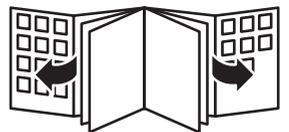


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1367/02



PHILIPS



ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	12
ČEŠTINA	19
EESTI	25
HRVATSKI	31
MAGYAR	37
ҚАЗАҚША	43
LIETUVIŠKAI	50
LATVIEŠU	56
POLSKI	62
ROMÂNĂ	68
РУССКИЙ	74
SLOVENSKY	81
SLOVENŠČINA	87
SRPSKI	93
УКРАЇНСЬКА	99

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

- A** Кнопка установки обычного скоростного режима
- B** Кнопка установки турборежима
- C** Блок электродвигателя
- D** Кнопки отсоединения насадок
- E** Насадка для смешивания
- F** Стакан
- G** Крышка стакана
- H** Венчик
- I** Блок присоединения венчика
- J** Защитная крышка режущего блока
- K** Толкатель
- L** Крышка чаши
- M** Диск для нарезки тонкими/средними ломтиками
- N** Диск для шинковки/нарезки
- O** Держатель насадок
- P** Ножевой блок
- Q** Кнопка открывания крышки
- R** Чаша

Важно!

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

Опасно!

- Запрещается погружать мотор в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки мотора пользуйтесь влажной салфеткой.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение 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.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Избегайте прикосновения к лезвиям насадки для смешивания, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия насадки очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети, прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.

- Будьте осторожны во время эксплуатации и очистки режущего блока или дисков. Лезвия очень острые. Следует быть особенно внимательными при их очистке и опустошении чаши.

Внимание!

- Всегда отключайте прибор от электросети после использования, перед сменой насадок или при необходимости работы с движущимися частями прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значений, указанных в таблице.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки.
- Не обрабатывайте более трех порций продуктов без перерыва. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Чаша не подходит для использования в микроволновой печи.
- Уровень шума: Lc = 85 дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП). В соответствии с современными научными данными при правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение прибора безопасно.

Защита от перегрева

Данный прибор снабжен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. **Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 5 минут.** Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева 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** Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.
- 2** Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3** Перед тем как измельчить или поместить горячие продукты в стакан, дайте им остыть (максимальная температура продуктов 80°C).

Эксплуатация 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 Положите ингредиенты в стакан.

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество продуктов	Время
Овощи и фрукты	100-200 г	30 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.

3 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены вготавливаемый продукт (Рис. 3).

4 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима (Рис. 4).

Примечание. При использовании кнопки турборежима устройство работает на максимальной скорости.

5 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 5).

Кухонный комбайн

Ножевой блок

Режущий блок предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, мясо, репчатый лук, твердый сыр, вареные яйца, чеснок, зелень, сухари и пр.

Лезвия очень острые! Во время эксплуатации режущего блока будьте очень осторожны, будьте особенно внимательны при извлечении блока из чаши, опустошении чаши и во время очистки режущего блока.

1 Установите в чаше держатель насадок (Рис. 6).

2 Снимите с режущего блока защитную крышку.

3 Установите режущий блок на держатель насадок (Рис. 7).

4 Поместите ингредиенты в чашу.

За справкой о необходимом количестве и времени приготовления продуктов обратитесь к приведенной ниже таблице.

Количество продуктов и время приготовления

Ингредиенты	Количество	Время
Петрушка	100 г	30 сек.
Репчатый лук и яйца	500 г	7 x 1 с (импульсный)

Ингредиенты	Количество	Время
Мясо	300 г	30 сек.
Пармезан	300 г	~ 60 с
Орехи	500 г	~ 30 с
Тёмный шоколад	200 г	~ 45-60 с

5 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 8).

6 Установите блок электродвигателя на крышку чаши до щелчка (Рис. 9).

7 Поместите толкатель в камеру подачи.

Примечание. Толкатель предотвращает разбрызгивание.

8 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима (Рис. 4).

Примечание. Если частицы продуктов остаются на стенках чаши, отпустите кнопку, чтобы выключить прибор, уберите частицы лопаточкой или добавьте немного жидкости.

Примечание. После измельчения мяса с использованием режущего блока обязательно дайте прибору остыть.

9 После окончания обработки нажмите кнопку отсоединения на чаше (1). Чтобы снять крышку, поверните ее по часовой стрелке (2). (Рис. 10)

Советы

- Прибор измельчает продукты на очень большой скорости. Используйте кнопки установки обычного скоростного режима или турборежима. При использовании кнопки установки турборежима нажимайте ее время от времени во избежание слишком сильного измельчения продуктов.
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.
- Не используйте режущий блок для измельчения очень твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда. Нож может затупиться.

Диски

Диск для нарезки тонких/средних ломтиков и диск для шинковки/нарезки предназначены для нарезки ломтиками и шинковки овощей, таких как огурцы, морковь, картофель, лук-порей и репчатый лук, а также некоторых видов сыра. Одна сторона диска для нарезки ломтиками предназначена для нарезки тонкими ломтиками, а другая — для нарезки ломтиками средней толщины. Одна сторона диска для шинковки/нарезки предназначена для шинковки, а другая — для нарезки. Для переключения между функциями каждого диска достаточно просто перевернуть диск другой стороной.

Не пользуйте диски для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

1 Установите в чаше держатель насадок (Рис. 6).

2 Установите диск для нарезки тонкими/средними ломтиками или диск для шинковки/нарезки на держатель насадок нужной стороной вверх (Рис. 11).

3 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку против часовой стрелки (2) до щелчка (Рис. 8).

4 Поместите ингредиенты в камеру подачи.

- Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
- Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи равномерно.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- Для измельчения сыра (пармезан, гауда или эменталь) сыр нужно предварительно охладить в холодильнике.

5 Закрепите блок электродвигателя на крышке чаши (до щелчка) (Рис. 9).

6 Чтобы включить прибор, нажмите и удерживайте кнопку включения обычного скоростного режима или кнопку включения турборежима.

7 Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

Венчик

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

1 Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).

2 Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 13).

3 Поместите ингредиенты в чашу.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика

Ингредиенты	Количество	Время
Сливки	250 мл	70-90 сек
Яичный белок	4 яйца	2 мин.

Примечание. Делайте перерыв между обработками каждой последующей порции продуктов. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.

4 Для предотвращения разбрызгивания венчик необходимо полностью погрузить вготавливаемый продукт. Начните обработку продуктов на нормальной скорости, нажав кнопку обычного скоростного режима. (Рис. 14)

5 Перейдите на турборежим примерно через 1 минуту, нажав кнопку турборежима.

Очистка (Рис. 15)

Запрещается погружать блок электродвигателя, соединительное устройство венчика и крышку чаши в воду. При необходимости очистки протрите их влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

Соблюдайте осторожность при очистке лезвий насадки для смешивания, режущего блока и дисков. Лезвия очень острые.

1 Отключите прибор от электросети.

- 2 Нажмите кнопки отсоединения на блоке электродвигателя, чтобы снять насадку для смешивания, блок присоединения венчика или отсоединить блок электродвигателя с крышки чаши.
- 3 Отсоедините все съемные части.
- 4 Более подробная информация - в специальной таблице по уходу за прибором.
- 5 После очистки закройте режущий блок защитной крышкой.

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. 16).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips 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.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам по использованию прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Способы решения
Прибор не работает.	Данный прибор снабжен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 5 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Работающий новый прибор при первых включениях издает неприятный запах.	Это нормально. Если спустя некоторое время прибор все еще издает неприятный запах, обратите внимание на количество продуктов и время приготовления.
Прибор слишком шумит, издает неприятный запах, слишком горячее на ощупь, дымится и т.д.	Выключите прибор и извлеките вилку шнура питания из розетки электросети. Обратитесь за помощью в центр компании Philips по обслуживанию потребителей или в местную торговую организацию.

Рецепты

Рецепт фруктового хлеба

- 150 г фиников
- 225 г чернослива
- 50 г миндаля

80 РУССКИЙ

- 50 г грецких орехов
- 100 г изюма
- 200 г цельной ржаной муки
- 100 г пшеничной муки
- 100 г коричневого сахара
- Щепотка соли
- 1 пакетик разрыхлителя
- 300 мл пахты

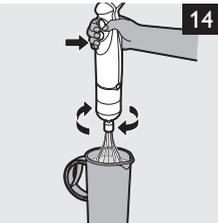
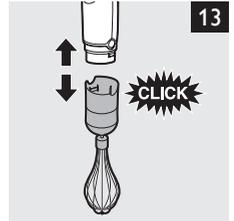
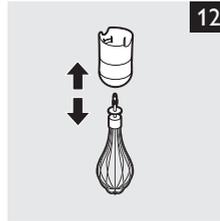
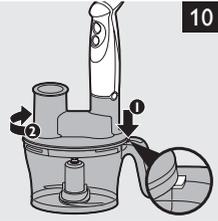
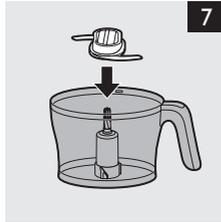
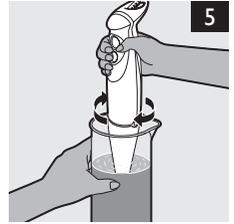
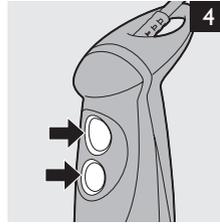
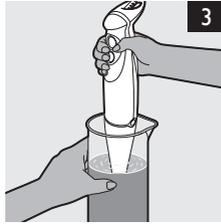
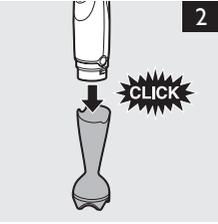
1 Положите все ингредиенты, кроме пахты, в чашу в следующем порядке: финики, чернослив, миндаль, грецкие орехи, изюм, цельная ржаная мука, пшеничная мука, коричневый сахар, соль и разрыхлитель.

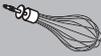
2 Осторожно разровняйте тесто руками.

3 Добавьте пахту.

4 Смешайте ингредиенты, используя турборежим, в течение не более 5 секунд.

5 Поместите тесто в прямоугольную форму и выпекайте в течение 40 минут при температуре 170 °С.



			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5702.1