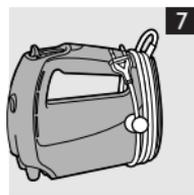
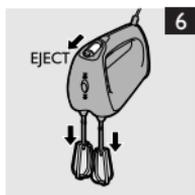
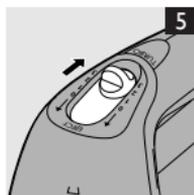
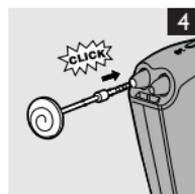
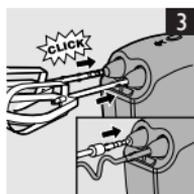
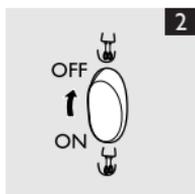
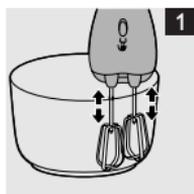


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1571, HR1570



PHILIPS



Введение

Поздравляем с покупкой! Добро пожаловать в Philips! Для получения всех преимуществ поддержки, оказываемой Philips зарегистрируйте ваше изделие на www.philips.com/welcome.

- Миксер снабжен инновационной системой FlexiMix, которая позволяет насадкам для взбивания перемещаться вверх-вниз при соприкосновении с чашей. Насадки для взбивания перемещаются независимо друг от друга, подстраиваясь таким образом под чашу любой формы. В результате гораздо легче достичь любой части чаши, а ингредиенты перемешиваются более тщательно. Система FlexiMix делает миксер более простым в обращении и позволяет лучше управлять процессом смешивания (Рис. 1).

Внимание

До начала 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 номинальное напряжение, указанное на нижней панели прибора, 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 в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями,

а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

- Не позволяйте детям играть с прибором.

Внимание

- Всегда устанавливайте насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре, прежде чем включить миксер в сеть.
- Опустите насадки для теста, насадки для взбивания или насадку для приготовления пюре в ингредиенты перед включением прибора.
- Перед тем как снять насадки для теста, насадки для взбивания или насадку для приготовления пюре 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: $L_c = 77$ дБ(А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Использование прибора

- 1** Убедитесь, что при подсоединении насадки для взбивания, насадки для теста или насадки для приготовления пюре кнопка FlexiMix установлена в положение OFF (Выкл.) (только для HR1571) (Рис. 2).

- 2** Присоедините насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре (только для HR1571) к миксеру (должен прозвучать щелчок). Может потребоваться слегка повернуть насадки (Рис. 3).

Примечание. Вставьте в большее отверстие на днище миксера насадку для теста с пластмассовым воротничком.

- HR1571: Можно использовать насадку для приготовления пюре вместе с ситом (в комплект не входит) для протирания овощей и фруктов. Обязательно вставляйте насадку для приготовления пюре в отверстие большего размера (Рис. 4).
- При использовании насадок для взбивания кнопку FlexiMix можно установить в положение ON (Вкл.) для оптимизации управления работой миксера (см. главу “Введение”).

Примечание. Не включайте функцию FlexiMix, при использовании насадки для теста или насадку для приготовления пюре.

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

- 4** 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	Время	Функция FlexiMix
Дрожжевое тесто	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут	Выключен

*) Выберите скорость 3

Насадки для взбивания*	Количество	Время	Функция FlexiMix
Жидкое тесто для вафель, блинов и т.п.	Около 750г.	Около 3мин.	Включен

Насадки для взбивания*	Количество	Время	Функция FlexiMix
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750г.	Около 3мин.	Включен
Майонез	Не более 3 яичных желтков	Около 15мин.	Включен
Приготовление картофельного пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты	Включен
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 3 минуты	Включен
Взбивание яичных белков	Не более 5 яичных белков	Около 3мин.	Включен
Тесто для торта	Около 750г.	Около 3мин.	Включен

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

Насадка для приготовления пюре (только у HR1571)	Количество	Время	Функция FlexiMix
Фрукты и овощи	Около 750г.	Около 3мин.	Выключен

*) Выберите скорость 3

- 5** Опустите насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре (только у HR1571) в ингредиенты.

- 6** Для включения прибора установите переключатель скоростей на необходимую скорость (Рис. 5).
- Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку турборежима.
 - При необходимости на некоторое время приостановить взбивание или приготовление пюре, установите регулятор в положение "0", чтобы выключить прибор. Затем поставьте миксер (с насадками для взбивания, насадками для теста или насадкой для приготовления пюре) на подставку на торце прибора до продолжения работы.
- 7** Закончив взбивание или приготовление пюре, установите переключатель скоростей в положение "0" и отключите прибор от электросети.
- 8** Чтобы снять насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре, сдвиньте регулятор скоростей вперед, в положение отсоединения насадок (Рис. 6).

Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

- 1** Для очистки насадок для взбивания, насадок для теста или насадки для приготовления пюре поместите их в теплую воду с некоторым количеством жидкого моющего средства или в посудомоечную машину.
- 2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Хранение

- 1 Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце прибора. Прикрепите шнур к корпусу миксера при помощи прищепки для шнура (Рис. 7).
- 2 HR1571: положите прибор, насадки для взбивания, насадки для теста и насадку для приготовления пюре в контейнер для хранения (Рис. 8).

Принадлежности

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

- ♣Ленточные насадки для взбивания можно приобрести парами. Номер по каталогу 4203 065 62560*
- ♠Ленточные 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**
- ↓Насадку для приготовления пюре можно приобрести по номеру по каталогу 4203 065 64270**

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

** дополнительно для модели HR1570.

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. 9).

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 вашу местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепты

Кекс с цуккатами 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

1 Порежьте финики, чернослив, миндаль и грецкие орехи на небольшие кусочки.

2 Поместите финики, чернослив, миндаль, грецкие орехи, изюм, кишмиш, 100 г пшеничной муки и 250 г цельной ржаной муки в миску.

- 3** Налейте в миску пахту, и вставьте в миксер ленточные насадки для взбивания.
- 4** Включите миксер, установив переключатель скоростей в положение “3”, и перемешивайте ингредиенты до готовности (около 10 секунд).
- 5** Добавьте еще 100 г цельной ржаной муки, смешивая компоненты в течение 20 секунд, затем перемешайте до полного смешивания компонентов (около 10 секунд).
- 6** Затем, постепенно добавляя оставшуюся часть цельной ржаной муки, смешивайте компоненты в течение еще 20 секунд, используя турборежим.
- 7** Установите переключатель скоростей в положение “0” и дайте миксеру остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- 8** Пеките кекс с цукатами в форме длиной 30 см в течение 50-60 минут при 170°C.



www.philips.com



4203.064.1230.8