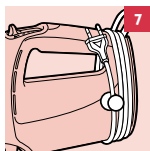
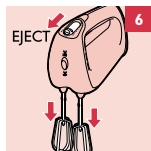
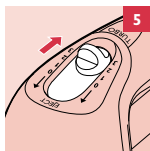
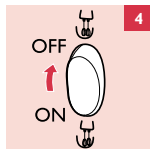
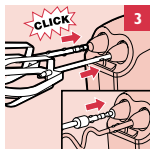
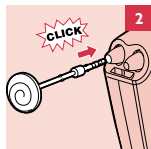
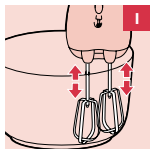


Essence mixers

HRI571, HRI570



PHILIPS



Введение

- Д 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.

- 1 Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
 - 2 Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
 - 3 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.
 - 4 Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Д Всегда устанавливайте насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре, прежде чем включить миксер в сеть.
 - Д Прежде чем снимать насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре или чистить миксер, отключите его от сети.

- ▶ Запрещается опускать прибор 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

- ▶ Можно использовать насадку для приготовления пюре (только для модели HR1571) вместе с ситом (в комплект не входит) для протирания овощей и фруктов (рис. 2).

- 1** Вставьте в миксер насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре. Может потребоваться немного повернуть насадки в процессе установки (рис. 3).

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

Всегда вставляйте насадку для приготовления пюре (только для модели HR1571) в отверстие большего размера.

- ▶ При установке насадок для взбивания, насадок для теста или насадки для приготовления пюре, убедитесь, что функция FlexiMix выключена (рис. 4).
- ▶ Не включайте функцию FlexiMix, при использовании насадки для теста или насадку для приготовления пюре.

- 2** Вставьте вилку в розетку электросети.

- 3** Поместите ингредиенты в чашу.

- 4** Опустите насадки для взбивания, насадки для теста или насадку для приготовления пюре в ингредиенты.

- 5** Включите миксер (рис. 5).

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 нажмите кнопку "turbo".
- 6** Если Вам необходимо на некоторое время приостановить взбивание или приготовление пюре, выключите миксер и поставьте его (не снимая насадок для взбивания, насадок для теста или насадки для приготовления пюре) на подставку на торце.
- 7** Закончив взбивание или приготовление пюре, отключите миксер от электросети и сдвиньте выключатель Вкл./Выкл. вперед для снятия насадок для взбивания, насадок для теста или насадок для приготовления пюре (рис. 6).

Очистка прибора

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

Запрещается опускать прибор в воду или промывать под струей воды.

Хранение

- 1** Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и закрепите его при помощи прищепки для шнура (рис. 7).
- ▶ Положите устройство, насадки для взбивания, насадки для теста и насадку для приготовления пюре в контейнер для хранения (только для модели HR1571) (рис. 8).

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 номер товара 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
- ⬇️ Насадка для приготовления пюре**; укажите № 4203 065 62590

* 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

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на веб-сайт компании «Филипс» по адресу: www.philips.ru или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или в сервисное отделение 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	Функция FlexiMix
Дрожжевое тесто	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут	Выключен

Выберите режим скорости обработки номер 3.

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

Выберите режим скорости обработки номер 3.



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 12307