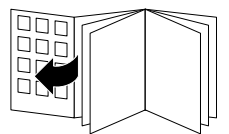


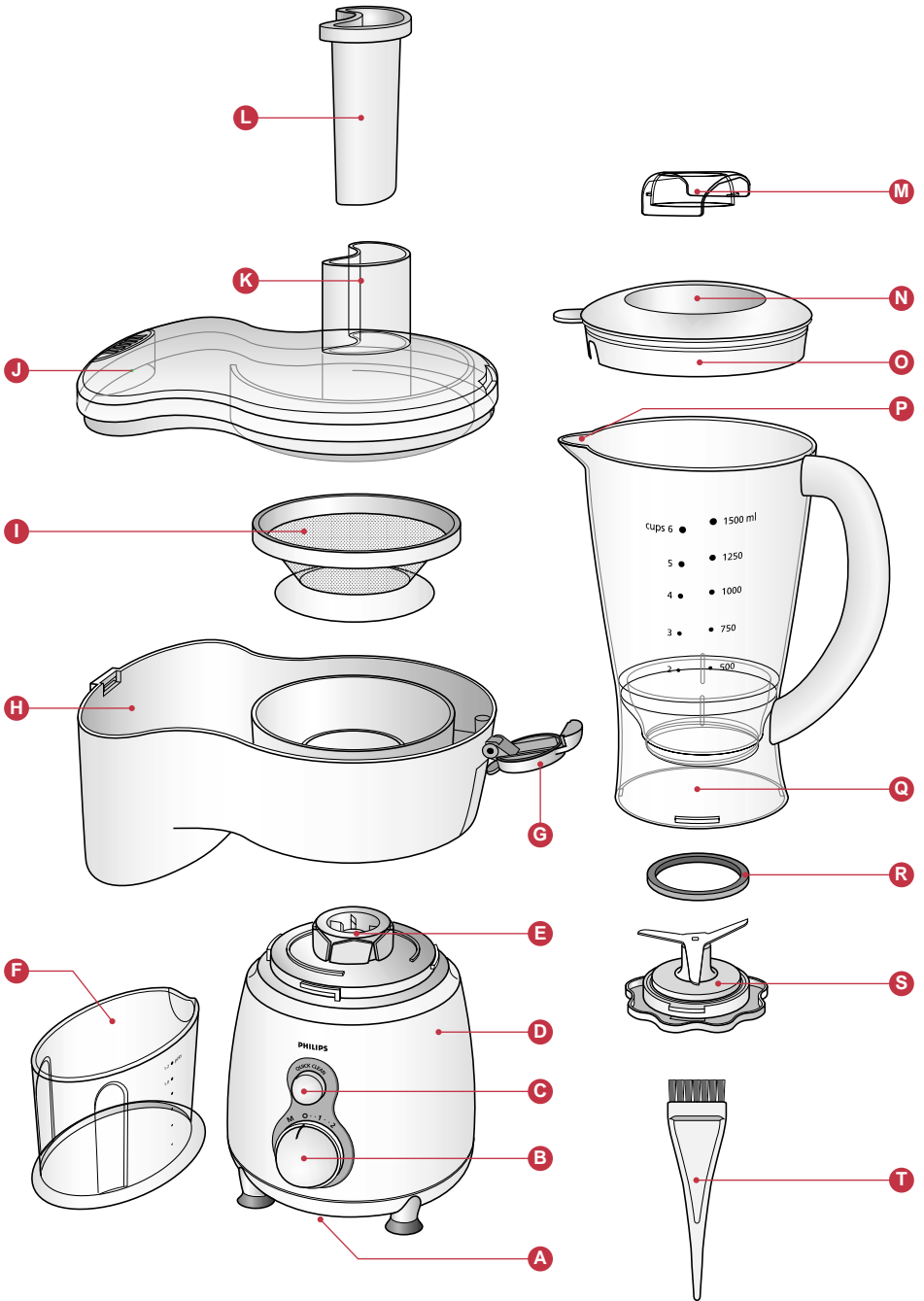
Cucina

HR1840



PHILIPS







ENGLISH 6

POLSKI 16

ROMÂNĂ 26

РУССКИЙ 35

ČESKY 46

MAGYAR 55

SLOVENSKY 65

УКРАЇНСЬКИЙ 75

HRVATSKI 85

EESTI 94

LATVISKI 103

LIETUVIŠKAI 112

SLOVENŠČINA 121

БЪЛГАРСКИ 130

SRPSKI 141

Введение

Этот прибор оснащен встроенной защитной блокировкой работы прибора на случай, если принадлежности неправильно установлены или не установлены совсем.

Нельзя использовать блокировку для включения и выключения прибора.

Внимание

- ▶ Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- ▶ Прибор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме (110-127Вт или 220-240Вт).
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Запрещается пользоваться прибором, если вика шнура питания, шнур питания или сам прибор имеют повреждения.
- ▶ Прежде чем подключить прибор к розетке электросети убедитесь в том, что прибор собран правильно.
- ▶ При правильной установке кувшина и прочих принадлежностей на блоке электродвигателя вы услышите щелчок.
- ▶ Не снимайте принадлежности с блока электродвигателя во время работы прибора.
- ▶ Не превышайте количество продуктов и время приготовления, указанные в соответствующих разделах.
- ▶ Прежде чем измельчить горячие продукты или поместить их в кувшин, дайте им остыть (максимальная температура 80°C/175°F).
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- ▶ Не прикасайтесь к острому лезвию ножа, особенно если прибор подключен к электросети.
- ▶ В случае остановки ножей, ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ СЕТИ, и при помощи лопаточки уберите ингредиенты, которые заблокировали ножи.
- ▶ Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в загрузочную горловину.

- ▶ Запрещается опускать блок электродвигателя в воду или любую другую жидкость. Не мойте его под краном. Используйте влажную ткань.
- ▶ После эксплуатации сразу же отключите прибор, например, перед тем как снять кувшин блендера.
- ▶ Уровень шума: $L_c = 83$ дБ [A]

Общее описание

- A** Отсек для хранения шнура питания
- B** Переключатель скоростей (2 скорости и пульсирующий режим (M))
- C** Кнопка быстрой очистки
- D** Блок электродвигателя
- E** Приводной вал
- F** Чаша для сока
- G** Фиксатор крышки
- H** Бачок для выжимок
- I** Сетчатый фильтр
- J** Крышка соковыжималки
- K** Загрузочная горловина
- L** Толкатель
- M** Пробка
- N** Отверстие для загрузки ингредиентов
- O** Крышка кувшина
- P** Носик
- Q** Кувшин блендера
- R** Уплотнительное резиновое кольцо
- S** Ножевой блок
- T** Щетка для очистки

Подготовка электроприбора к работе

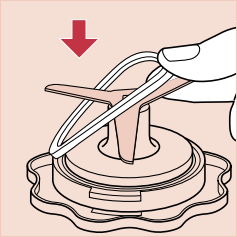
Вымойте все принадлежности и съемные детали (см. раздел «Очистка»).

- ▶ Намотайте излишек шнура питания вокруг основания электроприбора.

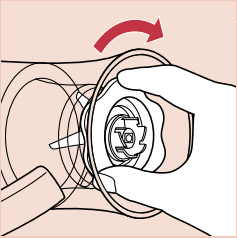
Как пользоваться прибором

Блендер

- ▶ **Блендер предназначен для:**
 - Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
 - Перемешивания мягких ингредиентов для приготовления, например, жидкого теста для оладьев или майонеза.
 - Приготовления пюре из отварных продуктов, например, для детского питания.



- 1** Наденьте уплотнительное резиновое кольцо на ободок ножевого блока.

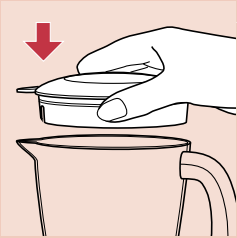


- 2** Присоедините ножевой блок к основанию кувшина блендера, повернув его по направлению стрелки.



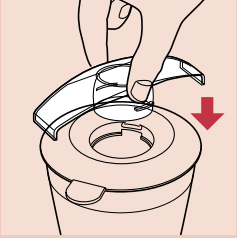
- 3** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя. Зафиксируйте его, повернув по направлению стрелки.

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина.



- 4** Поместите в кувшин ингредиенты.

Не помещайте в кувшин ингредиенты с температурой выше 80°C.



- 6** Закройте отверстие в крышке пробкой и поверните пробку до отказа.

Чтобы не пролить жидкость всегда перед работой закрывайте отверстие в крышке пробкой.

- ▶ Переключатель скоростей позволит выбрать оптимальный режим работы. Смотри таблицу рекомендуемых скоростей.

Ингредиенты для измельчения**Скорость**

Жидкие ингредиенты (например, шоколадное молоко, молоко с фруктами, майонез). Скорость 1

Более тяжелые ингредиенты, например, сочетание жидких и твердых ингредиентов (например, томатный соус или паштет). Скорость 2

Тяжелые, главным образом, твердые ингредиенты (например, кубики льда, супы, фасоль и т.д.) M

7 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

8 Выберите наиболее подходящую скорость, и прибор включится.

Если вы не знаете, какую скорость выбрать, устанавливайте блендер на максимальную скорость (скорость 2).

Для того чтобы прибор работал в течение нескольких секунд, установите переключатель в положение M (Momentum) и сразу отпустите его. Повторяйте это столько раз, сколько потребуется.

9 Чтобы выключить прибор, установите переключатель в положение 0.

Запрещается включать/выключать прибор поворотом крышки.

Рецепты можете прочитать далее в руководстве.

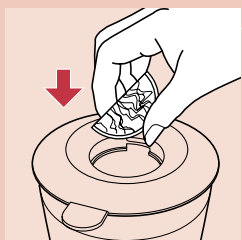
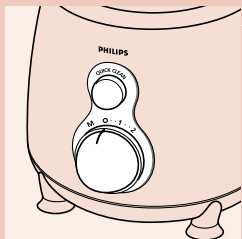
Полезные советы

Чтобы не пролить жидкость, запрещается заполнять кувшин выше отметки максимального уровня (1,5 литра) на крышке, особенно при перемешивании горячих жидкостей.

- ▶ Жидкие ингредиенты (например, растительное масло) можно вливать в блендер во время его работы через отверстие в пробке.
- ▶ Ингредиенты можно добавлять в блендер при работающем электродвигателе через отверстие в крышке.

Не давайте прибору работать в течение более чем 3 минут за один раз. Если за 3 минуты вы не закончили смешивание выключите прибор на 1 минуту и затем вы можете продолжить работу.

- ▶ Время обработки сухих ингредиентов не должно превышать 1 минуты.
- ▶ Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, разрежьте их на более мелкие кусочки. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.



- ▶ Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, установите прибор на короткое время в режим "М" несколько раз. Или перемешайте ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или выложите часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- ▶ Для измельчения кубиков льда загружайте их через отверстие в крышке при вращающихся ножах.
- ▶ Для приготовления томатного сока разрежьте каждый помидор на 4 части и загружайте их в блендер через отверстие крышки.

Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие либо предметы в загрузочную горловину.

Соковыжималка.

- ▶ Соковыжималка используется для приготовления свежих фруктовых соков. При этом мякоть, косточки и кожица будут отделены.

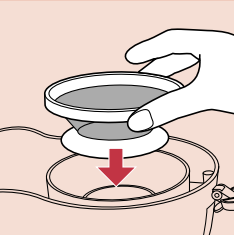
- 1** Закрепите бачок для выжимок на блоке электродвигателя и поверните его по стрелке до полной фиксации.



- 2** Вставьте сетчатый фильтр.

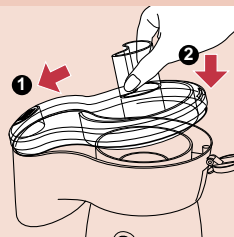
Всегда проверяйте сетчатый фильтр перед использованием прибора. Не используйте прибор, если вы заметили такие повреждения как трещины, повреждения металлической поверхности и другие.

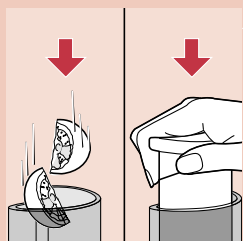
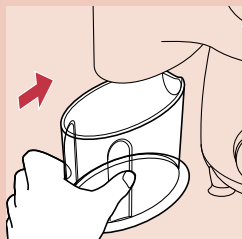
В случае повреждения сетчатого фильтра обратитесь в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании "Филипс" или сервисный центр компании.



- 3** Установите крышку и защелкните фиксатор крышки нажатием вниз.

Убедитесь в том, что фиксатор находится с правой стороны блок электродвигателя. Убедитесь в том, что крышка установлена и закреплена надежным образом.





4 Установите чашу для сока на место.

5 Выберите необходимую скорость, чтобы включить прибор.

Ингредиенты для измельчения

Скорость

Фрукты (мягкие)

Скорость 1

Свежий кокос, свекла (сырая)

Скорость 2

6 Загрузите ингредиенты в загрузочную горловину. Перед началом работы порежьте фрукты на ломтики, чтобы они проходили в загрузочную горловину.

7 Слегка надавите на ингредиенты толкателем.

Не следует слишком сильно нажимать на толкатель, так это может повлиять на конечный результат и даже привести к остановке сетчатого фильтра.

8 Если из прибора больше не течет сок, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится.

9 Снимите чашу для сока.

► *Рецепты можете прочитать далее в руководстве.*

Не давайте работать соковыжималке более 2 минут подряд. Если вы еще не получили сок, выключите прибор и дайте ему остыть в течение 2 минут перед тем как продолжить работу.

Полезные советы

- Если во время работы бачок для выжимок переполнился, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится. Откройте фиксатор и саму крышку. Выньте сетчатый фильтр. Отсоедините бачок для выжимок от блока электродвигателя, повернув его вправо. Очистите бачок для выжимок и сетчатый фильтр. Снова соберите соковыжималку и продолжайте работу.
- Если во время работы чаша для сока переполнилась, выключите прибор и подождите, пока сетчатый фильтр не остановится. Снимите чашу для сока и вылейте готовый сок. Максимальный объем чаши для сока - 700 мг.
- Перед приготовлением сока не обязательно очищать тонкую кожицу или шкурку. Следует снимать только толстую кожуру, например с апельсинов, ананасов и сырой свеклы.
- В соковыжималке не рекомендуется перерабатывать фрукты с высоким содержанием крахмала, такие как бананы, папайя, авокадо, инжир и манго. Для переработки этих фруктов пользуйтесь блендером.
- Отбирайте только свежие фрукты и овощи - они содержат больше сока.

- ▶ Листья и стебли зелени, например, салат, также могут обрабатываться в этой соковыжималке.
- ▶ Яблочный сок быстро приобретает коричневый цвет. Несколько капель лимонного сока приостановит этот процесс.
- ▶ Мякоть моркови, сырой свеклы, капусты или шпината может послужить основой для супа, соуса, джема, десерта, мороженого и т.д. Доведите мякоть до кипения и добавьте пряностей. Вы можете приготовить пюре, поместив мякоть в блендер. Вы можете использовать мякоть помидоров для приготовления томатной пасты.

Очистка

Прибор легче очистить, если сделать это сразу после использования.

Запрещается мыть детали прибора в посудомоечной машине.

Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Не используйте абразивные средства, металлические мочалки моющие средства, содержащие спирты и т.д.

- 1** Выключите электроприбор, выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Снимите грязные детали с блока электродвигателя, очистите их в теплой воде с мылом мягкой щеткой.
- 2** Промойте все детали под струей воды.

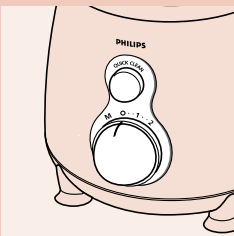
Блендер, быстрая очистка



- 1** Налейте теплой воды и чистящего средства в кувшин блендера.

Не превышайте максимальный объем кувшина (1.5 л).

- 2** Установите крышку и пробку.



- 3** Включите прибор на несколько секунд, нажав на кнопку быстрой очистки.
- 4** Снимите кувшин блендера, крышку и пробку. Промойте их чистой водой.
- 5** Для лучшей очистки снимите ножевой блок блендера.

Соковыжималка, тщательная очистка

- 1** Снимите крышку, бачок для выжимок и сетчатый фильтр. Вымойте их сразу же после использования.
- 2** Для очистки сетчатого фильтра используйте щеткой

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу: www.philips.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или в сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Рецепты для соковыжималки и блендера

Вместе с прибором "Juice & Co" вы можете бесконечно экспериментировать и пробовать всевозможные рецепты. Вы можете приготовить вкусные соки, коктейли, супы, соусы, затратив при этом минимум усилий. Мы приводим несколько рецептов, которые несомненно вам понравятся.

Пикантные лепешки

- 250 г овощных выжимок (лучше всего подходят капуста, сельдерей, томаты, морковь, лук, сладкий перец, лук-порей, шпинат и фенхель)
 - 100 г хлебных сухарей
 - 2 яйца
 - 2 столовые ложки томатного кетчупа
 - 1 столовая ложка измельченной зелени (напр. петрушка/чеснок)
 - 2 чайной ложки самбала
 - 50 г тертого сыра
 - соль
 - перец
 - 50 г масла
- *Перемешайте томатный кетчуп, измельченную зелень, самбал и сыр с выжимками до получения однородной массы. Поместите полученную массу в чашу и смешайте с хлебными сухарями, яйцами и небольшим количеством соли и перца. Сделайте из смеси 3-4 плоских лепешек.*
- *Подогрейте на сковороде масло и обжарьте лепешки на среднем огне в течение 5 минут с каждой стороны, пока они не подрумянятся и не станут готовыми. Подавать горячими.*

Яблочные оладьи

- 150 г яблочных выжимок
- 150 г блинной муки
- 2 яйца
- около 100 г молока
- 50 г изюма
- 50 г кураги, нарезанной кусочками
- масло
- сахар и корица по вкусу
- ▶ *Перемешайте муку и яйца с яблочными выжимками. Добавьте молока в достаточном количестве до получения однородной массы. Добавьте к массе изюм и курагу и перемешайте ложкой.*
- ▶ *Разогрейте на сковороде немного масла. Наливайте массу на сковородку небольшими порциями, оставляя между ними небольшие промежутки. Придайте порциям форму оладий и обжарьте их с двух сторон на среднем огне, пока они не подрумянятся и не будут готовы. Подавайте оладьи к столу горячими или холодными, посыпав их по вкусу сахаром и корицей.*

Витаминовый напиток (3 стакана)

- 1 манго
- 1 банан
- сок 1 яблока, 1 киви, 1- апельсина
- 2 чайных ложки меда (или по вкусу)
- 300 мл пахты
- ▶ *Очистите от кожуры киви и апельсины. Пропустите их вместе с яблоком через соковыжималку. Очистите от кожуры манго и банан и смешайте их в блендере с фруктовым соком, медом и пахтой для приготовления вкусного коктейля.*
- ▶ *Полезный совет: Замените пахту обезжиренным творогом или йогуртом, для приготовления вкусного и полезного десерта.*

Ледяной коктейль для жаркого дня (2 стакана)

- ? ананаса
- 2 яблока
- 1 розовый грейпфрут
- кубики льда (примерно 2 полных стакана)
- ▶ *Очистите от кожуры ананас, грейпфрут и вымойте яблоки и нарежьте их все кусочками. Пропустите все через соковыжималку и соберите сок.*
- ▶ *Соберите блендер и поместите кубики льда в кувшин блендера. Измельчите лед на максимальной скорости, добавьте фруктовый сок. Вы получите вкусный, холодный как лед, фруктовый коктейль, который утолит жажду в любую жару.*

Овощной коктейль

- 200 мл морковного сока
- 1/2 стебля сельдерея, нарезанного кусочками
- 1 помидор среднего размера, очищенный от кожицы и нарезанный кусочками

- 1/2 небольшого зеленого или красного перца, нарезанного кусочками
- маленький пучок свежего шпината или несколько веточек петрушки
- 2 или 3 кубика льда.
- 1 длинный стебель сельдерея для украшения
- ▶ *Переработайте от 6 до 8 морковин в соковыжималке.*
- ▶ *Соберите блендер. Поместите морковный сок, овощи и шпинат или петрушку в блендер и смешивайте в течение 15-30 секунд на максимальной скорости. Добавьте кубики льда и смешивайте еще несколько секунд. Перелейте коктейль в высокий бокал и украсьте его длинным стеблем сельдерея.*

Суп "Газпачо бланко" (Холодный овощной суп со сметаной) (4 порции)

- 500 г белого винограда без косточек
- 2 огурца (примерно 750 г)
- 1 лук-шалот, нарезанный кусочками
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 1/4 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки белого перца
- 500 мл обезжиренного йогурта
- 6-8 капель соуса Табаско
- ▶ *Вымойте виноград и очистите его от веточек. Переработайте его в соковыжималке и соберите сок.*
- ▶ *Соберите блендер. Налейте виноградный сок в блендер. Очистите огурцы, разрежьте в длину пополам и удалите семена. Нарежьте огурцы толстыми ломтиками и добавьте эти ломтики к виноградному соку в блендер. Добавьте лук-шалот, чеснок и перец в блендер и на короткое время включите блендер. Готовую смесь вылейте в чашу, добавьте йогурт и соус Табаско и перемешайте.*
- ▶ *Охладите суп в закрытой чаше в холодильнике в течение 30 минут. Подайте к столу в больших суповых чашках, украсив ломтиками огурца и виноградом.*

Руководство по обнаружению и устранению неисправностей

Проблема	Устранение
Электроприбор не работает.	Прибор оснащен встроенной защитной блокировкой работы прибора на случай, если принадлежности неправильно установлены. Проверьте правильность установки деталей (проверьте разные части). Предварительно выключите прибор!
Ножевой блок/ блок электродвигателя заблокирован.	Выключите прибор и перемешайте меньшее количество ингредиентов.
Чувствуется неприятный запах от блока электродвигателя во время первых минут работы.	Это нормально для первого раза работы. Если по-прежнему чувствуется запах, проверьте качество перемешивающихся продуктов, время работы или используемую скорость.
Прибор слишком сильно шумит, чувствуется запах, прибор сильно нагрелся, дымит и т.д.	Выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки электросети. Обратитесь за помощью в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей или в вашу местную торговую организацию.
Блендер протекает	Выключите прибор. Выньте ножевой блок, повернув его против часовой стрелки. Проверьте, правильно ли установлена резиновая шайба на ножевом блоке.
Крышка и/или заглушка блендера протекает	Убедитесь, что крышка правильно установлена. Заглушка полностью установлена, когда Вы услышите щелчок.
Сито касается загрузочного окна или сильно вибрирует в процессе работы.	Выключите прибор. Проверьте правильность установки сита. Ребра на дне сита должны точно сопригаться с ответной частью электродвигателя.
	Убедитесь, что сито не повреждено. Трещины, микротрещины, ослабленное крепление измельчающего диска или любые другие неисправности могут приводить к нарушению работоспособности прибора. Если вы обнаружите трещины или какие-либо иные повреждения сита, прекратите пользоваться прибором и обратитесь в ближайший сервисный центр компании "Филипс".

* Если вам не удалось устранить возникшую проблему, обратитесь за помощью в центр компании "Филипс" по обслуживанию потребителей или в вашу местную торговую организацию.



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 27923