

5 Wyjmij ciasto z lodówki, dodaj rozmaryn i oliwki.

6 Naciśnij przycisk turbo i mieszaj ciasto przy użyciu końcówek do wyrabiania ciasta przez 10 sekund.

7 Chleb toskański piecz w formie do pieczenia w temperaturze 180°C przez około 30 minut.

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

Ilości i czasy przygotowania		
Przepis	Ilość	Czas
Ciasto drożdżowe*	maks. 500 g mąki	maks. 5 min
Rzadkie ciasto na wafle lub naleśniki	ok. 750 g	ok. 3 min
Lekkie sosy, kremy i zupy	ok. 750 g	ok. 3 min
Majonez	maks. 3 żółtka	ok. 15 min
Purée ziemniaczane	maks. 750 g	maks. 3 min
Bitą śmietana	maks. 500 g	maks. 3 min
Ubijanie piany z białek	maks. 5 białek	ok. 3 min
Ciasto	ok. 750 g	ok. 3 min

*) Przy wybranej szybkości „3”.

Zamawianie akcesoriów

Aby kupić akcesoria lub części zamienne, odwiedź stronę **www.shop.philips.com/service** lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips. Możesz również skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta (informacje kontaktowe znajdują się w ulotce gwarancyjnej). Poniższe produkty można wymienić lub kupić u sprzedawców produktów firmy Philips. Składając zamówienie, należy podać odpowiedni numer produktu wymieniony poniżej.

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

* opcjonalny dla modelu HR1560.

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. 1).

Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub dodatkowych informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

ROMÂNĂ

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenței oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Important

Citiți cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

Pericol

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

Avertisment

- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând de la vârsta de 8 ani și persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduce sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Precauție

- Introduceți întotdeauna paletele sau spiralele pentru aluat în mixer înainte de a-l conecta la priză.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Coborâți paletele sau spiralele pentru aluat în ingrediente înainte de porni aparatul.
- Scoateți mixerul din priză înainte de a extrage paletele sau spiralele pentru aluat și înainte de curățare.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Nivel de zgomot: Lc = 77 dB [A]

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Rețete

Pâine toscană

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

1 Puneți făina, apa, sarea, zahărul, uleiul și drojdia într-un castron.

2 Frământați aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 60 de secunde.

3 Introduceți castronul cu aluat în frigider timp de 60 de minute.

4 Taiăți măslinele în bucăți mici.

5 Scoateți aluatul din frigider și adăugați rozmarinul și măslinele.

6 Apăsăți butonul turbo și amestecați aluatul cu spiralele pentru aluat timp de 10 secunde.

7 Coaceți pâinea Toscana într-o tavă de copt la 180°C timp de aproximativ 30 de minute.

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

Cantități și timpi de procesare

Rețetă	Cantitate	Timp
Aluat dospit *	max. 500 g făină	max. 5 min
Palete pentru vafe, clătite	aprox. 750 g	aprox. 3 min
Sosuri subțiri, creme și supe	aprox. 750 g	aprox. 3 min
Maioneză	max. 3 gălbenușuri	aprox. 15 min
Piure de cartofi	max. 750 g	max. 3 min
Frișcă	max. 500 g	max. 3 min
Bateria albușurilor	max. 5 albușuri de ou	aprox. 3 min
Compoziție de prăjituri	aprox. 750 g	aprox. 3 min

*) Selectați viteza 3.

Comandarea accesoriilor

Pentru a cumpăra accesorii sau piese de schimb, vizitați **www.shop.philips.com/service** sau mergeți la distribuitorul dvs. Philips. Puteți, de asemenea, să contactați Centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (consultați broșura de garanție internațională pentru detalii de contact). Puteți comanda următoarele accesorii suplimentare și piese de schimb de la dealerul dvs. Philips. Utilizați numerele de reper menționate mai jos.

- •Palete cu fire subțiri sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64250
- •Spirale pentru aluat sunt disponibile în perechi sub codul de service 4203 065 64260
- •O cutie de depozitare este disponibilă sub codul de service 4203 065 64280*

* optional pentru tipul HR1560.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predăți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 1).

Garanție și asistență

Dacă aveți nevoie de informații sau de asistență, vă rugăm să vizitați site-ul web www.philips.com/support sau să consultați broșura de garanție internațională separată.

РУССКИЙ

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

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

Предупреждение

- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.
- Храните чайник и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

Внимание!

- Перед подключением миксера к электросети обязательно устанавливайте на него насадки для теста или насадки для взбивания.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- 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 пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями от других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Уровень шума: Lc = 77 дБ (A)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Рецепты

Тосканский хлеб

Ингредиенты

- 750 г муки
- 420 мл воды
- 75 мл растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 чайная ложка сухого розмарина
- 30 г зеленых или черных оливок

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

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

3 Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.

4 Мелко нарежьте оливки.

5 Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.

6 Нажмите кнопку “Турбо” и перемешивайте тесто с помощью насадок-крюков в течение 10 секунд.

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

Примечание При приготовлении этого блюда миксер подвергается большой нагрузке. После приготовления дайте миксеру остыть в течение 1 часа.

Количество продуктов и время приготовления

Рецепт	Количество	Время
Дрожжевое тесто *	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут
Жидкое тесто для вафель, блинов	Около 750 г	Около 3 минут
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750 г	Около 3 минут
Майонез	Макс. 3 яичных желтка	Около 15 минут
Картофельное пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 3 минуты
Збивание яичных белков	Макс. 5 яичных белков	Около 3 минут
Тесто для торта	Около 750 г	Около 3 минут

*) Выберите скорость 3.

Заказ аксессуаров

Чтобы приобрести аксессуары или запасные части, посетите веб-сайт **www.shop.philips.com/service** или обратитесь в местную торговую организацию Philips. Вы также можете обратиться в местный центр поддержки потребителей Philips (контактные данные указаны на гарантийном талоне). Следующие насадки можно приобрести в торговой организации компании Philips для замены или в качестве дополнительных. При заказе используйте служебными кодами, приведенными ниже.

- •Насадки для взбивания можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64250
- •Насадки для теста можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 64260
- •Контейнер для хранения можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64280*

* дополнительно для модели HR1560.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы можете защитить окружающую среду (Рис. 1).

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

Миксер
Изготовитель: “Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.”, Туссендиенп 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО «Филипс», Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111. HR1561, HR1560: 220-240 V, 50-60Hz
Для бытовых нужд

УКРАЇНСЬКА

Вступ

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

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для довідки в подальшому.

Небезпечно

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

Увага!

- Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
 - Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
 - Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
 - Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
 - Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Увага**
- Завжди вставляйте вінчики або замішувачі для тіста у міксер до того, як під'єднати його до мережі.
 - Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
 - Опускайте вінчики або замішувачі для тіста в інгредієнти перед тим, як увімкнути пристрій.
 - Перед тим, як вийняти вінчики або замішувачі для тіста, а також перед чищенням, від'єднуйте міксер від мережі.
 - Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
 - Рівень шуму: Lc = 77 дБ (A)

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Рецепти

Хліб по-тосканськи

Інгредієнти:

- 750 г борошна
- 420 мл води
- 75 мл олії
- 1 чайна ложка солі
- 1 чайна ложка цукру
- 1 пакетик дріжджів
- 1 столова ложка сухого розмарину
- 30 г зелених або чорних оливок

1 Покладіть у чашу борошно, воду, сіль, цукор, олію і дріжджі.

2 Замішуйте тісто за допомогою замішувачів для тіста протягом 60 секунд.

3 Покладіть чашу з тістом в холодильник на 60 хвилин.

4 Поріжте оливки на дрібні шматки.

5 Вийміть тісто з холодильника і додайте до нього розмарин та оливки.

6 Натисніть кнопку “турбо” і замішуйте тісто за допомогою замішувачів протягом 10 секунд.

7 Випікайте хліб по-тосканськи за температури 180 °C протягом приблизно 30 хвилин.

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

Кількість продуктів і час приготування

Рецепт	Кількість	Час
Дріжджове тісто*	макс. 500 г борошна	макс. 5 хв.
Збите рідне тісто для вафель, млинців	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.
Дрібно змішані соуси, вершки і супи	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.
Майонез	макс. 3 яєчні жовтки	прибл. 15 хв.
Картопляне пюре	макс. 750 г	макс. 3 хв.
Збивання вершків	макс. 500 г	макс. 3 хв.
Збивання яєчних білків	макс. 5 яєчних білків	прибл. 3 хв.
Збивання тіста для пирога	прибл. 750 г	прибл. 3 хв.

*) Вибирайте швидкість 3.

Замовлення приладь

Щоб придбати приладдя чи запасні частини, відвідайте веб-сайт **www.shop.philips.com/service** або зверніться до дилера Philips. Можна також звернутися до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (контактну інформацію шукайте в гарантійному талоні). Подані нижче деталі можна придбати у дилера для заміни або як додаткове приладдя. Під час замовлення вказуйте зазначений сервісний код.

- •Дротяні вінчики доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64250
- •Замішувачі для тіста доступні парами за сервісним кодом 4203 065 64260
- •Коробка для зберігання доступна за сервісним кодом 4203 065 64280*

* додатково для моделі HR1560.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 1).

Гарантія та підтримка

Якщо Вам необхідна інформація чи підтримка, відвідайте www.philips.com/support чи прочитайте окремий гарантійний талон.

Always here to help you

Register your product and get support at www.philips.com/welcome

Question?
Contact
Philips



HR1561
HR1560

User manual

PHILIPS



