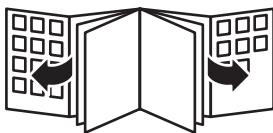


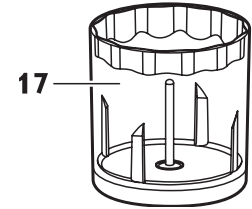
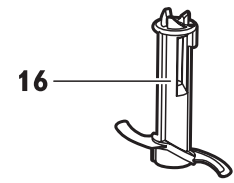
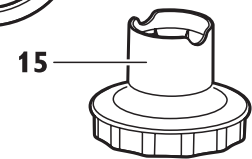
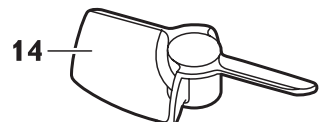
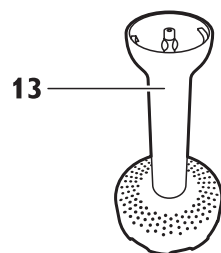
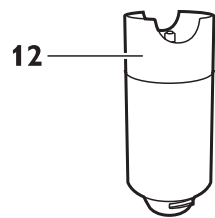
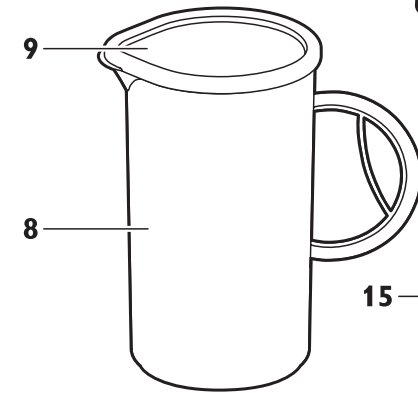
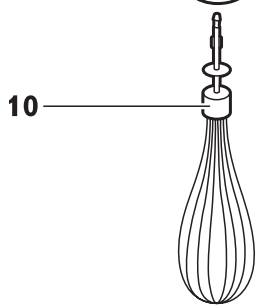
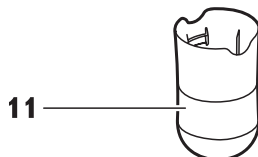
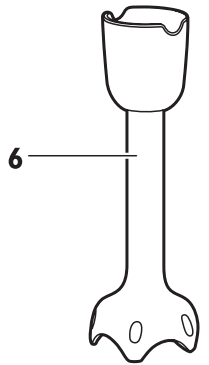
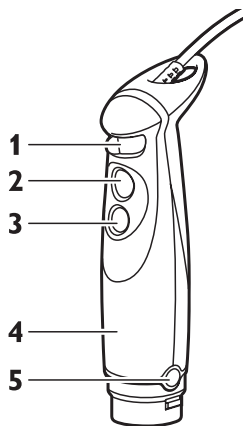
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1618



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>14</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>22</b>
<b>EESTI</b>	<b>30</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>38</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>46</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>54</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>62</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>70</b>
<b>POLSKI</b>	<b>78</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>86</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>94</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>103</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>111</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>119</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>127</b>

**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)**

- 1 Переключатель скорости
- 2 Кнопка включения/выключения
- 3 Кнопка установки турборежима
- 4 Блок электродвигателя
- 5 Кнопка отсоединения
- 6 Насадка для смешивания со встроенным ножевым блоком
- 7 Защитный колпачок

**Стакан (1 литр):**

- 8 Круглый стакан
- 9 Крышка круглого стакана

**Венчик для взбивания:**

- 10 Венчик для взбивания
- 11 Соединительное устройство венчика

**Приспособление для картофельного пюре:**

- 12 Соединительное устройство насадки для пюре
- 13 Насадка для пюре
- 14 Лопасть для пюре

**Компактный измельчитель:**

- 15 Крышка измельчителя
- 16 Ножевой блок
- 17 Чаша измельчителя

**Важная информация**

Перед эксплуатацией 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 мыть его под струёй воды. Для очистки блока электродвигателя 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.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.

- Не прикасайтесь к режущим краям ножевых блоков, особенно если прибор подключен к электросети. Лезвия ножей очень острые!
- В случае заедания одного из ножевых блоков отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению ножей.
- Во избежание разбрызгивания всегда погружайте насадки до включения прибора, особенно при обработке горячих продуктов.
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.

**Внимание!**

- В случаях, когда прибор оставляется без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и очисткой его необходимо выключить и отключить от розетки электросети.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблицах.
- Делайте перерыв между обработкой порций продуктов. Дайте прибору остыть в течение 10 минут перед дальнейшим использованием.
- Не используйте стакан или чашу измельчителя для продуктов с температурой выше 80°C.
- Максимальный уровень шума: Lc=85 дБ (A)

**Электромагнитные поля (ЭМП)**

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

**Защита от перегрева**

Этот прибор оснащен системой защиты от перегрева. При перегреве прибор автоматически отключается. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 10 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. Если система защиты от перегрева срабатывает слишком часто, 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 Перед тем как обработать или поместить горячие продукты в стакан или чашу измельчителя, дайте им остыть (температура продуктов не должна превышать 80 °C).
- 2 Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).
- 3 Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.

**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** Положите ингредиенты в стакан.

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

**Количество продуктов и время приготовления**

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Овощи и фрукты	100-200 г	30 сек.	12-16
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек.	12-16
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек.	12-16
Коктейли и напитки	100-1000 мл	60 сек.	12-16

**2** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).

**3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

**4** Полностью погрузите насадку с ножом в ингредиенты (Рис. 3).

**5** Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку турборежима.

- При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
- На переключателе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 16 (высокая скорость).
- При использовании турборежима прибор работает на максимальной скорости. В этом случае невозможно менять режимы скорости с помощью переключателя.

**6** Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями (Рис. 4).

**Венчик для взбивания**

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

**1** Прикрепите венчик к соединительному устройству (должен прозвучать щелчок) (Рис. 5).

**2** Прикрепите соединительное устройство к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 6).

**3** Поместите ингредиенты в чашу или стакан.

*Совет. Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу.*

*Совет. Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.*

В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.



**Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика**

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

*Совет. Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличивайте скорость приблизительно через 1 минуту.*

- 4** Вставьте вилку в розетку электросети и нажмите кнопку включения/выключения.
- 5** Примерно через минуту можно нажать кнопку включения турборежима и продолжать обработку в турборежиме.

**Отсоединение венчика для взбивания**

- 1** Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить венчик от блока электродвигателя.
- 2** Потяните соединительное устройство, чтобы снять его с венчика.

**Приспособление для картофельного пюре**

Приспособление для картофельного пюре специально разработано для приготовления картофельного пюре и пюре из вареных бобов.

Внимание! Не используйте приспособление для картофельного пюре для смешивания ингредиентов в емкостях, стоящих на огне. Перед смешиванием снимите емкость с огня и дождитесь, пока ингредиенты немного остынут.

Внимание! Не применяйте приспособление для смешивания твердых продуктов и ингредиентов, не подвергнутых температурной обработке, поскольку это может привести к повреждению приспособления для картофельного пюре.

Внимание! Во время или после смешивания не следует стучать приспособлением для картофельного пюре по стенке емкости. Удалять излишки продуктов необходимо при помощи лопаточки.

Внимание! Во избежание повреждения приспособления для картофельного пюре не используйте для удаления пюре острые и твердые предметы.

- 1** Готовьте картофель в течение приблизительно 20 минут, высушите его и поместите в чашу.

*Совет. Для получения наилучшего результата необходимо следить за тем, чтобы чаша была заполнена не более чем наполовину.*

- 2 Прикрепите насадку для пюре к соединительному устройству (1) и поверните ее против часовой стрелки (2) (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
- 3 Присоедините лопасть к насадке для пюре. (Рис. 8)
- 4 Прикрепите приспособление для картофельного пюре к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок). (Рис. 9)
- 5 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 6 Поместите приспособление для картофельного пюре в чашу с картофелем.
- 7 Нажмите кнопку включения турборежима.
- 8 Перемещайте приспособление для картофельного пюре вверх и вниз в течение приблизительно 20 секунд. Понемногу добавляйте молоко и продолжайте до тех пор, пока не достигните желаемого результата.
- 9 Удалите пюре с приспособления для картофельного пюре с помощью лопаточки (не входит в комплект).

*Совет. Для улучшения вкуса можно добавить соль или масло.*

### **Отсоединение приспособления для картофельного пюре**

- 1 Отключите прибор от электросети.
- 2 Чтобы отсоединить насадку для картофельного пюре от блока электродвигателя, одновременно нажмите обе кнопки отсоединения насадок (Рис. 10).
- 3 Отсоедините лопасть для пюре от насадки, повернув лопасть по часовой стрелке. (Рис. 11)
- 4 Поверните насадку для пюре по часовой стрелке (1) и снимите ее с соединительного устройства (2). (Рис. 12)

*Примечание Очищать насадку для картофельного пюре необходимо сразу после использования (см. главу “Очистка” и таблицу по уходу за прибором).*

### **Компактный измельчитель**

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

Соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком измельчителя, особенно при изъятии ножевого блока из чаши измельчителя, освобождении чаши измельчителя и очистке. Лезвия очень острые.

*Примечание Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кусочками (около 2 см).*

- 1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя (Рис. 13).
- 2 Поместите продукты в чашу измельчителя.  
В таблице указано, какое время рекомендуется для приготовления соответствующего количества продуктов.

**Количество продуктов и время обработки для компактного измельчителя**

Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Лук и яйца	100 г	5х1 сек.	1-5
Мясо	120 г (макс.)	5 сек.	турборежим
Зелень	20 г	5х1 сек.	10—16
Орехи и миндаль	100 г	20 сек.	турборежим
Пармезан	50-100 г (макс.)	15 сек.	турборежим
Чеснок	50 г	5 x 1 сек.	10—16

- 3** Накройте чашу измельчителя крышкой (Рис. 14).
- 4** Прикрепите блок электродвигателя к крышке измельчителя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 15).
- 5** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 6** Чтобы включить прибор, нажмите кнопку включения/выключения или кнопку включения турборежима.
  - При использовании кнопки включения/выключения можно устанавливать скорость с помощью переключателя скорости. Чем выше скорость, тем меньше времени требуется для обработки.
  - На переключателе скорости можно устанавливать настройки от 1 (низкая скорость) до 16 (высокая скорость).
  - Если нажата кнопка включения турборежима, прибор работает на максимальной скорости. В этом случае выбор режима скорости с помощью переключателя скорости невозможен.

*Примечание Если продукты прилипают к стенкам чаши измельчителя, отсоедините прибор от электросети и снимите ингредиенты со стенок при помощи лопаточки или добавьте немного жидкости (например, если вы готовите соус песто).*

**Очистка (Рис. 16)**

Запрещается погружать в воду или другие жидкости блок электродвигателя, соединительное устройство венчика, крышку измельчителя и соединительное устройство насадки для пюре и промывать их под струей воды. Для очистки данных частей используйте только влажную ткань.

Всегда снимайте дополнительные принадлежности с блока электродвигателя перед их очисткой.

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Чтобы снять используемую насадку, одновременно нажмите кнопки отсоединения насадки на блоке электродвигателя.
- 3** Снимите насадку.

*Примечание Для более тщательной очистки можно снять резиновые кольца с чаш измельчителей.*

- 4** Более подробную информацию см. в специальной таблице по очистке прибора.

*Совет. Для быстрой очистки насадки для смешивания или насадки для пюре налейте теплую воду с небольшим количеством моющего средства в стакан или чашу, погрузите насадку для смешивания или насадку для пюре в емкость с водой и включите прибор примерно на 10 секунд.*

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы сможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

### Дополнительные принадлежности

Для приобретения дополнительных принадлежностей для этого прибора посетите веб-сайт [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Если у вас возникли вопросы относительно заказа дополнительных принадлежностей для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактная информация указана в гарантийном талоне и на веб-странице [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации, обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 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.

### Часто задаваемые вопросы

Вопрос	Ответ
Прибор издает сильный шум, неприятный запах, нагревается или дымит. Что делать в этой ситуации?	При чрезмерно продолжительном использовании прибор может издавать неприятный запах или выделять некоторое количество дыма. В этом случае необходимо отключить прибор и дать ему остыть в течение примерно 60 минут. Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Можно ли обрабатывать в приборе горячие ингредиенты?	Перед обработкой ингредиентов их необходимо охладить до температуры примерно 80 °С.
Ингредиенты какого размера можно обрабатывать?	Нарезайте ингредиенты кубиками размером примерно 2 x 2 см.
Могут ли твердые ингредиенты повредить прибор?	Да. При обработке очень твердых ингредиентов, таких как кости или фрукты с косточками, можно повредить прибор. Однако прибор подходит для обработки ингредиентов, таких как сыр пармезан или шоколад.
Почему прибор внезапно прекратил работать?	Возможно, какие-то твердые ингредиенты застопорили ножевой блок. Отпустите кнопку включения/выключения, отключите прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и извлеките ингредиенты, застопорившие ножевой блок.

**Рецепты****Начинка для блинов****Ингредиенты**

- 120 г меда
- 100 г чернослива

- 1** Охладите мед в холодильнике в течение нескольких часов.
- 2** Чернослив положите в чашу измельчителя, добавьте мед.
- 3** Нажмите кнопку турборежима и измельчайте ингредиенты в течение 5 секунд.

**Песто****Ингредиенты**

- 50 г сыра пармезан
- 10 г чеснока
- 50 г базилика
- 50 г кедровых орехов
- 100 мл оливкового масла
- Соль

- 1** Нарезьте сыр маленькими кубиками размером 1 x 1 см.
- 2** Очистите чеснок, промойте листья базилика и стряхните с них воду.
- 3** Положите все ингредиенты в стакан.
- 4** Нажмите кнопку включения турборежима и обрабатывайте все ингредиенты до образования однородной массы.

**Томатный суп****Ингредиенты**

- 500 г помидоров
- 80 г лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 столовых ложки оливкового масла
- 10 г овощного бульона (порошок)
- 500 мл воды
- 5 г соли
- Щепотка молотого черного перца
- 45 г сметаны

- 1** Очистите лук и чеснок и порежьте их крупными кусочками.
- 2** Помойте помидоры и удалите плодоножки.
- 3** Разрежьте помидоры на 4 части (если помидоры большие — на 8 частей).
- 4** Поставьте кастрюлю на плиту на большой огонь.
- 5** Добавьте масло, лук и чеснок и немного обжарьте.
- 6** Добавьте помидоры и обжаривайте их в течение 1—2 минут (время от времени помешивайте).
- 7** Добавьте воду и бульонный порошок и доведите до кипения.

- 8** Смешивайте продукты до получения однородной массы.
- 9** Оставьте ингредиенты кипеть в течение 10 минут, затем добавьте соль, перец и сметану.

### **Картофельное пюре**

---

#### **Ингредиенты**











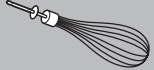





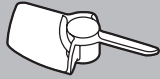





- 750 г картофеля (рассыпчатого сорта)
- 250 мл горячего молока (около 90 °С)
- 20 г масла
- Соль

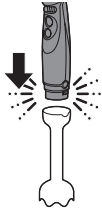
- 1** Очистите картофель и порежьте на кусочки размером примерно 4 x 4 x 4 см.
- 2** Варите картофель в подсоленной воде до готовности (около 20 минут).
- 3** Слейте воду, добавьте горячее молоко и масло и смешивайте до получения однородной массы.



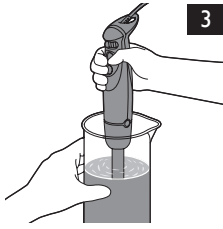




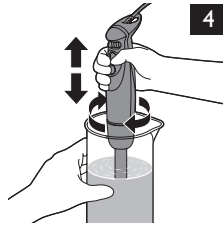
			
			✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
			✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓



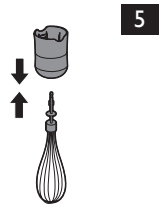
2



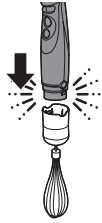
3



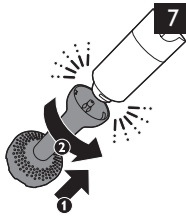
4



5



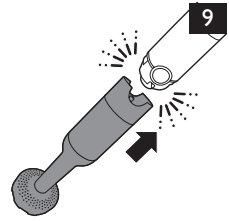
6



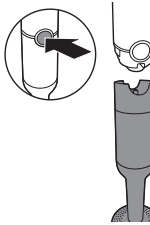
7



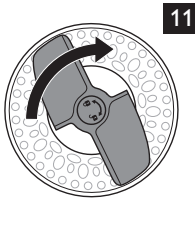
8



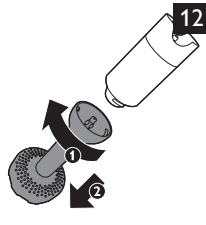
9



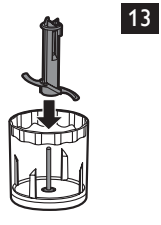
10



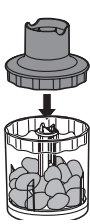
11



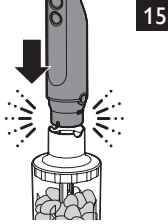
12



13



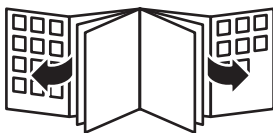
14



15



17





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



4222.005.0336.1