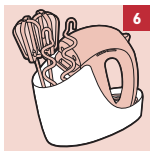
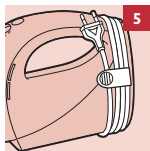
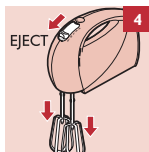
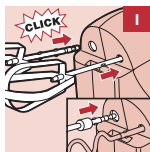


*Cucina*

HRI561, HRI560



**PHILIPS**



**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, которые нужно перемешать, перед включением устройства.
- ▶ Перед тем как снимать 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:  $L_c = 77$  дБ (А)

**Использование прибора**

- ▶ Установите на миксер насадки для теста или насадки для

взбивания. Может потребоваться немного повернуть насадки в процессе установки (рис. 1).

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.

**3** Поместите ингредиенты в миску.

**4** Опустите насадки для теста или насадки для взбивания в ингредиенты и включите миксер (рис. 2).

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

**5** 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. 3).

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

**7** Чтобы вынуть насадки из миксера, сдвиньте ползунковый переключатель в положение отсоединения насадок для взбивания или насадок для теста (рис. 4).

## Очистка прибора

Перед очисткой прибора всегда отсоединяйте его от электросети.

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

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

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

### Хранение

- Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и закрепите его при помощи прищепки для шнура. (рис. 5).
- Только для модели HR1561: миксер, насадки для взбивания и насадки для теста можно хранить в специальной коробке (рис. 6).

### Заказ насадок

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

- 🍪 Ленточные венчики\*; продаются парами; укажите № 4203 065 62560
- 📌 Проволочные венчики\*; продаются парами; укажите номер товара 4203 065 62570
- 🍰 Насадки для теста; продаются парами; укажите номер товара 4203 065 62580
- 📦 Коробка для хранения насадок\*\*; укажите номер товара 4203 065 62840

\* в зависимости от модели, ленточные или проволочные венчики входят в комплект поставки миксера.

\*\* 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 поможете защитить окружающую среду (рис. 7).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://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.

## 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, 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
<i>Выберите режим скорости обработки номер 3.</i>		
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](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203 064 12276