



Руководство пользователя

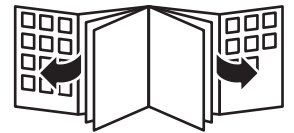
Philips Robust Collection
миксер

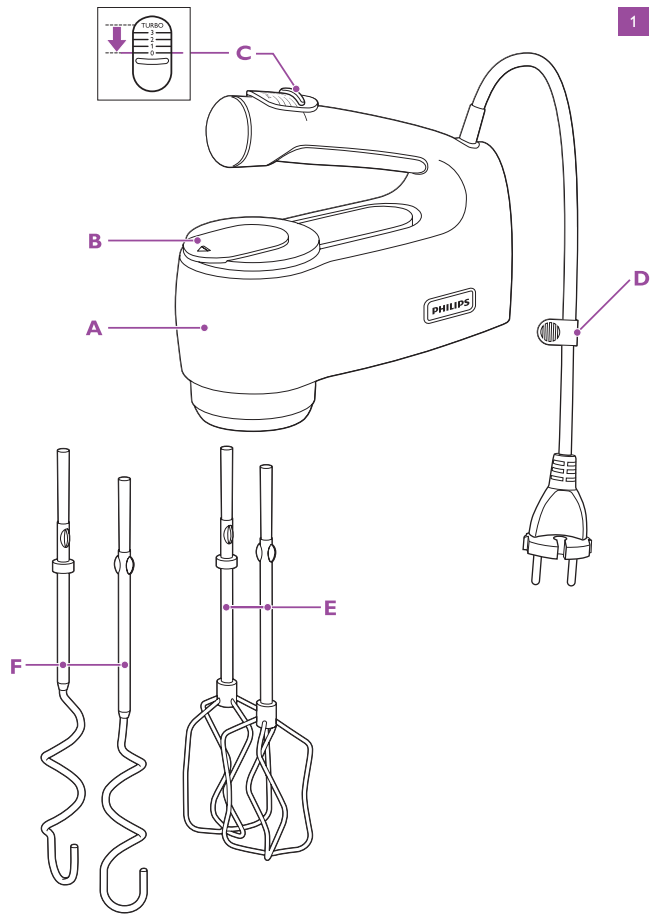
ROBUST
COLLECTION

PL Instrukcja obsługi
CZ Příručka pro uživatele
HU Felhasználói kézikönyv



PHILIPS





ČEŠTINA	6
MAGYAR	10
POLSKI	14
РУССКИЙ	19

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Tento mixér byl vyvinut, aby s jistotou zvládl celou řadu přísad a receptů a podával dlouhotrvající výkon. Jeho výkonný motor umožňuje pohodlně opakovaně zpracovat až 1 kg těsta.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Motorová jednotka
- B** Uvolňovací páčka
- C** Volič rychlosti
- D** Svorka šňůry
- E** Metly
- F** Hnětací háky

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

Upozornění

- Metly nebo hnětací háky nasadte na šlehač vždy před připojením k síti.
- Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami před zapnutím přístroje.
- Před vložením nebo vyjmutím metel či hnětacích háků a před čištěním přístroj vždy nejprve odpojte od sítě.
- Přístroj a síťový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů či sporáků. Vystavení vysokým teplotám může způsobit roztavení materiálu, což může být nebezpečné.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj nedržte, nezvedejte a nepřenášejte za síťovou šňůru.
- Přístroj nikdy neodpojujte vytažením kabelu.
- Abyste předešli případnému poškození nebo zranění, dbejte na to, aby spuštěný přístroj nebyl v blízkosti dlouhých vlasů, oděvů, kabelů apod.
- Aby nedošlo k rizikové situaci kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k časovému spínači.
- Hladina hluku: $L_c = 74 \text{ dB(A)}$.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Ochrana přehřátí

Přístroj je vybaven integrovanou ochranou proti přehřátí. Při provozu se značnou zátěží se může motorová jednotka zahřát. Pokud se tak stane, vestavěný bezpečnostní systém přístroj vypne. Vypněte přístroj a vytáhněte

zástrčku ze síťové zásuvky. Před dalším používáním nechte přístroj 30 minut vychladnout.

Použití přístroje

- 1 Zasuňte metly nebo hnětací háky do mixéru (ozve se „klapnutí“). Možná bude potřeba s nimi lehce pootočit (Obr. 2).

Poznámka: Hnětací hák nebo metlu s kroužkem nasadíte do většího otvoru na spodní části mixéru.

- 2 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Poznámka: Před zapojením mixéru vždy zkontrolujte, zda je volič rychlosti v poloze 0.

- 3 Vložte potraviny do mísy.

Doporučené množství a dobu zpracování naleznete v následující tabulce.

Množství a doba zpracování

Hnětací háky*	Množství (max.)	Čas (max.)
Kynuté těsto	500 g mouky	3 minuty

*) Zvolte možnost Turbo

Metly*	Množství (max.)	Čas (max.)
Metly na vafle, lívance atd.	750 g	3 minuty
Řídké omáčky, krémy a polévky	750 g	3 minuty
Majonéza	3 vaječné žloutky	15 minut
Bramborová kaše	750 g	3 minuty
Šlehání šlehačky	500 g	3 minuty
Šlehání bílků	5 vaječných bílků	3 minuty
Těsto na koláče	750 g	3 minuty

*) Abyste zabránili stříkání, začněte mixovat při nízké rychlosti. Později pomalu zvyšujte rychlost.

- 4 Metly nebo hnětací háky vložte do nádoby se surovinami.
- 5 Nastavte ovladač rychlosti na požadovanou rychlost a zapněte přístroj (Obr. 3).
 - Použitím nastavení turbo urychlíte mixování nebo zvýšíte rychlost zpracování náročnějších surovin, například hnětení kynutého těsta.
 - Pokud chcete mixování na chvíli zastavit, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“, čímž mixér vypnete. Než budete pokračovat dále, odložte mixér (s nasazenými metlami nebo hnětacími háky) na zadní stěnu.
 - Rychlost turbo doporučujeme pro mixování piškotu a vaječného bílku.
- 6 Po dokončení mixování nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“ a přístroj odpojte od napájení.
- 7 Vytažením uvolňovací páčky uvolníte metly nebo hnětací háky (Obr. 4).

Čištění

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

- 1 Metly nebo hnětací háky myjte v teplé vodě s prostředkem na umývání nádobí nebo v myčce nádobí.
- 2 Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

Skladování

- 1 Síťový kabel oviňte kolem dolní strany přístroje. (Obr. 5)
- 2 Kabel zajistěte svorkou.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 6).

Záruka a servis**Mimořádná záruka a servis**

Zakoupili jste si kuchyňský přístroj a my bychom rádi zajistili Vaši spokojenost. Z tohoto důvodu Vás žádáme o registraci Vašeho nákupu, abychom zůstali v kontaktu a mohli jste dostávat odpovídající servis a výhody. Registrace do 3 měsíců od data nákupu Vám přinese tyto výhody:

- 3letou záruku na výrobek
- Nápadů na nové recepty přes email
- Tipy a triky jak používat a udržovat Váš výrobek
- Poslední novinky z celé kolekce

Všechno co musíte udělat pro registraci je navštívit stránky www.philips.com/kitchen nebo zavolat na bezplatnou infolinku 800142840. Jestli máte nějaké otázky ohledně Vašeho kuchyňského přístroje (používání, údržba, příslušenství...) můžete taktéž kontaktovat naši infolinku nebo navštívit stránky www.philips.com/kitchen. Poskytne Vám maximální podporu k tomuto vysoce kvalitnímu produktu.

V případě, že Váš produkt bude potřebovat opravu, můžete kontaktovat naše autorizované servisní středisko nebo zavolat na bezplatnou infolinku, kde Vám rádi pomůžou a poradí školení agenti.

Recepty**Toskánský chléb**

Přísady:

- 750 g mouky
- 420 ml studené vody
- 75 g oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- ½ balení kvasnic

- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- 25 g sušených zelených nebo černých oliv bez pecek.

Poznámka: Mixér je dodáván bez jednolitrové nádoby, ale je možné ji objednat od prodejce výrobků Philips.

- 1 Dejte mouku, vodu, sůl, cukr a kvasnice do nádoby.
- 2 Po dobu maximálně 3 minut a při rychlosti turbo hnětejte těsto pomocí hnětacích háků.
- 3 Nádobu s těstem uložte na 60 minut do chladničky.
- 4 Přidejte do těsta rozmarýn a olivy a vložte jej do jednolitrové nádoby.
- 5 Vložte hnětací háky a pomocí nastavení turbo míchejte suroviny po dobu 10 sekund.
- 6 Toskánský chléb pečte na plechu při teplotě 180°C po dobu přibližně 30 minut.

Poznámka: Tento recept představuje pro mixér mimořádnou zátěž. Po přípravě tohoto receptu nechte mixér 60 minut vychladnout.

Odstraňování problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém**Řešení**

Metly a hnětací háky se obtížně nasazují.

Metly ani hnětací háky nezasouvejte velkou silou. Pokud nezapadnou do svých drážek, jemně zatlačte a otáčejte je doleva, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Metly či hnětací háky nelze vyjmout z přístroje.

Uvolňovací páčku co nejvíc vytáhněte. Pokud metly či hnětací háky z přístroje nevypadnou samy, můžete je povytáhnout rukou.

Problém	Řešení
Přístroj vydává nepříjemný zápach a/nebo kouř.	Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Nechte jej vychladnout alespoň 30 minut. Pokud problém přetrvává, požádejte o pomoc nejbližší servisní středisko společnosti Philips nebo prodejce.
Mixér se během mixování vypíná.	Přístroj má integrovanou ochranu proti přehřátí. Tento vestavěný bezpečnostní systém mixér vypíná, pokud se motor přehřívá, protože mixujete příliš dlouho a/nebo kvůli příliš velké zátěži. Mixér odpojte a nechte 30 minut vychladnout.

Otázka	Odpověď
Jak mohu zabránit stříkání během mixování?	Začněte mixovat při nízké rychlosti. Rychlost pomalu zvyšujte. Při šlehání tekutiny, například šlehačky, použijte nádobu mixéru nebo vysokou, úzkou nádobu.

Nejčastější dotazy

Tato kapitola uvádí seznam nejčastějších dotazů týkajících se přístroje. Pokud se vám nepodaří najít odpověď na svoji otázku, obraťte se na Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Otázka	Odpověď
Jak mohu přístroj vyčistit?	Metly a hnětací háky lze vyčistit v horké vodě s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce. Motorovou jednotku vyčistíte navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
Které nástroje bych měl(a) používat pro jakou činnost?	Hnětací háky používejte na kynuté těsto a těsta s máslem. Metly používejte na mixování jemných směsí, například těsta na palačinky, omáček, polévek, šlehačky a piškotových těst.
K jaké činnosti je nutné použít nastavení turbo?	Použitím nastavení turbo urychlíte mixování nebo zvýšíte rychlost zpracování náročnějších surovin, například hnětení kynutého těsta.
Co se stane, když se mouka neúmyslně dostane do motorové jednotky?	Nestane se nic, ale snažte se tomu zabránit.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon. Ezt mixert számos különböző alapanyag és recept megbízható, hosszú távúfeldolgozására tervezték. A hatékony motor segítségével akár 1 kg tészta dagasztására is kényelmesen megoldható.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Motoregység
- B** Kiadókar
- C** Sebességválasztó
- D** Kábelvezető
- E** Habverők
- F** Dagasztóhorgok

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- Amennyiben a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően vagy szakmai, részben szakmai célokra használják, illetve nem tartják be a használati útmutatóban leírtakat, a garancia hatályát veszti és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az okozott károkért.

- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek (beleértve gyermekeket is) számára, csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.

Figyelem

- A habverőket vagy dagasztóhorgokat mindig a fali konnektorhoz való csatlakoztatás előtt illessze be a mixerbe.
- A készülék bekapcsolása előtt merítse az elkészítendő élelmiszer-alapanyagba a habverőket vagy dagasztóhorgokat.
- A habverők és a dagasztóhorgok behelyezése, eltávolítása, illetve tisztítás előtt mindig húzza ki a fali aljzatból a készülék csatlakozódugóját.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol a forró felületektől és a sütőtől. A magas hőmérsékletnek való kitettség hatására a készülék anyaga megolvadhat, és ez veszélyhelyzetet okozhat.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, illetve olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne lógassa, emelje vagy mozgassa a készüléket a tápkábelnél fogva.
- Soha ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a csatlakozóból.
- A sérülés és az anyagi kár megelőzése érdekében a működő készüléket tartsa távol hosszú hajtól, ruházattól, vezetéktől stb.
- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszélyhelyzet elkerülése érdekében ne csatlakoztasson időkapcsolót a készülékhez.
- Zajszint: Lc= 74 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.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék beépített túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. Nagyobb mennyiségű alapanyag feldolgozása közben a motoregység felforrósodhat. Ilyenkor a beépített túlmelegedés elleni védelem kikapcsolja a készüléket és a töltésjelző fény vörösen világít. Hagyja 10 percig hűlni a készüléket, mielőtt újból bekapcsolná.

A készülék használata

- 1 **Illessze a habverőket vagy a dagasztóhorgokat a mixerbe kattanásig. Előfordulhat, hogy ehhez kissé el kell fordítania őket (ábra 2).**

Megjegyzés: Illessze a dagasztóhorgot vagy a védőgalléros habverőt a mixer alján lévő nagyobbik nyílásba.

- 2 **Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.**

Megjegyzés: Mielőtt csatlakoztatná a mixert, mindig ellenőrizze, hogy a sebességválasztó 0 állásban van-e.

- 3 **Tegye a hozzávalókat egy tálba.**

A javasolt mennyiségeket és a feldolgozási időket megtalálhatja az alábbi táblázatban.

Mennyiségek és feldolgozási idők

Dagasztóhorgok*	Mennyiség (max.)	Idő (max.)
Kelt tészta	500 g liszt	3 perc

*) Turbó beállítással

Habverők*	Mennyiség (max.)	Idő (max.)
Gofri-, palacsinta- stb. tészta	750 g	3 perc
Híg mártások, krémek és levesek	750 g	3 perc
Majonéz	3 tojássárgája	15 perc
Burgonyapürésítés	750 g	3 perc
Tejszín	50 dkg	3 perc
Tojásfehérje felverése	5 tojásfehérje	3 perc
Süteménytészta keverése	750 g	3 perc

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

- 4 **Engedje bele a habverőket vagy a dagasztó horgokat a hozzávalókba.**

- 5 **A készüléket a sebességszabályozót a megfelelő sebességre állítva kapcsolhatja be (ábra 3).**

- Gyorsabb keveréshez vagy a fordulatszám növeléséhez nehéz munkánál (pl. kelt tészta dagasztásánál) használja a turbó beállítást.
- Ha egy időre meg akarja szakítani a mixelést, a sebességszabályozót 0 állásba állítva kapcsolja ki a mixert, és állítsa a talpára (a habverőket illetve a dagasztóhorgokat nem kell eltávolítani), amíg szünetelteti a munkát.
- Piskótatészta és tojásfehérje keveréséhez a turbó beállítás használata ajánlott.

- 6 **Ha befejezte a mixelést, állítsa a sebességszabályozót „0” állásba, és húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a fali aljzattól.**

- 7 **Húzza fel a kiadókart a habverők vagy a dagasztóhorgok kioldásához (ábra 4).**

Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól.

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

- 1 **A habverőket és dagasztóhorgokat mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben tisztítsa.**
- 2 **A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.**

Tárolás

- 1 **Tekerje a kábelt a készülék talpa köré. (ábra 5)**
- 2 **Rögzítse a kábelt a kábelcsipesszel**

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 6).

Jótállás és szerviz**Különleges jótállás és szerviz**

Az ügyfél egy életre veszi a konyhai eszközt, és számunkra fontos, hogy elégedett legyen vele. Regisztráljuk a vásárlást, hogy kapcsolatot tarthassunk ügyfeleinkkel és további előnyöket és szolgáltatásokat ajánlhassunk fel. A vásárlástól számított 3 hónapon belüli regisztrálás esetén a következő előnyökre számíthat:

- 3 éves garancia a termékre
- Új receptötletek e-mailben
- Típek és ötletek a Robust termék használatához és karbantartásához
- A legfrissebb hírek a Robust termékcsaládról

Az új termék regisztrálásához látogasson el a www.philips.com/kitchen címre, vagy hívja a helyi Philips Ügyfélszolgálatot (Magyarország: 06 80 018 189). Ha kérdése van a konyhai eszköz használatával, karbantartásával, tartozékaival stb., kapcsolatban, forduljon online támogató részlegünkhöz a www.philips.com/kitchen címen, vagy hívja a helyi Ügyfélszolgálatot. Cégünk maximális figyelmet fordít a minőségi termékek fejlesztésére, tesztelésére és kivitelezésére.

Abban az esetben, ha az Ön készüléke javításra szorulna, kérjük, vegye fel a kapcsolatot valamelyik szervizpartnerünkkel, vagy telefonos ügyfélszolgálatunkkal, ahol a lehető legrövidebb idő alatt gondoskodnak a javítás megszervezéséről. Ezáltal Ön továbbra is élvezheti a finom, házi készítésű ételek ízeit.

Receptek**Toszkán kenyér**

Hozzávalók:

- 750 g liszt
- 420 ml hideg víz
- 75 g olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- ½ csomag élesztő
- 1 teáskanál szárított rozmaryn
- 25 g zöld vagy fekete lecsöpögtetett, magozott olajbogyó.

Megjegyzés: A mixernek nem tartozéka az egy literes pohár, de Philips forgalmazójától megrendelheti azt.

- 1** Tegye a lisztet, a vizet, a sót, a cukrot, az olajat és az élesztőt az edénybe.
- 2** Dagassza a tésztát a dagasztóhorgok segítségével 3 percig turbó fokozaton.
- 3** Tegye az edényt a dagasztott tésztával a hűtőszekrénybe 60 másodpercre.
- 4** Adja hozzá a rozmaryngot és az olajbogyókat a tésztához, és tegye egy egyliteres pohárba.
- 5** Helyezze be a dagasztóhorgokat és turbó fokozaton 10 másodpercen keresztül mixelje a hozzávalókat.
- 6** Süsse a toszkán kenyeret 180 °C-os hőmérsékleten körülbelül 30 percig.

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

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi információk alapján, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Megoldás
A habverőket illetve a dagasztóhorgokat nehéz behelyezni.	Ne erővel tolja be a habverőket illetve a dagasztóhorgokat: ha nem kattannak a helyükre, enyhé nyomást kifejtve forgassa el őket jobbra vagy balra, amíg kattanást nem hall.
A habverőket illetve a dagasztóhorgokat így már nem lehet kivenni a készülékből.	Húzza fel teljesen a kiadókart. Ha a habverők illetve a dagasztóhorgok nem esnek ki maguktól, kézzel segítsen rá.
A készülék kellemetlen szagot áraszt és/vagy füstöl.	Kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozóból. Legalább 30 percig hagyja lehűlni a készüléket. Ha a probléma nem szűnik meg, forduljon a legközelebbi Philips szervizhez vagy márkakereskedéshez.
A mixer keverés közben leáll.	A készülék beépített túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. A beépített rendszer leállítja a készüléket, ha a motor túlmelegszik, mert túl sokáig és/vagy túl nehéz feladatra használták. Húzza ki a mixert a csatlakozóból és hagyja lehűlni 30 percig.

Gyakran ismétlődő kérdések

Ez a fejezet a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő kérdéseket tartalmazza. Ha nem talál választ kérdésére, forduljon a Philips vevőszolgálatához.

Kérdés	Válasz
Hogyan tisztítható a készülék?	A habverőket illetve a dagasztóhorgokat mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben tisztíthatja. A motort nedves törülköhával tisztítsa. Ne használjon erőteljes tisztítószereket.
Melyik eszköz mire való?	A dagasztóhorgokat kelt tészta és vajas tészta készítéséhez használja. A habverők lazább anyag, pl. palacsintatészta, mártások, levesek, tejszínhab és piskótatészta készítésére alkalmasak.
Mikor használjam a turbó beállítást?	Gyorsabb keveréshez vagy a fordulatszám növeléséhez nehéz munkánál (pl. kelt tészta dagasztásánál) használja a turbó beállítást.
Mi történik, ha véletlenül tészta kerül a motoregységbe?	Semmi különös, de azért próbálja ezt elkerülni.
Hogyan akadályozhatom meg, hogy a tészta kifröccsenjen a mixelés közben?	Alacsony fordulatszámon kezdje a mixelést, majd fokozatosan növelje a fordulatot. Pohárban vagy magas falú, keskeny üvegben készítse pl. a tejszínhabot.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Ten mikser został opracowany w taki sposób, aby umożliwić przetwarzanie szerokiej gamy składników i przepisów, zapewniając jednocześnie wysoką trwałość urządzenia. Silnik o dużej mocy pozwala wygodnie wyrobić 1 kg ciasta.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Część silnikowa
- B** Dźwignia zwalniająca
- C** Regulator szybkości
- D** Zacisk do przewodu zasilającego
- E** Końcówki do ubijania piany
- F** Końcówki do wyrabiania ciasta

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie oplotuj pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją

spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

Uwaga

- 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 misie ze składnikami.
- Przed wyjęciem lub włożeniem końcówek do ubijania piany bądź końcówek do wyrabiania ciasta oraz przed myciem miksera pamiętaj o wyjęciu wtyczki urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie i przewód sieciowy przechowuj z dala od rozgrzanych powierzchni i kuchenek. Wysoka temperatura może spowodować, że materiał zacznie się topić.
- 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.
- Nie należy przytrzymywać, podnosić ani przenosić urządzenia, trzymając za przewód sieciowy.
- Nie należy ciągnąć za przewód sieciowy w celu odłączenia urządzenia od gniazdka elektrycznego.
- Aby uniknąć uszkodzeń lub skałceń, włączone urządzenie trzymaj z dala od długich włosów, ubrania, przewodów itp.
- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do wyłącznika czasowego.
- Poziom hałas: $L_c = 74$ dB (A).

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie

jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem. Praca pod dużym obciążeniem może doprowadzić do przegrzania części silnikowej. W takiej sytuacji system zabezpieczający wyłącza zasilanie urządzenia. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed wznowieniem pracy odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

Zasady używania

- 1 **Włóż do miksera końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta (usłyszysz „kliknięcie”).** Podczas zakładania końcówek może być konieczne ich lekkie przekręcenie (rys. 2).

Uwaga: Włóż końcówkę do wyrabiania ciasta lub końcówkę do ubijania piany kołnierzem do większego otworu na spodzie miksera.

- 2 **Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.**

Uwaga: Przed podłączeniem miksera do gniazdka elektrycznego za każdym razem sprawdź, czy regulator szybkości znajduje się w położeniu 0.

- 3 **Włóż składniki do pojemnika.**

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

Ilości i czasy przygotowania

Końcówki do wyrabiania ciasta*	Ilość (maks.)	Czas (maks.)
Ciasto drożdżowe	500 g mąki	3 minuty

*) Wybierz ustawienie turbo

Końcówki do ubijania piany*	Ilość (maks.)	Czas (maks.)
Końcówki do miksowania rzadkiego ciasta na wafle, naleśniki, itp.	750 g	3 minuty

Końcówki do ubijania piany*	Ilość (maks.)	Czas (maks.)
Lekkie sosy, kremy i zupy	750 g	3 minuty
Majonez	3 żółtka	15 minut
Puree ziemniaczane	750 g	3 minuty
Biła śmietana	500 g	3 minuty
Ubijanie piany z białek	białka z 5 jajek	3 minuty
Ciasto	750 g	3 minuty

*) Aby uniknąć rozchlapywania składników, zacznij miksowanie od małej szybkości, a następnie stopniowo ją zwiększaj.

- 4 **Zanurz końcówki w pojemniku ze składnikami.**

- 5 **Ustaw żadaną szybkość, aby włączyć urządzenie (rys. 3).**

- Skorzystaj z ustawienia turbo, aby mikсовать z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.
- Jeśli chcesz przerwać na chwilę miksowanie, ustaw regulator szybkości w położeniu „0”, aby wyłączyć mikser i postaw urządzenie (z wciąż założonymi końcówkami) w pozycji pionowej.
- Zalecamy korzystanie z szybkości turbo do mieszania ciasta biszkoptowego i ubijania białka jajek.

- 6 **Po zakończeniu miksowania ustaw regulację szybkości w położeniu „0” i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.**

- 7 **Przesuń w górę dźwignię zwalnającą, aby zwolnić końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta (rys. 4).**

Czyszczenie

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

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

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

2 Wyrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

Przechowywanie

1 Nawiiń przewód sieciowy wokół dolnej części urządzenia. (rys. 5)

2 Przymocuj przewód sieciowy zaciskiem.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 6).

Gwarancja i serwis

Wyjątkowa gwarancja i serwis

Ten produkt to zakup urządzenia kuchennego na całe życie. Chcemy mieć pewność, że nasi klienci pozostaną zadowoleni ze swojego wyboru. Zachęcamy do rejestrowania zakupionego produktu, aby umożliwić nam pozostawanie w kontakcie z naszymi klientami. Dzięki rejestracji nasi klienci będą również mogli korzystać z oferowanych przez nas usług i dodatkowych korzyści. Zarejestruj urządzenie w ciągu trzech miesięcy od dnia zakupu, aby uzyskać:

- 3 lata gwarancji na produkt,
- świeże pomysły na przepisy przesyłane w wiadomościach e-mail,
- wskazówki i ciekawostki dotyczące eksploatacji i konserwacji produktu Robust,
- najnowsze wiadomości dotyczące kolekcji Robust Collection.

Aby zarejestrować nowy produkt, wystarczy odwiedzić stronę www.philips.pl/kulinaria lub zadzwonić pod specjalny, lokalny, darmowy numer Centrum Obsługi Klienta firmy Philips: 008003111318. W razie pytań dotyczących urządzenia kuchennego (jego użytkowania, konserwacji,

akcesoriów itp.) można skonsultować się z pracownikiem działu pomocy technicznej przez Internet pod adresem www.philips.pl („pomoc i kontakt”) lub zadzwonić pod lokalny numer Centrum Obsługi Klienta. Dołożyliśmy wszelkich starań w opracowanie, testowanie i zaprojektowanie tego wysokiej jakości produktu.

Jednakże jeśli konieczna będzie naprawa urządzenia, prosimy zadzwonić pod lokalny numer Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Jego pracownicy pomogą w zorganizowaniu koniecznych napraw w możliwie najkrótszym terminie i przy zachowaniu maksimum wygody — pracownicy mogą zamówić kuriera, który zjawi się u Państwa w domu, aby zabrać produkt i przywieźć go z powrotem po przeprowadzeniu naprawy.

Przepisy

Chleb toskański

Składniki:

- 750 g mąki
- 420 ml zimnej wody
- 75 g oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- ½ opakowania drożdży
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 25 g suszonych zielonych lub czarnych oliwek bez pestek.

Uwaga: W zestawie z mikserem znajduje się naczynie o pojemności 1 l. Można również zamówić naczynie u sprzedawcy firmy Philips.

1 Włóż mąkę, wodę, sól, cukier, olej i drożdże do miski.

2 Wyrabiaj ciasto za pomocą końcówek do wyrabiania ciasta przez maksymalnie 3 minuty, korzystając z ustawienia turbo.

3 Włóż miskę z ciastem na godzinę do lodówki.

4 Dodaj do ciasta rozmaryn i oliwki, a następnie przełóż ciasto do litrowego naczynia.

5 Użyj ustawienia turbo i przy pomocy końcówek do wyrabiania ciasta miksuj składniki przez 10 sekund.

6 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.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Rozwiązanie
Końcówki do ubijania piany lub do końcówek wyrabiania ciasta ciężko się zakłada.	Nie wkładaj końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta, stosując zbyt duży nacisk. Jeśli nie znajdują się w odpowiedniej pozycji (gdy tak się stanie, słychać „kliknięcie”), delikatnie je wepchnij i obróć w lewo lub w prawo do momentu, gdy usłyszysz kliknięcie.
Nie można wyjąć z urządzenia końcówki do ubijania piany lub końcówki do wyrabiania ciasta.	Przesuń dźwignię zwalniającą do najwyższej pozycji. Jeśli końcówka nie wypadnie z urządzenia sama, możesz delikatnie pociągnąć ją ręką.
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach i/lub dym.	Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Oczekaj przynajmniej 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym firmy Philips lub sprzedawcą.

Problem	Rozwiązanie
Podczas korzystania z urządzenia mikser nagle przestaje działać.	Urządzenie jest wyposażone we wbudowany system ochrony przed przegrzaniem. Ten wbudowany system bezpieczeństwa powoduje wyłączenie miksera w przypadku, gdy silnik za bardzo się nagrzeje na skutek zbyt długiego miksowania i/lub zbyt dużego obciążenia. Wyjmij wtyczkę miksera z gniazdka elektrycznego i odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.

Często zadawane pytania

W tym rozdziale znajdują się odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania na temat tego urządzenia. Jeśli nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie, skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Pytanie	Odpowiedź
Jak wyczyścić urządzenie?	Końcówki do ubijania piany i końcówki do wyrabiania ciasta można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką. Nie używaj do czyszczenia płynnych środków ściernych.
Z jakich końcówek skorzystać w celu wykonania danego zadania?	Końcówki do wyrabiania ciasta można użyć do wyrabiania ciasta drożdżowego lub ciasta zagniatanego z masłem. Końcówki do ubijania piany można użyć do mieszania miękkich substancji, takich jak ciasto na naleśniki, sosy, zupy, bita śmietana czy ciasta biszkoptowe.
Do jakich zadań mogę używać ustawienia turbo?	Skorzystaj z ustawienia turbo, aby miksować z większą szybkością lub aby zwiększyć szybkość podczas wykonywania bardziej wymagających zadań, np. wyrabiania ciasta drożdżowego.

Pytanie	Odpowiedź
Co się dzieje, gdy do części silnikowej przez przypadek dostanie się mąka?	Nic się nie stanie, należy tego jednak unikać.
Jak można uniknąć rozchlapywania składników podczas miksowania?	W tym celu należy zacząć miksowanie od małej szybkości, a następnie stopniowo ją zwiększać. Podczas miksowania płynnych substancji, takich jak śmietana, należy skorzystać z końcówki do ubijania piany i z wysokiego, wąskiego pojemnika.

Введение

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

Данный миксер с длительным сроком службы обеспечивает смешивание разнообразных ингредиентов. Мощный мотор позволяет без труда замешивать до 1 кг теста снова и снова.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Блок электродвигателя
- B** Рычаг отсоединения
- C** Переключатель скорости
- D** Фиксатор шнура
- E** Насадки для взбивания
- F** Насадки для теста

Важно!

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

Опасно!

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем 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 авторизованном сервисном центре Philips.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или

полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

Внимание!

- 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 подключением или отсоединением насадок для теста или взбивания, а также перед очисткой всегда отключайте вилку из розетки электросети.
- Не помещайте прибор и сетевой шнур рядом с горячими поверхностями или кухонными плитами. При нагревании материал прибора может расплавиться, что может стать причиной возникновения опасной ситуации.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями от других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не перемещайте и не поднимайте прибор за шнур питания.
- При отключении прибора не тяните за шнур питания.
- Во избежание повреждений или травм избегайте соприкосновения включенного прибора с длинными волосами, одеждой, шнурами и т. п.
- Во избежание опасных ситуаций, которые могут возникнуть при случайном сбрасывании предохранителя, не подключайте к прибору реле времени.
- Уровень шума: $L_c = 74$ дБ(А).

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Защита от перегрева

Прибор оснащен встроенной системой защиты от перегрева. Если прибор работает с большой нагрузкой, блок электродвигателя может нагреться. В этом случае срабатывает встроенная защита от перегрева, и прибор отключается. Выключите прибор и отсоедините его от электросети. Перед дальнейшим использованием дайте прибору остыть в течение 30 минут.

Эксплуатация прибора

- 1** Вставьте в миксер насадку для взбивания или насадку для теста (должен прозвучать щелчок). Может потребоваться слегка повернуть насадки (Рис. 2).

Примечание: Вставьте насадки для теста или насадки для взбивания с пластмассовым воротничком в отверстие большего размера, расположенное в нижней части миксера.

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

Примечание: Перед загрузкой продуктов в миксер, всегда проверяйте, чтобы переключатель скорости был установлен в положение 0.

- 3** Поместите ингредиенты в чашу.

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

Количество продуктов и время приготовления

Насадки для теста*	Количество (макс.)	Время (макс.)
Дрожжевое тесто	500 г муки	3 минуты

*) Выберите турборежим

Насадки для взбивания*	Количество (макс.)	Время (макс.)
Жидкое тесто для вафель, блинов и т.п.	750 г	3 минуты
Жидкие соусы, кремы и супы	750 г	3 минуты
Майонез	3 яичных желтка	15 минут
Приготовление картофельного пюре	750 г	3 минуты
Взбитые сливки	500 г	3 минуты
Взбивание яичных белков	5 яичных белков	3 минуты
Тесто для торта	750 г	3 минуты

*) Чтобы избежать разбрызгивания, начинайте перемешивание ингредиентов на низкой скорости. Затем постепенно переключайте миксер на более высокую скорость.

- 4** Опустите насадки для взбивания или насадки для теста в ингредиенты.

- 5** Для включения прибора установите переключатель скоростей на необходимую скорость (Рис. 3).

- Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, используйте турборежим.
- При необходимости на некоторое время приостановить взбивание установите переключатель скоростей в положение "0", чтобы выключить прибор. Затем поставьте миксер (с насадками для взбивания или насадками для теста) на подставку на торце прибора до продолжения работы.
- Для взбивания бисквитного теста или яичных белков рекомендуется использовать турборежим.

- 6 Закончив взбивание, установите переключатель скоростей в положение “0” и отключите прибор от электросети.
- 7 Для отсоединения насадок для взбивания или насадок для теста поднимите рычаг отсоединения (Рис. 4).

Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

- 1 Насадки для взбивания или для теста можно мыть в теплой воде с жидким моющим средством или в посудомоечной машине.
- 2 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Хранение

- 1 Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства. (Рис. 5)
- 2 Закрепите шнур при помощи зажима

Защита окружающей среды

- 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. 6).

Гарантия и обслуживание

Уникальная гарантия и обслуживание

Вы приобрели кухонный прибор из коллекции Robust, и для нас очень важно, чтобы Вы остались довольны. Мы предлагаем Вам зарегистрировать свою покупку, чтобы Вы смогли получить дополнительное обслуживание и преимущества. Зарегистрируйтесь в течение 3 месяцев с момента покупки и вы получите:

- 3 года гарантии на продукт
- Свежие идеи рецептов по электронной почте
- Советы и подсказки по использованию и обслуживанию коллекции Robust
 - Последние новости о коллекции Robust

Все, что необходимо сделать, — это зарегистрировать Ваш прибор на сайте www.philips.com/kitchen или позвонить по бесплатному номеру центра поддержки покупателей Philips в своей стране (Россия 8 800 200 77 43, Украина 8-800-500-697). В случае возникновения вопросов, связанных с кухонным прибором (использование, хранение, насадки) можно проконсультироваться в службе поддержки через сайт www.philips.com/kitchen или позвонить по телефону горячей линии. Мы вложили максимум усилий в разработку, испытания и дизайн этой высококачественной техники. Однако могут возникнуть случаи, когда прибор будет нуждаться в ремонте. В этих случаях Вам следует обратиться в авторизованный сервис центр Philips или позвонить по бесплатному телефону горячей линии Philips в вашей стране. Наши специалисты помогут решить проблемы за максимально короткое время. После чего Вы снова сможете использовать технику Robust для приготовления домашних блюд.

Рецепты

Тосканский хлеб

Ингредиенты:

- 750 г муки
- 420 мл холодной воды
- 75 г растительного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- ½ пачки дрожжей
- 1 чайная ложка розмарина
- 25 г оливок или маслин без косточек.

Примечание: Кувшин емкостью 1 литр в комплект поставки миксера не входит. Его можно заказать в торговой организации Philips.

- 1 Поместите в чашу муку, воду, соль, сахар, растительное масло и дрожжи.
- 2 Замешивайте тесто с помощью насадок для теста не более 3 минут в турборежиме.
- 3 Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.
- 4 Добавьте в тесто розмарин и оливки и выложите его в стакан емкостью 1 литр.
- 5 Взбивайте ингредиенты насадками для взбивания в турборежиме в течение 10 секунд.
- 6 Выпекайте тосканский хлеб при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Примечание: При приготовлении данного блюда миксер подвергается большой нагрузке. После приготовления дайте миксеру остыть в течение 60 минут.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема

Способы решения

Насадки для взбивания или для теста трудно установить в миксер.

Не применяйте излишнюю силу при установке насадок. Если при установке насадки не прозвучал щелчок, слегка надавите на насадку и поверните влево или вправо до щелчка.

Насадки для взбивания или для теста не удается отсоединить от прибора.

Поднимите рычаг отсоединения как можно выше. Если насадки сами не выпали из прибора, слегка потяните за них.

Проблема

Способы решения

От прибора исходит неприятный запах и/или дым.

Выключите прибор и отключите его от электросети. Дайте прибору остыть в течение 30 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр Philips или по месту приобретения прибора.

Во время использования миксер перестал работать.

Прибор оснащен встроенной системой защиты от перегрева. При слишком долгом использовании или большой нагрузке мотор нагревается, и встроенная система защиты от перегрева выключает миксер. Отключите миксер от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

Часто задаваемые вопросы и ответы на них

Данная глава содержит наиболее часто задаваемые вопросы о приборе и ответы на них. Если ответ на ваш вопрос отсутствует, обратитесь в центр поддержки потребителей вашей страны.

Вопрос

Ответ

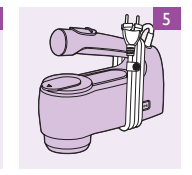
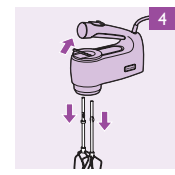
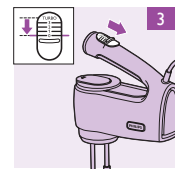
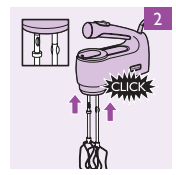
Как проводить очистку прибора?

Насадки для взбивания или для теста можно мыть в теплой воде с жидким моющим средством или в посудомоечной машине. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью. Не используйте для очистки абразивные чистящие средства.

Для чего предназначены насадки?

Насадки для теста предназначены для приготовления дрожжевого теста и теста для кексов. Насадки для взбивания предназначены для перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто, соусы, супы, взбитые сливки и бисквитное тесто.

Вопрос	Ответ
Для чего предназначен турборежим?	Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, используйте турборежим.
Что произойдет, если в мотор случайно попадет мука?	Ничего, но старайтесь этого избегать.
Как предотвратить разбрызгивание во время взбивания?	Начинайте перемешивание на низкой скорости, постепенно ее увеличивая. Для взбивания жидкости, например приготовления взбитых сливок, используйте стакан или высокую узкую чашу.





www.philips.com/kitchen

4203.064.5657.2