

**6** Stlačite tlačidlo Turbo a pomocou hákov na miesenie 10 sekúnd miešajte cesto.

**7** Cesto dajte na pekáč a Toskánsky chlieb pečte približne 30 minút pri teplote 180 °C.

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

#### Množstvá a časy potrebné na prípravu

Recept	Množstvo	Čas
Kysnuté cesto *	max. 500 g múky	max. 5 min.
Riedke cesto na vafle a palacinky	pribl. 750 g	pribl. 3 min.
Riedke omáčky, krémy a polievky	pribl. 750 g	pribl. 3 min.
Majonéza	max. 3 žltka	pribl. 15 min.
Zemiaková kaša	max. 750 g	max. 3 min.
Šľahačka	max. 500 g	max. 3 min.
Šľahanie vaječných bielkov	max. 5 vaječných bielkov	pribl. 3 min.
Základ na koláče	pribl. 750 g	pribl. 3 min.

\*) Zvoľte rýchlosť 3.

#### Objednávanie príslušenstva

Ak si chcete zakúpiť príslušenstvo alebo náhradné diely, navštívte webovú stránku [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service), prípadne sa obráťte na predajcu výrobkov značky Philips. Obráťť sa môžete aj na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine (podrobnosti nájdete v priloženom celosvetovom platnom záručnom liste). Nasledujúce náhradné diely sú k dispozícii u predajcu výrobkov Philips. Pri objednávaní použite katalógové číslo tovaru.

- #Guľové drôtené šľahače sa predávajú v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64250
- #Háky na miesenie sú predávané v pároch pod katalógovým číslom 4203 065 64260
- #Odkladací box sa predáva pod katalógovým číslom 4203 065 64280\*

\* k dispozícii pre model HR1560.

#### Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 1).

#### Záruka a podpora

Ak potrebujete informácie alebo podporu, navštívte webovú stránku [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) alebo si preštudujte informácie v priloženom celosvetovom platnom záručnom liste.

## SLOVENŠČINA

#### Uvod

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

#### Pomembno

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

#### Nevarnost

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

#### Opozorilo

- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtičak, kabel ali kateri drugi deli.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele in razumejo navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.

#### Previdno

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

#### Elektromagnetna polja (EMF)

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

#### Recepti

##### Toskanski kruh

#### Sestavine:

- 750 g moke
- 420 ml vode
- 75 ml olja
- 1 žličko soli
- 1 žličko sladkorja
- 1 zavojček kvasa
- 1 žlička suhega rožmarina
- 30 g zelenih ali črnih oliv

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

**2** Gnetite testo s kavljema za gnetenje 60 sekund.

**3** Postavite posodo s testom za 60 minut v hladilnik.

**4** Olive narežite na koščke.

**5** Vzemite testo iz hladilnika in dodajte rožmarin ter olive.

**6** Pritisnite gumb Turbo in testo 10 sekund mešajte s kavljema za gnetenje.

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

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

#### Količine in čas priprave

Recept	Količina	Čas
Kvašeno testo*	Največ 500 g moke	Največ 5 min
Osnove za vafle, palačinke	Pribl. 750 g	Pribl. 3 min
Redke omake, kreme in juhe	Pribl. 750 g	Pribl. 3 min
Majoneza	Največ 3 jajčni rumenjaki	Pribl. 15 min
Krompirjev pire	Največ 750 g	Največ 3 min
Stepena smetana	Največ 500 g	Največ 3 min
Sneg iz jajčnega beljaka	Največ 5 jajčnih beljakov	Pribl. 3 min
Zmesi za torte	Pribl. 750 g	Pribl. 3 min

\*) Izberite hitrost 3.

#### Naročanje dodatne opreme

Če želite kupiti dodatno opremo ali nadomestne dele, obiščite spletno stran [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) ali Philipsovega prodajalca. Obrnete se lahko tudi na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (kontaktné podatke si oglejte na mednarodnem garancijskem listu). Naslednji nastavki so na voljo kot nadomestni ali kot dodatni pribor: Prosimo, da pri naročilu uporabite spodaj navedene servisne številke.

- #Žične metlice so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64250
- #Kavljia za gnetenje so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64260
- #Škatla za shranjevanje je na voljo pod kodo 4203 065 64280\*

\* dodatna možnost za model HR1560.

#### Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvenimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 1).

#### Garancija in podpora

Če potrebujete informacije ali podporo, obiščite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ali preberite ločeni mednarodni garancijski list.

## SRPSKI

#### Uvod

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

#### Važno

Pre uporabe aparata pažljivo pročitate ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

#### Opasnost

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

#### Upozorenje

- Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.

#### Oprez

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

#### Elektromagnetna polja (EMF)

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

#### Recepti

##### Toskanski hleb

#### Sastojci:

- 750 g brašna
- 420 ml vode
- 75 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šećera
- 1 paketić suvog (instant) kvasca
- 1 kašika suvog rožmarina
- 30 g zelenih ili crnih maslina

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

**2** Mesite testo sa spiralnim dodacima za testo 60 sekundi.

**3** Ostavite posudu sa testom u frižideru 60 minuta.

**4** Narežite masline na male delove.

**5** Izvadite testo iz frižidera i dodajte rožmarin i masline.

**6** Pritisnite dugme turbo i 10 sekundi mešajte testo pomoću spiralnih dodataka za testo.

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

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

#### Količine i vremena obrade

Recept	Količina	Vreme
Kiseló testo *	najviše 500 g brašna	najviše 5 min.
Dodaci za vafle, palačinke	oko 750 g	oko 3 min.
Retki sosovi, kremovi i supe	oko 750 g	oko 3 min.
Majonez	najviše 3 žumanca	oko 15 min.
Krompir-pire	najviše 750 g	najviše 3 min.
Šlag	najviše 500 g	najviše 3 min.
Mučenje belanaca	najviše 5 belanca	oko 3 min.
Mešavina za tortu	oko 750 g	oko 3 min.

\*) Izaberite brzinu 3.

#### Naručivanje dodataka

Da biste kupili dodatke ili rezervne delove, posetite [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) se obratite svom prodavcu Philips proizvoda. Takođe možete da se obratite centru za podršku potrošačima kompanije Philips u svojoj zemlji (podatke o kontaktu potražite u međunarodnom garantnom listu). Od svog distributera možete nabaviti sledeće rezervne delove i dodatni pribor: Prilikom naručivanja koristite dole navedene brojeve.

- #Žičani dodaci za mučenje mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64250
  - #Spiralni dodaci za testo mogu se nabaviti u parovima pod servisnim brojem 4203 065 64260
  - #Kutija za odlaganje može se nabaviti pod servisnim brojem 4203 065 64280\*
- \* dodatni pribor za model HR1560.

#### Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 1).

#### Garancija i podrška

Ako vam trebaju informacije ili podrška, posetite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ili pročitate međunarodni garantni list.

Always here to help you

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

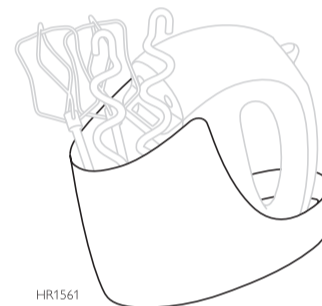
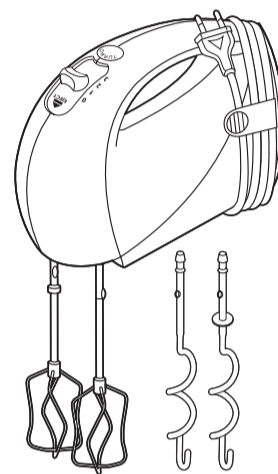
Question? Contact Philips

HR1561  
HR1560



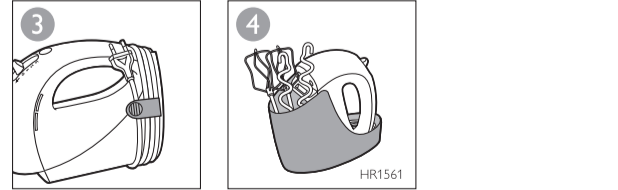
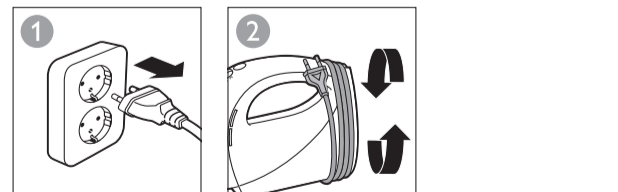
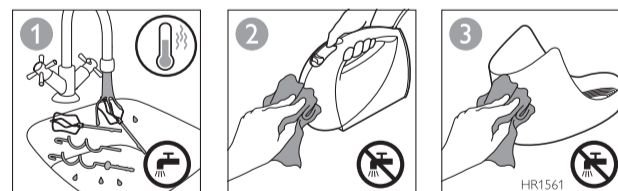
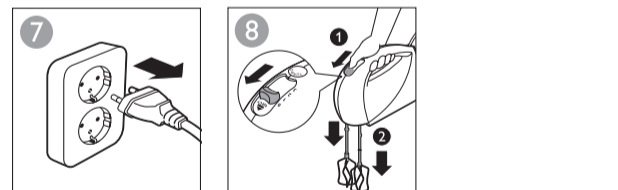
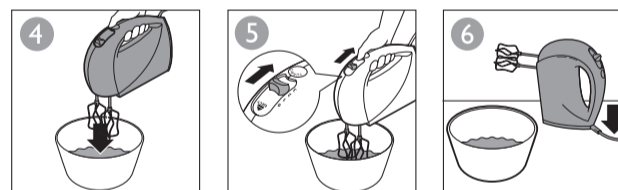
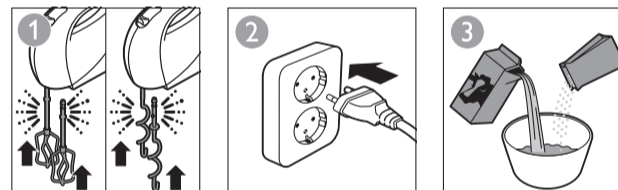
## User manual

PHILIPS



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

100% recycled paper  
100% papier recyclé  
4203.000.8031.1



## EESTI

**Sissejuhatus**

Paju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klientoote töhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

## Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

**Oht**

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

### Hoiatus

- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhend seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed tohvaid seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastaste lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsi tuleks jälgiada, et nad ei mängiks seadmega.

### Ettevaatust

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

### Elektromagnetväljad (EMF)

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

### Retseptid

<b>Toscana leib</b>
<span></span>
<b>Koostisained:</b>
- 750 g jahu
- 420 ml vett
- 75 ml õli
- 1 tl soola
- 1 tl suhkrut
- 1 pakkk pärm
- 1 spl kuivatatud rosmariini
- 30 g rohelist või musti oliive

**1** Pane jahu, vesi, sool, suhkur, õli ja pärm kaussi.

**2** Sõtkuge tainast 60 sekundit tainakonksudega.

**3** Pange kauss tainaga 60 minutiks külmikusse.

**4** Lõigake oliivid väikesteks tükkideks.

**5** Võtke tainas külmikust välja ning lisage rosmariin ja oliivid.

**6** Vajutage turbonuppu ja segage tainast tainakonksudega 10 sekundi jooksul.

**7** Küpsetage Toscana leiba küpsetusvormis 180 °C juures umbes 30 minutit.

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

<b>Kogused ja töötemiskestus</b>		
Retsept	Kogus	Aeg
Pärmitainas*	Max 500 g jahu	Max 5 min
Vahvli-, pannkoogitainas	Umbes 750 g	Umbes 3 min
Vedelad kastmed, kreemid ja supid	Umbes 750 g	Umbes 3 min
Majonees	Max 3 munakollast	Umbes 15 min
Kartulipuder	Max 750 g	Max 3 min
Vahukoor	Max 500 g	Max 3 min
Munavalgete vahustamine	Max 5 munavalget	Umbes 3 min
Koogisegu	Umbes 750 g	Umbes 3 min

\*Valige kiirus 3.

### Tarvikute tellimine

Tarvikute või varuosade ostmiseks külastage veebilehte **www.shop.philips.com/service** või pöörduge oma Philipsi edasimüüja poole. Võite samuti ühendust võtta oma riigi Philipsi klientiteeninduskususega (vt kontaktandmeid ülalnimelt garantiilehel), järgmiseid vahetusosaid või lisatarvikuid võite osta oma seadme müüja käest. Kasutage tellimisel allpool toodud teenistuskoode.
- #Traadist vispild on saadaval koodiga 4203 065 64250
- #Tainakonkse saate tellida koodiga 4203 065 64260
- #Hoiustus mudel on saadaval koodiga 4203 065 64280\*
\* Lisatarvikud millele HR1560.

### Keskklond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olempruugi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate hoida loodust (Jn 1).

### Garantii ja tugi

Kui vajate teavet või abi, külastage palun Philipsi veebilehte www.philips.com/support või lugege läbi ülmeilme garantiileht.

## HRVATSKI

### Üvod

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

### Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.

**Opasnost**
- Jediniću motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

**Upozorenje**
- Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni. Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisini centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.

- Ovaj aparat mogu koristiti djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mladše od 8 godina.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala aparatom.

### Oprez

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

### Elektromagnetska polja (EMF)

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

### Recepti

<b>Toskanski kruh</b>
<span></span>
<b>Sastojci:</b>
- 750 g brašna
- 420 ml vode
- 75 ml ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 1 paketić kvasca
- 1 jušna žlica suhog ružmarina
- 30 g zelenih ili crnih maslina

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

**2** Miješate tijesto spiralnim nastavcima za tijesto 60 sekundi.

**3** Zdjelu s tijestom ostavite u hladnjaku 60 minuta.

**4** Izrežite masline na male dijelove.

**5** Izvadite tijesto iz hladnjaka i dodajte ružmarin i masline.

**6** Pritisnite gumb turbo i 10 sekundi miješajte tijesto pomoću spirarnih nastavaka za tijesto.

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

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

<b>Količine i vrijeme pripreme</b>		
Recept	Količina	Vrijeme
Dizano tijesto *	maks. 500 g brašna	maks. 5 min
Nastavci za vafli, palačinke	približno 750 g	približno 3 min
Rijetki umaci, kreme i juhe	približno 750 g	približno 3 min
Majoneza	maks. 3 žumanjka	približno 15 min
Pire krumpir	maks. 750 g	maks. 3 min
Miješanje slatkog vrhnja	maks. 500 g	maks. 3 min
Miješanje bjelanjaka	maks. 5 bjelanjaka	približno 3 min
Smjesa za kolač	približno 750 g	približno 3 min

\*) Odaberite brzinu 3.

### Naručivanje dodatnog pribora

Kako biste kupili dodatni pribor ili rezervne dijelove, posjetite **www.shop.philips.com/service** ili se obratite prodavaču proizvoda tvrtke Philips. Možete kontaktirati i centar za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (podatke za kontakt pronađi ćete u međunarodnom jamstvenom listu). Kod prodavača možete nabaviti sljedeći dodatni pribor ili zamijeniti aparat. Prilikom naručivanja koristite servise kodove.

- #Žičani nastavci za miješanje dostupni su u paru pod servisnim kodom 4203 065 64250
- #Spiralni nastavci za tijesto su dostupni u paru pod servisnim kodom 4203 065 64260
- #Kutija za spremanje dostupna je pod servisnim kodom 4203 065 64280\*
\* dodatno za HR1560.

### Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 1).

### Jamstvo i podrška

Ako trebate informacije ili podršku, posjetite web-mjesto tvrtke Philips www.philips.com/support ili pročitajte zasebni međunarodni jamstveni list.

## MAGYAR

### Bevezetés

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

### Fontos!

A készülék használatá előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

### Vigyázat!

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

### Figyelmeztetés

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzelélesi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ha ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékekkel.

### Figyelmeztetés!

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

### Elektromágneses mezők (EMF)

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

### Receptek

<b>Toszkán kenyér</b>
<span></span>
<b>Hozzávalók:</b>
- 750 g liszt
- 420 ml víz
- 75 ml olaj
- 1 kávéskanál só
- 1 kávéskanál cukor
- 1 csomag élesztő
- 1 evőkanál száraz rozsmaring
- 30 g zöld vagy fekete olajbogyó

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

**2** Dagassza a tésztát a dagasztóhorgok segítségével 60 másodpercig.

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

**4** Szelelje fel az olajbogyókat apró darabokra.

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

**6** Nyomja meg a turbó gombot és keverje a tésztát a dagasztóhorgokkal 10 másodpercig.

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

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

<b>Mennyiségek és feldolgozási idők</b>		
Recept	Mennyiség	Idő
Kelt tészta *	max. 50 dkg liszt	max. 5 perc
Gofri-, palacsintatészta	kb. 75 dkg	kb. 3 perc
Híg mártások, krémek és levesek	kb. 75 dkg	kb. 3 perc
Majonéz	max. 3 tojássárgája	kb. 15 perc
Burgonyapüré	max. 75 dkg	max. 3 perc
Tejszín	max. 0,5 kg	max. 3 perc
Tojásfehérje felverése	max. 5 tojásfehérje	kb. 3 perc
Süteménytészta keverése	kb. 75 dkg	kb. 3 perc

\*) Válassza a 3. sebességfokozatot.

### Tartozékok rendelése

Tartozékok és cserealkatrészek vásárlásához látogasson el a **www.shop.philips.com/service** weboldalra, vagy Philips márkakereskedőjéhez. Az adott ország Philips vevőszolgálatával is felveheti a kapcsolatot (az elérhetőségeket a világszerte érvényes garancialevéiben találja).

A következő tartozékokat a Philips márkaszervizekben megvásárolhatja.

Megrendelés esetén adja meg a cikkszámokat.

- #Dróthabverők párosan kaphatók a 4203 065 64250 cikkszámon
- #Dagasztóhorgok párosan kaphatók a 4203 065 64260 cikkszámon
- #A tárolódoboz a 4203 065 64280 cikkszámon kapható\*

\* külön megvásárolható a HR1560 típushoz

### Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készüléket szelektív hulladékként kell kezelni. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 1).

### Garancia és terméktámogatás

Ha információra vagy támogatásra van szüksége, látogasson el a **www.shop.philips.com/support** weboldalra, vagy olvassa el a különálló világszerte érvényes garancialevelet.

## LIETUVIŠKAI

### Ivadas

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

### Svarbu

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

### Pavojus

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

### Išpėjimas

- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnėsi, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir bus prižiūrimi siekiant užtikrinti, kad jie saugiai naudotų prietaisą, bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

### Dėmesio

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

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

### Retseatai

<b>Toskanos duona</b>
<span></span>
<b>Sudėtis:</b>
- 750 g miltų
- 420 ml vandens
- 75 ml aliejaus
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 1 arbatinis šaukštelis cukraus
- 1 pakelis mielių
- 1 arbatinis šaukštelis rozmarino
- 30 g žalių arba juodų alyvuogių

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

**2** 60 sekundžių minkykite tešlą minkytuvėliais.

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

**4** Smulkiai supjaustykite alyvuoges.

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

**6** Paspauskite turbomygtuką ir minkykite tešlą 10 sekundžių naudodami minkytuvėlius.

**7** Kepkite Toskanos duoną keptuvos skardoje esant 180 °C temperatūrai apie 30 minutes.

*Pastaba. Pasirinkus šį receptą, maišytuvus bus labai apkrautas, todėl po naudojimo leiskite jam atvėsti bent 60 minučių.*

<b>Kiekis ir paruošimo laikas</b>		
Receptas	Kiekis	Laikas
Mielinė tešla *	maks. 500 g miltų	maks. 5 min.
Tešla vafliams, blynams	apie 750 g	apie 3 min.
Slysti padažai, kremai ir sriubos	apie 750 g	apie 3 min.
Majonezas	maks. 3 kiaušinių tryniai	apie 15 min.
Bulvių košė	maks. 750 g	maks. 3 min.
Grietinės plakimas	maks. 500 g	maks. 3 min.
Plakti kiaušinių baltymai	maks. 5 kiaušinių baltymai	apie 3 min.
Pyrago mišinys	apie 750 g	apie 3 min.

\*) Pasirinkite 3 greitį.

### Priedų užsakymas

Norėdami įsigyti priedų ar atskirų dalių, apsilankykite **www.shop.philips.com/service** arba kreipkitės į „Philips“ prekybos atstovą. Taip pat galite kreiptis į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą, esantį jūsų šalyje (norėdami rasti kontakcinę informaciją, žr. visame pasaulyje galiojančią garantijos lankstinuką). Toliau išvardijus keičiamus arba papildomus priedus galite įsigyti iš vietinio Philips pardavėjo. Užsakymams prašome naudoti toliau išvardytus paslaugos kodus.

- #Vieliniai plaktuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64250
- #Minkytuvėliai yra parduodami poromis, kodas 4203 065 64260
- #Saugojimo dėžė, kodas 4203 065 64280
\* HR1560 modeliu įsigijama atskirai.

### Aprinka

- Susidėjęsio prietaiso neišmeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 1).