

Comfort

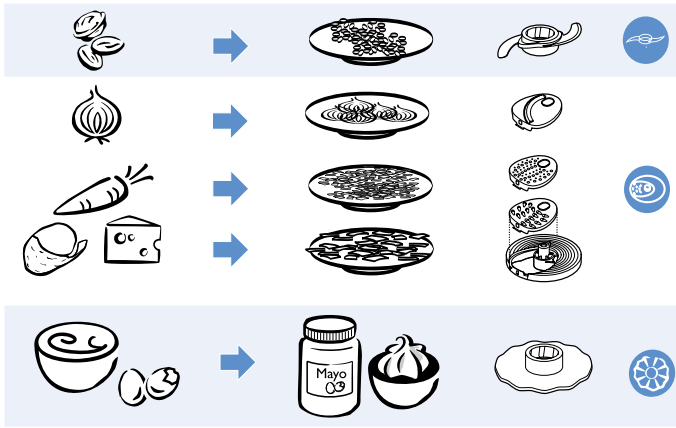
HR7605



PHILIPS

- ! (Warning icon)
- 🔒 (Lock icon)
- 🌀 (Rotation icon)
- 👁️ (Eye icon)
- 🌀 (Fan icon)
- 📦 (Storage icon)
- 🚰 (Tap icon)
- 🗑️ (Bin icon)
- 🔍 (Magnifying glass icon)
- 🌐 (World-wide guarantee icon)
- 📖 (Manual icon)

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



4



13



15



20



23



26



27



29



31



35



37





EN | Important

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

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

- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ The bowl is not suitable for the microwave.
- ▶ Noise level: Lc=83 dB [A]

Thermal safety cut-out

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

If your appliance stops running:

- Pull the mains plug out of the socket.
- Let the appliance cool down for 60 minutes.
- Put the mains plug in the socket.
- Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the thermal safety cut-out is activated too often.

PL | Ważne

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

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

- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętko w pozycji 0.
- ▶ Wyłączaj urządzenie przez odłączeniem każdego akcesorium.
- ▶ Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie z gniazdka ściennego.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie sputkuj jej bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj wilgotnej ściereczki.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wysypowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łożatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- ▶ Obsługując ostrza lub wkładki, szczególnie gdy wyjmujesz je z miski podczas opróżniania czy mycia miski lub dzbanka, zachowaj wyjątkową ostrożność. Krawędzie tnące są bardzo ostre!
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed włożeniem palców albo jakiegos przedmiotu (np. łożatki) do miski.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywy z miski odczekaj, aż wszystkie części ruchome zatrzymają się.
- ▶ Nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części, gwarancja traci ważność.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej zawartości wskazanej na misce.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnej ilości produktów ani czasu ich obróbki, podanych w tabeli i w przepisach.
- ▶ Odczekaj, aż gorące składniki ostygną, zanim poddasz je obróbce (maksymalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Misa nie jest odpowiednia do umieszczenia jej w kuchence mikrofalowej.
- ▶ Poziom hałasu: Lc= 83 dB [A]

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Jeśli urządzenie przerywa pracę:

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Odczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Włącz ponownie urządzenie.

Skontaktuj się ze sklepem lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy Philips, jeśli automatyczny termiczny system odcinający dopływ prądu włącza się zbyt często.

RO | Important

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

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





- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în bol.
- ▶ Așteptați până ce componentele mobile se opresc înainte de a scoate capacul bolului.
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de către firma Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- ▶ Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol.
- ▶ Nu depășiți cantitățile și perioadele de preparare indicate în tabele și rețete.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Bolul nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 83 dB [A]

Înterupător termic de siguranță

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

Dacă aparatul se oprește:

- Scoateți ștecherul din priză.
- Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Porniți din nou aparatul.

Vă rugăm să contactați furnizorul Philips sau un centru Philips autorizat dacă siguranța termică automată se declanșează prea des.

RU | Внимание

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

- ▶ Перед подключением электроприбора к электросети проверьте, что напряжение, указанное на электроприборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.

- ▶ Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, установив регулятор в положение 0.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать этот блок под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Работая с ножами или вставками, будьте очень осторожны, особенно при их извлечении из чаши, при опорожнении чаши или кувшина и их очистке. Их режущие кромки очень острые!
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаточкой) для выполнения действий в чаше, выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Прежде чем снять крышку с чаши, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается пользоваться какими либо принадлежностями или деталями других производителей или не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При

- использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.
 - ▶ Не превышайте максимальных количеств продуктов и значений времени их обработки, указанных в таблицах и рецептах.
 - ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80°C; 175°F).
 - ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
 - ▶ Не используйте чашу в качестве посуды для приготовления продуктов в микроволновой печи.
 - ▶ Уровень шума: Lc=83 дБ [A]

Автоматическое отключение при перегреве

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

Если прибор перестал работать:

- Выньте вилку сетевого шнура из электророзетки.
- Дайте электроприбору остыть в течение 60 минут.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- Включите электроприбор повторно.

В случае слишком частого срабатывания аварийного выключателя обратитесь в торговую организацию или уполномоченный сервисный центр компании "Филипс".

CS | Дůležité

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

- ▶ Než přístroj připojíte k síti, zkontrolujte, zda údaj napětí na něm odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- ▶ Abyste zamezili vzniku nebezpečných situací, nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.

- ▶ Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- ▶ Při poškození síťového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Přístroj vždy vypínejte otočením regulátoru do polohy 0.
- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody ani pod tekoucí vodu. Pro čištění motorové jednotky používejte navlhčený hadřík.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Buďte velmi opatrní při manipulaci s noži nebo struhadly, zejména při jejich vyjímání z mísy, při vyprazdňování mísy nebo nádoby mixéru a během čištění. Jejich řezné hrany jsou velmi ostré!
- ▶ Předtím než strčíte prsty nebo jiný předmět (např. stěrku) do mísy, odpojte přístroj ze zásuvky.
- ▶ Počkejte, až se zastaví všechny pohyblivé díly, předtím než odejmete víko nebo mísu.
- ▶ Ve spojení s přístrojem nikdy nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo doplňky, pokud to není firmou Philips výslovně doporučeno. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- ▶ Nikdy nepřekračujte maximální množství surovin uvedené na míse.
- ▶ Nepřekračujte množství potravin ani dobu jejich zpracování oproti údajům, uvedeným v tabulce a v receptech.
- ▶ Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Nádobu není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- ▶ Hladina hluku: Lc=83 dB [A]





Teplotní bezpečnostní vypínač

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

Když se přístroj zastaví:

- Vytáhněte jeho síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nechte přístroj 60 minut vychladnout.
- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Znovu zapněte přístroj.

Pokud by automatický teplotní vypínač vypínal přístroj velmi často, obraťte se na servis firmy Philips nebo na autorizovanou opravnu.

HU | Fontos

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

- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség egyezik-e a hálózati feszültséggel (110-127 V vagy 220-240 V).
- ▶ A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket soha ne csatlakoztassa időzítő kapcsolóra.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha meghibásodott a hálózati csatlakozókábel, annak dugvillája vagy más alkatrész.
- ▶ Ha a hálózati kábel sérült, annak cseréjét csak a Philips, egy Philips által felhatalmazott szakszerviz, illetve megfelelő képzettségű szakember végezheti el.
- ▶ A készüléket gyermekektől távol tartsa.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket mindig úgy kapcsolja ki, hogy a kapcsológombot a 0 pozícióra állítja.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a tartozékokat kicserélné vagy eltávolítaná.
- ▶ Használat után azonnal húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból.
- ▶ A motor egységet soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba, és ne mossa le folyó víz alatt. A motor egység tisztítására nedves törlőruhát használjon.

- ▶ A készülék működése közben, az alapanyagok adagolósőbe történő adagolásakor soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. a kenőlapátot). E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ A penge és aprító betét kezelésekor, különösen a munkatáblól való eltávolításakor, a munkatál üritésekor és tisztításakor legyen nagyon óvatos. A penge és az aprító betét nagyon éles.
- ▶ Mielőtt kezével vagy egy eszközzel (pl. spatulával) munkatábla nyúlna, mindig húzza ki az eszköz dugóját a hálózati csatlakozóból.
- ▶ A munkatál fedelének kinyitása előtt várja meg, míg az eszköz mozgó alkatrészei megállnak.
- ▶ Soha ne használjon más gyártótól származó vagy a Philips által nem jóváhagyott tartozékot ill. alkatrészt. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvénytelenné válik.
- ▶ Soha ne tegyen a megengedettnél nagyobb mennyiségű élelmiszert az eszközbe.
- ▶ Ne lépje túl a táblázatokban és a receptekben megadott mennyiségeket és elkészítési időket.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat kihűlni (max. hőmérséklet 80°C).
- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ A munkatál nem alkalmas mikrohullámú melegítésre.
- ▶ Zajszint: Lc=83 dB [A]

Biztonsági hőkikapcsoló

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

Ha készüléke leáll:

- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Hagyja a készüléket 60 percig hűlni.
- Dugja vissza a fali konnektorba a hálózati csatlakozó dugót.
- Kapcsolja be ismét a készüléket.

Ha a biztonsági hőkioldó túl gyakran lép működésbe, forduljon a Philips szakkereskedőhöz vagy Philips szakszervizhez.

SK | Dôležité upozornenie

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

- ▶ Pred zapojením zariadenia do siete sa presvedčite, či napätie uvedené na zariadení je rovnaké ako napätie v sieti.
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte, ak sú kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, poškodený kábel zariadenia smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba.
- ▶ Mixer odkladajte mimo dosahu detí.
- ▶ Zariadenie nikdy nenechajte pracovať bez dozoru.
- ▶ Zariadenie vždy vypnite nastavením vypínača do polohy 0.
- ▶ Skôr, ako odpojíte niektorý z nástavcov, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie ihneď po použití odpojte zo siete.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Očistite ju navlhčenou tkaninou.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, na zatlačenie surovín cez dávkovaciu trubicu do nádoby nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- ▶ Pri manipulácii s čepeľami a nástavcami dávajte pozor, obzvlášť pri ich demontáži z nádoby, pri vyprázdňovaní nádoby alebo džbánů a tiež pri čistení. Rezné hrany čepeľí a nástavcov sú veľmi ostré!
- ▶ Skôr, ako do priestoru mixéra siahnete prstami alebo vložíte predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Počkajte, kým sa pohyblivé časti zariadenia zastavia a až potom otvorte veko nádoby.
- ▶ Nepoužívajte žiadne príslušenstvo od iného výrobcu ako je firma Philips, alebo príslušenstvo, ktoré firma Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka na Váše zariadenie stratí platnosť.

- ▶ Neprekračujte maximálny obsah označený na nádobe mixéra.
- ▶ Neprekročte stanovené množstvá a dobu prípravy uvedenú v tabuľkách a receptoch.
- ▶ Horúce suroviny nechajte pred spracovaním ochladnúť (max. teplota 80°C/175°F).
- ▶ Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Nádoba nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 83 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Tepelný bezpečnostný vypínač

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

Ak zariadenie prestane pracovať:

- Odpojte zariadenie zo siete.
- Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť.
- Pripojte ho do siete.
- Zariadenie znovu zapnite.

Ak sa tepelný bezpečnostný vypínač aktivuje príliš často, kontaktujte predajcu výrobkov Philips, alebo servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

UK | Важно

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

- ▶ Перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднувати пристрій до мережі.
- ▶ Щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не підключайте цей пристрій до вимикача з таймером.
- ▶ Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепсело, шнуру чи інших частин.
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його





треба замінити у фірми "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.

- ▶ Тримайте пристрій подачі від дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій, повертаючи ручку в положення 0.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Витягніть штепсель із розетки відразу після використання.
- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна в воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Для чищення вузла двигуна застосовуйте вологу ганчірку.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Будьте обережні при поводженні з лезами та вставками, особливо при вийманні їх з чаші при спорожненні чаші або глека та під час чищення. Їх різучі краї дуже гострі!
- ▶ Завжди витягуйте штепсель з розетки перед тим, як торкатися до чаші пальцями чи якимсь предметом (наприклад, лопаткою).
- ▶ Зачекайте, доки рухомі частини зупиняться перед тим, як знімати кришку з чаші.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.
- ▶ Не перевищуйте максимального об'єму, зазначеного на чаші.
- ▶ Не перевищуйте кількості та час приготування, вказані у таблицях та рецептах.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ чашка не призначена для приготування страв у мікрохвильовій печі.
- ▶ Рівень шуму: Lc=83 дБ [A]

Температурний запобіжник

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

Якщо ваш пристрій припинив працювати:

- Витягніть штепсель з розетки.
- Дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин.
- Вставте штепсель у розетку.
- Увімкніть пристрій.

Будь ласка, зверніться до вашого ділера "Philips" або до авторизованого сервісного центру "Philips", якщо температурний запобіжник спрацьовує надто часто.

ВГ | Важно

Перед тим, як використовувати уреду, прочетете уважно інструкцію з експлуатації та го запам'ятайте за справку в будуще.

- ▶ Перед тим, як включити уреду в контакт, перевірте дали напруження, показано на уреду, відповідає на те, що на місцевій мережі.
- ▶ За тим, як се избегне опасно положение, този уред никога не бива да се свързва към таймерен ключ.
- ▶ Не използвайте уреду, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- ▶ Пазете уреду от достъпа на деца.
- ▶ Никога не оставяйте уреду да работи без наблюдение.
- ▶ Винаги изключвайте уреду чрез завъртане на командния бутон на 0.
- ▶ Изключвайте уреду, преди да откачате някоя приставка.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела на уреду от контакта.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или някаква

друга течност и не го мийте с течаща вода. Използвайте влажна кърпа за почистване на задвижващия блок.

- ▶ Никога не натискайте продуктите в подаващата тръба с пръсти или някакъв предмет (например лопатка), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само буталото.
- ▶ Внимавайте много, когато боравите с ножовете или дисковете, особено когато ги вадите от купата, когато изпразвате купата или каната и при почистване. Режешите им ръбове са много остри!
- ▶ Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в купата с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).
- ▶ Изчакайте да спрат движещите се части, преди да сваляте капака на купата.
- ▶ Никога не използвайте принадлежности или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.
- ▶ Не превишавайте максималното съдържание, показано на купата.
- ▶ Не превишавайте количествата и времената на приготвяне, посочени в таблиците и рецептите.
- ▶ Оставете горещите продукти да се охладят, преди да ги обработвате (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Почистете старателно частите, които ще влизат в допир с храна, преди да използвате уреда за първи път.
- ▶ Купата не е подходяща за използване в микровълнова фурна.
- ▶ Ниво на шума: Lc = 83 дБ [A]

Термичен защитен прекъсвач

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

Ако уредът Ви спре:

- Извадете щепсела на електрозахранването от контакта.

- Оставете уредът да се охлажда около 60 минути.
- Включете щепсела на електрозахранването в контакта.
- Включете отново уреда.

Обърнете се към Вашия дилър на Philips или упълномощен сервисен център на Philips, ако термичният предпазен прекъсвач се задейства прекалено често.

SR | Važno

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre upotrebe, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- ▶ Proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže, pre nego što priključite aparat.
- ▶ Da bi se izbegla rizična situacija, ovaj uređaj se ne sme povezivati sa prekidačem koji je kontrolisan tajmerom.
- ▶ Ne upotrebljavajte uređaj ukoliko su kabl, utikač, ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Ako je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane Philips-a, ovlašćenog Philips-ovog servisnog centra ili na sličan način kvalifikovanih osoba kako bi se izbegao rizik.
- ▶ Čuvajte uređaj izvan domašaja dece.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Uvek isključite uređaj okrećući kontrolno dugme na 0.
- ▶ Isključite uređaj pre skidanja bilo kog dodatka.
- ▶ Isključite uređaj iz mreže odmah nakon upotrebe.
- ▶ Nemojte uranjati jedinicu motora u vodu ili bilo koju drugu tečnost i nemojte je ispirati pod mlazom iz slavine. Za čišćenje jedinice motora koristite vlažnu krpu.
- ▶ Kada je uređaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice gurali u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Budite veoma oprezni kada rukujete sečivima ili umetcima, posebno kada ih uklanjate iz činije, kada praznite činiju ili posudu, kao i tokom čišćenja. Njihove ivice su vrlo oštre!
- ▶ Uvek isključite uređaj iz struje pre nego što u činiju stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).





- ▶ Čekajte da pokretni delovi prestanu da se kreću, pre nego što skinete poklopac činije.
- ▶ Nikada ne uportebjavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju korišćenja takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- ▶ Nemojte da prekoračite oznaku za maksimalnu količinu na činiji.
- ▶ Ne prekoračujte količine i vreme pripremanja navedene u tabelama i receptima.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- ▶ Posuda nije namenjena za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- ▶ Nivo buke: Lc=83 dB [A]

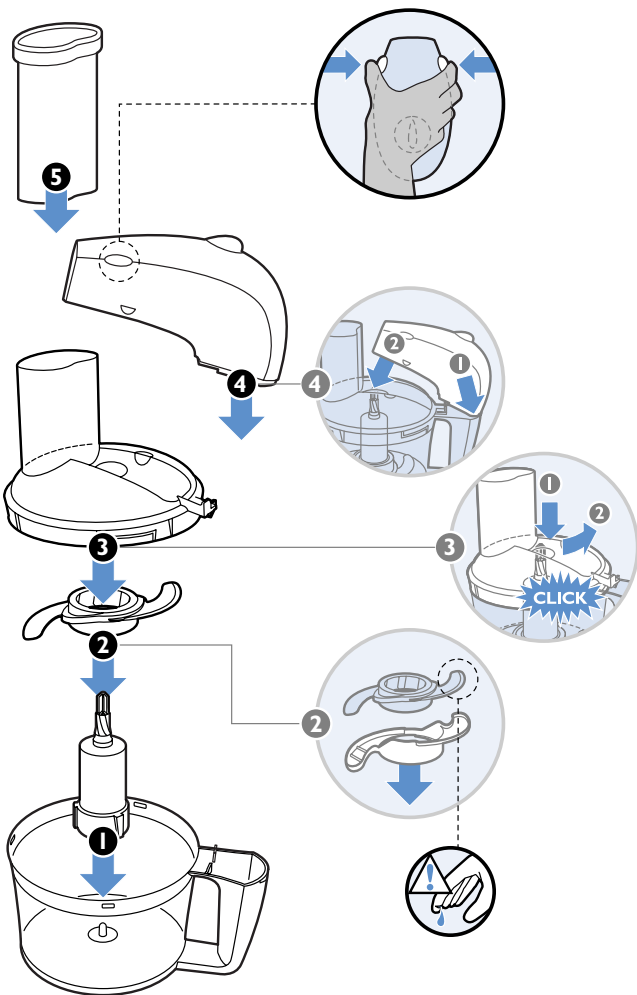
Sigurnosna zaštita od pregrevanja

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

Ako vaš aparat prestane da radi:

- Izvucite utikač kabla za napajanje iz utičnice.
- Ostavite uređaj da se hladi 60 minuta.
- Uključite utikač u utičnicu.
- Ponovo uključite uređaj.

Molimo kontaktirajte vašeg Philips prodavca ili ovlašćeni Philips-ov servisni centar ako se sigurnosna zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.



EN | Assembly/Disassembly - tips and warnings

Built in safety lock: This feature ensures that you can only switch the appliance on when the accessories and the lid have been placed in the correct position and the motor unit is correctly assembled to the lid of the bowl (see picture). When all parts have been assembled correctly, the built in safety lock will be unlocked. When you have finished processing, the motor unit and the lid of the bowl can only be removed after you have switched the appliance off by turning the speed setting switch to 0.

PL | Montaż/Demontaż - wskazówki i ostrzeżenia

Wbudowana blokada bezpieczeństwa: Funkcja ta zapewnia, że urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy akcesoria i pokrywa założone są prawidłowo oraz część silnikowa jest prawidłowo połączona z pokrywą miski (patrz: rysunek). Gdy wszystkie części założone są prawidłowo, zostaje zwolniona wbudowana blokada bezpieczeństwa. Po zakończeniu przetwarzania część silnikową i pokrywę miski można zdjąć dopiero po wyłączeniu urządzenia poprzez obrót przełącznika prędkości do wartości 0.


RO | Montare/Demontare - sugestii și avertismente

Dispozitiv de siguranță încorporat: Acest dispozitiv asigură pomirea aparatului doar după ce ați montat corect accesoriile și capacul pe blocul motor (vezi figura). O dată cu montarea corectă a tuturor componentelor, dispozitivul se deblochează. După terminarea preparării, blocul motor și capacul bolului pot fi scoase doar după ce ați re poziționat reglajul de viteză pe poziția 0.

RU | Сборка/разборка - советы и предостережения


Встроенная блокировка: Данная функция допускает включение прибора, только если правильно установлены насадка и крышка, а блок электродвигателя правильно соединен с крышкой чаши (см. рисунок). При правильной установке всех деталей, встроенная блокировка будет разблокирована. После завершения обработки







продуктов отсоединить моторный блок и снять крышку можно только после того, как вы выключите прибор, повернув переключатель установки скорости в положение 0.

CS | Sestavování/rozebírání přístroje - tipy a upozornění





Vestavěná bezpečnostní pojistka: Tato funkce zajišťuje, že je možné zapnout přístroj pouze tehdy, pokud bylo příslušenství a víko připevněno ve správné poloze a pokud byla motorová jednotka správně upevněna k víku a k nádobě (viz obrázek). Jsou-li všechny části sestaveny správně, vestavěná bezpečnostní pojistka se odblokuje. Po skončení práce je možné odejmout motorovou jednotku a víko nádoby pouze po vypnutí přístroje otočením vypínače do polohy 0.

HU | Összeszerelés/Szétszerelés - tippek és figyelmeztetések



Beépített biztonsági zár: Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a gépet csak akkor lehessen beindítani, ha az összes alkatrész a helyén van, a tető a megfelelő pozícióban áll, valamint a motor egység megfelelően van a munkatárra helyezve (lásd ábra). Ha az összes alkatrészt megfelelően szerelte össze, a beépített biztonsági zár kiold. Ha befejezte a gép használatát, a motoregységet és a munkatárat csak akkor lehet levenni az eszköztől, ha azt már kikapcsolta (a kapcsológombot a 0 pozícióra állította).

SK | Montáž/demontáž zariadenia - tipy a varovania



Zabudovaný bezpečnostný zámok: Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len vtedy, ak ste príslušenstvo a veko nádoby zmontovali v správnej polohe a ak je pohonná jednotka správne pripojená na veko nádoby (viď obrázok). Ak príslušenstvo nasadíte správne, zabudovaný bezpečnostný zámok sa odblokuje. Keď ukončíte spracovanie surovín, pohonnú jednotku a veko nádoby budete môcť demontovať, len ak zariadenie vypnete nastavením ovládania rýchlosti na 0.

UK | Збирання та розбирання - поради та попередження

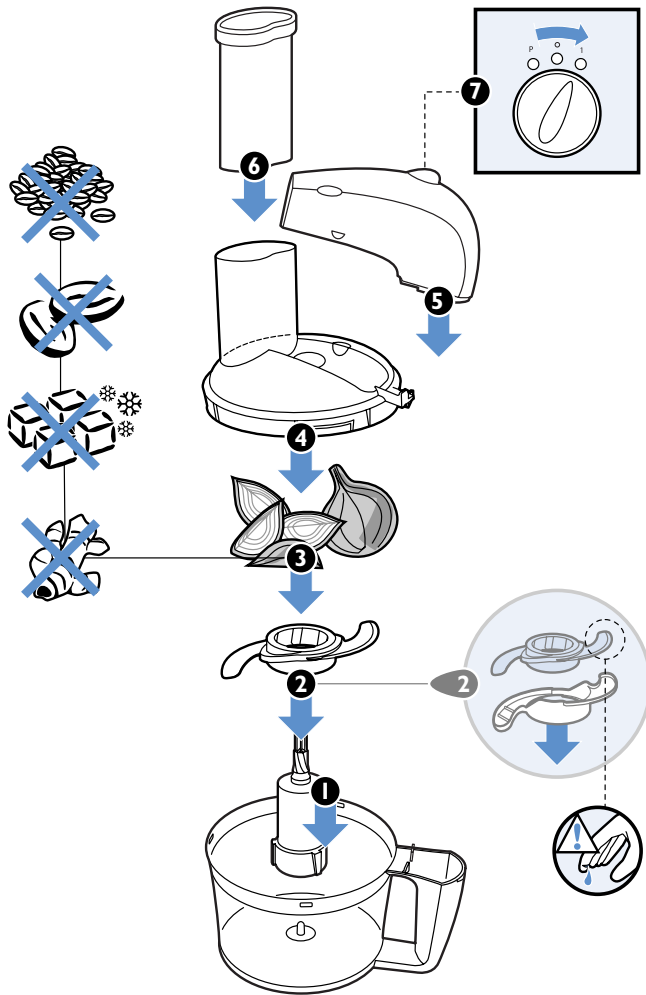
Вбудований запобіжний замок: Завдяки йому ви можете ввімкнути пристрій лише тоді, коли все приладдя та кришка правильно встановлені, і вузол двигуна правильно приєднано до кришки чаші (див. рисунок). Коли всі частини будуть правильно встановлені, вбудований запобіжний замок буде розблокований. Після завершення оброблення вузол двигуна та кришку чаші можна зняти тільки після того, як пристрій буде вимкнено - для цього слід повернути перемикач швидкості на 0.

BG | Сглобяване/Разглобяване - съвети и предупреждения

Вградена защитна блокировка: Тази особеност осигурява да можете да включвате уреда само, когато приставките и капака са сложени в правилно положение и задвижващият блок е правилно сглобен с капака на купата (вж. фигурата). Когато всички части са сглобени правилно, вградената защитна блокировка се изключва. Когато свършите с обработването, задвижващият блок и капакът на купата могат да се отстранят само, след като сте изключили уреда чрез завъртане на превключвателя на обороти на 0.

SR | Sustavljanje/Rastavljanje - saveti i upozorenja

Ugrađena zaštita za blokiranje: Ova funkcija osigurava da možete da uključite uređaj samo kada su dodaci i poklopac postavljeni na ispravan način i kada je jedinica motora ispravno montirana na poklopac činije (vidi sliku). Kada se svi delovi montiraju ispravno, ugrađena zaštita za blokiranje će se otključati. Kada ste završili sa prerađivanjem, jedinica motora i poklopac činije se mogu ukloniti samo pošto isključite uređaj tako što okrenete prekidač za podešavanje brzine na 0.



		≤ 100 g.
		≤ 200 g.
		≤ 400 g.
		≤ 400 g.
		≤ 200 g.
		≤ 50 g.
		150-300 g.
		≤ 250 g.
		≤ 400 g.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



≅ 250 ml.



≅ 250 ml.



≅ 500 ml.



≅ 250 g.



≅ 200 g.



≅ 3 〇

EN | Blade - tips and warnings

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

- If you are chopping onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese or chocolate. The ingredients will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- The standard processing time for all chopping jobs is 30-180 seconds.
- Use cooked ingredients when blending a soup.
- Do not mix ingredients hotter than 80°C/175°F.
- Fruits and vegetables can be pureed without any liquid, however you will get a better result if you add a small amount of liquid.
- Always start by pureeing the hard and tough ingredients, then add the soft ones.

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

- 1** Switch the appliance off.
- 2** Remove the lid from the bowl.
- 3** Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

PL | Ostrze - wskazówki i ostrzeżenia

Przed dodaniem składników zawsze załóż do miski ostrze.

- Gdy rozdrabniasz cebulę, użyj kilkakrotnie przycisku pulsacyjnego - dzięki temu unikniesz zbyt drobnego posiekania cebuli.
- Pamiętaj, że podczas rozdrabniania sera (żółtego) lub czekolady urządzenie nie może pracować zbyt długo. Wówczas składniki te za bardzo rozgrzewają się i zaczynają topić się i kleić.
- Standardowy czas wszystkich prac rozdrabniania wynosi 30-180 sekund.
- Podczas miksowania zupy używaj składników ugotowanych.

- Nie wolno miksować składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Owoce i warzywa można ucierać bez dodawania płynów, jednak zawsze lepsze rezultaty uzyskuje się, dodając niewielką ilość płynu.
- Ucieranie rozpoczynaj zawsze od składników twardych, następnie dodawaj składniki miękkie.

Jeśli produkty przykleją się do noża lub do ścianek miski:

- 1** Wyłącz urządzenie.
- 2** Zdejmij pokrywkę z miski.
- 3** Łopatką usuń rozdrobnione składniki z ostrza i ścianek miski.

RO | Cuțit - sugestii și avertismente

Puneți întotdeauna cuțitul în bol înainte de a adăuga ingredientele.

- Dacă tăiați ceapă, apăsați de câteva ori funcția impuls pentru a evita tăierea prea fină a cepei.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți cașcaval (uscăt, tip parmezan) sau ciocolată. Ingredientele se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe.
- Durata standard de tocare pentru orice ingredient este de 30-180 de secunde.
- Când mixați ingrediente pentru supă, acestea trebuie să fie fierte.
- Nu mixați ingrediente cu o temperatură mai mare de 80°C/175°F.
- Fructele și legumele pot fi omogenizate fără a adăuga lichide, dar veți obține rezultate mai bune dacă introduceți o cantitate mică de lichide.
- Începeți pasarea ingredientelor tari, apoi adăugați ingredientele moi.

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul bolului:

- 1** Opriți aparatul.
- 2** Scoateți capacul de pe bol.
- 3** Dezlipiți ingredientele de pe cuțit sau de pe pereții bolului cu ajutorul spatulei.

RU | Нож - советы и предостережения

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

- При измельчении лука несколько раз включайте импульсный режим, чтобы не допустить чрезмерного измельчения лука.
- При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте электродвигатель надолго. Эти ингредиенты могут нагреться, начать плавиться и слипаться в комки.
- Стандартное значение времени обработки продуктов для всех процедур измельчения составляет 30-180 секунд.
- Используйте отварные продукты при приготовлении суповых смесей.
- Не смешивайте нагретые ингредиенты с температурой, превышающей 80°C/175°F.
- Фруктовое и овощное пюре можно приготовить без добавления жидкости, однако, если вы добавите небольшое количество жидкости - вы получите лучший результат.
- Всегда начинайте приготовление пюре с измельчения более твердых и жестких ингредиентов, затем добавляя более мягкие ингредиенты.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

- 1** Выключите электроприбор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

CS | Nože - typy a upozornění

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

- Pokud sekáte cibuli, použijte několikrát pulsni funkci, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule.
- Pokud sekáte například tvrdé sýry nebo čokoládu, nenechte přístroj



běžet příliš dlouho. Suroviny se totiž sekáním nadměrně ohřejí, začnou měknout a mohou zhrudkovatět.

- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 180 sekund.
- Při mixování polévky použijte uvařené suroviny.
- Nemixujte suroviny teplejší než 80°C.
- Ovoce a zeleninu lze mixovat bez přidání jakékoli tekutiny. Lepších výsledků však dosáhnete, pokud přidáte malé množství tekutiny.
- Vždy zpracovávejte nejprve tuhé a houževnaté potraviny a teprve pak přidávejte měkčí potraviny.

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

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

HU | Kések - tanácsok és figyelmeztetések

A késeket mindig az alapanyagok előtt helyezze a tábla.

- Amikor hagymát aprít, használja néhányszor a pillanatfokozatot, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja.
- Az eszközt ne használja sokáig, ha (kemény) sajtot vagy csokoládét aprít. A hozzávalók felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.
- Az átlagos feldolgozási idő mindenféle ételmszer aprításánál 30-180 másodperc.
- Leves készítése esetén a már megfőtt alapanyagokat turmixolja össze.
- Ne helyezzen az eszközbe 80°C-nál melegebb ételmszert.
- A gyümölcsök és zöldségek víz hozzáadása nélkül is pépesíthetők, azonban némi folyadék hozzáadásával jobb eredményt lehet elérni.
- Mindig először a kemény hozzávalókat pépesítse először, utána adja hozzá a lágyakat.

Ha az ételmszer ráragad a késere vagy a munkatál belsejére:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket.

- 2 Vegye le a tetőt a tálról.

- 3 A kenőlapát segítségével távolítsa el a vágókésre vagy a munkatál falára tapadt alapanyagokat.

SK | Čepel' - tipy a varovania

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

- Ak sekáte cibuľu, niekoľkokrát použite funkciu pulzov, aby ste ju neposekali na príliš jemno.
- Pri strúhaní (tvrdého) syra alebo čokolády nenechajte zariadenie pracovať prídlho. Suroviny by sa zohriali, začali by sa topiť až by sa roztekli.
- Spracovanie potravín obvykle trvá 30-180 sekúnd.
- Pri príprave polievky použite uvařené suroviny.
- Nepoužívajte suroviny, ktorých teplota je vyššia ako 80°C/175°F.
- Pri príprave zeleninového pyré nepotrebujete pridať žiadnu vodu, ak ale trochu kvapaliny pridáte, pyré bude jemnejšie.
- Pri príprave pyré vždy ako prvé vložte do nádoby tvrdšie a pevnejšie suroviny a potom pridajte mäkšie.

Ak sa Vám jedlo prilepilo na nôž alebo vnútro nádoby:

- 1 Vypnite zariadenie.
- 2 Odmontujte veko nádoby.
- 3 Vareškou oddel'te z čepele a zo stien nádoby prilepené suroviny.

UK | Ніж - поради та попередження

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

- Коли ви нарізаєте цибулю, застосовуйте кілька разів імпульсний режим, щоб цибуля не нарізалася надто дрібно.
- Не давайте пристроєві працювати надто довго при нарізанні сиру (твердого) або шоколаду. Ці продукти сильно нагріваються, починають танути і стають грудкуватими.

- Стандартний час оброблення для нарубки становить 30-180 секунд.
- При змішуванні супу беріть зварені інгредієнти.
- Не змішуйте продукти за температури вище 80°C/175°F.
- З фруктів та овочів можна робити пюре без жодної рідини, проте якщо ви додасте трошки рідини, результат буде кращим.
- Завжди починайте робити пюре з твердих та густих продуктів, потім додавайте м'які.

Якщо їжа нанизується на ніж або проникає до внутрішньої частини посудини.

1 Вимкніть пристрій.

2 Зніміть кришку з

3 Знімайте залишки з леза та зі стінок

BG | Нож - съвети и предупреждения

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

- Ако кълцате лук, използвайте няколко пъти импулсната функция, за да избегнете прекалено ситно накълцване на лука.
- Не оставайте уреда да работи прекалено дълго, когато кълцате (твърдо) сирене или шоколад. Продуктите ще се нагряят прекалено, ще започнат да се топят и ще станат на бучки.
- Нормалното време за обработване при всички видове кълцане е 30-180 секунди.
- Използвайте варени съставки, когато разбърквате супа.
- Не смесвайте съставки по-горещи от 80°C/175°F.
- Плодовете и зеленчуците могат да се направят на пюре без никаква течност, обаче ще получите по-добър резултат, ако добавите малко течност.
- Винаги започвайте с правенето на пюре от твърдите и жиливи съставки, а след това добавяйте меките.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

1 Изключете уреда.

2 Свалете капака от купата.

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

SR | Sečivo - saveti i upozorenja

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

- Ako seckate crni luk, upotrebite pulsnu funkciju nekoliko puta da biste sprečili da crni luk bude iseckan suviše fino.
- Nemojte ostaviti uređaj da radi previše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. Sastojci će postati previše vrelí, počćeće da se tope i postaće grudvičasti.
- Standardno vreme prerade za sve vrste seckanja je 30-180 sekundi.
- Koristite kuvane sastojke kada mešate supu.
- Nemojte da mešate sastojke na temperaturi većoj od 80°C/175°F.
- Pire od voća i povrća može da se pravi bez ikakve tečnosti, postići ćete međutim bolji rezultat ako dodate malu količinu tečnosti.
- Pripremanje pirea uvek počnite preradom tvrdjih sastojaka, a zatim dodajte mekše sastojke.

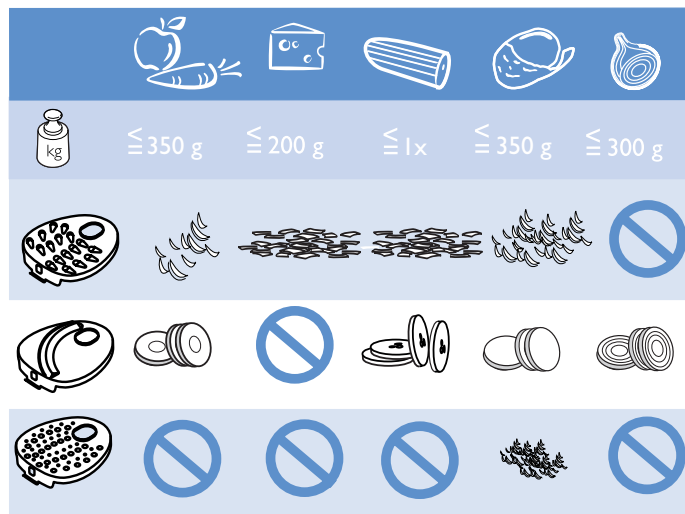
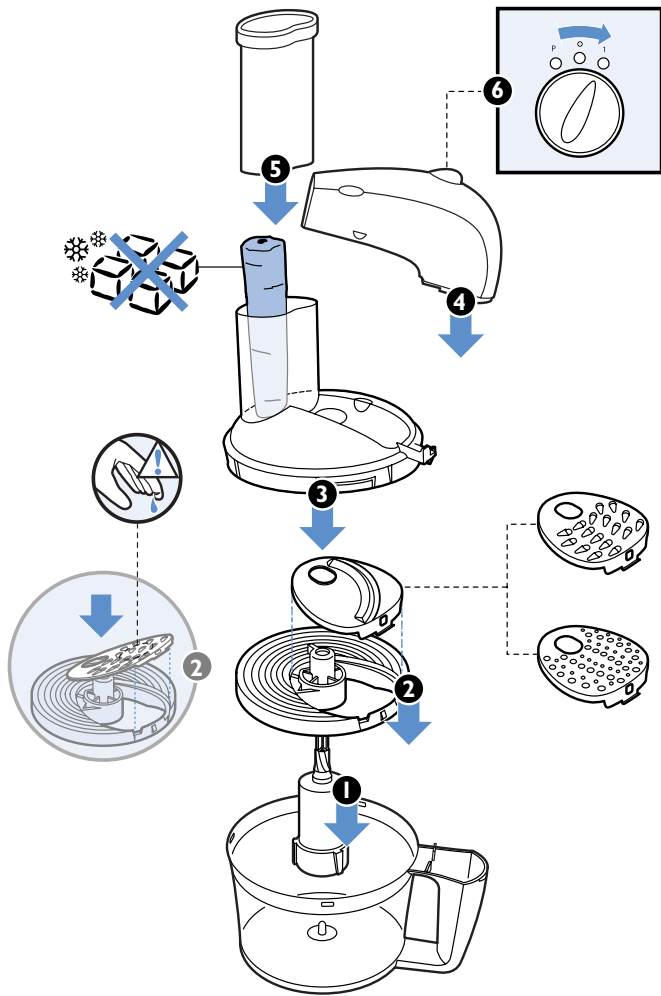
Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

1 Isključite uređaj.

2 Skinite poklopac sa posude.

3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude.





EN | Inserts - tips and warnings

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

- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- Fill the feed tube evenly for the best results.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade (page 15) for this purpose.

PL | Wkładki - wskazówki i ostrzeżenia

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

- Wkładaj do leja składniki pokrojone wcześniej na kostki.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wyspowy równomiernie.
- Jeśli masz do przetworzenia duże ilości składników, poddawaj jednorazowo obróbce małe porcje i opróżniaj miskę po każdej porcji.
- Pamiętaj, że podczas rozdrabniania sera (żółtego) lub czekolady urządzenie nie może pracować zbyt długo. Uważaj, by urządzenie nie pracowało zbyt długo podczas tarcia sera (żółtego). Wtedy ser za bardzo rozgrzewa się i zaczyna się topić oraz kleić. Do tarcia czekolady nie należy używać wkładki. W tym celu należy skorzystać z ostrza (strona 15).

RO | Discuri - sugestii și avertismente

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

- Taiati ingredientele în bucăți mai mici pentru a încăpea pe tubul de alimentare.
- Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.

- Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval (tare). Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe. Nu folosiți accesoriul pentru raderea ciocolatei. Puteti folosi cuțitul (pagina 15) pentru acest lucru.

RU | Вставки - советы и предостережения

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

- Предварительно порежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.
- Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки. Не используйте нож-вставку для приготовления шоколада. Для этой цели воспользуйтесь ножом (стр. 15).

CS | Struhadla - tipy a upozornění

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

- Velké kusy potravin předem nakrájejte, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte nádobu.
- Pokud strouháte tvrdé sýry, nenechávejte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž strouháním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovatět. Struhadlo nepoužívejte pro zpracování čokolády. Pro tento účel použijte pouze sekací nože (strana 15).





HU | Betétek - tanácsok és figyelmeztetések

Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.

- Darabolja fel előre az alapanyagokat, az adagolócsőhöz mérten.
- A legjobb eredmény eléréséhez egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást.
- A nagyobb mennyiségű élelmiszert kisebb adagokban dolgozza fel, és közben mindig ürtse a munkatálat.
- Ne működtesse túl hosszú ideig a készüléket, ha azzal keménysajtot darabol. A sajt felmelegedhet, megolvadhat és ezáltal csomóssá, ragadóssá válhat. Csokoládé felfolgozásához ne használjon betétet. Erre a célra csak kést (15 oldal) használjon.

SK | Nástavce - tipy a varovania

Pri dávkovaní surovín cez dávkovací trubicu netlačte priveľmi na piest.

- Suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- Dávkovací trubicu plňte rovnomerne, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.
- Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
- Ak strúhate (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie pracovať priveľmi dlho. Syr sa zohreje, začne sa taviť a tiecť. Nástavec nepoužívajte na strúhanie čokolády. Na tento účel použite jedine čepeľ (strana 15).

UK | Вставки - поради та попередження

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

- Попередньо нарізайте великі шматки перед тим, як засовувати їх у трубку.
- Заповнюйте приймальну трубу рівномірно для кращого результату.
- Якщо ви маєте обробляти велику кількість продуктів, обробляйте маленькими порціями та спорожнюйте чашу між ними.

- Не давайте пристроєві працювати надто довго при нарізанні сиру (твердого). Сир сильно нагрівається, починає танути і стає грудкуватим. Не застосовуйте вставку для оброблення шоколаду. Для цього застосовуйте лише ніж (стор. 15).

BG | Дискоче - съвети и предупреждения

Не натискайте прекалено силно буталото, когато избутвате продуктите през подаващата тръба.

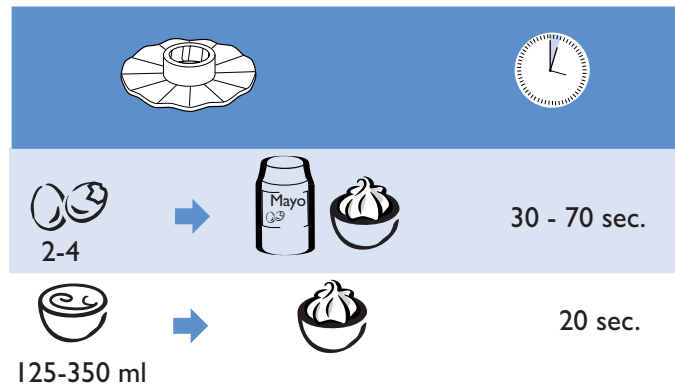
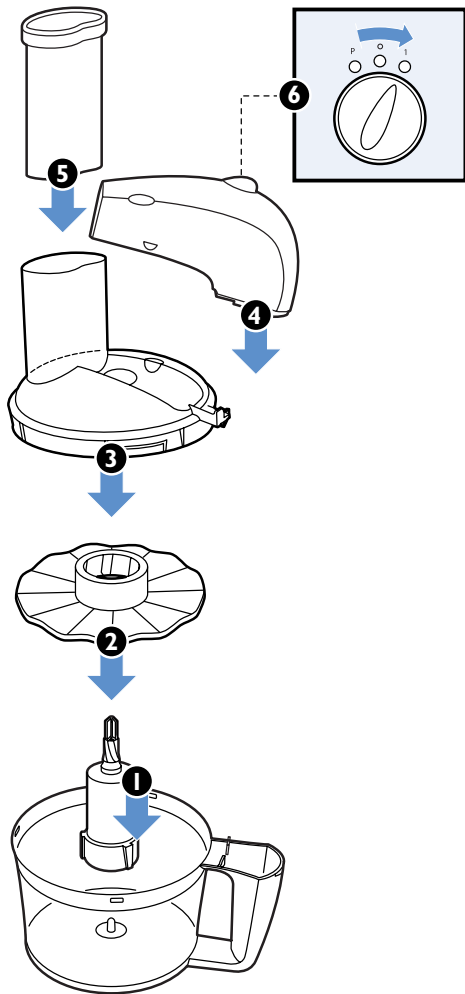
- Нарязвайте предварително едрите продукти, за да могат да минат през подаващата тръба.
- За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
- Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.
- Не оставяйте уреда да работи прекалено дълго, когато настъргвате (твърдо) сирене. Сиренето ще се нагрее прекалено, ще започне да се топи и ще стане на бучки. Не използвайте диска за настъргване на шоколад. Използвайте само ножа (стр. 15) за тази цел.

SR | Umetci - saveti i upozorenja

Nemojte previše pritiskati potiskivač kada gurate sastojke niz cev za dovod.

- Prvo iseckajte velike sastojke da bi oni mogli da stanu u cev za dovod.
- Punite cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, preradite manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Nemojte ostaviti uređaj da radi previše dugo kada ribate (tvrdi) sir. Sir će se suviše zagrejati, počće da se topi i postaće grudvičast. Nemojte koristiti dodatak za preradu čokolade. Za ovu svrhu koristite samo sečivo (strana 15).





-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



EN | Emulsifying disc - tips and warnings

- You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the blade for these jobs (see page 15).
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.

PL | Tarcza emulgacyjna - wskazówki i ostrzeżenia

- Możesz używać tarczy emulgacyjnej do ubijania śmietany i trzepania jajek, ubijania piany, puddingu, majonezu i różnego rodzaju płynnych ciast.
- Nie używaj tarczy emulgującej do przygotowywania mieszanek ciast z masłem lub margaryną ani do ugniatania ciasta. W tym celu należy skorzystać z ostrza (patrz: strona 15).
- Upewnij się, czy miska i tarcza emulsacyjna są suche i niezatłuszczone zanim zaczniesz ubijanie piany z białek. Białka jajek powinny być w temperaturze pokojowej.

RO | Disc de emulsionare - sugestii și avertismente

- Puteți folosi discul de emulsionare pentru a bate albușuri, ouă, a prepara frișcă, budinci instant, maioneză și alături de clătite.
- Nu folosiți discul de emulsionare pentru prepararea aluaturilor cu unt sau margarină și nici pentru frământare. Pentru aceste operații folosiți cuțitul (vezi pagina 15).
- Asigurați-vă că bolul și discul de emulsionare sunt curate și uscate înainte de a bate albușuri. Albușurile trebuie să fie la temperatura camerei.

RU | Диск для эмульгирования - советы и предостережения

- Вы можете пользоваться диском для эмульгирования для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и смесей для бисквита.
- Не используйте диск для эмульгирования при приготовлении бисквитной смеси с маслом или маргарином, или при замешивании теста. Используйте для этих целей нож (см. страницу 15).
- При сбивании яичных белков убедитесь что чаша и диск для эмульгирования сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.

CS | Emulgační kotouč - tipy a upozornění

- Emulgační kotouč můžete použít ke šlehání krému, vajec, vaječných bílků, pudingu, majonéz a piškotových těst.
- Emulgační kotouč nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte sekací nože (viz strana 15).
- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, je-li emulgační kotouč a mísa suchá a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.

HU | Elegyítő tárcsa - tippel és figyelmeztetések

- A habverő tárcsát használhatja tejszínhab készítéséhez, tojás, tojásfehérje felveréséhez, instant pudingok, majonéz készítésére és süteménytészta keveréséhez.
- A habverő tárcsát ne használja dagasztáshoz, és vajjal vagy margarinnal készülő sütemények előkészítéséhez. Ezekhez a késeket használja (15. oldal).
- Tojásfehérje felverése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy az edény és a elegyítő tárcsa szárazak, nem zsírosak. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.



SK | Prísľušenstvo na prípravu emulzií - typy a varovania

- Emulzifikátor môžete použiť na prípravu šľahaných krémov, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudingov, majonéz a na vymiešanie rôznych druhov cesta na koláče.
- Emulzifikátor nepoužívajte na prípravu cesta na koláče, do ktorého sa pridáva maslo alebo margarín, ani na miesenie cesta. Na tento cieľ použite čepel (viď strana 15).
- Pri šľahaní vaječných bielkov sa presvedčte, že emulzifikátor a nádoba sú suché a odmastené. S vaječnými bielkami by ste mali pracovať pri izbovej teplote.

UK | Емульгуючий диск - поради та попередження

- Ви можете застосовувати емульгуючий диск для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу та бісквітних сумішей.
- Не застосовуйте емульгувальний диск для приготування сумішей для тортів з маслом чи маргарином або для замішування тіста. Застосовуйте для цього ніж (див. сторінку 15).
- Переконайтеся, що чаша та емульгуючий диск сухі, на них немає жиру, коли збиваєте яєчні білки. Яєчні білки повинні мати кімнатну температуру.

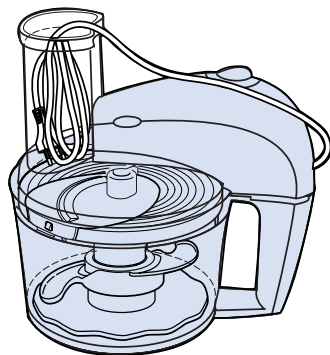
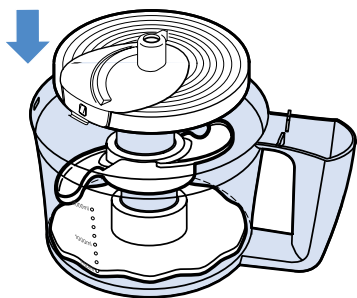
BG | Диск за фино разбиване - съвети и предупреждения

- Можете да използвате диска за фино разбиване до получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза и пандишпанени смеси.
- Не използвайте диска за фино разбиване за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. За тези цели използвайте ножа (вж. стр. 15).
- Внимавайте купата и дискът за фино разбиване да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.

SR | Disk za pravljenje emulzije - saveti i upozorenja

- Disk za pravljenje emulzije možete upotrebljavati za mućenje šlaga i za mućenje jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza i smesa za kolač za piškotama.
- Nemojte upotrebljavati disk za pravljenje emulzije za pripremanje smesa za kolače sa puterom ili margarinom niti za mešenje testa. U ovu svrhu koristite sečivo (vidi stranicu 15).
- Proverite da li su posuda i disk za pravljenje emulzije suvi i ne zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.





EN | Storage

Storage

PL | Przechowywanie

Przechowywanie

RO | Depozitare

Depozitare

RU | Хранение

Хранение

CS | Uchovávání

Uchovávání

HU | Tárolás

Tárolás

SK | Odkladanie

Odkladanie

UK | Зберігання






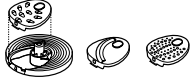
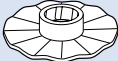




Зберігання

BG | Съхраняване

Съхраняване

SR | Odlaganje

Odlaganje

			
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓

EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.

PL | Mycie

- Przed wyjęciem akcesoriów lub przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.

RO | Curățare

- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză înainte de a demonta accesoriile sau de a curăța blocul motor.

RU | Очистка

- Если вам необходимо снять насадки или очистить блок электродвигателя, выньте вику сетевого шнура из розетки электросети.

CS | Čištění přístroje

- Před demontáží příslušenství a před čištěním motorové jednotky vždy přístroj odpojte ze sítě.

HU | Tisztítás

- Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha valamilyen tartozékot kíván eltávolítani, vagy meg akarja tisztítani a motoregységét.

SK | Čistenie

- Pred odpojením príslušenstva, alebo pred čistením pohonnej jednotky vždy odpojte zariadenie zo siete.

UK | Чистка приладу

- Завжди витягайте штепсель із розетки перед тим, як знімати приладдя або чистити вузол двигуна.





BG | Почистване

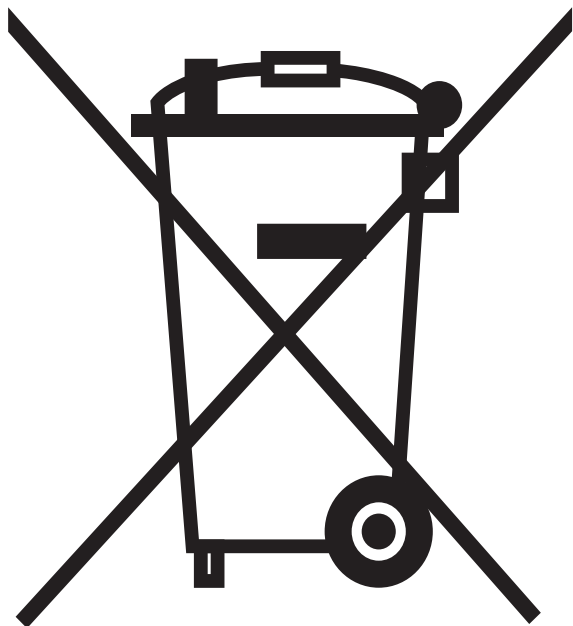
- Винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта, преди да сваляте приставки или да почиствате задвижващия блок.



SR | Čišćenje

- Uvek isključite uređaj pre uklanjanja dodataka ili čišćenja jedinice motora.





EN | Environment

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

PL | Ochrona środowiska

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

RO | Mediu

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

RU | Защита окружающей среды

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

CS | Ochrana životního prostředí

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

HU | Környezetvédelem

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





SK | Životné prostredie

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



UK | Довкілля

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



BG | Опазване на околната среда

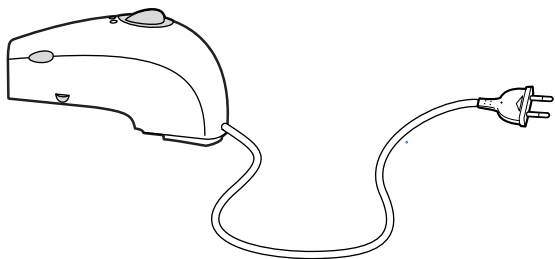
Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда.



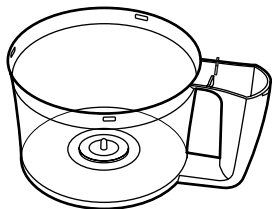
SR | Okolina

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

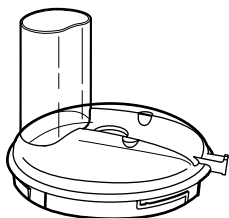




- EN** Motor unit
- PL** Część silnikowa
- RO** Bloc motor
- RU** Блок электродвигателя
- CS** Motorová jednotka
- HU** Motoregység
- SK** Pohonná jednotka
- UK** Моторний вузол
- BG** Задвижващ блок
- SR** Jedinica motora

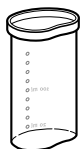


- EN** Food processor bowl
- PL** Miska malaksera
- RO** Bol robot
- RU** Чаша кухонного комбайна
- CS** Mísa pro zpracování potravin
- HU** Robotgép munkatál
- SK** Nádoba na spracovanie potravín
- UK** Чаша кухонного комбайну
- BG** Купа за обработване на продукти
- SR** Posuda procesora namirnica

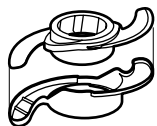


- EN** Food processor lid
- PL** Pokrywa malaksera
- RO** Capac al bolului pentru prepararea alimentelor
- RU** Крышка кухонного комбайна
- CS** Víko kuchyňského robotu
- HU** Robotgép munkatál fedő
- SK** Veko nádoby na spracovanie potravín
- UK** Кришка кухонного комбайна
- BG** Капак на купата за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

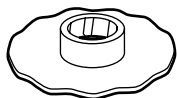




- EN** Pusher of food processor
- PL** Popychacz malaksera
- RO** Împingător robot
- RU** Толкатель кухонного комбайна
- CS** Stlačovací píst kuchyňského robotu
- HU** Robotgép nyomórúd
- SK** Piest
- UK** Штовхач кухонного комбайну
- BG** Бутало за купата за обработване на продукти
- SR** Potiskivač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



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



- EN** Emulsifying disc
- PL** Tarcza emulgująca
- RO** Disc de emulsionare
- RU** Диск для перемешивания жидкостей
- CS** Emulgační kotouč
- HU** Habverő tárcsa
- SK** Disk na prípravu emulzií
- UK** Дисковий емульгатор
- BG** Диск за разбиване
- SR** Disk za emulgovanje



- EN** Slicing insert medium
- PL** Wkładka tnąca na plastry o średniej grubości
- RO** Disc de tăiere în felii medii
- RU** Ломтерезка для нарезки ломтиками средней толщины
- CS** Střední plátkovač
- HU** Szeletelő betét közepes
- SK** Nástavec na krájanie na stredne hrubé plátky
- UK** Вставка для середнього нарізання
- BG** Диск за средно нарязване
- SR** Umetak za srednje seckanje

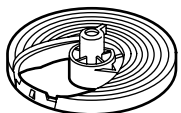


- EN** Shredding insert medium
- PL** Wkładka średnio ścierająca
- RO** Disc de radere medie
- RU** Терка для среднего измельчения
- CS** Střední struhadlo
- HU** Közepes reszelő betét
- SK** Nástavec na stredne hrubé strúhanie
- UK** Вставка для середнього здрібнення
- BG** Диск за средно настъргване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



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





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



- EN** Tool holder
- PL** Uchwyt na akcesoria
- RO** Ax central
- RU** Держатель для насадок
- CS** Držák nástrojů
- HU** Eszköztartó
- SK** Nosič náradia
- UK** Тримач інструментів
- BG** Носач за инструменти
- SR** Nosač alata



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

Jeśli chcesz skorzystać z serwisu lub potrzebujesz informacji, bądź jeśli masz jakiś problem, odwiedź naszą stronę w Internecie: www.philips.com lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).

RO | Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparat Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

RU | Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на веб-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com, или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

CS | Záruka a servis

Pokud byste potřebovali jakoukoli informaci, nebo měli nějaký problém, podívejte se na internetovou stránku www.philips.com, případně kontaktujte Informační středisko firmy Philips, jehož telefonní číslo naleznete na letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší blízkosti, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

HU | Garancia és szerviz

Ha információra van szüksége, esetleg probléma merül fel, keresse fel a Philips www.philips.com Web-lapját, vagy lépjen érintkezésre a lakóhelyén lévő Philips Vevőszolgálattal (a telefonszámot megtalálja az egész világra kiterjedő garancialevélen). Ha nincs Vevőszolgálat a lakóhelyén, forduljon a Philips készülékeket árusító szaküzlethez, vagy lépjen érintkezésbe a Philips Háztartási Készülékek és Szépségápolási termékek Szerviz Osztályával.

SK | Záruka a servis

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili [www](http://www.philips.com) 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 Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

UK | Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникли проблеми, зверніться до веб-сторінки компанії "Philips" - www.philips.com, або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефон Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів,





зверніться до місцевого дйлера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".

BG | Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете 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 Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

SR | Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebni servis ili informacije, ili imate neki problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). U koliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Fruit cake

Do not process more than one batch in a row. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 150g dates
- 225g dried plums
- 100 nuts (50g almonds/50g walnuts)
- 50g raisins
- 50g sultanas
- 200g whole rye flour
- 100g wheat flour
- 100g brown sugar
- pinch of salt
- 1 sachet baking powder
- 300ml buttermilk
- ▶ *Place the metal blade into the bowl.*
- ▶ *Put all the ingredients in the bowl and mix the ingredients for 40 seconds.*
- ▶ *Put the dough in a rectangular baking tin and bake it for 40 minutes at 170°C.*

Mayonnaise

Ingredients:

- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp mustard
- 1 tsp vinegar
- 200ml oil
- The ingredients must be at room temperature.
- ▶ *Put the emulsifying disc onto the tool holder in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Pour the oil gradually through the feed tube onto the emulsifying disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.*
- ▶ *Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.*
- ▶ *Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.*

Reibekuchen (potato pancake)

Ingredients:

- 500g potatoes
- 1 chopped onion
- 1 egg
- salt
- oil
- ▶ *Granulate the raw and peeled potatoes and let the potato granulate drain in a colander. Add the egg, the chopped onion and some salt to the potato granulate and mix well.*
- ▶ *Put some oil in a frying pan and heat it. Then put a layer of potato granulate in a frying pan and fry it.*

PL | Przepisy**Ciasto z owocami**

Po przerobieniu jednej porcji zrób obowiązkowo przerwę. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.

Składniki:

- 150 g daktyli
- 225 g suszonych śliwek
- 100 g orzechów (50g migdałów/50g orzechów włoskich)
- 50 g rodzzynek
- 50 g sułtanek
- 200 g pełnoziarnistej mąki żytniej
- 100 g mąki pszennej
- 100 g brązowego cukru
- szczypta soli
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 300 ml maślanki
- ▶ *Założ ostrze metalowe do urządzenia (misy).*
- ▶ *Włóż wszystkie składniki do misy i miksuj je przez 40 sekund.*
- ▶ *Ciasto należy przełożyć do prostokątnej brytfanki i należy je piec w piekarniku o temperaturze 170°C przez 40 minut.*





Majonez

Składniki:

- 2 żółtka lub jedno duże jajko
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka octu
- 200 ml oleju
- Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
- ▶ *Zalóż na uchwycie na akcesoria tarczę emulgującą i umieść ją w misce. Włóż do miski żółtka jajek lub jajko, musztardę i ocet. Dodawaj stopniowo olej, wlewając go przez lej wspowy na tarczę emulgującą. Do dodawania oleju możesz użyć otworu w popychaczku.*
- ▶ *Sos tatarski, wskazówka: dodaj pietruszkę, korniszony i ugotowane na twardo jajka.*
- ▶ *Sos koktajlowy, wskazówka: do 100 ml majonezu dodaj 50 ml świeżej śmietany, trochę whisky, 3 łyżeczki przecieru pomidorowego oraz trochę syropu imbirowego.*

Reibekuchen (placek ziemniaczany)

Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 1 posiekana cebula
- 1 jajko
- sól
- olej
- ▶ *Zetrzyj surowe, obrane ziemniaki i odcedź je w cedzaku. Do startej w cedzaku masy dodaj jajko, posiekaną cebulę i trochę soli, dokładnie zmiksuj.*
- ▶ *Na patelnię nalej trochę oleju i podgrzej go. Następnie rozłóż na powierzchni patelni masę ziemniaczaną i usmaż placek.*

RO | Rețete

Prăjitură cu fructe

Nu procesați mai mult de o porție într-o repriză. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a relua procesarea.

Ingrediente:

- 150g smochine
- 225g prune uscate

- 100g nuci (50g migdale/50g nuci)
- 50g stafide
- 500g stafide fără sămburi
- 200g făină de secară integrală
- 100g făină de grâu
- 100g zahăr nerafinat
- un vârf de cuțit sare
- 1 pliculeț praf de copt
- 300ml zer
- ▶ *Introduceți cuțitul în bol.*
- ▶ *Puneți toate ingredientele în bol și mixați-le 40 de secunde.*
- ▶ *Puneți compoziția într-o tavă dreptunghiulară și coaceți 40 de minute la 170°C.*

Maioneză

Ingrediente:

- 2 gălbenușuri sau 1 ou mare
- 1 linguriță muștar
- 1 linguriță oțet
- 200ml ulei
- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- ▶ *Introduceți discul de emulsionare în bol. Puneți albușurile sau gălbenușul, muștarul și oțetul în bol. Vărsați uleiul treptat prin tubul de alimentare pe discul de emulsionare. Puteți adăuga ulei și prin orificiul din împingător.*
- ▶ *Sugestie pentru sosul tartar: adăugați pătrunjel, castraveciori și ouă fierte tare.*
- ▶ *Sugestie pentru cocteil: adăugați 50ml smântână proaspătă, puțin whisky, 3 lingurițe pastă de tomate și puțin sirop de ghimber la 100ml de maioneză.*

Reibekuchen (clătite de cartofi)

Ingrediente:

- 500 g cartofi
- 1 ceapă tocată
- 1 ou
- sare
- ulei

- ▶ *Radeți cartofii curățați și lăsați-i să se scurgă într-o strecurătoare. Adăugați oul, ceapa tocată și puțină sare și amestecați bine.*
- ▶ *Puneți un pic de ulei în tigaie și încălziți-l. Apoi adăugați un strat din compoziția obținută și prăjiți.*

RU | Рецепты

Фруктовый пирог

Не обрабатывайте за один прием больше одной порции продуктов. Прежде чем продолжить обработку, дайте прибору остыть до комнатной температуры.

Ингредиенты:

- 150 г фиников
- 225 г сушеных слив
- 100 г орехов (50 г миндаля/50 г грецких орехов)
- 50 г изюма
- 50 г кишмиша
- 200 г цельной ржаной муки
- 100 г пшеничной муки
- 100 г коричневого сахара
- щепотка соли
- 1 пакетик пекарского порошка
- 300 мл пахты
- ▶ Установите в чашу металлический нож.
- ▶ Поместите в чашу все компоненты и перемешайте их в течение 40 секунд.
- ▶ Поместите тесто в прямоугольную форму для выпечки и выпекайте в течение 40 минут при температуре 170°C.

Майонез

Ингредиенты:

- 2 яичных желтка или 1 крупное яйцо
- 1 чайная ложка горчицы
- 1 чайная ложка уксуса
- 200 мл растительного масла
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- ▶ Установите в чаше на держателе насадок диск для эмульгирования. Поместите в чашу яичные желтки или яйца,

горчицу и уксус. Постепенно подливайте масло через загрузочный бункер на диск для эмульгирования. Вливать масло можно через отверстие в толкателе.

- ▶ Совет по приготовлению соуса по-татарски: добавьте петрушку, корнишоны и сваренные вкрутую яйца.
- ▶ Совет по приготовлению соуса-коктейля: к 100 мл майонеза добавьте 50 мл сметаны, плесните немного виски, 3 чайных ложки томатной пасты, а также плесните немного имбирной патоки.

оладьи (картофельные блины)

Ингредиенты:

- 500 г картофеля
- 1 измельченная луковица
- 1 яйцо
- соль
- масло
- ▶ Измельчите сырой очищенный картофель, и откиньте его в дуршлаг. Добавьте в измельченный картофель яйцо, измельченный лук и немного соли и хорошо перемешайте.
- ▶ Налейте на сковороду немного масла и нагрейте ее. Затем выложите на сковороду слой измельченного картофеля и поджарьте его.

CS | Recepty

Ovocný koláč

Nezpracovávejte více než jednu dávku najednou. Než budete v práci pokračovat, nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Přísady:

- 150 g datlí
- 225 g sušených švestek
- 100 g ořechů (50g mandlí/50g vlašských ořechů)
- 50 g hrozinek
- 50 g sultánek
- 200 g celozitné mouky
- 100 g pšeničné mouky
- 100 g žlutého surového cukru





- špetka soli
- 1 sáček prášku do pečiva
- 300 ml podmáslí
- ▶ Vložte kovovou čepel do mísy.
- ▶ Přidejte všechny suroviny do mísy a mixujte po dobu 40 sekund.
- ▶ Těsto pak dejte na obdélníkový plech a pečte 40 minut při teplotě 170°C.

Majonéza

Přísady:

- 2 žloutky nebo 1 velké vejce
- 1 lžička hořčice
- 1 lžička octa
- 200 ml oleje
- Přísady musí mít pokojovou teplotu.
- ▶ Upevněte emulgační kotouč na držák nástrojů v míse. Do mísy přidejte žloutky nebo vejce, hořčici a ocet. Skrz plnicí trubici pozvolna přilévajte olej na emulgační kotouč. Pro přilévání oleje můžete také použít otvor ve stlačovacím pístu.
- ▶ Doporučení pro tatarsku omáčku: přidejte petržel, okurku a natvrdo uvařené vejce.
- ▶ Doporučení pro koktejlovou omáčku: přidejte 50 ml krému fraiche, trochu whisky, 3 lžičky rajského pyré a trochu sirupu k 100 ml majonézy.

Reibekuchen (bramborový lívanec)

Přísady:

- 500 g brambor
- 1 rozsekaná cibule
- 1 vejce
- sůl
- olej
- ▶ Granulujte syrové a oloupané brambory a nechte je na cedníku vysušit. Přidejte vejce, nasekanou cibuli a trochu soli a vše dobře promíchejte.
- ▶ Na pánev nalijte trochu oleje a rozehejte ho. Pak vložte vrstvu bramborových granulátů a opečte je.

HU | Receptek

Gyümölcstorta

Egyszerre csak egy adagot készítsen el. Mielőtt folytatná, hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.

Hozzávalók:

- 150 g datolya
- 225 g szárított szilva
- 50 g mandula és 50 g dió
- 50 g mazsola
- 50 g malagaszőlő
- 200 g teljesre őrölt rozsliszt
- 100 g búzaliszt
- 100 barna cukor
- egy csipetnyi só
- 1 zacskó sütőpor
- 300 ml író
- ▶ Helyezze a fémkést a tálba.
- ▶ Tegye az összes hozzávalót a tálba és keverje 40 másodpercig.
- ▶ Tegye a masszát egy négyszögletes sütőformába és süsse 40 percig 170°C fokon.

Majonéz

Hozzávalók:

- 2 tojás sárgája vagy 1 nagy tojás
- 1 evőkanál mustár
- 1 evőkanál ecet
- 200 ml olaj
- A hozzávalók szobahőmérsékletűek kell legyenek.
- ▶ Helyezze a habverő tárcsát a munkatálban a betét tartóra. A tojássárgát vagy a tojást tegye a munkatálba, majd adjon hozzá mustárt és ecetet. Az olajat óvatosan csurgassa az adagolósövön keresztül a habverő tárcsára. Az olajat a nyomócső nyílásán keresztül is adagolhatja.
- ▶ Javaslat tartármártáshoz: adjon hozzá petrezselymet, apró uborkát és keménytojást.
- ▶ Javaslat koktélmártáshoz: 100 ml majonézhez adjon 50 ml habtejszint, egy csepp vizkit, 3 evőkanál paradicsom pürét és egy csepp gyömbér szirupot.

Reszelt tészta (burgonyás palacsinta)

Hozzávalók:

- 500 g burgonya
- 1 aprított hagyma
- 1 tojás
- só
- olaj
- ▶ Darálja le a nyers, hámozott burgonyákat, majd egy szűrőben csepegtesse le a darált burgonyát. Adja hozzá a tojást, az aprított hagymát, kevés sót, majd keverje jól össze.
- ▶ Tegyen kevés olajat egy serpenyőbe, és melegítse fel. Ezután kanalazzon egy adag burgonya-darálékot a serpenyőbe, és süsse ropogós-pirosra.

SK | Recepty

Овочný koláč

Pripravte len jednu dávku. Zariadenie nechajte vychladnúť na izbovú teplotu a až potom pokračujte v spracovaní ďalšej dávky.

Suroviny:

- 150 g datlí
- 225 g sušených sliviek
- 100 g orechov (50g mandlí / 50g vlašských orechov)
- 50 g hrozienok
- 50 g sultánok
- 200 g celozrnnej múky
- 100 g obilnej múky
- 100 g hnedého cukru
- štipka soli
- 1 balíček kypriaceho prášku
- 300 ml smaru
- ▶ Vložte kovové nože do nádoby.
- ▶ Všetky suroviny vložte do nádoby a miešajte 40 sec.
- ▶ Cesto vylejte na plech a pečte 40 minút pri 170°C

Мажонéза

Suroviny:

- 2 žltka alebo 1 veľké vajce
- 1 čajová lyžička horčice

- 1 čajová lyžička octu
- 200 ml oleja
- Suroviny musia mať izbovú teplotu.
- ▶ Na nosič nástavcov v nádobe nasadte emulzifikátor. Do nádoby pridajte vaječné žltka, alebo vajce, ďalej horčicu a ocot. Cez dávkovaciu trubicu postupne do nádoby pridávajúte olej. Na pridávanie oleja môžete použiť aj otvor v pieste.
- ▶ Tatarská omáčka: pridajte petržlen, uhorky a natvrdo uvarené vajcia.
- ▶ Koktailový omáčka: na 100 ml majonézy pridajte 50 ml smotany, trochu whisky, 3 čajové lyžičky rajčinového pretlaku a trochu zázvorového sirupu.

Reibekuchen (zemiakové placky)

Suroviny:

- 500 g zemiakov
- 1 posekaná cibuľa
- 1 vajce
- soľ
- olej
- ▶ Posekajte surové ošúpané zemiaky a nechajte ich na sitku odteciť. Pridajte vajce, posekanú cibuľu a trochu soli a riadne premiešajte.
- ▶ Na panvicu nalejte olej a nechajte ho zohriať. Potom naložte do oleja vrstvu zemiakov a nechajte smažiť.

UK | Рецепти

Фруктовый пиріг

Не обробляйте більше однієї порції за один раз. Дайте пристрою охолонути до кімнатної температури до продовження обробки.

Складові:

- 150 г фініків
- 225 г сушених слив
- 100 горіхів (50 г мигдалю / 50 г грецьких горіхів)
- 50 г родзинок
- 50 г кишмишу
- 200 г цільного житнього борошна
- 100 г пшеничного борошна
- 100 г жовтого цукру-піску





- щіпка солі
- 1 пакетик пекарського порошку
- 300 мл пахти
- ▶ *Встановіть металевий ніж у посудину.*
- ▶ *Покладіть усі інгредієнти до чаші та змішуйте протягом 40 секунд.*
- ▶ *Покладіть тісто на прямокутний лист для смажіння та підсмажуйте 40 хвилин при 170°C.*

Майонез

Складові:

- 2 яєчних жовтка або 1 велике яйце
- 1 ч. ложка гірчиці
- 1 ч. ложка оцту
- 200 мл олії
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- ▶ *Встановіть емульгувальний диск у тримач приладдя у чаші. Покладіть жовток або ціле яйце, гірчиці, налійте оцет у чашку. Налийте поступово олії через трубку на емульгувальний диск. Ви можете застосовувати отвір у штовхачі для додання олії.*
- ▶ *Порада щодо татарського соусу: додайте петрушки, корнішона та зварені вкруту яйця.*
- ▶ *Порада до соусу-коктейль: додайте 50 мл сметани, трохи віскі, 3 ч. ложки томатного пюре, трохи імбирного сирупу до 100 мл майонезу.*

Терті пиріжки (картопляні оладки)

Складові:

- 500 г картоплі
- 1 поріzana цибулина
- 1 яйце
- сіль
- олія
- ▶ *Здрібніть очищену картоплю на гранули, дайте гранулам стекти через друшляк. Додайте яйце, нарізану цибулю, трохи солі та добре перемішайте.*
- ▶ *Додайте трохи олії на сковороду та підігрійте. Покладіть шар картопляних гранул на сковороду та смажте.*

ВГ | Рецепти

Плодов кекс

Не обробтайте повече от една порция без прекъсване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите обработването.

Съставки:

- 150 г фурми
- 225 г сушени сливи
- 100 г ядки (50 г бадеми/50 г орехи)
- 50 г стафиди
- 50 г едри стафиди
- 200 г пълнозърнесто ръжено брашно
- 100 г пшеничено брашно
- 100 г кафява захар
- щипка сол
- 1 пакетче бакпулвер
- 300 мл подсладено мляко
- ▶ *Сложете металния нож в купата.*
- ▶ *Сипете всички съставки в купата и ги бъркайте 40 секунди.*
- ▶ *Изсипете тестото в правоъгълна форма за печене и сложете да се пече 40 минути при 170°C.*

Майонеза

Съставки:

- 2 яйчни жълтъка или 1 голямо яйце
- 1 лъжица горчица
- 1 лъжица оцет
- 200 мл олио
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- ▶ *Сложете диска за фино разбиване върху ротора в купата. Сипете жълтъците или яйцето, горчицата и оцета в купата. Добавяйте постепенно олиото върху диска за фино разбиване през подаващата тръба. Можете да използвате отвора в буталото за добавяне на олиото.*
- ▶ *Съвет за сос тартар: добавете магданоз, корнишони и твърдо сварени яйца.*

- ▶ *Съвет за коктейлен сос: добавете 50 мл прясна сметана, малко уиски, 3 лъжици доматиено пюре и малко сок от джинджифил към 100 мл майонеза.*

Райбекухен (картофена палачинка)

Съставки:

- 500 г картофи
- 1 накълцана глава лук
- 1 яйце
- сол
- олио
- ▶ Гранулирайте суровите и обелени картофи и оставете гранулата да се изцеди в гевгир. Добавете яйцето, накълцания лук и малко сол в картофения гранулат и размесете добре.
- ▶ Налейте малко олио в тиган и го загрейте. След това синете един слой картофен гранулат в тигана и го изпържете.

SR | Recepti

Voćni kolač

Nemojte da prerađujete više od jedne određene količine u jednom prolazu. Ostavite uređaj da se ohladi do sobne temperature pre nego što nastavite prerađivanje.

Sastojci:

- 150g urmi
- 225g suvih šljiva
- 100g oraha/badema (50g badema/50g oraha)
- 50g suvog groždja
- 50g sultana
- 200g ražanog brašna
- 100g pšeničnog brašna
- 100g smedjeg šećera
- prstohvat soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 300ml mlaćenice
- ▶ Stavite metalno sečivo u posudu.
- ▶ Stavite sve saswtjoke u posudu i mešajte sastojke 40 sekundi.
- ▶ Stavite testo u pravougaoni pleh i pecite ga 40 minuta na 170°C.

Majonez

Sastojci:

- 2 žumanceta ili 1 veliko jaje
- 1 kašika senfa
- 1 kašika sirčeta
- 200ml ulja
- Sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.
- ▶ Stavite disk za pravljenje emulzije na nosač alata u činiji. U činiju stavite žumanca ili jaja, senf i sirće. Postepeno sipajte ulje kroz cev za dovod na disk za pravljenje emulzije. Za dodavanje ulja možete koristiti rupu u potiskivaču.
- ▶ Savet za tartar sos; dodajte peršun, krastavac i tvrdo kuvana jaja.
- ▶ Savet za koktel sos: Na 100ml majoneza dodajte 50ml creme fraiche, malo viskija, 3 kašike paradajz-pirea i malo sirupa od djumbira.

Reibekuchen (palačinke od krompira)


Sastojci:

- 500g krompira
- 1 seckani crni luk
- 1 jaje
- so
- ulje
- ▶ Uzrnite svež očišćen krompir, i stavite granule u cediljku da se ocede. Zatim dodajte jaje, seckani crni luk i malo soli, i dobro promešajte.
- ▶ Sipajte malo ulja u tiganj i zagrejte ga. Zatim sipajte sloj ribanog krompira u tiganj i ispržite ih.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 13993