

HR2725

PHILIPS



	!
	✂
	🍖
	🔧
	🍖
	🚫
	🚰
	🗑
	🔄
	🗑
	🔍
	🌐
	📖
	?

EN | English

PL | Polski

RO | Română

RU | Русский

CS | Český

HU | Magyar

SK | Slovensky

UK | УКРАЇНСЬКА

HR | Hrvatski

ET | Eesti

LV | Latviski

LT | Lietuviškai

SL | Slovenščina

BG | БЪЛГАРСКИ

SR | Srpski

KZ | ҚАЗАҚША



4	!
16	✂
18	🦠
23	🔧
28	🦠
32	🦠
36	🚰
41	📦
43	🔄
46	🗑
48	🔍
60	🌍
62	📖
75	?



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.
- ▶ Never exceed the maximum operating time of 10 minutes at all applications.
- ▶ Always switch the appliance off by pressing the on/off button.
- ▶ Switch the appliance off and unplug it before detaching any accessory.
- ▶ 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 into the cutter housing while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Be very careful when handling the cutter unit, especially when removing it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- ▶ 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.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not clean the metal parts in the dishwasher, as dishwasher detergents will cause these parts to darken or oxidise. See the

Cleaning section (page 34) for instructions on how to clean the various parts.

- ▶ This appliance is meant for household use only.
- ▶ Noise level: Lc = 75 dB [A]

Safety system

This appliance is equipped with a non-resettable, current-sensitive glass fuse that cuts off the power supply in case of motor failure to prevent overheating of the appliance.

The appliance is also equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the gear and exchange it.

See section Replacement (page 41).

PL | Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

- ▶ Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- ▶ W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia tego nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy urządzenia 10 minut – w przypadku wszystkich zastosowań.
- ▶ Zawsze włączaj i wyłączaj urządzenie, naciskając wyłącznik.
- ▶ Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed zdejmowaniem jakiegokolwiek części.

- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj jej pod bieżącą wodą.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wypychaj produktów do modułu tnącego palcami lub innymi przedmiotami (np. łożatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu elementu tnącego, zwłaszcza przy wyjmowaniu go z wału ślimakowego i podczas czyszczenia. Ostrza są bardzo ostre!
- ▶ Nigdy 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.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Nie myj metalowych części w zmywarce, ponieważ detergenty stosowane w zmywarkach spowodują przyciemnienie lub utlenienie tych części. Instrukcje na temat sposobu czyszczenia różnych części znajdują się w części Czyszczenie (str. 34).
- ▶ Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- ▶ Poziom hałasu: Lc = 75 dB [A]

System bezpieczeństwa

Urządzenie to jest wyposażone w jednorazowy, szklany bezpiecznik, który odcina dopływ prądu w przypadku uszkodzenia silnika, w celu zapobieżenia przegrzaniu urządzenia.

Urządzenie jest także wyposażone w zabezpieczenie mechaniczne. W celu ochrony silnika zaprojektowano plastikowe koło zębate, które pięknie, jeśli do urządzenia będą wkładane kości lub przyrządy kuchenne. Gdy zdarzy się taka sytuacja, po prostu wyjmij to koło zębate i wymień je.

Patrz część Wymiana (str. 43).

RO | Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- ▶ Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- ▶ Pentru a evita orice accident, acest aparat nu trebuie conectat la un întrerupător comandat de un ceas electronic.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Nu depășiți timpul maxim de funcționare de 10 minute pentru toate dispozitivele.
- ▶ Opriti aparatul apăsând butonul Pornit/Oprit.
- ▶ Opriti aparatul și scoateți-l din priză înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă.
- ▶ Nu împingeți ingredientele în carcasa cuțitului cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop se utilizează numai împingătorul.
- ▶ Aveți mare grijă când mănuiți cuțitul, mai ales când îl scoateți de pe axul melcului și îl curățați. Marginile acestuia sunt foarte ascuțite!
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Nu curățați componentele metalice în mașina de spălat vase, deoarece detergenții speciali vor provoca înnegrirea sau oxidarea acestora. Pentru instrucțiuni despre modul de curățare a diferitelor componente, consultați secțiunea Curățare (pagina 34).
- ▶ Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 75 dB [A]





Систем de siguranță

Acest aparat este prevăzut cu o siguranță fuzibilă care întrerupe alimentarea cu energie electrică în cazul în care aparatul se supraîncălzește.



De asemenea, aparatul este prevăzut cu un sistem de protecție mecanică. Pentru a proteja motorul, mecanismul din plastic a fost conceput să se rupă dacă în aparat sunt introduse oase sau ustensile. În acest caz, scoateți mecanismul și înlocuiți-l.

Vezi secțiunea Înlocuire (pagina 41).

RU | Внимание

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

- ▶ Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- ▶ Для безопасной эксплуатации прибора не подключайте к нему реле времени.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 10 минут.
- ▶ Выключайте прибор с помощью кнопки включения/выключения
- ▶ Перед присоединением любых принадлежностей выключите прибор и отключите его от электросети.

- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- ▶ Во время работы прибора запрещается проталкивать продукты в режущий блок пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Используйте для этого только толкатель.
- ▶ Соблюдайте осторожность при обращении с ножом мясорубки, особенно при его очистке или снятии с оси шнека. Режущие кромки ножа очень острые!
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Металлические части мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине, так как моющие средства могут вызвать потемнение или окисление металлических частей. Инструкции по очистке различных частей мясорубки см. в разделе Очистка (стр. 34).
- ▶ Прибор предназначен только для эксплуатации в домашних условиях.
- ▶ Уровень шума: $L_c = 75$ дБ (А)

Система безопасности

Данный прибор оснащен плавким предохранителем, прерывающем электроцепь при неисправности двигателя для предотвращения перегрева.

Также предусмотрена механическая защита прибора. Для этого используется специальная пластиковая втулка-предохранитель, которая лопается при попадании в прибор твердых предметов или костей. При необходимости лопнувшую втулку-предохранитель легко извлечь и заменить.

См. раздел Замена (стр. 41).

Před použitím přístroje si přečtěte pečlivě tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- ▶ Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- ▶ Abyste zamezili vzniku nebezpečných situací, nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.
- ▶ Pokud byste zjistili jakékoli poškození sítového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- ▶ Pokud by byl poškozen sítový přívod, musí být jeho výměna svěřena servisu autorizovanému firmou Philips nebo obdobně kvalifikovaným pracovníkům, abyste předešli možnému nebezpečí.
- ▶ Přístroj nenechávejte v dosahu dětí.
- ▶ Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ U všech aplikací nesmí být nikdy překročena maximální doba provozu, což je 10 minut.
- ▶ Přístroj vždy vypněte stisknutím tlačítka zap/vyp.
- ▶ Před odejmutím příslušenství je třeba přístroj vypnout a odpojit ze sítě.
- ▶ Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, ani ji neproplachujte pod tekoucí vodou.
- ▶ Pokud je přístroj v provozu, nikdy nestrkejte prsty nebo nějaký jiný předmět (např. stěrku) do nožové skříně. Pro vtažení přísad je třeba použít výhradně pěchovač.
- ▶ Při práci s nožovou jednotkou je třeba dbát zvýšené opatrnosti, především při vyjmutí ze šnekového hřídele a během čištění. Břity jsou velmi ostré!
- ▶ Nikdy nepoužívejte příslušenství jiných výrobců, které nebylo výslovně doporučeno firmou Philips. V takovém případě by byla záruka neplatná.
- ▶ Před prvním použitím přístroje je třeba pečlivě umýt všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Kovové díly se nesmí mýt v myčce na nádobí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění. Další informace týkající se čištění různých dílů naleznete v kapitole Čištění (strana 34).

- ▶ Přístroj je určen výhradně pro domácí používání.
- ▶ Hladina hluku: $L_c = 75 \text{ dB [A]}$

Bezpečnostní systém

Přístroj je vybaven neobnovitelnou, skleněnou pojistkou citlivou na proud, která v případě poruchy motoru přístroj odpojí, a zabrání tak jeho přehřátí.

Přístroj je také vybaven mechanickou ochranou. Plastové ozubené kolo je sestaveno tak, aby se v případě, že se do přístroje dostanou kosti nebo kuchyňské náčiní, zlomilo, a zabránilo tak poškození motoru. Pokud taková situace nastane, jednoduše vyjměte ozubené kolo a vyměňte jej.

Viz kapitola Výměna dílů (strana 41).

HU | Fontos!

A készülék első használatá előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- ▶ A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében, a készüléket ne csatlakoztassa időzítőkapcsolóra.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó dugó vagy egyéb alkatrész meghibásodott.
- ▶ Ha a hálózati vezeték meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- ▶ Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- ▶ Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ne üzemeltesse a készüléket megállás nélkül 10 percnél hosszabb ideig.
- ▶ A készüléket mindig a be-/ki kapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- ▶ Tartozék eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- ▶ Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.





- Ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló csőbe töltéséhez, a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- Bánjon óvatosan a vágóegységgel, különösen, amikor a csigamenetről távolítja el, illetve tisztítás közben. A vágókések nagyon élesek!
- Ne használjon semmilyen tartozékot vagy alkatrészt, ami más gyártótól származik, vagy amelyet a Philips nem hagyott jóvá. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvényét veszti.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- Ne tisztítsa a fém részeket mosogatógépben, mert a mosogatógép tisztítószeraitől ezek a részek megsötétedhetnek és oxidálódhatnak. A különböző alkatrészek és tartozékok tisztításáról a Tisztítás című szakaszban (34. oldal) olvashat bővebben.
- A készüléket csak háztartási használatra terveztük.
- Zajkibocsátás: $L_c = 75 \text{ dB [A]}$

Biztonsági rendszer

A készülék egy üvegtestes olvadóbiztosítókkal van felszerelve, amely a motor meghibásodása esetén megszakítja az áramellátást, hogy megakadályozza a készülék túlmelegedését.

A készülék mechanikai védelemmel is rendelkezik. A motor védelme érdekében a műanyag fogaskereket úgy tervezték, hogy eltörlik, ha csontok vagy különböző eszközök kerülnek a készülékbe. Ilyen esetben egyszerűen távolítsa el a törött fogaskereket, és cserélje ki egy másikra.

Lásd az Alkatrészcsere című fejezetet (41. oldal).

SK | Dôležité

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

- Pred pripojením zariadenia do siete skontrolujte, či súhlasí

napätie, uvedené na zariadení a napätie v miestnom rozvode elektrickej energie.

- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je kábel, zástrčka alebo iná časť zariadenia poškodená.
- Ak je poškodený sieťový kábel, musí ho vymeniť kvalifikovaný personál spoločnosti Philips alebo servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- Zariadenie nikdy nenechajte pracovať bez dozoru.
- Pri celkovom použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový čas 10 minút.
- Zariadenie vždy vypnite stlačením vypínača.
- Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Pokým je zariadenie v činnosti, nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku) na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby. Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- Pri narábaní s reznou jednotkou buďte veľmi opatrní, hlavne vtedy, keď ju demontujete zo závitového hriadeľa a počas čistenia. Rezné hrany sú veľmi ostré!
- Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu než Philips, ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporúčila. Ak takéto súčiastky alebo príslušenstvo použijete, záruka na vaše zariadenie stratí platnosť.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami.
- Kovové časti neumývajte v umývačke na riad, pretože čistiaci prostriedok spôsobí, že tieto súčiastky stmavnú alebo zoxiduujú. Inštrukcie o čistení jednotlivých častí zariadenia sú uvedené v kapitole Čistenie (strana 34).
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

- Д Декларovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča 75 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Bezpečnostný systém

Toto zariadenie je vybavené sklenenou poistkou, ktorá preruší dodávku prúdu v prípade zlyhania motora, aby sa zabránilo prehriatiu zariadenia.

Zariadenie je tiež vybavené mechanickou ochranou. Aby bol chránený motor, plastový prevod bol navrhnutý tak, aby sa zlomil, ak do zariadenia zasuniete kosti alebo kuchynský riad. Ak sa prevod zlomí, vyberte ho a vymeňte.

Pozrite si časť Výmena (strana 41).

UK | Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- Д Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Д Для запобігання небезпеки, ніколи не підключайте цей пристрій до реле часу.
- Д Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення, штекер або інші компоненти пошкоджено.
- Д Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.
- Д Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- Д Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Д Ніколи не перевищуйте максимальний час роботи 10 хвилин для усіх програм.
- Д Завжди вимикайте пристрій за допомогою кнопки Увімк./Вимк.
- Д Перед тим, як виїняти будь-який аксесуар, вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі.

- Д Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.
- Д Ніколи не проштовхуйте продукти у корпус ріжучого вузла за допомогою пальців чи інших предметів (наприклад, лопаткою), коли пристрій працює. Для цього використовуйте штовхач.
- Д Будьте дуже обережними з ріжучим вузлом, особливо, знімаючи його з черв'ячного валу і під час чищення. Леза дуже гострі!
- Д Ніколи не використовуйте аксесуарів або компонентів інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Інакше, гарантію на пристрій буде скасовано.
- Д Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею.
- Д Не мийте металеві частини у посудомийній машині, бо від миючих засобів вони можуть потемніти або окислитися. Інструкції щодо чищення різноманітних частин пристрою див. у розділі "Чищення" (ст. 34).
- Д Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Д Рівень шуму: $L_s = 75 \text{ дБ [A]}$

Система безпеки

Цей пристрій обладнано захисним запобіжником, для запобігання перегрівання пристрою він від'єднує живлення у випадку, коли мотор перегрівається.

Пристрій обладнано також механічним захистом. Щоб захистити мотор, спеціально розроблений пластиковий зубцюватий механізм зламається, якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто виїмть механізм і замініть його.

Див. розділ "Заміна" (ст. 41).

HR | Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i spremite ih za buduće potrebe.





- ▶ Prije priključivanja uređaja provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- ▶ Kako biste izbjegli potencijalno opasne situacije, ovaj aparat nikada ne smije biti spojen na bilo kakav prekidač timera.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se mrežni kabel ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- ▶ Aparat držite izvan dohvata djece.
- ▶ Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- ▶ Nemojte nikada prekoračiti maksimalno vrijeme rada od 10 minuta kod svake funkcije.
- ▶ Uvijek isključite aparat pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje.
- ▶ Prije skidanja nastavaka isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
- ▶ Nemojte nikada uranjati jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom.
- ▶ Nikada prstima ili predmetima (primjerice, lopaticom) ne gurajte sastojke u kućište rezača dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo potiskivač.
- ▶ Budite vrlo oprezni dok rukujete jedinicom za rezanje, pogotovo dok je vadite iz spiralne cijevi i tijekom čišćenja. Rubovi su vrlo oštri!
- ▶ Nikada ne koristite pribor ili dijelove drugih proizvođača ili dijelove koje tvrtka Philips nije preporučila. Ako se takav pribor ili dijelovi koriste, jamstvo će prestati vrijediti.
- ▶ Prije prve uporabe aparata dobro operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Metalne dijelove nemojte prati u stroju za pranje posuđa jer će potamniti i oksidirati zbog deterdženata koji se koriste za stroj za pranje posuđa. Pogledajte odjeljak Čišćenje (str. 34) za upute kako čistiti razne dijelove.
- ▶ Aparat je namijenjen samo za kućnu uporabu.
- ▶ Razina buke: Lc = 75 dB [A]

Sigurnosni sustav

Ovaj aparat je opremljen fiksnim staklenim osiguračem osjetljivim na struju koji prekida napajanje strujom u slučaju zatajenja motora kako bi se spriječilo pregrijavanje aparata.

Aparat je opremljen i mehaničkom zaštitom. Za zaštitu motora dizajniran je plastični zupčanik koji se slama ako se u aparat ubace kosti ili pribor. Kad se to dogodi jednostavno izvadite zupčanik i zamijenite ga.

Pogledajte odjeljak Zamjena dijelova (str. 41).

ET | Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- ▶ Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- ▶ Ohtlike olukordade vältimiseks ei tohi seda seadet kunagi ühendada taimer-lülitiga.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- ▶ Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- ▶ Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- ▶ Kunagi ärge ületage ükskõik millises rakenduses 10-minutist maksimaalset kasutusaega.
- ▶ Lülitage seade välja sisse/välja nupule vajutades.
- ▶ Enne ükskõik millise tarviku äravõtmist lülitage nii seade kui ka võtke pistik pesast välja.
- ▶ Ärge kastke mootorit vette või muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- ▶ Ärge kasutage oma sõrmi või asju (näit spaatlit) koostisosade lõikurisse lükkamiseks seadme töötamise ajal. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.

- ▶ Olge eriti hoolikad lõikuri käsitsemisel, eriti aga tiguvõlli eemaldamisel ja puhastamise ajal. Lõiketerad on väga teravad.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, aga eriti neid, mida Philips ei ole soovitanud. Garantii muutub kehtetuks, kui olete selliseid tarvikuid või osi kasutanud.
- ▶ Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Ärge puhastage metalloosi nõudepesumasinas, sest nõudepesu vahendid põhjustavad nende osade tumenemise või oksüdeerumise. Erinevate osade puhastusjuhiste saamiseks lugege peatükki puhastamisest (lk 34).
- ▶ Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- ▶ Mõra tase: $L_c = 75 \text{ dB [A]}$

Ohutussüsteem

Sellel seadmel on taaskasutatavate tootetundlik klaasist sulavkaitse, mis lülitab mootoririkke korral seadme ülekuumenemise vältimiseks toiteallika välja.

Seade on varustatud ka mehhaanilise kaitsmega. Mootori kaitseks on projekteeritud plastmassist hammasratas, mis murdub, kui kondid või riistad satuvad seadmesse. Kui see peaks juhtuma, siis lihtsalt eemaldage murdunud hammasratas ja asendage see.

Vaadake peatükki "Asendamine" (lk 41).

LV | Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

- ▶ Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepieslēdziet šo ierīci taimera slēdzim.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.

- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības.
- ▶ Nevienā darbības režīmā nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 minūtēm.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- ▶ Pirms jebkura rīka noņemšanas izslēdziet ierīci un izvelciet elektrības vada spraudni no kontaktligzdas.
- ▶ Nekad nelieciet motora bloku ūdenī vai kādā citā šķidrumā un neskalojiet to zem krāna.
- ▶ Nekad nebīdīet produktus ierīcē ar pirkstiem vai priekšmetiem (piemēram, lāpstiņu), kad ierīce darbojas. Šim nolūkam izmantojiet tikai ierīces komplektā esošo bīdītāju.
- ▶ Rīkojoties ar nažu bloku, esiet ļoti uzmanīgi, jo īpaši, noņemot to no gliemežvārpstas un tīrīšanas laikā. Asmeņi ir ļoti asi!
- ▶ Nekad nelietojiet nekādus citu ražotāju piederumus vai daļas, kurus nav īpaši ieteicis Philips. Tādu piederumu vai daļu lietošanas gadījumā ierīces garantija vairs nebūs spēkā.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Nemazgājiet metāla daļas trauku mazgātājā, tāpēc ka trauku mazgāšanas līdzekļu iedarbības rezultātā šīs daļas kļūs tumšas vai oksidēsies. Norādījumus par dažādu daļu tīrīšanu skatīt sadaļā "Tīrīšana" (34. lpp.).
- ▶ Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- ▶ Trokšņa līmenis: $L_c = 75 \text{ dB [A]}$

Drošības sistēma

Šī ierīce ir aprīkota ar neatiestatāmu strāvas jutīgu drošinātāju stikla korpusā, kas atslēdz elektrisko barošanu motora defekta gadījumā, lai novērstu ierīces pārkaršanu.

Ierīce ir aprīkota arī ar mehānisko aizsardzību. Motora aizsardzībai ir paredzēts plastmasas zobrats, kurš salūst, ja ierīcē ievada kaulus vai kādus priekšmetus. Ja tas notiek, vienkārši noņemiet šo zobratu un nomainiet ar citu.

Skatīt sadaļu „Nomaīņa” (41. lpp.).





LT | Svarbu



Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.



➤ Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite, ar ant aparato nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros įtampą.



➤ Vengdami galimų pavojų, šio prietaiso jokiū būdu nejunkite prie jungiklio su laikmačiu.



➤ Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.



➤ Jei pažeistas maitinimo laidas, norint išvengti rizikos, jį turi pakeisti Philips darbuotojai, Philips įgaliotasis aptarnavimo centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.



➤ Neleiskite aparatu naudotis vaikams.

➤ Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

➤ Niekada neviršykite maksimalaus naudojimo laiko – 10 minučių.

➤ Prietaisą išjunkite paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką.

➤ Prieš nuimdami bet kurį prietaiso priedą, išjunkite aparatą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo.



➤ Niekada nemerkite variklio į vandenį ar kitą skystį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.



➤ Jokiū būdu nestumkite maisto į pjaustyklės korpūsą pirštais ar kitu daiktu (pvz., mentele) prietaisui veikiant. Tam galima naudoti tik stumtuvą.



➤ Būkite labai atsargūs su pjaustymo įtaisu, ypač nuimdami jį nuo sliekinio veleno ir valydami. Pjovimo ašmenys labai aštrūs!



➤ Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduotų Philips. Naudojant tokius priedus ar dalis, nustos galioti jūsų garantija.



➤ Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.



➤ Neplaukite metalinių dalių indaplovėje, nes nuo indaplovės valymo priemonių jos pajuoduos arba oksiduosis. Kaip valyti įvairias prietaiso dalis, žr. skyrių „Valymas“ (34 psl.).

➤ Šis prietaisas skirtas buitiniam naudojimui namuose.

➤ Triukšmingumo lygis: LC = 75 db [A]

Saugos sistema

Prietaise įtaisyta neatstatomas, srovei jautrus stiklinis saugiklis, nutraukiantis elektros tiekimą sugedus varikliui ir taip apsaugantis prietaisą nuo perkaitimo.

Prietaise yra ir mechaninė apsauga. Siekiant apsaugoti variklį, įtaisyta plastikinė pavara, kuri lūžta, jei į prietaisą patenką kaulų ar įrankių. Jei taip nutiko, tiesiog išimkite ir pakeiskite pavara.

Žr. skyrių „Keitimas“ (41 psl.).

SL | Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

➤ Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

➤ Tega aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne bi prišlo do nevarnosti.

➤ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, kabel ali kateri drugi deli.

➤ Poškodovani omrežni kabel zamenja podjetje Philips, Philipsov pooblaščenai servis ali ustrezno usposobljeno osebeje.

➤ Aparat hranite izven dosega otrok.

➤ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.

➤ Nikoli ne presežite maksimalnega časa obratovanja 10 minut.

➤ Aparat vedno izklopite s pritiskom gumba za vklop/izklop.

➤ Preden snamete katerega izmed delov, aparat izklopite in ga izključite iz električnega omrežja.

➤ Motorne enote nikoli ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino ter je ne spirajte pod pipo.

➤ Med delovanjem aparata vanj nikoli ne vtikajte sestavin s prsti ali predmetom (npr. lopatico). V te namene uporabite potiskalo.

➤ Z rezalno enoto ravnavajte zelo previdno, še posebej med njenim odstranjevanjem s spiralaste gredi in med čiščenjem. Rezalni robovi so zelo ostr!

- Д Nikoli ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih ni posebej odobrilo podjetje Philips. V nasprotnem primeru boste razveljavili garancijo.
- Д Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- Д Kovinskih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju, saj bodo deli zaradi čistil potemneli ali oksidirali. Za več informacij o čiščenju delov si oglejte poglavje "Čiščenje" (stran 34).
- Д Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Д Raven hrupa: Lc = 75 dB [A]

Варnostni sistem

Aparat je opremljen z neponastavljivo in na tok občutljivo stekleno varovalko, ki v primeru okvare motorja prekine dovod električne energije in s tem prepreči pregrevanje naprave.

Aparat je opremljen tudi z mehansko zaščito. Z namenom zaščite motorja se uporablja plastični zobnik, ki se v primeru vnosa kosti ali orodja v aparat zlomi. V tem primeru zobnik preprosto zamenjajte z novim.

Oglejte si poglavje "Zamenjava" (stran 41).

BG | Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

- Д Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Д За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.
- Д Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- Д За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.

- Д Дръжте уреда извън обсега на деца.
- Д Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Д Не трябва да се превишава максимално допустимото време за непрекъсната работа в никой от режимите.
- Д Изключете уреда, като натиснете бутона включено/изключено.
- Д Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да разглобявате приставките.
- Д Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Д Не натискайте съставките в корпуса на режещия блок с пръсти или някакъв предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- Д Бъдете много внимателни при местенето на режещия блок, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Острията са много остри!
- Д Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Д Преди да използвате този уред за пръв път, добре почистете частите, които влизат в контакт с храна.
- Д Не почиствайте металните части в съдомиялна машина, тъй като миешите препарати ще причинят потъмняването или окислението им. За указания за почистването на различните части вж. раздела "Почистване" (стр. 34).
- Д Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Д Ниво на шума: Lc = 75 dB [A]

Система за безопасност

Този уред е снабден с еднократен нажежаем стъклен предпазител, който прекъсва ел. захранването в случай на повреда в мотора с оглед предотвратяване на прегряването на уреда.

Уредът е снабден и с механичен предпазен механизъм. За предпазване на мотора е предназначено пластмасово зъбно колело, което да се счупи, ако в уреда попаднат кости или жили.





Когато това се случи, просто извадете зъбното колело и го подменете.



Вж. раздел "Смяна" (стр. 41).



SR | Važno



Pre upotrebe pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.



- ▶ Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- ▶ Da biste izbegli opasnu situaciju, ovaj aparat nikad ne sme biti priključen na prekidač kontrolisan tajmerom.
- ▶ Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- ▶ Aparat čuvajte van domašaja dece.
- ▶ Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Aparat za bilo koju namenu nikada ne upotrebljavajte duže od 10 minuta.
- ▶ Aparat uvek isključite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.
- ▶ Pre skidanja dodatnog pribora obavezno isključite aparat i isključite ga iz napajanja.
- ▶ Ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, ne ispirajte je pod slavinom.
- ▶ Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice ubacili u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Budite izuzetno pažljivi prilikom rukovanja jedinicom rezača, osobito kada je vadite iz pužne vodilice i prilikom čišćenja. Ivice rezača su veoma oštre!
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane kompanije Philips. U slučaju upotrebe takvih delova, garancija prestaje da vredi.

- ▶ Pre prve upotrebe temeljito očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- ▶ Metalne delove ne perite u mašini za pranje sudova jer ti delovi mogu da potamne ili oksidiraju od deterdženata za mašinsko pranje. Upute o čišćenju različitih delova potražite u poglavlju Čišćenje (stranica 34).
- ▶ Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- ▶ Jačina buke: Lc = 75 dB [A]

Bezbednosni sistem

Aparat je opremljen osiguračem od stakla osetljivog na električnu struju koji se ne može resetovati, a prekida protok struje u slučaju kvara motora da bi se sprečilo pregrevanje aparata.

Aparat je opremljen i mehaničkom zaštitom. Da bi se zaštitio motor, dizajnirana je plastična zaštita koja puca ako se u aparat umetnu kosti ili kuhinjski pribor. Ako se to dogodi, jednostavno skinite zaštitu i zamenite je.

Pogledajte odeljak Zamena (stranica 41).

KZ | Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- ▶ Құралды қосар алдында құралда көрсетілген вольтаж жергілікті қамтамасыз етілетін вольтбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- ▶ Қауіпті жағдайдан сақ болу үшін, бұл құралды таймер қосылғышына қосуға болмайды.
- ▶ Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- ▶ Егер тоқ сымы, қауіпті жағдай туғызбас үшін, тек Филипс немесе Филипс әкімшілік берген қызмет орталығында немесе сол тәріздес деңгейі бар маман ғана оларды алмастыруы тиіс.
- ▶ Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ▶ Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.

- ▶ Барлық қосымша бөлшектерді 10 минуттан артық уақыт бойынша жұмыс жасатуға болмайды.
- ▶ Құралды қосу/өшіру түймесін бір рет басу арқылы қосыңыз.
- ▶ Кез келген бөлшекті құралдан алар алдында құралды тоқтан өшіріңіз.
- ▶ Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, не оны кран астындағы сумен шаюға болмайды.
- ▶ Құрал жұмыс жасап тұрғанда ингредиенттерді турап жатқан корпусқа саусағыңызбен немесе басқа затпен (мысалы күрекше) тықпалауға болмайды.
- ▶ Турайтын бөлшекпен жұмыс жасап жатқанда өте абай болыңыз, әсіресе оны бұралмалы тұтқадан шығарып немесе тазалап жатқанда. Турайтын бөлшектің жиектері өте өткір!
- ▶ Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша бөлшектерін, Филипс ұсынған болмаса, қолдануға болмайды, Егер осындай бөлшектер немесе қосымша бөлшектер қолданған болса, онда сіздің кепілдігіңіз күшін жоғалтады.
- ▶ Құралды алғаш қолданар алдында тамақпен контактіге түсетін бөлшектерін жақсылап тазаланыз.
- ▶ Метал бөлшектерін ыдыс жуғышта жууға болмайды, себебі ыдыс жуғышпен қолданатын тазалайтын сұйықтықтар бұл бөлшектердің қарайып кетуіне немесе тотығуына соқтырады. Тазалау тармағында берілген нұсқауды оқып, әр түрлі бөлшектерді қалай тазалау керектігін үйреніңіз (34 бет).
- ▶ Бұл құрал тек қана үй ішінде ғана қолданылуы тиіс.
- ▶ Шу деңгейі: $L_c = 75 \text{ dB [A]}$

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралда қайтадан қосылмайтын, тоқ датчигін тексеретін әйнек тежегіші бар, ол моторы істемей қалғанда құралдың қатты ысып кетуінен сақтап қалу үшін тоқ беруін тоқтатады.

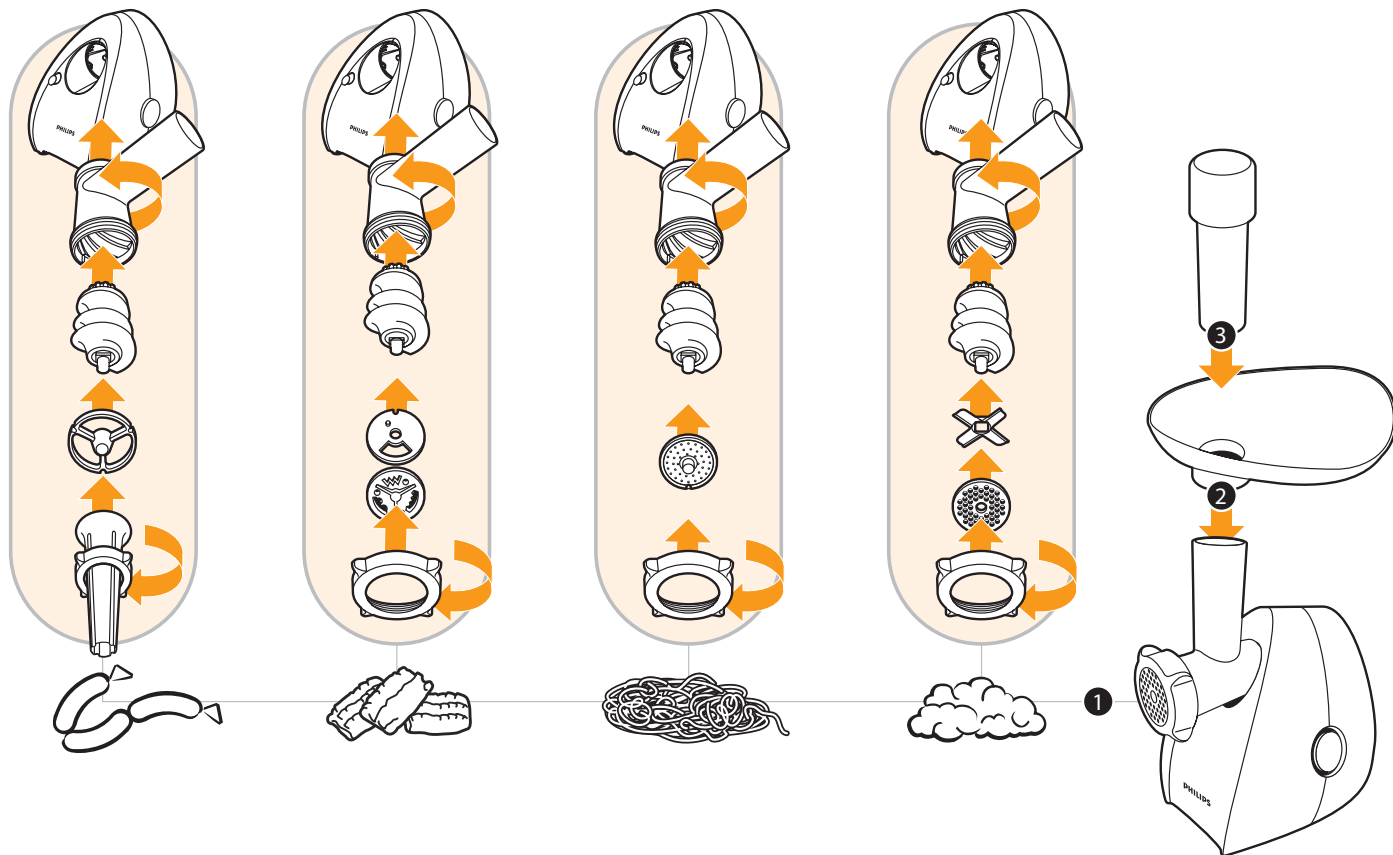
Бұл құралда, сонымен бірге, механикалық қорғаныс бар. Моторды қорғау үшін, сүйек немесе жихаздар түсіп кетсе, сынып қалатын пластикалық аспап ойлап жасалған. Мұндай жағдайда пластикалық аспапты алып тастап, оның орнына басқасын қою керек.

Орнын алмастыру тармағын қараңыз (41 бет).

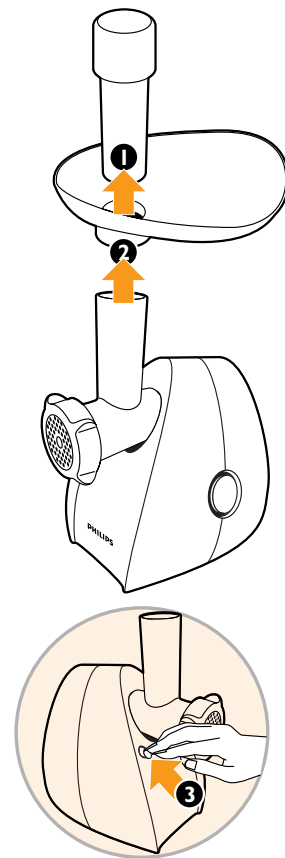
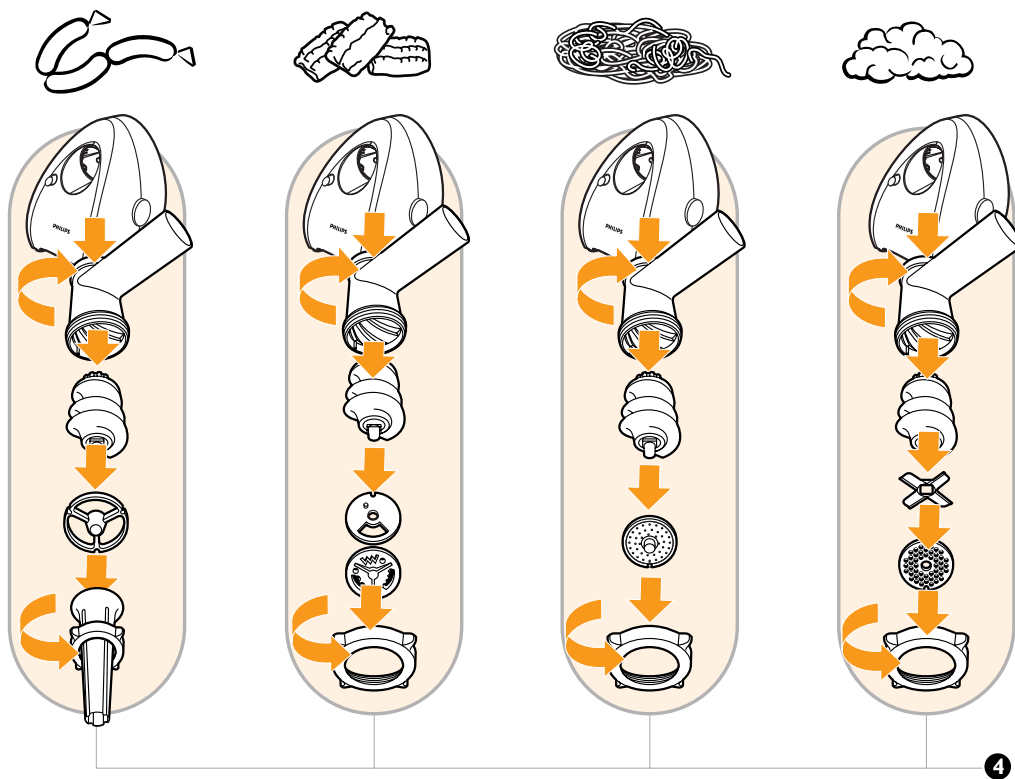


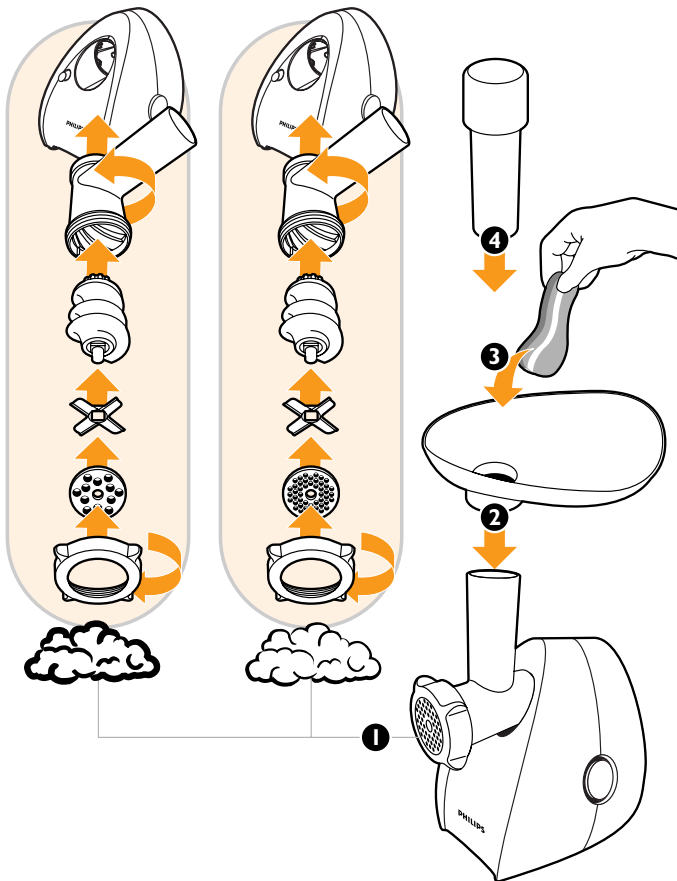


Assembly, Montaž, Montarea, Сборка, Montáž, Összeszerelés, Skladanie, Монтаж, Sastavljanje, Kokku panemine, Salikšana, Surinkimas, Sestavljanje, Сглобяване, Sastavljanje, Жинау



Disassembly, Demontaz, Demontarea, Разборка, Demontáž, Szétszerelés, Rozoberanie, Демонтаж, Rastavljanje, Lahti võtmine, Izjaukšana, Išardymas, Razstavljanje, Разглобяване, Rastavljanje, Бөлшектендіру





EN | Mincing meat - tips and warnings

- ▶ Make sure the cutting edges of the cutter unit are pointing outwards.
- ▶ Make sure the notch of the grinding disc fits onto the projection of the cutter housing.

Never use frozen meat!

Do not overload the appliance during use by pushing too much meat into the cutter housing.

- 1 Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.
 - 2 Remove bones, gristles and sinews as much as possible.
 - 3 Put the prepared meat on the feeding tray.
 - 4 Press the on/off button to switch the appliance on.
 - 5 Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
- ▶ For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

PL | Mielenie mięsa – wskazówki i ostrzeżenia

- ▶ Sprawdź, czy ostrza elementu tnącego zwrócone są na zewnątrz.
- ▶ Sprawdź, czy w nacięcie tarczy mielącej wsunięte są występy modułu tnącego.

Nigdy nie używać zamrożonego mięsa!

Nie przeładować urządzenia przez wpychanie zbyt dużej ilości mięsa do modułu tnącego.

- 1 Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.
- 2 Usuń kości, chrząstki i ścięgna, na ile jest to możliwe.
- 3 Połóż przygotowane mięso na tacy podającej.
- 4 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

5 Уżywaj popychacza, aby delikatnie wpychać mięso do modułu tnącego.

- ▮ Aby przygotować befsztyk tatarski, dwukrotnie zmiel mięso, używając tarczy średnio mielącej.

RO | Tocarea cărnii - sugestii și avertismente

- ▮ Marginile tăioase ale cuțitului trebuie să fie orientate în afară.
- ▮ Fixați creștătura discului de tocare în spațiul corespunzător de pe carcasa cuțitului.

Nu utilizați carne congelată!

Nu supraîncărcați aparatul în timpul utilizării împingând prea multă carne în carcasa cuțitului.

1 Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm grosime.

2 Îndepărtați pe cât posibil oasele, zgârciurile și tendoanele.

3 Puneți carnea pregătită în tava de alimentare.

4 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

5 Utilizați împingătorul pentru a împinge ușor carnea în carcasa cuțitului.

- ▮ Pentru biftec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.

RU | Приготовление фарша — советы и предупреждения

- ▮ Режущие кромки ножа должны быть обращены наружу.
- ▮ Выступ на режущем блоке должен совпадать с пазом на перфорированном диске для фарша.

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в режущий блок слишком много мяса.

1 Разрежьте мясо на кусочки длиной 10 см, толщиной 2 см.

2 Максимально очистите мясо от костей, хрящей и сухожилий.

3 Положите подготовленное мясо в загрузочный поддон.

4 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

5 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в режущий блок.

- ▮ При приготовления бифштекса по-татарски рекомендуется дважды пропустить мясо через мясорубку, используя перфорированный диск с отверстиями средней величины.

CS | Mletí masa - tipy a upozornění

- ▮ Ujistěte se, že břity nožové jednotky směřují směrem ven..
- ▮ Zkontrolujte, zda zářez na mlecím kotouči zapadl do výřezu nožové skříně.

Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!

Přístroj se při provozu nesmí přepřínovat vtlačováním velkého množství masa do nožové skříně.

1 Maso nakrájejte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.

2 Pokud to bude možné, vyjměte kosti, chrupavky a šlachy.

3 Takto připravené maso vložte do podávacího zásobníku.

4 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

5 Pomocí pěchovače maso jemně vtlačujte do nožové skříně.

- ▮ Maso na tatarské bifteky je třeba zpracovat středním mlecím kotoučem dvakrát po sobě.

HU | Húsdarálás - ötletek és figyelmeztetések

- ▮ Ügyeljen arra, hogy a vágókés vágóélei kifelé mutassanak.
- ▮ Vigyázzon arra, hogy az őrlőtárcsa rovátkái illeszkedjenek a vágóház nyúlványaihoz.





Ne daráljon fagyott húst!



Használat alatt ne terhelje túl a készüléket túl sok húst préselve a vágóházba.



1 Vágja a húst 10 x 2 cm-es csíkokra.



2 Távolítsa el a csontokat, porcokat és inakat, amennyire csak lehetséges.



3 Helyezze az előkészített húst az adagolótálcára.



4 A be-/kikapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



5 A nyomórúd segítségével nyomja a húst finoman a vágóházba.

• Vagdalt húshoz (bifsztek) közepes darálótárcsával kétszer darálja le a húst.



SK | Mletie mäsa - tipy a varovania



• Reznú jednotku vložte tak, aby jej rezné hrany smerovali von.

• Postarajte sa, aby do drážky disku zapadol výstupok na vnútornej strane tela mlynčeka.



Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!



Zariadenie počas používania nepreťažujte tlačéním prível'kého množstva mäsa do tela mlynčeka.



1 Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.



2 Odstráňte kosti, a čo najviac chrupaviek a šliach.

3 Pripravené mäso vložte do hrdla mlynčeka.

4 Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.

5 Na jemné zatlačenie mäsa do tela mlynčeka použite piest.

• Pri príprave tatarského bifteku zomel'te mäso dvakrát pomocou nástavca na stredne hrubé mletie.



UK | Приготування фаршу - поради і застереження

- Краї ріжучого вузла повинні показувати назовні.
- Перевірте, чи пази подрібнюючого диска входять у виступи на корпусі.

Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!

Не перевантажуйте пристрій під час використання, подаючи надто багато м'яса у корпус ріжучого вузла.

1 Поріжте м'ясо на смужки довжиною 10 см, товщиною 2 см.

2 Повиймайте кістки, хрящі та сухожилля, наскільки це можливо.

3 Приготоване м'ясо покладіть на лоток подавання.

4 Натисніть кнопку Увімк./Вимк., щоб увімкнути пристрій.

5 За допомогою штовхача легенько проштовхуйте м'ясо у корпус.

• Для приготування м'яса по-татарськи перемелюйте м'ясо середнім диском двічі.

HR | Mljevenje mesa - savjeti i upozorenja

- Provjerite jesu li oštri bridovi jedinice za rezanje postavljeni prema van.
- Provjerite naliježe li zarez na disku za mljevenje na izbočinu na kućištu rezača.

Nikada ne koristite smrznuto meso!

Aparat tijekom upotrebe nemojte preopterećivati gurajući previše mesa u kućište rezača.

1 Izrežite meso na komade duljine 10 cm i debljine 2 cm.

2 Izvadite kosti te što je više moguće hrskavica i tetiva.

3 Pripremljeno meso stavite na pladanj.

- 4** Za uključivanje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.
- 5** Koristite potiskivač kako biste nježno potisnuli meso u kućište rezača.
- D** Za tartarski biftek, sameljite meso dvaput pomoću srednjeg diska za mljevenje.

ET | Hakkliha tegemine - näpunäited ja hoiatused.

- D** Kontrollige, kas lõikuri lõiketerade pinnad on suunaga väljapoole.
- D** Kontrollige, kas hakkimisketta soon on lõikuri korpuse salku kinnitunud.

Ärge hakkige külmutatud liha!

Ärge koormake seadet kasutamise ajal üle, lükates lõikurisse liiga palju liha.

- 1** Lõigake liha 10 cm pikkusteks ja 2 cm paksusteks tükkideks.
- 2** Eemaldage kondid, kõhred ja kõõlused nii palju kui võimalik.
- 3** Pange hakkliha sisestamisalusele.
- 4** Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nupule.
- 5** Kasutage tōukurit ja lükake liha õrnalt lõikuri korpusesse.
- D** Tataripärase prae valmistamiseks hakkige liha keskmise suurusega hakkimiskettaga kaks korda.

LV | Gaļas malšana – padomi un brīdinājumi

- D** Pārliecinieties, vai nažu asmeņu griezējškautnes ir vērstas uz ārpusi.
- D** Raugieties, lai griezējdiska rievā būtu savietota ar ierīces korpusa izcilni.

Nekad nemaliet sasalušu gaļu!

Darbības laikā nespiediet ierīcē pārāk daudz gaļas, lai to nepārslogotu.

- 1** Sagrieziet gaļu 10 cm garās un 2 cm biezās sloksnēs.
- 2** Cik vien iespējams, izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- 3** Uzlieciet sagatavoto gaļu uz padeves paplātes.
- 4** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
- 5** Ar bīdītāju viegli bīdiet gaļu ierīcē.
- D** Tatāru bīfšteka pagatavošanai samaliet gaļu divas reizes, izmantojot vidēji rupjo malšanas disku.

LT | Mėsos malimas – patarimai ir įspėjimai

- D** Patikrinkite, ar pjovimo įtaiso pjovimo briaunos nukreiptos į išorę.
- D** Įsitinkite, kad malimo disko įpjovos tiksliai atitinka tam skirtas vietas pjaustyklės korpuse.

Nenaudokite šaldytos mėsos!

Naudodami prietaisą neperkraudkite jo įstumdami per daug mėsos į pjaustyklės korpusą.

- 1** Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio ir 2 cm storio gabaliukais.
- 2** Kiek įmanoma, išimkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- 3** Dėkite paruoštą mėsą į tiekimo lovėlį.
- 4** Paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką įjunkite prietaisą.
- 5** Stumtuvu atsargiai stumkite mėsą į pjaustyklės korpusą.

- D** Totoriškam bīfšteksui mėsą malkite du kartus, naudodami vidutinio smulkumo malimo diską.

SL | Mletje mesa - napotki in opozorila

- D** Rezilni robovi enote naj bodo usmerjeni navzven.
- D** Zareza plošče za mletje se mora prilegati izboklini ohišja rezilne enote.





Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa!



Aparata med uporabo ne preobremenjujte z vnosom prevelikih količin mesa v ohišje rezilne enote.



1 Narežite meso na 10 cm dolge in 2 cm debele trakove.

2 Odstranite kosti, hrustanec in kite.



3 Pripravljeno meso položite na pladenj.

4 Za vklop aparata potisnite drsno stikalo za vklop/izklop naprej.



5 S potiskalom nežno potisnite meso v ohišje rezilne enote.



▮ Za tatarski biftek zmeljite meso s ploščo za srednje grobo mletje.

BG | Смилане на месо - съвети и предупреждения



▮ Внимавайте режещите ръбове на режещия блок да сочат навън.



▮ Внимавайте вдълбнатините в диска за смилане да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок.



Никога не използвайте замразено месо!



Не претоварвайте уреда с прекалено много месо в корпуса на режещия блок.



1 Нарезжете месото на ивици с дължина 10 cm и дебелина 2 cm.

2 Отстранявайте, доколкото е възможно, костите, хрущялите и сухожилията.



3 Поставете подготвеното месо в тавата.

4 Натиснете бутона вкл./изкл., за да включите уреда.



5 Послужете си с тласкача, за да вмъкнете внимателно месото в корпуса на режещия блок.



▮ За татарски кюфтета смелете месото два пъти с диска за средно смилане.

SR | Mlevenje mesa - saveti i upozorenja

- ▮ Proverite da li su oštrice rezača okrenute prema spolja.
- ▮ Proverite da li žleb diska za mlevenje ulazi u istureni deo na kućištu rezača..

Nikada ne koristite zamrznuto meso!

Aparat prilikom upotrebe nemojte preopteretiti tako da u kućište rezača stavite previše mesa.

1 Isecite meso na trake duge 10 cm i široke 2 cm.

2 Uklonite što više kosti, hrskavica i tetiva.

3 Pripremljeno meso stavite na podložak.

4 Aparat uključite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

5 Potiskivačem lagano potisnite meso u kućište rezača.

▮ Za tartar biftek dva puta izmeljite meso pomoću srednje finog diska za mlevenje.

KZ | Етті тарту – кеңестер мен ескертулер

- ▮ Кесетін пышақтың кесер жиектері сыртқа қарап тұруы тиіс
- ▮ Тартатын дискінің қашауы кесетін орнындағы сойдыған жерге сыйу керек

Ешқашан мұздатылған етті қолданбаңыз!

Құралға ет тартатын жеріне өте көп ет тыға беріп артық толтырып жіберуге болмайды.

1 Еттің ұзындығын 10 cm. етіп, жуандығын 2 cm. Етіп кесіңіз.

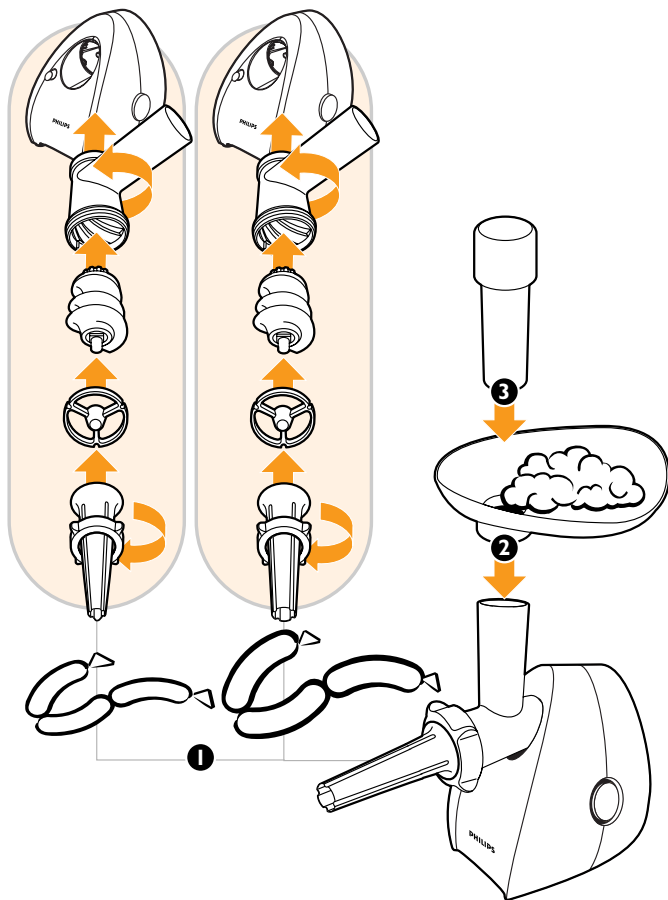
2 Сүйектерді, сіңірлерді, шешміршектерді мүмкіндігінше алып тастаңыз.

3 Даярлап қойған етті толықтыратын легенге салыңыз.

4 Құралды қосу үшін оның қосу/өшіру түймесін басыңыз.

5 Итеріп отыратын құралды қолдана отырып, етті жәймен ғана ет тартатын жерге итермелеп отырыңыз.

▮ Ет тартарын жасау үшін етті орташа тартатын дискісімен екі рет тартыңыз.



EN | Making sausages - tips and warnings

Always mince the meat first.

- ▶ Make sure that one of the notches of the separator fits onto the projection of the cutter housing.
- 1 Let the sausage skin soak in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Do not block the air outlet grooves of the horn.
- 2 Put the minced meat on the feeding tray.
- 3 Press the on/off button to switch the appliance on.
- 4 Push the minced meat gently into the cutter housing with the pusher.
- ▶ If the skin gets stuck on the sausage horn, wet it with some water.

PL | Robienie kielbas – wskazówki i ostrzeżenia

Zawsze najpierw zmiel mięso.

- ▶ Sprawdź, czy w jednym z nacięć separatora wsunięty jest występ obudowy tnącej.
- 1 Namocz flak w letniej wodzie przez 10 minut. Następnie nałóż mokry flak na nasadkę masarską do kielbas. Nie blokuj rowków ujścia powietrza znajdujących się na nasadce.
- 2 Połóż zmielone mięso na tacy podającej.
- 3 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.
- 4 Za pomocą popychacza delikatnie wypychaj zmielone mięso do modułu tnącego.
- ▶ Jeśli flak przyklei się do nasadki masarskiej, zwilż ją wodą.

RO | Prepararea cârnaților - sugestii și avertismente

Tocați întotdeauna carnea înainte.





- ❗ Fixați o creștătură a separatorului în spațiul corespunzător de pe carcasa cuțitului.

1 Puneți membrana pentru cârnați în apă caldă timp de 10 minute. Apoi culisați membrana umezită pe pâlnie pentru cârnați. Nu blocați canelurile de ieșire a aerului din pâlnie.

2 Puneți carnea tocată în tava de alimentare.

3 Apăsăți butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

4 Împingeți ușor carnea tocată în carcasa cuțitului cu ajutorul împingătorului.

- ❗ Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.

RU | Изготовление колбас — советы и предупреждения

В первую очередь необходимо пропустить мясо через мясорубку.

- ❗ Выступы на режущем блоке должны совпадать с пазами сепаратора.

1 Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 10 минут. Затем присоедините влажную оболочку к горловине насадки для изготовления колбас. Не перекрывайте пазы для выхода воздуха на насадке.

2 Положите фарш в загрузочный поддон.

3 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

4 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в режущий блок.

- ❗ Если оболочка прилипает к горловине насадки, смочите ее водой.

CS | Výroba uzenek - tipy a upozornění

Vždy nejprve namelte maso.

- ❗ Zkontrolujte, zda jeden ze zářezů separátoru zapadl do příslušného výřezu nožové skříně.

1 Uzenkové střívkó namočte na 10 minut do vlažné vody. Mokré střívkó pak natáhněte na plnicí nástavec. Drážky výstupu vzduchu nástavce nesmí být blokovány.

2 Namleté maso vložte do podávacího zásobníku.

3 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapnete.

4 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte namleté maso do nožové skříně.

- ❗ Pokud lze střívkó natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, je třeba jej navlhčit vodou.

HU | Kolbász készítése - ötletek és figyelmeztetések

A húst először mindig darálja le.

- ❗ Győződjön meg arról, hogy a szétválasztó egyik rovátkája pontosan illeszkedik a vágóház nyúlványaihoz.

1 Áztassa a belett langyos vízben 10 percre, majd húzza rá a nedves belet a kolbásztöltőre. Ügyeljen rá, hogy ne zárja el a cső légkiengedő nyílásait.

2 Helyezze a ledarált húst az adagolótálcára.

3 A be-/kikapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

4 A ledarált húst a nyomórúd segítségével nyomja finoman a vágóházba.

- ❗ Ha a bőr megakad a kolbásztöltőn, kevés vízzel nedvesítse meg.

SK | Výroba klobás - tipy a varovania

Mäso vždy najskôr pomelte.

- ❗ Uistite sa, aby jeden zo zárezov oddeľovača zapadal do výstupku na tele mlynčeka.

- 1** Nechajte črevo klobásky 10 minút nasiaknut' vo vlažnej vode. potom nasuňte mokré črevo na trubicu pre klobásky.
 - 2** Pomleté mäso vložte do hrdla mlynčeka.
 - 3** Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.
 - 4** Na jemné zatlačenie pomletého mäsa do tela mlynčeka použite piest.
- ▮ Ak sa črevo prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.

UK | Приготування ковбасок - поради і застереження

Зажди спочатку перемелюйте м'ясо.

- ▮ Перевірте, чи один з пазів сепаратора входить у виступ на корпусі.
- 1** Замочіть шкірку ковбаски у теплій воді на 10 хвилин. Потім натягніть вологу шкірку на видовжену насадку для ковбасок. Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки.
 - 2** Покладіть подрібнене м'ясо на лоток подавання.
 - 3** Натисніть кнопку Увімк./Вимк., щоб увімкнути пристрій.
 - 4** Легенько проштовхуйте змелене м'ясо у корпус за допомогою штовхача.
- ▮ Якщо шкірка прилипає до видовженої насадки, змочить її водою.

HR | Priprava kobasica - savjeti i upozorenja

Uvijek prvo sameljite meso.

- ▮ Provjerite naliježe li jedan od zareza razdjelnika na izbočinu na kućištu rezača.
- 1** Neka se crijeva za kobasice namaču u mlakoj vodi 10 minuta. Zatim ugurajte mokro crijevo u cijev za kobasice. Nemojte zatvoriti žljebove za protok zraka u cijevi.

- 2** Mljeveno meso stavite na pladanj.
 - 3** Za uključivanje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.
 - 4** Potiskivačem nježno gurnite mljeveno meso u kućište rezača.
- ▮ Ako crijevo zapne na cijevi na kobasice, navlažite ga s malo vode.

ET | Vorsti tegemine - näpunäited ja soovitusi.

Kõigepealt hakkige liha.

- ▮ Veenduge, et üks separaatori soontest on kinnitunud lõikuri korpuse salku.
- 1** Laske vorstinahal liguneda 10 minuti jooksul leiges vees. Seejärel tõmmake märg nahk vorstisarvele. Ärge katke kinni sarvelolevaid õhu väljalaskevaid.
 - 2** Pange hakkliha sisestamisalusele.
 - 3** Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nupule.
 - 4** Lükake hakitud liha tõukuriga õrnalt lõikuri sisemusse.
- ▮ Kui vorstinahk hakkab vorstisarvele kleepuma, siis niisutage seda veega.

LV | Desu gatavošana – padomi un brīdinājumi

Vienmēr vispirms samaliet gaļu.

- ▮ Raugieties, lai separatora rievās būtu savietotas ar ierīces korpusa izciļņiem.
- 1** Ļaujiet desas ādīņai 10 minūtes mīkrt remdenā ūdenī. Tad uzmaniet slapjo ādīņu uz desas raga. Nenospiežiet raga gaisa izejas rievās.
 - 2** Uzlieciet samalto gaļu uz padeves paplātes.
 - 3** Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.
 - 4** Ar bīdītāju viegli bīdiet samalto gaļu ierīcē.





- Ja ādiņa pielīp pie desas raga, saslapiniet to ar ūdeni.



LT | Dešrelių darymas – patarimai ir įspėjimai

Pirmiausiai mėsą sumalkite.



- Įsitinkinkite, kad viena iš skirtuvo įpjovų tiksliai atitinka pjaustyklės korpuso iškyšą.



- Dešrelių odeles 10 minučių mirkykite drungname vandenyje. Tada užmaukite drėgną odelę ant dešrelių kimštuvo. Neuždenkite kimštuvo oro išėjimo griovelių.



- Dėkite maltą mėsą į tiekimo levelį.



- Paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką įjunkite prietaisą.



- Stumtuvu atsargiai stumkite mėsą į pjaustyklės korpusą.

- Jei odelė stringa ant kimštuvo, sudrėkinkite ją vandeniu.



SL | Priprava klobas - napotki in opozorila

Najprej vedno zmeljite meso.



- Ena izmed zarez ločevalnika se mora prilegati izboklini ohišja rezilne enote.



- Ovoj za klobase 10 minut namakajte v mlačni vodi in ga nato mokrega navlecite na cev za klobase. Ne prekrivajte žlebičev za izpust zraka na cevi.



- Zmleto meso položite na pladenj.



- Za vklop aparata potisnite drsno stikalo za vklop/izklop naprej.



- S potiskalom zmleto meso nežno potisnite v ohišje rezilne enote.

- Če se ovoj zatakne na cev, ga zmočite z nekaj vode.



BG | Приготвяне на наденица - съвети и предупреждения

При всички случаи първо смелете месото.

- Внимавайте вдлъбнатините в сепаратора да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок..

- Оставете червото за наденицата на киснато в хладка вода за 10 минути. След това нахлузете мокрото черво върху фунията за наденици. Не блокирайте изрезите на фунията за въздушна циркулация.

- Поставете смляното месо в тавата.

- Натиснете бутонa вкл./изкл., за да включите уреда.

- Вмъкнете внимателно месото в корпуса на режещия блок с помощта на тласкача.

- Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с малко вода.

SR | Pravljenje kobasica - saveti i upozorenja

Uvek prvo sameljite meso.

- Proverite da li jedan od žlebova na separatoru odgovara isturenom delu na kućištu rezača.

- Crevo kobasice ostavite da se 10 minuta namače u mlakoj vodi. Zatim vlažno crevo stavite na cev za kobasice. Na cevi nemojte blokirati otvore za vazduh.

- Mleveno meso stavite na podložak.

- Aparat uključite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

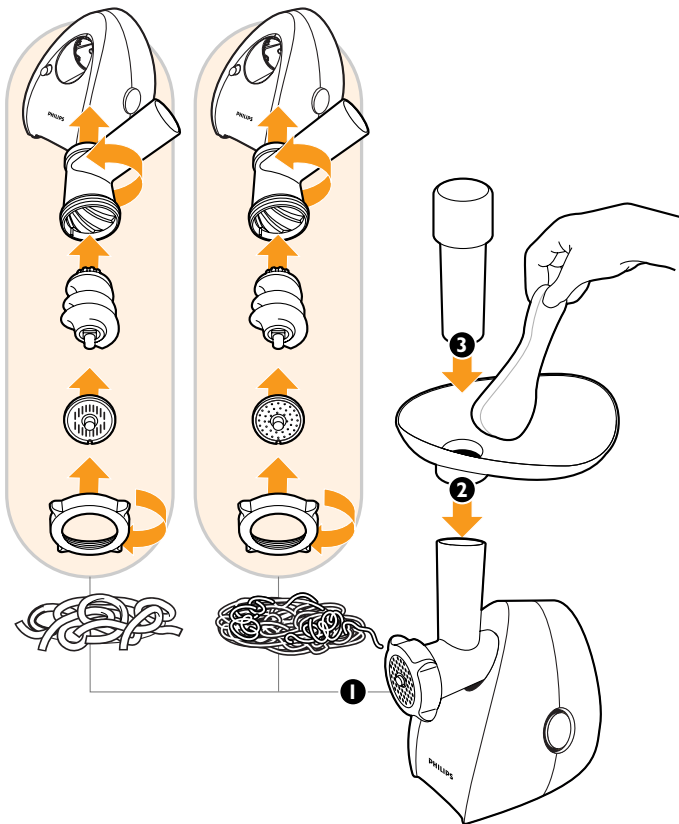
- Mleveno meso lagano potisnite u kućište rezača pomoću potiskivača.

- Ako se crevo zaglavi na cevi za kobasice, pokvasite ga vodom.

Алдымен етті тартыңыз.

- Қашаудың қайсысы болса да тартатын дискінің қашауы кесетін орнындағы сойдыйған жерге сыйу керек..
- 1** Колбаса ішегін 10 минутқа жылы суға батырыңыз. Сөйтіп, суланған ішекті колбаса кертешіне кесіп салыңыз. Кертештің ауа шығаратын тесікшесін жаппаңыз.
- 2** Тартылған етті толықтыратын легенге салыңыз.
- 3** Құралды қосу үшін оның қосу/өшіру түймесін басыңыз.
- 4** Тартылған етті итеріп отыратын құралды қолдана отырып, жәймен ғана ет тартатын жерге итермелеп отырыңыз.
- Егер колбаса ішегі колбаса кертешінде тұрып қалса, кішкене сумен сулаңыз.





EN | Making pasta - tips & warnings

Cut the pasta dough into approx. 3cm-wide strips.

- Make sure the notch of the tagliatelle or spaghetti disc fits onto the projection of the cutter housing.

1 Place one strip of dough on the feeding tray.

2 Press the on/off button to switch the appliance on.

3 Push the dough gently into the cutter housing with the pusher.

- The pasta should be cooked in boiling salted water immediately after production to prevent it from sticking together.
- Use the plastic pin supplied to unclog the holes in the tagliatelle or spaghetti disc.

PL | Robienie makaronu – wskazówki i ostrzeżenia

Potnij ciasto makaronowe na paski szerokości ok. 3 cm.

- Sprawdź, czy w nacięcia w tarczy do makaronu wstążki lub spaghetti wsunięte są występy modułu tnącego.

1 Umieść jeden pasek ciasta na tacy podającej.

2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

3 Za pomocą popychacza delikatnie wpychaj ciasto do modułu tnącego.

- Makaron należy gotować we wrzącej, osolonej wodzie natychmiast po jego przygotowaniu, aby uniknąć sklejanie się nitek.
- Do odblokowania otworów tarczy do makaronu wstążki lub spaghetti użyj załączonego plastikowego patyczka.

RO | Prepararea pastelor - sugestii și avertismente

Tăiați aluatul de paste în bucăți late de aprox. 3 cm.

- Fixați creștătura discului pentru tagliatelle sau spaghetti în spațiul corespunzător de pe carcasa cuțitului.

1 Puneți o bucată de aluat în tava de alimentare.

2 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

3 Împingeți ușor aluatul în carcasa cuțitului cu ajutorul împingătorului.

- ▶ Pastele trebuie preparate în apă clocotită cu sare imediat după ce sunt făcute pentru a se evita lipirea lor.
- ▶ Utilizați acul din plastic furnizat pentru a desfunda găurile din discul pentru tagliatelle sau spaghetti.

RU | Изготовление макарон — советы и предупреждения

Нарежьте тесто для макарон на полоски шириной около 3 см.

- ▶ Выступ на режущем блоке должен совпадать с пазами на перфорированных дисках для получения длинной лапши или спагетти.

1 Положите одну полоску теста в загрузочный поддон.

2 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

3 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните тесто в режущий блок.

- ▶ Макароны готовятся в кипящей подсоленной воде сразу после изготовления для предотвращения их слипания.
- ▶ Для прочистки отверстий в перфорированных дисках для спагетти или длинной лапши пользуйтесь специальным пластмассовым штырём.

CS | Výroba těstovin - tipy a upozornění

Těstovinové těsto nakrájejte na proužky asi 3 cm široké.

- ▶ Zkontrolujte, zda zářez na kotouči na tagliatelle či špagety zapadl do výřezu nožové skříně.
- 1** Do podávacího zásobníku vložte jeden proužek těsta.

2 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

3 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte těsto do nožové skříně.

- ▶ Těstoviny by se měly uvařit ve vroucí osolené vodě ihned po zhotovení. Zabráníte tak jejich slepení.
- ▶ Pomocí plastové jehly dodané s přístrojem lze uvolnit otvory v kotouči na tagliatelle či špagety.

HU | Tésztakészítés - ötletek és figyelmeztetések

Vágja a nyers tésztát kb. 3 cm széles csíkokra.

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tagliatelle-, illetve spagettitárcsa rovátkái illeszkedjenek a vágóház nyúlványaihoz.

1 Helyezzen egy tésztacsíkot az adagolótálcára.

2 A be-/kikapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

3 A nyomórúd segítségével a tésztát nyomja óvatosan a vágóházba.

- ▶ A tésztát az elkészítés után azonnal ki kell főzni forrásban lévő sós vízben, különben összeragadhat.
- ▶ A mellékelt műanyag tű segítségével kitisztíthatja a tagliatelle-, illetve spagettitárcsa eltömődött nyílásait.

SK | Výroba cestovín - tipy a varovania

Cesto na cestoviny narežte na približne 3 cm široké pásiky.

- ▶ Postarajte sa, aby do drážky disku pre tagliatelly alebo špagety zapadol výstupok na vnútornej strane tela mlynčeka.

1 Jeden pásik cesta vložte do hrdla mlynčeka.

2 Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.

3 Pomocou piesta jemne zatlačte cesto do tela mlynčeka.

- ▶ Čerstvé cestoviny pripravte v osolenej vriacej vode hneď potom, ako ich vyrobíte, aby ste predišli ich zlepeniu.





- Použite plastový čap, aby ste spriechodnili otvory v disku na tagliatelly alebo špagety.



UK | Виготовлення макаронів - поради і застереження



Поріжте тісто для макаронів на смужки шириною прибл. 3 см.



- Переверіть, чи паз диска для довгої локшини або спагеті входить у виступ корпусу.



1 Покладіть одну смужку тіста на лоток подавання.



2 Натисніть кнопку Увімк./Вимк., щоб увімкнути пристрій.



3 Легенько проштовхуйте тісто у корпус за допомогою штовхача.



- Щоб макарони не злипалися, їх необхідно варити у кип'ячій підсоленій воді одразу ж після виготовлення.



- За допомогою пластикової палички з комплекту почистіть отвори диска для довгої локшини та спагеті.



HR | Priprava tjestenine - savjeti i upozorenja



Tijesto za tjesteninu izrežite u trake široke približno 3 cm.



- Provjerite naliže li zarez na disku za tagliatelle ili špagete na izbočinu na kućištu rezača.



1 Stavite jednu traku tijesta na pladanj.



2 Za uključivanje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.



3 Potiskivačem nježno gurnite tijesto u kućište rezača.

- Tjestenina se treba skuhati u kipućoj posoljenoj vodi odmah nakon pripreme tijesta kako se ne bi zalijepila.
- Koristite isporučenu plastičnu iglu kako biste očistili rupice na disku za tagliatelle ili špagete.

ET | Pastatoodete tegemine - näpunäited ja hoiatusi.

Lõigake pastatainas 3 cm laiusteks ribadeks.

- Kontrollige, kas tagliatelle- või spaghetti-ketta soon on lõikuri korpuse salku kinnitunud.

1 Pange üks tainariba sisestamisalusele.

2 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nupule.

3 Lükake tainas tõukuriga õrnalt lõikuri sisemusse.

- Et vältida pasta kleepumist üksteisega, tuleb see kohe pärast valmistamist panna keeva soolatud vette keema.
- Kasutage komplektisolevat plastiktikku tagliatelle- või spaghetti-ketta aukude puhastamiseks.

LV | Makaronu gatavošana – padomi un brīdinājumi

Sagrieziet makaronu mīklu aptuveni 3 cm platās sloksnēs.

- Raugieties, lai tagliatelle spaģeti diska rieva būtu savietota ar ierīces korpusa izcilni.

1 Uzlieciet vienu mīklas strēmeli uz padeves paplātes.

2 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

3 Ar bīdītāju viegli bīdiet mīklu ierīcē.

- Pastu gatavo vārītā sāls ūdenī tūlīt pēc pagatavošanas, tādējādi neļaujot tai salipt.
- Aizsprostojušos tagliatelle vai spaģeti diska caurumu tīrīšanai lietojiet komplektā esošo plastmasas adatu.

LT | Makaronų darymas – patarimai ir įspėjimai

Makaronų teslą supjaustykite maždaug 3 cm pločio juostomis.

- Įsitinkite, kad lakštinių ar spažečių disko įpjova atitinka įjaustyklės korpuso iškyšą.

1 Vieną teslos juostą dėkite į tiekimo lovėlį.

2 Paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką įjunkite prietaisą.

3 Stumtuvu atsargiai stumkite tešlą į įjaukintą korpusą.

- Makaronus reikia virti verdančiame pasūdytame vandenyje iš karto po pagaminimo. Taip jie nesulips.
- Užsikimšusias lakštinių ar spagečių disko angas valykite pateiktu plastikiniu kaišteliu.

SL | Priprava testenin - nasveti in opozorila

Testo za testenine narežite na 3 cm šilroke trakove.

- Zareza plošče za rezance in špagete se mora prilagati izboklini ohišja rezilne enote.

1 En trak testa položite na pladenj.

2 Za vklop aparata potisnite drsno stikalo za vklop/izklop naprej.

3 S potiskalom testo nežno potisnite v ohišje rezilne enote.

- Testenine takoj, ko jih pripravite, skuhaite v vreli slani vodi, da se ne bi sprijemale.
- S priloženo plastično iglo odmašite luknje v plošči za rezance in špagete.

BG | Приготвяне на макаронени изделия - съвети и предупреждения

Нарежете тестото за макаронените изделия на ивици с приблизителна ширина 3 см.

- Внимавайте вдълбнатините в диска за талиатели или този за спагети да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок.

1 Поставете една ивица тесто в тавата.

2 Натиснете бутонa вкл./изкл., за да включите уреда.

3 Вмъкнете внимателно тестото в корпуса на режещия блок с помощта на тласкача.

- Макаронените изделия се варят във вряща подсолена вода веднага след приготвянето им, за да се предотврати слеждане.
- Използвайте приложения пластмасов шиш за отпушване на отворите в диска за талиатели или този за спагети.

SR | Pravljenje testenine - saveti i upozorenja

Testo isecite na trake široke oko 3 cm.

- Proverite da li žleb diska za taljatele ili špagete ulazi u istureni deo na kućištu rezača..

1 Stavite jednu traku testa na podložak.

2 Aparat uključite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

3 Testo lagano potisnite u kućište rezača pomoću potiskivača.

- Testeninu treba skuvati u kipućoj posoljenoj vodi odmah nakon pripreme, tako da se ne zalepi.
- Pomoću plastične igle koju ste dobili u kompletu otpušite rupe na disku za taljatele ili špagete

KZ | Қамырды жасау – кеңестер мен ескертулер

қамырды шамамен 3 см. енді етіп жолақтарға кесіңіз.

- Спагетти немесе таглиатель дискісінің қашауы кесетін орнындағы сойдыйған жерге сыйу керек.

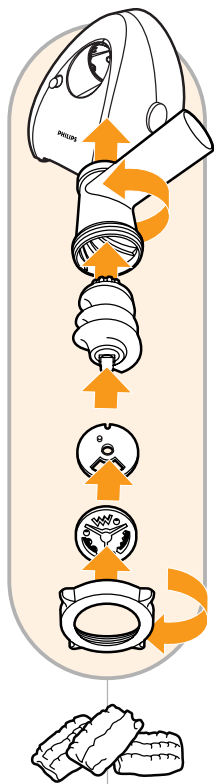
1 Қамыр жолақтарын толтыратын легенге салыңыз.

2 Құралды қосу үшін оның қосу/өшіру түймесін басыңыз.

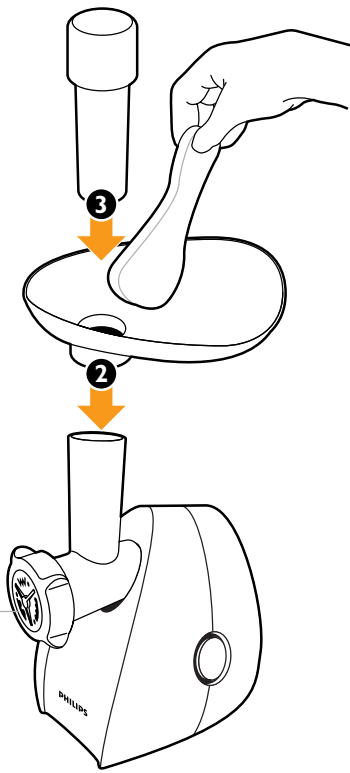
3 Қамырды итеріп отыратын құралды қолдана отырып, жәймен ғана ет тартатын жерге итермелеп отырыңыз.

- Пастаны бір біріне жабысып қалмас үшін, оны жасай салып, қайнаған тұзды суда пісіру керек.
- Қосымша берілген пластик түйреуішті қолдана отырып, спагетти немесе таглиатель дискісінің тесікшелерін босатып отырыңыз.





1



EN | Making cookies - tips and warnings

Cut the dough into approx. 3cm-wide strips.

- ▶ Make sure the notch of the cookie separator fits onto the projection of the cutter housing.
- 1 Place one strip of dough on the feeding tray.
- 2 Press the on/off button to switch the appliance on.
- 3 Push the dough gently into the cutter housing with the pusher.
- ▶ Guide the dough sausage coming out of the appliance onto a baking plate. Then cut the sausage into slices or strips and distribute them over the baking plate.

PL | Robienie ciastek – wskazówki i ostrzeżenia

Potnij ciasto na paski szerokości ok. 3 cm.

- ▶ Sprawdź, czy w nacięcia w separatorze ciastek wsunięte są występy modułu tnącego.
- 1 Umieść jeden pasek ciasta na tacy podającej.
- 2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.
- 3 Za pomocą popychacza delikatnie wypychaj ciasto do modułu tnącego.
- ▶ Poprowadź pasmo ciasta wychodzące z urządzenia na blachę do pieczenia. Następnie potnij pasmo na plasterki lub paseczki i rozłóż je na blasze.

RO | Prepararea prăjiturilor - sugestii și avertismente

Tăiați aluatul în bucăți late de aprox. 3 cm.

- ▶ Fixați creștătura separatorului de prăjituri în spațiul corespunzător de pe carcasa cuțitului.
- 1 Puneți o bucată de aluat în tava de alimentare.

2 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

3 Împingeți ușor aluatul în carcasa cuțitului cu ajutorul împingătorului.

- Direcționați aluatul care iese din aparat pe un blat de gătit. Apoi tăiați aluatul în fâșii sau felii și așezați-le pe blatul de gătit.

RU | Изготовление печенья — советы и предупреждения

Нарежьте тесто на полоски шириной около 3 см.

- Выступ на режущем блоке должен совпадать с пазом на сепараторе для печенья.

1 Положите одну полоску теста в загрузочный поддон.

2 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

3 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните тесто в режущий блок.

- После выхода из прибора полосы теста поместите её на противень. Затем нарежьте тесто на кусочки и разложите его на противне.

CS | Výroba sušenek - tipy a upozornění

Těsto nakrájejte na proužky asi 3 cm široké.

- Zkontrolujte, zda zářez separátoru sušenek zapadl do výřezu nožové skříně.

1 Do podávacího zásobníku vložte jeden proužek těsta.

2 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

3 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte těsto do nožové skříně.

- Váleček těsta vycházející z přístroje směrujte na plech. Nakrájejte jej na plátky nebo proužky a rozložte je na plechu.

HU | Kekszkészítés - ötletek és figyelmeztetések

Vágja a nyers tésztát kb. 3 cm széles csíkokra.

- Ügyeljen arra, hogy a kekszszétválasztó rovátkái illeszkedjenek a vágóház nyúlványaihoz.

1 Helyezzen egy tésztacsíkot az adagolótálcára.

2 A be-/kikapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

3 A nyomórúd segítségével a tésztát nyomja óvatosan a vágóházba.

- A kijövő tésztahengert a készülékből egyenesen egy sütőlapra vezesse. Ezután a hengert vágja szeletekre vagy csíkokra és ossza el azokat egyenletesen a sütőlapon.

SK | Výroba koláčikov - tipy a varovania

Cesto narežte na približne 3 cm široké pásiky.

- Postarajte sa, aby do drážky disku na koláčky zapadol výstupok na vnútornej strane tela mlynčeka.

1 Jeden pásik cesta vložte do hrdla mlynčeka.

2 Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.

3 Pomocou piesta jemne zatlačte cesto do tela mlynčeka.

- Nasmerujte vychádzajúce cesto zo zariadenia na plech na pečenie. Potom cesto rozrežte na kúsky alebo pásiky a rozmiestnite ich na plechu na pečenie.

UK | Приготування печива - поради і застереження

Поріжте тісто на смужки шириною прибл. 3 см.

- Перевірте, чи паз сепаратора для печива входить у виступ корпусу.

1 Покладіть одну смужку тіста на лоток подавання.

2 Натисніть кнопку Увімк./Вимк., щоб увімкнути пристрій.





3 Легенько проштовхуйте тісто у корпус за допомогою штовхача.

- Д Скеруйте ковбаску із тіста з пристрою на бляху для випікання. Потім поріжте ковбаску на шматки або смужки і розкладіть на блясі.

HR | Priprava kolačića - savjeti i upozorenja

Tijesto izrežite u trake široke približno 3 cm.

- Д Provjerite naliže li zarez na razdjelniku za kolačiće na izbočinu na kućištu rezača.

1 Stavite jednu traku tijesta na pladanj.

2 Za uključivanje aparata pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje.

3 Potiskivačem nježno gurnite tijesto u kućište rezača.

- Д Kobasicu tijesta koja izlazi iz aparata usmjerite na posudu za pečenje kolača. Potom izrežite kobasicu na komade ili trake i raspodijelite ih po posudi za pečenje.

ET | Kūpsiste tegemine - nāpunāiteid ja soovitusi.

Lõigake tainas 3 cm laiusteks ribadeks.

- Д Kontrollige, kas kūpsiseseparaatori soon on lõikuri korpuse salku kinnitunud.

1 Pange üks tainariba sisestamisalusele.

2 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-välja nupule.

3 Lükake tainas tõukuriga õrnalt lõikuri sisemusse.

- Д Suunake seadmest väljuv tainavorst küpsetamisplaadile. Seejärel lõigake vorst lõikudeks või ribadeks ja laotage need küpsetusplaadile.

LV | Cepumu gatavošana – padomi un brīdinājumi

Sagrieziet mīklu aptuveni 3 cm platās sloksnēs.

- Д Raugieties, lai cepumu separatora rievā būtu savietota ar ierīces korpusa izcilni.

1 Uzlieciet vienu mīklas strēmeli uz padeves paplātes.

2 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

3 Ar bīdītāju viegli bīdiet mīklu ierīcē.

- Д Vadiet no ierīces ārā nākošās mīklas klāšanas uz cepšanas paplātes. Pēc tam sagrieziet šo mīklu šķēlēs vai sloksnēs un izvietojiet tās pa cepšanas paplāti.

LT | Sausainių formavimas – patarimai ir įspėjimai

Supjaustykite tešlą maždaug 3 cm pločio juostomis.

- Д Įsitinkinkite, kad sausainių skirtuvo įpjova atitinka įjaustyklės korpuso iškyšą.

1 Vieną tešlos juostą dėkite į tiekimo lovėlį.

2 Paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką įjunkite prietaisą.

3 Stumtuvu atsargiai stumkite tešlą į įjaustyklės korpusą.

- Д Sausainių tešlos juosta iš prietaiso turėtų būti nukreipta tiesiai ant kepimo skardos. Tada supjaustykite juostą gabalėliais ar juostelėmis ir išdėliokite ant kepimo skardos.

SL | Priprava keksov - napotki in opozorila

Testo narežite na 3 cm široke trakove.

- Д Zareza ločevalnika za piškote se mora prilegati izboklini ohišja rezilne enote.

1 En trak testa položite na pladenj.

2 Za vklop aparata potisnite drsno stikalo za vklop/izklop naprej.

3 S potiskalom nežno potisnite testo v ohišje rezilne enote.

- Д Testo iz aparata usmerite na pladenj za peko. Nato testo narežite na rezine ali trakove in ga porazdelite po pladnju.

BG | Приготвяне на бисквити - съвети и предупреждения

Нарежете тестото на ивици с приблизителна ширина 3 см.

- Д Внимавайте вдълбнатините в сепаратора за бисквити да съвпадат с издатините в корпуса на режещия блок.

1 Поставете една ивица тесто в тавата.

2 Натиснете бутонa вкл./изкл., за да включите уреда.

3 Вмъкнете внимателно тестото в корпуса на режещия блок с помощта на тласкача.

- Д Насочете излизания от уреда тестен стълб към тава за печене. След това го нарежете на филийки или на ивици и ги подредете в тавата за печене.

SR | Pravljenje keksa - saveti i upozorenja

Testo isecite na trake široke oko 3 cm.

- Д Proverite da li žleb separatora za kekse ulazi u istureni deo na kućištu rezača.

1 Stavite jednu traku testa na podložak.

2 Aparat uključite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

3 Testo lagano potisnite u kućište rezača pomoću potiskivača.

- Д Traku testa koja izlazi iz aparata prenesite na tepsiju za pečenje. Traku zatim isecite na kriške ili trake i razmestite ih po tepsiji za pečenje.

KZ | Печенье жасау – кеңестер мен ескертулер

қамырды шамамен 3 см. енді етіп жолақтарға кесіңіз.

- Д Печенье ажыратушының қашауы кесетін орнындағы сойдыйған жерге сыйу керек.

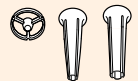
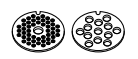
1 Қамыр жолақтарын толтыратын легенге салыңыз.

2 Құралды қосу үшін оның қосу/өшіру түймесін басыңыз.

3 Қамырды итеріп отыратын құралды қолдана отырып, жәймен ғана ет тартатын жерге итермелеп отырыңыз.

- Д Құралдан шығып жатқан қамыр колбаскаларын печенье пісіретін тостағанға бағыттаңыз. Сөйтіп, қамыр колбаскаларын жолақтарға немесе тілімдерге кесіп, печенье пісіретін тостағанға салыңыз.





EN | Cleaning - tips and warnings

- Remove any meat left in the cutter housing by passing pieces of bread through it.
- Always switch off and unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.
- Remove the pusher and the feeding 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 by turning the cutter housing to the right (see the Disassembly section, page 16).
- The cutter unit and grinding discs should be lightly brushed with fat or oil to prevent rusting.
- Do not clean the metal parts in the dishwasher; as dishwasher detergents will cause these parts to darken or oxidize.

PL | Czyszczenie – wskazówki i ostrzeżenia

- Usuń pozostałości mięsa z modułu tnącego, przepuszczając przez niego kawałki chleba.
- Zawsze przed odłączeniem akcesoriów lub czyszczeniem części silnikowej wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyjmij popychacz i tacę podającą.
- Odkręć mocujący i wyjmij z maszynki tarczę mielącą, element tnący i wał ślimakowy.
- Zdejmij moduł tnący: naciśnij przycisk zwalniający i obróć moduł tnący w prawo (patrz część Demontaż, str. 16).
- Moduł tnący i tarcze mielące należy lekko przetrzeć tłuszczem lub olejem, aby zapobiec ich rdzewieniu.
- Nie myj metalowych części w zmywarce, ponieważ detergenty stosowane w zmywarkach spowodują przyciemnienie lub utlenienie tych części.

RO | Curățarea - sugestii și avertismente

- Îndepărtați carnea rămasă în carcasa cuțitului tocând câteva bucăți de pâine.
- Opriti aparatul și scoateți-l întotdeauna din priză înainte de a demonta accesoriile sau de a curăța blocul motor.
- Scoateți împingătorul și tava de alimentare.
- Deșurubați inelul filetat și scoateți discul de tocare, cuțitul și axul melcului.
- Scoateți carcasa cuțitului apăsând butonul de decuplare și rotind carcasa spre dreapta (vezi secțiunea Demontarea, pagina 16).
- Ansamblul cuțit și discurile de tocare trebuie frecate ușor cu grăsimi sau ulei pentru a preveni ruginirea acestora.
- Nu curățați componentele metalice în mașina de spălat vase, deoarece detergenții speciali vor provoca înnegrirea sau oxidarea acestora.

RU | Очистка — советы и предупреждения

- Пропустите через мясорубку некоторое количество хлеба для удаления остатков мяса.
- При необходимости снять насадки или очистить блок электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.
- Отвинтите фиксирующее кольцо и извлеките перфорированный диск для фарша, нож и шнек.
- Снимите режущий блок, нажав на кнопку для открывания и повернув режущий блок вправо (см. раздел Разборка стр. 16).
- Нож и перфорированный диск для фарша можно слегка смазать жиром или маслом, чтобы он не заржавел.
- Металлические части мясорубки нельзя мыть в посудомоечной машине, так как моющие средства могут вызвать потемнение или окисление металлических частей.

CS | Čištění - tipy a upozornění

- Zbytky masa v nožové skříni odstraníte tak, že ji protlačíte plátek chleba.
- Před demontáží příslušenství nebo čištěním motorové jednotky vždy přístroj vypněte a odpojte ze sítě.
- Vyjměte pěchovač a podávací zásobník.
- Odšroubujte zajišťovací kroužek a odejměte mlecí kotouč, nožovou jednotku a šnekový hřídel.
- Odejměte nožovou skříň stisknutím uvolňovacího tlačítka a otočením doprava (viz kapitola Demontáž, strana 16).
- Nožovou jednotku a mlecí kotouče je třeba lehce natřít tukem nebo olejem, aby nedošlo k jejich zrezivění.
- Kovové díly se nesmí mýt v myčce na nádobí, protože čisticí prostředky mohou způsobit jejich ztmavnutí či rezivění.

HU | Tisztítás - tanácsok és figyelmeztetések

- Kenyér átpasszírozásával távolítsa el a vágóházban maradt húst.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha tartozékot kíván levenni vagy tisztítani akarja a motoregységet.
- Vegye ki a nyomórudat és az adagolótálcát.
- Csavarja le a csavarmentes gyűrűt és vegye ki a darálótárcsát, a vágókést és a csigatengelyt.
- A kioldó gomb megnyomásával és a vágóház jobbra fordításával szerelje le a vágóházat a készülékről (lásd a Szétszerelés című szakaszt a 16. oldalon).
- A vágóegységet és darálótárcsákat a rozsdásodás elkerülése érdekében kicsit kenje át zsírral vagy olajjal.
- A fém alkatrészeket ne tisztítsa mosogatógépben, mert a mosogatógép tisztítószerei sötétedést vagy oxidációt okozhatnak.





SK | Čistenie - tipy a varovania

- Pretlačením kúskov chleba cez telo mlynčeka odstráňte akékoľvek zvyšky mäsa.
- Pred odpojením príslušenstva alebo pred čistením pohonnej jednotky vždy zariadenie vypnite a odpojte zo siete.
- Vyberte piest a demontujte hrdlo mlynčeka.
- Odmontujte krúžok so závitom a vyberte disk na mletie, nôž a závitovkový hriadeľ.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a otočte doprava uvoľníte puzdro noža (pozrite si časť Rozoberanie na strane 16).
- Rezná jednotka a mlecie disky sa musia jemne namazať masťou alebo olejom, aby sa zabránilo hrdzaveniu.
- Kovové časti nečistite v umývačke na riad, pretože čistiaci prostriedok spôsobí, že tieto súčiastky stmavnú alebo zoxiduujú.

UK | Чищення - поради та застереження

- Видаліть з корпусу залишки м'яса, перемелюючи шматки хліба.
- Завжди вимикайте і від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як знімати приладдя або чистити блок двигуна.
- Зніміть штовхач та лоток подавання.
- Відкрутіть гвинтове кільце, зніміть подрібнюючий диск, ріжучий вузол і черв'ячний вал.
- Зніміть корпус ріжучого вузла, натиснувши кнопку розблокування і повернувши його вправо (див. розділ "Демонтаж", ст. 16).
- Ріжучий вузол і диски для подрібнення необхідно легко почистити щіткою з жиром чи олією для запобігання ржавіння.
- Не чистіть металеві частини у посудомийній машині, бо від мийних засобів вони можуть потемніти або окислитися.

HR | Čišćenje - savjeti i upozorenja

- Uklonite meso preostalo u kućištu rezača propuštanjem komada kruha kroz aparat.
- Uvijek izvucite mrežni kabel iz utičnice prije odvajanja nastavka ili čišćenja jedinice motora.
- Skinite potiskivač i pladanj.
- Odmknite pričvršni navojni prsten, izvadite disk za mljevenje, jedinicu za rezanje te spiralnu cijev.
- Skinite kućište rezača pritiskom na gumb za otpuštanje i okretanjem kućišta rezača udesno (pogledajte odjeljak Rastavljanje, str. 16).
- Jedinicu za rezanje i diskeve za mljevenje treba blago premazati masću ili uljem kako bi se spriječila korozija.
- Metalne dijelove nemojte prati u stroju za pranje posuđa jer će potamniti i oksidirati zbog deterdženata koji se koriste za stroj za pranje posuđa.

ET | Puhastamine - nõuanded ja hoiatused

- Kõikide lõikuri korpusesse jäänud lihaosakeste eemaldamiseks laske leivatükikesi läbi seadme.
- Lülitage seade enne tarvikute või mootori puhastamist välja ja tõmmake pistik pesast välja.
- Eemaldage tõukur ja sisestamisalus.
- Keerake lahti keeratav kinnitusrõngas ja eemaldage hakkimisketas, lõiketera ja tiguvoil.
- Eemaldage lõikuri korpus, vajutades päästikunupule ja pöörates lõikuri korpust paremale poole (vt lk 16 peatükki "Lahtivõtmine").
- Lõikurit ja hakkimisketast peab kergelt määrima kas rasva või õliga roostetamise vältimiseks.
- Ärge puhastage metalloosi nõudepesumasinas, sest nõudepesuvahendid võivad põhjustada nende osade tumenemise või oksüdeerumise.

LV | Tīršana – padomi un brīdinājumi

- Izīrēt no ierīces visas gaļas paliekas, izlaižot ierīcei cauri maizes gabaliņus.
- Pirms piederumu noņemšanas vai motora bloka tīršanas vienmēr izslēdziet ierīci un izvelciet elektrības vada spraudni no kontaktligzdas.
- Izņemiet bīdītāju un noņemiet padeves paplāti.
- Atskrūvējiet uzskrūvējamo gredzenu un noņemiet griezējdisku, nažu bloku un gliemežvārpstu.
- Noņemiet nažu bloka korpusu, nospiežot atbrīvošanas pogu un pagriežot nažu bloka korpusu pa labi (skatīt sadaļu „Izjaukšana”. l 6. lpp.).
- Nažu bloku un griezējdiskus vajag viegli ieziest ar tautiem vai eļļu, lai novērstu rūšēšanu.
- Nemazgājat metāla daļas trauku mazgātājā, tāpēc ka trauku mazgāšanas līdzekļu iedarbības rezultātā šīs daļas kļūs tumšas vai oksidēsies.

LT | Valymas – patarimai ir įspėjimai

- Pašalinkite iš įjaukto korpuso mėsos likučius maldami duonos gabaličius.
- Prieš nuimdami priedus arba valydami variklio bloką, būtinai atjunkite aparatą nuo maitinimo tinklo.
- Nuimkite stumtuvą ir tiekimo lovėlį.
- Atsukite tvirtinimo veržlę ir išimkite malimo diską, įjaukto bloką ir sliekinį veleną.
- Nuimkite įjaukto korpusą paspausdami atleidimo mygtuką ir pasukdami įjaukto korpusą dešinėn (žr. skyrių „Ardymas“, l 6 psl.).
- Įjaukto bloką ir malimo diskus reikia truputį patepti riebalais ar aliejumi – tai apsaugos nuo rūdžių atsiradimo.
- Neplaukite metalinių dalių indaplovėje, nes nuo indaplovės valymo priemonių jos pajuoduos arba oksiduosis.

SL | Čiščenje - nasveti in opozorila

- Ohišje rezilne enote očistite tako, da v njej zmeljete nekaj kosov kruha.
- Aparat pred odstranitvijo nastavka ali čiščenjem motorne enote vedno izključite iz električnega omrežja.
- Odstranite potiskalo in pladenj.
- Odvijte navojni obroči in odstranite ploščo za mletje, rezilno enoto in spiralasto gred.
- S pritiskom na gumb za ločitev rezilne enote in zasukom rezilne enote v desno odstranite ohišje rezilne enote (oglejte si poglavje "Razstavljanje", stran l 6).
- Rezilno enoto in plošče za mletje namažite z mastjo ali oljem, da ne bodo rjavele.
- Kovinskih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju, saj bodo deli zaradi čistil potemneli ali oksidirali.

BG | Почистване - съвети и предупреждения

- Обирайте останалото по корпуса на режещия блок месо, като прокарате през него парченца хляб.
- Винаги изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, преди да сваляте приставки или да почиствате задвижващия блок.
- Свалете тласкача и тавата.
- Развинтете винтовия пръстен и свалете диска за смилане, режещия блок и червяка.
- Извадете корпуса на режещия блок с натискане на бутон за освобождаване и завъртане на корпуса надясно (вж. раздела "Разглобяване", стр. l 6).
- Режещият блок и мелещите дискове трябва леко да се смажат против ръжда с мазнина или олио.
- Не почиствайте металните части в съдомиялна машина, тъй като миешите препарати ще причинят потъмняването или окислението им.





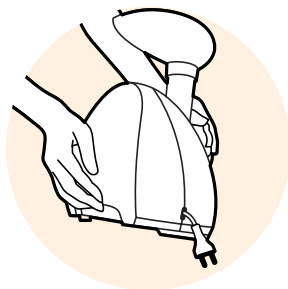
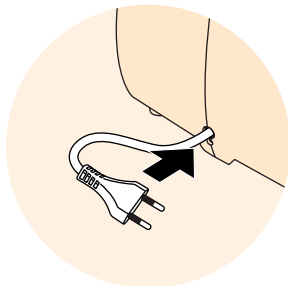
SR | Čišćenje - saveti i upozorenja



- Meso koje je ostalo u kućištu rezača izvadite tako da kroz kućište provedete parče hleba.
- Aparat uvek isključite pre skidanja dodataka ili čišćenja jedinice motora.
- Skinite potiskivač i podložak.
- Odvignite prsten sa navojem i skinite disk za mlevenje, jedinicu rezača i pužnu vodilicu.
- Kućište rezača skinite pritiskom na dugme za otvaranje i okrenite kućište rezača na desnu stranu (pogledajte odeljak Rastavljanje, stranica 16).
- Jedinicu rezača i diskove za mlevenje treba lagano premazati masti ili uljem da ne bi zarđali.
- Metalne delove ne perite u mašini za pranje sudova jer ti delovi mogu da potamne ili oksidiraju od deterdženata za mašinsko pranje.

KZ | Тазалау – кеңестер мен ескертулер

- Ет тартатын жерде қалып қалуы мүмкін етті артынан нанды тарту арқылы тазалаңыз.
- Моторын тазалар алдында немесе бөлшектерін шығарар алдында құралды әрдайым өшіріп, тоқтан суырып алыңыз.
- Етті итермелеуіш пен толтыратын легенді алып тастаңыз.
- Бұралма сақинаны бұрап шығарып, тартатын дискіні, ет тартатын жерін, және бұралмалы тұтқаны шығарыңыз.
- Кесетін корпусты босататын түймені басып, және кесетін корпусты оңға қарай бұрау арқылы босатып шығарыңыз (Бөлшектендіру тармағын қараңыз 16 бет).
- Кесетін құрал және тартатын дискілерді тот басқаннан сақтау үшін маймен майлап отырыңыз.
- Метал бөлшектерін ыдыс жуғышта жууға болмайды, себебі ыдыс жуғышпен қолданатын тазалайтын сұйықтықтар бұл бөлшектердің қарайып кетуіне немесе тотығуына соқтырады.



EN | Storage

Store the cord by pushing it into the integrated cord storage. You can transport the appliance by carrying it by its hinged handle.

PL | Przechowywanie

Schowaj przewód we wbudowanym schowku. Urządzenie można przenosić za uchwyt na zawiasach.

RO | Depozitarea

Stocați cablul în compartimentul de stocare integrat. Puteți transporta aparatul ținându-l de mânerul rabatabil.

RU | Хранение

При хранении помещайте сетевой шнур в отделение для хранения шнура. Переносите прибор, взявшись за встроенную ручку.

CS | Skladování

Přívodní kabel zasuňte do integrované úschovny části. Přístroj lze přenášet pomocí výklopného držadla.

HU | Tárolás

A kábelt a tároláshoz tolja be a belső kábeltárolóba. A készülék a csuklós résznél megfogva szállítható.

SK | Odkladanie

Kábel odložte tak, že ho zatlačíte do vstavaného odkladacieho priestoru na kábel.
Zariadenie môžete preniesť tak, že ho budete nieť za výklopnú rukoväť.





UK | Зберігання



Заштовхніть шнур у вбудоване відділення для зберігання шнура. Пристрій можна транспортувати, тримаючи за шарнірну ручку.



HR | Spremanje

Kabel spremite u ugrađeno spremište za kabel. Aparat možete premještati noseći ga za dršku.



ET | Hoidmine

Hoidke juhett sisseehitatud juhtmeheidikusse sisselükatuna. Seadme transportimisel hoidke liigendkaepidemest kinni.



LV | Uzglabāšana



Elektrības vadu iebīdīet un glabājiņiet tam paredzētajā iebūvētajā vada glabāšanas nodalījumā. Ierīces pārnēsāšanai var izmantot tās grozāmo rokturi.



LT | Saugojimas

Laidą laikykite įtrauktą į integruotą laidų saugojimo skyrių. Prietaisą galite kilnoti laikydami jį už atlenkiamos rankenos.



SL | Hramba

Kabel shranite v prostor za shranjevanje kabla. Aparat lahko prenašate z držanjem za zložljivi ročaj.



BG | Съхранение

Съхранявайте захранващия кабел прибран в предвиденото за целта отделение. Можете да пренасяте уреда, като го държите за шарнирната ръкохватка.

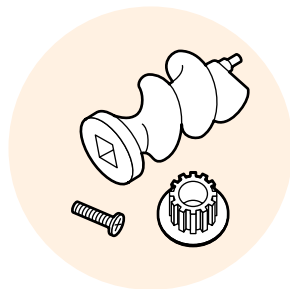
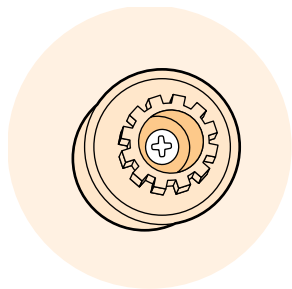


SR | Odlaganje

Kabl odložite tako da ga ugrate u unutrašnju pregradu za kabl. Uređaj možete prenositi tako da ga držite za rasklopivu dršku.

KZ | Сақтау

Тоқ сымын сақтауға арналған орынға сымды тығып салып қойыңыз. Құралды арнайы жасалған ұстағышымен тасымалдауға болады.



EN | Replacement

To replace a broken gear:

- Remove the worm shaft from the cutter housing.
- Loosen the screw of the gear by means of a screwdriver.
- Remove the gear from the worm shaft.
- Place the new gear onto the worm shaft and fasten it with the screw.

PL | Wymiana

Aby wymienić uszkodzone koło zębate:

- Wyjmij wał ślimakowy z modułu tnącego.
- Poluzuj śrubę koła zębatego śrubokrętem.
- Zdejmij koło zębate z wału ślimakowego.
- Nałóż nowe koło zębate na wał ślimakowy i przymocuj je za pomocą śruby.

RO | Înlocuirea

Pentru a înlocui un mecanism defect:

- Scoateți axul melcului de pe carcasa cuțitului.
- Slăbiți șurubul mecanismului cu ajutorul unei șurubelnițe.
- Scoateți mecanismul de pe axul melcului.
- Fixați noul mecanism pe axul melcului și strângeți șurubul.

RU | Замена

Замена лопнувшей втулки-предохранителя:

- Извлеките шнек из режущего блока.
- С помощью отвертки отвинтите винт крепления втулки-предохранителя.
- Снимите втулку-предохранитель со шнека.
- Установите новую втулку-предохранитель на шнек и закрепите её винтом.





CS | Výměna dílů

Postup pro výměnu zlomeného ozubeného kola:

- Z nožové skříně vyjměte šnekový hřídel.
- Pomocí šroubováku uvolněte šroubek ozubeného kola.
- Vyjměte ozubené kolo ze šnekového hřídele.
- Nové ozubené kolo namontujte na šnekový hřídel a utáhněte šroubkem.

HU | Csere

Törött fogaskerék cseréje:

- Vegye ki a csigamenetet a vágóházból.
- Lazítsa meg a fogaskerék csavarozását egy csavarhúzó segítségével.
- Vegye le a fogaskereket a csigamenetről.
- Illesse az új fogaskereket a csigamenetre és szorítsa meg a csavarhúzóval.

SK | Výmena

Výmena zlomeného prevodu:

- Z tela mlynčeka vyberte závitový hriadeľ.
- Pomocou skrutkovača uvoľnite skrutku prevodu.
- Zo závitového hriadeľa odpojte prevod.
- Na závitový hriadeľ umiestnite nový prevod a dotiahnite ho pomocou skrutky.

UK | Заміна

Для заміни розбитого зубцюватого механізму:

- Вийміть з корпусу черв'ячний вал.
- Викрутною послабте гвинт зубцюватого механізму.
- Зніміть зубцюватий механізм з черв'ячного валу.
- Вставте у черв'ячний вал новий зубцюватий механізм і закріпіть гвинтом.

HR | Zamjena dijelova

Za zamjenu slomljenog zupčanika:

- Izvadite spiralnu cijev iz kućišta rezača.
- Odvijačem olabavite vijak zupčanika.
- Izvadite zupčanik iz spiralne cijevi.
- Stavite novi zupčanik u spiralnu cijev i učvrstite ga vijkom.

ET | Osade vahetus

Katkiläinud hammasratta vahetamine.

- Eemaldage lõikuri korpusest tiguvõll.
- Keerake kruvikeerajaga lahti hammasratta kruvi.
- Eemaldage tiguvõllilt hammasratas.
- Pange uus hammasratas tiguvõllile ja kinnitage see kruviga.

LV | Nomaina

Salauztā zobrata nomaina:

- Izņemiet gliemežvārpstu no nažu bloka korpusa.
- Ar skrūvgniezi atskrūvējiet zobrata skrūvi.
- Noņemiet zobratu no gliemežvārpstas.
- Uzlieciet uz gliemežvārpstas jaunu zobratu un nostipriniet to ar skrūvi.

LT | Keitimas

Plastikinės pavaros keitimas:

- Išimkite sliekinį veleną iš pjaustyklės korpuso.
- Atsuktuvu atsukite pavaros varžtą.
- Išimkite pavarą iš sliekinio veleno.
- Įdėkite į sliekinį veleną naują pavarą ir pritvirtinkite ją prisukdami varžtą.

SL | Menjava

Zamenjava zlomljenega zobnika:

- Spiralasto gred odstranite z ohišja rezalne enote.
- Z izvijačem odvijte vijak iz zobnika.
- Zobnik odstranite iz spiralaste gredi.
- Na spiralasto gred namestite nov zobnik in ga privijte z izvijačem.

BG | Смяна

За смяна на счупено зъбно колело:

- Извадете червяка от корпуса на режещия блок.
- Развийте с отвертка винта на зъбното колело.
- Разединете зъбното колело от червяка.
- Поставете новото зъбно колело на червяка и го затегнете с винта.

SR | Zamena delova

Da biste zamenili oštećeni zupčanik:

- Izvadite pužnu vodilicu iz kućišta rezača.
- Olabavite zavrtnaj zupčanika pomoću odvijača.
- Skinite zupčanik sa pužne vodilice.
- Stavite novi zupčanik na pužnu vodilicu i pričvrstite ga pomoću zavrtnja.

KZ | Алмастыру

Сынып қалған аспапты алмастыру:

- Бұралмалы тұтқаны кесетін корпустан шығарыңыз.
- Аспаптың бұралмасын бұрауышпен босатыңыз.
- Аспапты бұралмалы тұтқадан шығарыңыз.
- Жаңа аспапты бұралмалы тұтқаға қойып бұрауышпен тартып бұраңыз.





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

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska.

RO | Protejarea mediului

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

RU | Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор в контейнер с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

CS | Ochrana životního prostředí

Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí.

HU | Környezetvédelem

A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.

SK | Životné prostredie

Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným domovým odpadom, ale ho kvôli recyklácii odovzdajte na oficiálnom zbernom mieste. Pomôžete tým chrániť životné prostredie.

UK | Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля.

HR | Zaštita okoliša

Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša.

ET | Keskonnakaitse

Seadme tööea lõpul ärge visake seda minema koos tavaliste majapidamisjäätmetega, vaid andke taaskäitlemiseks see ametlikku kogumispunkti. Seda tehes aitate kaitsta keskkonda.

LV | Vides aizsardzība

Kad ierīce ir beigusi kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi.

LT | Aplinka

Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Tai darydami prisidėsite prie aplinkosaugos.

SL | Okolje

Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja.

BG | Опазване на околната среда

След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда.

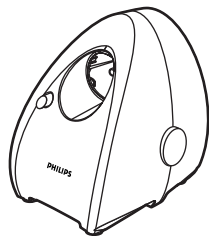
SR | Zaštita okoline

Aparat koji više nije za upotrebu nemojte da odlazete sa običnim kućanskim otpadom, već na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

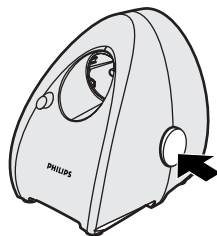
KZ | Қоршаған айнала

Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз..

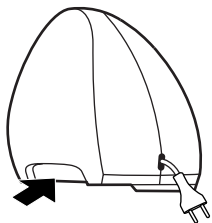




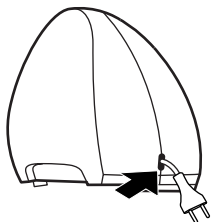
- EN** Motor unit
- PL** Część silnikowa
- RO** Bloc motor
- RU** Блок электродвигателя
- CS** Motorová jednotka
- HU** Motoregység
- SK** Pohonná jednotka
- UK** Блок двигуна
- HR** Jedinica motora
- ET** Mootor
- LV** Motora bloks
- LT** Variklio blokas
- SL** Motorna enota
- BG** Задвижващ блок
- SR** Jedinica motora
- KZ** Мотор бөлшегі



- EN** On/Off button
- PL** Wyłącznik
- RO** Buton Pornit/Oprit
- RU** Кнопка включения/выключения
- CS** Tlačítko zap/vyp
- HU** Ki-/Bekapcsoló gomb
- SK** Vypínač
- UK** Кнопка Увімк./Вимк.
- HR** Gumb On/Off (Uključeno/Isključeno)
- ET** Sisse/välja lülit
- LV** Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- LT** Įjungimo/išjungimo mygtukas
- SL** Gumb za vklop/izklop
- BG** Бутон вкл./изкл.
- SR** Dugme za uključivanje/isključivanje
- KZ** Қосу/өшіру түймесі

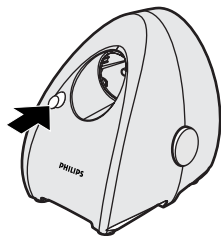


- EN** Hinged handle
- PL** Uchwyt na zawiasach
- RO** Mâner rabatabil
- RU** Встроенная ручка
- CS** Výklonné držadlo
- HU** Csuklós rész
- SK** Výklpná rukoväť
- UK** Шарнірна ручка
- HR** Drška
- ET** Liigendkäepide
- LV** Grozāms rokturis
- LT** Atlenkiama rankena
- SL** Pregibni ročaj
- BG** Шарнирна ръкохватка
- SR** Rasklopiva drška
- KZ** Топсалы тұтқа



- EN** Internal cord storage
- PL** Wewnętrzny schowek na przewód
- RO** Compartiment de stocare cablu intern
- RU** Отделение для хранения шнура
- CS** Vnitřní úschovná část
- HU** Belső kábeltároló
- SK** Vnútorne uskladnenie kábla
- UK** Вбудоване відділення для зберігання шнура
- HR** Spremište za kabel
- ET** Sisseehitatud juhtmeheidik
- LV** Iekšējais elektrības vada glabāšanas nodaļjums
- LT** Laido saugojimo skyrius
- SL** Prostor za shranjevanje kabla
- BG** Отделение за съхранение на захранващия кабел
- SR** Unutrašnja pregrada za kabl
- KZ** Ішкі тоқ сымын сақтағыш





- EN** Release button
PL Przycisk zwalnający
RO Buton decuplare
RU Кнопка открывания
CS Uvolňovací tlačítko
HU Kioldó gomb
SK Uvoľňovacie tlačidlo
UK Кнопка розблокування
HR Gumb za otpuštanje
ET Päästikunupp
LV Atbrīvošanas poga
LT Atleidimo mygtukas
SL Gumb za ločitev ohišja rezilne enote
BG Бутон за освобождаване
SR Dugme za otvaranje
KZ Босататын түйме

- EN** Cutter housing
PL Moduł tnący
RO Carcasă cuțit
RU Режущий блок
CS Nožová skříň
HU Vágóház
SK Telo mlynčeka
UK Корпус
HR Kućište rezača
ET Lõikuri korpus
LV Nažu bloka korpuss
LT Pjaustyklės korpusas
SL Ohišje rezilne enote
BG Корпус на режещия блок
SR Kućište rezača
KZ Кесетін корпус

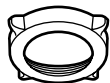


EN	Worm shaft
PL	Wał ślimakowy
RO	Ax al melcului
RU	Шнек
CS	Šnekový hřídel
HU	Csigatengely
SK	Závitový hriadel'
UK	Черв'ячний вал
HR	Spiralna cijev
ET	Tiguvõll
LV	Gliemežvārpsta
LT	Sliekinis velenas
SL	Spiralasta gred
BG	Червяк
SR	Pužna vodilica
KZ	Бұралмалы тұтқа



EN	Cutter unit
PL	Element tnący
RO	Cuțit
RU	Нож
CS	Nožová jednotka
HU	Vágóegység
SK	Rezná jednotka
UK	Ріжучий вузол
HR	Jedinica za rezanje
ET	Lõikur
LV	Nažu bloks
LT	Pjaustyklės blokas
SL	Rezilna enota
BG	Режещ блок
SR	Jedinica rezača
KZ	Кесетін бөлшек



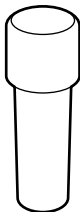


EN	Screw ring
PL	Pierścień mocujący
RO	Inel filetat
RU	Фиксирующее кольцо
CS	Zajišťovací kroužek
HU	Csavarmentes gyűrű
SK	Krúžok so závitom
UK	Гвинтове кільце
HR	Navojni prsten
ET	Keerataav kinnitusrõngas
LV	Uzskrūvējamais gredzens
LT	Tvirtinimo veržlė
SL	Navojni obroč
BG	Винтов пръстен
SR	Prsten sa navojem
KZ	Бұранда сақинасы

EN	Medium grinding disc, 4mm dia
PL	Tarcza średnio mieląca, otwory o średnicy 4 mm
RO	Disc tocare medie, 4 mm dia.
RU	Перфорированный диск с отверстиями средней величины (диаметр 4 мм)
CS	Mlecí kotouč střední, průměr 4 mm
HU	Közepes finomságú daráló tárcsa (4 mm átmérő)
SK	Nástavec na stredne hrubé mletie, priemer 4 mm
UK	Середній подрібнюючий диск, діаметр отворів 4Δmm
HR	Srednji disk za mljevenje, promjer 4 mm
ET	Keskmine hakkimisketas, läbimõõt 4 mm
LV	Vidējais griezējdisks, diametrs 4 mm
LT	Vidutinio smulkumo malimo diskas, akučių skersmuo 4 mm
SL	Plošča za srednje grobo mletje, premer 4 mm
BG	Диск за средно смилане, диаметър 4 мм
SR	Srednji disk za mlevenje, prečnik 4 mm
KZ	Орташа тартатын диск, 4мм диаметрілі

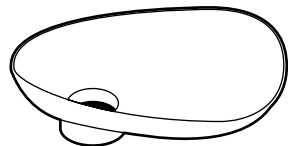


- EN** Coarse grinding disc, 8mm dia
PL Tarcza grubo mieląca, otwory o średnicy 8 mm
RO Disc tocare mare, 8 mm dia.
RU Перфорированный диск с крупными отверстиями (диаметр 8 мм)
CS Mlecí kotouč hrubý, průměr 8 mm
HU Durva daráló tárcsa (8 mm átmérő)
SK Náštavec na hrubé mletie, priemer 8 mm
UK Грубий подрібнюючий диск, діаметр отворів 8мм
HR Disk za grubo mljevenje, promjer 8 mm
ET Jäme hakkimisketas, läbimõõt 8 mm
LV Rupjais griezējdisks, diametrs 8 mm
LT Stambus malimo diskas, akučių skersmuo 8 mm
SL Plošča za grobo mletje, premer 8 mm
BG Диск за грубо смилане, диаметър 8 мм
SR Disk za grubo mlevenje, prečnik 8 mm
KZ Ірі тартатын диск, 8 мм диаметрілі



- EN** Pusher
PL Popychacz
RO Împingător
RU Толкатель
CS Pěchovač
HU Nyomórúd
SK Piest
UK Штовхач
HR Potiskivač
ET Tõukur
LV Bīdītājs
LT Stumtuvas
SL Potiskalo
BG Тласкач
SR Potiskivač
KZ Итегіш





- EN** Feeding tray
- PL** Taca podająca
- RO** Tavă de alimentare
- RU** Загрузочный поддон
- CS** Podávací zásobník
- HU** Adagolótálca
- SK** Hrdlo mlynčeka
- UK** Лоток подавання
- HR** Pladanj
- ET** Sisestamisalus
- LV** Padeves paplāte
- LT** Tiekimo lovelis
- SL** Pladenj
- BG** Тава
- SR** Podložak
- KZ** Толықтыратын леген



- EN** Separator
- PL** Separator
- RO** Separator
- RU** Сепаратор
- CS** Separátor
- HU** Szétválasztó
- SK** Oddel'ovač
- UK** Сепаратор
- HR** Razdjelnik
- ET** Separaator
- LV** Separators
- LT** Skirtuvas
- SL** Ločevalnik
- BG** Сепаратор
- SR** Separator
- KZ** Ажыратқыш

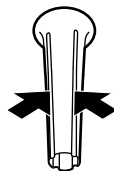


- | | |
|----|---|
| EN | Small sausage horn, 12mm dia |
| PL | Mała nasadka masarska do kielbas, średnica 12 mm |
| RO | Pâlnie mică pentru cârnați, 12 mm dia. |
| RU | Малая насадка для изготовления колбас (диаметр 12 мм) |
| CS | Plnicí nástavec malý, průměr 12 mm |
| HU | Kis kolbásztöltő (12 mm átmérő) |
| SK | Malá trubica pre klobásky, priemer 12 mm |
| UK | Мала видовжена насадка для ковбасок, діаметр 12Δмм |
| HR | Mala cijev za kobasice, promjer 12 mm |
| ET | Väike vorstisarv, läbimõõt 12 mm |
| LV | Mazais desu radziņš, diametrs 12 mm |
| LT | Mažas dešrelių kimštuvas, skersmuo 12 mm |
| SL | Majhna cev za klobase, premer 12 mm |
| BG | Малка фуния за наденици, диаметър 12 мм |
| SR | Mala cev za kobasice, prečnik 12 mm |
| KZ | Кішкене колбаса жасайтын керней, 12 мм диаметрілі |



- | | |
|----|---|
| EN | Medium sausage horn, 22mm dia |
| PL | Średnia nasadka masarska do kiełbas, średnica 22 mm |
| RO | Pâlnie medie pentru cârnați, 22 mm dia. |
| RU | Средняя насадка для изготовления колбас (диаметр 22 мм) |
| CS | Plnicí nástavec střední, průměr 22 mm |
| HU | Közepes kolbásztöltő (22 mm átmérő) |
| SK | Stredná trubica pre klobásky, priemer 22 mm |
| UK | Середня видовжена насадка для ковбасок, діаметр 22Δмм |
| HR | Srednja cijev za kobasice, promjer 22 mm |
| ET | keskmine vorstisarv, läbimõõt 22 mm |
| LV | Vidējais desu rags, diametrs 22 mm |
| LT | Vidutinis dešrelių kimštuvus, skersmuo 22 mm |
| SL | Srednja cev za klobase, premer 22 mm |
| BG | Средна фуния за наденици, диаметър 22 мм |
| SR | Srednja cev za kobasice, prečnik 22 mm |
| KZ | Орташа колбаса жасайтын керней, 22 мм диаметрілі |





- EN** Air outlet grooves
PL Rowki odpowietrzające
RO Caneluri de ieşire aer
RU Пазы для выхода воздуха
CS Drážky výstupu vzduchu
HU Légkiengedő cső
SK Drážky pre výstup vzduchu
UK Отвори для виходу повітря
HR Žljebovi za protok zraka
ET Õhuväljumisavad
LV Gaisa izejas rievas
LT Oro išėjimo grioveliai
SL Žlebiči za izpust zraka
BG Изрези за въздушна циркуляция
SR Otvori za vazduh
KZ Ая шығаратын тесікше

- EN** Tagliatelle disc
PL Tarcza do makaronu wstążki
RO Disc pentru tagliatelle
RU Диск для длинной лапши
CS Kotouč na tagliatelle
HU Tagliatelletárcsa
SK Disk na tagliatelly
UK Диск для довгої локшини
HR Disk za tagliatelle
ET Tagliatelle-ketas
LV Tagliatelle disks
LT Lakštinių diskas
SL Plošča za rezance
BG Диск за талиатели
SR Disk za taljatele
KZ Таглиатель дискісі



EN	Spaghetti disc
PL	Tarcza do makaronu spaghetti
RO	Disc pentru spaghetti
RU	Диск для спагетти
CS	Kotouč na špagety
HU	Spagettitárcsa
SK	Disk na špagety
UK	Диск для спагеті
HR	Disk za špagete
ET	Spaghetti-ketas
LV	Spageti disks
LT	Spagečių diskas
SL	Plošča za špagete
BG	Диск за спагети
SR	Disk za špagete
KZ	Спагетти дискісі



EN	Pasta disc cleaning pin
PL	Patyczek do czyszczenia tarczy do makaronu
RO	Ac de curățare a disc pentru paste
RU	Пластмассовый штырь для прочистки отверстий в дисках для макарон
CS	Jehla na čištění kotouče na těstoviny
HU	Tészttárcsa-tisztító tű
SK	Čistiaci čap disku na cestoviny
UK	Паличка для чищення диску від макаронів
HR	Igla za čišćenje diska za tjesteninu
ET	Pastaketta puhastustikk
LV	Makaronu diska tīršanas adats
LT	Makaronų disko valymo kaištis
SL	Igla za čiščenje plošče za testenine
BG	Почистващ шиш за диска за макаронени изделия
SR	Igla za čišćenje testenine
KZ	Қамыр дискісін тазалайтын түйрегіш





EN Cookie separator
PL Separator ciastek
RO Separator prăjituri
RU Сепаратор для печенья
CS Separátor sušenek
HU Kekszszétválasztó
SK Oddelovač koláčikov
UK Сепаратор для печива
HR Razdjelnik za kolačiće
ET Küpsise separaator
LV Cepumu separators
LT Sausainių skirtuvys
SL Ločevalnik za piškote
BG Сепаратор за бисквити
SR Separator za kekse
KZ Печенье ажыратқыш

EN Cookie disc
PL Tarcza do ciastek
RO Disc pentru prăjituri
RU Диск для печенья
CS Kotouč na sušenky
HU Keksz tárcsa
SK Disk na koláčky
UK Диск для печива
HR Disk za kolačiće
ET Küpsise ketas
LV Cepumu disks
LT Sausainių diskas
SL Plošča za piškote
BG Диск за бисквити
SR Disk za kekse
KZ Печенье дискісі



EN	Replacement gear
PL	Wymienne koło zębate
RO	Mecanism de înlocuire
RU	Сменная втулка-предохранитель
CS	Ozubené kolo na výměnu
HU	Pótfogaskerék
SK	Náhradný prevod
UK	Запасний зубцюватий механізм
HR	Zamjenski zupčanik
ET	Asendushammasratas
LV	Rezerves zobrats
LT	Atsarginė pavarą
SL	Nadomestni zobnik
BG	Резервно зъбно колело
SR	Zamenski zupčanik
KZ	Алмастыру құралы





EN | Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

PL | Gwarancja i serwis

W razie 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 lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

RO | Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips **www.philips.com** sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

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 покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

CS | Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku **www.philips.com**, nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips. Adresu, telefonní čísla a další spojení na Informační servis najdete v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší zemi, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

HU | Jótállás és szerviz

További információért, vagy probléma esetén látogasson el a Philips honlapjára (**www.philips.com**), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszám a világ minden részére vonatkozó garancialevélén megtalálható). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

SK | Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte problém, prosíme vás, aby ste navštívili webovú stránku spoločnosti Philips **www.philips.com**, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov značky Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb spoločnosti Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

UK | Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips **www.philips.com**, або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

HR | Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu www.philips.com ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

ET | Garantii ja teenindus

Kui te vajate infot või on teil mingeid küsimusi, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või võtke ühendust Philipsi Klienditeeninduskeskusega oma riigis (telefoninumbri leiate garantiielehelt). Kui teie riigis ei ole Kliendihooduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendus Philips Domestic Appliances and Personal Care BV Teenindusosakonnaga.

LV | Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

LT | Garantija ir aptarnavimas

Jeigu jums reikalinga informacija arba iškyła problemų, apsilankykite Philips tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį Philips klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją arba Philips buitinės technikos aptarnavimo skyrį.

SL | Garantija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com oziroma se obrnite na Philipsov center za

pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca ali Philipsov oddelek za male gospodinjiske aparate in aparate za osebno nego.

BG | Гаранция и сервисно обслужване

Ако се нуждате от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервисно обслужване на битови уреди на Philips Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

SR | Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi www.philips.com ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

KZ | Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде проблема болса, Филипстің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Филипс Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Филипс дилеріне арызданыңыз немесе Филипстің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз..





EN | Recipes

Fresh pasta

Ingredients:

- 500g semolina of durum wheat
- 4 eggs
- 1 tps. salt
- 20 g olive oil
- ▶ Knead all ingredients to a regular dough.
- ▶ Assemble the spaghetti or tagliatelle disc in the appliance.
- ▶ Cut the dough into approx. 3cm-wide strips and feed them slowly into the cutter housing. Use the pusher.
- ▶ To prevent the pasta from sticking together it should be cooked in boiling salted water immediately after production.
- ▶ Cook for 5 minutes. Drain and stir with some oil before serving.

Pelmenis

Ingredients:

▶ For the dough:

- 1 kg flour (wheat)
- 2 glasses of water (2x 250ml)
- salt
- teaspoon oil

▶ For the filling:

- 300g beef
- 300g pork
- 300g mutton
- 300g chicken
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- pepper
- 1 bay leave
- nutmeg
- salt
- cream or milk

- ▶ For the dough, mix flour with water, salt and oil into a soft dough mixture. Knead on a floured surface until the dough is elastic.
- ▶ For the filling, mince the different kinds of meat twice in the meat mincer. Then add onions, garlic, nutmeg, salt and pepper. To make the minced meat more tender and juicy, add some milk.
- ▶ Take some dough and roll it into a sausage-like shape 3cm in diameter.
- ▶ Divide into 3cm-thick pieces. Roll each piece until 2mm thick.
- ▶ Take a glass or a cup (5cm in diameter) and use it to cut rounds out of the dough.
- ▶ Fill each round with 1 teaspoon of minced meat and then fold it into a half-moon-shaped packet.
- ▶ Pinch the edges together.
- ▶ Pelmenis can be frozen to be cooked later (you can leave them in the freezer for quite some time) or they can be cooked immediately.
- ▶ To cook pelmenis, boil a large quantity of water so that the pelmenis will not stick to each other. Add salt to the water.
- ▶ Carefully drop the pelmenis into the boiling water. Don't forget to stir from time to time. Boil for 20 minutes.
- ▶ Pelmenis are served with butter.

PL | Przepisy

Świeży makaron

Składniki:

- 500 g kaszy manny z pszenicy twardej
- 4 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 20 g oliwy z oliwek
- ▶ Zagnieść wszystkie składniki do momentu uzyskania prawidłowo wyrobionego ciasta.
- ▶ Zamontuj na urządzeniu tarczę do makaronu wstążki lub spaghetti.
- ▶ Potnij ciasto na paski szerokości ok. 3 cm i wkładaj je powoli do modułu tnącego. Użyj popychacza.
- ▶ Aby zapobiec sklejanemu się nitki makaronu należy go gotować we wrzącej, osolonej wodzie natychmiast po przygotowaniu.
- ▶ Gotuj przez 5 minut. Przed podaniem odcedź i zmieszaj z olejem.

Pelmeni (pierożki z mięsem)

Składniki:

■ Ciasto:

1 kg mąki (pszennej)
2 szklanki wody (2 x 250 ml)
sól
1 łyżeczka oleju

■ Nadzienie:

300 g wołowiny
300 g wieprzowiny
300 g baraniny
300 g kurczaka
2 cebule
2 ząbki czosnku
pieprz
1 listek laurowy
gałka muskatołowa
sól
śmietana lub mleko

- ▶ *Ciasto:* mieszaj mąkę z wodą, solą i olejem, aby powstało miękkie ciasto. Zagniataj na posypanej mąką powierzchnię, aż ciasto stanie się elastyczne.
- ▶ *Nadzienie:* zmiel różne rodzaje mięsa dwa razy w maszynce do mięsa. Następnie dodaj cebule, czosnek, gałkę muskatołową, sól i pieprz. Aby mielone mięso było delikatniejsze i bardziej soczyste, dodaj trochę mleka.
- ▶ Weź część ciasta i ukształtuj z niego walek o średnicy 3 cm.
- ▶ Podziel go na kawałki o grubości 3 cm. Rozwałkuj każdy kawałek, aby miał grubość 2 mm.
- ▶ Za pomocą szklanki lub filiżanki (o średnicy 5 cm) wytnij kółka z ciasta.
- ▶ Na każdym kółku ciasta połóż łyżeczkę mielonego mięsa, a następnie złóż ten kawałek ciasta na pół, tak by powstała poduszeczka w kształcie połowy księżyca.
- ▶ Palcami zaciśnij brzegi, tak by dobrze się skleily.
- ▶ Pelmeni można zamrażać, aby później je ugotować (można je

przechowywać w zamrażarce dość długo) lub można je od razu ugotować.

- ▶ Aby ugotować pelmeni, zagotuj dużą ilość wody, aby się nie posklejały. Posól wodę.
- ▶ Ostrożnie wrzucaj pelmeni do wrzącej wody. Nie zapomnij od czasu do czasu pomieszać. Gotuj 20 minut.
- ▶ Pelmeni podaje się z masłem.

RO | Rețete

Paste proaspete

Ingrediente:

- 500 g griș din grâu amărit
- 4 ouă
- 1 lingură de sare
- 20 g ulei de măsline
- ▶ *Frământați toate ingredientele până obțineți un aluat obișnuit.*
- ▶ *Montați discul de spaghetti sau tagliatelle în aparat.*
- ▶ *Tăiați aluatul în fâșii late de aproximativ 3 cm și așezați-le ușor în carcasa cuțitului. Utilizați împingătorul.*
- ▶ *Pentru a se evita lipirea pastelor, acestea trebuie preparate în apă clocotită cu sare imediat după ce sunt făcute.*
- ▶ *Gătiți-le timp de 5 minute. Scurgeți-le și amestecați-le cu puțin ulei înainte de a le servi.*

Pelmenis

Ingrediente:

■ Pentru aluat:

1 kg făină (de grâu)
2 pahare apă (2 x 250 ml)
sare
1 linguriță ulei

■ Pentru umplutură:

300 g carne de vacă
300 g carne de porc
300 g carne de oaie
300 g carne de pui





2 cepe
2 căței de usturoi
piper
1 frunză de dafin
nușoară
sare
smântână sau lapte



- Pentru aluat, amestecați făina cu apă, sare și ulei până obțineți un aluat moale. Frământați aluatul pe un blat presărat cu făină până când acesta devine elastic.
- Pentru umplutură, tocați diferitele tipuri de carne de două ori în mașina de tocat. Apoi adăugați cepele, usturoiul, nușoara, sarea și piperul. Adăugați puțin lapte pentru a frăgezi și a da mai mult gust cărnii tocate.
- Luați puțin aluat și rulați-l sub formă de cârnat de 3 cm diametru.
- Formați bucăți groase de 3 cm. Rulați fiecare bucată până ajunge la 2 mm grosime.
- Cu un pahar sau o cană (5 cm diametru) tăiați aluatul în forme rotunde.
- Umpleți fiecare formă rotundă cu 1 linguriță de carne tocată și împăturiți-o sub formă de semilună.
- Lipiți marginile.
- Pelmenis pot fi congelați pentru a fi gătiți mai târziu (îi puteți păstra în congelator o perioadă lungă de timp) sau îi puteți găti imediat.
- Pentru a-i găti, fierbeți o cantitate mare de apă, astfel încât aceștia să nu se lipească. Adăugați sare în apă.
- Puneți-i cu grijă în apa clocotită. Nu uitați să amestecați din când în când. Lăsați-i la fiert timp de 20 de minute.
- Pelmenis se servesc cu unt.

RU | Рецепты

Свежие макароны

Ингредиенты:

- 500 г крупы твердой пшеницы
- 4 яйца
- 1 чайная ложка соли
- 20 г оливкового масла
- Перемешайте ингредиенты до образования однородной массы.
- Установите на прибор диск для приготовления спагетти или глинной лапши.
- Нарежьте тесто на полоски шириной около 3 см и аккуратно загрузите его в режущий блок. Воспользуйтесь толкателем.
- Для предотвращения слипания макарон их следует варить в подсоленной воде немедленно после изготовления.
- Варите 5 минут. Откиньте на дуршлаг и добавьте немного масла перед тем, как подавать на стол.

Пельмени

Ингредиенты:

► Тесто:

1 кг муки (пшеничной)
2 стакана воды (2 x 250 мл)
соль
чайная ложка масла

► Начинка:

300 г говядины
300 г свинины
300 г баранины
300 г курятины
2 луковицы
2 зубчика чеснока
перец
1 лавровый лист
мускатный орех
соль
молоко или сливки

- ▶ Приготовление теста: замесите муку с водой, солью и маслом до получения мягкого теста. До приобретения тестом эластичности, замешивайте его на поверхности, посыпанной мукой.
- ▶ Приготовление начинки: приготовьте фарш из разных сортов мяса, дважды пропустив мясо через мясорубку. Затем добавьте лук, чеснок, мускатный орех, соль и перец. Чтобы придать фаршу дополнительную нежность и сочность, можно добавить немного молока.
- ▶ Раскатайте тесто в колбаски 3 см в диаметре.
- ▶ Нарезьте кусочки толщиной 3 см. Раскатайте тесто до толщины 2 мм.
- ▶ С помощью рюмки или чашки (диаметром 5 см) нарежьте из теста круги.
- ▶ Положите в круг чайную ложку фарша, сверните тесто в конверт в форме полумесяца.
- ▶ Слепите края.
- ▶ Пельмени можно заморозить в морозильнике для последующего приготовления или сразу сварить.
- ▶ Варите пельмени в большом количестве подсоленной воды, чтобы они не слиплись.
- ▶ Аккуратно опускайте пельмени в кипящую воду. Помешивайте при варке. Варите 20 минут.
- ▶ Пельмени подаются со сливочным маслом.

CS | Recepty

Čerstvé těstoviny

Пřísady:

- 500 g hrubé mouky z tvrdé pšenice
- 4 vejce
- 1 lžička soli
- 20 g olivového oleje
- ▶ Smíchejte všechny přísady a vypracujte těsto.
- ▶ Do přístroje namontujte kotouč na špagety či tagliatelle.
- ▶ Těsto nakrájejte na proužky asi 3 cm široké a pomalu je podávejte do nožové skříň. Používejte pýchovač.

- ▶ Slepění těstovin dohromady zabráníte, pokud je uvaříte ve vroucí osolené vodě ihned po zhotovení.
- ▶ Vařte 5 minut. Před podáváním těstoviny osušte a promíchejte s trochou oleje.

Pelmeně

Пřísady:

► Těsto:

1 kg mouky (pšeničné)
2 skleničky vody (2 x 250 ml)
sůl
lžička oleje

► Nádivka:

300 g hovězího masa
300 g vepřového masa
300 g skopového masa
300 g kuřecího masa
2 cibule
2 stroužky česneku
pepř
1 bobkový list
muškátový ořech
sůl
smetana nebo mléko

- ▶ Těsto: Smíchejte mouku, vodu, sůl a olej a vytvořte jemnou těstovou směs. Pokračujte v hnětení, dokud není těsto vláčné.
- ▶ Nádivka: V mlýnku na maso namelte různé druhy masa dvakrát po sobě. Pak přidejte cibuli, česnek, muškátový ořech, sůl a pepř. Chcete-li, aby bylo maso jemnější a šťavnatější, přidejte trochu mléka.
- ▶ Vezměte trochu těsta a uvaľte váleček o průměru 3 cm.
- ▶ Rozkrájejte jej na 3cm díly. Jednotlivé díly rozváľte tak, aby byly tlusté 2 mm.
- ▶ Pomocí skleničky nebo hrníčku (průměr 5 cm) vykrojte z těsta kolečka.
- ▶ Jednotlivá kolečka naplňte lžičkou mletého masa a přeložte je tak, aby vytvořila tvar půlměsíce.
- ▶ Okraje přimáčkněte k sobě.





- ▶ *Pelmené lze zmrazit a vařit později (je možné je nechat v mrazáku po nějakou dobu) nebo je možné je uvařit hned.*
- ▶ *Příprava pelmení: Uvařte velké množství vody, aby se pelmené nelepily. Do vody přidejte sůl.*
- ▶ *Opatrně nasypete pelmené do vařící vody. Občas je zamíchejte. Vařte 20 minut.*
- ▶ *Pelmené podávejte s máslem.*

HU | Receptek

Friss tészta

Hozzávalók:

- 0,5 kg durumbúzadara
- 4 tojás
- 1 kávéskanál só
- 2 ml olívaolaj
- ▶ *Az alapanyagokból gyúrjon tésztát.*
- ▶ *Szerelje fel a spagetti- vagy a tagliatelletárcsát a készülékre.*
- ▶ *Vágja a tésztát kb. 3 cm széles csíkokra, majd adagolja lassan a vágóházba. Használja a nyomórudat.*
- ▶ *A tésztát az elkészítés után azonnal ki kell főzni forrásban lévő sós vízben, különben összeragadhat.*
- ▶ *Főzze a tésztát 5 percig. Szűrje le, és tálalás előtt keverje össze kevés olajjal.*

Pelmen

Hozzávalók:

▶ A tésztához:

1 kg liszt (búza)
2 pohár víz (2 × 250 ml)
só
teáskanál olaj

▶ A töltelékhez:

300 g marhahús
300 g sertéshús

300 g birkahús
300g csirkehús
2 fej hagyma
2 gerezd fokhagyma
bors
1 babérlevél
szerecsendió
só
tejszín vagy tej

- ▶ *A tészta elkészítéséhez a lisztet keverje össze vízzel, majd adja hozzá a sót és az olajat a lágy tésztához. Belisztezett felületen dagassza amíg a tészta rugalmas.*
- ▶ *A töltelékhez a különböző fajta húsokat darálja le kétszer a húsdarálón. Adja a húsokhoz a hagymát, fokhagymát, szerecsendiót, sót és a borsot. Öntsön a keverékhez egy kevés tejet, hogy állaga lágyabb legyen.*
- ▶ *Sodorjon egy kevés tésztát 3 cm átmérőjű kolbász formájúra.*
- ▶ *Ossza 3 cm vastagságú részekre. Az egyes darabokat nyújtsa 2 mm vastagságúra.*
- ▶ *Egy (5 cm átmérőjű) pohár vagy csésze segítségével szűrjön ki korongokat a tésztából.*
- ▶ *Minden korongot töltsön meg 1 teáskanálnyi darált hússal, majd összehajtva őket formáljon belőlük félhold alakú csomagokat.*
- ▶ *A széleket összecsapva tapassza össze.*
- ▶ *A pelmen lefagyasztható (mélyhűtőben sokáig eltartható) és később is megfőzhető, de azonnal is elkészítheti.*
- ▶ *A pelmenek kifőzéséhez nagy mennyiségű vizet forraljon fel, nehogy összeragadjon a tészta. A sót is adja a vízhez.*
- ▶ *A pelmeneket dobja óvatosan forrásban lévő vízbe. Ne felejtse el időnként megkeverni. Főzze 20 percig.*
- ▶ *A pelmeneket vajjal tálalja.*

Čerstvé cestoviny

Prísady:

- 500 g krupice z tvrdej pšenice
- 4 vajcia
- 1 čajová lyžička soli
- 20 g olivového oleja
- Zo surovín vymiešate bežné cesto.
- Do mlynčeka vložte disk na špagety alebo tagliatelly.
- Cesto rozrežte na približne 3 cm hrubé pásiky a pomaly ich vkladajte do tela mlynčeka. Používajte piest.
- Aby ste zabránili zlepeniu cestovín, uvarte ich v osolenej vriacej vode hneď, ako ich vyrobíte.
- Cestoviny varte 5 minút. Pred podávaním nechajte odtečť a premiešajte s troškou oleja.

Šatôčky

Prísady:

► Cesto:

1 kg múky (pšeničnej)
2 poháre vody (2 x 250 ml)
soľ
čajová lyžička oleja

► Plnka:

300 g hovädzieho mäsa
300 g bravčoviny
300 g baraniny
300 g kuracieho mäsa
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
čierne korenie
1 bobkový list
muškátový oriešok
soľ
smotana alebo mlieko

- Jemné cesto pripravíte zmiešaním múky s vodou, soľou a olejom. Zmes mieste na povrchu posypanom múkou, až kým nebude cesto elastické.
- Plnku pripravíte tak, že dvakrát pomeliete rôzne druhy mäsa v mlynčeku. Potom pridáte cibuľu, cesnak, muškátový oriešok, soľ a čierne korenie. Aby bolo pomleté mäso ešte chutnejšie a šťavnatejšie, prilejte trošku mlieka.
- Zoberte trošku cesta a vyvalkajte ho do tvaru klobásky s priemerom 3 cm.
- Rozdelte na 3 cm hrubé kúsky. Každý kúsok valkajte, až kým nedosiahnete hrúbku 2 mm.
- Zoberte pohár alebo šálku (s priemerom 5 cm) a použite ju na vyrezanie krúžkov do cesta.
- Každý krúžok naplňte 1 čajovou lyžičkou mletého mäsa a potom krúžok preložte do tvaru polmesiaca.
- Okraje zatlačte k sebe.
- Šatôčky môžete zmraziť a uvariť ich neskôr (v mrazničke ich môžete nechať pomerne dlho), alebo ich uvariť hneď.
- Aby ste varili šatôčky, tak nechajte zovrieť veľké množstvo vody, aby sa k sebe neprilepili. Do vody nasypete soľ.
- Opatrne hodte šatôčky do vriacej sa vody. Z času na čas ich nezapadnite zamiešať. Nechajte variť 20 minút.
- Šatôčky sa podávajú s maslom.

UK | Рецепти

Свіжі макарони

Інгредієнти:

- 500 г манної крупи з твердої пшениці
- 4 яйця
- 1 чайна ложка солі
- 20 г оливкової олії
- Змішайте усі продукти до утворення звичайного тіста.
- Встановіть у пристрій диск для приготування довгої локшини або спагеті.
- Поріжте тісто на смужки шириною прибл. 3 см і повільно подавайте їх у корпус. Використовуйте штовхач.





- ▶ Щоб макарони не злипалися, їх необхідно варити у кип'ячій підсоленій воді одразу ж після виготовлення.
- ▶ Варіть 5 хвилин. Протігуйте воду і перед подаванням на стіл додайте трохи масла.

Пельмені

Інгредієнти:

Для тіста:

1 кг борошна (пшеничного)
2 склянки води (2х 250 мл)
сіль
чайна ложка олії

Для начинки:

300 г яловичини
300 г свинини
300 г баранини
300 г курячого м'яса
2 цибулини
2 зубці часнику
перець
1 лавровий лист
мускатний горіх
сіль

вершки або молоко

- ▶ Замісіть борошно з водою, сіллю та олією до утворення м'якого тіста. Замішуйте на притрушеній борошном поверхні, доки тісто не стане еластичним.
- ▶ Для начинки перемеліть різні види м'яса у м'ясорубці. Потім додайте цибулю, часник, мускатний горіх, сіль і перець. Щоб змелене м'ясо було ніжніше та соковитіше, додайте трохи молока.
- ▶ Візьміть кусень тіста і розкачайте його у формі ковбаски діаметром 3 см.
- ▶ Поділіть на шматки товщиною 3 см. Розкачайте кожен шматок, доки він не стане 2 мм завтовшки.

- ▶ Візьміть склянку або горнятко (діаметром 5 см) і виріжте з тіста кружечки.
- ▶ У кожен кружечок покладіть 1 чайну ложку м'яса і складіть тісто у вигляді півмісяця.
- ▶ Заліпіть краї.
- ▶ Пельмені можна заморозити і зварити пізніше (їх можна залишити у морозильній камері на досить довгий час) або зварити відразу ж.
- ▶ Щоб зварити пельмені, закип'ятіть багато води, щоб пельмені не злипалися між собою. Воду посоліть.
- ▶ Обережно кладіть пельмені у воду. Не забувайте час від часу помішувати. Кип'ятіть протягом 20 хвилин.
- ▶ Пельмені подаються з маслом.

HR | Recepti

Domaća tjestenina

Sastojci:

- 500 g krupice od tvrde pšenice
- 4 jaja
- 1 žličica soli
- 20 g maslinovog ulja
- ▶ Zamijesite sve sastojke u tijesto.
- ▶ Stavite disk za špagete ili tagliatelle u aparat.
- ▶ Izrežite tijesto na trake široke približno 3 cm i polako ih stavljajte u kućište rezača. Koristite potiskivač.
- ▶ Tjestenina se treba skuhati u kipućoj posoljenoj vodi odmah nakon pripreme tijesta kako se ne bi zalijepila.
- ▶ Kuhajte 5 minuta. Prije posluživanja ocijedite i pomiješajte s malo ulja.

Pelmenis

Sastojci:

За тісто:

1 kg brašna (pšeničnog)
2 čaše vode (2 x 250 ml)
sol
čajna žličica ulja

► Za nadjev:

300 g teletine
300 g svinjetine
300 g ovčetine
300 g piletine
2 luka
2 češnja češnjaka
papar
1 lovorov list
muškatni oraščić
sol
vrhnje ili mlijeko

- Za tijesto pomiješajte brašno s vodom, soli i uljem tako da tijesto bude mekano. Mijesite na površini posutoj brašnom dok tijesto ne postane rastezljivo.
- Za nadjev dvaput sameljite različite vrste mesa. Zatim dodajte luk, češnjak, muškatni oraščić, sol i papar. Kako bi mljeveno meso postalo mekše i sočnije, dodajte malo mlijeka.
- Uzmite komad tijesta i oblikujte ga u kobasicu promjera 3 cm.
- Razrežite ga u komade debele 3 cm. Svaki komad valjajte dok ne bude debeo 2 mm.
- Uzmite čašu ili šalicu (promjera 5 cm) i pomoću nje izrežite krugove iz tijesta.
- Svaki krug napunite 1 čajnom žličicom mljevenog mesa pa ga presavijte u polumjesec.
- Stiskanjem spojite rubove.
- Pelmenis možete zamrznuti i skuhati kasnije (može dosta vremena provesti u zamrzivaču) ili ga možete skuhati odmah.
- Za kuhanje pelmenisa zakuhajte dosta vode kako se ne bi slijepio. U vodu stavite sol.
- Pažljivo stavljajte komade pelmenisa u kipuću vodu. Ne zaboravite s vremena na vrijeme promiješati. Kuhajte 20 minuta.
- Pelmenis se poslužuje s maslacem.

ET | Retseptid

Värske pasta

Koostisained:

- 500g manna või durumnisu
- 4 muna
- 1 tl soola
- 20 g oliiviõli
- Sõtkuge koostisaineid tavaliseks tainaks.
- Paigaldage spaghetti- või tagliatelle-ketas seadmesse.
- Lõigake tainas umbes 3 cm laiusteks ribadeks ja sisestage need aeglaselt lõikurisse. Kasutage tõukurit.
- Et vältida pasta kleepumist üksteisega, tuleb see kohe pärast valmistamist panna keeva soolatud vette keema.
- Keetke 5 min jooksul. Kurnake ja segage enne serveerimist pastasse natuke õli.

Pelmeenid

Koostisained:

► Taina tegemiseks:

1 kg jahu (nisu)
2 klaasi vett (2 x 250 ml)
soola
Teelusikatäis õli

► Täidiseks:

300 g loomaliha
300 g sealiha
300 g lambaliha
300 g kanaliha
2 sibulat
2 küüslauguküünt
pipart
1 loorberileht
muskaatpähklit
soola
koort või piima





- ▶ Segage jahu veega, soola ja õliga pehmeks taignaseguks. Sõtkuge jahust pinda, kuni tainas muutub elastseks.
- ▶ Täidiseks segage erinevad lihasordid hakklihamasinas kaks korda. Seejärel lisage sibulad, küüslauk, muskaatpähkel, sool ja pipar. Hakitud liha pehmeks ja mahlasemaks tegemiseks lisage natuke piima.
- ▶ Võtke natuke tainast ja rullige see 3-cm läbimõelduga vorstikeseks.
- ▶ Jaotage 3-cm paksusteks lõikudeks. Rullige, kuni lõigud muutuvad 2-mm paksusteks tükkideks.
- ▶ Võtke 5 cm läbimõelduga klaas või tass ja lõigake sellega tainast ümmargused sõõrikud.
- ▶ Täitke iga sõõrik 1 teelusikatäie hakklihaga ja keerake see poolkuukujuliseks pakikeseks.
- ▶ Näpistage ääred teineteisega kokku.
- ▶ Hilisemaks äräsöömiseks võite pelmeene külmutada, selleks pange need mõneks ajaks sügavkülma või keetke need kohe ära.
- ▶ Keetke pelmeenide kokkukleepumise ärahoidmiseks suures hulgas vees. Lisage veele soola.
- ▶ Kukutage pelmeenid hoolikalt vette. Ärge unustage neid aeg-ajalt segada. Keetke umbes 20 minutit.
- ▶ Pelmeenid serveerige võiga.

LV | Receptes

Svaigi makaroni

Sastāvdaļas:

- 500 g cietu kviešu manna
- 4 olas
- 1 šķipsniņa sāls
- 20 g olīvu eļļas
- ▶ Samīciet visas sastāvdaļas līdz iegūstat vienmērīgu masu.
- ▶ Ielieciet ierīcē spageti vai tagliatelle disku.
- ▶ Sagrieziet mīklu aptuveni 3 cm platās sloksnēs un lēni ievadiet to ierīcē. Lietojiet bīdītāju.
- ▶ Lai neļautu pastai salīpt, tos gatavo vārītā sāls ūdenī tūlīt pēc pagatavošanas.
- ▶ Vāriet 5 minūtes. Nokāsiert un pirms pasniegšanas ieauciet nedaudz eļļas.

Pelmeņi

Sastāvdaļas:

■ Mīklai:

- 1 kg miltu (kviešu)
- 2 glāzes ūdens (2x250 ml)
- sāls
- tējkarote eļļas

■ Pildījumam:

- 300 g liellopu gaļas
- 300 g cūkgaļas
- 300 g jēra gaļas
- 300 g cāļa gaļas
- 2 sīpoli
- 2 ķiploka daiviņas
- pipari
- 1 lauru lapa
- muskatrieksts
- sāls
- krējums vai piens

- ▶ Mīklas sagatavošanai sajauciet ūdeni, miltus, sāli un eļļu, līdz izveidojas mīksta mīkla. Mīciet ar miltiem pārkaisītu mīklu, līdz tā kļūst elastīga.
- ▶ Pildījuma sagatavošanai divas reizes gaļasmašīnā samaliet dažādās gaļas. Tad pievienojiet sīpolus, ķiplokus, muskatriekstu un piparus. Lai maltā gaļa būtu maigāka un sulīgāka, pievienojiet nedaudz piena.
- ▶ Nemiet gabalu mīklas un saveliet to desai līdzīgā rullī 3 cm diametrā.
- ▶ Sadaliet to 3 cm garos gabalos. Ar rulli saplaciniet katru gabalu līdz 2 mm biezumam.
- ▶ Nemiet glāzi vai tasīti (5 cm diametrā) un ar to no mīklas izgrieziet apaļus gabalus.
- ▶ Uz katra apaļā gabala uzlieciet 1 tējkaroti maltās gaļas un tad salociet mīklu ap gaļu pusmēness formā.
- ▶ Sakniebiet mīklas malas kopā.
- ▶ Pelmeņus var vārīt uzreiz vai arī sasaldēt, lai vārītu vēlāk (tos var atstāt saldētavā diezgan ilgu laiku).
- ▶ Pelmeņu vārīšanai uzvāriet lielu daudzumu ūdens, lai pelmeņi nesalīptu kopā. Pielieciet ūdenim sāli.

- Uzmanīgi ielaidiet pelmeņus verdošajā ūdenī. Neaizmirstiet ik pa brīdim apmaišīt. Vāriet 20 minūtes.
- Pelmeņus pasniedz ar sviestu.

LT | Receptai

Švieži makaronai

Sudētis:

- 500 g kvietinių kruopų
- 4 kiaušiniai
- 1 arbatinis šaukštelis druskos
- 20 g alyvuogių aliejaus
- Sumaišykite visus produktus į vienalytę tešlą.
- Įstatykite į prietaisą lakštinių ar spagečių diską.
- Supjaustykite tešlą maždaug 3 cm pločio juostelėmis ir lėtai stumkite jas į pjaustyklės korpusą. Naudokite stumtuvą.
- Kad makaronai nesuliptų, virkite juos verdančiame pasūdytame vandenyje iš karto po pagaminimo.
- Virkite 5 minutes. Prieš patiekdami nuvarvinkite ir sumaišykite su trupučiu aliejaus.

Koldūnai

Sudėtis:

► Tešlos:

1 kg miltų (kvietinių)
2 stiklinės vandens (2 x 250 ml)
druska
arbatinis šaukštelis aliejaus

► Įdaro:

300 g jautienos
300 g kiaulienos
300 g avienos
300 g vištienos
2 svogūnai
2 česnako skiltelės
pipirai

1 lauro lapas
muškato riešutas
druska
grietinėlė ar pienas

- Ruošdami tešlą, sumaišykite miltus, vandenį, druska ir aliejumi, kad gautųsi minkštas tešlos mišinys. Minkykite ant miltais pabarstyto paviršiaus, kol tešla taps elastinga.
- Ruošdami įdarą, mėsmalėje dukart sumaišykite įvairių rūšių mėsą. Pridėkite svogūnų, česnako, muskato riešuto, druskos ir pipirų. Kad mėsa būtų švelnesnė ir sultingesnė, įpilkite šiek tiek pieno.
- Įmkite šiek tiek tešlos ir susukite ją į 3 cm skersmens dešrelės formos gabalėlį.
- Padalinkite į 3 cm storio gabalėlius. Kiekvieną gabalėlį kočioti iki 2 mm storio.
- Paimkite stiklinę ar puodelį (5 cm skersmens) ir juo padarykite iš tešlos apskritimus.
- Į kiekvieną apskritimą įdėkite 1 arbatinį šaukštelį maltos mėsos, tada užlenkite apskritimą į pusmėnulio formos „bandeles“.
- Suspauskite kraštus.
- Koldūnus galima užšaldyti ir virti vėliau (šaldiklyje juos galima laikyti ilgą laiką) arba virti tuoj pat.
- Norėdami virti koldūnus užvirinkite didelį kiekį vandens, kad koldūnai nesuliptų vienas su kitu. Į vandenį įdėkite druskos.
- Koldūnus atsargiai sumeskite į verdantį vandenį. Nepamirškite kartais pamaišyti. Virkite 20 minučių.
- Koldūnai patiekiami su sviestu.

SL | Recepti

Sveže testenine

Sestavine:

- 500 g pšeničnega zdroba
- 4 jajca
- 1 čajna žlička soli
- 20 g olivnega olja
- Sestavine zamesite v testo.
- Na aparat namestite ploščo za špagete ali rezance.





- ▶ Testo narežite na 3 cm široke trakove in ga počasi potiskajte v ohišje rezilne enote. Uporabite potiskalo.
- ▶ Da se sestavine ne bi sprijemale, jih kuhajte v vreli slani vodi takoj, ko jih pripravite.
- ▶ Kuhajte 5 minut. Odcedite in pred serviranjem vmešajte nekoliko olja.

Pelmenis

Sestavine:

■ Za testo:

1 kg moko (bele)
2 kozarca vode (2x 250 ml)
sol
čajna žlička olja

■ Za nadev:

300 g govedine
300 g svinjine
300 g ovčetine
300 g piščančjega mesa
2 čebuli
2 stroka česna
poper
1 lovorjev list
muškatni orešek
sol
smetana ali mleko

- ▶ Moko zmešajte z vodo, soljo in oljem v rahlo testo. Gnetite ga na površini, posuti z moko, dokler ne postane elastično.
- ▶ Za nadev v mesoreznici dvakrat zmeljite različne vrste mesa.
- ▶ Vzemite nekaj testa in ga zvijte v obliko klobase s premerom 3 cm.
- ▶ Ločite ga na 3 cm široke dele. Dele razvaljajte na širino 2 mm.
- ▶ Vzemite kozarec ali skodelico (premera 5 cm) in jo uporabite za izrez krogov v testu.
- ▶ Vsakega izmed krogov napolnite s čajno žličko mletega mesa in nato kroge preganite v žepke oblike polkroga.
- ▶ Robove stisnite skupaj.

- ▶ Pelmenis lahko zamrznete za kasneje (v zamrzovalniku počaka precej časa) ali pa ga takoj kuhate.
- ▶ Za kuhanje pelmenisa zavrite veliko količino vode, da se jed ne bo sprijela. Vodo solite.
- ▶ Pelmenis previdno položite v vodo. Občasno premešajte in kuhajte 20 minut.
- ▶ Pelmenis postrezite z maslom.

BG | Рецепти

Пресни макаронени изделия

Съставки:

- 500 г грис от твърда пшеница
- 4 яйца
- 1 чаена лъжичка сол
- 20 г зехтин
- ▶ Омесете всички съставки до получаване на тесто.
- ▶ Монтирайте в уреда диск за талиатели или за спагети.
- ▶ Нарежете тестото на ивици с приблизителна ширина 3 см и бавно ги вкарайте в корпуса на режещия блок. Използвайте тласкача.
- ▶ За да предотвратите слепването на макаронените изделия, те трябва да бъдат веднага сварени във вряща подсолена вода.
- ▶ Варете ги 5 минути. Изцедете и разбъркайте с малко олио преди сервирането им.

Пелмени

Съставки:

■ За тестото:

1 кг брашно (бяло)
2 чаши вода (2 x 250 мл)
сол
чаена лъжичка олио

■ За пълнежа:

300 г телешко
300 г свинско

300 г овнешко
300 г пилешко
2 глави лук
2 скилидки чесън
пипер
1 дафинов лист
индийско орехче
сол
сметана или мляко

- ▶ За тестото смесете брашното с вода, сол и олио до получаване на мека тестяна смес. Омесете го върху набрашнена повърхност до придобиване на еластичност.
- ▶ За пълнежа смелете двукратно различните видове месо в месомелачката. След това добавете лука, чесъна, индийското орехче, солта и пипера. За да стане месото по-нежно и сочно, прибавете малко мляко.
- ▶ Вземете малко тесто и го размесете на кебапче с диаметър около 3 см.
- ▶ Разделете го на парченца с дебелина 3 см. Размесете всяко парченце до дебелина 2 мм.
- ▶ Вземете чаша или купичка (с диаметър 5 см) и с нея отрежете кръгчета от тестото.
- ▶ Намажете всяко от кръгчетата с 1 чаена лъжичка смляно месо и го завийте в полукръг.
- ▶ Притиснете краищата.
- ▶ Пелмените могат да се замразяват за варене по-късно (можете да ги оставите във фризер за дълго време) или да бъдат сварени веднага.
- ▶ За варене на пелмените сложете да кипне по-голямо количество вода, за да не залепват. Добавете сол във водата.
- ▶ Внимателно пуснете пелмените във врящата вода. Не забравяйте да разбърквате от време на време. Варете в продължение на 20 минути.
- ▶ Пелмените се сервират с масло.

SR | Recepti

Domaća testenina

Sastojci:

- 500 g krupice od tvrde pšenice
- 4 jajeta
- 1 kašičica soli
- 20 g maslinovog ulja
- ▶ Zamesite sve sastojke u testo.
- ▶ Na aparat montirajte disk za špagete ili taljatele.
- ▶ Testo isecite na trake široke oko 3 cm i polako ih potisnite u kućište rezača. Koristite potiskivač.
- ▶ Testeninu treba skuvati u kipućoj posoljenoj vodi odmah nakon pripreme, tako da se ne zalepi.
- ▶ Kuvajte 5 minuta. Pre posluživanja osušite i pokvasite sa malo ulja.

Pelmenis

Sastojci:

■ Za testo:

1 kg brašna (pšeničnog)
2 čaše vode (2x 250 ml)
so
kašičica ulja

■ Za nadev:

300 g govedine
300 g svinjetine
300 g ovčetine
300 g pileline
2 luka
2 češnja belog luka
biber
1 list lovora
muškatni oraščić
so
pavlaka ili mleko





- ▶ *Da biste izradili testo, pomešajte brašno sa vodom, soli i uljem i izradite meko testo. Mesite na površini koju ste posipali brašnom sve dok testo ne postane elastično.*
- ▶ *Za nadev dvaput sameljite različite vrste mesa u aparatu za mlevenje mesa. Zatim dodajte luk, beli luk, muškatni oraščić, so i biber. Da bi mleveno meso bilo mekanije i sočnije, dodajte malo mleka.*
- ▶ *Uzmite deo testa i od njega napravite kobasicu prečnika oko 3 cm.*
- ▶ *Podelite je u komade široke 3 cm. Svaki komad valjajte dok ne bude debeo 2 cm.*
- ▶ *Uzmite čašu ili šoljicu (prečnika 5 cm) i pomoću nje isecite testo.*
- ▶ *Svako isečeno parče ispunite 1 kašičicom mlevenog mesa i zatim ga savijte u paketić u obliku polumeseca.*
- ▶ *Spojite ivice.*
- ▶ *Pelmenis može da se zamrzne i kuva kasnije (može dosta dugo da stoji u zamrzivaču) ili se može kuvati odma.*
- ▶ *Za kuvanje pelmenisa potrebna vam je velika količina kipuće vode da se komadi ne bi zalepili. U vodu dodajte so.*
- ▶ *Pažljivo ubacite pelmenis u kipuću vodu. Ne zaboravite povremeno promešati. Kuvajte 20 minuta.*
- ▶ *Pelmenis se poslužuje sa buterom.*

KZ | Рецептер

Жаңа піскен паста

Ингредиенттер:

-500 гр ұнтақ жарма

-4 жұмыртқа

-1 ш йаасық тұз

-20 гр зәйтүн майы

- ▶ барлық ингредиенттерді әдеттегі қамыр ретінде иленіз.
- ▶ Құралға спагетти немесе tagliatelle дискілерін орнатыңыз.
- ▶ Қамырдышамамен 3 см. Енді етіпжолақтарға кесіп, кесетін корпусқа жәймен салып отырыңыз. Итергішті қолданыңыз.
- ▶ Пастаны бір біріне жабысып қалмас үшін, оны жасай салып, қайнаған тұзды суда пісіру керек.
- ▶ 5 минут бойы қайнатыңыз. Сүзіп алып, кішкене маймен арластырыңыз.

Тұшпара

Ингредиенттер:

Қамыр жасау үшін:

1 кг. ұн (бидай)

2 стакан су (2x 250мл.)

тұз

Шәй қасық май

Турама жасау үшін:

300 гр. сыйыр еті

300 гр. шошқа еті

300 гр. қой еті

300 гр. Тауық еті

2 пиаз

Сарымсақтың 2 бөлігі

бұрыш

1 лавр жапырағы

Мускат жаңғағы

тұз

Қаймақ немесе сүт

- ▶ Қамыр жасау үшін, ұнды сумен арластырып, жұмсақ қамыр нананы тұз және май салыңыз. Сөйтіп, тегіс жерге ұн сеуіп қамыр жұмсақ болғанша иленіз.
- ▶ Турама жасау үшін, ет тартатынмен әр түрлі етті екі рет тартып шағарыңыз. Сөйтіп пиаз, сарымсақ, мускат жаңғағын және тұз бен бұрыш қосыңыз. Турама одан да жұмсақ және шырынды болу үшін кішкене сүт қосыңыз.
- ▶ Күшкене қамырды алып, қолбасқа секілді етіп шамамен 3 см. диаметрі етіп есіңіз.
- ▶ Оны 3 см. қалың үзімдерге бөліңіз. Әр үзімгі 2 мм. қалыңдыққа дейін жәйіңіз.
- ▶ Стакан немесе кружканы алып (5см. диаметрімен), оның көмегімен қамырдан дөңгелектергі кесіп алыңыз.
- ▶ Әр бір дөңгелек қамырға 1 шәй қасық турама салып, оның жиектерін жарты ай тәріздес етіп қалта ретінде жапсырыңыз.
- ▶ Екі қшын бір біріне қосып жапсырыңыз.
- ▶ Кейінірек асып жеу үшін тұшпараны мұздатқышқа салып мұздатуға болады (оны мұздатқышта біраз уақытқа дейін сақтауға болады) немесе оны бірден асып жеуге де болады.
- ▶ Тұшпараны асу үшін көбірек су қайнату керек, сонда олар бір біріне жабысып қалмайды. Суға тұз қосыңыз.
- ▶ Тұшпараны абайлап қайнап жатқан суға салыңыз. Анда-санда арластыруды ұмытпаңыз. 20 минут қайнатыңыз.
- ▶ Тұшпара маймен ұсынылады.

EN | Troubleshooting

Problem	Solution
The appliance suddenly stopped running	The non-resettable glass fuse has probably cut off the power supply to the appliance to prevent it from overheating. 1) Press the on/off button. 2) Unplug the appliance. 3) Take the appliance to a Philips service centre to have the fuse replaced.
Can I also mince bones or bacon rind with the meat mincer?	No, you can't!
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 metal parts of the meat mincer look rusty.	You should clean all metal parts by hand.
Is it possible to mince frozen meat with the meat mincer?	No, this is not possible! Always defrost meat before mincing it with the meat mincer.
I need a very high force to attach the cutter housing onto the motor unit.	You have closed the screw ring very tight. Loosen it a little bit and then you can attach the cutter housing very easily. After attaching you have to close it again.

PL | Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Jednorazowy, szklany bezpiecznik prawdopodobnie odciął dopływ prądu do urządzenia, aby zapobiec jego przegrzaniu. 1) Naciśnij wyłącznik. 2) Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. 3) Zanieś urządzenie do serwisu Philipsa w celu wymiany bezpiecznika.

Problem	Rozwiązanie
Czy można zemieć w maszynce do mięsa kości lub skórkę z bekonu?	Nie, nie można!
Mięso wygląda bardziej na „przeciśnięte” niż zmielone.	Sprawdź, czy ostrza elementu tnącego zwrócone są na zewnątrz.
Metalowe części maszynki do mięsa wyglądają, jakby były pokryte rdzą.	Wyczyść ręcznie wszystkie metalowe części.
Czy można mieć w maszynce zamrożone mięso?	Nie, nie można! Zawsze przed mieleniem mięsa w maszynce należy je rozmrozić.
Muszę użyć siły, żeby zamontować moduł tnący na części silnikowej.	Pierścień mocujący został przykręcony zbyt mocno. Po jego poluzowaniu zamocowanie modułu tnącego będzie bardzo proste. Po zamocowaniu modułu należy go zamknąć.

RO | Depanarea

Problemă	Soluție
Aparatul s-a oprit brusc.	Siguranța fuzibilă a întrerupt probabil alimentarea cu energie electrică a aparatului pentru a preveni supraîncălzirea acestuia. 1) Apăsați butonul Pornit/Oprit. 2) Scoateți aparatul din priză. 3) Duceți aparatul la un centru de service Philips pentru a vă înlocui siguranța.
Pot să toc oase și șorici cu ajutorul mașinii de tocat?	Nu, nu puteți!
Carnea arată mai mult presată decât tocată.	Verificați dacă marginile tăioase ale cuțitului sunt orientate în afară.





Problemă	Soluție
Componentele metalice ale mașinii de tocat par ruginite.	Trebuie să curățați manual toate componentele metalice.
Pot să toc carne congelată cu ajutorul mașinii de tocat?	Nu, acest lucru nu este posibil! Decongețați carnea înainte de a o toca în mașina de tocat.
Este necesară multă forță pentru montarea carcasi cuțitului pe blocul motor.	Ați strâns inelul filetat prea tare. Slăbiți-l puțin și apoi veți putea monta carcasa cuțitului foarte ușor. După montare trebuie să îl strângeți din nou.

RU | Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Способы решения
Прибор внезапно перестал работать	Возможно, сработал плавкий предохранитель, предотвращающий перегрев прибора. 1) Нажмите кнопку включения/выключения. 2) Отключите прибор от электросети. 3) Для замены предохранителя обратитесь в сервисный центр Philips.
Можно ли перемалывать в мясорубке кости или шкуру бекона?	Нет, нельзя!
Мясо скорее выглядит мятым, чем размолотым в мясорубке.	Проверьте, обращены ли наружу режущие кромки ножа.
Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.	Необходимо очистить металлические части вручную.
Можно ли перемалывать в мясорубке замороженное мясо?	Нет, этого делать нельзя! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.

Неисправность	Способы решения
Для присоединения режущего блока к блоку электродвигателя приходится прикладывать слишком большое усилие.	Фиксирующее кольцо было прикручено слишком сильно. Немного отвинтите фиксирующее кольцо, что даст возможность с легкостью присоединить режущий блок. После присоединения снова затяните фиксирующее кольцо.

CS | Řešení problémů

Problém	Řešení
Přístroj náhle přestal pracovat.	Neobnovitelná, skleněná pojistka pravděpodobně odpojila přístroj ze sítě, aby nedošlo k jeho přehřátí. 1) Stiskněte tlačítko zap/vyp. 2) Odpojte přístroj ze sítě. 3) Odnesete přístroj do servisního střediska firmy Philips. Zde bude vyměněna pojistka.
Lze mlít v mlýnku na maso kosti nebo slaninu?	Nelze!
Maso vypadá spíše jako rozmačkané než rozemleté.	Zkontrolujte, zda břity nožové jednotky směřují směrem ven.
Kovové díly mlýnku na maso začínají rezivět.	Všechny kovové díly je třeba očistit ručně.
Lze mlít v mlýnku na maso zmražené maso?	Ne, to není možné! Vždy před mletím maso rozmrazte.
K připevnění nožové skříně na motorovou jednotku je nutné vynaložit velkou sílu.	Zajišťovací kroužek je příliš utažený. Trochu jej povolte a připevnění nožové skříně bude mnohem snazší. Po připevnění je nutné kroužek opět dotáhnout.

Probléma	Megoldás
A készülék hirtelen leáll	Az üvegtestes olvadóbiztosíték valószínűleg megszakította az áramellátást, hogy megakadályozza a készülék túlmelegedését. 1) Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. 2) Áramtalanítsa a készüléket. 3) Vigye el a készüléket egy Philips szervizbe, és cseréltesse ki a biztosítékot.
A húsdarálóval lehet csontot vagy szalonnahéjat is őrülni?	Nem, nem lehet!
A hús úgy néz ki, mintha „átsajtolták volna” és nem úgy, mint a darált hús.	Győződjön meg arról, hogy a vágóegység vágóélei kifelé mutatnak.
A húsdaráló fém részei rozsdásnak tűnnek.	A fém részeket kézzel meg kell tisztítani.
Lehet fagyasztott húst darálni a húsdarálóval?	Nem. Mindig olvassza fel a húst, mielőtt ledarálná a készülékkel.
A vágóházat csak nagy erő kifejtésével tudom a motoregységre erősíteni.	Nagyon szoros a csavargyűrű. Kicsit lazítsa meg, és ekkor nagyon könnyen fel tudja erősíteni a vágóházat. Ezután ismét erősítse meg.

SK | Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Zariadenie náhle prestane pracovať	Sklenená poistka pravdepodobne prerušila prúd energie do zariadenia, aby zabránila jeho prehriatiu. 1) Stlačte vypínač. 2) Odpojte zariadenie. 3) Zariadenie zaneste do Servisného strediska spoločnosti Philips, kde vám poistku vymenia.
Môžem v mlynčeku na mäso pomlieť aj kosti a kožu zo slaniny?	Nie nemôžete!

Problém	Riešenie
Mäso vyzerá, ako by ste ho skôr pretlačili, než pomleli.	Skontrolujte, či rezné hrany noža smerujú von.
Kovové súčiastky mlynčeka na mäso vyzerajú byť zádnené.	Kovové súčiastky mlynčeka musíte umývať ručne.
Môžem použiť mlynček na mäso na mletie mrazeného mäsa?	Nie to nie je možné! Pred mletím v mlynčeku na mäso musíte mrazené mäso nechať vždy rozmraziť.
Pri nasadzovaní tela mlynčeka na pohonnú jednotku musíte použiť väčšiu silu.	Krúžok so závitom ste veľmi silno zaskrutkovali. Trochu ho uvoľnite, potom budete môcť telo mlynčeka ľahko nasadiť. Po nasadení tela mlynčeka, musíte krúžok riadne utiahnuť.

UK | Усунення несправностей

Проблема	Вирішення
Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.	Усі металеві частини необхідно чистити руками.
Чи можна молоти у м'ясорубці заморожене м'ясо?	Ні, цього робити не можна! Завжди розморожуйте м'ясо перед тим, як молоти його у м'ясорубці.
М'ясо виглядає скріше "прочавленим", ніж помеленим.	Перевірте, чи краї ріжучого вузла показують назовні.
Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.	Усі металеві частини необхідно чистити руками.
Чи можна молоти у м'ясорубці заморожене м'ясо?	Ні, цього робити не можна! Завжди розморожуйте м'ясо перед тим, як молоти його у м'ясорубці.





Проблема	Вирішення
Для того, щоб вставити корпус у блок двигуна, потрібно докласти дуже великих зусиль.	Гвинтові кільце надто щільно закриті. Трошки послабивши його, Ви зможете дуже легко вставити корпус. Після цього знову щільно закрийте кільце.

HR | Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Aparat je iznenada prestao raditi	Fiksni stakleni osigurač je vjerojatno prekinuo napajanje kako bi se spriječilo pregrijavanje aparata. 1) Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje. 2) Izvucite utikač iz utičnice. 3) Aparat odnesite u Philips servis na zamjenu osigurača.
Mogu li se u nastavku za mljevenje mesa mljeti kosti ili koža od slanine?	Ne mogu!
Meso izgleda kao da je 'izgnječeno' a ne samljeveno.	Provjerite jesu li oštri bridovi jedinice za rezanje postavljeni prema van.
Metalni dijelovi uređaja za mljevenje mesa izgledaju korodirano.	Sve metalne dijelove trebate čistiti ručno.
Može li se u nastavku za mljevenje mesa mljeti smrznuto meso?	Ne, to nije moguće! Meso uvijek odmrznite prije mljevenja.
Moram vrlo jako pritisnuti kućište rezača kako bi se pričvrstilo na jedinicu motora.	Prečvrsto ste zatvorili navojni prsten. Malo ga olabavite i tada ćete moći vrlo lako pričvrstiti kućište rezača. Nakon pričvršćivanja ga morate ponovno zatvoriti.

ET | Veatsing

Häire	Körvaldamine
Seade jääb järsku seisma	Ülekuumenemise vältimiseks lülitas taaskasutamiseks kõlbmatu sulavkaitse ilmselt seadme toite välja. 1) Vajutage sisse/välja lülile. 2) Tõmmake pistik pesast välja. 3) Kaitsme vahetamiseks viige seade Philipsi hoolduskeskusesse.
Kas tohib läbi hakklhamasina ajada ka konte või peekonikamarat?	Ei, te ei tohi seda teha!
Hakkliha paistab välja nagu oleks pressitud, kuid mitte hakitud.	Kontrollige, kas lõiketera servad on pööratud väljapoole.
Hakklhamasina metallosad on roostes.	Peaksite kõik metallosad käsitsi puhastama.
Kas hakklhamasinas tohib hakkida külmunud liha?	Ei, seda ei tohi teha! Alati sulatage külmunud liha enne hakklhamasinas hakkimist üles.
Lõikuri korpuse mootorisekksooni külge panemiseks on vaja rakendada väga tugevat jõudu.	Olete kinnitusrõnga väga kõvasti kinni keeranud. Lõdvestage seda natuke, siis saate ka lõikuri korpuse kergesti külge panna. Pärast külge panemist, keerake see uuesti kinni.

LV | Kļūmju novēršana

Problēma	Atrisinājums
Ierīce pēkšņi pārstāj darboties	Varbūt neatiestatāmais drošinātājs stikla korpusā ir atslēdzis ierīces elektrisko barošanu, lai pasargātu to no pārkaršanas. 1) Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. 2) Izvelciet ierīces elektrības vada spraudni no kontaktlīdždas. 3) Nogādājiet ierīci Philips pakalpojumu centrā, lai nomainītu drošinātāju.

Problēma	Atrisinājums
Vai gaļasmašīnā drīkst malt arī kaulus un bekona ādu?	Nē, nedrīkst!
Gaļa izskatās tā, it kā būtu nevis samalta, bet izspiesta cauri gaļasmašīnai.	Pārbaudiet, vai nažu asmeņu griezējškautnes ir vērstas uz ārpusi.
Gaļasmašīnas metāla daļas izskatās sarūsējušas.	Vajag visas metāla daļas ar roku notīrīt.

Vai gaļasmašīnā drīkst malt sasaldētu gaļu?	Nē, nedrīkst! Pirms malšanas gaļasmašīnā vienmēr atkausējiet gaļu.
Man ir jāpielieto spēks, lai pievienotu griezējdisku motora blokam.	Jūs esat noslēdzis uzskrūvējamo gredzenu pārāk cieši. Palaidiet to nedaudz vaļīgāk un tad varēsiet viegli pievienot griezējdisku. Pēc pievienošanas jums tas ir atkal jānoslēdz.

LT | Triekču nustratymas ir šalinimas

Triektis	Sprendimas
Prietaisas staiga nustojo veikti	Neatstatomas stiklinis saugiklis veikiausiai atjungė elektros tiekima prietaisui, saugodamas ji nuo perkaitimo. 1) Paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką. 2) Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. 3) Nuneškite prietaisą į Philips priežiūros centrą, kad pakeistų saugiklį.
Ar galima mėsmale malti kaulus ar mėsos odeles?	Ne, negalima!
Mėsa atrodo taip, lyg būtų „perspausta“, o ne sumalta.	Patikrinkite, ar pjaustyklės bloko pjovimo ašmenys nukreipti į išorę.
Metalinės mėsmalės dalys atrodo aprūdijusios.	Rankomis nuvalykite visas metalines dalis.

Triektis	Sprendimas
Ar galima mėsmale malti sušaldytą mėsą?	Ne, tai neįmanoma! Prieš maldami mėsą mėsmalėje būtina ją atšildykite.
Norint pjaustyklės korpusą pritaistyti prie variklio bloko reikia daug jėgos.	Labai stipriai priveržėte tvirtinimo veržlę. Šiek tiek ją atlaisvinkite ir pjaustyklės korpusą galėsite pritaistyti labai lengvai. Pritaisę, tvirtinimo veržlę vėl turėsite užsukti.

SL | Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Aparat je nenadoma prenehal delovati	Po vsej verjetnosti je neponastavljiva in na tok občutljiva steklena varovalka prekinila dovod električne energije aparatu, da se ta ne bi pregrel. 1) Pritisnite gumb za vklop/izklop. 2) Izklopite aparat. 3) Aparat prinesite na Philipsov servis, kjer vam bodo zamenjali varovalko.
Ali lahko z mesoreznico meljem tudi kosti in kožo slanine?	Ne, ne smete!
Meso izgleda stisnjeno in ne zmleto.	Rezilni robovi enote naj bodo usmerjeni navzven.
Kovinski deli mesoreznice so zarjaveli.	Vse kovinske dele čistite ročno.
Ali je z mesoreznico mogoče mleti zamrznjeno meso?	Ne, ni mogoče! Pred mletjem z mesoreznico meso vedno odtalite.
Za namestitev ohišja rezilne enote na motorno enoto je potrebna zelo velika sila.	Navojni obroč ste privili premočno. Zrahljajte ga in ohišje rezilne enote boste lahko brez težav namestili. Po namestitvi ga ponovno zaprite.





BG | Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Уредът изведнъж спря	Еднократният стъклен предпазител вероятно е прекъснал ел. захранването на уреда с оглед предотвратяване на прегряването му. 1) Натиснете бутона вкл./изкл. 2) Изключете щепсела от контакта. 3) Занесете уреда в сервиз на Philips за смяна на предпазителя.
Мога ли да смилам кости или кожата на сланина с месомелачката?	Не, не можете!
Каймата изглежда повече като смачкана, отколкото като смяна.	Проверете дали режещите ръбове на режещия блок са насочени навън.
Металните части на месомелачката изглеждат ръждясали.	Трябва да почиствате всички метални части ръчно.
Може ли да се мели замразено месо с месомелачката?	Не, не е възможно! Винаги размразявайте месото, преди да го мелите с месомелачката.
Необходима е доста голяма сила за закрепването на корпуса на режещия блок към задвижващия блок.	Завинтили сте винтовия пръстен прекалено силно. Леко го разхлабете и тогава ще можете много лесно да закрепите корпуса на режещия блок. След закрепването ще трябва да го дозавинтите.

SR | Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Aparat je odjednom prestao da radi	Stakleni osigurač koji se ne može resetovati je verovatno prekinuo napajanje aparata da bi se sprečilo pregrevanje. 1) Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje. 2) Isključite aparat iz napajanja. 3) Aparat odnesite u Philips servisni centar gde će mu zameniti osigurač.
Da li u ovom aparatu mogu samleti i kosti ili koru slanine?	Ne, ne možete to uraditi!
Meso izgleda kao da je 'ceđeno', a ne mleveno.	Proverite da li su oštrice rezača okrenute prema spolja.
Metalni delovi mašine za mlevenje mesa izgledaju zarđalo.	Sve metalne delove trebate čistiti ručno.
Da li u ovom aparatu mogu samleti zamrznuto meso?	Ne, ne možete! Meso uvek odmrznite pre mlevenja u aparatu.
Moram jako da pritisnem kućište rezača na jedinicu motora.	Prejako ste zatvorili prsten sa navojem. Olabavite ga malo, tako ćete moći lakše da pričvrstite kućište rezača. Zatim ga morate ponovno zatvoriti.

Проблема	Шешім
Құрал аяқ астынан тоқтап қалды	Қайтадан қосылмайтын, тоқ датчигін тексеретін әйнек тежегіші құралдың қатты ысып кетуінен сақтап қалу үшін тоқ беруін тоқтатқан болар. 1) қосу /өшіру түймесін басыңыз. 2) Құралды тоқтан суырыңыз. 3) Құралды Филипс қызмет орталығына апарыңыз, олар сізге тежеуішін алмастырып береді.
Сүйектер мен қақталған шошқа төсінің қабығын ет тартқышпен тартуға бола ма?	Жоқ, болмайды!
Еттің түрі тартылған ет емес, мыжылған ет сияқты.	Кесетін пышақтың кесер жиектері сыртқа қарап тұр ма.
Ет тартқыштың метал бөлшектерін тот басып кеткен.	Сіз барлық метал бөлшектерді қолмен тазалауыңыз керек.
Мұздатылған етті ет тартқыштан өткізуге бола ма?	Жоқ, ол мүмкін емес! Етіңіз мұздатылған болса, оны тартар алдында міндетті түрде ерітіңіз.
Кесетін орыңды электроқозғалтқыш блогіне орнату үшін, өтте қатты күш керек болып тұр.	Бұрауыш сақинасын тым қатты бұрап жібергенсіз, Кішкене босатыңыз, сонда оны кесетін орыңғаңже іл орната алатын боласыз. Орнатып болғаннан соң, оны қайтадан жабу керек.

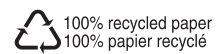








www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14792