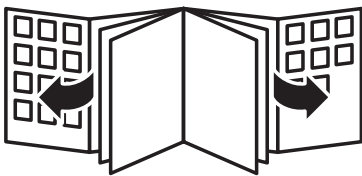


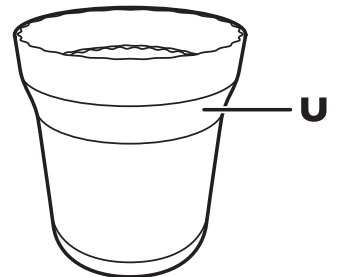
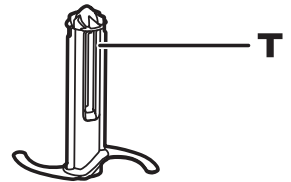
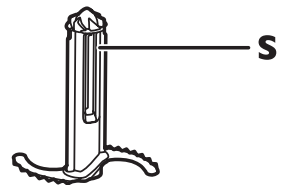
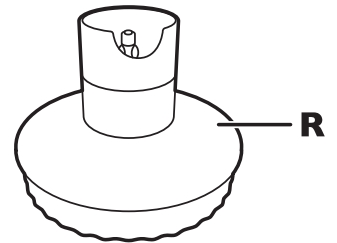
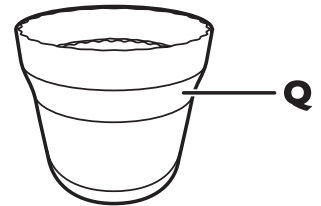
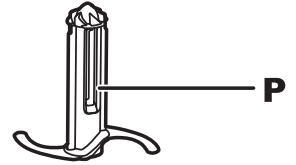
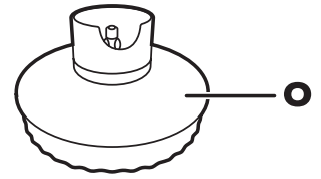
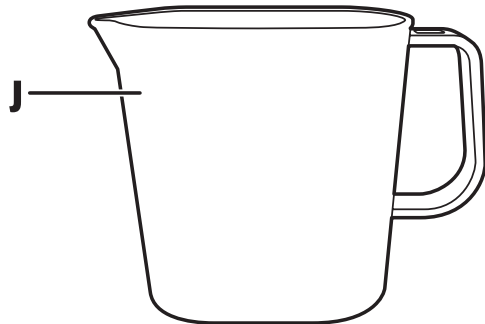
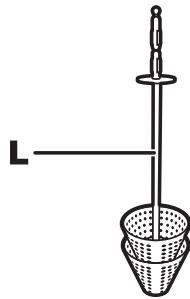
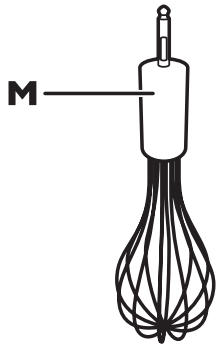
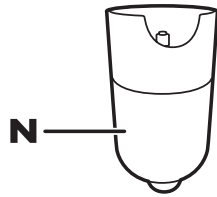
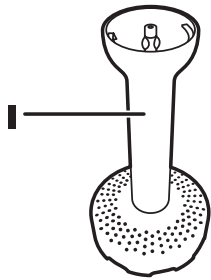
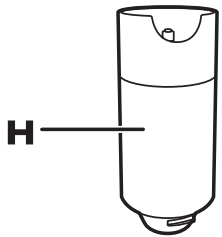
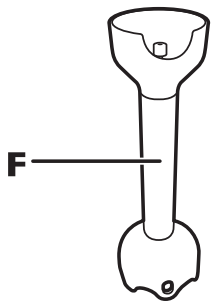
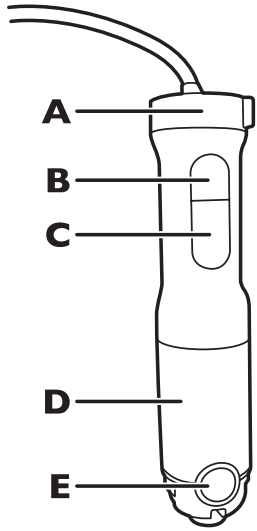
Регистрирайте продукта и получите помощ на
www.philips.com/welcome

HR1655, HR1653



PHILIPS





Въведение

Поздравления за покупката ви и добре дошли при Philips!
За да се възползвате напълно от поддръжката предлагана от Philips,
регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Основно описание (фиг. 1)

- A** Пръстен за регулиране на скоростта
- B** Бутон за включване/изключване
- C** Бутон за турбо
- D** Моторна част
- E** Бутон за освобождаване
- F** Приставка блендер
- G** Защитна капачка

- H** **Приставка за картофи (само HR1655):**
 - I** Свързваща част на приставката за картофи
 - Приставка за картофи

- J** **Овална кана:**
 - K** Овална кана
 - Капак на овалната кана

- L** **Бъркалка и приставка за пяна от мляко:**
 - M** Приставка за пяна от мляко
 - N** Бъркалка
 - Свързваща част на бъркалката и приставката за пяна от мляко

- O** **Мини чопер (само HR1653)**
 - P** Капак на чопера
 - Q** Част с остриета
 - Купа на чопера

- R** **Среден чопер (само HR1655)**
 - S** Капак на чопера
 - T** Част с остриета за трошене на лед
 - U** Част с остриета
 - Купа на чопера

Важно

Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, преди да използвате уреда и ги запазете за бъдещи справки.

Опасно

- Никога не потапяйте моторната част във вода или друга течност, нито ги плакнете под течаща вода.
Използвайте само влажна кърпа, за да я почиствате.

Внимание

- Проверете дали волтажа обозначен на адаптера, отговаря на волтажа на мрежата , преди да свържете уреда.
- Не използвайте уреда, ако щепсела, захранващия кабел или други части са повредени.
- Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде подменен от Philips, сервиз оторизиран от Philips или толкова квалифициран персонал, за да се избегне опасност.
- Избягвайте да пипате остриетата, особено когато блендерната част е прикачена за моторната част. Остриетата са много остри.
- Никога не използвайте частта с остриета за чопера без купата му.
- Ако уред е повреден, винаги го подменяйте само с оригинален, иначе гаранцията няма да бъде валидна.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или от такива с липса на опит и знание, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани за употребата на уреда от личност отговорна за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да използват уреда, без да бъдат наблюдавани.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че няма да си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без да го наблюдавате.
- Внимавайте да няма пръскане, когато обработвате горещи съставки.
- Никой от аксесоарите не е подходящ за употреба в микровълнова.
- Не пипайте остриетата, особено, когато уред е включен в контакта. Те са много остри.
- Ако остриетата блокират, изключете уреда от контакта преди да махнете съставките, които ги блокират.

Внимание

- Изключете уреда и от контакта преди да го сглобявате, разглобявате, съхранявате и почиствате.
- Никога не използвайте аксесоари или части различни от тези на производителя или такива, които не са специално препоръчани от Philips. Ако използвате такива аксесоари или части, гаранцията може да се анулира.
- Този уред е предназначен за употреба само в домакинството. Ако уред се използва неправилно, или за професионални или полу професионални цели, или ако не се използва според инструкциите в ръководството, гаранцията се анулира и Philips не носи отговорност за причинените щети.
- Пазете моторната част от топлина, огън, влага и мръсотия.
- Никога не поставяйте в каната или в купата на чопера съставки по-горещи от 80°C/175°F.
- Не превишавайте количествата и времето за обработка обозначени в таблиците.

8 БЪЛГАРСКИ

- Не обработвайте повече от една партида без прекъсване. Оставете уреда се охлади за 5 минути преди да продължите да обработвате съставките.
- Никога не използвайте приставката за картофи, за да мачкате съставки в съд върху котлона. Винаги махайте съда от котлона и оставете съставките да се охладят леко преди да започнете да ги мачкате.
- Не удряйте приставката за картофи отстрани на съда по време или след мачкането. Използвайте шпатула, за да премахнете остатъците от храна.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips отговаря на всички стандарти отнасящи се до електромагнитните полета (EMF). Ако се използва правилно и според инструкциите в това ръководство, уреда е безопасен за употреба, съгласно научните доказателства днес.

Преди първата употреба

Почистете внимателно частите, които имат контакт с храната преди да използвате уреда за първи път (погледнете раздел 'Почистване').

Подготовка за употреба

- 1** Оставете горещите съставки да се охладят преди да ги режете, блендирате или да ги налеете в каната (максимална температура 80°C/175°F).
- 2** Нарезете големите съставки на парчета от около 2 см преди да ги обработвате.
- 3** Сглобете уреда правилно преди да включите щепсела в контакта.

Употреба на уреда

Ръчен блендер

Ръчния блендер е предназначен за:

- блендиране на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли и шейкове.
- смесване на меки съставки, напр. смес за палачинки или майонеза.
- правене на пюре от сготвени съставки, напр. за приготвяне на бебешка храна.

1 Поставете съставките в каната.

Погледнете таблицата за препоръчителните количества и време за обработка.

Количества за блендиране и време за обработка

Съставки	Количество	Време	Скорост
Плодове и зеленчуци	100-200г	30сек.	Турбо
Бebешка храна, супи и сосове	100-400мл	60сек.	15-20
Смеси	100-500мл	60сек.	15-20
Шейкове & коктейли	100-1000мл	60сек.	15-20

2 Прикачете блендерната част към моторната ('клик') (фиг. 2).

3 Включете щепсела в контакта.

4 Потопете защитния предпазител напълно в съставките.

5 Натиснете бутона за включване/изключване или бутона за турбо, за да включите уреда (фиг. 3).

- Когато използвате бутона за включване/изключване можете да нагласите скоростта с пръстена за регулиране на скоростта. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-малко е необходимото време за обработка.
- Пръстена за регулиране на скоростта има настройки от 1 (бавна скорост) до 20 (бърза скорост).
- Когато използвате бутона турбо, уреда работи на максимална скорост. В този случай, не можете да нагласите скоростта с пръстена.

6 Местете уреда бавно нагоре и надолу и в кръг, за да блендирате съставките (фиг. 4).

Мини чопер (само HR1653) и среден чопер (само HR1655)

Чопера е предназначен за рязане на съставки като ядки, месо, лук, твърдо сирене, сварени яйца, чесън, подправки, сух хляб и т.н.

Средния чопер е снабден с част с остриета, която има прави остриета и остриета за трошене на лед, които са назъбени. За всички съставки по-долу в таблицата трябва да използвате частта с правите остриета.

Използвайте назъбените остриета само за трошене на лед.

Внимавайте когато работите с частта с остриетата, те са много остри.

Бъдете особено внимателни, когато махате частта с остриетата от купата на чопера, когато изпразвате купата и по време на почистване.

Внимание: Не обработвайте повече от една партида без прекъсване. Оставете уреда се охлади за 5 минути преди да продължите да обработвате съставките.

Бележка: Нарезете големите съставки на парчета от около 2 см преди да ги обработвате.

1 Поставете частта с остриетата в купата (фиг. 5).

2 Поставете съставките в купата.

Погледнете таблицата за препоръчителните количества и време за обработка.

Количества и време за обработка за мини чопера (само HR1653)

Съставки	Количество	Време	Скорост
Лук и яйца	100г	5 x 1сек.	1-5
Месо	120г (макс)	5сек.	турбо
Подправки	20г	5 x 1сек.	10-15
Пармезан	50-100г (макс)	15сек.	турбо
Ядки	100г	20сек.	турбо
Чесън	50г	5 x 1сек.	15-20

Количества и време за обработка за мини чопера (само HR1653)

Съставки	Количество	Време	Скорост
Лук и яйца	200г	5 x 1сек.	1-5
Месо	200г	10сек.	турбо
Подправки	30г	10 x 1сек.	10-15
Ядки	200г	30сек.	турбо
Сух хляб	80г	30сек.	турбо
Пармезан	200г	20сек.	турбо
Черен шоколад	100г	20сек.	турбо

3 Поставете капака на купата (фиг. 6).

4 Затегнете моторната част към капака ('клик') (фиг. 7).

5 Включете щепсела в контакта.

6 Натиснете бутона за включване/изключване или бутона за турбо, за да включите уреда.

Бележка: Ако съставките полепна по стената на купата, изключете уреда и махнете засъхналите съставки от стената със шпатула или като добавите малко вода (напр. ако правите песто).

Бъркалки

Бъркалката е предназначена за правене на сметана, разбиване на белтъци, десерти и т.н.

Внимание: Не обработвайте повече от една партида без прекъсване. Оставете уреда се охлади за 5 минути преди да продължите да обработвате съставките.

1 Свържете бъркалката към свързващата част ('клик') (фиг. 8).

2 Поставете съставките в купата.

Погледнете таблицата за препоръчителните количества и време за обработка.

Количества и време за обработка за разбиване

Съставки	Количество	Време
Сметана	250мл	70-90сек.
Белтъци	4 яйца	120сек.

3 Свържете свързващата част към моторната част ('клик').

4 Включете щепсела в контакта и натиснете бутона за включване/изключване.

5 След около 1 минута, можете да натиснете бутона турбо, за да превключите на скорост турбо.

Съвети при разбиване

- Ако искате да обработите малки количества, наклонете леко каната, за по-бърза обработка. (фиг. 9)
- Когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа за по-бързи резултати.
- За да избегнете пръскане, започнете на бавна скорост и превключете на по-бърза след около 1 минута.
- Когато правите сметана, използвайте каната, за да избегнете пръскане.

Бележка: Не използвайте бъркалката за приготвяне на тесто или смеси за кекс.

Разкачване на бъркалката

1 За да откачите бъркалката, натиснете бутона за освобождаване.

2 За да откачите свързващата част, я издърпайте от бъркалката.

Приставка за картофи (само HR1655)

Приставката за картофи може да се използва за мачкане на сготвени съставки като картофи, цвекло и грах.

Внимание

- Никога не използвайте приставката за картофи, за да мачкате съставки в съд върху котлона. Винаги махайте съда от котлона и оставете съставките да се охладят леко преди да започнете да ги мачкате.
- Не мачкайте твърди или не достатъчно добре сготвени храни, тъй като това може да повреди приставката.
- Не удряйте приставката за картофи отстрани на съда по време или след мачкането. Използвайте шпатула, за да премахнете остатъците от храна.

12 БЪЛГАРСКИ

- Не обработвайте повече от една партида без прекъсване. Оставете уреда се охлади за 5 минути преди да продължите да обработвате съставките.

- 1** Сварете и оцедете картофите.
- 2** Свържете приставката за картофи към свързващата част като я завъртите по часовниковата стрелка ("клик") (фиг. 10).
- 3** Свържете свързващата част към моторната част (фиг. 11).
- 4** Включете уреда в контакта.
- 5** Поставете приставката за картофи в купа със съставките и нагласете пръстена за регулиране на скоростта на 10.
- 6** Натиснете бутона за включване/изключване.
- 7** Местете приставката за картофи нагоре и надолу за около 20 секунди. Продължете толкова дълго, колкото е необходимо, за да постигнете желанния резултат.

Съвет: Можете да подобрите вкуса като добавите сол, масло или мляко.

Съвет: За да имате най-добър резултат, уверете се, че купата е пълна най-много до средата.

Откачане на приставката за картофи

- 1** За да откачите приставката, натиснете бутона за освобождаване (фиг. 12)
- 2** За да махнете подложката за приставката за картофи, завъртете я по часовниковата стрелка (фиг. 13).
- 3** За да откачите свързващата част от приставката за картофи я завъртете обратно на часовниковата стрелка (фиг. 14).

Бележка: Винаги почиствайте приставката за картофи незабавно след употреба (погледнете раздел 'Почистване' и таблицата за почистване).

Приставка за пяна от мляко

- 1** Свържете приставката за пяна към свързващата част. (фиг. 15)
- 2** Свържете свързващата част към моторната част (фиг. 16).
- 3** Включете уреда в контакта.
- 4** Затоплете млякото до температура между 55°C - 65°C/131°F - 149°F.

Съвет: Ще постигнете най-добри резултати ако използвате дълготрайно мляко с 3.5% съдържание на мазнини.

Бележка: Не затопляйте млякото до температури над 65°C/149°F.

Никога не оставяйте млякото да заври.

Внимание: Не обработвайте повече от една партида без прекъсване. Оставете уреда се охлади за 5 минути преди да продължите да обработвате съставките.

- 5** Налейте млякото във висока топлоустойчива кана.
- 6** Нагласете пръстена за регулиране на скоростта на най-бързата скорост, натиснете бутона за турбо и бъркайте млякото за около 60 секунди.

Бележка: Почиствайте приставката за пяна от мляко незабавно след употреба (погледнете раздел 'Почистване' и таблицата за почистване).

Откачане на приставката за пяна

- 1** За да откачите свързващата част, натиснете бутона за освобождаване (фиг. 17).
- 2** За да откачите приставката за пяна, я издърпайте от свързващата част (фиг. 18).
- 3** За да откачите крайниците от приставката, ги издърпайте от нея (фиг. 19).

Почистване (фиг. 20)

Не потапяйте моторната част, свързващите части и капака на мини чопера (само HR1653) или капака на средния чопер (само HR1655) във вода или други течности, нито ги изплаквайте под вода.
Използвайте влажна кърпа за да почиствате моторната част, свързващите части и капака на мини чопера (само HR1653) или капака на средния чопер (само HR1655) (фиг. 21).

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Натиснете бутона за освобождаване на моторната част, за да махнете приставката, която сте използвали.
- 3** Разглобете приставката.

Бележка: За да почистите приставката за картофи, махнете поставката, като я завъртите по часовниковата стрелка. (фиг. 13)

Съвет: Можете също да махнете гумените пръстени от купите на чопера, за да ги почистите по-добре.

- 4** Погледнете таблицата за почистване за повече инструкции.

Съвет: За бързо почистване на приставката блендер или приставката за картофи, налейте топла вода с малко почистващ препарат в каната или съд, който сте използвали, поставете съответната приставка и пуснете уреда да работи за около 10 секунди.

Съхранение

- 1** Можете да съхранявате моторната част, приставката с блендера и бъркалките в каната (фиг. 22).

Поръчка на приставки

Ако е необходимо да подмените приставка или искате да закупите допълнителна приставка, посетете дистрибутор на Philips или посетете www.philips.com/support. Ако имате проблем при поръчката на приставки, моля свържете се с потребителския център на Philips във вашата държава.

Достъпни приставки

Приставка	Код.
Свързваща част за бъркалки	4203 035 95631
Бъркалки	4203 035 95641
Приставка за пяна от мляко	4203 035 95651
Свързваща част за среден чопер	4203 035 95661
Купа за среден чопер	4203 035 95671
Остриета за среден чопер*	4203 035 95681
Остриета за лед за среден чопер*	4203 035 95691
Свързваща част за малък чопер	4203 035 95701
Купа за малък чопер	4203 035 95711
Остриета за малък чопер*	4203 035 95721
Капак за овалната кана	4203 035 95741

*Включват защитен капак

Околна среда

- Не изхвърляйте уреда с нормалните домакински отпадъци, когато изтече живота му, а го предайте на място за предаване за рециклиране. Като направите това, спомагате за опазването на околната среда (фиг. 23).

Гаранция и сервиз

Ако имате нужда от сервиз или информация или имате проблем, моля посетете сайта на Philips на www.philips.com или се свържете с потребителския център на Philips във вашата държава (можете да намерите телефонния номер на гаранционната карта). Ако в държавата ви няма потребителски център, посетете местния доставчик на Philips.

Често задавани въпроси

Въпрос	Отговор
Уреда издава много шум, излъчва неприятна миризма, топъл е на пипане или излиза дим от него. Какво да правя?	Уреда може да излъчва неприятна миризма или да излиза малко дим от него, ако бъде използвана прекалено дълго. В този случай трябва да изключите уреда и да го оставите да се охлади за 60 минути. Ако проблема след това още продължава, се свържете с най-близкия потребителски център на Philips.
Мога ли да обработва врящи съставки?	Оставете съставките да се охладят до около 80°C/175°F преди да ги обработвате.
С какъв размер трябва да бъдат съставките преди да бъдат обработени?	Нарежете съставките на парчета с размери около 2 x 2 см.
Възможно ли е да се повреди уреда ако се обработват прекалено твърди съставки?	Да, уреда може да се повреди ако обработвате прекалено твърди съставки като кости и плодове с костилки. Можете да обработвате съставки като Пармезан или шоколад.
За уреда внезапно спря да работи?	Някои твърди съставки може да блокират остриетата. Пуснете бутона за включване/ изключване, изключете уреда от контакта, откачете моторната част и махнете съставките, които блокират остриетата.




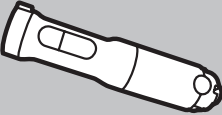


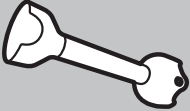




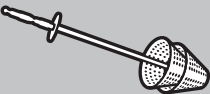













Рецепта

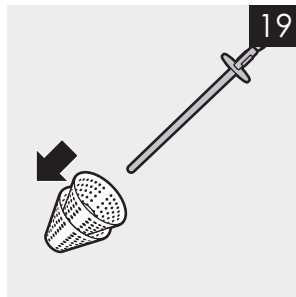
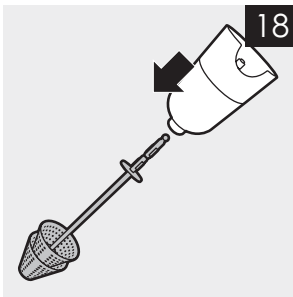
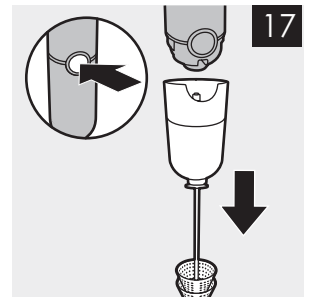
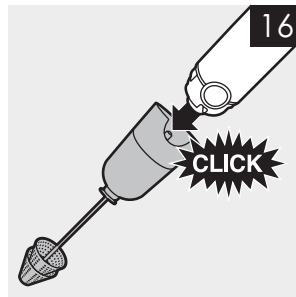
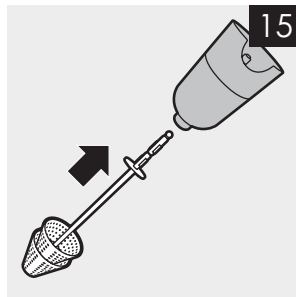
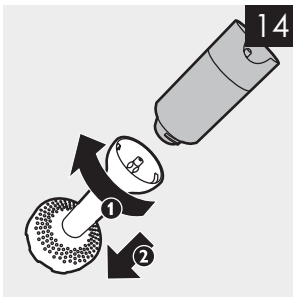
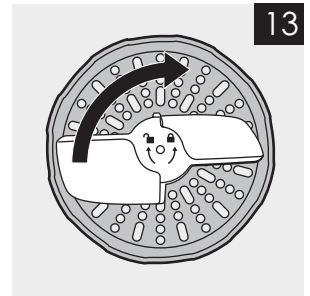
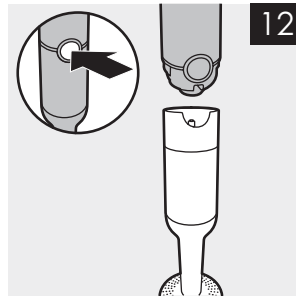
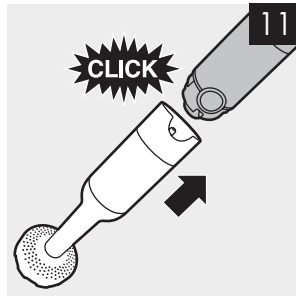
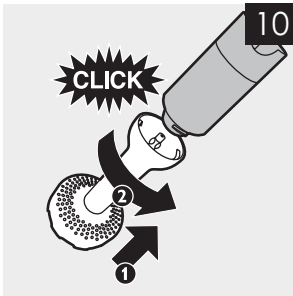
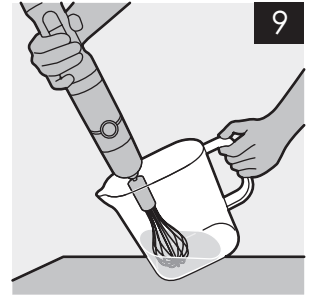
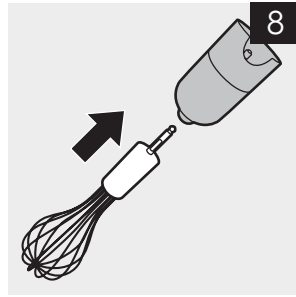
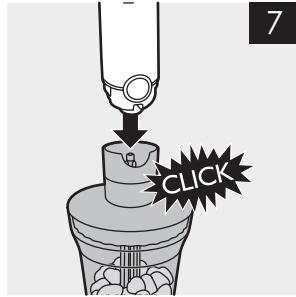
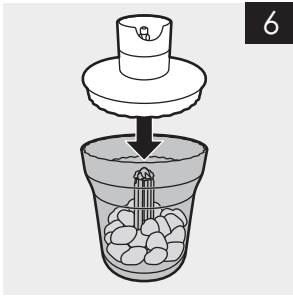
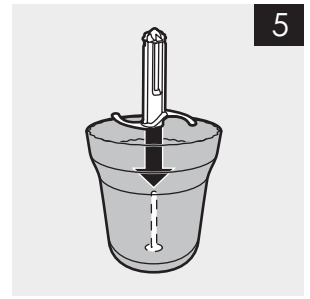
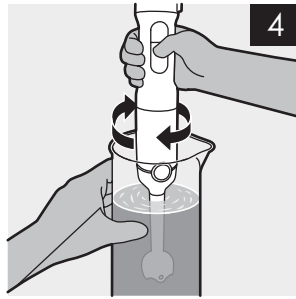
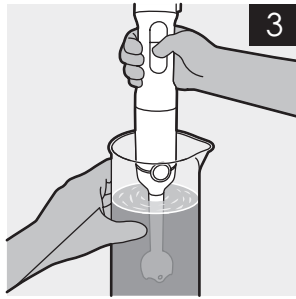
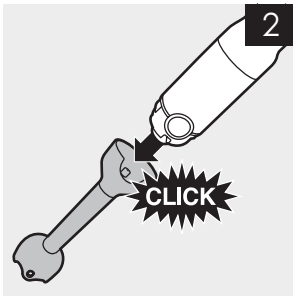
Пълнеж за палачинки

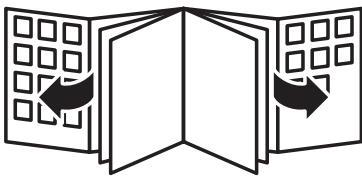
Съставки:

- 120г мед
- 100г сини сливи

- 1** Сложете меда в хладилник за няколко часа.
- 2** Поставете сините сливи в купата на средния чопер и изсипете меда върху тях.
- 3** Натиснете бутона за турбо и режете за 5 секунди.

			
			✓
	✓	✓	
			✓
	✓	✓	
	✓	✓	
само HR1655 			✓
само HR1655 	✓	✓	
само HR1653 			✓
само HR1653 			✓
само HR1655 	✓	✓	
само HR1655 	✓	✓	
	✓	✓	





Център за обслужване на клиенти в България

Телефон:

02 / 491 62 74

цената на разговора е в зависимост от
използвания (мобилен) тарифен план

email:

чрез страницата за поддръжка на адрес
www.philips.bg



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé
100% 循环再造纸

4203.064.5762.2