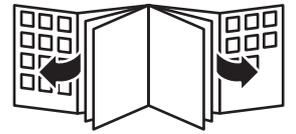


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

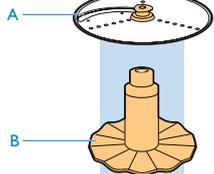
HR7772,HR7771



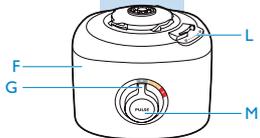
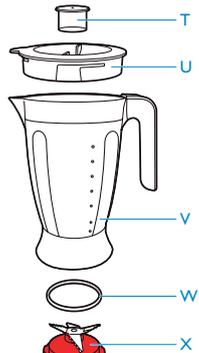
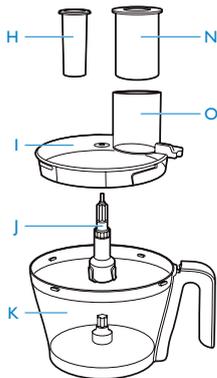
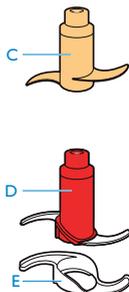
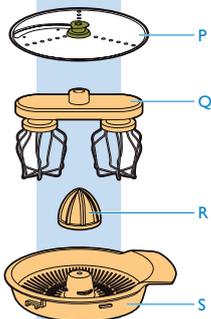
PHILIPS



HR7771



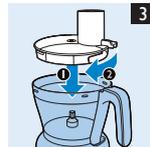
HR7772



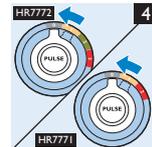
1



2



3



4



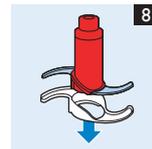
5



6



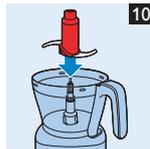
7



8



9



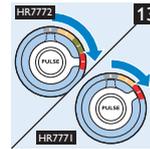
10



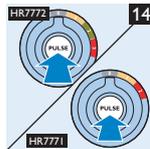
11



12



13



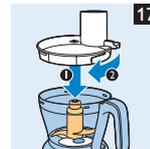
14



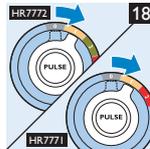
15



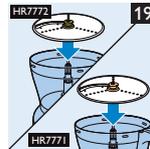
16



17



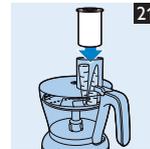
18



19



20



21

ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	15
ČEŠTINA	26
EESTI	35
HRVATSKI	44
MAGYAR	53
ҚАЗАҚША	62
LIETUVIŠKAI	72
LATVIEŠU	81
POLSKI	90
ROMÂNĂ	100
РУССКИЙ	110
SLOVENSKY	121
SLOVENŠČINA	130
SRPSKI	139
УКРАЇНСЬКА	148

Введение

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

Общее описание (Рис. 1)

- A** Диск для нарезки тонкими ломтиками/шинковки, желтый (одна сторона для шинковки, другая — для нарезки) (только для HR7771)
- B** Диск для приготовления эмульсий (только для HR7771)
- C** Насадка для теста
- D** Режущий блок
- E** Защитная крышка
- F** Блок электродвигателя
- G** Переключатель скорости
- H** Внутренний толкатель
- I** Крышка чаши кухонного комбайна
- J** Держатель насадок
- K** Чаша
- L** Фиксатор
- M** Кнопка включения импульсного режима
- N** Наружный толкатель
- O** Камера для подачи
- P** Диск для нарезки тонкими ломтиками/шинковки, зеленый (одна сторона для шинковки, другая — для нарезки) (только для HR7772)
- Q** Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)
- R** Конус соковыжималки для цитрусовых (только для HR7772)
- S** Сито соковыжималки для цитрусовых (только для HR7772)
- T** Блокирующее устройство
- U** Крышка кувшина блендера
- V** Кувшин
- W** Резиновое кольцо
- X** Режущий блок

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.
- 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 высокой 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 по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера или чаши, выключите прибор, отключите от электросети и снимите продукты со стенок лопаточкой.

- Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в загрузочное отверстие пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Соблюдайте осторожность при обращении с дисками для нарезки/шинковки, режущим блоком блендера и ножами кухонного комбайна. Будьте особенно осторожны при извлечении режущего блока из чаши или кувшина, при извлечении продуктов и при очистке чаши или кувшина. Лезвия ножей очень острые.

Внимание

- Не пытайтесь выключить прибор, поворачивая кувшин блендера, чашу комбайна или их крышки. Выключайте прибор только с помощью переключателя скорости, устанавливая его в положение 0.
- Перед присоединением любых принадлежностей выключите прибор.
- После завершения работы отключайте прибор от розетки электросети.
- Обязательно отключите прибор от электросети, прежде чем работать с внутренней емкостью стакана блендера рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой).
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- 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 или кувшин выше отметки максимального уровня.
- Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

- Не помещайте в кувшин блендера или чашу комбайна ингредиенты, температура которых выше 80°C.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Уровень шума: Lc = 87,5 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.

Фиксатор

Встроенный фиксатор

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

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

Эксплуатация прибора

Общее описание

- Для прибора предусмотрен встроенный фиксатор, отключающий его в случае неправильной установки.

Кухонный комбайн

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

Примечание: Чаша установлена правильно, если ручка расположена над символом закрытого замка.

2 Установите держатель насадок с необходимой насадкой (режущий блок, насадка для теста, диск для приготовления эмульсий, круглая насадка для взбивания, соковыжималка для цитрусовых или диск для нарезки/шинковки) в чашу. См. соответствующий раздел ниже.

3 При использовании режущего блока, насадки для теста или круглой насадки для взбивания поместите ингредиенты для обработки в чашу.

Примечание: Не заполняйте чашу выше отметки MAX.

4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 3).

Примечание: Убедитесь, что паз на крышке совпал с разъемом на ручке чаши

5 При использовании диска добавляйте ингредиенты через загрузочное отверстие и проталкивайте вниз с помощью толкателя.

6 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки в чаше. См. соответствующий раздел ниже.

7 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 (Рис. 4).

Загрузочное отверстие и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте загрузочное отверстие. (Рис. 5)
- Для проталкивания жидких и твердых ингредиентов в загрузочное отверстие используйте толкатель. (Рис. 6)
- Если продукты, которые необходимо нарезать или пошинковать небольшого диаметра поместите наружный толкатель в загрузочное отверстие, чтобы его размер уменьшился. Затем воспользуйтесь внутренним толкателем и протолкните продукты в загрузочное отверстие. (Рис. 7)

Совет. Внутренний или наружный 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, перемальвания ингредиентов или приготовления пюре.

1 Снимите с режущего блока защитное покрытие (Рис. 8).

Не прикасайтесь к лезвиям. Они очень острые.

2 Поместите держатель насадок в чашу. (Рис. 9)

3 Поместите режущий блок на держатель насадок в чаше (Рис. 10).

4 Поместите продукты в чашу. Нарезьте большие куски на меньшие размером приблизительно 3 x 3 x 3 см (Рис. 11).

Примечание: Всегда опускайте держатель насадок с режущим блоком в чашу перед добавлением ингредиентов.

5 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).

6 Поместите толкатель в загрузочное отверстие.

7 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).

8 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Советы

- При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерно мелкого измельчения (Рис. 14).
- При измельчении (твердых) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.

- Не пользуйте 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.

Насадка для теста

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

Стандартное значение времени замешивания составляет 30-180 секунд.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите насадку для теста на держатель насадок. (Рис. 15)

Примечание: Всегда опускайте держатель насадок с насадкой для теста в чашу перед добавлением ингредиентов.

- 3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 16).
- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 17).
- 5** Поместите толкатель в загрузочное отверстие.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 18).
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Диск для нарезки ломтиками/шинковки

Не пользуйте диск для измельчения твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

Лезвия диска очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Поместите диск на держатель насадок стороной для нарезки или для шинковки вверх (в зависимости от цели использования) (Рис. 19).
- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 20).
- 4** Поместите ингредиенты в загрузочное отверстие. (Рис. 21)
 - 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.
 - Если продукты, которые необходимо нарезать или пошинковать небольшого диаметра поместите наружный толкатель в загрузочное отверстие, чтобы его размер уменьшился. Затем воспользуйтесь внутренним толкателем и протолкните продукты в загрузочное отверстие.
- 5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 22).
- 6** Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в загрузочном отверстии.
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Советы

- При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.
- При нарезке твердых сыров не используйте прибор долго. В противном случае сыр может слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.

- Не используйте диск для измельчения шоколада. Для этой цели следует использовать только режущий блок.

Диск для приготовления эмульсий (только для HR7771)

Вы можете пользоваться диском для приготовления эмульсий для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и смесей для бисквита.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите диск для приготовления эмульсий на держатель насадок (Рис. 23).
- 3** Поместите ингредиенты в чашу. (Рис. 24)
- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 25). Поместите толкатель в загрузочное отверстие.
- 5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 26).
- 6** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 27).

Советы

- Не используйте диск для приготовления эмульсий при приготовлении смесей для бисквита со сливочным маслом или маргарином, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку для теста.
- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и диск для приготовления эмульсий сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)

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

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).

- 2** Поместите круглую насадку для взбивания на держатель насадок в чаше (Рис. 28).

- 3** Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 29).

- 4** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 30).

Поместите толкатель в загрузочное отверстие.

- 5** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 31).

- 6** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 32).

- 7** Обязательно очищайте круглую насадку для взбивания после использования.

Для получения инструкций о способе отсоединения круглой насадки для взбивания и ее очистки см. главу "Очистка".

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 сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и круглая насадка для взбивания сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

Блендер

Блендер предназначен для:

- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

- 1** Установите резиновое кольцо на режущий блок (Рис. 33).

- 2** Установите режущий блок на дно кувшина блендера (1) и прикрутите, поворачивая по часовой стрелке (2) (Рис. 34).
- 3** Установите кувшин блендера на блок электродвигателя (1) и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте (2). Ручка должна быть направлена в сторону одного из четырех углов блока электродвигателя (Рис. 35).

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

- 4** Поместите продукты в емкость (Рис. 36).

Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80°C.

Чтобы жидкость не расплескивалась, не заполняйте ёмкость выше максимальной отметки, особенно при обработке горячих жидкостей.

- 5** Накройте кувшин крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 37).
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 38).

Запрещается открывать крышку при вращающемся ноже.

Во время работы прибора запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы в кувшин.

Обязательно дайте прибору остыть до комнатной температуры, после обработки двух порций.

- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Советы

- Во время работы прибора можно добавлять в кувшин блендера жидкие и твердые ингредиенты через отверстие в крышке (Рис. 39).
- Чем дольше будет работать прибор, тем более однородной будет полученная смесь.

- Прежде чем поместить в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие куски. Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- Для получения дробленого льда поместите кубики льда в кувшин, закройте кувшин крышкой и включите прибор в импульсном режиме.
- Некоторые ингредиенты, например фрукты, размельчить будет легче, если предварительно добавить небольшое количество жидкости, например лимонный сок.
- При приготовлении супов используйте уже сваренные ингредиенты.
- Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, несколько раз на короткий промежуток времени включите электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (при выключенном электроприборе!) или отлить часть содержимого кувшина и обработать меньшую порцию.
- При переработке горячих жидкостей или жидкостей, образующей пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание расплескивания.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.

Соковыжималка для цитрусовых (только для HR7772)

Соковыжималка для цитрусовых предназначена для получения свежавыжатых соков. Полученный сок будет без примесей мякоти, косточек и кожуры.

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите соковыжималку для цитрусовых на держатель насадок в чаше (Рис. 40).

Примечание: Убедитесь в том, что паз сита совпал с разъемом на ручке чаши.

3 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 31).

4 Надавите цитрусовым на конус (Рис. 41).

Примечание: Время от времени прерывайте работу, чтобы удалить мякоть с сита.

Примечание: Для удаления мякоти из сита, выключите прибор, установив переключатель скорости в положение 0.

5 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 32).

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.

Промывая режущий блок кухонного комбайна, диск для нарезки ломтиками/шинковки, блок ножей блендера, соблюдайте осторожность. Лезвия ножей очень острые.

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

- Убедитесь, что лезвия ножей и диска для нарезки ломтиками/шинковки не вступают в контакт с твердыми предметами, которые могут их затупить.
- Насадки для взбивания можно промыть отдельно. Для этого извлеките их из круглой насадки для взбивания.

Быстрая очистка ёмкости

1 Налейте в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства (Рис. 36).

2 Накройте кувшин крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2) (Рис. 37).

3 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 38).

4 Включите прибор на 30 секунд или до полной очистки емкости.

5 Снимите ёмкость блендера и промойте её чистой водой.

Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)

Обязательно промойте круглую насадку для взбивания после использования.

Круглую насадку для взбивания можно мыть в посудомоечной машине. Насадки для взбивания можно промыть отдельно. Для этого извлеките их из круглой насадки для взбивания.

1 Извлеките насадки для взбивания из емкости круглой насадки для взбивания. (Рис. 42)

2 Чтобы снова собрать прибор, поместите насадки для взбивания обратно в емкость круглой насадки для взбивания и надавите на них.

Соковыжималка для цитрусовых

Обязательно промойте круглую соковыжималку для цитрусовых сразу после использования.

Соковыжималку для цитрусовых можно мыть в посудомоечной машине. Можно также снять конус с сита, чтобы промыть его отдельно.

1 Снимите конус с сита (Рис. 43).

2 Чтобы снова собрать прибор, поместите конус обратно в сито соковыжималки для цитрусовых и нажмите на него.

Хранение

- 1 Поместите шнур в отделение для хранения шнура позади блока электродвигателя. (Рис. 44)

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. 45).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт 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 использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в Центр поддержки покупателей в своей стране.

Проблема

Способы решения

При установке скорости работы или нажатии кнопки импульсного режима, прибор не работает.

Убедитесь, что кухонный комбайн или кувшин блендера плотно накрыты крышкой (должен прозвучать щелчок). Убедитесь, что держатель насадок был установлен правильно при использовании насадок с чашей кухонного комбайна. При использовании кувшина блендера убедитесь, что ручка блендера установлена напротив одного из четырех углов основания блока электродвигателя. Для предотвращения риска расплескивания содержимого следите, чтобы крышка была закрыта плотно. При использовании кухонного комбайна убедитесь, что ручка расположена над символом закрытого замка. Чаша установлена правильно, если паз совпадает с разъемом ручки чаши. Когда все детали установлены правильно, прибор включается при установке скорости работы или нажатии кнопки импульсного режима.

Неожиданная остановка электродвигателя.

Вероятно, сработала автоматическая защита от перегрева. 1. Отсоедините прибор от электросети. 2. Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 3. Вставьте вилку прибора в розетку электросети. 4. Снова включите прибор.

Выбрана неверная скорость для используемой насадки.

Проверьте, установлен ли переключатель скорости на значение, соответствующее цвету насадки.

Проблема	Способы решения
Диск для приготовления эмульсий, круглая насадка для взбивания или насадка для теста не вращаются.	Убедитесь, что диск для приготовления эмульсий, круглая насадка для взбивания или насадка для теста установлена правильно на держателе насадок. Также убедитесь, что кухонный комбайн плотно накрыт крышкой (должен прозвучать щелчок).
При установке скорости работы соковыжималки для citrusовых прибор не работает.	Убедитесь, что держатель насадок установлен правильно. Убедитесь в том, что выступ сита совпал с отверстием ручки чаши. Если выступ сита совпадает с отверстием ручки чаши, прибор включается при установке правильной скорости работы.
Повреждение сита соковыжималки для citrusовых.	Не используйте поврежденное сито соковыжималки для citrusовых. Обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне), чтобы заказать новое сито. Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Рецепты

Питательный овощной суп по-будапештски

Ингредиенты

С помощью блендера можно измельчить следующие ингредиенты.

- 240 г кольраби
- 240 г картофеля
- 360 г сельдерея
- 120 г моркови
- вода (налейте до отметки 1,5 л)

Ингредиенты, добавляемый в процессе приготовления.

- 150 г дала (консервированного)

- 150 г копченой свинины
- 190 г сметаны
- 15 г петрушки
- соль
- свежий перец
- 1,5 бульонных кубика
- 2 лавровых листа

1 Установите кувшин блендера на блок электродвигателя. Поместите кольраби, картофель, сельдерей, морковь и воду в блендер, соблюдая указанную очередность. Измельчайте ингредиенты в течение 10 секунд для получения крупных кусков, или дольше для получения более мелких.

2 Поместите измельченные ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте воду, сметану, дал, свинину и приправы. Варите 30 минут, постоянно помешивая.

Обязательно дайте прибору остыть до комнатной температуры, после обработки двух порций.

Тесто для пиццы

Ингредиенты:

- 240 г пшеничной муки
- 1/2 чайной ложки сахара
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/2 пакетика сухих дрожжей
- 140 г теплой воды
- 25 г масла

1 Поместите держатель насадок в чашу и установите на него насадку для теста.

2 Поместите все сухие ингредиенты в чашу и добавьте воды и масла.

3 Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки для теста, включите прибор и подождите, пока тесто не скатается в шар. Это займет около 2х минут.

- 4** Поместите тесто в чашу, накройте влажной тканью и оставьте примерно на 40 минут, пока его объем не увеличится вдвое.
- 5** Посыпьте рабочую поверхность мукой, раскатайте тесто, сформируйте две основы для приготовления пиццы и выложите их на смазанный противень.
- 6** Добавьте томатный соус и начинку по вкусу. Можно использовать сыр, ветчину, салями, бекон, грибы, тунец, лук, артишоки, болгарский перец и т. д. Посыпьте орегано и сбрызните оливковым маслом, затем поместите в духовку.

Совет. Для шинковки около 200 г сыра (пармезан или гауга) можно использовать диск для нарезки ломтиками/шинковки. Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для нарезки ломтиками/шинковки (стороной для шинковки вверх). Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Порезьте сыр на кусочки, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие, и шинкуйте.

Салат из огурца с йогуртовым соусом

Ингредиенты:

- 1 огурец
- 2 чашки листьев петрушки
- 1 чашка натурального йогурта
- 1 столовая ложка горчицы
- Соль и черный перец по вкусу

- 1** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для нарезки ломтиками/шинковки.
- 2** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Нарезьте огурец ломтиками. См. раздел “Использование прибора” в главе “Диск для нарезки ломтиками/шинковки”, чтобы правильно выбрать режим скорости.

Совет. Не нажимайте на толкатель слишком сильно.

- 3** Выложите нарезанный огурец в салатницу.

- 4** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него режущий блок.
- 5** Выложите в чашу петрушку. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок).
- 6** Мелко нарежьте петрушку. Для получения наилучшего результата используйте импульсный режим.
- 7** Добавьте йогурт, горчицу, соль и перец, затем перемешивайте в течение нескольких секунд до образования однородной массы.
- 8** Перемешайте соус с кусочками огурца и охладите перед подачей к столу.

Взбитые сливки

Ингредиенты:

- 250 мл свежих сливок

- 1** Предварительно охладите сливки в течение 2 часов.
- 2** Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для приготовления эмульсий (только для HR7771) или насадку для взбивания (только для HR7772).
- 3** Вылейте сливки в чашу.
- 4** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Взбивайте до получения желаемого результата. Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки.

Совет. Охладите взбитые сливки перед подачей к столу. Взбитыми сливками можно украшать торты, мороженое, фрукты, можно добавить их в кофе, использовать в качестве начинки для пирожного и т. г.

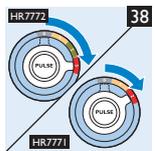
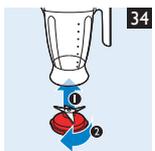
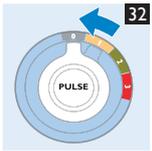
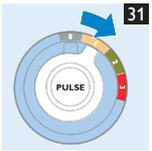
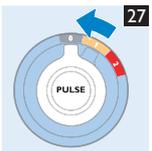
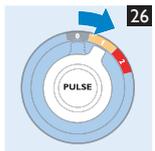
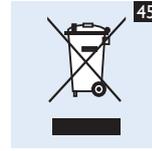
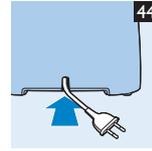
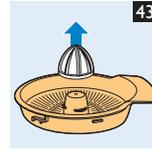
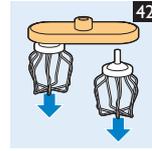
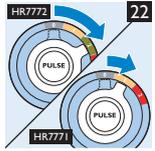
Детское питание

Ингредиенты:

- 250 г вареного куриного мяса
- 250 г вареного картофеля
- 250 г вареной фасоли
- 375 мл молока

- 1 Поместите кувшин блендера на электродвигатель. Положите ингредиенты в блендер. Смешивайте ингредиенты на нужной скорости в течение 25 секунд.

При необходимости приготовить большее количество детского питания дайте прибору остыть в течение 60 минут после обработки каждой порции.



		
 HR7771		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
		3
 HR7772		750 g
		1000 g
		1
 HR7772		n.a.

			
		750 g	5x pulse
		500 g	20 sec
		100 g	10 - 15 sec
		400 g	30 sec
		1000 g	30 sec
		1000 g	60 sec
		200 g	60 sec
		200 g	30 sec
		1000 g	2 min
		1000 g	2 min
		4 	4 min
 HR7772 HR7771		2 - 6 	3 min
		350 g	20 sec
		750 ml	1 - 3 min
		1500 ml	1 - 2 min
		1000 ml	1 - 2 min
		1500 ml	1 - 2 min
		6x	6x pulse



www.philips.com



4222.002.7224.1