

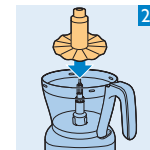
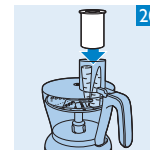
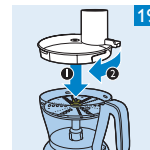
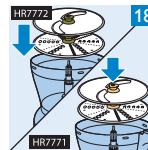
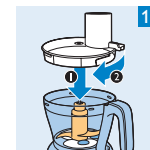
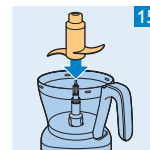
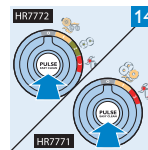
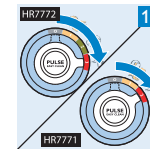
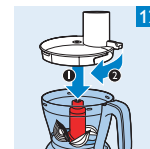
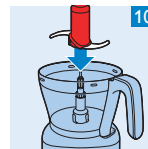
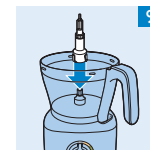
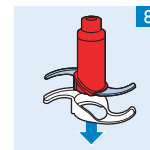
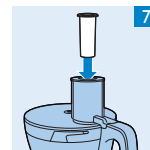
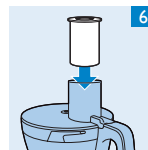
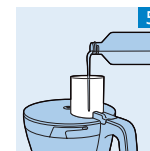
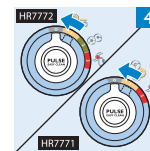
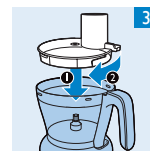
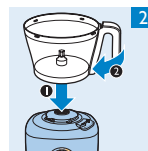
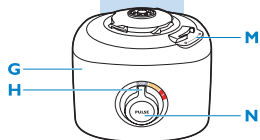
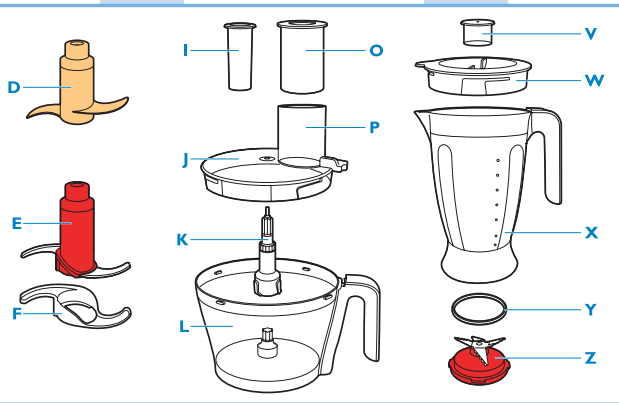
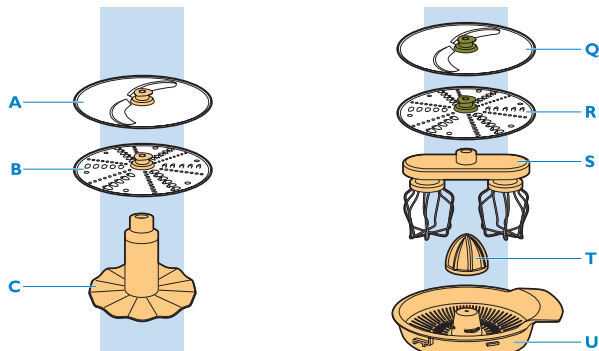
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7772, HR7771



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	15
ČEŠTINA	26
EESTI	35
HRVATSKI	44
MAGYAR	53
ҚАЗАҚША	62
LIETUVIŠKAI	73
LATVIEŠU	82
POLSKI	91
ROMÂNĂ	102
РУССКИЙ	112
SLOVENSKY	123
SLOVENŠČINA	133
SRPSKI	142
УКРАЇНСЬКА	152

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Диск для нарезки мелкими или средними ломтиками (желтый) (только для HR7771)
- B** Диск для средней или мелкой шинковки (желтый) (только для HR7771)
- C** Диск для приготовления эмульсий (только для HR7771)
- D** Насадка для теста
- E** Ножевой блок
- F** Защитная крышка
- G** Блок электродвигателя
- H** Переключатель скорости
- I** Внутренний толкатель
- J** Крышка чаши кухонного комбайна
- K** Держатель насадок
- L** Чаша
- M** Фиксатор
- N** Кнопка импульсного режима/простой очистки
- O** Наружный толкатель
- P** Камера подачи
- Q** Диск для нарезки мелкими или средними ломтиками (зеленый) (только для HR7772)
- R** Диск для средней или мелкой шинковки (зеленый) (только для HR7772)
- S** Круглая насадка для взбивания (только для HR7772)
- T** Конус соковыжималки для citrusовых (только для HR7772)
- U** Сито соковыжималки для citrusовых (только для HR7772)
- V** Блокирующее устройство
- W** Крышка кувшина блендера
- X** Кувшин
- Y** Резиновое кольцо
- Z** Ножевой блок

Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Общие сведения

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 аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- 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 камеру подачи пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

- Соблюдайте осторожность при обращении с дисками, 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 без 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: $L_c = 87,5$ дБ (А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора 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 уполномоченный сервисный центр компании Philips.

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»).

Использование прибора

Общие сведения

- 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 в чашу (режущий блок, насадку для теста, диск для приготовления эмульсий, круглую насадку для взбивания, соковыжималку для цитрусовых или один из дисков). См. соответствующий раздел ниже.

- 3** При использовании ножевого 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 одного из дисков добавляйте ингредиенты через камеру подачи 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).

Камера подачи и толкатель

- Для добавления жидких и твердых ингредиентов используйте камеру подачи. (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.

Ножевой блок

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

- 1** Снимите с ножевого 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 камеру подачи.

- 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 кнопку импульсного режима/простой очистки, 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 пользуйтесь 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 камеру подачи.
- 6** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 13).
- 7** После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 4).

Диски для нарезки ломтиками и шинковки

Не пользуйте диски для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда.

Лезвия дисков очень острые. Не прикасайтесь к ним!

- 1** Поместите держатель насадок в чашу (Рис. 9).
- 2** Установите необходимый диск (для нарезки ломтиками или шинковки) на держатель насадок (Рис. 18)
- 3** Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 19).
- 4** Поместите ингредиенты в камеру подачи. (Рис. 20)
 - Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в камеру подачи.
 - Для получения наилучших результатов заполняйте камеру подачи 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. 13).

6 Слегка нажимайте толкателем на ингредиенты, находящиеся в камере подачи.

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 диски для измельчения шоколада. Для этого 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. 21).

3 Поместите ингредиенты в чашу. (Рис. 22)

4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 23). Поместите толкатель в камеру подачи.

5 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 24).

6 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 25).

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. 26).

3 Поместите ингредиенты в чашу (Рис. 27).

4 Закройте чашу крышкой (1). Поверните крышку по часовой стрелке (2) для фиксации (должен прозвучать щелчок) (Рис. 28). Поместите толкатель в камеру подачи.

5 Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 29).

6 После завершения работы установите переключатель скорости в положение 0 и отсоедините прибор от электросети (Рис. 30).

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. 31).

2 Установите режущий блок на дно кувшина блендера (1) и прикрутите, поворачивая по часовой стрелке (2) (Рис. 32).

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. 33).

Не нажимайте слишком сильно на ручку кувшина блендера.

4 Поместите продукты в кувшин блендера (Рис. 34).

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

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. 35).

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

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. 36).
- 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 нажмите кнопку импульсного режима/простой очистки.
- 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, несколько раз на короткий промежуток времени включите электроприбор, нажимая на кнопку импульсного режима/простой очистки. Вы можете также перемешать ингредиенты лопаткой (блендер должен быть выключен!) 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 citrusовых (только для HR7772)

Соковыжималка для citrusовых 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 citrusовых на держатель насадок в чаше (Рис. 37).

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

- 3** Выберите режим скорости в соответствии с цветом насадки (Рис. 29).
- 4** Надавите citrusовым на конус (Рис. 38).

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. 30).

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.

Осторожно промойте режущий блок кухонного комбайна, диски, блок ножей блендера. Лезвия ножей 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.
- Насадки для взбивания можно промыть отдельно. Для этого извлеките их из круглой насадки для взбивания.

Простая очистка чаши кухонного комбайна и кувшина блендера

- 1** Налейте в чашу кухонного комбайна или в кувшин блендера теплую воду (не более 0,5 л) и немного моющего средства. (Рис. 39)
- 2** Накройте чашу кухонного комбайна или кувшин блендера крышкой (1) и поверните ее по часовой стрелке для фиксации (2).
- 3** Нажмите кнопку импульсного режима/простой очистки (Рис. 14).
- 4** Не отключайте прибор по крайней мере 30 секунд до полной очистки чаши кухонного комбайна или кувшина блендера.
- 5** Снимите кувшин блендера или чашу кухонного комбайна и промойте ее 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. 40)
- 2** Чтобы снова собрать прибор, поместите насадки для взбивания обратно в емкость круглой насадки для взбивания и надавите на них.

Соковыжималка для citrusовых

Обязательно промойте круглую соковыжималку для citrusовых сразу после использования.

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

- 1** Снимите конус с сита (Рис. 41).
- 2** Чтобы снова собрать прибор, поместите конус обратно в сито соковыжималки для citrusовых и нажмите на него.

Хранение

- 1** Поместите шнур в отделение для хранения шнура позади блока электродвигателя. (Рис. 42)

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. 43).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips 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 торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Способы решения
При установке скорости работы или нажатии кнопки импульсного режима/простой очистки, прибор не включается.	Убедитесь, что на кухонный комбайн или кувшин блендера правильно установлена крышка (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 расщепливания 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/простой очистки.

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.
---	--

Проблема	Способы решения
Выбрана неверная скорость для используемой насадки.	Проверьте, установлен ли переключатель скорости на значение, соответствующее цвету насадки.
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 гауда) можно использовать диск для шинковки. Поместите держатель насадок в чашу и установите на него диск для шинковки. Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Порежьте сыр на кусочки, чтобы их можно было поместить в загрузочное отверстие, и нашинкуйте.

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.
- 2** Закройте и зафиксируйте крышку (должен прозвучать щелчок). Нарежьте огурец ломтиками. См. раздел “Использование

прибора” ниже “Диски для нарезки ломтиками и шинковки”, чтобы правильно выбрать режим скорости.

Совет. Чтобы порезать продукт на тонкие ломтики, используйте сторону диска для нарезки тонкими ломтиками. Не нажимайте слишком сильно на толкатель.

- 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** Порубите петрушку. Для большего контроля над процессом измельчения используйте кнопку импульсного режима/простой очистки.
- 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.д.

Детское питание

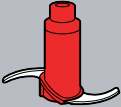
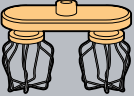
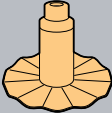
Ингредиенты

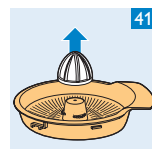
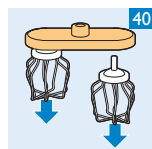
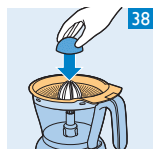
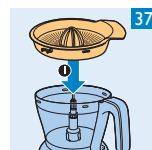
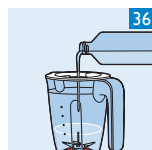
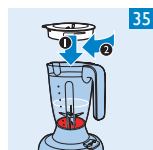
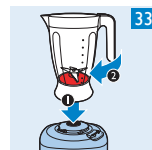
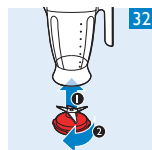
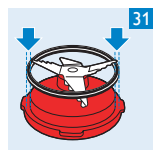
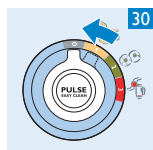
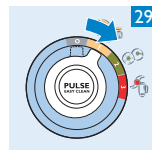
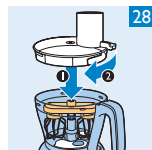
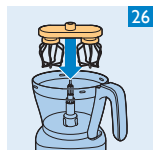
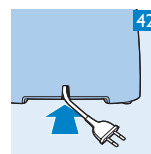
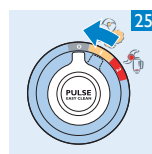
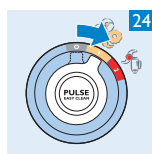
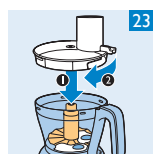
- 250 г вареного куриного мяса
- 250 г вареного картофеля
- 250 г вареной фасоли
- 375 мл молока

- 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.

Максимальное количество продуктов и время приготовления (Рис. 44)

			
		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
 		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

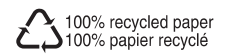


		Kg
 HR7771 HR7772		1000 g
		1000 g
		1000 g
		200 g
 HR7771 HR7772		3
		750 g
		1000 g
		1
 HR7772		n.a





www.philips.com



4222.002.7224.3