

- 6 Slačte tlačidlo Turbo a pomocou hákov na miesenie 10 sekúnd mísajte cesto.
- 7 Cesto dajte na pečák a Toskánsky chlieb pečte približne 30 minúty pri teplote 180 °C.
- Poznámka: Príprava 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 wafle a palacinky	pribl. 750 g	pribl. 3 min.
Riedke omáčky, krémky a polievky	pribl. 750 g	pribl. 3 min.
Majoneza	max. 3 žltka	pribl. 15 min.
Zemiaková kaša	max. 750 g	max. 3 min.
Šťahačka	max. 500 g	max. 3 min.
Šťahanie vaječných bielkov	max. 5 vaječných bielkov	pribl. 3 min.
Základ na koláče	pribl. 750 g	pribl. 3 min.

*) Zvoleť rýchlosť 3.

Objednávanie príslušenstva

Ako si chcete zakúpiť príslušenstvo alebo náhradné diely, navštívte webovú stránku www.shop.philips.com/service, prípadne sa obráťte na predajcu výrobkov znacky Philips. Obráťte sa môžete aj na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo vašej krajine (podrobnosti nájdete v priloženom celosvetovom plátom záručnom liste).

Nasledujúce náhradné diely sú k dispozícii u predajcu výrobkov Philips.

Pri objednávaní použite katalógové číslo tovaru.

- „Gulôvô drôtenej šťahače 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 odovzdájte na mieste oficiálneho zberu. Pomeromžte tak chrániť životné prostredie (Obr. 1).

Záruka a podpora

Ako potrebujete informácie alebo podporu, navštívte webovú stránku www.philips.com/support alebo si preštudujte informácie v priloženom celosvetovom plátom záručnom liste.

SLOVENSKA

Uvod

Cestitamo vám za nakup v dobrodružství pri Philips! Če želite popolnoma izkoristiti podporu, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta pomembne informacie 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 vtič, kabel ali kateri drugi deli.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeni osebi.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmajšanimi 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 smejte čistiti v vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat v kabel hranite izven dosegot otrok pod 8. letom starosti.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.

Previdno

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

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Recepti

Toskanski kruh

Seставine:

- 750 g moko
- 420 ml vode
- 75 ml olja
- 1 žlžko soli
- 1 žlžko sladkorja
- 1 zavoječek kvasa
- 1 žlžka suhega rožmarina
- 30 g zelenih ali črnih oliv

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

2 Gnetrite testo s kavljema za gnetenie 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 gumbo Turbo in testo 10 sekund mešajte s kavljema za gnetenie.

7 Toskanski kruh pečite v pekači pri temperaturi 180 °C približno 30 minut.

Opoomba: Ta recept predstavlja veliko obremenitev za mešalnik, zato se naj po končani uporabi mešalnik hlaď 60 minut.

Količine in čas prípravy

Recept	Količina	Čas
Kvašeno testo*	Največ 500 g moko	Največ 5 min
Osnove za vafle, palacinky	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 hitrosť 3.

Naročanje dodatne opreme

Če želite kupiti dodatno opremo ali nadomestne dele, obiščite spletno stran www.shop.philips.com/service ali Philipsovega prodajalca. Obmete se lahko tudi na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (kontaktni podatki 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.

- „Žlžčne metlice so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64250

- „Kavljiva za gnetenie so na voljo v parih pod kodo 4203 065 64260

- „Skatka za shranjevanje je na voljo pod kodo 4203 065 64280*
* dodatna možnost za model HR1560.

Okolje

Aparata po preteklu življenske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako prispevate k ohranitvi okolja (Sl. 1).

Garancija in podpora

Ako potrebujete informacije ali podporu, obiščite www.philips.com/support ali preberite ločeni mednarodni garancijski list.

SRPSKI

Uvod

Cestitamo vam za kupovinu i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte 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 nedostatom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su doble uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Čišćenje i konzervišanje održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domaća deca mlađe od 8 godina.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrali 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 aparat dodatke za mučenje, odnosno spiralne dodatke za testo, stisnite u sastojke.
- Isključite mikser iz struje pre uklanjanja dodataka za mučenje ili spiralnih dodataka za testo, kao i pre čišćenja.
- Nikada nemotno koristite 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 uskladen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim 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 žlžica soli
- 1 žlžica šećera
- 1 paketič suvog (instant) kvasca
- 1 žlžka suvog rožmarina
- 30 g zelenih ili crnih masline

1 Brašno, voda, 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 pomoć spiralnih dodataka za testo.

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

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

Količine i vremena obrade

Recept	Količina	Vreme
Kiselo testo *	največ 500 g brašna	največ 5 min.
Dodaci za vafle, palacinky	oko 750 g	oko 3 min.
Retki sosovi, kremovi i supe	oko 750 g	oko 3 min.
Majonez	največ 3 žumanca	oko 15 min.
Krompir-pire	največ 750 g	največ 3 min.
Šlag		

ESTI

Sissejuhatus

Palju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klienditöö tööhõimaks kasutamiseks registreerige toode veebleileh www.philips.com/welcome.

Tähtis

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

Õht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Hoitoatus**
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uus vastu vahetama Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet võivad kasutada lapseid alates 8. eluaastast ning füüsilese, meeles- või vaimse häirega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhend seadme ohutu kasutamise kohta ja nõustavat sellega seotud ohte.
- Lapsed tohavad seadet puhtaada ja hoidlada ainult siis, kui nad on varemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelvalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastaste lastele kättesaadumust kohas.
- Laps tuleks jälgida, 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 koostisainete sisse enne seadme ühendamist.
- Enne kui eemaldate või puhastate vispildi 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)

Elektromagnetvälad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetväali (EMF) käsitlevate standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusühendile vastaval, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Receptid

Toscana leib

Koostisained:

- 750 g jahu
- 420 ml vett
- 75 ml öli
- 1 tl soola
- 1 tl suhkruut
- 1 pakk pärmi
- 1 spl kuivatud rosmariini
- 30 g rohelisi või musti olivei

1 Pane jahu, vesi, sool, suhkur, öli ja pärn kaussi.

2 Sötkuge tainast 60 sekundit tainakonksudega.

3 Pange kauss tainga 60 minutiks külkimiksu.

4 Löögake oliivid väikesteks tükkiideks.

5 Võtke tainas külkimust 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 recepti järgi leiva valmistamine koormab väga teie mikserit.

Pärist taina valmistamist laske mikseril 60 minutit jahtuda.

Kogused ja töötlemiskestus

Recept	Kogus	Aeg
Pärmittaines*	Max 500 g jahu	Max 5 min
Vahvl-, 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
Vahukoort	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 varusade ostmiseks külalage veebleile www.shop.philips.com/service või pöörduge oma Philipsi edasimüüja poole. Võtke samuti ühendust valla oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (vt kontaktandmeid üleilmsest garantilehelt), järgmisest vahetustasid või lisatarvikuid võtke osta oma seadme müüja käest. Kasutage tellimusel allpool toodud teenistuskoode.

- #Traadist vispil on saadaval koodiga 4203 065 64250

- #Tainakonks saate tellida koodiga 4203 065 64260

- #Hoiustuskarp on saadaval koodiga 4203 065 64280*

* Lisatarvikud mudellel HR1560.

Keskkkond

Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavallise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtus ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitata hoida loodust (Jn 1).

Garantii ja tugi

Kui vajate teavet või abi, külalage palun Philipsi veebleile www.philips.com/support või luguge läbi ülelmne garantilehelt.

HRVATSKI

Uvod

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

Važno

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

Opasnost

- Jedinicu 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 zamjeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjeglo potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca iznad 8 godina starosti i osobе sa smanjenoim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima te osobе 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 korišćenje održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Malci djevcu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrali aparatom.

Oprez

- Nastavke za mješanje ili spiralne nastavke za tijesto uvijek umetnite u mješalicu prije pričuvanja na napajanje.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu.
- Prije uljučivanja aparatu spustite nastavke za mješanje ili spiralne nastavke za tijesto u sastojke.

Izljuči mješalicu iz struje prije uklanjanja nastavaka za mješanje ili spiralnih nastavaka za tijesto i prije čišćenja mješalice.

- Nikada nemojte koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Razina buke: Lc = 77 dB (A)

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips skulđan 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 Toskanski kruh

Sastoći:

- 750 g jahu
- 420 ml voda
- 75 ml ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica šećera
- 1 paketić kvasca
- 1 jušna žlica suhog ružmarina
- 30 g zelenih ili crnih masline

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

2 Miješite 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 spiralnih nastavki za tijesto.

7 Toskanski kruh pecite u posudu za pečenje oko 30 minuta pri 180 °C.

Napomena: Ovaj recept vrlo je zahtjevan za mješalicu. Nakon pripreme ovog recepta ostavite mješalicu da se hlađi 60 minuta.

Količine i vrijeme pripreme

Recept	Količina	Vrijeme
Dizano tijesto *	maks. 500 g brašna	maks. 5 min
Nastavci za vaf, palačinke	približno 750 g	približno 3 min
Rjetki 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 kolac	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 potrošač tvrtke Philips u svojoj državi (podatke za kontakt pronaći ćete u međunarodnom jamstvenom listu).

Kod proizvođača možete nabaviti sljedeći dodatni pribor ili zamjeniti aparat. Prilikom naručivanja koristite servisne kodove.

- #Žičani nastavci za mješanje 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.

Zaštitna 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.

Foto!

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

Vigyük!

- Ne mentse a motorgégeséget vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.

Figyelemzettel

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel meghibásodott.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hatalmas szakszervizben kell cserélni.
- A készülék 8 éven felüli gyermek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyeli mellett teszik, illetve ha ismerik a készülék biztonságos működtetésének módijsát és az azzal járó veszélyeket.
- A tisztítást és a felhasználási által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelővel végezheti el ezeket.
- A készülék és a vezetékét tartsa távol 8 éven aluli gyermeket.
- Vigyázzon, hogy gyermek ne játszsanak a készülékkel.

Figyelemzettel!

- A habverők és a dagasztóhorgokat mindig a