ви е комплектован с телени бъркалки, можете да поръчате лентови бъркалки при вашия търговец на уреди на Philips.

Съставки:

- 150 г разрязани наполовина сушени фурми без костилки
  - 420 г сушени сини сливи, разрязани наполовина
  - 50 г бадеми
  - 50 г орехи
  - 50 г стафиди
  - 50 г едри стафиди
  - 460 г пълнозърнесто ръжено брашно
  - 100 г пшеничено брашно
  - 300 г мед
  - щипка сол
  - 16 г бакпулвер
  - 500 г обезмаслено мляко
- Нарезете фурмите, сушените сливи, бадемите и орехите на ситни парчета.
- Изсипете фурмите, сливите, бадемите, орехите, дребните и едрите стафиди, 100 г пшенично брашно и 260 г пълнозърнесто ръжено брашно в купа. Налейте обезмасленото мляко в купата и пхнете лентовите бъркалки в миксера.
- Включете миксера на най-бързи обороти и бъркайте, докато съставките не се размесят добре (около 10 секунди). В рамките на 20 секунди добавете 100 г едрозърнесто ръжено брашно и бъркайте, докато съставките се размесят добре (около 10 секунди). Добавете останалото едрозърнесто ръжено брашно за до още 20 секунди и след това бъркайте съставките 20 секунди, като използвате бутона турбо. Оставете миксера да се охлади до стайна температура, преди да го използвате отново.
- Сложете плодовия кекс да се пече 50-60 минути при 170°C в тавичка с дължина 30 см.

**Количества и времена за обработване**

| <b>Куки за месене</b> | <b>Количество</b> | <b>Време</b> |
|-----------------------|-------------------|--------------|
|-----------------------|-------------------|--------------|

|             |                    |                |
|-------------|--------------------|----------------|
| Тесто с мая | Макс. 500 г брашно | Макс. 5 минути |
|-------------|--------------------|----------------|

*Изберете обороти 3.*

| <b>Бъркалки</b> | <b>Количество</b> | <b>Време</b> |
|-----------------|-------------------|--------------|
|-----------------|-------------------|--------------|

|                                   |              |                 |
|-----------------------------------|--------------|-----------------|
| Тесто за гофрети, палачинки и др. | Прибл. 750 г | Прибл. 3 минути |
|-----------------------------------|--------------|-----------------|

|                              |              |                 |
|------------------------------|--------------|-----------------|
| Редки сосове, кремове и супи | Прибл. 750 г | Прибл. 3 минути |
|------------------------------|--------------|-----------------|

|          |                       |                  |
|----------|-----------------------|------------------|
| Майонеза | Макс. 3 яйчни жълтъка | Прибл. 15 минути |
|----------|-----------------------|------------------|

|                                |             |                |
|--------------------------------|-------------|----------------|
| Размачкване на пюре от картофи | Макс. 750 г | Макс. 3 минути |
|--------------------------------|-------------|----------------|

|                   |             |                |
|-------------------|-------------|----------------|
| Разбиване на крем | Макс. 500 г | Макс. 5 минути |
|-------------------|-------------|----------------|

|                            |                       |                 |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|
| Разбиване на яйчни белтъци | Макс. 5 яйчни белтъка | Прибл. 3 минути |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|

|              |              |                 |
|--------------|--------------|-----------------|
| Смес за кейк | Прибл. 750 г | Прибл. 3 минути |
|--------------|--------------|-----------------|

*Започнете бъркането на бавни обороти, за да избегнете разплискване.*

*Преминете след това на по-бързи обороти.*

*За по-лесно разбъркване или месене и за по-добър резултат препоръчваме използване на меки маргарин или масло.*

## Opšti opis

- A** Kontrolno dugme
  - ! = položaj izbacivanja
  - 0 = isključeno
  - 1 = mala brzina
  - 2 = srednja brzina
  - 3 = velika brzina
- B** Dugme za turbo
- C** Jedinica motora
- D** Mesto za odlaganje kabla
- E** Štipaljka za pričvršćivanje kabla
- F** Dodaci za mućenje
- G** Spiralni dodaci za testo
- H** Rotirajuća posuda
- I** Otpusna poluga miksera
- J** Držač miksera
- K** Dugme za oslobađanje držača
- L** Postolje

## Važno

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

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- Aparat čuvajte van domašaja dece.
- Dodatke za mućenje i spiralne dodatke za testo uvek postavite na mikser pre nego što ga priključite na napajanje.
- Pre uključivanja aparata dodatke za mućenje, odnosno spiralne dodatke za testo, spustite u sastojke.

- ▶ Mikser isključite pre skidanja dodataka za mućenje ili spiralnih dodataka za testo te pre čišćenja.
- ▶ Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu i ne perite je pod mlazom vode.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane kompanije Philips. U slučaju upotrebe takvih delova, garancija prestaje da vredi.
- ▶ Jačina buke:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

## Upotreba aparata

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

### Mućenje sa mikserom na postolju

- 1** Stavite mikser na postolje. Prvo prednji deo miksera namestite na kukicu u držaču i zatim pritisnite zadnji deo miksera na dole ('klik') (slika 1).
- 1** Pritisnite dugme za oslobađanje držača i nakrenite držač sa mikserom prema nazad (slika 2).
- 2** Na mikser priključite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo. Vodite računa da dodatak za mućenje ili spiralni dodatak za testo sa plastičnim naglavkom umetnete u veći prorez na donjoj strani miksera (slika 3).

Dodatke ćete možda morati okretati prilikom priključivanja. Plastični naglavak na dodatku za mućenje ili spiralnom dodatku za testo ostaje vidljiv; dodaci ne mogu da se gurnu dublje u aparat.

- 3** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 4** Stavite sastojke u posudu.  
Da biste postigli najbolje rezultate, prvo u posudu stavite tečne sastojke, a zatim dodajte suve sastojke.
- 5** Stavite posudu na postolje (slika 4).



- 6** Pritisnite dugme za oslobađanje držača i pomerite mikser u horizontalan položaj, tako da se dodaci za mućenje ili spiralni dodaci za testo spuste u sastojke (slika 5).
- 7** Uključite mikser.  
Tačne količine i vremena obrade potražite u niže navedenoj tabeli.
  - ▶ Pritisnite turbo dugme za brže mućenje ili da biste povećali brzinu tokom teških poslova, poput mešenja testa za hleb.
  - ▶ Pritisnite lopaticu o zid posude da bi se sastojci brže i efikasnije umutili.
- 8** Kada završite sa mućenjem, podesite kontrolno dugme na 0 i isključite aparat iz napajanja.
- 9** Pritisnite dugme za oslobađanje držača i nakrenite držač sa mikserom prema nazad (slika 6).
- 10** Pritisnite kontrolno dugme napred u položaj za izbacivanje da biste oslobodili dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo i izvadite ih iz miksera (slika 7).
- 11** Mikser se može izvaditi iz držača kada je držač u uspravnom ili horizontalnom položaju. Pritisnite otpusnu polugu miksera na zadnjoj strani držača i izvadite mikser iz držača (slika 8).
- 12** Skinite posudu sa postolja.

## Mućenje bez postolja

---

- 1** Na mikser priključite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo (sledite postupak iz gore navedenog koraka 3).
- 2** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 3** Spustite dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo u sastojke i uključite mikser.  
Pritisnite turbo dugme za brže mućenje ili da biste povećali brzinu tokom teških poslova, poput mešenja testa za hleb.

- 4** Ako na neko vreme želite da prekinete sa mućenjem, isključite aparat i ostavite ga (dok su dodaci za mućenje ili spiralni dodaci za testo još na mikseru) da stoji uspravno dok ne nastavite s radom (slika 9).
- 5** Kada završite sa mućenjem, podesite kontrolno dugme na 0 i isključite aparat iz napajanja.
- 6** Pritisnite kontrolno dugme u položaj za izbacivanje da biste oslobodili dodatke za mućenje ili spiralne dodatke za testo.

## Čišćenje

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

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

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

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

- 2** Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

## Odlaganje

- D** Namotajte kabl oko donjeg dela aparata i završetak kabla pričvrstite za kućište miksera pomoću štipaljke za kabl (slika 10).

## Naručivanje dodatnog pribora

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

- 🍷 Trakasti dodaci za mućenje; raspoloživi u paru, pod brojem 4203 065 6322 I
- 🌀 Spiralni dodaci za testo; raspoloživi u paru, pod brojem 4203 065 6321 I
- 🍴 Lopatica; raspoloživa pod brojem 4203 065 6324 I
- 🍲 Posuda; raspoloživa pod brojem 4203 065 6323 I

## Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi **www.philips.com** ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Zaštita okoline

- ▶ **Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlazete u kućanski otpad, već ga odložite na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (slika 11).**

## Voćni kolač

Za pripremu ovog recepta koristite samo trakaste dodatke za mućenje. Ako je vaš mikser isporučen sa žičanim dodacima za mućenje, od svog Philips distributera možete naručiti trakaste dodatke.

Sastojci:

- 150 g sušenih datula, bez koštica i prepolovljenih
  - 420 g suvih šljiva, prepolovljenih
  - 50 g badema
  - 50 g oraha
  - 50 g suvog grožđa
  - 50 g belog suvog grožđa
  - 460 g integralnog raženog brašna
  - 100 g pšeničnog brašna
  - 300 g meda
  - prstohvat soli
  - 16 g praška za pecivo
  - 500 g pavlake
- ▶ *Sitno iseckajte datule, suve šljive, bademe i orahe.*
- ▶ *Datule, suve šljive, bademe, orahe, suvo grožđe, sultanine, 100 g pšeničnog brašna i 260 g integralnog raženog brašna stavite u posudu. Sipajte pavlaku u posudu i na mikser priključite trakaste dodatke za mućenje.*

- ▶ Uključite mikser na najvećoj brzini i mutite sve dok se sastojci ne umute dobro (pribl. 10 sekunda). Dodajte 100 g integralnog raženog brašna u toku 20 sekunda i mutite sve dok se sastojci dobro ne umute (pribl. 10 sekunda). Dodajte ostatak integralnog raženog brašna u toku 20 sekunda i zatim mutite sastojke još 20 sekunda koristeći dugme za turbo. Mikser pre sledeće upotrebe ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- ▶ Voćni kolač pecite 50-60 minuta na 170°C u tepsiji dugoj 30 cm.

### Količine i vremena obrade

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

*Izaberite brzinu 3.*

| Dodaci za mučenje               | Količina          | Vreme            |
|---------------------------------|-------------------|------------------|
| Dodaci za vafle, palačinke itd. | Oko 750 g         | Oko 3 minuta     |
| Retki sosovi, kremovi i supe    | Oko 750 g         | Oko 3 minuta     |
| Majonez                         | Najviše 3 žumanca | Oko 15 minuta    |
| Pire-krompir                    | Najviše 750 g     | Najviše 3 minuta |
| Šlag                            | Najviše 500 g     | Najviše 5 minuta |
| Mučenje belanaca                | Najviše 5 belanca | Oko 3 minuta     |
| Mešavina za tortu               | Oko 750 g         | Oko 3 minuta     |

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

Za lakše mučenje ili mešenje i bolje rezultate, savetujemo vam da koristite meki margarin ili buter.

## Жалпы сипаттама

- A** Бақылау сырғытпасы
  - ! = шығару ұстанымы
  - 0 = өшіру
  - 1 = төменгі жылдамдық
  - 2 = орташа жылдамдық
  - 3 = жоғарғы жылдамдық
- B** Турбо түймесі
- C** Мотор
- D** Сымды сақтайтын орын
- E** Сым қыстырғышы, сымды белгілейді
- F** Шайқауыштар
- G** Шайқауыш ілмектер
- H** Айналымалы жұмысшы ыдыс
- I** Миксерді босататын сап
- J** Миксер тұтқасы
- K** Тұтқасын шығаратын түйме
- L** Қондырғы

## Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- D** Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажға сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- D** Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым болса, құралды қолданбаңыз.
- D** Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оным тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- D** Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- D** Әрдайым миксерді тоққа қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқаушыларға арналған ілмектерді миксерге орнатыңыз.
- D** Құралды қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқауға арналған ілмектерді, ингредиенттер деңгейіне дейін төмендетіңіз.

- Д Миксерді тазалайтынның алдында немесе шайқаушылармен шайқауға арналған ілмектерді миксерден алатынның алдында, құралды сымын тоқтан суырыңыз.
- Д Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, және оны ағын судың астында да шаюға болмайды.
- Д Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша бөлшектерін, Philips ұсынған болмаса, қолдануға болмайды. Егер осындай бөлшектер немесе қосымша бөлшектер қолданған болса, онда сіздің кепілдігіңіз күшін жоғалтады.
- Д Шу деңгейі:  $L_c = 84 \text{ dB(A)}$

### **Құралды қолдану**

Айналымалы жұмысшы ыдысы көп мөлшерлерлі өнімдерге қолайлы. Егер сіз аз мөлшерлі өнімдерді қолданғыңыз келсе, онда сізге кішірек ыдыс қолданып, миксерді қолыңызбен ұстаңыз деп кеңес береміз.

### **Қондырғы үстіне миксерді орнатып шайқау**

- 1** Миксерді қондырғыға орнатыңыз. Алдымен миксердің алдыңғы жағын саптағы тежегіш ілмегіне тұрғызыңыз, содан соң миксердің артқы жағын төмен қарай басыңыз («сырт» ете түскенше) (сурет 1).
- 1** Сапты босататын түймені басып, сапты миксермен бірге артқа қарай қисайтыңыз (сурет 2).
- 2** Шайқаушыларды немесе шайқаушыларға арналған ілмектерді миксерге орнатыңыз. Миксердің астыңғы жағындағы кеңірек тесікке, міндетті түрде шайқаушы немесе пластикалық қамыты бар шайқаушылар ілмектерін орнатыңыз (сурет 3).

Орнатып жатқанда оларды шамалы бұрау керек болуы мүмкін. Шайқаушылардың немесе шайқаушы ілмектердің пластикалық қамыты көрініп тұрады; Шайқаушыларды немесе шайқаушы ілмектерді құралға одан да тереңдетіп кіргізуге болмайды.

- 3** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

- 4** Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Жақсы нәтижеге жету үшін, алдымен ыдысқа сұйық ингредиенттерді салып, содан кейін құрғақтарын қосыңыз.

- 5** Жұмысшы ыдысты қондырғыға орнатыңыз (сурет 4).

- 6** Сапты босататын түймені басып, шайқаушыларға арналған ілмектерді ингредиенттер деңгейіне дейін төмендету үшін, миксерді көлбеу ұстанымына қойыңыз (сурет 5).
- 7** Миксерді қосыңыз.  
Дұрыс мөлшер мен өңдеу уақытын таңдау үшін, төменде берілген кестені қараңыз.
  - Д Жылдамырақ шайқау үшін немесе қиын шайқалатын заттармен жұмыс жасап жатқанда жылдамдықты қосу үшін, турбо түймесін басыңыз, мысалы ашыған қамыр шайқап жатқанда.
  - Д Ингредиенттерді жылдамырақ және тиімдірек шайқау үшін, күрекшені жұмысшы ыдыстың жанына қарсы басыңыз.
- 8** Егер сіз шайқап болсаңыз, бақылау сырғымасын 0 ұстанымына апарып, құралды тоқтан суырыңыз.
- 9** Сапты босататын түймені басып, сапты миксермен бірге артқа қарай қисайтыңыз (сурет 6).
- 10** Шайқауыштарды немесе шайқауыштарға арналған ілмектерді босатып, миксерден алу үшін, бақылаушы сырғыманы алға қарай шығару ұстанымына сырғытыңыз (сурет 7).
- 11** Миксерді саптан, тек сап тік немесе көлбеу ұстанымында болғанда ғана босатуға болады. Саптың артқы жағындағы миксерді босататын тұтқаны басып, миксерді саптан көтеріп шығарып алыңыз (сурет 8).
- 12** Жұмысшы ыдысты қондырғыдан алыңыз.

## Қондырғысыз шайқау

---

- 1** Шайқаушыларды немесе шайқаушыларға арналған ілмектерді миксерге орнатыңыз (жоғарыдағы 3 тарапта көрсетілген рәсім бойынша).
- 2** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
- 3** Құралды қосатынның алдында, шайқаушыларды немесе шайқауға арналған ілмектерді, ингредиенттер деңгейіне дейін төмендетіңіз.  
Жылдамырақ шайқау үшін немесе қиын шайқалатын заттармен жұмыс жасап жатқанда жылдамдықты қосу үшін, турбо түймесін басыңыз, мысалы ашыған қамыр шайқап жатқанда.

**4** Егер сіз біраз уақытқа шайқауды тоқтатқыңыз келсе, құралды өшіріп, (шайқаушылар немесе шайқаушыларға арналған ілмектер орнатылған қалпында), аяғына тік тұрғызып, жалғастырғанша қойып қойсаңыз болады (сурет 9).

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

**6** Бақылау сырғымасын шығару ұстанымына апарып, шайқаушыларды немесе шайқаушыларға арналған ілмектерді шығарып алыңыз.

## **Тазалау**

Құралды тазалау алдында, оны міндетті түрде өшіріңіз.

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

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

Жұмысшы сыйымдылықты, қондырғыны, сапты және моторды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

**2** Мотор корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## **Сақтау**

**D** Құралдың аяғына тоқ сымын орап, бос ұшын сорғыш қақпақтың көмегімен миксердің негізіне қойыңыз (сурет 10).

## **Қосымша бөлшектерге тапсырыс беру**

Мына төмендегі заттарды ауыстыру үшін немесе оларды қосалқы бөлшек ретінде алғыңыз келсе, өзіңіздің Philips дилеріңізге хабарласыңыз. Тапсырыс жасап жатқанда төменде көрсетілген қызмет кодын қолданыңыз.

- 📞 Таспа\менталы шайқауыштары; олар 4203 065 63221 түріндегі нөмірі бойынша парланып қамтамасыз етіледі
- 📏 Шайқауыш ілмектер; олар 4203 065 63211 түріндегі нөмірі бойынша парланып қамтамасыз етіледі
- ➡ Күрекше; ол 4203 065 63241 түріндегі нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі
- 🗑 Жұмысшы ыдыс; ол 4203 065 63231 түріндегі нөмірі бойынша қамтамасыз етіледі



## Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде бірде бір мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips-тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

## Қоршаған айнала

- **Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (сурет 11).**

## Жеміс жидек торты

Осы рецептті жасау үшін, тек ленталы шайқауыштарды қолданыңыз. Егер сіздің миксеріңіз сымды шайқауышпен келген болса, онда ленталы шайқауышты Philips диммеріңізге алуыңызға болады.

Ингредиенттер:

- Сүйегінен тазаланған және жартыға бөлінген 150 гр. кептірілген құрма
  - Жартыға бөлінген 420 гр. кептірілген көк өрік
  - 50 гр. бадам
  - 50 гр. жаңғақ
  - 50 гр. мейіз
  - 50 гр. кишмиш
  - 460 гр. өңделмеген қара бидай ұны
  - 100 гр. бидай ұны
  - 300 гр. бал
  - бір шымшым тұз
  - 16 гр. ас содасы
  - 500 гр. айран
- *Құрма, көк өрік, бадам және жаңғақтарды кішкене бөліктерге бөліңіз.*
- *Құрманы, қара өрікті, бадамды, жаңғақты, изюмді, киш-мишті, 100 гр. Бидай ұнын және 260 гр. өңделмеген күріш ұнын ыдысқа салыңыз. Айранды ыдысқа құйып, ленталы шайқауышты миксерге орнатыңыз.*

- Миксерді ең жоғарғы жылдамдыққа қосып, барлық ингредиенттер жақсылап араласқанша шайқаңыз (шамамен 10 секунд). 20 секунд ішінде 100 гр. өңделмеген қара бидай ұнын қосып, барлық ингредиенттер жақсылап араласқанша шайқаңыз (шамамен 10 секунд). 20 секунд ішінде қалған өңделмеген қара бидай ұнын қосып, турбо түймесін қолданып, 20 секунд бойы барлық ингредиенттерді шайқаңыз. Миксерді қайтадан қолдана алдында, оны бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Жеміс жидек тортын  $170^{\circ}\text{C}$  температурасында 30 см. ұзындықты пеште пісіретін қаңылтыр таспаға салып, 50-60 минут бойы пісіріңіз.

### Мөлшер мен өңдеу уақыты

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

3-

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

Шашырап кетпес үшін, алдымен төмен жылдамдықпен шайқай бастаңыз.

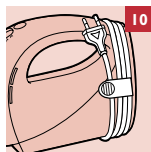
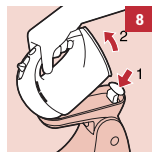
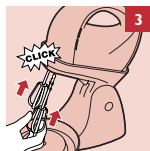
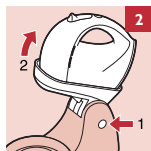
Жоғарырақ жылдамдыққа кейінірек қосыңыз.

Жақсы нәтиже алу үшін және жеңілірек шайқау немесе араластыру үшін, сізге жұмсақ маргарин немесе май қолданыңыз деп кеңес береміз.













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



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203 064 12845