

Essence

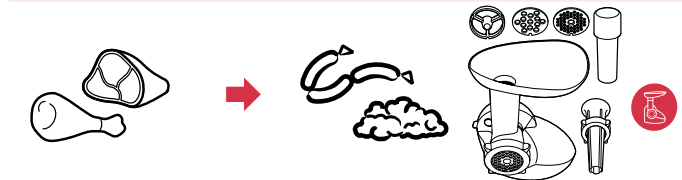
HR7765



PHILIPS



- EN** | English
- PL** | Polski
- RO** | Română
- RU** | Русский
- CS** | Český
- HU** | Magyar
- SK** | Slovensky
- UK** | УКРАЇНСЬКА
- BG** | БЪЛГАРСКИ
- SR** | Srpski



4	!
13	🔒
15	👁️
19	👁️
24	🔧
27	🍹
33	👁️
35	🍹
39	📦
40	🚰
47	🔥
49	🔍
57	🌍
59	?
66	📖



EN | Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch the appliance off by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Be very careful when handling the blades or inserts, especially when removing them from the bowl or jar, when emptying the bowl or jar and during cleaning. Their cutting edges are very sharp!
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

- ▶ Consult the table in these instructions for use for the correct processing times.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ The food-processing functions and the meat mincer can only be used when the screw cap is attached.
- ▶ Never use the cutter unit of the meat mincer in combination with the separator and sausage horn.
- ▶ Do not attempt to grind bones or other hard items with the meat mincer.
- ▶ Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Noise level: Lc = 89 dB [A]

Safety system

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out which will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

PL | Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją jego obsługi i zachowaj ją na przyszłość, do ewentualnej konsultacji.

- ▶ Zanim podłączysz urządzenie, sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu (110-127V lub 220- 240V).
- ▶ W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia tego nie należy podłączać do wyłącznika czasowego.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- ▶ Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętkę w pozycji 0.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączenie każdego akcesorium.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie spłukuj jej bieżącą wodą.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wysypowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łyżką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Obsługując ostrza lub wkładki, szczególnie gdy wyjmujesz je z miski lub dzbanka, podczas ich opróżniania lub mycia, zachowaj wyjątkową ostrożność. Krawędzie tnące są bardzo ostre!
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegos przedmiotu (np. łyżki) do blendera.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywki z miski lub dzbanka odczekaj, aż zatrzymają się wszystkie części ruchome.
- ▶ Nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części, gwarancja traci ważność.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce lub na dzbanku miksera.
- ▶ Aby użyć odpowiednich czasów przerabiania, zapoznaj się z tabelą zamieszczoną w niniejszej instrukcji.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Funkcji przerabiania składników oraz maszynki do mięsa można używać tylko wtedy, gdy założona jest zatyczka.
- ▶ Nigdy nie używaj nożyka maszynki do mięsa w połączeniu z separatorem i rozkiem do kiebas.
- ▶ Nie próbuj rozdrabniać w maszynce do mięsa kości ani innych twardych składników.
- ▶ Zwróć uwagę, że nie jest możliwe korzystanie z funkcji malaksera, gdy do części silnikowej podłączony jest blender!
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.

- ▶ Poziom hałasu: Lc = 89 dB [A]

Układ bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który, w przypadku przegrzania, automatycznie odcina dopływ energii.

RO | Important

Citiți aceste instrucțiuni de folosire cu atenție înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- ▶ Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.
- ▶ Pentru a evita orice accident, acest aparat nu trebuie conectat la un întrerupător comandat de un ceas electronic.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul sau alte componente sunt deteriorate.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de Philips, la un centru service autorizat Philips sau de persoane calificate, pentru a evita orice accident.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Opriți întotdeauna aparatul comutând butonul pe poziția 0.
- ▶ Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă.
- ▶ Nu împingeți ingredientele cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți împingătorul.
- ▶ Aveți grijă când mănuiți cuțitele sau discurile, mai ales când le scoateți din bol sau din vas, când goliți bolul sau vasul și în timpul curățării. Marginile acestora sunt foarte ascuțite!
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Așteptați până ce componentele mobile se opresc înainte de a scoate capacul.





- Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de către firma Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul blenderului.
- Consultați tabelul din manualul de utilizare pentru duratele corecte de preparare.
- Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- Funcțiile robotului și ale tocătorului pot fi folosite doar dacă ați fixat capacul filetat.
- Nu folosiți cuțitul tocătorului împreună cu separatorul și pâlnia pentru cârnați.
- Nu încercați să tocați oase sau alimente foarte dure cu tocătorul de carne.
- Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile robotului (incluzând bolul pentru prepararea alimentelor) dacă blenderul este montat.
- Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- Nivel de zgomot: Lc = 89 dB [A]

Sistem de siguranță

Acest aparat este dotat cu un sistem termic automat. Acest sistem întrerupe automat funcționarea aparatului în cazul supraîncălzirii.

RU | Внимание

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его в качестве справочного материала.

- Перед подключением электроприбора к электросети проверьте, что напряжение, указанное на электроприборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.
- Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Всегда выключайте электроприбор, установив регулятор в положение 0.
- Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Работая с ножами или вставками, будьте очень осторожны, особенно при извлечении их из чаши или кувшина или при очистке. Режущие кромки очень острые!
- Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- Запрещается пользоваться какими либо принадлежностями или деталями других производителей или не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.
- Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- За справкой относительно времени обработки обратитесь к таблице.

- Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80°C; 175°F).
- Использование функций переработки пищевых продуктов и мясорубки возможно, только когда установлен навинчивающийся колпачок.
- Запрещается пользоваться ножевым блоком мясорубки вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.
- Не рекомендуется размалывать в мясорубке кости или какие-либо другие твердые продукты.
- Имейте в виду, что нельзя использовать функции кухонного комбайна, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Уровень шума: $L_c = 89$ дБ [A]

Система безопасности

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

CS | Дůležité

Пřed použitím přístroje přečtěte pozorně návod k jeho obsluze a návod uschovejte pro případná pozdější nahlédnutí.

- Než přístroj připojíte k síti, zkontrolujte, zda údaj napětí na něm odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Abyste zamezili vzniku nebezpečných situací, nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.
- Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- Při poškození síťového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- Přístroj vždy vypínejte otočením regulátoru do polohy 0.

- Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- Po použití vždy přístroj vypněte.
- Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody ani pod tekoucí vodu.
- Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- Buďte velmi opatrní při manipulaci s noži nebo struhadly, zejména při jejich vyjímání z nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Jejich řezné hrany jsou velmi ostré!
- Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.
- Počkejte, až se zastaví všechny pohyblivé díly, předtím než odejmete víko, mísu či nádobu.
- Ve spojení s přístrojem nikdy nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo doplňky, pokud to není firmou Philips výslovně doporučeno. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- Nikdy nepřekračujte množství obsahu které je naznačeno na nádobě nebo na sklenici mixéru.
- Pro stanovení vhodné doby zpracování se řiďte tabulkou v tomto návodu k obsluze.
- Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- Funkce kuchyňského robota a mlýnku na maso lze použít pouze tehdy, je-li nasazena ochranná krytka.
- Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku mlýnku na maso v kombinaci se sепарátorem nebo nástavcem pro výrobu uzenek.
- Nikdy se nepokoušejte v masovém mlýnku drtit kosti nebo jiné tvrdé substance.
- Dbejte na to, že nelze používat funkce pro zpracování potravin, je-li mixér nasazen na motorové jednotce.
- Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- Hladina hluku: $L_c = 89$ dB [A]





Bezpečnostní systém

Tento přístroj je vybaven bezpečnostním teplotním vypínačem, který přístroj vypne v okamžiku, kdy by hrozilo jeho přehřátí.



HU | Fontos

Mielőtt használatba venné a készüléket, olvassa el gondosan a használati útmutatót, és őrizze azt meg a későbbi használatra.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség egyezik-e az Ön által használt hálózati feszültséggel (110-127 V vagy 220-240 V).
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket soha ne csatlakoztassa időzítő kapcsolóra.
- Ne használja a készüléket, ha meghibásodott a hálózati csatlakozókábel, annak dugvillája vagy más alkatrész.
- Ha a hálózati kábel sérült, annak cseréjét csak a Philips, egy Philips által felhatalmazott szakszervíz, illetve megfelelő képzettségű szakember végezheti el.
- Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket mindig úgy kapcsolja ki, hogy a kapcsológombot a 0 pozícióra állítja.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a tartozékokat kicserélné vagy eltávolítaná.
- Használat után azonnal húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból.
- Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse azt folyóvíz alatt.
- A készülék működése közben, az alapanyagok adagolósőbe történő adagolásakor soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. a kenőlapátot). E célra csak a nyomórudat használja.
- Legyen nagyon óvatos a kések és betétek kezelésekor; különösen csere esetén, illetve amikor tisztítás előtt eltávolítja ezeket a munkatáblából vagy a turmixkancsóból.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmixkancsóba nyúlna.

- Mielőtt levenné a munkatál, illetve a turmixkancsó fedelét, várjon, amíg minden rész leáll.
- Soha ne használjon más gyártótól származó, illetve a Philips által nem jóváhagyott tartozékokat vagy alkatrészt. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvénytelenné válik.
- Ne lépje túl a munkatálon vagy a turmixkancsón látható maximális mennyiségi jelzést.
- A megfelelő feldolgozási időkről az ebben az útmutatóban található táblázatban tájékozódhat.
- Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat kihűlni (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- A robotgép funkció és a húsdaráló használata csak a csavaros fedél felhelyezése esetén lehetséges.
- Soha ne használja a húsdaráló vágókését a szétválasztóval és a kolbásztöltéssel együtt.
- Ne kísérleljen meg csontot vagy más kemény anyagot darálni a húsdarálással.
- Figyelem! A robotgép funkció nem használható, ha a turmixkancsót is csatlakoztatta a motoregységhez.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- Zajszint: Lc = 89 dB [A]

A biztonsági rendszer

A készülék biztonsági hőkikapcsolóval rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, ha az túlmelegszik.

SK | Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- Pred zapojením zariadenia do siete sa presvedčite, či napätie uvedené na zariadení je rovnaké ako napätie v sieti.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.



- ▶ Nepokúšajte sa v mlynčeku na mäso zomlieť kosti, orechy, alebo iné tvrdé predmety.
- ▶ Prosíme, všimnite si, že funkcie spracovania potravín nemôžete použiť, ak je na pohonnú jednotku pripojený mixér.
- ▶ Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 89 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Súčasťou tohoto zariadenia je tepelný bezpečnostný vypínač, ktorý odstaví prívod elektrickej energie, ak sa zariadenie prehreje.

Прочитайте цю інструкцію уважно перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання.





(наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.

- ▶ Будьте обережні при обходженні з лезами та вставками, особливо при вийманні їх з чаші або глека при спорожненні чаші або глека та під час чищення. Їх ріжучі краї дуже гострі!
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).
- ▶ Зачекайте, доки рухомі частини зупиняться перед тим, як знімати кришку з чаші чи глеку.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.
- ▶ Не перевищуйте максимальний вміст, зазначений на посудині або греку міксера.
- ▶ Звертайтеся до таблиці в цій інструкції щодо правильного часу оброблення.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Функції оброблення продуктів та прес для цитрусових можуть використовуватися лише при приєднаній кришці.
- ▶ Ніколи не застосовуйте ріжучий вузол м'ясорубки у комбінації з сепаратором або рогом для сосисок.
- ▶ Не намагайтеся перемелювати кістки або інші тверді предмети у м'ясорубці.
- ▶ Зважте на те, що неможливо використовувати функції комбайну, коли міксер приєднано до вузлу двигуна!
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ Рівень шуму: Lc= 89 дБ [A]

Запобіжна система

Цей пристрій оснащено температурним запобіжником, що автоматично вимикає живлення пристрою у разі перегрівання.

ВГ | Важно

Перед тим, як використовувати уред, прочетете уважно інструкцію за експлуатацією та го запам'ятайте за справку в будеще.

- ▶ Перед тим, як включити уред в контакт, перевірте дали напруження, показано на уреді, відповідає на това на местната мрежа.
- ▶ За да се избегне опасно положение, този уред никога не бива да се свързва към таймерен ключ.
- ▶ Не използвайте уред, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- ▶ Вземете уред от достъпа на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уред да работи без наблюдение.
- ▶ Винаги изключвайте уред чрез завъртане на командния бутон на 0.
- ▶ Изключвайте уред, преди да откачате някоя приставка.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела на уред от контакта.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или някаква друга течност и не го мийте с течеща вода.
- ▶ Никога не натискайте продуктите в подаващата тръба с пръсти или някакъв предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само буталото.
- ▶ Внимавайте, когато боравите с ножовете или дисковете, особено когато ги вадите от купата или каната, когато използвате купата или каната и при почистване. Режете им ръбове са много остри!
- ▶ Винаги изключвайте щепсела на уред от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- ▶ Изчакайте да спрат движещите се части, преди да сваляте капака на купата или каната.

- Д Никогa не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.
- Д Не превишавайте максималното съдържание, показано на купата или каната на блендера.
- Д Вижте в таблицата в това ръководство за експлоатация какви са правилните времена на обработване.
- Д Оставете горещите продукти да се охладят, преди да ги обработвате (макс. температура 80°C/175°F).
- Д Функциите на купата за обработване и месомелачката могат да се използват само, когато е закрепена винтовата капачка.
- Д Никогa на използвайте режещия блок на месомелачката в комбинация със сепаратора и фунията за наденици.
- Д Не се опитвайте да мелите бобени зърна или други твърди предмети с месомелачката.
- Д Отбележете, че не е възможно да се използват функциите на купата за обработване, когато блендерът е закрепен към задвижващия блок!
- Д Почистете старателно частите, които ще влизат в допир с храна, преди да използвате уреда за първи път.
- Д Ниво на шума: Lc = 89 дБ [A]

Защитна система

Този уред е съоръжен с термичен предпазен прекъсвач, който изключва автоматично електрозахранването на уреда в случай на прегряване.

SR | Важно

Паžljivo прочитајте ова упутства пре употребе, и сачувајте их за каснију употребу.

- Д Проверите да ли напон назаначен на апарату одговара напону локалне мреже, пре него што приклучите апарат.
- Д Да би се избегла ризишна ситуација, овај уредај се не сме повеzivати са прекидачем који је контролисан тајмером.
- Д Не употребљавајте уредај уколико су кабл, утикач, или други делови оштећени.

- Д Ако је кабл за напајање оштећен, мора бити заменjen од стране Philips-a, овлашћеног Philips-овог сервисног центра или на сличан начин квалификованих особа како би се избегao ризик.
- Д Чувајте уредај изван домаћаја деце.
- Д Уредај никада не остављајте да ради без надзора.
- Д Увек исклучите уредај okreћући контролно дугме на 0.
- Д Исклучите уредај пре скидања било ког додатка.
- Д Исклучите уредај из мреже одмах након употребе.
- Д Не уранјајте јединицу мотора у воду или неку другу течност, не ispirajte је под сланином.
- Д Када је уредај укључен, не употребљавајте предмете (нпр. lopaticu) или прсте да бисте намирнице гурали у cev за пуњење. За ову намену употребљавајте искључиво потискивач.
- Д Будите веома пажљиви при руковању сећивима или dodacima, посебно када их уклањате из посуде или бокала, када пражните посуду или бокal током чишћења. Њихове ивце су веома оштре!
- Д Увек исклучите апарат из мреже пре него што у посуду blendera ставите прсте или неки предмет (нпр. lopaticu).
- Д Пре него што уклоните poklopac посуде или bokala, сачекajte док pokretni делови престану да раде.
- Д Никада не употребљавајте додатке или делове других произвођача који нису препоручени од стране Philips-a. У случају коришћења таквих делова, garancija постаје неважећа.
- Д Немојте прекораčiti максималну количину назаначену на посуди или посуди blendera.
- Д За исправна времена прераде, pogledajte tabelu из овог упутства за употребу.
- Д Пустите вруће састојке да се ohlade пре него што почнете прерађивање (максимална температура 80°C/175°F).
- Д Функције прераде намирница и dodatak за млевење mesa могу да се користе само када је vijčani затварач montiran.
- Д Никад немојте користити нож машине за млевење mesa у комбинацији са separatorom и cilindrom за kobasice.
- Д Немојте покушавати да мелјете кости или друге тврде предмете помоћу машине за млевење mesa.
- Д Имајте у виду да није могуће користити функције прераде хране када је blender montiran на јединицу мотора!





► Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.

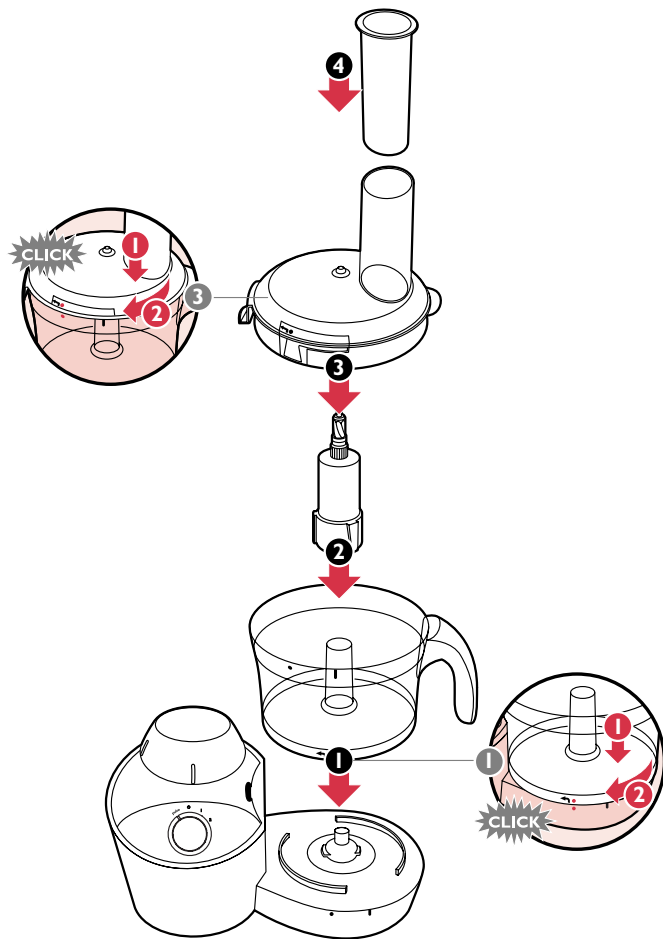


► Nivo buke: $L_c = 89 \text{ dB [A]}$

Sistem zaštite

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnom zaštitom od pregrevanja koja će automatski isključiti električno napajanje aparata ukoliko dođe do pregrevanja.





EN | Assembly - tips and warnings

This appliance is equipped with a built-in safety lock which ensures that you can only switch the food processor on when the accessories have been placed on the motor unit in the correct position. When the accessories have been assembled correctly, the built-in safety lock will be unblocked.

PL | Montaż - wskazówki i ostrzeżenia

Niniejsze urządzenie wyposażone jest we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa, umożliwiającą włączenie robota kuchennego tylko wówczas, gdy akcesoria założone są na część silnikową prawidłowo. Wraz z prawidłowym założeniem akcesoriów zostaje zwolniona wbudowana blokada bezpieczeństwa.

RO | Montare - sugestii și avertismente

Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de siguranță încorporat care asigură pornirea aparatului doar după ce ai montat corect accesoriile pe blocul motor. Odată cu montarea corectă a tuturor componentelor, dispozitivul se deblochează.

RU | Сборка - советы и предупреждения

Данный прибор имеет встроенную блокировку, которая гарантирует, что прибор может быть включен, только если насадки правильно установлены на блок электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована.

CS | Sestavení přístroje - tipy a upozornění

Tento přístroj je vybaven vestavěnou bezpečnostní pojistkou, která zajišťuje, že je možné zapnout kuchyňský robot pouze tehdy, pokud bylo příslušenství připevněno k motorové jednotce správným způsobem. Je-li veškeré příslušenství sestaveno správně, vestavěná bezpečnostní pojistka se odblokuje.





HU | Összeszerelés - tippek és figyelmeztetések

Ez a készülék beépített biztonsági zárral rendelkezik, amely csak abban az esetben engedi bekapcsolni a robotgépet, ha megfelelően helyezi a motoregység tartozékait. A tartozékok összeszerelését követően a beépített biztonsági zár kiold.



SK | Montáž - tipy a varovania

Toto zariadenie má zabudovaný bezpečnostný zámok, ktorý zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len vtedy, ak ste príslušenstvo nasadili na pohonnú jednotku v správnej polohe. Ak príslušenstvo nasadíte správne, zabudovaný bezpečnostný zámok sa odblokuje.

UK | Збирання - поради та попередження

Цей пристрій оснащено вбудованим запобіжником, завдяки якому ввімкнути комбайн можна лише тоді, коли приладдя правильно приєднано до двигуна. Коли приладдя правильно встановлено, вбудований запобіжник розблокується.

BG | Сглобяване - съвети и предупреждения

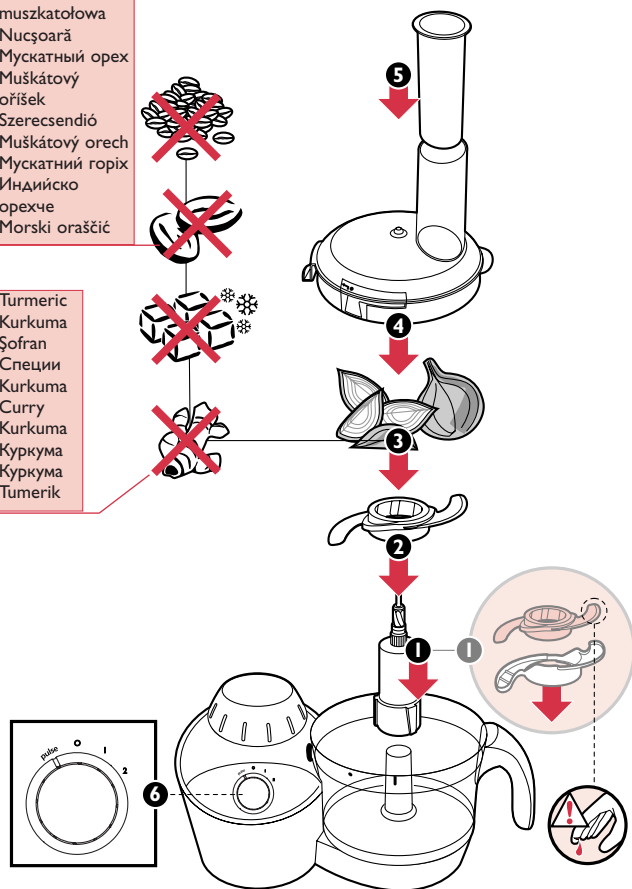
Този уред е съоръжен с вградена защитна блокировка, която позволява да включите робота само, когато приставките са сложени върху задвижващия блок в правилно положение. Когато приставките са монтирани правилно, вградената защитна блокировка се изключва.

SR | Montaža - saveti i upozorenja

Ovaj uređaj je opremljen sa ugrađenom zaštitom koja osigurava da možete uključiti procesor namirnica samo kada su dodaci postavljeni na jedinicu motora u pravom položaju. Kada su dodaci ispravno montirani, ugrađena zaštita će biti deblokirana.

EN Nutmeg
PL Gałka muskatołowa
RO Nucșoară
RU Мускатный орех
CS Muškátový oříšek
HU Szerecsendió
SK Muškátový orech
UK Мускатний горіх
BG Индийско орехче
SR Morski oraščić

EN Turmeric
PL Kurkuma
RO Șofran
RU Специи
CS Kurkuma
HU Curry
SK Kurkuma
UK Куркума
BG Куркума
SR Tumerik



	→	≤ 100 g
	→	≤ 200 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 500 g
	→	≤ 50 g
	→	150-300 g
	→	≤ 250 g
	→	≤ 500 g



EN | Blade - tips and warnings



Always put the blade in the bowl before you start adding the ingredients.

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate.



The ingredients will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.



If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:



1 Switch the appliance off.



2 Remove the lid from the bowl.



3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.



PL | Ostrze - wskazówki i ostrzeżenia

Przed dodaniem składników zawsze załóż do miski ostrze.

- Gdy rozdrabniasz cebulę, użyj kilkakrotnie przycisku pulsacyjnego - dzięki temu unikniesz zbyt drobnego posiekania cebuli.
- Pamiętaj, że podczas rozdrabniania sera (żółtego) lub czekolady urządzenie nie może pracować zbyt długo. Wtedy bowiem składniki za bardzo rozgrzewają się i zaczynają się topić oraz kleić.
- Standardowy czas wszystkich prac rozdrabniania wynosi 30-60 sekund.



Jeśli produkty przykleją się do noża lub do ścianek miski:



1 Wyłącz urządzenie.



2 Zdejmij pokrywkę z miski.



3 Łopatką usuń rozdrobnione składniki z ostrza i ścianek miski.



RO | Cuțit - sugestii și avertismente

Puneți întotdeauna cuțitul în bol înainte de a adăuga ingredientele.

- Dacă tăiați ceapă, apăsați de câteva ori funcția impuls pentru a evita tăierea prea fină a cepei.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți cașcaval (uscat, tip parmezan) sau ciocolată. Ingredientele se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe.
- Durata standard de tocare pentru orice ingredient este de 30-60 de secunde.

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul bolului:

1 Opriți aparatul.

2 Scoateți capacul de pe bol.

3 Dezlipiți ingredientele de pe cuțit sau de pe pereții bolului cu ajutorul spatulei.

RU | Нож - советы и предостережения

Всегда опускайте нож в чашу до того как поместить в нее продукты.

- При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте электродвигатель надолго. Эти ингредиенты могут нагреться, начать плавиться и слипаться в комки.
- Стандартное значение времени обработки продуктов для всех процедур измельчения составляет 30-60 секунд.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

1 Выключите электроприбор.

2 Снимите с чаши крышку.

3 С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

CS | Nože - tipy a upozornění

Předtím než začnete přidávat suroviny, vždy vložte čepel do mísy.

- Pokud sekáte cibuli, použijte několikrát pulsní funkci, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule.
- Pokud sekáte například tvrdé sýry nebo čokoládu, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.
- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 60 sekund.

Pokud by potraviny ulpěly na nožích nebo na vnitřní stěně nádoby:

- 1** Vypněte přístroj.
- 2** Sejměte víko z nádoby.
- 3** Potraviny odstraňte ze stěn nádoby nebo z nožů pomocí stěrky.

HU | Kések - tanácsok és figyelmeztetések

A késeket mindig az alapanyagok előtt helyezze a tálba.

- Amikor hagymát aprít, használja néhányszor a pillanatfokozatot, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja.
 - Sajtok, különösen kemény sajtok vagy csokoládé reszelésekor ne működtesse túl hosszan a készüléket. Az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és ezáltal csomóssá, ragadóssá válhatnak.
 - Az aprításhoz szükséges átlagos idő: 30-60 másodperc.
- Ha az élelmiszer ráragad a késre vagy a munkatál belsejére:

- 1** Kapcsolja ki a készüléket.
- 2** Vegye le a tetőt a tálról.
- 3** A kenőlapát segítségével távolítsa el a vágókésre vagy a munkatál falára tapadt alapanyagokat.

SK | Čepeľ - tipy a varovania

Do nádoby najskôr vložte čepel a až potom pridajte spracovávané suroviny.

- Ak sekáte cibulu, niekoľkokrát použite funkciu pulzov, aby ste ju neposekali na príliš jemno.
- Pri sekaní (tvrdého) syra alebo čokolády nenechajte zariadenie pracovať prídlho. Suroviny by sa zohriali, začali sa topiť až by sa roztekli.
- Spracovanie potravín bežne trvá 30-60 sekúnd.

Ak sa Vám jedlo prilepilo na nôž alebo vnútro nádoby:

- 1** Vypnite zariadenie.
- 2** Odmontujte veko nádoby.
- 3** Vareškou oddeľte z čepel a zo stien nádoby prilepené suroviny.

UK | Ніж - поради та попередження

Завжди встановлюйте ніж у чашу перед тим, як додавати продукти.

- Коли ви нарізаєте цибулю, застосовуйте кілька разів імпульсний режим, щоб цибуля не нарізалася надто дрібно.
 - Не давайте пристроєві працювати надто довго при подрібненні сиру (твердого) або шоколаду. Складові сильно нагріваються, починають танути та стають грудкуватими.
 - Стандартний час обробки для нарубки становить 30-60 секунд.
- Якщо їжа нагинується на ніж або проникає до внутрішньої частини посудини.

- 1** Вимкніть пристрій.
- 2** Зніміть кришку з
- 3** Знімайте залишки з леза та зі стінок





BG | Нож - съвети и предупреждения



Винаги слагайте ножа в купата, преди да започнете да сипвате продуктите.

- Ако кълцате лук, използвайте няколко пъти импулсната функция, за да избегнете прекалено ситно накълцване на лука.
- Не оставяйте уреда да работи прекалено дълго, когато кълцате (твърдо) сирене или шоколад. Продуктите ще се нагряят прекалено, ще започнат да се топят и ще станат на бучки.
- Нормалното време за обработване при кълцане е 30-60 секунди.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

1 Изключете уреда.

2 Свалете капака от купата.

3 Свалете съставките от ножа или от стената на купата с лопатка.



SR | Sečivo - saveti i upozorenja



Uvek stavite sečivo u posudu pre nego što počnete da dodajete sastojke.

- Ako seckate crni luk, upotrebite pulsnu funkciju nekoliko puta da biste sprečili da crni luk bude iseckan suviše fino.
- Ne ostavljajte uređaj da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. Sastojci će se zagrejati, počće da se tope i zgrudvaće se.
- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste seckanja je između 30-60 sekundi.



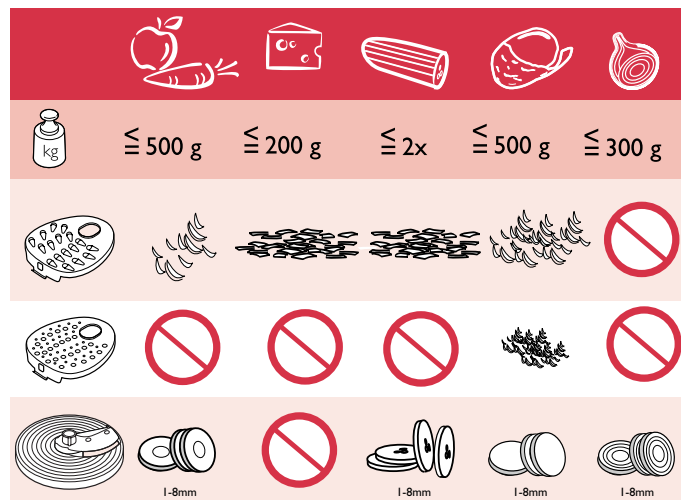
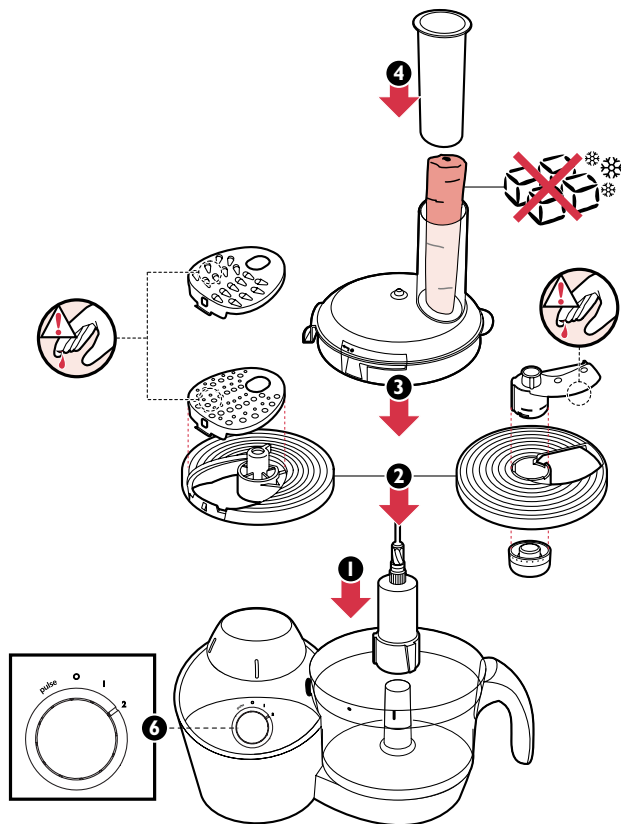
Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

1 Isključite uređaj.

2 Skinite poklopac sa posude.

3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.







EN | Inserts - tips and warnings



Do not exert too much pressure on the pusher when pressing ingredients down the feed tube.

Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube. Fill the feed tube evenly for the best results.

When shredding or granulating soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.

When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade (page 15) for this purpose.

Adjustable slicing disc

The adjustable slicing disc allows you to cut ingredients to any thickness you like.

Be careful: the slicing insert has a very sharp cutting edge.

- 1** Insert the slicing insert into the top of the carrier.
- 2** Attach the adjusting knob to the bottom of the disc and turn it to the position marked with a dot to lock it.
- 3** Turn the adjusting knob to set the slicing disc to the slicing thickness you prefer.

PL | Wkładki - wskazówki i ostrzeżenia

Nie wywieraj zbyt dużego nacisku na popychacz podczas wsuwania składników przez lej wysypowy.

Wkładaj do leja składniki pocięte wcześniej na kostki.

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wysypowy równomiernie. Podczas ścierania lub rozdrabniania składników miękkich używaj niskiej prędkości, aby nie dopuścić do starcia ich na puree.

Jeśli masz do przetworzenia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbcie małe porcje i opróżniaj miskę po każdej porcji.

Pamiętaj, że podczas rozdrabniania sera (żółtego) lub czekolady urządzenie nie może pracować zbyt długo.

Uważaj, by urządzenie nie pracowało zbyt długo podczas tarcia sera (żółtego). Wtedy ser za bardzo rozgrzewa się i zaczyna się topić oraz kleić. Do tarcia czekolady nie należy używać wkładki. W tym celu należy skorzystać z ostrza (strona 15).

Regulowana tarcza do cięcia na plastry

Regulowana tarcza tnąca pozwala ciąć na plastry składniki o dowolnej grubości.

Uważaj: nasadka tnąca jest bardzo ostra.

- 1** Włóż nasadkę tnącą w górną część uchwyty.
- 2** Podłącz pokrętkę regulacyjną od dolnej strony tarczy i w celu zablokowania go obróć nim do położenia oznaczonego kropką.
- 3** Obróć pokrętkę regulacyjną, aby ustawić je na żądanej grubości plasterów.

RO | Discuri - sugestii și avertismente

Nu exercitați o presiune prea mare pe împingător când împingeți ingredientele în tub.

Tăiați ingredientele în bucăți mai mici pentru a încăpea pe tubul de alimentare.

Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

Când radeți sau granulați ingrediente moi, folosiți o viteză redusă pentru a nu transforma ingredientele în piure.

Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.

Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval (tare). Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe. Nu folosiți accesoriul pentru raderea ciocolatei. Puteți folosi cuțitul (pagina 15) pentru acest lucru.

Disc reglabil de tăiere în felii

Discul reglabil de tăiere în felii vă permite să tăiați alimentele la grosimea dorită.

Atenție: lama discului este foarte ascuțită.

- 1** Poziționați discul de tăiere în felii pe suport.
- 2** Conectați butonul de reglare la baza discului și răsușiți-l în poziția indicată de reper pentru a-l fixa.
- 3** Răsușiți butonul pentru a regla discul pe grosimea dorită de tăiere în felii.

RU | Вставки - советы и предостережения

Не нажимайте слишком сильно на толкатель при проталкивании ингредиентов через загрузочный бункер.

Предварительно порежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.

Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.

При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.

Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.

При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки. Не используйте нож-вставку для приготовления шоколада. Для этой цели воспользуйтесь ножом (стр. 15).

Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

С помощью регулируемого диска для нарезки ломтиков вы сможете нарезать ингредиенты на ломтики любой толщины по вашему усмотрению.

Будьте осторожны: у ножа-вставки очень острые режущие кромки.

- 1** Вставьте нож-вставку в верхнюю часть патрона.

- 2** Присоедините установочную ручку к нижней стороне диска и поверните до отметки в виде точки, до фиксации (со щелчком).
- 3** Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину нарезки ломтиков.

CS | Struhadla - tipy a upozornění

Nevyvíjejte příliš velkou sílu na stlačovací píst při stlačování surovin plnicí trubicí.

Velké kusy potravin předem nakrájejte, aby se vešly do plnicí trubice. Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.

Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily na kaši.

Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte nádobu.

Pokud strouháte tvrdé sýry, nenechávejte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž strouháním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovatět. Struhadlo nepoužívejte pro zpracování čokolády. Pro tento účel používejte pouze sekací nože (strana 15).

Nastavitelný krájecí kotouč

Nastavitelný plátkovací kotouč umožňuje krájení surovin na požadovanou tloušťku.

Buďte opatrní: krájecí vložka má velmi ostré hrany.

- 1** Položte krájecí vložku na vrchol jejího držáku.
- 2** Upevněte stavěcí knoflík ke spodní části disku a otočte jej do polohy označené tečkou, aby došlo k jeho zajištění.
- 3** Stavěcím knoflíkem nastavte tloušťku řezu podle svého přání.



HU | Betétek - tanácsok és figyelmeztetések



A nyomórúddal ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat.

Darabolja fel előre az alapanyagokat, az adagolócsőhöz mérten. A legjobb eredmény eléréséhez egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást.

Puha alapanyagok reszelését vagy darálását alacsony fokozaton végezze, így elkerülheti azok elpürésítését.

A nagyobb mennyiségű élelmiszer kisebb adagokban dolgozza fel, és közben mindig ürítse a munkatálát.

Ne működtesse túl hosszú ideig a készüléket, ha azzal keménysajtot darabol. A sajt felmelegedhet, megolvadhat és ezáltal csomóssá, ragadóssá válhat. Csokoládé felforgozásához ne használjon betétet. Erre a célra csak kést (15 oldal) használjon.

Szabályozható szeletelő tárcsa

A szabályozható szeletelő tárcsa segítségével tetszés szerinti vastagságú szeletekre vághatja az alapanyagokat.

Legyen óvatos: a szeletelő betétnek nagyon éles vágóéle van.

- 1 Tegye a szeletelő betétet a hordozó tetejére.
- 2 Helyezze a tárcsára a szabályzó gombot, forgassa el ponttal jelzett helyzetbe, majd rögzítse azt.
- 3 Forgassa el a szabályzó gombot, és állítsa a szeletelő tárcsát a kívánt szeletvastagságra.



SK | Nástavce - tipy a varovania

Pri dávkaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte príveľmi na píst.

Suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.

Dávkovaciu trubicu plňte rovnomerne, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.



Keď strúhate, alebo granulujete mäkké suroviny, použite nižšiu rýchlosť, aby zo surovín nevzniklo pyré.

Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdnite nádobu.

Ak strúhate (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie pracovať príveľmi dlho.

Syr sa zohreje, začne sa taviť a tieť. Nástavec nepoužívajte na strúhanie čokolády. Na tento účel použite jedine čepeľ (strana 15).

Nastaviteľný disk na krájanie na plátky

Nastaviteľný disk na krájanie na plátky Vám umožňujú nakrájať suroviny na požadovanú hrúbku.

Dajte pozor: hrany nástavca na krájanie sú veľmi ostré.

- 1 Nástavec na krájanie na plátky nasaite na vrch nosiäa.
- 2 Na spod disku nasaite nastavovací gombík a otočte ním do polohy označenej bodkou, aby sa uzamkol.
- 3 Otočením nastavovacieho gombíka zvolte hrúbku, na akú chcete pokrájať suroviny.

UK | Вставки - поради та попередження

Не прикладайте завелике зусилля до штовхача при натисканні продуктів вниз по трубіці.

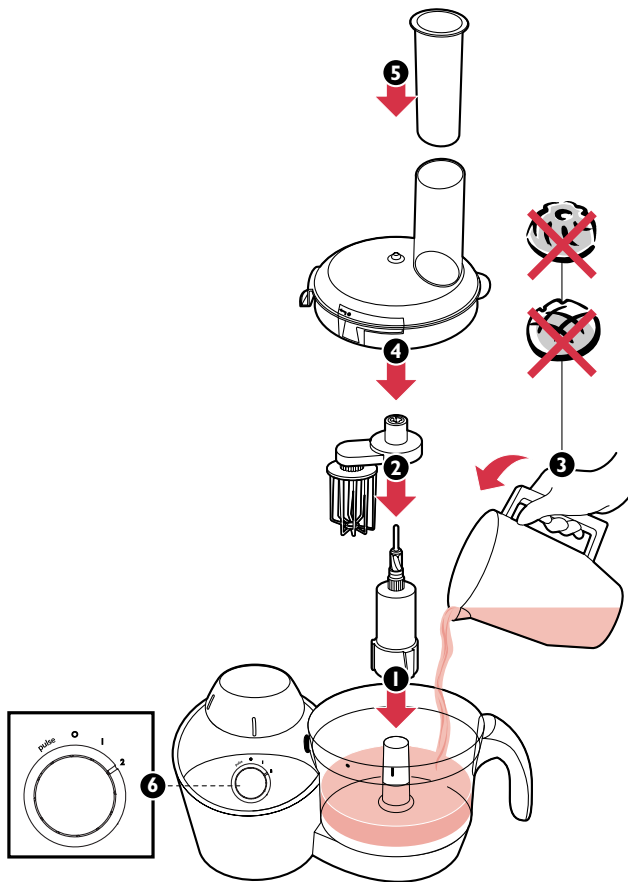
Попередньо нарізайте великі шматки перед тим, як засовувати їх у трубку.

Заповнюйте приймальну трубу рівномірно для кращого результату. При шинкуванні чи гранулюванні м'яких інгредієнтів застосовуйте низьку швидкість для запобігання перетворенню інгредієнтів на пюре.

Якщо ви маєте обробляти велику кількість продуктів, обробляйте маленькими порціями та спорожнюйте чашу між ними.

Не давайте пристроєві працювати надто довго при нарізанні сиру (твердого). Сир сильно нагрівається, починає танути і стає грудкуватим. Не застосовуйте вставку для оброблення шоколаду.

Для цього застосовним є лише ніж (стор. 15).



EN | Balloon beater - tips and warnings

- You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
- Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 33).
- Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.

- **Always clean the balloon beater after use. See chapter 'Cleaning' (page 40) for instructions on how to take the balloon beater apart in order to clean it.**

PL | Trzepaczka - wskazówki i ostrzeżenia

- Trzepaczka służy do ubijania śmietany, ucierania jajek, białek jaj, przygotowywania błyskawicznego puddingu, bitej śmietany, majonezu oraz mieszanek biszkoptowych.
- Nie używaj trzepaczki do przygotowywania mieszanek ciast z masłem lub margaryną ani do ugniatania ciasta. Do tych prac używaj mieszaka (patrz: strona 33).
- Gdy ucierasz białka jaj, sprawdź, czy miska i trzepaczka są zupełnie suche i wolne od tłuszczu. Białka jaj muszą mieć temperaturę pokojową.

- **Trzepaczkę po użyciu zawsze oczyść. Instrukcję dotyczącą odłączania trzepaczki, w celu jej oczyszczenia, znajdziesz w rozdziale "Czyszczenie" (strona 40).**

RO | Tel - sugestii și avertismente

- Puteți folosi telul pentru a bate ouă, albușuri sau a prepara frișcă bătută, budinci instant, maioneză sau clătite.
- Nu folosiți telul pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa cocă. Folosiți accesoriul de frământare pentru această operație (vezi pagina 33).

- Aveți grijă ca bolul și telul să fie curate și uscate când bateți albușuri. Albușurile trebuie să fie la temperatura camerei.

- **Curățați întotdeauna telul după utilizare. Vezi capitolul "Curățare" (pagina 40) pentru instrucțiuni referitoare la demontarea telului.**

RU | Баллонная взбивалка - советы и предостережения

- Вы можете пользоваться баллонной взбивалкой для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси.
- Не следует использовать баллонную взбивалку для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для приготовления замешивания теста. Для этих целей используйте насадку-тестомешалку (см. страницу 33).
- При сбивании яичных белков убедитесь что чаша и баллонная взбивалка сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.
- **Очищайте баллонную мешалку каждый раз сразу же после ее использования. За информацией о разборке баллонной мешалки с целью ее очистки обратитесь к разделу «Очистка» (страница 40).**

CS | Šlehací metly - tipy a upozornění

- Šlehací metly můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingu, majonéz a piškotových těst.
- Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací nástavce (viz strana 33).
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, jsou-li šlehací metly a mísa suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- **Po použití vždy šlehací metly vyčistěte. Informace o tom, jak demontovat šlehací metly kvůli jejich čištění naleznete v kapitole "Čištění" (strana 40).**





HU | Habverő - tanácsok és figyelmeztetések

- A habverőt használhatja hab készítéséhez, tojások, tojásfehérjék, azonnal oldódó - instant - pudingporok, majonéz és piskótátészta kikeveréséhez.
- Ne használja a habverőt dagasztáshoz vagy vajas, illetve margarin alapú tészták kikeveréséhez. Ehhez használja a dagasztó horgokat (33. oldal).
- Amikor tojásfehérjét ver fel a habverővel, ellenőrizze, zsírmentes és száraz-e a munkatál és a habverő. A tojásfehérjék szobahőmérsékletűek legyenek.
- ▶ A habverőt mindig mossa el használat után. A habverő szétszereléséről és tisztításáról bővebben "A tisztítás" című fejezetben olvashat (40. oldal).

SK | Nástavec na šľahanie - tipy a varovania

- Nástavce na šľahanie môžete použiť na prípravu šľahačky, na šľahanie vajec, vaječných bielkov, na prípravu instantných pudingov, majonézy, a zmesi na piskótové cesto.
- Nástavce na šľahanie nepoužívajte pri príprave cesta, pripravovaného z masla, alebo margarínu, ani na miesenie kysnutého cesta. Na tieto účely použite nástavec na miesenie (viď strana 33).
- Ak šľaháte sneh z vaječných bielkov, uistite sa, že nádoba a ani nástavec na šľahanie sú suché a nie sú mastné. Vaječné bielky musia mať pri šľahaní izbovú teplotu.
- ▶ Nástavec na šľahanie očistite hneď po použití. Pokyny, ako rozobrať nástavec na šľahanie, aby ste ho mohli umyť, sú uvedené kapitola "Čistenie" (strana 40).

UK | Збивачка - поради та попередження

- Ви можете застосовувати збивачку для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу та бісквітних сумішей.
- Не застосовуйте збивачку для приготування сумішей для тортів

з маслом чи маргарином або для замішування тіста. Застосовуйте для цього приладдя для замішування (див. сторінку 33).

- Переконайтеся, що чаша та збивачка сухі, на них немає жиру, коли збиваєте яєчні білки. Яєчні білки повинні мати кімнатну температуру.

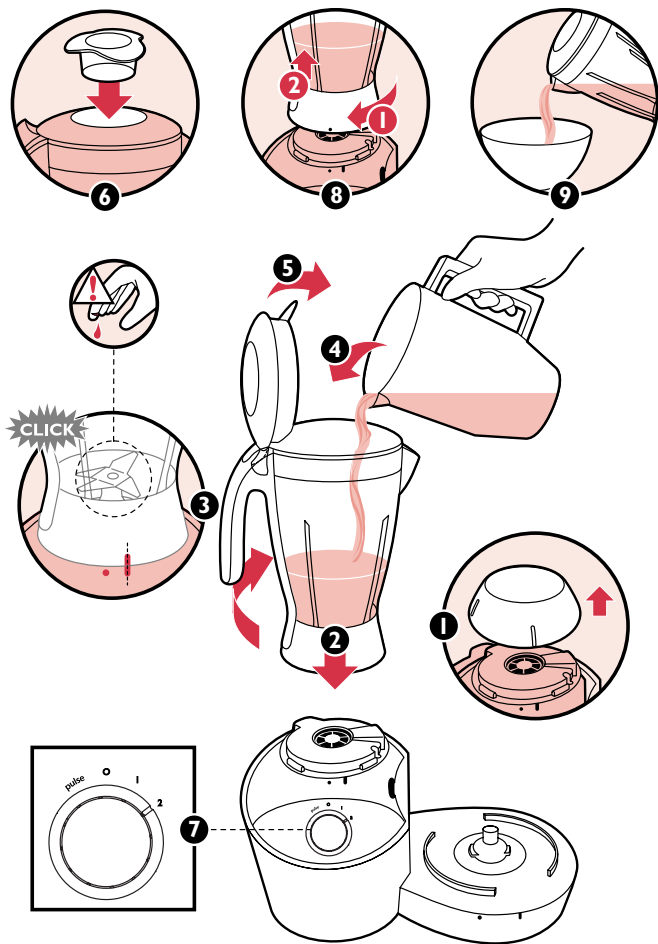
- ▶ Завжди чистіть збивачку після використання. Дивіться главу "Чищення" (стор. 40) щодо того, як знімати збивачку для чищення.

BG | Телена бъркалка - съвети и предупреждения

- Можете да използвате телената бъркалка за разбиване на сметана, яйца, белтъци, пудинг от пакетче, майонеза и бисквитни смеси.
- Не използвайте телената бъркалка за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. За тези цели използвайте приставката за месене (вж. стр. 33).
- Внимавайте купата и телената бъркалка да са сухи и без остатъци мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.
- ▶ Винаги почиствайте телената бъркалка след употреба. Вж. раздел "Почистване" за указания за начина на разглобяване на телената бъркалка, за да се почисти.

SR | Metlica miksera - saveti i upozorenja

- Možete da koristite metlicu miksera da biste umutili šlag i jaja, belanca, instant puding, majonez i smese za biskvit-kolače.
- Nemojte koristiti metlicu za pripremu smesa sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove poslove koristite dodatak za mešenje (vidi stranicu 33).
- Kada mutite balance, vodite računa da su posuda i metlica miksera suvi i očišćeni od masti. Balanca treba da bude na sobnoj temperaturi.
- ▶ Posle upotrebe uvek očistite metlicu miksera. Vidi poglavlje 'Čišćenje' (strana 40) radi uputstva za demontiranje metlice miksera da bi se ona očistila.



 	
 	 $\leq 750 \text{ ml}$
	 $\leq 500 \text{ ml}$
	 $\leq 750 \text{ ml}$
	 $\leq 250 \text{ g}$
	 ≤ 12 





EN | Blender - tips and warnings



Never open the lid when the appliance is still running!

► Built-in safety lock: you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.

- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before processing them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Soak hard ingredients, e.g. soy beans, in water before processing them.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- When processing a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula, remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

1 Switch the appliance off and unplug it.

2 Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

3 Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).

- Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!

PL | Blender - wskazówki i ostrzeżenia

Nigdy nie zdejmuj pokrywki, gdy urządzenie jeszcze działa!

- Wbudowana blokada: miksera możesz użyć jedynie wtedy, gdy występ na misce blendera znajduje się dokładnie naprzeciw nadruku na części silnikowej.

- Aby dodać płynne składniki podczas przetwarzania, wlewaj je do dzbanka przez otwór w pokrywie.
- Składniki przeznaczone do przetwarzania należy pociąć na niezbyt duże kawałki.
- Jeśli chcesz przygotować większą ilość potrawy lub napoju, powinieneś podzielić je na mniejsze porcje, żeby nie przetwarzać w całości za jednym razem, zapelniając dzbanek.
- Zamocz w wodzie twarde składniki, np. nasiona soi przed ich użyciem.
- Podczas miksowania zupy używaj składników ugotowanych.
- Gdy używasz urządzenia do przygotowywania gorącego lub pieniącego się płynu (np. mleka), nie wlewaj do blendera więcej niż jeden litr.
- Jeśli nie satysfakcjonuje cię wynik, wyłącz urządzenie i mieszając składniki łydką, wyjmij część zawartości, aby przetwarzać mniejszą ilość, albo dodaj trochę płynu.

Jeśli składniki przykleją się do ścianek dzbanka blendera:

1 Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

2 Otwórz pokrywkę i usuń składniki ze ścianek dzbanka blendera za pomocą łydki.

3 Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegos przedmiotu (np. łydki) do blendera.

- Zwróć uwagę, że nie jest możliwe korzystanie z funkcji malaksera, gdy do części silnikowej podłączony jest blender!

RO | Blender - sugestii și avertismente

Nu deschideți niciodată capacul în timpul funcționării aparatului!

- Întrerupător de siguranță încorporat: puteți folosi blenderul când striția de pe vasul blenderului și reperul de pe blocul motor coincid.
- Turnați lichidele în vasul blenderului prin orificiul din capac.
- Taiati ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le introduce în blender.

- Dacă doriți să preparați o cantitate mare de alimente mixați, pe rând, cantități mici.
- Ingredientele solide, cum ar fi semințele de soia, trebuie lăsate în apă să se înmoaie înainte de a le prepara.
- Când mixați ingrediente pentru supă, acestea trebuie să fie fierte.
- Dacă preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumă (cum ar fi laptele), nu adăugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- Dacă nu sunteți mulțumit de rezultat, opriți aparatul și amestecați ingredientele cu o spatulă, turnați o parte din cantitatea în curs de preparare într-un alt vas sau adăugați puțin lichid.

Dacă se lipesc ingredientele de vasul blenderului:

1 Opriți aparatul și scoateți-l din priză.

2 Deschideți capacul și dezlipiți ingredientele de pe pereții bolului cu o spatulă.

3 Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.

► Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile robotului (incluzând bolul pentru prepararea alimentelor) dacă blenderul este montat.

RU | Блендер - советы и предостережения

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

► Встроенный блокиратор безопасности: блендер будет работать только в том случае, если ребро блендера расположено точно напротив печати на блоке электродвигателя.

- Для того чтобы добавить жидкие ингредиенты в процессе обработки продуктов, наливайте их в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- Прежде чем помещать в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие кусочки.
- Если вам требуется переработать большой объем продуктов,

разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.

- Твердые ингредиенты, например соевые бобы, следует перед обработкой замочить в воде.
- Используйте отварные продукты при приготовлении суповых смесей.
- При переработке горячих жидкостей, или жидкостей, образующей пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание ее распыливания.
- Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, выключите электроприбор и перемешайте ингредиенты лопаткой, извлеките часть содержимого для обработки меньшей порции, или для того чтобы добавить некоторое количество жидкости.

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

1 Выключите электроприбор и выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

2 Откройте крышку и очистите налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки.

3 Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

► Имейте в виду, что нельзя использовать функции кухонного комбайна, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.

CS | Mixér - tipy a upozornění

Nikdy neotevírejte víko, pokud přístroj stále běží!

- Vestavěná bezpečnostní pojistka: mixér je možné použít pouze tehdy, je-li žebro na nádobě mixéru přímo naproti potisku na motorové jednotce.
- Chcete-li během zpracování přidat tekuté suroviny, nalijte je do nádoby mixéru skrz otvor ve víku.





- Pevné suroviny před zpracováním předem nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte radši menší dávky než velké množství surovin najednou.
- Tvrdé suroviny (např. sojové boby) namočte před zpracováním do vody.
- Při mixování polévky použijte uvažené suroviny.
- Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo která tvoří pěnu (např. mléko), nedávejte do nádoby více než 1 litr, aby nedošlo k přetečení.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, vypněte přístroj a zamíchejte suroviny pomocí špachtle, odeberte část surovin pro zpracování menšího množství nebo přidejte trochu tekutiny.

Pokud by se potraviny přilepily na stěny sklenice:

- 1** Vypněte přístroj a vytáhněte jeho zástrčku ze zásuvky.
 - 2** Otevřete víko a pomocí špachtle odstraňte suroviny ze stěn nádoby.
 - 3** Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.
- Dbejte na to, že nelze používat funkce pro zpracování potravin, je-li mixér nasazen na motorové jednotce.

HU | Turmix - tanácsok és figyelmeztetések

Turmixolás közben ne nyissa fel a kancsó fedelét!

- Beépített biztonsági zár: a turmix csak akkor fog működni, ha a kancsón található bordázat a motoregységen található jelzéssel szemben áll.
- Turmixolás közben folyékony alapanyagot a turmixkancsó fedelének közepén található nyíláson keresztül adagolhat.
- Mielőtt szilárd alapanyagokat turmixolna, darabolja fel azokat.
- Nagyobb mennyiséget kis adagokban turmixoljon.
- A kemény alapanyagokat (pl. szójababot) áztassa be vízbe a feldolgozás előtt.

- Leves készítése esetén a már megfőtt alapanyagokat turmixolja össze.
- Ha forró vagy habosodó folyadékot (pl. tejet) kíván turmixolni, a kifröcskölés elkerülése érdekében 1 liternél többet ne töltsön a kancsóba.
- Ha elégedetlen az eredménnyel, kapcsolja ki a készüléket, és egy spatula segítségével keverje össze a turmixolt alapanyagokat. Vegyen ki belőle egy keveset és kisebb adagot turmixoljon, vagy adjon hozzá egy kis folyadékot.

Ha az alapanyagok a turmixkancsó falára tapadnának:

- 1** Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a fali konnektorból.
- 2** Nyissa fel a fedelet, és kenőlapát segítségével távolítsa el az alapanyagokat az edény faláról.
- 3** Mindig húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a fali konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmixkancsóba nyúlna.

► *Figyelem! A robotgép funkció nem használható, ha a turmixkancsót is csatlakoztatta a motoregységhez.*

SK | Mixér - tipy a varovania

Kým zariadenie pracuje, veko nádoby nesmiete otvoriť.

- Zabudovaný zámok: zariadenie uvediete do chodu, len ak je výstupok na nádobu mixéra postavený oproti označenému miestu na pohonnej jednotke.
- Ak chcete do nádoby počas činnosti zariadenia pridať kvapalnú surovinu, použite na tento účel otvor vo veku nádoby.
- Pred spracovaním pokrájajte suroviny na menšie kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Suché suroviny, napr. sojové bôby, nechajte pred spracovaním napučať vo vode.
- Pri príprave polievky použite uvarené suroviny.



Ако продуктите залепнат по стените на каната на блендера:

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2** Отворете капака и използвайте лопатка, за да отстраните продуктите от стените на каната.
- 3** Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
 - Отбележете, че не е възможно да се използват функциите на купата за обработване, когато блендерът е закрепен към задвижващия блок!

SR | Blender - saveti i upozorenja

Nemojte otvarati poklopac dok uređaj još radi!

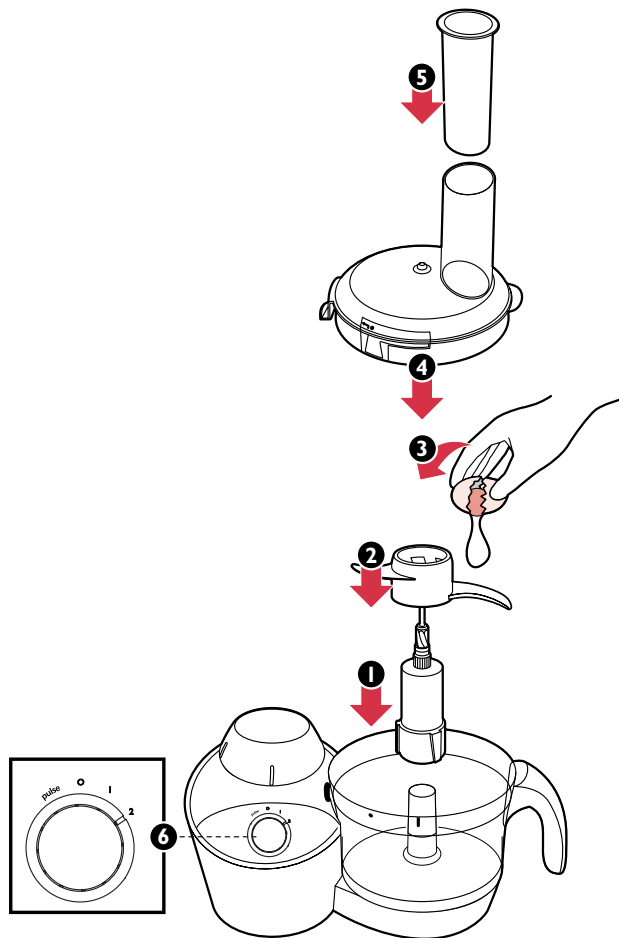
- Уградена сигурносна брава: можете да користите blender samo kada se rebro na posudi blendera nalazi direktno nasuprot crtice na jedinici motora.
 - Da biste dodali tečne sastojke tokom rada, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
 - Pre obrade, isecite čvrste sastojke na manje komade.
 - Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
 - Tvrdе sastojke, npr: zrna soje, pre obrade potopite u vodu.
 - Koristite kuvane sastojke kada mešate supu.
 - Kada prerađujete tečnost koja je vrelа ili stvara penu (npr: mleko), nemojte staviti više od 1 litra u posudu blendera, da biste izbegli prelivanje.
 - Ako niste zadovoljni rezultatom, isključite uređaj i promešajte sastojke lopaticom, uklonite deo sastojaka da biste radili s manjom količinom ili dodajte nešto tečnosti.

Ако се састојци залепају за зид посуде блендера:

- 1** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- 2** Отворите poklopac i користите lopaticu da biste uklonili sastojke sa zidova posude.

3 Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu blendera stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).

- Imajte u vidu da nije moguće koristiti funkcije prerade hrane kada je blender montiran na jedinicu motora!



 	
	 $\leq 500 \text{ g}$
	 $\leq 750 \text{ g}$
	 $\leq 500 \text{ g}$
	 ≤ 4





EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the bowl before adding the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.



PL | Mieszak do zagniatania ciasta - wskazówki i ostrzeżenia

- Przed dodaniem składników zawsze załóż do miski mieszak.
- Standardowy czas ugniatania wynosi 30-180 sekund.

RO | Accesoriu de frământare - sugestii și avertismente

- Puneți întotdeauna accesoriul de frământare în bol înainte de a adăuga ingredientele.
- Durata standard pentru toate operațiile de frământare este între 30-180 de secunde.

RU | Насадка-тестомешалка - советы и предостережения

- Всегда опускайте насадку-тестомешалку в чашу до того как поместить в нее продукты.
- Стандартное значение времени обработки продуктов для всех процедур замешивания составляет 30-180 секунд.

CS | Hnětací nástavce - tipy a upozornění

- Hnětací nástavce nasadte do nádoby vždy před přidáním surovin.
- Standardní doba zpracování při všech typech hnětení je 30 až 180 sekund.

HU | Dagasztó - tanácsok és figyelmeztetések

- Mielőtt az alapanyagokat a munkatálba helyezné, először mindig a dagasztó tartozékot tegye a tálba.
- A dagasztáshoz szükséges átlagos idő: 30-180 másodperc.

SK | Nástavec na miesenie - tipy a varovania

- Do nádoby najskôr vložte nástavec na miesenie a až potom pridajte spracovávané suroviny.
- Miesenie bežne trvá 30-180 sekúnd.

UK | Приладдя для замішування - поради та попередження

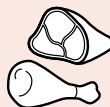
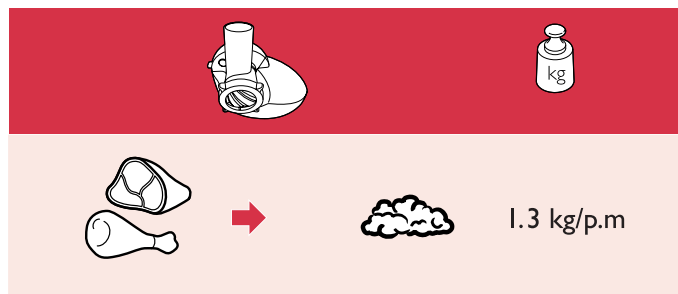
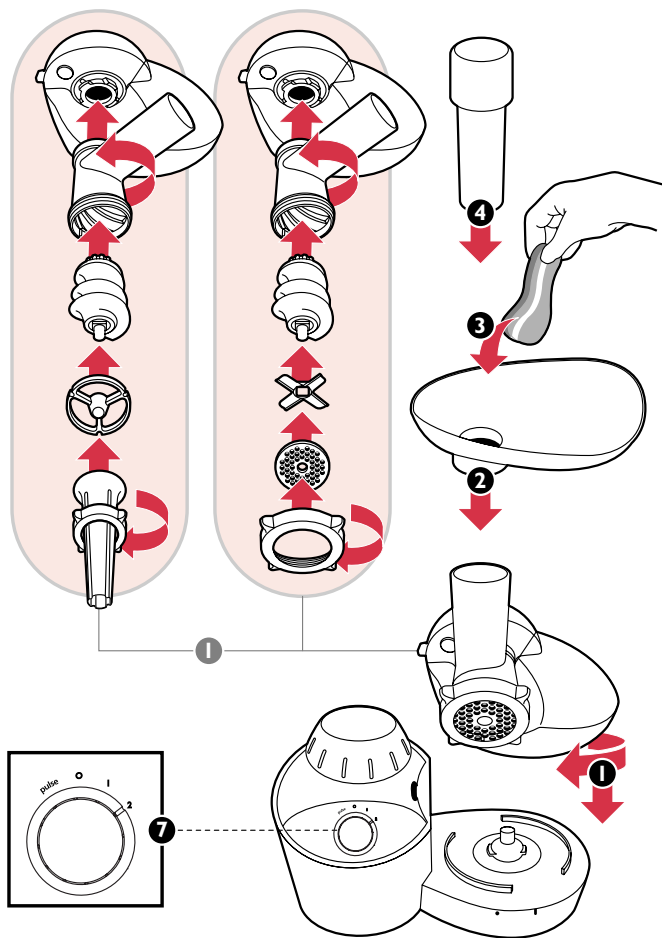
- Завжди встановлюйте приладдя для замішування у чашу перед тим, як додавати продукти.
- Стандартний час обробки для замішування становить 30-180 секунд.

BG | Приставка за месене - съвети и предупреждения

- Винаги слагайте приставката за месене в купата, преди да сипвате съставките.
- Нормалното време за обработване при всички работи по месене е 30-180 секунди.

SR | Dodatak za mešenje - saveti i upozorenja

- Uvek stavite dodatak za mešenje u posudu pre dodavanja sastojaka.
- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste mešenja je između 30-180 sekundi.



1.3 kg/p.m



1.3 kg/p.m



EN | Meat mincer

► Meat mincing

- Cut the meat in 10cm-long, 2cm-thick strips.
- Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.
- Never use frozen meat!
- Use speed setting 2 for mincing the meat.

► Making sausages

- Always mince the meat first.
- Leave the worm shaft in the cutter housing when you start making sausages.
- Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat in to the cutter housing with the pusher.
- If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
- Use speed setting 1 for making sausages.

PL | Maszynka do mięsa

► Mielenie mięsa

- Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.
- Usuń możliwie wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.
- Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!
- Do mielenia mięsa używaj ustawienia prędkości nr 2.

► Robienie kielbas

- Zawsze najpierw zmiel mięso.
- Jeśli chcesz robić kielbaski, pozostaw w maszynce do mięsa ślimak.
- Jelito na kielbasy włóż wcześniej na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokre jelito na rózek do kielbas. Używając popychacza, wepchnij zmielone (przyprawione) mięso do maszyny.
- Jeśli ostonka przyklei się do lejka do kielbas, zwilż ją wodą.
- Do robienia kielbasek używaj ustawienia nr 1.

RO | Tocător de carne

► Tocarea cârnii

- Taiati carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm grosime.
- Scoateți oasele, cartilagiile sau zgârciurile atât cât se poate.
- Nu tocați carne înghețată!
- Folosiți viteza 2 pentru tocarea cârnii.

► Prepararea cârnaților

- Tocați întotdeauna carnea înainte.
- Lăsați melcul în carcasa cuțitului când începeți să preparați cârnați.
- Puneți membrana pentru cârnați în apă caldută timp de 10 minute. Apoi umeziți-o și culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului cu împingătorul.
- Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- Folosiți viteza 1 pentru prepararea cârnaților.

RU | Мясорубка

► Приготовления мясного фарша

- Порежьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.
- Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо!
- Для приготовления мясного фарша используйте скоростной режим 2.

► Приготовление колбасок

- Всегда начинайте с измельчения (рубки) мяса.
- Приступая к приготовлению колбасок, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.
- Положите оболочку для колбасок на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку для колбасок на рожок. Поместите с помощью толкателя мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- Для приготовления колбасок используйте скоростной режим 1.

CS | Mlýnek na maso

► Mletí masa

- Nakrájete maso na 10cm dlouhé a 2cm silné proužky.
- Pokud to bude možné, vyjměte kosti, kousky chrupavek a šlachy.
- Nikdy nepoužívejte zmražené maso!
- Pro mletí masa použijte rychlostní stupeň 2.

► Výroba párků

- Nejprve maso rozemelte.
- Při výrobě párků ponechtejте šnekový hřídel uvnitř řezacího krytu.
- Vložte střívk do vlažné vody asi na 10 minut. Potom nasuňte mokré střívk na plnicí nástavec. Pomocí stlačovacího pístu tlačte rozemleté maso (okořeněné) do řezacího krytu.
- Pokud lze střívk natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.
- Pro výrobu párků použijte rychlost 1.

HU | Húsdaráló

► A hús darálása

- Vágja fel a húst 10 cm hosszú, 2 cm széles csíkokra.
- Távolítsa el csontokat, és - amennyire lehetséges - a porcogókat és az inakat.
- Soha ne daráljon fagyasztott húst.
- A hús darálását a 2. sebességfokozaton végezze.

► Kolbásztöltés

- A töltés előtt mindig darálja meg a húst.
- A töltéshez hagyja a csigatengelyt a vágóházon.
- 10 percre tegye a töltéshez használt bőrt langyos vízbe. Ezután csúsztassa a nedves bőrt a kolbásztöltőcsérre. A nyomórúddal adagolja be a darált (fűszerezett) húst a vágóházba.
- Ha a bőr megakad a kolbásztöltőn, akkor némi vízzel nedvesítse meg azt.
- A kolbász töltéséhez az 1. sebességfokozatot használja.

SK | Mlynček na mäso

► Mletie mäsa

- Mäso nakrájajte na prúžky s dĺžkou 10 cm a hrúbkou 2 cm.
- Odstráňte, pokiaľ možno úplne, kosti, kúsky chrupaviek a šlachy.
- Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!
- Na mletie mäsa použite nastavenie rýchlosti spracovania potravín 2.

► Príprava klobás

- Vždy najskôr pomelte mäso.
- Keď začnete plniť klobásky, závitnicu hriadeľa nechajte v tele mlynčeka.
- Črievka na klobásky dajte na 10 minút do vlažnej vody. Potom ich nasuňte na nástavec na plnenie klobás. Mleté (ochutené) mäso zasuňte piestom do tela mlynčeka.
- Ak sa črievko prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.
- Na plnenie klobás použite nastavenie rýchlosti spracovania 1.

UK | М'ясорубка

► М'ясорубка

- Розріжте м'ясо на стрічки довжиною 10 см, товщиною 2 см.
- Видаліть кістки, шматки хрящів.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!
- Змелюйте м'ясо на швидкості 2.

► Приготування сосисок

- Завжди спершу змелюйте м'ясо.
- Залишайте черв'ячний гвинт у ріжучому вузлі, коли починаєте робити сосиски.
- Покладіть оболонку для сосисок у теплу воду на 10 хвилин. Натягніть вологу оболонку на ріг для сосисок. Засовуйте приправлене перемелене м'ясо у ріжучий вузол штовхачем.
- Якщо оболонка прилипає до рогу, змочить її водою.
- Для виготовлення сосисок застосовуйте швидкість 1.





BG | Месомелачка

Мелене на месо

- Нарежете месото на ивици с дължина 10 см и дебелина 2 см.
- Отстранете доколкото е възможно костите, хрущялите и сухожилията.
- Никога не използвайте замразено месо!
- Използвайте настройка на оборотите 2 за мелене на месото.

Направа на наденици

- Винаги първо смиляйте месото.
- Оставете червячния вал в корпуса на режещия блок, когато започнете да правите надениците.
- Накиснете червата в хладка вода за 10 минути. След това наденете влажното черво върху фунията за наденици. Избутайте каймата (отлежала) в корпуса на режещия блок с буталото.
- Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с малко вода.
- Използвайте настройка на оборотите 1 за направа на наденици.

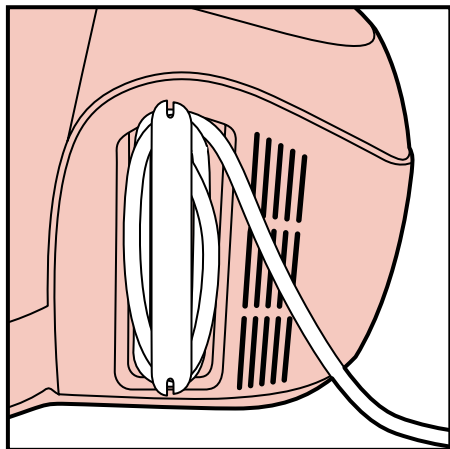
SR | Mašina za mlevenje mesa

Mlevenje mesa

- Isecite meso u 10 cm dugačke i 2 cm debele trake.
- Uklonite kosti, komade hrskavice i žile što je moguće bolje.
- Nikad nemojte koristiti zamrznuto meso!
- Za mlevenje mesa koristite brzinu 2.

Pravljenje kobasica

- Uvek prvo sameljite meso.
- Kada počnete sa pravljenjem kobasica, ostavite beskrajni zavrtnaj u kućištu rezača.
- Stavite crevo za kobasicu 10 minuta u mlaku vodu. Zatim navucite pokvašeno crevo na cilindar za kobasice. Mleveno (i začinjeno) meso gurajte u kućište rezača pomoću potiskivača.
- Ako se crevo zaglavi na cilindru za kobasice, pokvasite ga vodom.
- Za pravljenje kobasica koristite brzinu 1.



EN | Storage

Storage

PL | Przechowywanie

Przechowywanie

RO | Depozitare

Depozitare

RU | Хранение

Хранение

CS | Uchovávání

Uchovávání

HU | Tárolás

Tárolás

SK | Odkladanie

Odkladanie

UK | Зберігання

Зберігання

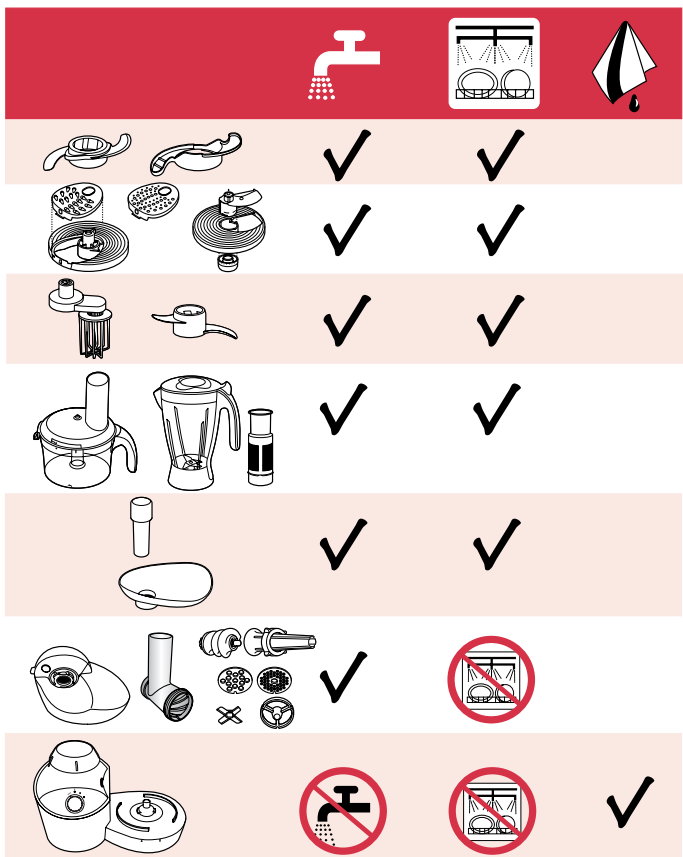
BG | Съхраняване

Съхраняване

SR | Odlaganje

Odlaganje





EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.
- You can quickly and easily clean the food processor bowl and blender jar by means of the pulse setting. Simply put some water and a few drops of washing-up liquid in the dirty bowl or jar; secure the lid and turn the control knob to the pulse setting.
- When cleaning the food processor bowl in this way, make sure either the blade or the kneading accessory has been assembled in the bowl.
- To clean the balloon beater, pull the beater out of the gear housing. Then open the housing by pulling the latch sideways and take out the two gearwheels. Clean the gearwheels and the beater in hot water with some washing-up liquid.
- The gearwheels and the beater can also be cleaned in the dishwasher. The gear housing can be wiped with a moist cloth.
- The adjustable slicing disc, the slicing insert and the adjusting knob can be cleaned in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. Turn the adjusting knob to the right and pull the slicing insert out of the disc before cleaning it.
- The meat mincer is not dishwasher proof. You can rinse it under the tap.

Cleaning of the meat mincer

The meat mincer is not dishwasher-proof. You can rinse it under the tap.

- Remove any meat left in the cutter housing by passing pieces of bread through it.
- Switch off the appliance and unplug it.
- Remove the pusher and the tray.
- Unscrew the screw ring and remove the grinding disc, the cutter unit and the worm shaft.
- Remove the cutter housing by pressing the release button and turning it to the right.
- Detach the gear housing by turning it to the right.
- Clean all parts with hot water and some washing-up liquid.
- Rinse them under a hot tap and dry them immediately with a tea towel.

PL | Mycie

- Przed wyjęciem akcesoriów lub przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.
- Używając ustawienia impulsowego można szybko i łatwo oczyścić miskę malaksera i dzbanek blendera. Wlej do brudnego dzbanka lub miski trochę wody i kilka kropki płynu do mycia naczyń, zabezpiecz pokrywę i obróć pokręteł regulacji do położenia impulsowego.
- Podczas takiego mycia miski malaksera sprawdź, czy w misce zostały założone ostrze lub mieszak.
- Aby oczyścić trzepaczkę, wyciągnij ją z obudowy kółek zębatach. Następnie otwórz obudowę, przesuwając zatrzask w bok, a następnie wyjmij dwa kółka zębata. Oczyszcz kółka zębata i trzepaczkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Kółka zębata i trzepaczkę można również umyć w zmywarce. Obudowę kółek zębatach należy czyścić wilgotną szmatką.
- Regulowaną tarczę tnącą na plastry, nasadkę tnącą na plastry oraz pokrętko regulacyjne można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed umyciem tarczy obróć pokręteł regulacyjnym w prawo i wyjmij z niej wkładkę tnącą.
- Maszynki do mięsa nie można myć w zmywarce. Można ją opłukać pod kranem.

Czyszczenie maszynki do mięsa

Maszynki do mięsa nie można myć w zmywarce. Można ją opłukać pod kranem.

- Usuń pozostałe w maszynce resztki mięsa, przepuszczając przez nią kawałki chleba.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyjmij popychacz i tacę.
- Odkręć pierścien i wyjmij z maszynki tarczę ścierającą, nożyk i ślimak.
- Zdejmij z maszynki część tnącą, wciskając przycisk zwalniający i przekręcając go w prawo.





- Odlăcz maszynkę, obracając ją w prawo.
- Oczyszczyć wszystkie części gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Oplucz je pod kranem z gorącą wodą i natychmiast osusz ścierką do naczyń.



RO | Curățare

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de a demonta accesoriile sau de a curăța blocul motor.
- Puteți curăța rapid și ușor bolul și vasul cu butonul impuls. Turnați apă și puțin detergent lichid în vas sau în bol, închideți capacul și răsuciți butonul pe poziția impuls.
- Când astfel spălați bolul pentru prepararea alimentelor, aveți grijă să montați în prealabil cuțitul sau accesoriul de frământare.
- Pentru curățarea telului, scoateți-l din agrenaj. Deschideți clemele de prindere și scoateți cele două roțițe dințate. Spălați roțițele și telul în apă fierbinte și puțin detergent.
- Puteți curăța roțițele și telul în mașina de spălat vase. Carcasa poate fi ștersă cu o cârpă umedă.
- Discurile de tăiere în felii, inclusiv butonul de reglare a grosimii pot fi curățate cu apă fierbinte și detergent sau în mașina de spălat vase. Răsuciți butonul de reglare a grosimii spre dreapta și scoateți lama de tăiere în felii de pe disc, înainte de a o curăța.
- Mașina de tocat carne nu poate fi spălată în mașina de spălat vase. O puteți curăța la robinet.

Curățarea tocătorului de carne

Mașina de tocat carne nu poate fi spălată în mașina de spălat vase. O puteți curăța la robinet.

- Îndepărtați carnea rămasă în interiorul aparatului tocând o felie de pâine.
- Opriti aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Scoateți împingătorul și tava.
- Deșurubați inelul filetat și scoateți discul de tocare, cuțitul și axul melcului.
- Scoateți carcasa cuțitului apăsând butonul de decuplare și rotind-o spre dreapta.

- Scoateți angrenajul prin rotire spre dreapta.
- Spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent de vase.
- Clătiți-le cu apă fierbinte și ștergeți-le cu un prosop de bucătărie.

RU | Очистка

- Если вам необходимо снять насадки или очистить блок электродвигателя, выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- Чашу кухонного комбайна и кувшин блендера можно быстро и просто очистить, включив импульсный режим. Для этого достаточно налить в загрязненную чашу или кувшин немного воды и добавить несколько капель моющего средства, закрепить крышку и повернуть регулировочную ручку в положение импульсного режима.
- При очистке таким способом чаши кухонного процессора, убедитесь, что нож или насадка-тестомешалка установлены в чаше.
- Для того чтобы очистить баллонную взбивалку, вытяните ее из корпуса редуктора. После этого откройте корпус, потянув его фиксаторы в стороны, и выньте две шестерни. Вымойте шестерни и баллонную взбивалку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- Шестерни и баллонную взбивалку также можно вымыть в посудомоечной машине. Корпус редуктора можно вытереть кусочком влажной ткани.
- Регулируемый диск для нарезки ломтиков, нож-вставку и установочную ручку можно вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине. Перед очисткой поверните вправо установочную ручку и, потянув, извлеките нож-вставку из диска.
- Мясорубка не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине. Ее можно вымыть под струей водопроводной воды.

Очистка мясорубки

Мясорубка не имеет защитного покрытия для очистки в

- Удалите все мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока мясорубки, пропустив через него кусочки хлеба.
- Выключите прибор и отключите его от электросети.
- Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.
- Отвинтите кольцо с резьбой и выньте диск для измельчения, ножевой блок и червячный вал.
- Снимите корпус ножевого блока, нажав на кнопку отсоединения и повернув его вправо.
- Отсоедините корпус редуктора, повернув его вправо.
- Очистите все детали горячей водой с небольшим количеством моющего средства.
- Промойте их под струей горячей водопроводной воды и сразу же вытрите кухонным полотенцем.

- Před demontáží příslušenství a před čištěním motorové jednotky vždy přístroj odpojte ze sítě.
- Mísu kuchyňského robota a nádobu mixéru můžete snadno a rychle vyčistit pomocí pulsního režimu. Jednoduše nalijte trochu vody s několika kapkami čistícího prostředku do špinavé mísy či nádoby, zajistěte víčko a otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.
- Pokud budete kuchyňského robota čistit tímto způsobem, dbejte na to, aby byl sekací nůž nebo hnětací nástavec upevněný v nádobě.
- Chcete-li vyčistit šlehací metly, vytáhněte metly z převodového pouzdra. Potom otevřete pouzdro pomocí postranních pojistek a vyjměte obě převodová kola. Převodová kola a šlehací metly umyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku.
- Převodová kola i šlehací metly je možné také mýt v myčce nádobí. Převodové pouzdro otřete navlhčenou utěrkou.
- Nastavitelný plátkovací kotouč, plátkovací struhadlo a seřizovací knoflík lze mýt v horké vodě s trochou čistícího prostředku nebo v myčce nádobí. Před čištěním otočte seřizovacím knoflíkem doprava a vytáhněte plátkovací struhadlo z kotouče.

- Odstraňte zbylé maso z řezacího krytu tak, že jím necháte projít několik kousků chleba.
- Vypněte přístroj a odpojte ho od sítě.
- Vyměňte pěchovač a zásobník.
- Odšroubujte kroužek a odejměte děrovaný kotouč, nožovou jednotku a šnekový hřídel.
- Odejměte řezací kryt stisknutím uvolňovacího tlačítka a jeho otočením doprava.
- Převodovku oddělte otočením doprava.
- Všechny části umyjte horkou vodou s trochou čistícího prostředku.
- Opíchněte je pod horkou tekoucí vodou a ihned je řádně osušte pomocí utěrky.

- Mindig kapszolja ki a készüléket, ha valamilyen tartozékot kíván eltávolítani, vagy meg akarja tisztítani a motoregységet.
- Az impulzus beállítással gyorsan és könnyedén végezheti el a munkát, és a turmixkancsó tisztítását. Egyszerűen öntsön némi vizet és néhány csepp mosogatószer a munkatálba vagy a kancsóba, helyezze fel a fedelet, majd a szabályozó gombbal állítsa be a kívánt impulzust.
- Ügyeljen arra, hogy a robotgép munkatáljának - a fenti módon történő - tisztításakor sem kés, sem dagasztó horog ne maradjon a tálban.
- A habverő tisztításához húzza le a habverőt a fogaskerekek házáról. Ezután nyissa ki a házat a retesz oldalirányba történő húzásával, és vegye ki a két fogaskereket. Mossa el a fogaskerekeket és a habverőt meleg, mosogatószeres vízben.
- A fogaskerekeket és a habverőt tisztíthatja mosogatógépben is. A fogaskerekek házát törölje át nedves ruhával.





- A szabályozható szeletelő tárcsa, a szeletelő betét és a szabályozó gomb meleg vízben, mosogatószerrel, illetve mosogatógépben is tisztítható. A tisztítás előtt forgassa el jobbra a szabályozó gombot, majd húzza ki a szeletelő betétet a tárcsából.
- A húsdaráló nem tisztítható mosogatógépben, csak vízcsap alatt.

A húsdaráló tisztítása

A húsdaráló nem tisztítható mosogatógépben, csak vízcsap alatt.

- Távolítsa el a vágóházból a maradék húsdarabokat: ehhez nyomjon át a vágóházon néhány kenyérszeletet.
- Kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a konnektorból a csatlakozókábel dugvilláját.
- Vegye ki a nyomórudat és az adagoló tálcát.
- Csavarja le a csavarmenetes gyűrűt és vegye ki a daráló tárcsát, a vágókést és a csigatengelyt.
- Távolítsa el a vágóházat: ehhez forgassa el jobbra és válassza le azt.
- Forgassa el jobbra és válassza le a fogaskerékházat.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt forró vízzel és némi mosogatószerrel.
- Öblítse át azokat forró csapvíz alatt, majd azonnal törölje meg egy kendővel.

SK | Čistenie

- Pred odpojením príslušenstva, alebo pred čistením pohonnej jednotky vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Nádobu na spracovanie potravín a nádobu mixéra rýchlo a jednoducho očistíte použitím nastavenia Pulse. Do znečistenej nádoby nalejte trochu vody a niekoľko kvapiek saponátu, zaistite veko a ovládací gombík nastavte do polohy Pulse.
- Pri tomto spôsobe čistenia ponechajte čepeľ, alebo nástavec na miesenie nasadený v nádobe.
- Nástavec na šľahanie očistíte tak, že ho odpojíte z prevodovej skrinky. Potom potiahnite západku do strany, otvorte skrinku a vyberte z nej dve ozubené kolieska. Ozubené kolieska a nástavec na šľahanie umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu.
- Ozubené kolieska a nástavec na šľahanie môžete očistiť aj v umývačke na riad. Prevodovú skrinku očistíte vlhkou tkaninou.

- Nastaviteľný disk na krájanie na plátky, nástavec na krájanie a nastavovací gombík môžete očistiť v horúcej vode s prídavkom malého množstva saponátu, alebo v umývačke na riad. Pred čistením otočte nastavovacím gombíkom doprava a z disku vyberte nástavec na krájanie.
- Mlynček na mäso nemôžete čistiť v umývačke na riad. Môžete ho opláchnuť pod tečúcou vodou.

Čistenie mlynčeka na mäso

Mlynček na mäso nemôžete čistiť v umývačke na riad. Môžete ho opláchnuť pod tečúcou vodou.

- Nechajte zomlieť kúsok chleba, aby ste z tela mlynčeka odstránili zvyšky mäsa.
- Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- Odstráňte piest a hrdlo mlynčeka.
- Odmontujte krúžok so závitom a vyberte disk na mletie, nôž a závitovkový hriadeľ.
- Aby ste demontovali telo mlynčeka, stlačte uvoľňovacie tlačidlo a telom mlynčeka otočte doprava.
- Prevodovú skriňu odpojte otočením doprava.
- Všetky súčiastky umyte horúcou vodou s prídavkom malého množstva saponátu.
- Opláchnite ich horúcou vodou z vodovodu a okamžite osušte utierkou.

UK | Чистка приладу

- Завжди витягуйте штепсель із розетки перед тим, як знімати приладдя або чистити вузол двигуна.
- Ви можете швидко й легко почистити чашу кухонного комбайну та глека змішувача за допомогою імпульсного режиму. Просто налийте трохи води у брудну чашу або глек, закріпіть кришку, поверніть ручку управління в положення імпульсного режиму.
- При чищенні чаші кухонного комбайну у такий спосіб переконайтеся, що лезо або змішувач встановлені в чашу.
- Щоб почистити збивачку, витягніть її з корпусу. Потім відкрийте корпус, витягнувши засувки по боках, витягніть два зубчастих

колеса. Почистіть зубчасте колесо та збивачку в гарячій воді з миючим засобом.

- Зубчасті колеса та збивачку також можна мити в посудомийній машині. Корпус можна протирати вологою ганчіркою.
- Регульований диск для нарізання, вставка для нарізання та ручка регулювання придатні до миття в гарячій воді з миючою рідиною або в посудомийній машині. Поверніть ручку регулювання вправо та витягніть вставку для нарізання з диска перед тим, як очистити.
- М'ясорубка не придатна для миття в посудомийній машині. Ви можете помити її під краном.

Чищення м'ясорубки

М'ясорубка не придатна для миття в посудомийній машині. Ви можете помити її під краном.

- Витягніть м'ясо, що могло залишитися в ріжучому блоці, пропустивши крізь нього шматки хліба.
- Вимкніть пристрій та витягніть шнур із розетки.
- Зніміть штовхач та приймачник.
- Відгвинтіть гвинтове кільце, зніміть змелюючий диск, вузол ножів та гвинт.
- Зніміть ріжучий блок, натискаючи кнопку розблокування та повертаючи вправо.
- Від'єднайте привідний вузол, повертаючи вправо.
- Помийте усі частини гарячою водою та деякою кількістю миючої рідини.
- Промийте їх під краном гарячою водою та негайно висушіть серветкою.

BG | Почистване

- Винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта, преди да сваляте приставки или да почиствате задвижващия блок.
- Можете бързо и лесно да почиствате купата за обработване на продукти и каната на блендера с помощта на импулсната настройка. Просто сипете малко вода и няколко капки течен миеш препарат в замърсената купа или кана, закрепете капака и завъртете командния бутон на импулсната настройка.

- Когато почиствате купата за обработване на продукти по този начин, осигурете в нея да са закрепени или ножа, или приставката за месене.
- За да почистите телената бъркалка, издърпайте я от корпуса на предавката. След това отворете корпуса чрез изтегляне на закопчалката настрани и извадете двете зъбни колеса. Измийте зъбните колеса и бъркалната в гореща вода с малко течен миеш препарат.
- Зъбните колеса и бъркалната могат също така да се измиват в съдомиялна машина. Корпусът на предавката може да се избърше с влажна кърпа.
- Регулираният режещ диск, режещата вложка и регулиращият бутон могат да се измият в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. Завъртете регулиращия бутон надясно и извадете режещата вложка от диска, преди да ги измивате.
- Месомелачката не може да се мие в съдомиялна машина. Можете да я измивате под течаща вода.

Почистване на месомелачката

Месомелачката не може да се мие в съдомиялна машина. Можете да я измивате под течаща вода.

- Отстранете всичката кайма, останала в корпуса на режещия блок, чрез прекарване на парчета хляб през него.
- Изключете уреда и изведете щепсела от контакта.
- Сваляте буталото и тавата.
- Развинтете винтовата гравна и сваляте диска за смилане, ножчето и червячния вал.
- Сваляте корпуса на режещия блок чрез натискане на бутона за освобождаване и завъртането му надясно.
- Откачете корпуса на редуктора, като го завъртите надясно.
- Измийте всички части с гореща вода и малко течен миеш препарат.
- Изплакнете ги под течаща гореща вода и ги изсушете веднага със салфетка.





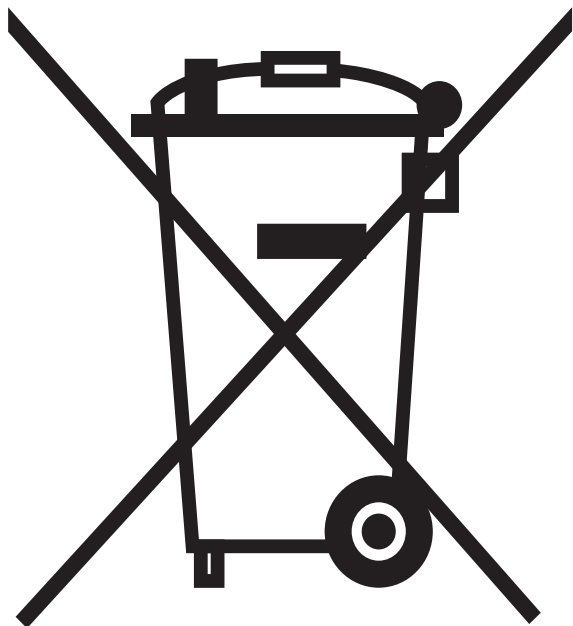
SR | Čišćenje

- Uvek isključite uređaj pre uklanjanja dodataka ili čišćenja jedinice motora.
- Posudu procesora namirnica i posudu blendera možete da očistite brzo i jednostavno pomoću pulsno podešavanja. Jednostavno stavite nešto vode i nekoliko kapi tečnosti za pranje u prljavu posudu, učvrstite poklopac i okrenite kontrolno dugme na pulsno podešavanje.
- Kada čistite posudu aparata za preradu namirnica na ovaj način, proverite da li su u posudi montirani sečivo ili dodatak za mešenje.
- Da bi očistili metlicu miksera, izvucite je iz kućišta motora. Zatim otvorite kućište povlačeći bravu u stranu i izvadite dva zupčanika. Operite zupčanike i metlicu u vreloj vodi, sa nešto tečnosti za pranje.
- Zupčanici i metlica miksera se mogu prati i u mašini za sudove. Kućište motora se može brisati vlažnom krpom.
- Podesivi disk za sečenje na komade, umetak za sečenje i dugme za podešavanje mogu da se peru u vrućoj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove. Okrenite dugme za podešavanje u desno i pre čišćenja izvucite umetak za sečenje na komade iz diska.
- Dodatak za mlevenje mesa ne sme da se pere u mašini za sudove. Njega možete da perete pod mlazom iz slavine.

Čišćenje dodatka za mlevenje mesa

Dodatak za mlevenje mesa ne sme da se pere u mašini za sudove. Njega možete da perete ispod slavine.

- Uklonite svo meso preostalo u kućištu rezača tako što kroz njega dodajete komade hleba.
- Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- Skinite potiskivač i plitku posudu.
- Odvijte prsten sa navojem i skinite disk za mlevenje, nož i vratilo beskrajnog zavrtnja.
- Uklonite kućište rezača tako što pritisnete taster za oslobađanje i okrenete ga u desno.
- Skinite kućište zupčanika okrećući ga na desno.
- Sve delove čistite sa vrućom vodom i nešto tečnosti za pranje.
- Isperite ih pod mlazom vruće vode i odmah ih osušite krpom.



EN | Environment

Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment.

PL | Ochrona środowiska

Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz ze zwykłymi odpadkami/śmieciami. Zanieś je do specjalnego punktu zbierającego odpady do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne.

RO | Mediu

Nu aruncați aparatul în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător.

RU | Защита окружающей среды

По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавайте в специальные пункты приема. Поступая так вы способствуете делу сохранения окружающей среды.

CS | Ochrana životního prostředí

Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Přispějete tím k ochraně životního prostředí.

HU | Környezetvédelem

Kérjük, hogy a használatlaná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahasznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön hozzájárul a környezetünk megóvásához.





SK | Životné prostredie

Keď sa skončí životnosť zariadenia, neodhadzujte ho spolu s bežným odpadom, ale zanešte ho na miesto oficiálneho zberu kvôli recyklovaniu. Pomôžete tak zachovať životné prostredie.



UK | Довкілля

Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його після того, як сплине термін використання, до офіційного приймального пункту для переробки. Цим ви допоможете зберегти довкілля.



BG | Опазване на околната среда

Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда.

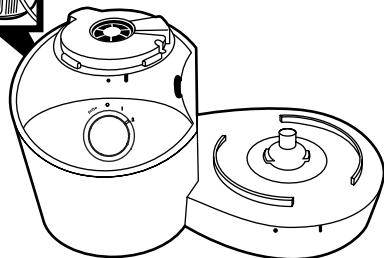
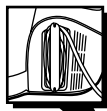


SR | Okolina

Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu. Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline.



- EN** Screw cap
- PL** Zatyczka
- RO** Capac filetat
- RU** Навинчивающийся колпачок
- CS** Krytka šroubu
- HU** Csavaros fedél
- SK** Kryt montážneho otvoru mixéra
- UK** Гвинтовий ковпачок
- BG** Винтова капачка
- SR** Vijčani zatvarač

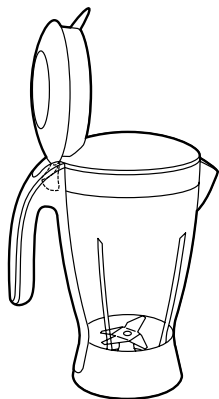


- EN** Motor unit with cord wind facility on the back
- PL** Część silnikowa z umieszczonymi z tyłu wspornikami do zwijania przewodu zasilającego
- RO** Bloc motor cu depozitare cablu în spate
- RU** Блок электродвигателя с приспособлением для наматывания сетевого шнура на задней стороне прибора
- CS** Motorová jednotka s navíječem kabelu v zadní části
- HU** Motoregység kábeltárolóval
- SK** Pohonná jednotka s výstupkom na navnutie kábla
- UK** Вузол двигуна з місцем для шнуру позаду
- BG** Задвижващ блок с приспособление за навиване на кабела отзад
- SR** Jedinica motora sa mestom za namotavanje kabla na zadnjoj strani

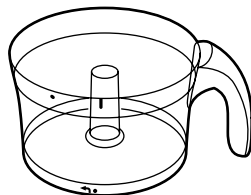


- EN** Stopper
- PL** Zatyczka
- RO** Buşon
- RU** Фиксирующая скобка
- CS** Zátka
- HU** Stopper
- SK** Zátka
- UK** Пробка
- BG** Запушалка
- SR** Odbojnik

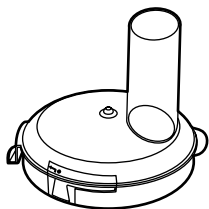




- EN** Blender jar with lid
PL Dzbaneek blendera z pokrywą
RO Vas blender cu capac
RU Кувшин блендера с крышкой
CS Nádoaba mixéru s víkem
HU Turmixkancsó fedővel
SK Džbán mixéra s vekom
UK Глек міксера з кришкою
BG Кана на блендера с капак
SR Posuda blendera sa poklopcem



- EN** Food processor bowl
PL Miska malaksera
RO Bol robot
RU Чаша кухонного комбайна
CS Mísa pro zpracování potravin
HU Robotgép munkatál
SK Nádoaba na spracovanie potravín
UK Чаша кухонного комбайну
BG Купа за обработване на продукти
SR Posuda procesora namirnica



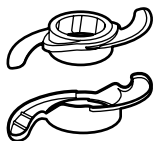
- EN** Food processor lid
PL Pokrywa malaksera
RO Capac al bolului pentru prepararea alimentelor
RU Крышка кухонного комбайна
CS Víko kuchyňského robotu
HU Robotgép munkatál fedő
SK Veko nádoby na spracovanie potravín
UK Кришка кухонного комбайна
BG Капак на купата за обработване на продукти
SR Poklopac procesora namirnica



- EN** Pusher of food processor
- PL** Popychacz malaksera
- RO** Împingător robot
- RU** Толкатель кухонного комбайна
- CS** Stlačovací píst kuchyňského robotu
- HU** Robotgép nyomórúd
- SK** Piest
- UK** Штовхач кухонного комбайну
- BG** Бутало за купата за обработване на продукти
- SR** Potiskivač procesora namirnica

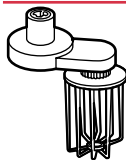


- EN** Kneading accessory
- PL** Mieszak do wyrabiania ciasta
- RO** Accesoriu de frământare
- RU** Насадка-тестомешалка
- CS** Hnětací příslušenství
- HU** Dagasztó tartozék
- SK** Príslušenstvo na miesenie
- UK** Замішувач
- BG** Приставка за месене
- SR** Dodatak za mešenje



- EN** Blade with protection cap
- PL** Ostrze z przykrywką zabezpieczającą
- RO** Cutiț cu teacă de protecție
- RU** Нож с защитным колпачком
- CS** Čepel s ochrannou krytkou
- HU** Vágókés biztonsági kupakkal
- SK** Čepel s ochranným krytom
- UK** Ніж з захисним ковпачком
- BG** Нож с предпазител
- SR** Sečivo sa zaštitnom navlakom





EN	Balloon beater
PL	Trzepaczka do ubijania
RO	Tel
RU	Баллонные сбивалки
CS	Šlehačí metly
HU	Habverő
SK	Nástavec na šľahanie
UK	Збивачка
BG	Телена бъркалка
SR	Metlica miksera



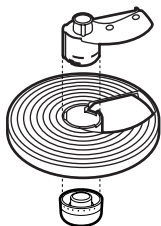
EN	Shredding insert medium
PL	Wkładka średnio ścierająca
RO	Disc de radere medie
RU	Терка для среднего измельчения
CS	Střední struhadlo
HU	Közepes reszelő betét
SK	Nástavec na stredne hrubé strúhanie
UK	Вставка для середнього здрібнення
BG	Диск за средно настъргване
SR	Umetak za srednje struganje



EN	Granulating insert
PL	Wkładka rozdrabniająca
RO	Disc de granulare
RU	Нож-вставка для гранулирования
CS	Granulovačí struhadlo
HU	Daraboló/aprító betét
SK	Nástavec na granulovanie
UK	Вставка для гранулювання
BG	Диск за гранулиране
SR	Umetak za granuliranje



- EN** Insert holder
- PL** Uchwyt wkładek
- RO** Ax discuri
- RU** Рамка для ножей-вставок
- CS** Držák struhadel
- HU** Betét tartó
- SK** Nosič nástavca
- UK** Тримач вставки
- BG** Приставка за дискове
- SR** Držač umetaka



- EN** Adjustable slicing disc
- PL** Regulowana tarcza do cięcia na plastry
- RO** Disc reglabil de tăiere în felii
- RU** Регулируемый диск для нарезки ломтиков
- CS** Nastavitelný krájecí kotouč
- HU** Szabályozható szeletelő tárcsa
- SK** Nastavitelný disk na krájanie na plátky
- UK** Ріжучий диск, що регулюється
- BG** Регулируем режещ диск
- SR** Podesivi disk za sečenje na komade



- EN** Gear housing meat mincer
- PL** Przekładnia maszynki do mięsa
- RO** Carcasă angrenaj pentru mașină de tocat carne
- RU** Корпус редуктора мясорубки
- CS** Převodovka mlýnku na maso
- HU** Húsdaráló fogaskerék háza
- SK** Prevodová skrinka mlynčeka na mäso
- UK** Корпус приводу м'ясорубки
- BG** Корпус на редуктора на месомелачката
- SR** Kućište zupčanika dodatka za mlevenje mesa





- EN** Cutter housing meat mincer
PL Część tnąca maszynki do mięsa
RO Carcasă ansamblu cuțit pentru mașina de tocat de carne
RU Корпус ножевого блока мясорубки
CS Řezací kryt mlýnku na maso
HU Húsdaráló vágóháza
SK Telo mlynčeka na mäso
UK Корпус ріжучого блоку м'ясорубки
BG Корпус на режещия блок на месомелачката
SR Kućište rezača dodatka za mlevenje mesa



- EN** Worm shaft
PL Ślimak
RO Ax al melcului
RU Червячный вал
CS Šnekový hřídel
HU Csigatengely
SK Závitnica hriadeľa
UK Черв'ячний вал
BG Червячен вал
SR Beskrajni zavrtanj



- EN** Cutter unit
PL Nożyk
RO Ansamblu cuțit
RU Ножевой блок
CS Řezací jednotka
HU Vágókés
SK Nôž mlynčeka na mäso
UK Ріжучий блок
BG Ножче
SR Jedinica rezača



EN	Screw ring
PL	Pierścień
RO	Inel filetat
RU	Кольцо с резьбой
CS	Šroubovací kroužek
HU	Csavaros gyűrű
SK	Krúžok so závitom
UK	Гвинтове кільце
BG	Винтова гривна
SR	Prsten sa navojima

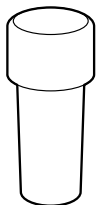


EN	Grinding disc medium, 4 mm dia
PL	Średnia tarcza ściągająca o średnicy 4 mm
RO	Disc tocare medie, 4 mm dia
RU	Диск средней степени измельчения, 4 мм диам
CS	Střední děrovaný kotouč, průměr 4mm
HU	Közepes aprító tárcsa, 4 mm átmérő
SK	Disk na stredne hrubé mletie s priemerom otvorov 4 mm
UK	Диск для середнього змалювання, діаметр 4 мм
BG	Диск за средно смилане, диаметър 4 мм
SR	Disk za srednje fino mlevenje, prečnik 4 mm



EN	Grinding disc coarse, 8 mm dia
PL	Tarcza grubo ściągająca na wiórki o średnicy 8 mm
RO	Disc tocare mare, 8 mm dia
RU	Диск предварительного измельчения, 8 мм диам
CS	Hrubý děrovaný kotouč, průměr 8mm
HU	Durva aprító tárcsa, 8 mm átmérő
SK	Disk na hrubé mletie s priemerom otvorov 8 mm
UK	Диск для грубого змалювання, діаметр 8 мм
BG	Диск за грубо смилане, диаметър 8 мм
SR	Disk za grubo mlevenje, prečnik 8 mm





- EN** Pusher of meat mincer
PL Popychacz maszynki do mięsa
RO Împingător pentru mașina de tocat
RU Толкатель мясорубки
CS Stlačovací píst mlýnku na maso
HU Húsdaráló nyomórúdja
SK Piest mlynčeka na mäso
UK Штовхач м'ясорубки
BG Бутало на месомелачката
SR Potiskivač za dodatak za mlevenje



- EN** Tray of meat mincer
PL Taca maszynki do mięsa
RO Tavă pentru mașina de tocat
RU Поддон мясорубки
CS Přihrádka mlýnku na maso
HU Húsdaráló tálcája
SK Hrdlo na dávkovanie
UK Лоток м'ясорубки
BG Тава на месомелачката
SR Posuda dodatka za mlevenje mesa

EN | Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

PL | Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

RO | Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de departament, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

RU | 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.

CS | Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou

zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

HU | Garancia és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára www.philips.com, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélén). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

SK | Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

UK | Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

BG | Гаранция и сервисно обслужване

Ако се нуждаете от сервисно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Център за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.





SR | Garancija i servis



Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, pogledajte Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com** ili se obratite u centar za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronađite u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu.

EN | Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance doesn't go on	Turn the bowl or lid or the blender jar clockwise until you hear a click. Check if the screw cap has been correctly assembled on the motor housing when the blender is not used. Make sure that the dots indicated on the bowl and lid are directly opposite each other and the dot on the bowl is directly opposite the dot on the motor housing. In case the blender is attached, make sure the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor housing.
Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender jar and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will work. If you want to use the food-processing bowl, remove the blender jar and assemble the screw cap.
The appliance suddenly stopped running	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Unplug the appliance. 2) Turn the control knob to 0. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
The kneading or balloon beater doesn't turn.	Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.
The meat looks as if it has been 'pressed through' rather than minced.	Check whether the cutting edges of the cutter unit are pointing outwards.
The meat mincer does not work.	Make sure the gear housing and the cutter housing have been assembled correctly. You will hear a click when they have been fastened properly.
The metal parts of the meat mincer look rusty.	The parts have been cleaned in the dishwasher. You should clean all parts by hand and dry them immediately with a tea towel!

Problem	Solution
Can I also mince bones or bacon rind with the meat mincer?	No!
Is it possible to mince frozen meat with the meat mincer?	No!

PL | Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się.	Obróć miską lub pokrywą dzbanka blendera w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Sprawdź, czy na obudowę silnika została prawidłowo założona zatyczka na czas nieużywania blendera. Upewnij się, że kropki na misce oraz na pokrywie znajdują się naprzeciwko siebie, i że kropka na misie znajduje się naprzeciwko kropki na obudowie silnika. W przypadku założenia blendera należy sprawdzić, czy występ na dzbanku blendera znajduje się dokładnie naprzeciwko nadruku na obudowie silnika.
Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli zarówno dzban blendera, jak i miska malaksera zostały zamontowane prawidłowo, wówczas będzie działał tylko blender. Jeśli chcesz skorzystać z misy malaksera, zdejmij dzbanek blendera i załóż zatyczkę.
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia termiczny wyłącznik bezpieczeństwa odciął dopływ prądu. 1) Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. 2) Obróć pokrętkę do wartości zerowej. 3) Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie. 4) Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego. 5) Ponownie włącz urządzenie.





Problem	Rozwiązanie
Nie obraca się mieszak albo trzepaczka.	Sprawdź, czy dobrze przekręciłeś/miskę i pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu kliknięcia.
Mięso wygląda bardziej na "przeciśnięte" niż zmielone.	Sprawdź, czy krawędzie tnące nożyka zwrócone są na zewnątrz.
Maszynka do mięsa nie działa.	Sprawdź, czy przekładnia maszyny do mięsa i nożyk zostały założone prawidłowo. Gdy je poprawnie zainstalujesz, usłyszysz kliknięcie.
Metalowe części maszyny do mięsa wyglądają, jakby były pokryte rdzą.	Części te zostały umyte w zmywarce. Musisz umyć wszystkie części ręcznie i natychmiast osuszyć je ścierką do naczyń.
Czy można zemleć w maszynce do mięsa kości lub skórkę z bekonu?	Nie!
Czy zamrożone mięso nadaje się do zmielenia w maszynce?	Nie!

RO | Depanare

Problemă	Soluție
Robotul nu pornește.	Răsuciți bolul, capacul sau vasul blenderului în direcția săgeții până auziți clic. Verificați dacă a fost corect închis capacul filetat pe blocul motor când nu folosiți blenderul. Asigurați-vă că reperiile de pe bol și cele de pe capac coincid, iar cel de pe bol coincide cu cel de pe blocul motor: Dacă blenderul este montat, asigurați-vă că liniuța de pe blender coincide cu reperul de pe blocul motor.

Problemă	Soluție
Atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor sunt montate, dar nu funcționează decât blenderul.	Dacă atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor au fost montate corect, doar blenderul va funcționa. Dacă doriți să folosiți bolul pentru prepararea alimentelor, demontați blenderul și închideți capacul filetat.
Aparatul s-a oprit brusc.	Sistemul termic de oprire automată a întrerupt probabil furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Scoateți ștecherul din priză. 2) Răsuciți butonul pe 0. 3) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 4) Introduceți ștecherul în priză. 5) Porniți din nou aparatul.
Accesorul de frământare sau telul nu se învâрте.	Verificați dacă ați înșurubat bolul și capacul până când s-a auzit clic.
Carnea arată mai mult "presată" decât tocată.	Verificați dacă lamele cuțitului sunt orientate înspire exterior.
Mașina de tocat nu funcționează.	Verificați dacă ați montat corect carcasa angrenajul și ansamblul cuțit. La montarea corectă a acestora, auziți un clic.
Componentele metalice ale mașinii de tocat par ruginite.	Le-ați curățat în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate cu mâna și șterse imediat cu prosopul de bucătărie.
Pot să toc oase și slănină cu ajutorul tocătorului de carne?	Nu!
Pot să toc carne înghețată cu ajutorul tocătorului de carne?	Nu!

RU | Руководство по обнаружению и устранению неисправностей.

Проблема	Устранение
Прибор не включается	Поверните чашу или крышку, или кувшин блендера по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что навинчивающийся колпачок установлен должным образом на блок электродвигателя, когда не используется блендер. Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше находятся точно друг против друга, а точка на чаше находится точно напротив точки на блоке электродвигателя. Если установлен блендер, убедитесь в том, что ребро блендера расположено напротив печати на блоке электродвигателя.
Установлены и кувшин блендера, и чаша для переработки продуктов, но работает только блендер.	Если кувшин блендера и чаша для переработки продуктов установлены правильно, будет работать только блендер. Если вы хотите использовать чашу для переработки продуктов, отсоедините блендер и установите защитный колпачок.
Прибор внезапно перестал работать	По-видимому, аварийный термовыключатель обесточил прибор из-за его перегрева. 1) Отключите прибор от электросети. 2) Установите регулировочную ручку в положение 0. 3) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 5) Опять включите прибор.
Насадка-тестомешалка или баллонная взбивалка не поворачивается.	Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.
Мясо скорее выглядит «мятым», чем порубленным в мясорубке.	Проверьте, чтобы режущие кромки ножевого блока были направлены наружу.

Проблема	Устранение
Мясорубка не работает.	Проверьте правильность сборки корпуса редуктора и корпуса ножевого блока мясорубки. Вы должны услышать щелчок при их правильном соединении.
Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.	Детали мясорубки были вымыты в посудомоечной машине. Вам следует очистить все детали вручную и сразу же вытереть их кухонным полотенцем.
Могу ли я также рубить к мясорубке кости или корку бекона?	Нет!
Можно ли рубить к мясорубке замороженное мясо?	Нет!

CS | Řešení případných problémů

Problém	Řešení
Přístroj nelze zapnout.	Otočte mísou či víkem nebo nádobou mixéru ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zkontrolujte, zda byla krytka šroubu správně nasazena na motorovou jednotku během doby, kdy nepoužíváte mixér: Přesvědčte se, jsou-li tečky na míse a na víčku přímo proti sobě a je-li tečka na míse přímo proti tečce na motorové jednotce. Pokud je připevněn mixér, je nutné, aby žebro na nádobě mixéru bylo přímo proti potisku na motorové jednotce.
Je nasazena nádoba mixéru i mísa na potraviny, ale pracuje pouze mixér.	Pokud je správně upevněna nádoba mixéru i mísa na potraviny, bude pracovat pouze mixér: Pokud chcete použít mísu kuchyňského robota, odejměte nádobu mixéru a nasadte krytku šroubu.



Problém	Riešenie
Môžem v mlynčeku na mäso pomlieť aj kosti a kožu zo slaniny?	Nie!
Môžem použiť mlynček na mäso na mletie mrazeného mäsa?	Nie!

Проблема	Рішення
Пристрій не вмикається	Повертайте чашу або кришку глека блендер ера за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання. Перевірте, чи правильно встановлено гвинтовий ковпачок на корпусі двигуна, коли блендер не використовується. Переконайтеся, що крапки на чаші та кришці знаходяться одне проти одного, і крапка на чаші знаходиться безпосередньо навпроти крапки на корпусі двигуна. Якщо приєднано блендера, переконайтеся, що виступ на глеку блендера знаходиться безпосередньо навпроти позначки на корпусі двигуна.
Під'єднано одночасно посудину змішувача та посудину кухонного комбайну або посудину міксера, але працює тільки змішувач.	Якщо встановлено глек блендера та посудину комбайну, працюватиме лише блендер. Якщо бажаєте використовувати чашу кухонного комбайна, зніміть глек блендера та встановіть гвинтовий ковпачок.
Пристрій раптово перестає працювати	Автоматичний температурний запобіжник міг вимкнути живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Витягніть шнур із розетки. 2) Поверніть ручку управління на 0. 3) Дайте пристроєві охолонути впродовж 60 хвилин. 4) Вставте штепсель у розетку. 5) Знову ввімкніть пристрій.



Проблема Рішення

Насадка для замішування або збивачка не обертається.

Перевірте, чи Ви дійсно повернули посудину та кришку за годинниковою стрілкою до кляцання.

М'ясо виглядає скоріше "прочавленим", ніж прокрученим.

Переконайтеся, що краї ріжучого вузла показують назовні.

М'ясорубка не працює.

Переконайтеся, що привідний вузол та вузол ніжів встановлено правильно. Ви маєте почути кляцання при належній фіксації.

Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.

Частини було помито у посудомийній машині. Ви повинні мити всі частини вручну та негайно висушувати серветкою.

Чи можу я змелювати кістки чи шкіру бекону у м'ясорубці?

Ні!

Чи можна змелювати у м'ясорубці заморожене м'ясо?

Ні!

BG | Ръководство за справяне с проблеми

Проблем Решение

Уредът не тръгва

Завъртете купата или капака на каната на блендера в посока на часовниковата стрелка, докато не чуете щракване. Проверете дали е монтирана правилно винтовата капачка върху корпуса на двигателя, ако блендерът не се използва. Внимавайте точките, означени на купата и на капака да са право една срещу друга и точката на купата да е точно срещу точката на корпуса на двигателя. Ако е закачен блендерът, осигурете реброто на каната на блендера да е точно срещу белега на корпуса на двигателя.

BG | Ръководство за справяне с проблеми

Проблем Решение

Закачени са както каната на блендера, така и купата за обработване, ще работи само блендерът.

Ако са монтирани правилно както каната на блендера, така и купата за обработване, ще работи само блендерът. Ако искате да използвате купата за обработване на продукти, свалете каната на блендера и монтирайте винтовата капачка.

Уредът изведнъж спря

Вероятно автоматичният термичен прекъсвач е прекъснал електрозахранването на уреда поради прегряване. 1) Извадете щепсела на уреда от контакта. 2) Завъртете командния бутон на 0. 3) Оставете уреда да се охлажда около 60 минути. 4) Включете щепсела в контакта. 5) Включете отново уреда.

Приставката за месене или телената бъркалка не се върти.

Проверете дали наистина сте завъртели купата и капака в посока на часовниковата стрелка до точката, в която чувате щракване.

Каймата изглежда повече като смачкана, отколкото като смяна.

Проверете дали режещите ръбове на ножчето са насочени навън.

Месомелачката не работи.

Проверете дали са сглобени правилно корпусите на редуктора и на режещия блок. Ще чуете щракване, когато се захванат добре.

Металните части на месомелачката изглеждат ръждясали.

Частите са мити в съдомиялна машина. Трябвало е да измивате на ръка всички части и да ги изсушавате незабавно със салфетка.

Мога ли да смилам също кости или кожата на сланина с месомелачката?

Не!

Може ли да се мели замразено месо с месомелачката?

Не!

Problem	Rešenje
Uređaj se ne uključuje.	Okrenite posudu, poklopac ili posudu blendera u smeru kazaljke na satu, sve dok ne čujete klik. Proverite da li je vijčani zatvarač na pravi način montiran na kućište motora kada se blender ne koristi. Proverite da li se tačkaste oznake na posudi i poklopcu nalaze direktno jedna nasuprot druge i da li se tačka na posudi nalazi direktno nasuprot tačke na kućištu motora. Za slučaj da je montiran i blender, proverite da li se izbočina na posudi blendera nalazi direktno nasuprot oznake na kućištu motora.
Posuda blendera i posuda za preradu namirnica su montirane, ali samo blender radi.	Ako su posuda blendera i posuda za preradu namirnica montirane pravilno, radiće samo blender. Ako želite da koristite posudu za preradu namirnica, uklonite posudu blendera i montirajte vijčani zatvarač.
Uređaj je odjednom prestao da radi	Zaštita od pregrevanja je verovatno prekinula napajanje uređaja zbog pregrevanja. 1) Isključite uređaj iz struje. 2) Okrenite kontrolno dugme na 0. 3) Pustite uređaj da se hladi 60 minuta. 4) Gurnite mrežni utikač u utičnicu. 5) Ponovo uključite uređaj.
Kuke za mešenje i metlice se ne okreću.	Proverite da li ste stvarno okrenuli posudu i poklopac u smeru kazaljke na satu do mesta kada čujete klik.
Meso izgleda kao da je 'ceđeno' a ne mleveno.	Proverite da li oštrice noža pokazuju napolje.
Mašina za mlevenje mesa ne radi.	Proverite da li su kućište zupčanika i kućište noža montirana ispravno. Čućete klik ako su ona pričvršćena pravilno.
Metalni delovi mašine za mlevenje mesa izgledaju zarđalo.	Ti delovi su prani u mašini za pranje sudova. Trebalo bi da ručno čistite sve delove i odmah ih osušite kuhinjskom krpom.

Problem	Rešenje
Da li sa ovim uređajem mogu da meljem i kosti ili koru slanine?	Ne!
Da li je s ovim uređajem moguće mleti zamrznuto meso?	Ne!





EN | Recipes



Soy milk

This recipe can only be prepared with the filter. Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

- *Filters are available under type number HR2938. Contact your Philips dealer.*

Ingredients:

- 120g dried soy beans
- 1200ml water
- *Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.*
- *Put the soaked soy beans in the filter. Pour 1200ml of water into the blender jar and blend for 15 seconds.*
- *Pour the soy milk into a pan.*
- *Bring the soy milk to the boil, then add sugar to taste and leave to simmer until all the sugar has melted.*
- *Serve hot or cold.*

Chocolate cake

Ingredients for the dough:

- 140g butter; softened
- 110g icing sugar
- 140g chocolate
- 6 egg whites
- 6 egg yolks
- 110g granulated sugar
- 140g wheat flour
- 1 sachet baking powder

Filling:

- 200g apricot jam

Icing:

- 125ml water
- 300g sugar
- 250g grated chocolate
- whipped cream, if desired
- *Heat oven to 160°C. Cream butter with icing sugar using the blade. Melt the chocolate and mix in. Add egg yolks one by one to the mixture and mix until creamy. Whip the egg whites with the granulated sugar until stiff and foamy using the blade. Add the egg white foam to the mixture and stir in gently. Then fold in flour with a spatula. Put the cake mixture in a greased baking tin (24 cm). Bake for one hour at 160°C. The first 15 minutes the oven door should be kept slightly ajar.*
- *Allow the cake to cool for a while in the baking tin, then turn it onto a wire rack to cool further. Cut the cake horizontally in half; spread one half with apricot jam and put the two halves together again. Heat the rest of the jam until syrupy and spread it over the top of the cake. Prepare the icing. Boil water, add sugar and chocolate and cook over low heat. Stir continuously until it has a smooth and spreadable consistency. Put the icing on the cake and allow it to cool. Serve the cake with some whipped cream.*



Mleczko sojowe

Przepis ten można zrealizować tylko z użyciem filtra. Nie przerabiaj więcej niż jedną porcję bez przerwy. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej przed kolejnym jego uruchomieniem.

- ▶ Filtry dostępne są pod numerem katalogowym HR2938. Zwróć się o radę do sprzedawcy sprzętu firmy Philips.

Składniki:

- 120 g suszonych nasion soi.
- 1200 ml wody
- ▶ Zamocz nasiona soi na 4 godziny przed ich użyciem. Odstaw na bok, w celu odsączenia.
- ▶ Włóż do filtra zamoczone nasiona soi. Wlej do dzbanka blendera 1200 ml ciepłej wody i miksuj przez 15 sekund.
- ▶ Wlej do garnka mleczko sojowe.
- ▶ Doprowadź mleczko sojowe do wrzenia, następnie dodaj do smaku cukier i pozostaw mleczko na wolnym ogniu, aż cukier roztopi się.
- ▶ Można podawać na gorąco lub na zimno.

Ciasto czekoladowe

Składniki na ciasto:

- 140 g miękkiego masła
- 110 g cukru pudru
- 140 g czekolady
- białko z 6 jajek
- 6 żółtek
- 110 g cukru krystalicznego
- 140 g mąki pszennej
- 1 torebka proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Glazura:

- 125 ml wody
- 300 g cukru
- 250 g utartej czekolady
- ewentualnie bita śmietana
- ▶ Rozgrzej piekarnik do temperatury 160°C. Wymieszaj masło z cukrem glazurowym, wykorzystując ostrze. Dodaj rozpuszczoną czekoladę. Następnie dodaj jedno po drugim żółtka - i mieszaj do momentu, aż masa będzie miała kremową konsystencję. Ostrzem ubij na sztywno białka z cukrem pudrem. Do masy dodaj pianę z białek i całość delikatnie wymieszaj. Następnie łydką wmiszaj mąkę. Przelóż ciasto do natłuszczonej blachy do pieczenia (24 cm). Piecz przez godzinę w temperaturze 160°C. Przez pierwszy 15 minut pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być nieco uchylone.
- ▶ Upieczone ciasto pozostaw na blasze, aby trochę ostygło, a następnie przewróć je na drucianą kratkę do dalszego wystudzenia. Przekrój ciasto w poziomie na połowę, na jedną część nałóż dżem morelowy, a następnie złóż ponownie obydwie połowy. Resztę dżemu podgrzej i gdy stanie się płynny, polej nim całe ciasto. Przygotuj glazurę. Zagotuj wodę, dodaj cukier i czekoladę i gotuj na małym ogniu. Ciągłe mieszaj, aż masa będzie na tyle gładka, że da się rozsmarować na cieście. Nałóż polewę na ciasto i poczekaj do wystygnięcia. Podawaj z odrobiną bitej śmietany.





RO | Rețete



Lapte de soia

Această rețetă poate fi preparată doar cu filtru. Nu preparați două cantități consecutiv. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a continua.

► *Filtrele sunt disponibile cu codul HR2938. Contactați furnizorul Philips.*

Ingrediente:

- 120 g boabe de soia uscate
- 1200 ml apă
- *Înmuiati boabele de soia 4 ore înainte de a le prepara. Lăsați-le să se scurgă.*
- *Puneți boabele de soia înmuiate în filtru. Turnați 1200 ml de apă în vas și mixați 15 de secunde.*
- *Vărsați laptele de soia într-o oală.*
- *Puneți laptele de soia la fiert. După ce a dat în fiert, adăugați zahăr după gust și lăsați compoziția să fiarbă la foc mic până când se topește zahărul.*
- *A se servi cald sau rece.*

Tort de ciocolată

Ingrediente pentru cocă:

- 140 g unt, moale
- 110 g zahăr glazurat
- 140 g ciocolată
- 6 albușuri
- 6 gălbenușuri
- 110 g zahăr tos
- 140 g făină de grâu
- 1 pliculeț praf de copt

Umplutură:

- 200 g gem de caise

Glazură

- 125 ml apă
- 300 g zahăr
- 250 g ciocolată rasă
- frișcă bătută, opțional
- *Încălziți cuptorul la 160°C. Omogenizați untul cu zahărul glazurat cu ajutorul cuțitului metalic. Topiți ciocolata și încorporați-o. Adăugați gălbenușurile unul câte unul în compoziție și amestecați până ce obțineți o cremă onctuoasă. Bateți cu ajutorul cuțitului albușul cu zahărul tos până se întărește spuma de albuș folosind cuțitul. Adăugați spuma de albuș peste cremă încorporând-o treptat. Încorporați apoi făina cu o spatulă. Puneți aluatul într-o tavă unsă cu unt (24 cm). Lăsați-o la copt o oră la 160°C. Lăsați ușa cuptorului ușor întredeschisă primele 15 minute.*
- *Lăsați prăjitura să se răcească puțin în tavă, apoi răsturnați-o pe un grătar pentru a se răci complet. Tăiați prăjitura în două pe orizontală, ungeți jumătate cu gem de caise și acoperiți-o cu cealaltă jumătate. Încălziți restul gemului până devine siropos și ungeți prăjitura. Preparați glazura. Fierbeți apă, adăugați zahăr și ciocolată și fierbeți la foc mic. Amestecați continuu până ce capătă o consistență omogenă, ușor de întins. Puneți glazura peste prăjitură și lăsați-o să se răcească. A se servi cu frișcă bătută.*



Соевое молоко

Для приготовления по этому рецепту необходимо использовать фильтр. Не обрабатывайте больше одной порции продуктов за один раз. Дайте прибору остыть до комнатной температуры, прежде чем продолжить обработку продуктов.

- ▶ Фильтры можно приобрести под номером HR2938. Обратитесь в торговую организацию, продавшую данный прибор компании «Филипо».

Ингредиенты:

- 120 г сухих соевых бобов
- 1200 мл воды
- ▶ Замочите соевые бобы в течение 4 часов, прежде чем обработать их. Откиньте на дуршлаг.
- ▶ Положите в фильтр замоченные соевые бобы. Налейте в кувшин блендера 1200 мл воды и обработайте в течение 15 секунд.
- ▶ Налейте в кастрюлю соевое молоко.
- ▶ Доведите соевое молоко до кипения, после этого добавьте по вкусу сахар и поддерживайте медленное кипение смеси до полного растворения сахара.
- ▶ Подавайте в горячем или охлажденном виде.

Шоколадный кекс

Ингредиенты для теста:

- 140 г размягченного масла
- 110 г сахарной пудры
- 140 г шоколада
- 6 яичных белков
- 6 яичных желтков
- 110 г сахара-песка
- 140 г пшеничной муки
- 1 пакетик пекарского порошка

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

- 125 мл воды
- 300 г сахара
- 250 г тертого шоколада
- взбитые сливки, по желанию

- ▶ Нагрейте духовку до 160°C. С помощью насадки для перемешивания взбейте крем из масла и сахарной пудры. Расплавьте шоколад и добавьте его при перемешивании. Добавьте в смесь по одному яичные желтки и перемешивайте до получения кремообразной консистенции. С помощью диска для эмульгирования взбейте яичные белки с сахаром-песком до состояния густой пены. Добавьте в смесь взбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Затем осторожно добавьте лопаткой муку. Положите полученную смесь в смазанную жиром форму для выпечки (24 см). Выпекайте в течение 1 часа при 160°C. В течение первых 15 минут дверца духовки должна быть немного приоткрыта.
- ▶ Дайте кексу немного остыть, не вынимая его из формы, затем переверните на проволочную решетку для дальнейшего остывания. Разрежьте кекс в горизонтальном направлении на половинки, намажьте на одну из них абрикосовый джем и снова сложите половинки вместе. Нагрейте оставшийся джем до сиропообразного состояния и нанесите его на поверхность кекса. Приготовьте глазурь. Вскипятите воду, добавьте в нее сахар и шоколад и кипятите при слабом нагревании. Постоянно перемешивайте до получения гладкой и пастообразной консистенции. Нанесите глазурь на кекс и дайте ей остыть. Подавайте кекс с взбитыми сливками.





CS | Recepty



Sojové mléko

Tento recept lze připravit pouze s použitím filtru. Nezpracovávejte více dávek za sebou. Před dalším zpracováním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

- ▶ Filtry lze zakoupit pod typovým číslem HR2938. Kontaktujte prodejce výrobků Philips.

Přísady:

- 120g sušených sojových bobů
- 1200 ml vody
- ▶ Sojové boby nechte asi 4 hodiny máčet. Pak je nechte stranou okapat.
- ▶ Namočené sojové boby vložte do filtru. Do nádoby mixéru nalijte 1200 ml vody a mixujte po dobu 15 sekund.
- ▶ Sojové mléko nalijte do kastrolku.
- ▶ Uveďte sojové mléko do varu, přidejte cukr podle chuti a vše nechte povařit, až se cukr zcela rozpustí.
- ▶ Podávejte horké nebo studené.

Čokoládový dort

Přísady pro těsto:

- 140 g měkkého másla
- 110 g cukru
- 140g čokolády
- 6 vaječných bílků
- 6 vaječných žloutků
- 110 g granulovaného cukru
- 140 g pšeničné mouky
- 1 sáček prášku do pečiva

Náplň:

- 200 g meruňkového džemu

Poleva:

- 125ml vody
- 300 g cukru
- 250 g drcené čokolády
- šlehačka (podle chuti)
- ▶ Ohřejte troubu na 160°C. Pomocí nožového nástavce utřete máslo s moučkovým cukrem. Rozehřejte čokoládu a přimíchejte ji. Postupně do směsi přidejte vaječné žloutky a vymíchejte do krému. Pomocí nožového nástavce ušlehejte vaječné bílky s cukrem do tuhé pěny. Tento sníh z bílků přidejte do směsi a opatrně promíchejte. Potom pomocí stěrky vmíchejte mouku. Dortové těsto pak dejte do vymazané dortové formy (24 cm). Pečte jednu hodinu při teplotě 160°C. Prvních 15 minut nechejte dvířka od trouby trochu pootevřená.
- ▶ Nechejte dort ve formě chvíli vychladnout, pak jej vyklopte a nechejte dále chladnout. Rozřízněte dort podélně na dvě poloviny, jednu polovinu potřete meruňkovým džemem a pak k sobě obě poloviny opět přiložte. Rozehřejte zbytek džemu, aby měl konzistenci sirupu, a rozetřete jej na horní stranu dortu. Připravte polevu. Přiveďte vodu k varu, přidejte cukr a čokoládu a nechejte povařit. Neustále míchejte, dokud nedosáhnete hladké a roztíratelné konzistence. Natřete polevu na dort a nechejte vychladnout. Dort můžete podávat se šlehačkou.



Szójatej

Ez a recept csak a szűrő segítségével készíthető el. Egyszerre csak egy adagot dolgozzon fel. Majd hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt folytatná.

- ▶ A szűrő a HR 2938 típuszámon rendelhető meg. További információért forduljon Philips szakkereskedőjéhez.

Hozzávalók:

- 120 g száraz szójabab
- 1200 ml víz
- ▶ Feldolgozás előtt áztassa be a szójababot 4 órára. Felhasználás előtt csepegtesse le.
- ▶ Tegye a beáztatott szójababot a szűrőbe. Öntsön a turmixkancsóba 1200 ml vizet, és 15 másodpercig turmixolja össze a vizet a szójababbal.
- ▶ Öntse a szójatejet egy edénybe.
- ▶ Forralja fel, adjon hozzá cukrot, és főzze lassú tűzön a cukor felolvadásáig.
- ▶ Hidegen és melegen egyaránt fogyasztható.

Csokitorta

Hozzávalók a tésztához

- 140 g lágyított vaj
- 110 g porcukor
- 140 g csokoládé
- 6 tojásfehérje
- 6 tojássárgája
- 110 g kristálycukor
- 140 g búzaliszt
- 1 zacskó sütőpor

Töltelék:

- 200 g barack íz

Máz:

- 125 ml víz
- 300 g cukor
- 250 g reszelt csokoládé
- tejszínhab, ízlés szerint
- ▶ Kapcsolja be a sütőt és állítsa 160°C fokra. Keverje a késekkel habosra a vajat a porcukorral. Olvassza fel a csokoládét és adja a vaj-cukor keverékhez. Egyesével adja hozzá a tojássárgákat is, és keverje addig, amíg az krémes állagú nem lesz. A késekkel verje fel keményre a tojásfehérjéket a kristálycukorral. Adja a tojásfehérje habját a masszához, és finoman keverje össze. Kenőlapát segítségével szórja bele a lisztet. Tegye a tésztát kivajazott sütőedénybe (24 cm átmérőjű). Süssse 60 percig 160°C fokon. A sütés első 15 percében hagyja kissé nyitva a sütő ajtaját.
- ▶ Hagyja lehűlni a tésztát a sütőedényben, majd fordítsa ki egy rácsra, hogy tovább hűlhessen. Vágja vízszintesen félbe a tortát, az egyik felére kenjen baracklekvárt és illessze ismét össze a két lapot. A maradék lekvárt melegítse fel szirup állagig, és kenje a torta tetejére. Készítse el a mázat. Forraljon vizet, adja hozzá a cukrot és a csokoládét, majd lassú tűzön főzze össze. Állandóan kevergetve főzze folyékony sima állagúvá. Kenje a mázt a tortára és hagyja megdermedni. Tálaláskor tejszínhabbal díszíthető.





SK | Recepty

Sójové mlieko

Pri príprave sójového mlieka použijete filter. Spracujte vždy len jednu dávku sóje. Zariadenie nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom pokračujte v práci.

- Filtre sú k dispozícii pod katalógovým označením HR2938. Kontaktujte predajcu výrobkov Philips.

Suroviny:

- 120 g sušenej sóje
- 1200 ml vody
- Pred spracovaním nechajte sójové bôby 4 hodiny napučať vo vode. Potom ich nechajte odtečť.
- Napučanú sóju vložte do filtra. Do nádoby mixéra pridajte 1200 ml vody a potom ho nechajte 15 sekúnd pracovať.
- Sójové mlieko nalejte na panvicu.
- Mlieko nechajte zovrieť, dochuťte ho cukrom a pri miernom varení nechajte cukor rozpustiť.
- Podávajte teplé, alebo studené.

Čokoládový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

- 140 g masla, zmäknutého
- 110 g práškového cukru
- 140 g čokolády
- 6 vaječných bielkov
- 6 vaječných žĺtkov
- 110 g kryštálového cukru
- 140 g pšeničnej múky
- 1 balíček kypriaceho prášku

Suroviny na prípravu plnky:

- 200 g marhuľového džemu

Suroviny na prípravu polevy:

- 125 ml vody
- 300 g cukru
- 250 g strúhanej čokolády
- šľahačka, podľa chuti
- Rúru vyhrejte na 160°C. Pomocou čepele vyšľahajte maslo a práškový cukor. Roztopte a primiešajte čokoládu. Po jednom primiešajte vaječné žĺtky a miešajte, kým zmes nemá krémovú konzistenciu. Pomocou čepele vyšľahajte vaječné bielky s kryštálovým cukrom na tuhý napenený sneh. Sneh jemne vmiešajte do zmesi. Pomocou varešky primiešajte múku. Zmes preneste na vymastený plech (24 cm). Pečte jednu hodinu pri 160°C. Prvých 15 minút nechajte dvierka rúry pootvorené.
- Koláč nechajte na plechu trochu vychladnúť, potom ho preložte na rošt a nechajte vychladnúť ďalej. Koláč rozkrojte vodorovne na polovice, spodnú potrite marhuľovým džemom a opäť prikryte vrchnou polovicou. Zostávajúci džem zohrejte, aby začal tiecť, a rozotrite ho po vrchu koláča. Pripravte zdobenie. Prevarte vodu, pridajte cukor a čokoládu a nechajte vrieť na slabom plameni. Miešajte dovtedy, kým zmes nie je hladká, pripravená na rozotretie. Vrch koláča natrite polevou a nechajte vychladnúť. Koláč podávajte so šľahačkou.

Соєве молоко

Цей рецепт можна приготувати тільки з фільтром. Не обробляйте більше однієї порції за один раз. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури до продовження обробки.

- ▶ Фільтри можна замовити під номером HR2938. Звертайтеся до вашого дилера "Philips".

Складові:

- 120 г сушених бобів сої
- 1200 мл води
- ▶ Вимочуйте соєві боби перед готуванням на протязі 4 годин, потім відцідіть.
- ▶ Покладіть боби до фільтру. Налийте 1200 мл води у глек міксера й перемішуйте 15 секунд.
- ▶ Налийте соєве молоко у каструлю.
- ▶ Доведіть соєве молоко до кипіння, потім додайте цукру за смаком та залиште кипіти, поки весь цукор не розтане.
- ▶ Споживайте холодним або гарячим.

Шоколадний торт

Складові тіста:

- 140 г м'якого масла
- 110 г цукрової глазури
- 140 г шоколаду
- 6 білків
- 6 яєчні жовтки
- 110 г гранульованого цукру
- 140 г пшеничного борошна
- 1 пакетик пекарського порошку

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазурування:

- 125 мл води
- 300 г цукру
- 250 г наколоного шоколаду
- збиті вершки за бажанням

- ▶ Нагрійте духовку до 160°C. Змішайте масло до крему з глазур'ю ножем. Розтопіть шоколад та вмішайте. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші та перемішайте до консистенції крему. Збивайте білок з гранульованим цукром до щільної піни за допомогою збивачки. Додайте білкову піну до суміші та обережно перемішайте. Потім лопаткою додайте борошно. Покладіть суміш на змащений лист для смажіння (24 см). Запікайте протягом години при 160°C. Перші 15 хвилин дверцята духовки мають бути трохи відкритими.

- ▶ Дайте торту охолонути на листі, потім поставте на ґратку для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально на половини, налійте половину абрикосового джему та складіть половини знову. Підігрійте залишок джему до стану сиропу, налійте зверху торт. Приготування глазури. Закип'ятіть воду, додайте цукор та шоколад, варіть на малому вогні. Постійно помішуйте, поки суміш не стане рівномірною та належної консистенції. Налийте глазури на торт та дайте охолонути. Подавайте торт зі збитими вершками.





BG | Рецепти



Соево мляко

Тази рецепта може да се изпълни само с филтъра. Не обработвайте повече от една порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите обработването.

- ▶ Филтрите се предлагат под номер на модела HR2938. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Съставки:

- 120 г сушени соеви зърна
- 1200 мл вода
- ▶ Накинете соевите зърна за 4 часа, преди да ги обработвате. Сложете ги да се оцедят.
- ▶ Сложете накинатите соеви зърна във филтъра. Налейте 1200 мл вода в каната на блендера и бъркайте 15 секунди.
- ▶ Излейте соевото мляко в тенджерата.
- ▶ Кипнете соевото мляко, след това добавете захар на вкус и оставете да ври на слаб огън, докато не се разтопи захарта.
- ▶ Сервирайте горещо или студено.

Шоколадов кекс

Съставки за тестото:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 белтъка
- 6 жълтъка
- 110 г захар на пясък
- 140 г пшенично брашно
- 1 пакетче бакпулвер

Плънка:

- 200 г кайсиев конфитюр

Глазура:

- 125 мл вода
- 300 г захар
- 250 г настърган шоколад
- разбита сметана, по желание
- ▶ Нагрейте фурната до 160°C. Разбийте маслото с пудрата захар на крем с ножа. Разтопете шоколада и го добавете към сместа. Добавете един по един жълтъците към сместа и бъркайте, докато не се получи кремообразна гладка смес. Разбийте белтъците със захарта на пясък до получаване на стабилна пяна, като използвате ножа. Добавете разбитите белтъци към сместа и ги размесете внимателно. След това добавете много бавно брашното с лопатка. Изсипете сместа в намазана форма за печене (24 см). Пече се един час при 160°C. Първите 15 минути вратичката на фурната трябва да се държи леко откритата.
- ▶ Оставете кексът да се охлади малко във формата за печене, след това го обърнете върху скара, за да продължи охлаждането. Срежете кекса хоризонтално на две, намажете едната половина с кайсиевия конфитюр и съединете отново двете половини. Подгрейте остатъка от конфитюра до получаване на сироп и го намажете отгоре на кекса. Пригответе захарната глазура. Кипнете водата, добавете захарта и шоколада и ги оставете да врят на слаб огън. Бъркайте непрекъснато, докато не се получи гладка и годна за намазване консистенция. Нанесете глазурата върху кекса и я оставете да изстине. Сервирайте кекса с малко разбита сметана.



Sojino mleko

Recept se može pripremiti samo sa filterom. Nemojte odjednom prerađivati više od jedne celine. Ostavite uređaj da se ohladi na sobnu temperaturu pre nego što nastavite s radom.

- *Filteri su dostupni pod tipskim brojem HR2938. Kontaktirajte vašeg Philips prodavca.*

Sastojci:

- 120g sušene soje u zrnu
- 1200ml vode
- *Pre pripremanja, potopite zrnevlje soje na 4 sata. Ostavite da se ocedi.*
- *Stavite nabubrela zrna soje u filter. Sipajte 1200 ml vode u posudu blendera i mešajte 15 sekundi.*
- *Sipajte mleko od soje u tiganj.*
- *Zagrejte mleko od soje dok ne proključa, zatim dodajte šećer po želji i ostavite da kuva na tihoj vatri sve dok se sav šećer ne istopi.*
- *Služi se toplo ili hladno.*

Čokoladna torta

Sastojci za testo:

- 140g putera, omekšanog
- 110g šećera za glazuru
- 140g čokolade
- 6 belanaca
- 6 žumanaca
- 110g kristal šećera
- 140g pšeničnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Nadev:

- 200g džema od kajsija

Preliv:

- 125ml vode
- 300g šećera
- 250g rendane čokolade
- umućena slatka pavlaka, po želji
- *Zagrejte peč na 160°C. Umutite puter sa šećerom, koristeći sečivo. Istopite čokoladu i umešajte je. U smesu dodajte žumanca jedno po jedno i mutite dok ne postane kremasta. Koristeći sečivo, ulupajte belanca zajedno sa granuliranim šećerom dok ne postanu čvrsta i penasta. Dodajte penu belanca u smesu, mešajući polako. Zatim stavite brašno pomoću lopatice. Stavite smesu za kolač u podmazani pleh (24cm). Peći jedan sat na 160°C. Prvih 15 minuta vrata pećnice treba malo otvoriti.*
- *Ostavite kolač da se malo hladi u plehu, zatim ga stavite na žičano postolje da se dalje hladi. Kolač isecite napola po horizontali, premažite jednu polovinu džemom od kajsija i sastavite dve polovine. Zagrejte ostatak džema sve dok ne postane sirupast i time premažite gornju stranu kolača. Pripremanje preliva. Zakuvajte vodu, dodajte šećer i čokoladu i kuvajte na nižoj temperaturi. Mešajte neprekidno sve dok ne postigne glatku i razmazivu gustinu. Stavite preliv na kolač i ostavite ga da se ohladi. Servirajte kolač sa neшто umućenog šlaga.*





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14552