



Общее описание (Рис. 1)

- A** Кнопка установки обычного скоростного режима
- B** Кнопка установки турборежима
- C** Блок электродвигателя
- D** Насадка для смешивания
- E** Блок присоединения венчика (только у HR1364/HR1362)
- F** Венчик (только у HR1364/HR1362)
- G** Соединительное устройство измельчителя (только у HR1364/HR1363)
- H** Ножевой блок измельчителя (только у HR1364/HR1363)
- I** Чаша измельчителя (только у HR1364/HR1363)
- J** Стакан

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на приборе, 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.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными 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.
- Избегайте прикосновения к лезвиям, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.

Внимание

- Прежде чем приступить к смене насадок или прикасаться к частям, движущимся во время работы прибора, убедитесь, что прибор выключен и отключен от электросети.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблице.
- Не обрабатывайте более трех порций продуктов без перерыва. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- Уровень шума: Lc 82 (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.

Защита от перегрева

Данный прибор снабжен устройством автоматического отключения при перегреве. Прибор автоматически отключается при перегреве. Выключите прибор и дайте ему остыть в течение

5 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания автоматического отключения при перегреве обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Подготовка прибора к работе

- 1** Горячие ингредиенты следует предварительно охладить, прежде чем измельчать их или наливать в стакан (максимальная температура 80 °С).
- 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3** Прежде чем подключить прибор к розетке электросети убедитесь в том, что прибор собран правильно.

Использование прибора

Ручной блендер

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.

- 1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).
- 2** Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты (Рис. 3).
- 3** Включите прибор, нажав кнопку обычного скоростного режима или кнопку турборежима.
- 4** Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 4).

Измельчитель (только у HR1364/1363)

Измельчитель предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

Лезвия очень острые! Соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком, особенно при извлечении ножевого блока из чаши измельчителя, выемке продуктов из чаши измельчителя и очистке.

- 1** Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 5).
 - 2** Поместите продукты в чашу измельчителя.
 - 3** Установите соединительное устройство на чашу измельчителя (Рис. 6).
 - 4** Прикрепите к чаше измельчителя блок электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
 - 5** Включите прибор, нажав кнопку обычного скоростного режима или кнопку турборежима.
- ▶ Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, снимите продукты лопаточкой или добавьте жидкости.
 - ▶ После измельчения мяса обязательно дайте прибору остыть.

Венчик (только у HR1364/HR1362)

Венчик предназначен для взбивания сливок, сбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.

- 1** Прикрепите сбивалку к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 8).
- 2** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 9).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу.

Совет. Для достижения лучшего результата используйте большую чашу.

- 4** Для предотвращения разбрызгивания венчик необходимо полностью погрузить в приготовляемый продукт. Начните работу с нормальной скоростью, нажав кнопку обычного скоростного режима. (Рис. 10)
- 5** Перейдите на турборежим примерно через 1 минуту, нажав кнопку турборежима.

Очистка

- 1** Перед очисткой отключите прибор от электросети и отсоедините насадки.
 - 2** Стакан, чашу измельчителя, (только у HR1364/1363), ножевой блок измельчителя, (только у HR1364/1363), соединительное устройство измельчителя (только у HR1364/1363), венчик без блока присоединения (только у HR1364/1362) мойте в посудомоечной машине или в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства.
- Перед очисткой рекомендуется снимать резиновое кольцо с чаши измельчителя.

- 3** Лезвия насадки для смешивания и венчик можно очистить не снимая насадку с блока электродвигателя. Для этого погрузите лезвия или венчик в теплую воду с добавлением жидкого моющего средства и ненадолго включите прибор.

- 4** Протрите блок электродвигателя и блок присоединения венчика (только у HR1364/HR1362) влажной тканью.

Запрещается погружать блок электродвигателя и блок присоединения венчика (только у HR1364/HR1362) в воду.

Защита окружающей среды

- ▶ После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы можете защитить окружающую среду (Рис. 11).

Аксессуары

Маленький измельчитель (номер по каталогу 4203 035 83450) можно заказать в торговой организации Philips или в сервисном центре Philips в качестве дополнительного аксессуара для HR1364, HR1363 HR1362 и HR1361.

Количество продуктов и время приготовления для этой насадки соответствует значениям для маленького измельчителя.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт 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 местную торговую организацию Philips.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время
Овощи и фрукты	100-200 г	60 сек.
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.

Норма загрузки измельчителя ингредиентами и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время
Репчатый лук и яйца	100 г	5 x 1 сек.
Мясо и рыба	120 г (макс.)	5 сек.

Ингредиенты	Количество продуктов	Время
Зелень	20 г	5 x 1 сек.
Сыр	50-100 г (макс.)	3 x 5 сек.
Орехи	100 г	2 x 10 сек.

Норма ингредиентов для сбивания и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время
Сливки	250 мл	70 - 90 сек.
Яичные белки	4 яйца	2 мин.