



Philips Robust Collection
food processor

ROBUST
COLLECTION

FR Manuel d'utilisation

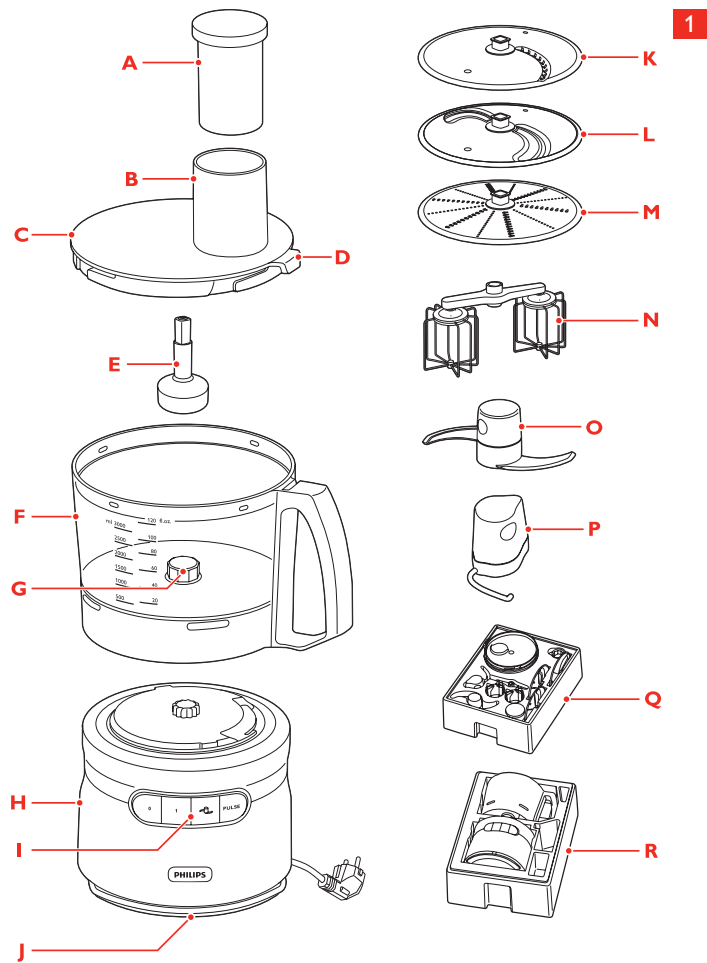
DE Gebrauchsanweisung

RU Руководство пользователя

User manual

PHILIPS





HR7781

ENGLISH 6

DEUTSCH 12

FRANÇAIS 19

РУССКИЙ 26

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте изделие на сайте www.philips.com/kitchen.

Этот кухонный комбайн прослужит долго и отлично справится с приготовлением широкого ассортимента продуктов по разнообразным рецептам. Его конструкция оптимизирована для простой очистки, и все отсоединяемые детали и аксессуары легко моются в посудомоечной машине.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Толкатель
- B** Камера для подачи
- C** Крышка
- D** Фиксатор
- E** Держатель насадок
- F** Чаша
- G** Управляющий блок
- H** Блок электродвигателя
- I** Кнопки управления
- J** Отсек для хранения шнура
- K** Диск для нарезки соломкой/приготовления картофеля фри
- L** Двусторонний диск для нарезки ломтиками (крупная нарезка/нарезка тонкими ломтиками)
- M** Двусторонний диск для шинковки (крупная/мелкая шинковка)
- N** Двойная круглая насадка для взбивания
- O** Режущий блок
- P** Насадка для теста
- Q** Коробка для хранения принадлежностей
- R** Коробка для хранения прибора

Важно

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

Общее описание

Опасно

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- 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 высокой квалификации.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- 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 по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочное отверстие пальцами или какими-либо предметами

(например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

- Не прикасайтесь к режущим краям ножевого блока или дисков при очистке, использовании или извлечении продуктов из чаши. Они очень острые и можно поранить пальцы.

Внимание

- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Перед сборкой, разборкой или регулировкой деталей обязательно отключите прибор от сети электропитания.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не заполняйте чашу выше максимальной отметки.
- Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- Не помещайте в чашу ингредиенты, температура которых выше 80 °С.
- Если продукты налипли на стенки чаши, выключите прибор, отсоедините его от сети и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Уровень шума: $L_s = 78$ дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Безопасность

Аварийный термовыключатель

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

Если прибор внезапно перестал работать, выполните следующие действия.

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- 2** Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
- 3** Снова вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 4** Включите прибор.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр компании Philips.

Встроенный фиксатор

Данная функция обеспечивает включение прибора только в случае правильной установки чаши на блок электродвигателя, а также правильной установки крышки чаши. Если чаша вместе с крышкой установлены правильно (см. главу 'Использование прибора'), встроенный фиксатор разблокируется.

Перед первым использованием

В целях гигиены рекомендуется наполнить чашу комбайна чистой водой и включить прибор на 30 секунд. Затем воду необходимо вылить.

Эксплуатация прибора

Общее описание

- Для прибора предусмотрен встроенный фиксатор, который блокирует включение прибора в случае неправильной установки чаши и крышки.

Кухонный комбайн

1 Установите чашу на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 2).

2 Если вы собираетесь использовать один из дисков или круглую насадку для взбивания, поместите держатель для насадок на управляющее устройство на дне чаши.

Ножевой блок или насадку для теста поместите непосредственно на управляющее устройство в центр чаши, не используя держатель насадок.

3 Ножевой блок, насадку для теста или круглую насадку для взбивания необходимо поместить в чашу перед тем, как в нее будут помещены продукты.

4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок). Убедитесь, что крышка полностью совмещена с ручкой. (Рис. 3)

5 При использовании одного из дисков добавляйте ингредиенты через загрузочное отверстие и проталкивайте вниз с помощью толкателя.

6 Нажмите кнопку скоростного режима, соответствующего используемой в чаше насадке. Для круглой насадки для взбивания, дисков и насадки для замешивания теста используйте скоростной режим 1, для режущего блока используйте скоростной режим режущего блока.

7 По окончании нажмите кнопку 0.

Загрузочное отверстие и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте загрузочное отверстие (Рис. 4).
- Для проталкивания твердых ингредиентов в загрузочное отверстие используйте толкатель. (Рис. 5)

Толкатель можно также использовать в качестве крышки загрузочного отверстия. Это предотвращает выпадение продуктов из загрузочного отверстия.

Режущий блок

Режущий блок можно использовать для измельчения, перемешивания, перемалывания ингредиентов или приготовления пюре.

1 Поместите режущий блок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 6).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

2 Поместите продукты в чашу. Нарезьте большие куски на меньшие размером приблизительно 3 x 3 x 3 см (Рис. 7).

3 Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в загрузочное отверстие, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 8).

4 Нажмите кнопку ножевого блока (Рис. 9).

Советы

- При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерно мелкого измельчения.
- 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.
- Стандартное время измельчения продуктов составляет 30-60 секунд.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите его от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

Диски

Не пользуйтесь дисками для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 10).
- 2** Поместите нужный диск на держатель насадок (Рис. 11).
- 3** Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2) (Рис. 12).
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочное отверстие. (Рис. 13)
 - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие.
 - Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочное отверстие равномерно.
 - Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- 5** Нажмите кнопку скорости 1.
- 6** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном отверстии.
- 7** По окончании нажмите кнопку 0.

Совет

- Не используйте диски для измельчения шоколада. Для этого следует использовать только режущий блок.

Насадка для теста

Насадку для теста можно использовать для приготовления дрожжевого теста для хлеба или пиццы.

- 1** Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши (Рис. 14).
- 2** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 15).
- 3** Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в загрузочное отверстие, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 16).

- 4** Нажмите кнопку скорости 1.

Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

- 5** По окончании нажмите кнопку 0.

Двойная круглая насадка для взбивания

Вы можете пользоваться двойной круглой насадкой для взбивания сливок и яиц, взбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси или для других мягких ингредиентов.

Советы

- Не следует использовать круглую насадку для взбивания для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.
- При взбивании яичных белков убедитесь, что чаша и круглая насадка для взбивания сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

- 1** Поместите держатель насадок на управляющий блок на дне чаши (Рис. 10).
- 2** Поместите круглую насадку для взбивания на держатель насадок (Рис. 17).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 18).
- 4** Накройте чашу крышкой (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы закрыть (2). Вставьте толкатель в загрузочное отверстие, чтобы предотвратить выпадение продуктов (Рис. 19).
- 5** Нажмите кнопку скорости 1.
- 6** По окончании нажмите кнопку 0.
- 7** Обязательно очищайте круглую насадку для взбивания после использования.

Инструкции по очистке круглой насадки для взбивания см. в разделе “Очистка”.

Очистка

- 1** Прибор должен быть выключен и отсоединен от электросети.
- 2** Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды.

- 3** Закончив использовать прибор, сразу же промойте все детали, которые контактировали с пищевыми продуктами, горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

Будьте очень осторожны при очистке ножа и дисков. Режущие кромки этих деталей очень острые!

Примечание: Все части прибора, кроме блока электродвигателя, можно мыть в посудомоечной машине.

- Убедитесь, что лезвия ножей и дисков не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.

Круглая насадка для взбивания

Обязательно промойте круглую насадку для взбивания после использования.

Разберите круглую насадку для взбивания, чтобы лучше очистить ее.

- 1** Отсоедините взбиватели от кронштейна (Рис. 20).
- 2** Промойте все детали в горячей воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства или вымойте их в посудомоечной машине.
- 3** После очистки подсоедините взбиватели обратно к кронштейну.

Хранение

- 1** Шнур электропитания следует хранить в специальном отсеке, обернув его вокруг основания блока двигателя (Рис. 21).
- 2** Прибор можно хранить в коробке, в которой он был приобретен. Эта коробка специально разработана для хранения прибора (Рис. 22).

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. 23).

Исключительный сервис и гарантия

Вы приобрели кухонный прибор из коллекции Robust, и для нас очень важно, чтобы Вы остались довольны. Мы предлагаем Вам зарегистрировать свою покупку, чтобы Вы смогли получить дополнительное обслуживание и преимущества. Зарегистрируйтесь в течение 3 месяцев с момента покупки и вы получите:

- 5 лет гарантии на продукт и 15 лет гарантии на мотор
- Свежие идеи рецептов по электронной почте
- Советы и подсказки по использованию и обслуживанию коллекции Robust
- Последние новости о коллекции Robust

Все, что необходимо сделать, — это зарегистрировать Ваш прибор на сайте www.philips.com/kitchen или позвонить по бесплатному номеру центра поддержки покупателей Philips в своей стране (Россия 8 800 200 77 43). В случае возникновения вопросов, связанных с кухонным прибором (использование, хранение, насадка) можно проконсультироваться в службе поддержки через сайт www.philips.com/kitchen или позвонить по телефону горячей линии. Мы вложили максимум усилий в разработку, испытания и дизайн этой высококачественной техники. Однако могут возникнуть случаи, когда прибор будет нуждаться в ремонте. В этих случаях Вам следует обратиться в авторизованный сервис центр Philips или позвонить по бесплатному телефону горячей линии Philips в вашей стране. Наши специалисты помогут решить проблемы за максимально короткое время. После чего Вы снова сможете использовать технику Robust для приготовления домашних блюд.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в Центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Способы решения
При нажатии кнопки запуска или кнопки включения импульсного режима прибор не включается.	Проверьте, правильно ли установлена чаша и крышка (до щелчка). Прибор начнет работать при нажатии кнопки скорости.
Неожиданная остановка электродвигателя.	Вероятно, сработала автоматическая защита от перегрева. 1). Нажмите кнопку остановки 0. Отсоедините прибор от электросети. 2). Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3). Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4). Снова включите прибор.
Насадка для теста или ножевой блок не вращаются	Убедитесь, что насадка для теста или ножевой блок правильно подсоединены к управляющему блоку. Также убедитесь, что чаша кухонного комбайна и крышка правильно установлены (до щелчка).
После использования прибора не удается извлечь держатель насадок, режущий блок или насадку для теста из чаши.	Освободите чашу от продуктов. Налейте в чашу 500 мл воды. Подождите минуту, затем снимите держатель насадок, режущий блок или насадку для теста.

Вопрос	Ответ
--------	-------

Как приготовить взбитые сливки так, чтобы они не превратились в масло?	Сливки необходимо охладить в холодильнике (при температуре 5-8 °С). Не превышайте нормы по времени взбивания и количеству продуктов, указанные в таблице руководства по эксплуатации.
--	---

Почему при взбивании теста прибор раскисается?	Когда тесто превращается в комок, оно начинает перемещаться по чаше, что приводит к разбалансировке всего комбайна. Это не причиняет вреда прибору, однако необходимо следить за тем, чтобы комбайн не потерял устойчивость и не упал со стола или рабочей поверхности. Взбивать тесто всегда следует на скорости 1.
--	--

Можно ли приготовить песочное тесто с помощью комбайна?	Да. При приготовлении песочного теста масло и яйца не должны быть охлажденными.
---	---

Почему не вращается круглая насадка для взбивания?	Возможно, в местах соединения насадки и кронштейна остались частицы продуктов с прошлого приготовления. Отсоедините насадку и очистите места соединения.
--	--

Почему прибор вначале работает слишком медленно?	Прибор оборудован механизмом, обеспечивающим плавный запуск. Это предотвращает разбрызгивание ингредиентов.
--	---

Рецепты

Пицца Сан-Даниэле (6 порций)

Ингредиенты для теста:

- 500 г пшеничной муки
- 50 мл масла
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 пакетик сухих дрожжей
- приблиз. 280 мл теплой воды

Начинка:

- 1 банка очищенных помидоров
- 25 мл оливкового масла
- Орегано, базилик, чеснок по вкусу
- 1/2 чайной ложки соли
- 250 г тонких ломтиков ветчины
- 250 г сыра

- 1 Нагрейте духовку до температуры 200 °С.
- 2 Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши.
- 3 Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавьте воду и масло.
- 4 Перемешивайте в течение 1 минуты.
- 5 Оставьте тесто подниматься на 30 минут.
- 6 Раскатайте тесто до толщины примерно 3 мм и выложите на противень.
- 7 Используйте сыр с помощью диска для шинковки (см. раздел 'Использование прибора' в части 'Диски').
- 8 Нарежьте помидоры с помощью ножевого блока и перемешайте с оливковым маслом, орегано, базиликом, чесноком и солью (см. раздел 'Использование прибора' в части 'Ножевой блок').
- 9 Распределите томатный соус равномерно по тесту, положите ломтики ветчины и посыпьте тертым сыром.
- 10 Поместите пиццу в духовку. Выпекайте 25 минут при температуре 200 °С.

Пицца будет готова, когда сыр расплавится и появится золотистая корочка.

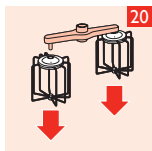
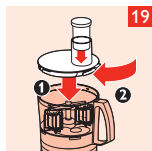
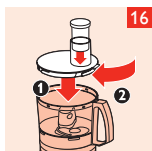
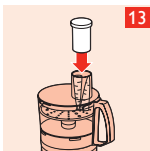
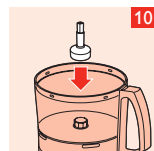
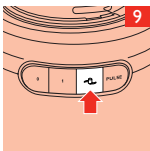
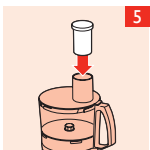
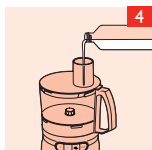
Пита

Ингредиенты:

- 1000 г муки
- 2 чайных ложки соли
- 2 чайных ложки сахара
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 700 мл теплой воды
- Розмарин, фенхель, тмин, орегано, семена кунжута по вкусу

- 1** Нагрейте духовку до температуры 220 °С.
- 2** Поместите насадку для теста на управляющий блок на дне чаши.
- 3** Поместите сухие ингредиенты в чашу и добавьте воды.
- 4** Перемешивайте ингредиенты на высокой скорости в течение 30 секунд (Рис. 9).
- 5** Удалите тесто из чаши кухонного комбайна. Придайте тесту форму шара. Накройте тесто полотенцем и оставьте его подниматься примерно на полтора часа.
- 6** Аккуратно замесите тесто и придайте ему форму длинного рулета. Разрежьте его на 24 части. Из каждого кусочка сделайте круглую лепешку.
- 7** Выпекайте лепешки в течение 3 минут при температуре 220°С, пока выпечка не подрумянится. Затем переверните лепешки и выпекайте еще в течение двух минут.

Предупреждение: Не обрабатывайте количество продуктов, превышающее указанное в этом рецепте, за один раз. Дайте прибору остыть до комнатной температуры, прежде чем продолжить приготовление.



		Kg		
		1000 g	5 - 8x pulse	
		500 g	20 sec	
		150 g	10 - 15 sec	
		400 g	30 sec	
		1000 g	30 sec	
		1000 g	60 sec	
		250 g	30 - 50 sec	
		300 g	40 sec	1
		1000 g	1 min	
		1000 g	1 min	
		2-6	4 min	
		750 g	1 min	1
		4 - 8	60 - 180 sec	
		250 - 1000 ml	15 - 60 sec	