

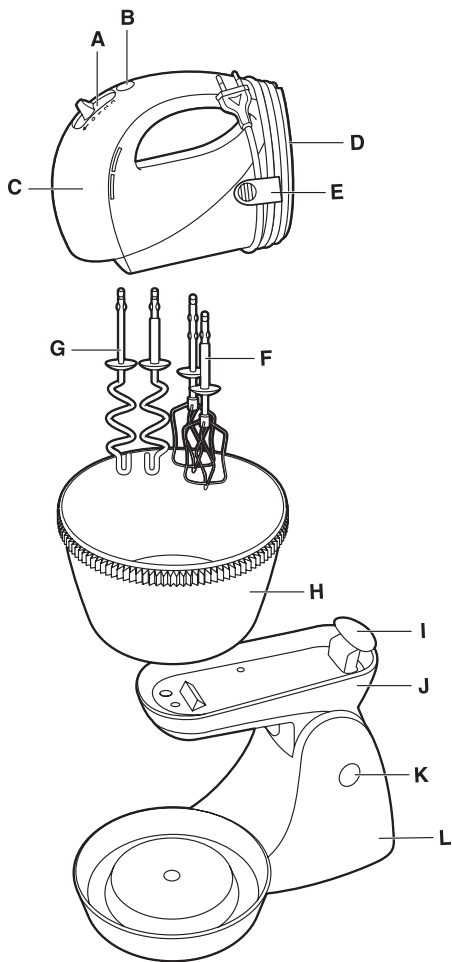
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1565



**PHILIPS**





## Введение

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

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Ползунковый переключатель
  - = положение отсоединения насадки
  - 0 = выкл.
  - 1 = низкая скорость
  - 2 = средняя скорость
  - 3 = высокая скорость
- B** Кнопка включения турборежима
- C** Блок электродвигателя
- D** Приспособление для хранения 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

## Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя 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 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 только 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 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 тем как снять насадки для теста или насадки для взбивания с миксера или приступить к очистке, выньте вилку сетевого шнура прибора из розетки электросети.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Уровень шума:  $L_c = 77$  дБ (А)

## Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

### Использование прибора

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

### Перемешивание с использованием подставки

#### 1 Установите миксер на подставку (Рис. 2).

Сначала вставьте переднюю часть миксера в фиксирующий крюк на передней части держателя, а затем опустите вниз заднюю часть миксера (до щелчка).

#### 2 Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер (Рис. 3).

#### 3 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. 4).

При необходимости, слегка поверните насадки.

Пластиковый наконечник насадки должен быть виден.

Вставлять насадки в миксер глубже нельзя.

#### 4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

#### 5 Поместите ингредиенты в чашу.

- Для лучшего результата сначала поместите в чашу жидкие компоненты, затем добавьте сухие.
- За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

**6** Поставьте чашу на подставку (Рис. 5).

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

**8** Включите миксер.

- Для более быстрого перемешивания продуктов или увеличения скорости при работе с вязкими смесями, например, с дрожжевым тестом, нажмите кнопку "turbo".
- Для получения однородного результата, с помощью лопаточки удаляйте перемешанные ингредиенты с краев чаши.

### Количество продуктов и время приготовления

Рецепты насадок для теста*	Количество	Время
----------------------------	------------	-------

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

Рецепты насадок для взбивания**	Количество	Время
---------------------------------	------------	-------

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

Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750г.	Около 3мин.
----------------------------	-------------	-------------

Майонез	Не более 3 яичных желтков	Около 10 минут
---------	---------------------------	----------------

Картофельное пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 минуты
-------------------	-------------	----------------

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

Взбитые яичные белки	Не более 5 яичных белков	Около 3мин.
----------------------	--------------------------	-------------

Тесто для торта	Около 750г.	Около 3мин.
-----------------	-------------	-------------

**\*) Выберите скорость 3.**

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

- 9** После окончания перемешивания установите ползунковый переключатель в положение 0 и отсоедините прибор от электросети.
- 10** Нажмите кнопку отсоединения держателя и наклоните назад держатель и миксер. (Рис. 7)
- 11** Для отсоединения насадок сдвиньте ползунковый переключатель вперед в положение отсоединения насадок и выньте насадки из миксера (Рис. 8).
- 12** Нажмите рычаг отсоединения миксера, расположенный на задней стороне держателя (1) и снимите миксер с держателя (2) (Рис. 9).

*Примечание. Миксер можно снять с держателя, когда держатель находится в вертикальном или горизонтальном положении.*

---

### **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 раздела “Перемешивание с использованием подставки”).
- 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”.

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к таблице “Количество продуктов и время приготовления”.



- 4** Если вы хотите ненадолго прервать перемешивание, выключите прибор и поставьте его (не вынимая насадки для теста или насадки для взбивания) вертикально до продолжения работы (Рис. 10).
- 5** После окончания перемешивания установите ползунковый переключатель в положение 0 и выключите прибор. Затем отсоедините миксер от электросети.
- 6** Для отсоединения насадок сдвиньте ползунковый переключатель вперед в положение отсоединения насадок и выньте насадки из миксера (Рис. 11).

## Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

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

Внимание! Не используйте агрессивные чистящие средства или абразивные чистящие материалы, такие как губки с абразивным покрытием.

- 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.
- 2** Очищайте чашу в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства
- 3** Очищайте блок электродвигателя, подставку и держатель мягкой влажной тканью.

Запрещается мыть чашу, подставку, держатель и блок электродвигателя в посудомоечной машине.

**Хранение**

- 1 Оберните сетевой шнур вокруг подставки на торце устройства и закрепите его с помощью прищепки для шнура (Рис. 12).

**Заказ принадлежностей**

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

♣ Насадки для взбивания (проволочные): продаются парами, укажите номер товара 4203 065 63221

§ Насадки для теста: продаются парами, укажите номер товара 4203 065 63211

↪ Лопатка: укажите номер товара 4203 065 63241

☒ Чаша: укажите номер товара 4203 065 63231

**Гарантия и обслуживание**

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips.

**Защита окружающей среды**

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 13).

**Рецепты****Тосканский хлеб**

---

Ингредиенты

- 750 г муки
- 380 мл воды
- 50 г масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахара
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ложка сухого розмарина
- 30 г зеленых или черных оливок

- 1** Поместите в чашу муку, воду, соль, сахар, растительное масло и дрожжи.
- 2** С помощью насадок для теста замесите тесто. Перемешивайте его в течение 1 минуты.
- 3** Поставьте чашу с тестом в холодильник на 1 час.
- 4** Мелко нарежьте оливки.
- 5** Достаньте тесто из холодильника и добавьте розмарин и оливки.
- 6** Вставьте насадки для теста. Нажмите кнопку включения турборежима и смешивайте добавленные ингредиенты в течение 10 секунд.
- 7** 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.*



[www.philips.com](http://www.philips.com)



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5735.2