

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

HR1572

HR1574



English	3
Čeština	13
Eesti	23
Hrvatski	33
Magyar	43
Latviešu	53
Lietuviškai	63
Polski	73

Română	83
Srpski	93
Slovensky	103
Slovenščina	113
Български	123
Қазақша	133
Русский	143
Українська	153

PHILIPS

Содержание

1	Важная информация	144
	Электромагнитные поля (ЭМП)	145
	Утилизация	145
2	Введение	145
3	Обзор	146
4	Использование прибора	147
	Перед первым использованием	147
	Проволочные/ленточные насадки для взбивания/насадки для теста	147
	Насадка-блендер	148
	Количество ингредиентов и время обработки	149
	Рецепт	149
5	Очистка	150
7	Заказ аксессуаров	151
8	Гарантия и обслуживание	152

1 Важная информация

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Внимание!

- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- 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 интеллектуальными или физическими возможностями, а также 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.
- Не прикасайтесь к ножам, если прибор подключен к электросети. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению лезвий.

- Перед подключением миксера к розетке вставьте в него насадки для взбивания, насадки для теста или насадку-блендер.
- Перед включением прибора погрузите насадки для взбивания, насадки для теста или насадку-блендер в чашу с ингредиентами.
- В случаях когда прибор остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой его необходимо выключить и отключить от розетки электросети.

Предупреждение

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должны превышать значения, указанные в данном руководстве пользователя.
- Не обрабатывайте несколько порций ингредиентов без перерыва. Перед тем как перейти к обработке следующей партии необходимо охладить прибор в течение пяти минут.

Примечание

- Уровень шума = 85 дБ [А]

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Утилизация



Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию. Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:



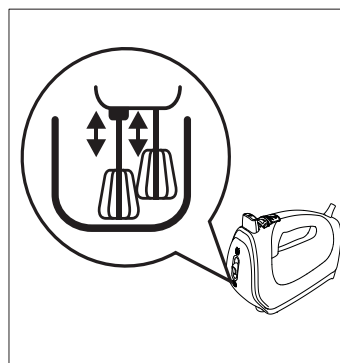
Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

2 Введение

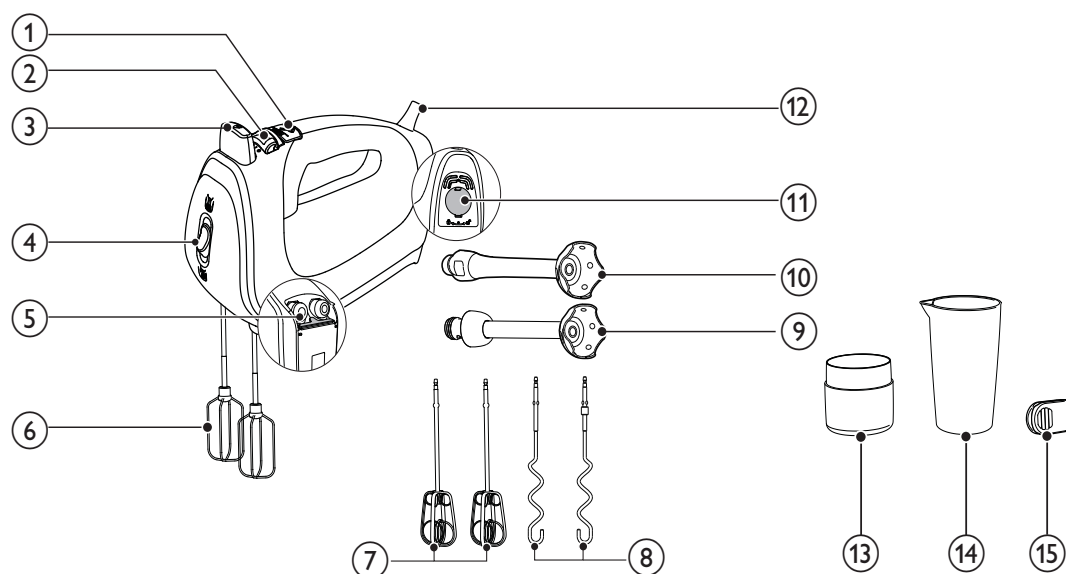
Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте приобретенное устройство на сайте www.philips.com/welcome.

Миксер Philips с насадкой-блендером предназначен для обработки различных ингредиентов. Пять скоростей и турборежим, проволочные и ленточные насадки для взбивания из нержавеющей стали, а также насадки для теста — благодаря этому вы без труда сможете замешивать любое тесто.

Миксер HR1574 оснащен инновационной системой FlexiMix, которая поднимает и опускает насадки для взбивания и насадки для теста при соприкосновении с чашей. Обе проволочные/ленточные насадки для взбивания (или насадки для теста) двигаются независимо друг от друга, благодаря чему с миксером можно использовать чашу любой формы. Поэтому теперь вам будет проще обрабатывать продукты во всех частях чаши и тщательно смешивать все ингредиенты. Система FlexiMix делает миксер удивительно удобным в использовании и дает точный контроль над процессом смешивания ингредиентов.



3 Обзор



- ①  **Кнопка “Турбо”**
 - (Только для проволочных/ленточных насадок для взбивания/насадок для теста.) Длительное нажатие увеличивает скорость работы миксера для обработки сложных ингредиентов
 - (Только для насадки-блендера.) Длительное нажатие включает насадку-блендер
- ② **Регулятор скорости**
 - **0:** Отключение миксера при использовании проволочных/ленточных насадок для взбивания/насадок для теста
 - **1 2 3 4 5:** Включение миксера при использовании проволочных/ленточных насадок для взбивания/насадок для теста и выбор нужной скорости
- ③  **Кнопка отсоединения**
 - Отсоединение вставленных проволочных/ленточных насадок для взбивания/насадок для теста
- ④ **Переключатель FlexiMix (только для модели HR1574)**
 - : Система FlexiMix отключена
 - : Система FlexiMix включена
- ⑤ Крышка отверстия для проволочных/ленточных насадок для взбивания/насадок для теста
- ⑥ Две проволочные насадки для взбивания (не во всех странах)
- ⑦ Две ленточные насадки для взбивания (не во всех странах)
- ⑧ Две насадки для теста
- ⑨ Пластиковая насадка-блендер (только для модели HR1572)
- ⑩ Металлическая насадка-блендер (только для модели HR1574)
- ⑪ Крышка отверстия для насадки-блендера
- ⑫ Шнур питания
- ⑬ Крышка чаши для хранения (только для модели HR1574)
- ⑭ Чаша для хранения
- ⑮ Фиксатор шнура

4 Использование прибора

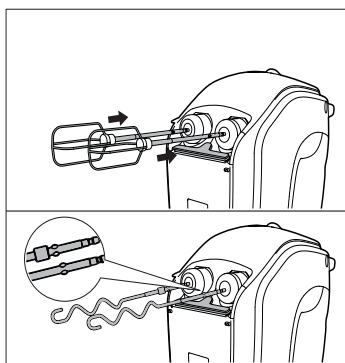
Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания (см. 'Очистка' на стр. 150).

- 1 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 2 Для очистки насадок для взбивания, насадок для теста, насадки-блендера или чаши для хранения поместите их в теплую воду с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или в посудомоечную машину.

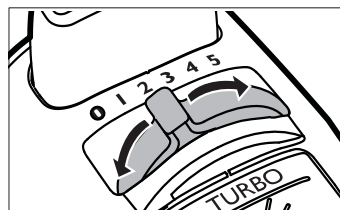
Проволочные/ленточные насадки для взбивания/насадки для теста

- 1 Вставьте проволочные/ленточные насадки для взбивания или насадки для теста в основное устройство до щелчка.

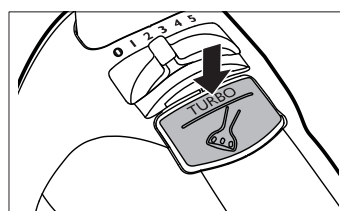


- 2 Вставьте вилку в розетку электросети.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.

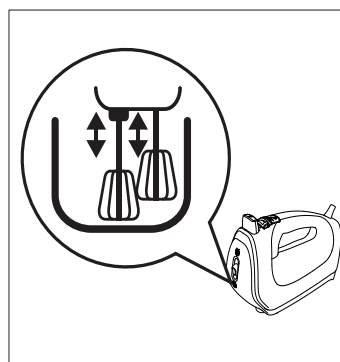
- 4 Погрузите вставленные проволочные/ленточные насадки для взбивания или насадки для теста в чашу с ингредиентами.
- 5 Выберите нужную скорость (от 1 до 5) и включите миксер с проволочными/ленточными насадками для взбивания или насадками для теста. Чтобы избежать разбрызгивания, начинайте перемешивание ингредиентов на низкой скорости. Затем включите более высокую скорость.



- При смешивании сложных для обработки ингредиентов нажмите и удерживайте кнопку ^{TURBO} во время работы прибора.

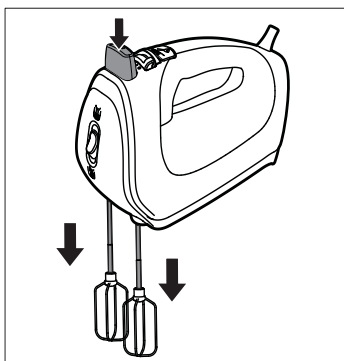


- (Для модели HR1574.) Для использования функции FlexiMix нажмите кнопку FlexiMix.



- 6 После использования переключите регулятор скорости в положение 0, а затем выньте вилку прибора из розетки.

- 7 Нажмите кнопку ▲, чтобы отсоединить проволочные/ленточные насадки для взбивания или насадки для теста.

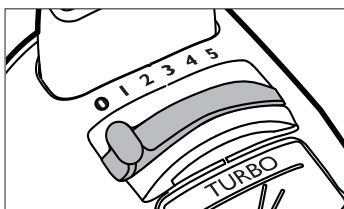


Совет

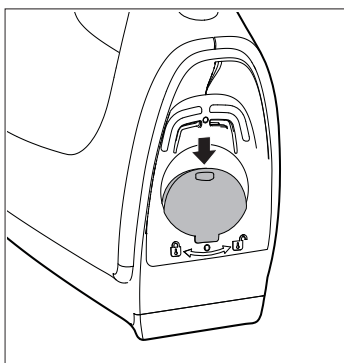
- Если крышка отверстия для проволочных/ленточных насадок для взбивания или насадок для теста заблокирована, то для ее открытия необходимо закрыть крышку отверстия для насадки-блендера.

Насадка-блендер

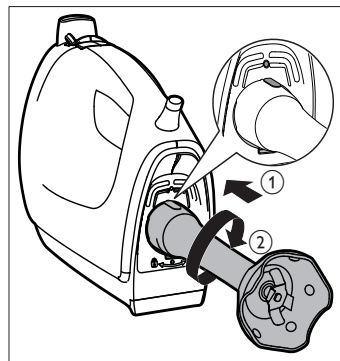
- 1 Убедитесь, что регулятор скорости переведен в положение 0.



- 2 Откройте крышку отверстия для насадки-блендера.



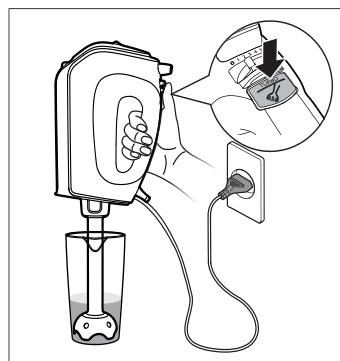
- 3 Вставьте насадку-блендер в отверстие на задней панели основного устройства, а затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы отметки на насадке-блендере и на основном устройстве совпали.



- 4 Вставьте вилку в розетку электросети.

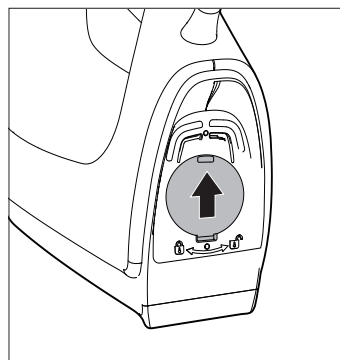
- 5 Поместите ингредиенты в чашу для хранения, а затем погрузите в нее насадку-блендер.

- 6 Нажмите и удерживайте кнопку  , чтобы включить миксер с насадкой-блендером.



- 7 После смешивания отключите прибор от электросети, а затем поверните насадку-блендер против часовой стрелки, чтобы снять ее с устройства.

- 8 Закройте крышку отверстия для насадки-блендера.





Совет

- (Для модели HR1574.) Перед очисткой аксессуара можно поместить в крышку чаши для хранения.

Количество ингредиентов и время обработки

- Проволочные/ленточные насадки для взбивания (FlexiMix вкл./выкл., скорость 5)

Ингредиенты	Время	
Жидкое тесто для вафель или блинов	Ок. 750 г	Ок. 3 мин.
Жидкие соусы, кремы и супы	Ок. 750 г	Ок. 3 мин.
Майонез	Макс. 3 яичных желтка	Ок. 15 минут
Приготовление картофельного пюре	Макс. 750 г	Макс. 3 мин.
Взбитые сливки	Макс. 500 г	Макс. 3 мин.
Взбивание яичных белков	Макс. 5 яичных белков	Ок. 3 мин.
Тесто для торта	Ок. 750 г	Ок. 3 мин.

- Насадки для теста (FlexiMix вкл./выкл., скорость 5)

Ингредиенты	Количество	Время
Дрожжевое тесто	Макс. 500 г муки	Макс. 5 минут

- Насадка-блендер (FlexiMix выкл., в чаше для хранения)

Ингредиенты	Количество	Время
Фрукты или овощи	100—200 г	30 секунд
Детское питание, супы, соусы	100—300 мл	90 сек.
Жидкое тесто	100—300 мл	60 секунд
Коктейли или напитки	100—300 мл	60 секунд

Рецепт

Хлеб с пряностями

Ингредиенты

- 250 г муки
- 150 г ржаной муки
- 250 г меда (холодного)
- 150 г сахара
- 11 г дрожжей
- 4 г корицы
- 50 мл молока
- 1 яйцо

- 1 Поместите ингредиенты в чашу.
- 2 Выберите скорость 5.
- 3 Замешивайте массу при помощи проволочных/ленточных насадок для взбивания в течение 1 минуты.
- 4 Поместите чашу с тестом в теплое место на 20 минут.
- 5 Нажмите и удерживайте кнопку  , смешивайте ингредиенты в течение 10 секунд.
- 6 Выпекайте хлеб с пряностями в форме для выпечки при температуре 180 °C в течение ок. 1 часа.



Совет

- При приготовлении хлеба по этому рецепту на миксер создается довольно значительная нагрузка. Дождитесь, пока миксер охладится до комнатной температуры.

Пицца

Ингредиенты

- 500 г муки
- 3 г сухих дрожжей
- 3 столовых ложки оливкового масла
- 1 ст. ложка морской соли

- 1 Поместите все сухие ингредиенты в чашу.
- 2 Выберите скорость **5** и смешивайте ингредиенты в течение ок. 5 минут при помощи насадок для теста.
- 3 Медленно добавьте воду и масло.
- 4 Замешивайте тесто до тех пор, пока не образуется однородный шар теста.
- 5 Накройте тесто чистой тканью и оставьте его подниматься при комнатной температуре в течение полчаса.
- 6 Хорошо промешайте тесто и оставьте его подниматься еще на полчаса.
- 7 Нагрейте духовку до 230—250 °С.
- 8 Раскатайте тесто до нужного размера. Смажьте тесто томатным соусом, а сверху положите ингредиенты (сыр, салями, анчоусы, запеченные овощи и т. д.).
- 9 Выпекайте пиццу в течение 10—15 минут до появления золотистой корочки.

5 Очистка



Внимание

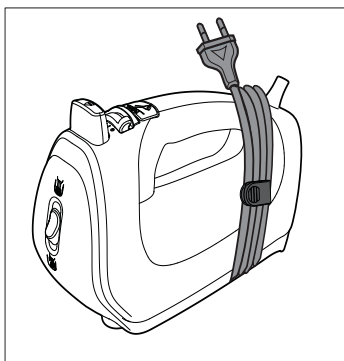
- Перед очисткой прибора или извлечением любых аксессуаров отключайте его от электросети.

- 1 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 2 Для очистки насадок для взбивания, насадок для теста, насадки-блендера или чаши для хранения поместите их в теплую воду с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или в посудомоечную машину.

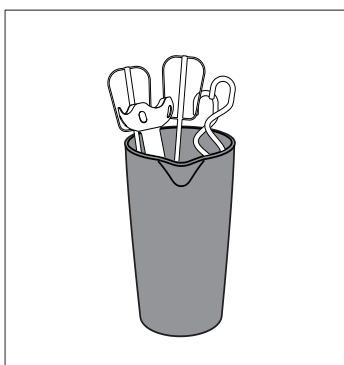
	×	×	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

6 Хранение

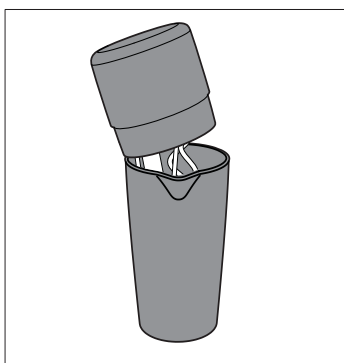
- 1 Обмотайте сетевой шнур вокруг задней части прибора.



- 2 Поместите насадки для взбивания, насадки для теста и насадку-блендер в чашу для хранения.



- 3 (Для модели HR1574.) Накройте чашу для хранения крышкой.



- 4 Храните прибор в сухом месте вдали от прямого солнечного света и других источников тепла.

7 Заказ аксессуаров

Для приобретения аксессуаров для данного прибора обратитесь в торговую организацию Philips или в сервисный центр Philips. Если у вас возникли вопросы относительно заказа аксессуаров для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактную информацию см. на веб-сайте www.philips.com/support.

8 Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или необходимости в обслуживании прибора или получении информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Номер телефона указан в гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

