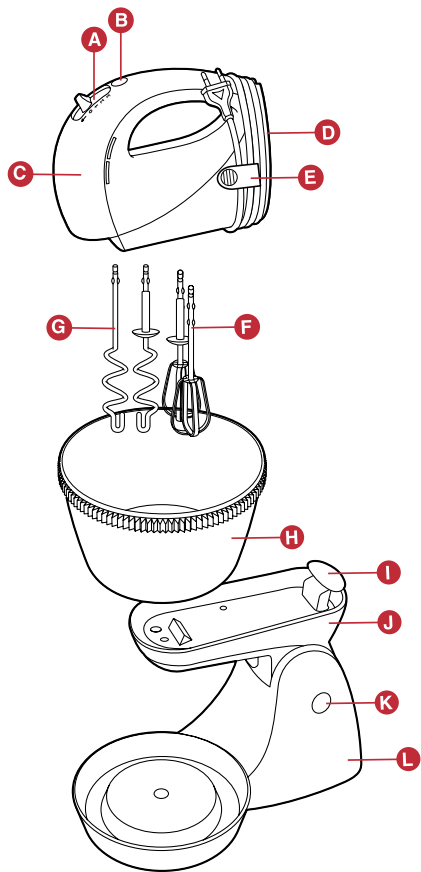


Cucina

HRI566, HRI565



PHILIPS



Общее описание

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

Внимание

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

- ❗ **Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.**
- ❗ **Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.**
- ❗ **В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.**
- ❗ **Храните прибор в недоступном для детей месте.**

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

Использование прибора

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

Перемешивание миксером, установленным на подставку

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

При этом может потребоваться слегка повернуть насадки.

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

3 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

4 Поместите ингредиенты в чашу.

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

5 Поставьте чашу на подставку (рис. 4).

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

7 Включите миксер.

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

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

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

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

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

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

12 Снимите чашу с подставки.

Перемешивание без использования подставки.

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

2 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

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

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

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

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

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

Очистка прибора

Перед очисткой прибора всегда отсоединяйте его от электросети.

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

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

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

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

Хранение

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

Заказ насадок

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

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

Гарантия и обслуживание

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

Защита окружающей среды

- ▶ После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (рис. 11).

Кекс с цукатами и орехами

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

Ингредиенты:

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

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

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

Количество продуктов и время приготовления

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

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

Выберите режим скорости обработки номер 3.

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

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

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

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

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

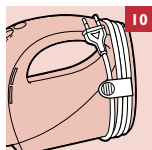
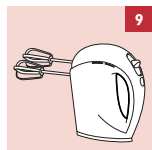
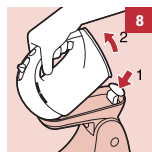
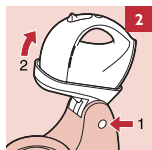
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 5 минут
----------------	-------------	---------------

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

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

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

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





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 12845