



**EN** | English  
**BG** | Български  
**CZ** | Čeština  
**EE** | Eesti  
**HR** | Hrvatski  
**HU** | Magyar  
**KZ** | Қазақша  
**LV** | Lietuviškai  
**LT** | Latviešu  
**PL** | Polski  
**RO** | Română  
**RU** | Русский  
**SK** | Slovensky  
**SL** | Slovenščina  
**SR** | Srpski  
**UK** | Українська



4	
16	
18	
23	
26	
28	
35	
43	
45	
48	
50	
58	
60	
64	



## EN | Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, you must have it 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.
- ▶ Do not allow children to use the appliance without supervision.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch off the appliance by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch off the appliance before you detach any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- ▶ Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- ▶ Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

- ▶ Consult the table in this user manual for the correct processing times.
- ▶ Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Noise level: Lc= 85 dB(A).

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## BG | Важно

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

- ▶ Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- ▶ За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към таймерен ключ.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- ▶ Дръжте уреда извън обсега на деца.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца без надзор.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- ▶ Винаги изключвайте уреда чрез завъртане на командния бутон на 0.
- ▶ Винаги изключвайте уреда, преди да демонтирате приставките.
- ▶ Веднага след употреба изваждайте щепсела от контакта.
- ▶ Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- ▶ Никога не натискайте съставките в тръбата за подаване с пръсти или с каквото и да е предмет (например лопатка),





## Elektromagnetická pole (EMP)

- ▶ Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

## EE | Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

- ▶ Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- ▶ Ohtlike olukordade vältimiseks ärge seda seadet kunagi viitelülitiga ühendage.
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, pistik või mõni teine osa on kahjustatud.
- ▶ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- ▶ Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
- ▶ Ärge lubage lastel kasutada seadet ilma järelevalveta.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- ▶ Lülitage alati seade välja, keerates juhtnupu asendisse „0”.
- ▶ Enne ükskõik milliste tarvikute küljest võtmist lülitage seade välja.
- ▶ Lülitage seade otsekohe peale kasutamist välja.
- ▶ Ärge kastke mootorit vette või muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.
- ▶ Ärge kunagi kasutage oma sõrmi või esemeid (näit spaatlit) seadme töötamise ajal koostisosade sisestamistorust alla lükkamiseks. Selleks võite kasutada ainult tõukurit.
- ▶ Olge väga hoolikad lõiketerade või -ketaste käsitlemisel. Olge eriti hoolikad lõiketerade nõust või kannust väljavõtmisel, peenestamishõõnõu või kannu tühjendamisel ja nende puhastamisel. Lõiketerade ääred on väga teravad.
- ▶ Enne kui lükkate oma sõrmed või muu eseme (nt kaabitsa) mikseri kannu, tõmmake pistik seinakontaktist välja.

- ▶ Oodake, kuni liikuvad osad on peatunud, enne kui võtate nõult või kannult kaane ära.
- ▶ Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- ▶ Ärge ületage nõule või mikserikannule märgitud maksimumkoguseid.
- ▶ Õigete töötlemisaegade leidmiseks vaadake kasutusjuhendi tabelit.
- ▶ Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks.
- ▶ Müratase: Lc = 85 dB (A)

## Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitletakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

## HR | Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

- ▶ Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- ▶ Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.
- ▶ Ne koristite aparat ako su mrežni kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- ▶ Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisnu centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- ▶ Aparat držite izvan dohvata djece.
- ▶ Nemojte dopustiti djeci da koriste aparat bez nadzora.
- ▶ Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- ▶ Aparat uvijek isključite tako da regulator okrenete u položaj 0.
- ▶ Isključite aparat prije odvajanja bilo kojeg dodatka.
- ▶ Isključite aparat iz napajanja nakon uporabe.

- ▶ Nemojte nikada uranjati jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod vodom.
- ▶ Nemojte nikada prstima ili predmetima (npr. lopaticom) gurati sastojke u cijev za umetanje sastojaka dok aparat radi. U tu svrhu koristite potiskivač.
- ▶ Budite vrlo pažljivi prilikom rukovanja rezačima ili umecima. Budite posebno pažljivi kad ih budete vadili iz zdjele ili vrča, kad budete praznili posude te prilikom čišćenja. Oštrice rezača su vrlo oštre.
- ▶ Prije uzimanja sastojaka iz vrča miješalice prstima ili predmetom (npr. lopaticom) uvijek isključite aparat iz napajanja.
- ▶ Prije skidanja poklopca sa zdjele ili vrča pričekajte da se pomični dijelovi zaustave.
- ▶ Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- ▶ Nemojte premašiti maksimalnu količinu sadržaja naznačenu na zdjeli ili vrču miješalice.
- ▶ Ispravna vremena pripremanja potražite u tablici u ovom korisničkom priručniku.
- ▶ Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom.
- ▶ Razina buke. Lc = 85 dB (A).

### Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama iz ovog priručnika, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za uporabu.

### HU | Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. 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 kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- ▶ Tartsa a készüléket biztonságos távolságban gyermekektől.
- ▶ Gyermekek ne használják a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket, a kezelőgomb „0” állásba fordításával.
- ▶ Tartozék eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- ▶ Használat után azonnal húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból.
- ▶ Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
- ▶ Ne használja az ujját vagy más tárgyat (pl. a kenőlapátot) a hozzávalók ételadagoló-csőbe töltéséhez a készülék működése közben. E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Legyen óvatos a kések vagy a betétek kezelésénél, különösen amikor kiveszi azokat az edényből (vagy a kehelyből), amikor kiüríti az edényt (vagy kelyhet), valamint a tisztításkor, mert a kések igen élesek.
- ▶ Mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. a kenőlapáttal) a turmixkehelybe nyúlna, mindig húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
- ▶ Mielőtt levenné a munkatál vagy edény fedelét, várjon, míg minden forgó rész leáll.
- ▶ Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, vagy olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon vagy a turmixkelyhen jelzett legnagyobb mennyiséget.
- ▶ A helyes használati időket a használati útmutatóban találja.
- ▶ A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Zajszint: Lc = 85 dB(A)





## Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### KZ | Маңызды

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- ▶ Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін волтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- ▶ Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды ешқашан таймер қосқышына байланыстырмаңыз.
- ▶ Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзі зақымдалған болса, құралды қолданбаңыз.
- ▶ Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- ▶ Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз
- ▶ Балалар бұл электр аспабын ата-аналарының қадағалауымен ғана пайдалана алады.
- ▶ Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.
- ▶ Әрдайым бақылау түймесін 0-ге апару арқылы құралды сөндіріп отырыңыз.
- ▶ Кез келген қосымша бөлшектерін алар алдында құралды сөндіріп алыңыз.
- ▶ Құралды қолданып болғаннан соң, оны бірден сөндіріп тастаңыз.
- ▶ Моторды суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды, немесе кран астындағы сумен шаюға да болмайды.
- ▶ Блендер жұмыс жасап тұрғанда салма құбырындағы ингредиенттерді итеру үшін, саусақтарыңызды немесе басқа заттарды (мысалы күрекшені) қолдануға болмайды. Бұл мақсат үшін әрдайым итергішті қолданыңыз.

- ▶ Алмастар мен ішіне енгізгіштерді ұстағанда абай болыңыз. Әсіресе оларды ыдыстан немесе банкіден шығарғанда, банкіні немесе ыдысты босатқанда, және оларды тазалағанда өте абай болыңыз. Олардың кесетін жүздері өте өткірШайқауыш банкісіне саусақтарыңызды немесе басқа затты (мәселен, күрекшені) салар алдында құралды тоқтан суырып қойыңыз.
- ▶ Банкінің немесе ыдыстың қақпағын ашар алдында жылжымалы бөлшектері тоқтағанша күте тұрыңыз.
- ▶ Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, немесе Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- ▶ Шайқауыш банкісінде немесе ыдысында көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз.
- ▶ Дұрыс шайқау/тарту уақытын көру үшін, осы нұсқаудағы кестені қараңыз.
- ▶ Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).
- ▶ Шу деңгейі: Lc= 85 dB(A).

### Электрмагниттік өріс (ЭМО)

- ▶ Осы Philips құралы Электрмагниттік өріске (ЭМО) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Бар ғылыми дәлелдерді негізге ала отырып, нұсқауларға сәйкес дұрыс пайдалана отырып аспапты пайдалануға болады.

### LV | Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojų vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

- ▶ Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- ▶ Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie laikmačio jungiklio.
- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kitos jo dalys.



- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- ▶ Neleiskite vaikams naudotis prietaisu.
- ▶ Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be priežiūros.
- ▶ Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Prietaisą visada išjunkite pasukdami valdymo rankenėlę į 0 padėtį.
- ▶ Prieš išimdami bet kokį priedą, visada išjunkite prietaisą.
- ▶ Vos baigę naudotis, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- ▶ Niekada nemerkite variklio į vandenį ar kitą skystį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.
- ▶ Niekada veikiant prietaisui, pirštais arba kokių nors daiktu (pvz., mentele) nestumkite produktų į maisto vamzdį. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- ▶ Būkite atsargūs dirbdami su peiliukais arba įdėklais. Būkite ypač atsargūs juos išimdami iš dubens arba ąsočio, kai ištuštinate dubenį arba ąsočių ir kai juos valote. Jų ašmenys yra labai aštrūs.
- ▶ Prietaisą visada atjunkite nuo maitinimo tinklo, prieš kišdami pirštus arba daiktą (pvz., mentele) į maišytuvo ąsočių.
- ▶ Prieš nuimdami dubens arba ąsočio dangtį, palaukite, kol visos judamosios dalys sustos.
- ▶ Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- ▶ Niekada neviršykite maksimalaus produktų kiekio, nurodyto ant dubens ar maišytuvo ąsočio.
- ▶ Norėdami pasirinkti tinkamą apdorojimo laiką, vadovaukitės šiam vartotojo vadove pateikiama lentele.
- ▶ Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- ▶ Triukšmingumo lygis: Lc = 85 dB(A).

### Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiam vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

## LV | Svarīgi

Pirms ierices 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.
- ▶ Nekad nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Nelietojiet ierīci, ja bojāts elektrības vads, kontaktspraudnis vai citas daļas.
- ▶ Ja elektrības vads ir bojāts, jums jānomaina tas Philips pilnvarotā servisa centrā vai līdzīgi kvalificētam personām, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- ▶ Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neatļaujiet ierīci lietot bērniem bez uzraudzības.
- ▶ Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- ▶ Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot vadības slēdzi 0 stāvoklī.
- ▶ Izslēdziet ierīci pirms jebkāda piederuma pievienošanas.
- ▶ Pēc ierīces lietošanas uzreiz atvienojiet to no elektrotīkla.
- ▶ Nekad nelieciet motora bloku ūdenī vai kādā citā šķidrumā un neskalojiet to zem krāna.
- ▶ Ierīcei darbojoties, nekad neizmantojiet pirkstus vai priekšmetu (piemēram, lāpstīņu), lai produktus ievietotu padevējcaurulē. Izmantojiet tikai bīdņi.
- ▶ Esiet ļoti uzmanīgs, apejoties ar asmeņiem vai ieliktniem. Jo īpaši esiet piesardzīgs, izņemot tos no bļodas vai krūzes, iztukšojot bļodu vai krūzi un tīrot tos. To asmeņi ir ļoti asi.
- ▶ Pirms izņemt produktus no blendera krūkas ar pirkstiem vai priekšmetu (piemēram, lāpstīņu), vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ▶ Pirms noņemt bļodas vai krūzes vāku, pagaidiet, kamēr kustīgās detaļas apstājas.
- ▶ Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- ▶ Nepārsniedziet uz bļodas vai blendera krūzes norādīto maksimālo produktu daudzumu.



- ▶ Aplūkojiet šajā rokasgrāmatā atrodamo tabulu, lai izvēlētos pareizus apstrādes laikus.
- ▶ Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem.
- ▶ Trokšņa līmenis:  $L_c = 85 \text{ dB(A)}$ .

### Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saskarbā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

### 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 nie należy podłączać do włącznika czasowego.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- ▶ Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- ▶ Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętkę w pozycji 0.
- ▶ Przed odłączeniem jakichkolwiek akcesoriów wyłącz urządzenie.
- ▶ Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj części silnikowej urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie oplotuj jej pod bieżącą wodą.
- ▶ Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do otworu na produkty palcami lub innymi przedmiotami (np. łożatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.

- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu ostrzy i wkładek, zwłaszcza przy wyjmowaniu ich z pojemnika lub dzbanka, przy opróżnianiu pojemnika lub dzbanka oraz podczas mycia. Są one bardzo ostre.
- ▶ Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego przed włożeniem palców albo jakiegoś przedmiotu (np. łożatki) do dzbanka blendera.
- ▶ Przed zdjęciem pokrywy z pojemnika lub dzbanka poczekaj, aż zatrzymają się wszystkie ruchome części.
- ▶ 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.
- ▶ Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na pojemniku lub dzbanku.
- ▶ Aby określić prawidłowy czas przygotowania, skorzystaj z tabeli w tej instrukcji obsługi.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością.
- ▶ Poziom hałas:  $L_c = 85 \text{ dB (A)}$ .

### Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

### RO | Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

- ▶ Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- ▶ Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic pentru a evita situațiile periculoase.

- ▶ 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 întotdeauna 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 permiteți copiilor să utilizeze aparatul nesupravegheați.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Opriți întotdeauna aparatul comutând butonul de comandă pe poziția 0.
- ▶ Opriți aparatul înainte de a demonta vreun accesoriu.
- ▶ Scoateți aparatul din priză imediat după utilizare.
- ▶ Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă.
- ▶ Nu împingeți ingredientele prin tubul de alimentare cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. În acest scop, utilizați numai împingătorul.
- ▶ Aveți foarte multă grijă la manevrarea lamelor și a accesoriilor.
- ▶ Aveți grijă în special la scoaterea acestora din bol sau vas, când goliți bolul sau vasul și când le curățați. Muchiile pentru tăiere ale acestora sunt foarte ascuțite.
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Așteptați până când componentele mobile se opresc, înainte de a scoate bolul sau vasul.
- ▶ Nu utilizați niciodată accesoriile sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- ▶ Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul blenderului.
- ▶ Consultați tabelul din acest manual de utilizare pentru duratele corecte de preparare.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 85 dB (A).

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### RU | Внимание

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 запрещается подключать прибор к таймеру отключения.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Обязательно выключайте электроприбор, установив регулятор в положение 0.
- ▶ Перед присоединением любых принадлежностей выключите прибор.
- ▶ После завершения работы отключайте прибор от розетки 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 загрузочный лоток пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.





- ▶ Соблюдайте осторожность при обращении с лезвиями и вставками. Будьте особенно осторожны при извлечении ножевого блока из чаши или кувшина, при извлечении продуктови при очистке чаши или кувшина. Режущие кромки ножей очень острые.
- ▶ При работе с внутренней емкостью стакана блендера рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), обязательно отключите прибор от электросети.
- ▶ Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- ▶ Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- ▶ Время обработки продуктов определяется по таблице в руководстве пользователя.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами.
- ▶ Уровень шума: Lc = 85 дБ(А)

### Электромагнитные поля (ЭМП)

- ▶ Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

### SK | Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

- ▶ Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti je rovnaké.
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.

- ▶ Ak je poškodený sieťový kábel, zástrčka alebo iné súčiastky, zariadenie nepoužívajte.
- ▶ Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- ▶ Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nedovoľte deťom používať mixér bez dozoru.
- ▶ Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- ▶ Zariadenie vždy vypnite nastavením vypínača do polohy 0.
- ▶ Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva vypnite zariadenie.
- ▶ Hneď po použití zariadenie odpojte.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- ▶ Pokým zariadenie pracuje, 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 alebo nástavcami buďte veľmi opatrní. Obzvlášť opatrní buďte pri ich odstraňovaní z misky alebo nádoby, pri vyberaní z misky alebo nádoby a pri ich čistení. Rezné hrany čepeľí a nástavcov sú veľmi ostré.
- ▶ Skôr, ako do nádoby mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Počkajte, kým sa pohyblivé časti zastavia, a až potom otvorte veko misky alebo nádoby.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu ako Philips ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- ▶ Neprekračujte maximálny objem uvedený na miske alebo nádobe mixéra.
- ▶ Správny čas spracovania potravín nájdete v tabuľke v tomto návode na použitie.
- ▶ Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 85 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

## 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.
- ▶ Aparata nikoli ne priklaplajte na časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- ▶ Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabl ali kateri drugi deli.
- ▶ Poškodovani omrežni kabl sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- ▶ Aparat hranite izven dosega otrok.
- ▶ Otroci naj ne uporabljajo aparata brez nadzora.
- ▶ Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- ▶ Aparat izklopite tako, da regulator obrnete na 0.
- ▶ Preden odstranite nastavke, aparat izklopite.
- ▶ Po uporabi aparat takoj izključite iz električnega omrežja.
- ▶ Motorne enote nikoli ne potapljajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino ter je ne spirajte pod pipo.
- ▶ Pri delujočem aparatu ne potiskajte sestavin v prostor za polnjenje s prsti ali kakšnim predmetom (npr. z lopatico). Za to uporabljajte samo potiskalo.
- ▶ Pri rokovanju z rezili ali nastavki bodite nadvse previdni. Predvsem bodite previdni, ko jih odstranjujete iz posode, in ko posodo praznite ali čistite, saj so rezilni robovi izredno ostri.
- ▶ Preden v posodo mešalnika sežete s prsti ali predmetom (npr. z lopatico), aparat izključite.
- ▶ Preden odstranite pokrov posode počakajte, da se premikajoči deli ustavijo.

- ▶ Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- ▶ Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na posodi.
- ▶ Ustrezni čas obdelave si oglejte v preglednici v teh navodilih za uporabo.
- ▶ Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano.
- ▶ Raven hrupa: Lc = 85 dB(A).

## Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

## SR | Važno

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

- ▶ Pre uključivanja uređaja proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- ▶ Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na prekidač kontrolisan tajmerom.
- ▶ Aparat ne upotrebljavajte ako su kabl, utikač ili drugi delovi oštećeni.
- ▶ Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- ▶ Aparat čuvajte van domašaja dece.
- ▶ Nemojte dozvoliti deci da koriste aparat bez nadzora.
- ▶ Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- ▶ Uvek isključite uređaj okretanjem kontrolnog dugmeta na 0.
- ▶ Isključite aparat pre skidanja dodatnih delova.
- ▶ Nakon svake upotrebe, odmah isključite aparat.
- ▶ Ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, ne ispirajte je pod slavinom.





- ▶ Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактують з їжею.
- ▶ Рівень шуму:  $L_c = 85$  дБ [A]

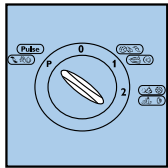
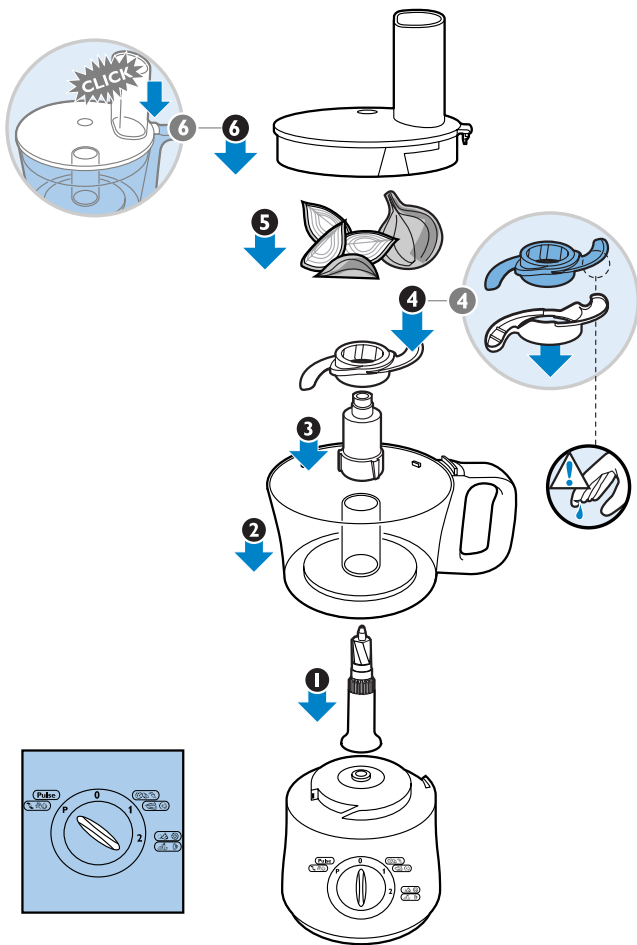
### Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.









		$\approx 100$ g
		$\approx 200$ g
		$\approx 500$ g
		$\approx 50$ g
		150-300 g
		$\approx 250$ g
		$\approx 500$ g





## EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

- If you chop 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 chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
  - The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

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

## BG | Нож - съвети и предупреждения

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

- Ако къцате лук, използвайте няколко пъти импулсната функция, за да избегнете прекалено ситното накъцване на лука.

Не допускайте уреда да работи прекалено дълго, когато режете (твърдо) сирене и шоколад. В противен случай тези продукти ще станат много горещи, ще започнат да се топят и ще образуват мехури.

- Нормалното време за обработване при къцане е 30-60 секунди.
- Нормалното време за обработване при всички операции с месене е 30-180 секунди.

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

- 1 Изключете уреда.
- 2 Свалете капака от купата.
- 3 Свалете съставките от ножа или от стената на купата с лопатка.

## CZ | Nůž - tipy a upozornění

Nůž vložte do mísy vždy před přidáním surovin.

- Pokud sekáte cibuli, použijte několikrát pulsni funkci, abyste předešli příliš jemnému nasekání cibule.

Při sekání (tvrdého) sýru nebo čokolády nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Tyto suroviny by se příliš zahřály, začaly by se rozpouštět a hrdkovatět.

- Standardní doba zpracování pro všechny typy sekání činí 30 až 60 sekund.
- Standardní doba zpracování pro všechny typy hnětení je 30 až 180 sekund.

Pokud by se potraviny přilepily na nůž nebo na vnitřní stěnu mísy:

- 1 Přístroj vypněte.
- 2 Sejměte víko z mísy.
- 3 Pomocí stěrky potraviny odstraňte ze stěny mísy nebo z nože.

## EE | Tiiviknuga - märkused ja hoiatused

Enne kui hakkate toiduaineid nõusse lisama, pange alati tiiviknuga nõusse.

- Et vältida sibulate liiga peeneks hakkimist, rakendage sibula hakkimisel mitu korda impulssrežiimi.

Ärge laske seadmel (köva) juustu või šokolaadi hakkimiselt liiga kaua töötada. Vastasel juhul lähevad need koostisained liiga kuumaks, hakkavad sulama ja tõmbuvad klompi.

- Igasuguste hakkimistoimingute tavaline pikkus on 30–60 sekundit.
  - Tavaline, kõikide tainasõtkumistoimingute pikkus on 30–180 sekundit.
- Kui toiduidained kleepuvad tiiviknoa või nõu seintele:

- 1 Lülitage seade välja.
- 2 Võtke nõult kaas ära.
- 3 Eemaldage toiduidained tiiviknoalt või nõu seintelt kaabitsaga.

## HR | Rezač - savjeti i upozorenja

### Rezač - savjeti i upozorenja

**Uvijek stavite rezač u zdjelu prije no što počnete dodavati sastojke.**

- Ako sjeckate luk, upotrijebite funkciju 'pulsiranje' nekoliko puta kako se luk ne bi presitno isjeckao.

**Pazite da aparat ne radi predugo prilikom sjeckanja (tvrdog) sira ili čokolade. U protivnom će se ovi sastojci previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvoriti će se grudice.**

- Standardno vrijeme za sjeckanje svih sastojaka je 30-60 sekundi.
- Standardno vrijeme miješanja tijesta je 30-180 sekundi.

Ako se sastojci zalijepe za rezač ili unutarnje stjenke zdjele:

- 1 Isključite aparat.
- 2 Skinite poklopac sa zdjele.
- 3 Lopaticom uklonite sastojke s rezača ili stjenke zdjele.

## HU | Kések - tanácsok és figyelmeztetések

**Először mindig a késeket helyezze a tálba, az alapanyagokat csak ezt követően.**

- Hagyma aprításakor használja néhányszor a pillanatfokozatot, így elkerülheti, hogy a hagymát túl finomra vágja.

**Kemény sajtok vagy csokoládé aprításakor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert az alapanyagok felmelegedhetnek, megolvadhatnak és csomóssá válhatnak.**

- Aprításhoz szükséges általános idő: 30-60 másodperc.
- Dagasztáshoz szükséges általános idő: 30-180 másodperc.

Ha az élelmiszer ráragad a késre vagy a munkatál belsejére:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket.
- 2 Vegye le a fedőt a tálról.
- 3 Távolítsa el a vágókésre vagy a munkatál falára ragadt élelmiszert a kenőlapáttal.

## KZ | Алмас – кеңестер мен ескертпелер

**Ингредиенттерді салар алдында міндетті түрде алмастарды ыдысқа салыңыз.**

- Егер сіз пияз турасаңыз, онда пульсті функциясын бірнеше рет қолданыңыз, ол пиязды сіздің талғамыңызға сай майдалап кеседі

**Қатты ірімшік немесе шоколадты тураған кезде, құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, бұл ингредиенттер қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады.**

- Стандартты турау/кесу уақыты 30-60 секунд.
- Стандартты шайқау уақыты 30-180 секунд.

Егер тамақ алмасқа немесе ыдыстың ішкі жағына жабысып қалса:

- 1 Құралды сөндіріңіз.
- 2 Ыдыстың қақпағын ашыңыз.
- 3 Алмастағы немесе ыдыстың қабырғасындағы ингредиенттерді күрекшенің көмегімен тазалаңыз.

## LV | Surinkimas / išardymas

**Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite peiliuką.**

- Jei kapojate svogūnus, keletą kartų pasinaudokite pulsavimo funkcija, kad nesukapotumėte svogūnų per smulkiai.

**Kapodami (kieta) sūrį arba šokoladą, nelaikykite prietaiso įjungtu per ilgai. Kitaip šie produktai per daug įkais, pradės lydytis ir sulips į gumulus.**

- Standartinis laikas bet kokiam kapojimui yra 30–60 sekundžių.
- Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30–180 sekundžių.

Jei maistas prilimpa prie peiliuko ar dubens sienelių:

- 1 Išjunkite prietaisą.
- 2 Nuo dubens nukelkite dangtį.
- 3 Mentele pašalinkite prie peiliuko ar dubens sienelių prilipusius produktus.





## LT | Asmens - padomi un brīdinājumi

Pirms liekat bļodā produktus, vienmēr ievietojiet tajā asmeni.

- Ja kapājat sīpolus, dažas reizes izmantojiet pulsa funkciju, lai sīpoli netiktu sakapāti pārāk smalki.

Nedarbiniet ierīci pārāk ilgi, kad kapājat (cietu) sieru vai šokolādi. Pretējā gadījumā šis sastāvdaļas kļūs pārāk karstas un sāks izkust, un salīps.

- Visu veidu kapāšanas darbiem parastais apstrādes ilgums ir 30-60 sekundes.
- Parastais apstrādes ilgums visiem mīcīšanas darbiem ir 30-180 sekundes.

Ja produkti pielīp pie asmens vai bļodas iekšpusēs:

- 1 Izslēdziet ierīci.
- 2 Noņemiet bļodas vāku.
- 3 Ar lāpstiņu noņemiet produktus no asmens vai bļodas sienām.

## PO | Ostrze — wskazówki i ostrzeżenia

Zamontuj ostrze w pojemniku przed dodaniem składników.

- Gdy rozdrabniasz cebulę, użyj kilkakrotnie funkcji pulsacyjnej — pozwoli to uniknąć jej zbyt drobnego posiekania.

Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbyt długie nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbijanie się w grudki.

- Standardowy czas dla wszystkich zadań rozdrabniania wynosi 30–60 sekund.
- Standardowy czas dla wszystkich zadań wyrabiania ciasta wynosi 30–180 sekund.

Jeśli produkty przykleją się do ostrza lub do ścianek pojemnika:

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

## RO | Lamă - sugestii și avertismente

Puneți întotdeauna lama în bol înainte de a începe să adăugați ingredientele.

- Dacă tăiați ceapă, acționați de câteva ori funcția impuls pentru a evita tăierea prea fină a cepei.

Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult când tocați brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, aceste ingrediente se înfierbântă prea tare, încep să se topească și devin pline de cocloașe.

- Durata standard pentru toate operațiile de tocarea este de 30-60 de secunde.
- Durata standard pentru toate operațiile de frământare este de 30-180 de secunde.

Dacă ingredientele se lipeșc de lamă sau de interiorul bolului:

- 1 Oprțiți aparatul.
- 2 Luați capacul de pe bol.
- 3 Îndepărtați ingredientele de pe lamă sau de pe pereții bolului cu ajutorul unei spatule.

## RU | Лезвия - 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) сыров или шоколада не используйте прибор долго. В противном случае ингредиенты могут слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками.

- Стандартное значение измельчения продуктов составляет 30-60 секунд.
- Стандартное значение времени замешивания составляет 30-180 секунд.

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:



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

## SK | Čepel' – typy a varovania

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

- Ak sekáte cibuľu, niekoľkokrát použite funkciu impulzov, aby ste ju neposekali na príliš jemno.

Ak sekáte (tvrdý) syr alebo čokoládu, nikdy nenechajte zariadenie pracovať príliš dlho. V opačnom prípade sa tieto suroviny príliš zohrejú, začnú sa topiť a vytvoria sa hrudky.

- Spracovanie potravín bežne trvá 30 - 60 sekúnd.
- Miesenie bežne trvá 30 - 180 sekúnd.

Ak sa Vám jedlo prilepilo na nôž alebo vnútro misky:

- 1 Vypnite zariadenie.
- 2 Odmontujte veko misky.
- 3 Vareškou odstráňte z čepele a zo stien nádoby prilepené suroviny.

## SL | Rezilo – nasveti in opozorila

V posodo vedno najprej namestite rezilo, šele zatem začnite dodajati sestavine.

- Če sekjate čebulo, uporabite nekajkrat pulzno funkcijo, da preperečite predrobno nasekljano čebulo.

Pri sekljanju (trdega) sira ali čokolade ne pustite, da aparat predolgo deluje. V nasprotnem primeru se bodo sestavine preveč segrele in posledično stailie ali postale grudaste.

- Običajen čas obdelave pri vseh vrstah sekljanja je 30–60 sekund.
  - Običajen čas obdelave pri vseh vrstah gnetenja je 30–180 sekund.
- Če se hrana prilepi na rezilo ali na notranjost posode:

- 1 Aparat izklopite.

- 2 Odstranite pokrov posode.
- 3 Odstranite sestavine z rezila ali s stene posode z lopatico.

## 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 sitno.

Aparat ne treba da radi suviše dugo kada seckate (tvrdi) sir ili čokoladu. U suprotnom će se ovi sastojci ugrijati, početi da se tope i postati grudvasti.

- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste seckanja je između 30-60 sekundi.
- Standardno vreme prerađivanja za sve vrste mešenja je između 30-180 sekundi.

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

- 1 Isključite aparat.
- 2 Skinite poklopac sa posude.
- 3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude

## UK | Ніж - поради та попередження

Перед тим, як додавати продукти, встановіть ніж у чашу.

- Під час нарізання цибулі використовуйте імпульсний режим кілька разів, щоб не нарізати її надто дрібно.

Не допускайте, щоб пристрій надто довго працював під час подрібнення (твердого) сиру чи шоколаду. Інакше ці продукти дуже нагріються, почнуть топитися і стануть грудкуватими.

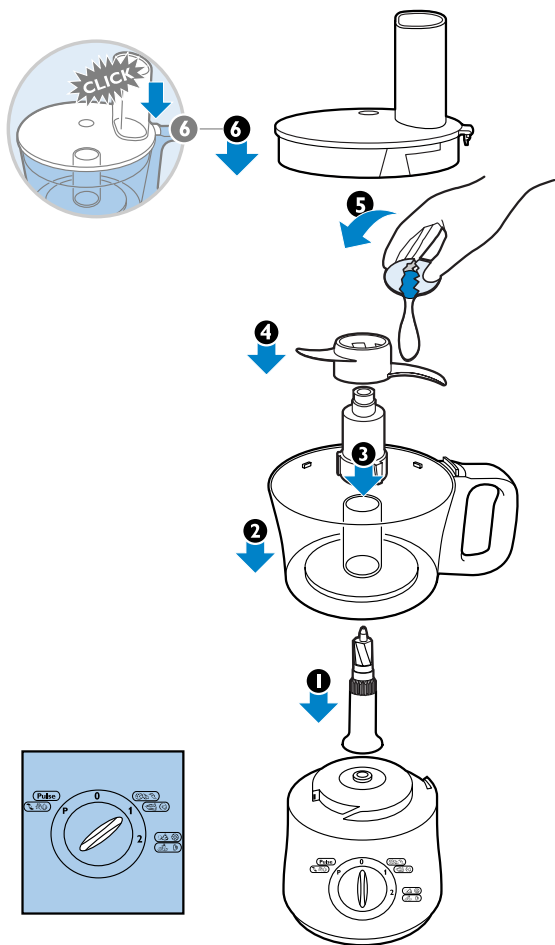
- Стандартний час роботи пристрою для подрібнення становить 30-60 секунд.
- Стандартний час роботи пристрою для змішування тіста становить 30-180 секунд.
















Якщо продукти прилипають до ножа чи до внутрішніх стінок чаши:





- 1 Вимкніть пристрій.
- 1 Isključite aparat.
- 2 Skinite poklopac sa posude.
- 3 Lopaticom uklonite sastojke sa sečiva ili zida posude



		
	 	$\leq 300\text{g}$
	 	$\leq 500\text{g}$
	 	$\leq 300\text{g}$
	 	$\leq 4$ 

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



## EN | Kneading accessory - tips and warnings

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

## BG | Приставка за месене - съвети и предупреждения

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

## CZ | Hnětací nástavce - tipy a upozornění

- Hnětací nástavce vložte do mísy vždy před přidáním surovin.
- Standardní doba zpracování pro všechny typy hnětení je 30 až 180 sekund.

## EE | Tainakonksud - nõuanded ja hoiatused

- Enne koostisainete lisamist pange alati tainakonksud nõusse.
- Tavaline, kõikide tainasõtkumistoimingute pikkus on 30–180 sekundit.

## HR | Dodatak za miješanje tijesta - savjeti i upozorenja

- Dodatak za miješanje uvijek stavite u zdjelu prije dodavanja sastojaka.
- Standardno vrijeme miješanja tijesta je 30-180 sekundi.

## HU | Dagasztótartozék - tanácsok és figyelmeztetések

- Először mindig a dagasztótartozékot helyezze a tálba, az alapanyagokat csak ezt követően.
- Dagasztáshoz szükséges általános idő: 30-180 másodperc.

## KZ | Шайқау қосымша бөлшектері – кеңестер мен ескертулер

- Prieš sudėdami produktus, visada į dubenį įstatykite minkymo priedą.
- Standartinis laikas visokių rūšių minkymui yra 30–180 sekundžių.

## LV | Minkymo priedas – patarimai ir perspėjimai

- Inserite sempre l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Il tempo di lavorazione standard per impastare è di 30-180 secondi.

## LT | Mīcīšanas piederums - padomi un brīdinājumi

- Vienmēr ielieciet mīcīšanas piederumu bļodā, pirms ievietojat tur produktus.
- Parastais apstrādes ilgums visiem mīcīšanas darbiem ir 30-180 sekundes.

## PO | Końcówka do wyrabiania ciasta — wskazówki i ostrzeżenia

- Zamontuj końcówkę do wyrabiania ciasta w pojemniku przed dodaniem składników.
- Standardowy czas dla wszystkich zadań wyrabiania ciasta wynosi 30–180 sekund.

## RO | Accesoriu de frământare - sugestii și avertismente

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

## RU | Насадка-тестомешалка - советы и предостережения

- Всегда опускайте насадку-тестомешалку в чашу до того как поместить в нее ингредиенты.
- Стандартное значение времени замешивания составляет 30-180 секунд.





## **SK | Nástavec na miesenie – tipy a varovania**

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

## **SL | Nastavek za gnetenje – nasveti in opozorila**

- Preden dodate sestavine, v posodo namestite nastavek za gnetenje.
- Običajen čas obdelave pri vseh vrstah gnetenja je 30–180 sekund.

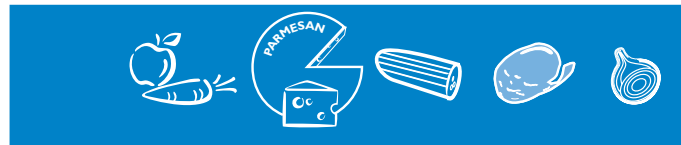
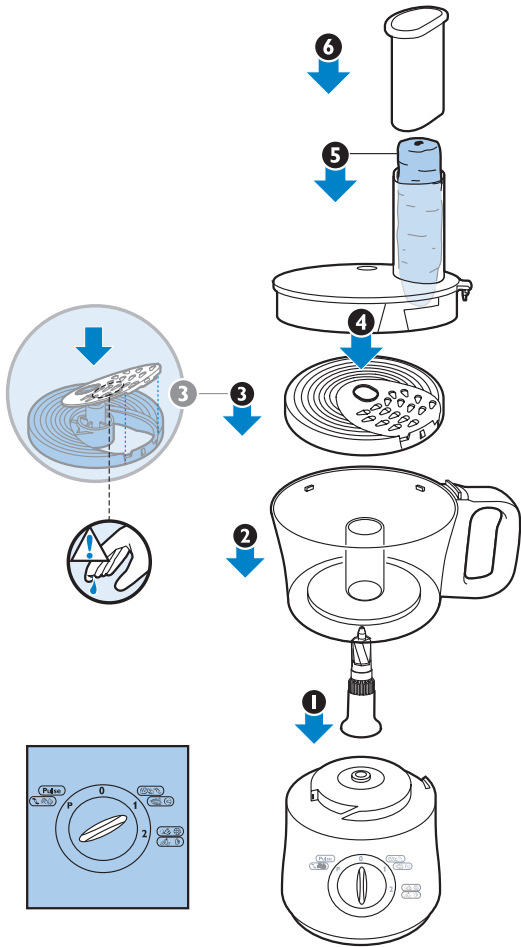
## **SR | Dodatak za mešenje - saveti i upozorenja**



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

## **UK | Приладдя для замішування тіста - поради та попередження**

- Перед тим, як додавати продукти, встановіть приладдя для замішування тіста у чашу.
- Стандартний час роботи пристрою для замішування тіста становить 30-180 секунд.





 ≤ 500 g   
  ≤ 200 g   
 ≤ 2x   
 ≤ 500 g   
 ≤ 300 g



HR7625 ONLY

## EN | Inserts - tips and warnings

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

**1** Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.

**2** Fill the feed tube evenly for the best results.

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the insert to shred chocolate. Only use the blade (page 17) for this purpose.

## BG | Дискоте - съвети и предупреждения

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

**1** Нарязвайте предварително едрите продукти, за да могат да минат през подаващата тръба.

**2** За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.

- Когато настъргвате или гранулирате меки продукти, използвайте ниска скорост, за да предотвратите смачкването им на пюре.
- Когато имате да обработвате голямо количество продукти, работете с малки порции и изпразвайте купата между порциите.

Не допускайте уредът да работи прекалено дълго, когато настъргвате (твърдо) сирене. В противен случай сиренето става много горещо, започва да се топи и образува мехури. Не използвайте диска за настъргване на шоколад. За тази цел използвайте само ножа (стр. 17).

## CZ | Nástavce - tipy a upozornění

Při stlačování surovin plnicí trubcí nevyvíjejte příliš velký tlak na pěchovač.

**1** Velké kusy potravin předem nakrájejte, aby se vešly do plnicí trubce.

**2** Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li vkládat potraviny rovnoměrně.

- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily na kaši.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte mísu.

Při strouhání (tvrdeho) sýru nenechávejte přístroj v provozu příliš dlouhou dobu. Sýr by se příliš zahřál, začal by se rozpouštět a hrdkovatět. Nepoužívejte tento nástavec pro strouhání čokolády. Pro tento účel použijte pouze nůž (strana 17).

## EE | Lõikekettad - nõuanded ja hoiatused

Ärge rakendage liigset jõudu, kui te koostisaineid lükkuriga etteandeturusse vajutate.

**1** Tükeldage suured koostisained tükkideks etteandeturusse mahtuvateks tükkideks.

**2** Parema tulemuse saavutamiseks täitke etteandeturu ühtlaselt.

- Pehmeid toiduaineid niivides või sõmerdades kasutage väiksemat kiirust, et vältida toiduainete püreeustumist.
- Vajadusel töödelda suurt kogust koostisaineid, tehke seda väikeste koguste kaupa, ning tühendage kogustevahelisel ajal nõu.

Ärge (kõva) juustu riivimisel laske seadmel liiga kaua töötada. Vastasel juhumiil läheb juust liiga kuumaks, hakkab sulama ja läheb klompi. Ärge kasutage lõikekettaid šokolaadi riivimiseks. Kasutage selleks eesmärgiks ainult tiiviknuga (lk 17).





## HR | Umeci - savjeti i upozorenja

Nemojte prejako pritiskati potiskivač prilikom guranja sastojaka niz cijev za umetanje.

**1** Velike sastojke prethodno ručno izrežite na manje komade kako bi stali u cijev za umetanje.

**2** Za najbolje rezultate ravnomjerno napunite cijev.

- Kada usitnjavate ili granulirate meke sastojke, koristite nižu brzinu kako se sastojci ne bi pretvorili u kašu.
- Kada trebate obraditi velike količine sastojaka, obrađujte manje količine odjednom i ispraznite zdjelu između dva procesa.

Pazite da aparat ne radi predugo prilikom usitnjavanja (tvrdog) sira. U protivnom će se sir previše zagrijati, a zatim će se početi topiti i stvoriti će se grudice. Nemojte koristiti umetak za sjeckanje čokolade.

U tu svrhu koristite samo rezač (stranica 17)

## HU | Betétek - tanácsok és figyelmeztetések

Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.

**1** Darabolja fel előre az alapanyagokat az adagolócsőhöz mérten.

**2** A legjobb eredmény eléréséhez egyenletesen töltse meg az adagolócsövet.

- Puha alapanyagok reszelését vagy darálását alacsony fokozaton végezze, így megakadályozza a pürésítést.
- Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, végezze kisebb adagokban, és közben mindig ürítse ki a munkatálat.

Kemény sajtok reszelésekor ne üzemeltesse sokáig a készüléket, mert a sajt felmelegedhet, megolvadhat és csomóssá válhat. Csokoládé reszeléséhez ne ezt a betétet használja, hanem a késsel aprítsa (17. oldal).

## KZ | Енгізбелер – кеңестер мен ескертулер

Салма құбыры ішіне ингредиенттерді итергішпен итергенде қатты күш салмаңыз.

**1** Салма құбырына кіре алатын етіп, үлкен мөлшерлі ингредиенттерді алдын ала кесіп алыңыз.

**2** Жақсы нәтижеге жету үшін, салма құбырын бірқалыпты етіп толтырыңыз.

- Жұмсақ ингредиенттерді майдалағанда немесе түйіршіктегенде, төмен жылдамдықты таңдаңыз, сонда сіздің ингредиенттеріңіз пюреге айналып кетпейді.
- Сізге тым көп мөлшердегі ингредиенттерді шайқау/турау керек болса, онда кішкене бөліктермен шайқап/тураңыз, және ыдысты арасында босатып отырыңыз.

Қатты ірімшікті майдалағанда құралды тым ұзақ жұмыс жасатпаңыз. Әйтпесе, ірімшік қызып кетеді де, еріп, кесектеніп қалады. Енгізбені шоколад кесуге қолданбаңыз. Бұл мақсат үшін, тек алмасты ғана қолданыңыз (17 бет).

## LV | Įdėklai – patarimai ir perspėjimai

Stumdami produktus maisto vamzdžiui žemyn, nespauskite stūmikliu per stipriai.

**1** Didesnius produktus supjaustykite, kad jie tilptų į maisto vamzdį.

**2** Gausite geriausius rezultatus, maisto vamzdį užpildę tolygiai.

- Pjaustydami arba smulkindami minkštus produktus, pasirinkite mažą greitį, kad produktai nevirstų tyre.
- Kai turite apdoroti didelį maisto kiekį, darykite tai nedideliais kiekiais ir, prieš imdami naują porciją, išuštinkite dubenį.

Pjaustydami (kieta) sūrį, neleiskite prietaisui veikti per ilgai. Kitaip sūris per daug įkais, pradės lydysis ir sulips į gumulius. Pjaustydami šokoladą, nenaudokite įdėklo. Naudokite tam skirtą peiliuką (17 psl.)

## LT | Ieliktnji — padomi un brīdinājumi

Spiežot produktus leļup pa padevēļcauruli, nespiediet bīdni pārāk spēēģi.

- 1 Sagrieziet iepriekš lielus gabalus, lai tie ietilptu padevēļcaurulē.
- 2 Lai iegūtu labākus rezultātus, piepildiet vienmēģigi padevēļcauruli.
  - Rivēģot vai smalcinot mikstus produktus, noreģulēģiet mazu ātrumu, lai produkti nepārvērstos biezenī.
  - Apstrādāģot lielu daudzumu produktu, sadaliet to nelielās porcijās un iztukģojiet bļodu pēc katras porģijas apstrādes.

Neļaujiet ierģeci darboties pārāk ilgi, kad sasmalcināt (cietu) sieru. Pretēģā gadģijumā siers pārāk sasils, sāks kust un salīps. Neizmantoģiet ieliktnji, lai sasmalcinātu šokolādi. Šim nolūkam, izmantoģiet tikai asmeni (17. lpp.).

## PL | Wkładki — wskazówki i ostrzeżenia

Nie naciskaj zbyt mocno na popychacz podczas wpychania składników do otworu na produkty.

- 1 Przed włożeniem większych składników potnij je na kawałki, aby zmieściły się do otworu na produkty.
- 2 Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.
  - Podczas szatkowania lub rozdrabniania miękkich składników używaj niskiej szybkości, aby nie zetrzeć ich na puree.
  - W przypadku dużej ilości składników miksuj jednorazowo małe porcje i opróżniaj pojemnik po każdej porcji.

Nie należy rozdrabniać twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbyt długie nagrzanie się sera i roztopienie lub zbijanie się w grudki. Do rozdrabniania czekolady nie używaj wkładki, tylko ostrza (str. 17).

## RO | Accesorii - sugestii și avertismente

Nu exercitați o presiune prea mare pe împingător când împingeți ingredientele în tubul de alimentare.

- 1 Tăiați ingredientele în bucăți mai mici pentru a încăpea pe tubul de alimentare.
- 2 Pentru rezultate optime, umpleți complet tubul de alimentare.
  - Când radeți sau granulați ingrediente moi, folosiți o viteză redusă pentru a evita transformarea ingredientelor în piure.
  - Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.

Nu lăsați aparatul să funcționeze un timp prea îndelungat când radeți brânză (tare). În caz contrar, brânza se înfierbântă prea tare, începe să se topească și devine plină de cocoloașe. Nu utilizați accesoriul pentru a rade ciocolată. În acest scop, utilizați numai lama (pagina 17).

## RU | Вставки - советы и предостережения

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

- 1 Предварительно разрежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный лоток.
- 2 Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный лоток равномерно.
  - При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.

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

При шинковке (твердых) сыров не используйте прибор долго. В противном случае сыр может слишком нагреться, расплавиться и сбиться комками. Не используйте вставку для измельчения шоколада. Для этого следует использовать только нож (см. стр. 17).





## SK | Nástavce – tipy a varovania

Pri dávkovaní surovín cez dávkovaciu trubicu netlačte priveľmi na piest.

- 1 Väčšie suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- 2 Dávkovaciu trubicu plňte rovnomerne, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.
  - Keď sekáte alebo granulujete mäkké suroviny, použite nižšiu rýchlosť, aby zo surovín nevzniklo pyré.
  - Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdnite nádobu.

Ak strúhate (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie príliš dlho zapnuté. V opačnom prípade sa syr príliš zohreje, začne sa topiť a vytvorí sa hrudky. Tento nástavec nepoužívajte na strúhanie čokolády. Na tento účel používajte len čepeľ (strana 17).

## SL | Nastavki – nasveti in opozorila

Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.

- 1 Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih boste lažje potisnili v prostor za polnjenje.
- 2 Prostor za polnjenje enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.
  - Ko strgate ali granulirate mehke sestavine, uporabite nizko hitrost, da se sestavine ne spremenijo v pire.
  - Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

Pri strganju (trdega) sira ne dovolite, da aparat deluje predolgo. V nasprotnem primeru se bo sir preveč segrel in posledično stalil ali postal grudast. Nastavka ne uporabite za strganje čokolade. Uporabite samo za to namenjeno rezilo (stran 17).

## SR | Umeci - saveti i upozorenja

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

- 1 Prvo iseckajte velike sastojke da bi mogli da stanu u cev za dovod.
- 2 Punite cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
  - Kada stružete ili granulirate meke sastojke, koristite nisku brzinu da biste sprečili da se sastojci pretvore u pire.
  - Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, obrađujte manje količine i praznite posudu između tih količina.

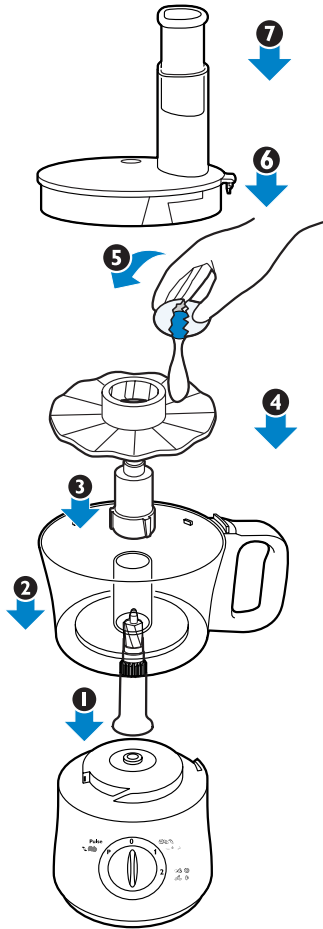
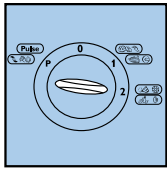
Aparat ne treba da radi suviše dugo kada rendate (tvrdi) sir. U suprotnom će se sir ugrejati, početi da se topi i postati grudvast. Nemojte koristiti umetak za rendanje čokolade. Koristite samo sečivo (strana 17) u tu svrhu.

## UK | Насадки - поради та попередження

Na potiskalo ne pritiskajte premočno, ko v prostor za polnjenje potiskate sestavine.

- 1 Večje sestavine narežite na manjše koščke, da jih boste lažje potisnili v prostor za polnjenje.
- 2 Prostor za polnjenje enakomerno napolnite, da bo učinek boljši.
  - Ko strgate ali granulirate mehke sestavine, uporabite nizko hitrost, da se sestavine ne spremenijo v pire.
  - Večje količine sestavin obdelujte v manjših količinah in posodo občasno izpraznite.

Pri strganju (trdega) sira ne dovolite, da aparat deluje predolgo. V nasprotnem primeru se bo sir preveč segrel in posledično stalil ali postal grudast. Nastavka ne uporabite za strganje čokolade. Uporabite samo za to namenjeno rezilo (stran 17).



	→	
2 - 4		30 - 70 sec.
	→	
125 - 350 ml		20 sec.





## 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 kneading accessory for these jobs (see page 23).**

- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.
- Always clean the emulsifying disc after use.

## BG | Диск за емулгиране - съвети и предупреждения

Можете да използвате диска за емулгиране за получаване на емулсия от сметана, яйца, белтъци, пудинг на прах, майонеза и пандишпанени смеси.

**Не използвайте диска за емулгиране за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. Използвайте за тези цели приставката за месене (вж. стр. 23).**

- Внимавайте купата и дискът за емулгиране да са сухи и по тях да няма остатъци от мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.
- След употреба винаги почиствайте емулгиращия диск.

## CZ | Emulgační kotouč - tipy a upozornění

Emulgační kotouč můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudinků, majonéz a piškotových těst.

**Emulgační kotouč nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětačí nástavce (viz strana 23).**

- Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, zda je emulgační kotouč a mísa suchá a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- Po použití vždy emulgační kotouč vyčistěte.

## EE | Emulgeerimiskettad - nõuanded ja hoiatused

Emulgeerimiskettaid saab kasutada vahukoore ja muna, munavalgete, pulbrist valmistavate pudingute, majoneesi ning keeksisegu vahustamiseks.

**Ärge kasutage emulgeerimiskettaid võid või margariini sisaldava koogisegu valmistamiseks või taina sõtkumiseks. Nende tööde tegemiseks kasutage tiiviknuga (vt lk 23).**

- Veenduge, et munavalgeid vahustades oleksid nõu ja emulgeerimiskettad kuivad ning poleks rasvased. Munavalged peaksid olema toatemperatuuriga.
- Puhastage emulgeerimiskettad alati pärast kasutamist.

## HR | Diskovi za pravljenje emulzije - savjeti i upozorenja

Diskove za pravljenje emulzije možete koristiti za turčenje vrhnja, jaja, bjelanjaka jaja, pudinga, majoneza i pripremanje smjese za biskvit.

**Nemojte koristiti ove diskove za pripremanje smjese za kolače koje sadrže maslac ili margarin ili miješanje tijesta. Za te zadatke koristite dodatak za miješanje (pogledajte stranicu 23).**

- Prilikom turčenja bjelanjaka jaja provjerite jesu li posuda i diskovi za pravljenje emulzije suhi i bez masnoće. Bjelanjci moraju biti sobne temperature.
- Nakon korištenja diskove za pravljenje emulzije obavezno očistite.

## HU | Elegyító tárcsa - tippel és figyelmeztetések

Az elegyító tárcsát használhatja tejszínhab készítéséhez, tojás, tojásfehérje felferéséhez, instant pudingok, majonéz készítésére és süteménytészták keveréséhez.

**Vajat, margarint vagy élesztőt tartalmazó süteménytészták készítéséhez ne az elegyító tárcsát használja, hanem a dagasztókelléket (lásd. 23. oldal).**

- Győződjön meg róla, hogy az edény és a elegyítótárcsa ne legyen nedves vagy zsíros, amikor tojásfehérjét ver fel. A tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű.
- Használat után mindig tisztítsa meg az elegyítótárcsát.



## **KZ | Майдалауыш дискілер – кеңестер мен ескертулер**

Майдалауыш дискілерін сіз крем, жұмыртқа, жұмыртқа ағын шайқауға, ерітімелі пудинг, майонез және бисквитті араластырмалар жасауға қолдансаңыз болады.

**Майдалауыш дискілерді май немесе маргарин қосылған кремдер мен араластырмалар жасауға қолдануға болмайды. Бұл жұмыстар үшін араластыру қосымша бөлшегін қолданыңыз (23 бетті қараңыз)**

- Жұмыртқа ағын шайқар алдында ыдыс және майдалауыш дискілер кебу және майлы емес екендігін тексеріңіз. Жұмыртқа ақтары бөлме температурасында болуы тиіс.
- Қолданып болғаннан соң, майдалауыш дискілерді міндетті түрде тазалап қойыңыз.

## **LV | Plakimo diskas – patarimai ir perspėjimai**

Plakimo disku galite išplakti grietinėlę, kiaušinius, kiaušinių baltymus, tirpų pudingą, majonezą ir biskvitinio pyrago tešlą.

**Plakimo disko nenaudokite pyragų tešloms, kurių sudėtyje yra sviesto arba margarino, ar tešlai minkyti. Siems darbams naudokite minkymo priedą (žr. puslapį 23).**

- Prieš plakdami kiaušinių baltymus, patikrinkite, ar dubuo bei plakimo diskas yra sausi ir nesutepti riebalais. Kiaušinių baltymai turėtų būti kambario temperatūros.
- Visada iš karto po naudojimo nuvalykite plakimo diską.

## **LT | Emulgišanas disks - padomi un brīdinājumi**

Emulģēšanas disku var izmantot, lai sakultu putukrējumu un olas, olu baltumus, ātri pagatavojamos pudiņus, majonēzi un biskvītu mīklu.

**Neizmantojiet emulģēšanas disku, lai gatavotu mīklas ar margarīnu vai sviestu, kā arī rauga mīklu. Šo darbu veikšanai izmantojiet mīcīšanas piederumu (skatiet 23. lpp.).**

- Pirms olu baltumu putošanas pārļiecinieties, ka bļoda un emulģēšanas disks ir sauss un nav taukains. Olu baltumiem jābūt istabas temperatūrā.
- Vienmēr pēc izmantošanas notīriet emulģēšanas disku.

## **PL | Tarcza emulgacyjna — wskazówki i ostrzeżenia**

Tarczy emulgacyjnej można używać do ubijania śmietany i trzepania jajek, ubijania białek, puddingu, majonezu i różnego rodzaju ciast biszkoptowych.

**Tarczy emulgacyjnej nie można używać do przygotowywania ciast zagniatanych z masłem lub margaryną albo do wyrabiania ciasta. Do tych czynności należy używać końcówki do wyrabiania ciasta (patrz str. 23).**

- Upewnij się, że pojemnik i tarcza emulgacyjna są suche i niezatłuszczone, zanim zaczniesz ubijanie piany z białek. Białka jajek powinny mieć temperaturę pokojową.
- Zawsze wyczyść tarczę emulgacyjną po użyciu.

## **RO | Disc de emulsifiere - sugestii și avertismente**

Puteți folosi discul de emulsifiere pentru a bate frișcă, ouă, albușuri sau a prepara budinci instant, maioneză sau clătite.

**Nu folosiți discul de emulsifiere pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa cocă. Folosiți accesoriul de frământare pentru aceste operații (vezi pagina 23).**

- Aveți grijă ca bolul și discul de emulsifiere să fie curate și uscate când bateți albușuri. Albușurile trebuie să fie la temperatura camerei.
- După ce îl utilizați, curățați întotdeauna discul de emulsifiere.

## **RU | Диск для приготовления эмульсий - советы и предостережения**

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





**Не используйте диск для приготовления эмульсий при приготовлении смесей для бисквита со сливочным маслом или маргарином, а также для замешивания теста. Для этих целей используйте насадку-тестомешалку (см. стр. 23).**

- При сбивании яичных белков убедитесь, что чаша и диск для приготовления эмульсий сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.
- Обязательно очищайте диск для приготовления эмульсий после использования.

### **SK | Emulgačný disk – tipy a varovania**

Emulgačný disk môžete použiť na prípravu šľahaných krémov, na vyšľahanie vajíčok, vaječných bielkov, instantných pudíngov, majonéza a na vymiešanie riedkeho piškótového cesta.

**Emulgačný disk nepoužívajte na prípravu zmesi s maslom alebo margarínom ani na miesenie cesta. Na spracovanie takýchto druhov surovín použite nástavec na miesenie (pozrite si stranu 23).**

- Pri šľahaní vaječných bielkov sa uistite, že emulgačný disk a miska sú suché a odmastené. Vaječné bielka by mali mať izbovú teplotu.
- Emulgačný disk po použití vždy očistite.

### **SL | Mešalna plošča – nasveti in opozorila**

Mešalna plošča lahko uporabljate za stepanje smetane, jajc, beljaka, instant pudinga, majoneze in zmesi za torte.

**Mešalne plošče ne uporabljajte za pripravo zmesi za torte z maslom ali margarino ali za gnetenje testa. Za ta opravila uporabite nastavek za gnetenje (oglejte si stran 23).**

- Ko boste stepali beljak, naj bosta posoda in mešalna plošča čisti in nemastni. Beljak naj ima sobno temperaturo.
- Mešalna plošča po uporabi očistite.

### **SR | Disk za pravljenje emulzije - saveti i upozorenja**

Disk za pravljenje emulzije možete upotrebljavati za mućenje šlaga i jaja, belanaca, instant pudinga, majoneza i testa za patišpanj.

**Nemojte koristiti disk za pravljenje emulzije za pripremanje smesa za kolač sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove postupke koristite dodatak za mešenje (vidi stranicu 23).**

- Proverite da li su posuda i disk za pravljenje emulzije suvi i ne zamašćeni kada mutite belanca. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.
- Posle upotrebe uvek očistite disk za pravljenje emulzije.

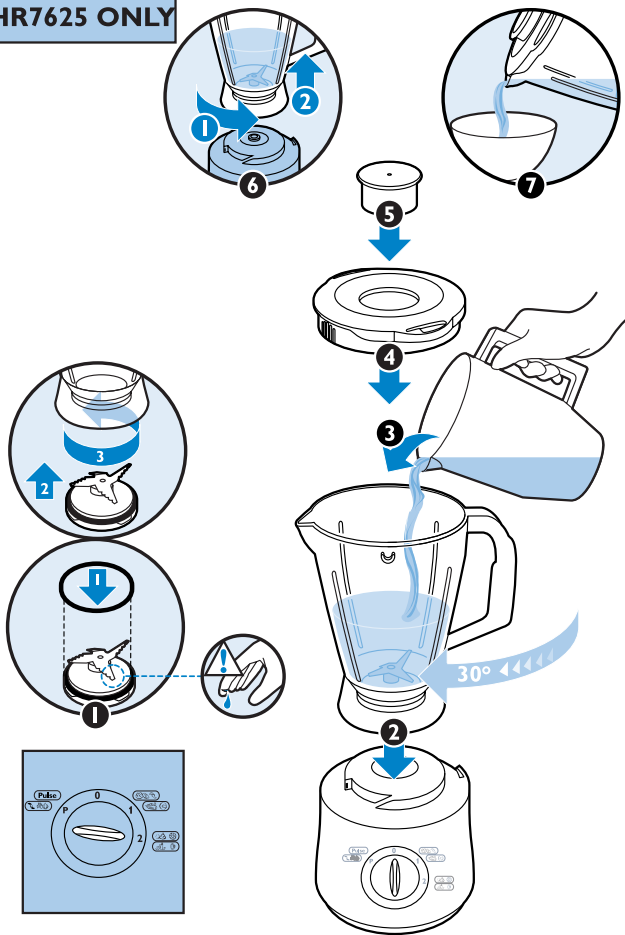
### **UK | Диск для приготування емульсій - поради та попередження**

Диск для приготування емульсій можна використовувати для збивання крему, яєць, білків, пудингів миттєвого приготування, майонезу та бісквітних сумішей.

**Не використовуйте цей диск для приготування сумішей для тортів з маслом чи маргарином або для замішування тіста. З цією метою використовуйте приладдя для замішування тіста (див. стор. 23).**

- Перед тим, як збивати яєчні білки, перевірте, чи чаша та диск для приготування емульсій сухі, чи на них немає жиру. Яєчні білки повинні мати кімнатну температуру.
- Завжди після використання чистіть диск для приготування емульсій.

HR7625 ONLY



	→	≤ 750 ml
	→	≤ 500 ml
	→	≤ 500 ml
	→	≤ 500 ml
	→	≤ 250 g
	→	≤ 6

! Lock Unlocked

Water Tap

STORAGE

Water Tap

Hourglass

Magnifying Glass

WORLD-WIDE GUARANTEE

?

Open Book



## EN | Blender - tips and warnings

Always assemble the sealing ring onto the blade before you attach the blade to the blender jar!

Do not let the appliance run more than twice without interruption. Let it cool down before you continue processing.

Never open the lid when the blade rotates.

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

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

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blade.

## BG | Пасатор - съвети и предупреждения

Винаги поставяйте уплътнителния пръстен на ножа, преди да монтирате ножа към каната на пасатора!

Не оставяйте уреда да работи повече от два пъти без прекъсване. Оставете го да се охлади, преди да продължите с обработването.

Никога не отваряйте капака, докато ножът се върти.

▶ **Вградена защитна блокировка: можете да използвате пасатора само когато реброто на каната на пасатора е точно срещу белега на задвижващия блок.**

- За да добавите течни съставки по време на обработване, наливайте ги в каната на пасатора през отвора в капака.
- Нарязвайте предварително твърдите продукти на по-малки парчета, преди да ги обработвате.
- Ако искате да пригответе голямо количество, обработвайте малки порции продукти вместо голямо количество наведнъж.
- Когато пасирате супа, използвайте предварително термично обработени продукти.
- Когато обработвате течност, която е гореща или склонна към разпенване (напр. мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на пасатора, за да избегнете разплескване.
- Ако не сте доволни от резултата, изключете уреда и разбъркайте продуктите с лопатка. Махнете малко от съдържанието, за да обработите по-малко количество, или добавете малко течност.

Ако продуктите залепнат по стените на каната на пасатора:

- 1 Изключете уреда и изведете щепсела от контакта.
- 2 Отворете капака и използвайте лопатка, за да отстраните продуктите от стените на каната.
- 3 Дръжте лопатката на безопасно разстояние от около 2 см от ножа.

## CZ | Mixér - tipy a upozornění

Než připevníte nůž k nádobě mixéru, vždy na nůž připevněte těsnicí kroužek!

Nenechávejte přístroj v provozu více než dvakrát bez přerušení. Před pokračováním jej nechte vychladnout.

Nikdy neotvírejte víko, dokud se nůž točí.

**D Vestavěná bezpečnostní pojistka: mixér je možné použít pouze tehdy, je-li žebro na nádobě mixéru přímo naproti potisku na motorové jednotce.**

- Chcete-li během zpracování přidat tekuté suroviny, nalijte je do nádoby mixéru otvorem ve víku.
- Pevné suroviny před zpracováním nakrájejte na menší kousky.
- Pokud chcete připravovat velké množství, zpracovávejte raději menší dávky spíše než velké množství surovin najednou.
- Při mixování polévky používejte vařené suroviny.
- Pokud zpracováváte tekutinu, která je horká nebo která tvoří pěnu (např. mléko), nedávejte do nádoby více než 1 litr, aby se tekutina nerozlila.
- Pokud nejste s výsledkem spokojeni, vypněte přístroj a zamíchejte suroviny pomocí stěrky. Odeberte část surovin a zpracujte menší množství nebo přidejte trochu tekutiny.

V případě, že se potraviny přilepí na stěnu nádoby mixéru:

- 1** Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě.
- 2** Otevřete víko a pomocí stěrky odstraňte suroviny ze stěny nádoby.
- 3** Stěrku udržujte v bezpečné vzdálenosti přibližně 2 cm od nože.

## EE | Mikser - nõuanded ja hoiatused

Paigaldage tihendirõngas tiiviknoale alati enne mikserikannu paigaldamist.

Ärge laske seadmel vaheaegadeta töötada rohkem kui kaks korda. Enne seadme avasist kasutamist laske seadmel jahtuda.

Ärge kunagi avage kaant kui tera pöörleb.

- D Sissemonteeritud turvalukk: mikserit saab kasutada ainult siis, kui mikserikannu ääresakk on täpselt mootoril oleva tähise vastas.**
- Töötlemise käigus lisage vedelaid koostisaineid mikserikannu kaanes oleva ava kaudu.
  - Enne tahkete koostisainete töötlemist tükeldage need väikesteks tükkideks.

- Selle asemel et valmistada ühe korraga suur kogus, töödelge koostisaineid väikeste koguste kaupa.
- Supi segamiseks kasutage keedetud koostisaineid.
- Kuumade või vahtuminevate vedelike (nt piim) töötlemisel ärge pritsmete vältimiseks valage mikserikannu üle ühe liitri vedelikku.
- Kui te ei ole tulemusega rahul, lülitage seade välja ja segage toiduaineid spaatliga. Eemaldage osa sisust, et töödelda väiksemaid koduseid või valage natuke vedelikku juurde.

Kui mikserikannu külge on toiduained kinni jäänud, siis:

- 1** lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist;
- 2** avage kaas ja kasutage kaabitsat, et toiduaineid kannu seintelt eemaldada.
- 3** Hoidke kaabitsat teradest ohutus, umbes kahe cm kaugusel.

## HR | Miješalica - savjeti i upozorenja

Prije pričvršćivanja rezača na vrč miješalice obavezno stavite brtveni prsten na rezač.

Nemojte koristite aparat više od dva puta za redom bez prestanka. Ostavite ga da se ohladi prije nastavka obrade hrane.

Nemojte nikada otvarati poklopac dok se rezač okreće.

- D Ugrađeni sigurnosni mehanizam: miješalicu možete koristiti samo kada se utor na posudi miješalice nalazi točno nasuprot ispisane oznake na jedinici motora.**
- Kako biste dodali tekuće sastojke tijekom obrade, izlijte ih u posudu miješalice kroz otvor na poklopcu.
  - Tvrdе sastojke prethodno izrežite na manje dijelove prije obrade.
  - Ako želite pripremiti velike količine, obrađujte više manjih serija sastojaka umjesto jedne velike količine.
  - Kada miješate juhu koristite skuhane sastojke.
  - Kad obrađujete tekuće sastojke koji su vrući ili se pjene (npr. mlijeko), nemojte stavljati više od 1 litre u vrč miješalice kako se sastojci ne bi prolili.





- Ako niste zadovoljni rezultatima, isključite aparat i promiješajte sastojke lopaticom. Izvadite dio sadržaja kako biste obradili manju količinu ili dodajte malo tekućine.

Ako se sastojci zalijepe za stjenku vrča miješalice:

- 1 Isključite aparat i izvucite kabel iz utičnice.
- 2 Otvorite poklopac i lopaticom odvojite sastojke od stjenke vrča.
- 3 Držite lopaticu na sigurnoj udaljenosti od rezača, pribl. 2 cm.

## HU | Turmix - tanácsok és figyelmeztetések

A kés beszerelése előtt mindig tegye fel a tömítőgyűrűt a késre.

Két turmixolás után tartson szünetet, és hagyja a készüléket lehűlni.

Ne nyissa fel a fedelet, ha a kés forog.

► **Beépített biztonsági zár:** a turmix csak akkor fog működni, ha a turmixkelyhen lévő bordázat a motoregységen található jelzéssel szemben áll.

- Turmixolás közben folyékony alapanyagot a turmixkehely fedélnyílásán keresztül adagolhat.
- Mielőtt szilárd alapanyagokat turmixolna, darabolja fel őket.
- Ha nagyobb mennyiséget kíván turmixolni, végezze kis adagokban.
- Leveskészítéskor főtt hozzávalókat alkalmazzon.
- Ha forró vagy habosodó folyadékot (pl. tej) kíván turmixolni, 1 liternél többet ne töltsön a turmixkehelybe, hogy elkerülje a kifröcskölést.
- Ha nem elégedett a végeredménnyel, kapcsolja ki a készüléket, és kenőlapát segítségével keverje össze az alapanyagokat. Vegyen ki belőle, és turmixoljon kisebb adagot, vagy adjon hozzá kevés folyadékot.

Ha a hozzávalók a turmixkehely falára ragadnak:

- 1 Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.
- 2 Nyissa fel a fedelet, és kenőlapát segítségével távolítsa el az alapanyagokat az edény faláról.
- 3 A kenőlapátot tartsa biztonságos távolságra (kb. 2 cm) a késektől.

## KZ | Блендер – кеңестер мен ескертулер

Алмасты блендер банкісіне салар алдында оған міндетті түрде мөрлеу сақинасын кигізіңіз!

Құралды үзіліссіз екі реттен артық қолданбаңыз. Жұмыс жасауды жалғастыра алдында оны суытып алыңыз.

Алмас айналып тұрғанда қақпақты ашуға тиым салынады.

► Ішіне енгізілген қауіпсіздік бекітпе: сіз блендерді тек блендер банкісінің қабырғасы тікелей мотор бөлігіндегі белгіге қарсы қойылғанда ғана қолдана аласыз.

- Шайқау/турау барысында сұйық ингредиенттер қосқыңыз келсе, блендер банкісіне оларды қақпақтағы тесікшеден құйыңыз.
- Қатты ингредиенттерді турар/майдалар алдында кішкене кесектерге кесіп алыңыз.
- Егер сіз көп мөлшер дайындағыңыз келсе, онда бірден көп мөлшердегі ингредиенттерді салмай, кішкене мөлшерлі бөліктерге бөліп жасаңыз.
- Сорпа шайқағанда пісірілген ингредиенттер қолданыңыз.
- Тасып кетпес үшін, ыстық сұйықтықтарды немесе көбіктенетін ингредиенттерді (мәселен сүтті) шайқағанда, 1 литірден көп етіп блендер банкісіне құймаңыз.
- Егер сіз нәтижесімен қанағаттанбасаңыз, құралды сөндіріп, ингредиенттерді күрекшемен араластырыңыз. Кішкене бөлігін алып, аз мөлшерде жұмыс жасатыңыз немесе сұйықтық қосыңыз.

Егер ингредиенттер блендер банкісінің қабырғаларына жабысып қалса:

- 1 Құралды өшіріп, тоқтан суырыңыз.
- 2 Қақпағын ашып, күрекшенің көмегімен ингредиенттерді банки қабырғасынан тазалаңыз.
- 3 Күрекшені алмастан қауіпсіз – шамамен 2 см. қашықтықта ұстаңыз.

## LV | Maišytuvus – patarimai ir perspējimai

Priekš iestādot mašīnu, vispirms pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.

Priekš lietošanas sākuma pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.

Nekad nevelciet mašīnu, ja mašīna ir uzstādīta.

▶ **Izmantojiet drošības uzrakstus:** mašīnu var lietot tikai tad, kad mašīna ir pareizi uzstādīta, un drošības uzraksts ir uzstādīts.

- Ja darbojoties mašīna ir pārāk karsta, pārtrauciet darbu un ļaujiet tai atdzist.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.
- Ja mašīna ir pārāk karsta, pārtrauciet darbu un ļaujiet tai atdzist.
- Ja mašīna ir pārāk karsta, pārtrauciet darbu un ļaujiet tai atdzist.
- Ja mašīna ir pārāk karsta, pārtrauciet darbu un ļaujiet tai atdzist.
- Ja mašīna ir pārāk karsta, pārtrauciet darbu un ļaujiet tai atdzist.

Jei produkti pielīp pie mašīnas sienām:

1. Pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.
2. Pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.
3. Pārbaudiet, vai mašīna ir pareizi uzstādīta.

## LT | Blenderis - padomi un brīdinājumi

Vienmēr uzlieciet blīvējošu gredzenu uz asmens, pirms tā pievienošanas blendera krūzes!

Neļaujiet ierīcei darboties vairāk par divām reizēm bez pārtraukuma.

Nekad neatveriet vāku, asmeņiem griežoties.

- ▶ **Iebūvētais drošības slēdzis:** blenderi var lietot tikai tad, ja blendera krūzes izvirkājums atrodas tieši pretī motora nodalījuma uzrakstam.
- Lai apstrādātos šķidrums, ielejiet to blendera krūzē pa atveri vākā.
- Pirms apstrādājat cietus produktus, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
- Lai sagatavotu lielu daudzumu ēdiena, apstrādājiet mazas produktu porcijas, nevis uzreiz lielu porciju.
- Jaucot blenderī zupu, izmantojiet apstrādātus produktus.
- Apstrādājot karstu vai putojošu šķidrumu (pienam, pienu), neļaujiet blendera krūzē vairāk par 1 litru, lai tas neizšļakstītos.
- Ja rezultāts jūs neapmierina, izslēdziet ierīci un apmaisiet produktus ar lāpstiņu, izņemiet daļu produktu, lai apstrādātu mazāku daudzumu, vai pievienojiet nedaudz šķidruma.

Ja produkti pielīp pie miksera blendera krūzes sienām:

1. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
2. Atveriet vāku un ar lāpstiņu noņemiet produktus no krūzes sienām.
3. Turiet lāpstiņu apmēram 2cm drošā attālumā no asmens.

## PL | Blender — wskazówki i ostrzeżenia

Przed zamocowaniem ostrza w dzbanku zawsze nałoż na nie uszczelkę.

Urządzenie nie powinno pracować bez przerwy więcej niż dwa razy pod rząd. Oczekaj, aż ostygnie przed ponownym użyciem.

Nigdy nie otwieraj pokrywki, gdy ostrza się obracają.

- ▶ **Wbudowana blokada bezpieczeństwa:** blender można uruchomić jedynie wtedy, gdy występ na dzbanku blendera znajduje się dokładnie naprzeciw nadruku na części silnikowej.
- Aby dodać płynne składniki podczas miksowania, wlej je do dzbanka przez otwór w pokrywce.
- Potnij składniki stałe przeznaczone do miksowania na niezbyt duże kawałki.





- Jeŝli chcesz przygotować wiêkszà iloŝc jedzenia lub napoju, podziel skłãdniki na mniejsze porcje — nie przetwarzaj ich w całoŝci za jednym razem.
- Do przecierania zupy uŝywaj gotowanych produktów.
- W przypadku miksowania goràcych lub pieniàcych siê płynów (np. mleka), nie wlewaj do dzbanka wiêcej niê jeden litr, aby uniknàć rozlania.
- Jeŝli rezultaty nie sà zadowolajàce, wyłàcz urzãdzenie i przemieszaj skłãdniki łopatkà. Wyjmij czêŝc zawartoŝci, aby miksowaç mniejszà iloŝc, albo dodaj trochê plynu.

Jeŝli skłãdniki przyklejaj siê do ŝcianek dzbanka:

- 1** Wyłàcz urzãdzenie i wyjmij jego wtyczkê z gniazdka elektrycznego.
- 2** Otwórz pokrywkê i usuñ skłãdniki ze ŝcianek dzbanka blendera za pomocà łopatki.
- 3** Trzymaj łopatkê w bezpiecznej odległoŝci około 2 cm od ostrza.

## RO | Blender - sugestii ŝi avertismente

Montaŝi întotdeauna garnitura de etanșare pe lamã înainte de a atașã lama la vasul blenderului!

Nu lãsați aparatul sã funcționeze de mai mult de douã ori fãrã pauzã. Lãsați-l sã se răceascã înainte de a continua prepararea.

Nu deschideți niciodatã capacul în timp ce lama se învãrtește.

▶ **Întrerupãtor de siguranțã încorporat:** puteți folosi blenderul numai când striãtia de pe vasul blenderului se aflã în dreptul reperului de pe blocul motor.

- Pentru a turna ingrediente lichide în timpul procesãrii, turnați-le în vasul blenderului prin orificiul din capãc.
- Tãiați ingredientele solide în bucãți mai mici înainte de a le procesa.
- Dacã doriți sã preparați o cantitate mare procesați, pe rând, cantitãți mici în loc sã introduceți o cantitate mare o datã.
- Utilizați ingrediente preparate când pasați o supã.

- Dacã preparați un ingredient lichid fierbinte sau care face spumã (cum ar fi laptele), nu adãugați mai mult de 1 litru în vasul blenderului pentru a evita stropirea.
- Dacã nu sunteți mulțumit de rezultat, opriți aparatul ŝi amestecați ingredientele cu o spatulã. Scoateți o parte din conținut pentru a procesa o cantitate mai micã sau adãugați puțin lichid.

Dacã se lipeŝc ingredientele de pereții vasului blenderului:

- 1** **Opriți aparatul ŝi scoateți ŝtecherul din prizã.**
- 2** **Deschideți capacul ŝi dezlipiți ingredientele de pe pereții bolului cu o spatulã.**
- 3** **Tineți spatula la o distanțã sigurã de aproximativ 2 cm fațã de lamã.**

## RU | Блендер - советы и предостережения

Обязательно устанавливайте уплотнительное кольцо перед подсоединением ножа к кувшину блендера!

Не следует пользоваться прибором более двух раз без перерыва. Прежде чем продолжить обработку продуктов, дайте прибору остыть.

Запрещается открывать крышку при вращающемся ноже.

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

- Для того, чтобы добавить жидкие ингредиенты в процессе обработки продуктов, добавляйте их в кувшин блендера через отверстие в крышке.
- Прежде чем помещать в блендер твердые ингредиенты, нарежьте их на более мелкие кусочки.
- Если вам требуется переработать большой объем продуктов, разделите его на небольшие порции, а не старайтесь переработать все продукты за один прием.
- При приготовлении супов используйте уже сваренные ингредиенты.





- При переработке горячих жидкостей или жидкостей, образующей пену (например, молока), не наливайте в кувшин блендера более 1 л жидкости во избежание расплескивания.
- Если вы не удовлетворены результатом обработки ингредиентов, выключите прибор и перемешайте ингредиенты лопаткой, извлеките часть содержимого для обработки меньшей порции или чтобы добавить немного жидкости.

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

- 1** Выключите прибор и отключите его от электросети.
- 2** Откройте крышку и очистите налипшие продукты со стенок кувшина с помощью лопатки.
- 3** Удерживайте лопатку на безопасном расстоянии от ножа, приблизительно в 2 см.

## SK | Mixér – tipy a varovania

Pred pripojením čepele k nádobe mixéra vždy nasaďte na čepeľ tesniaci krúžok!

Zariadenie smie bez prestávky spracovať len dve dávky surovín. Pred spracovaním ďalších surovín ho nechajte vychladnúť.

Kým čepele rotujú, nikdy neotvárajte veko.

- ▶ **Zabudovaný bezpečnostný zámok:** zariadenie uvediete do chodu, len ak sa výstupok na nádobe mixéra nachádza presne oproti označenému miestu na pohonnej jednotke.
- Ak chcete do nádoby počas činnosti zariadenia pridať kvapalnú surovinu, použite na tento účel otvor vo veku nádoby.
- Pred spracovaním pokrájajte tuhé suroviny na menšie kúsky.
- Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, radšej spracujte niekoľko menších dávok, ako väčšie množstvo surovín naraz.
- Pri mixovaní polievky použite varené suroviny.
- Ak potrebujete spracovať horúcu kvapalinu alebo kvapalinu, ktorá pení (napr. mlieko), do nádoby nalejte maximálne 1 liter tejto kvapaliny, aby ste predišli jej rozliatiu.

- Ak s výsledkom nie ste spokojní, vypnite zariadenie a suroviny premešajte vareškou. Časť obsahu nádoby vyberte, aby v nej zostalo menej surovín na spracovanie alebo pridajte trochu kvapaliny.

Ak sa suroviny prilepia na steny nádoby mixéra:

- 1** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2** Otvorte veko a pomocou varešky odstráňte suroviny zo stien nádoby.
- 3** Varešku držte v bezpečnej vzdialenosti (asi 2 cm) od čepele..

## SL | Mešalnik – nasveti in opozorila

Preden rezilo namestite v posodo mešalnika, nanj namestite gumijasto tesnilo!

Aparat naj brez prekinitve deluje največ dvakrat. Preden nadaljujete, počakajte, da se ohladi.
















Ko se rezilo vrti, pokrova ne odpirajte.

- ▶ **Vgrajena varnostna ključavnica:** mešalnik lahko uporabljate samo, ko je izbočena črta posode neposredno nasproti napisu na motorni enoti.
- Tekočine lahko med obdelavo dodajate skozi odprtino v pokrovu posode.
- Trde sestavine pred obdelavo narežite na manjše koščke.
- Večje količine sestavin obdelujte v več manjših količinah in ne vseh naenkrat.
- Pri mešanju juhe uporabite kuhane sestavine.
- Ko obdelujete tekočine, ki so vroče ali se rade penijo (npr. mleko), jih v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter, da preprečite razlivanje.
- Če z rezultatom niste zadovoljni, izklopite aparat, sestavine premešajte z lopatico, odstranite nekaj količine in obdelujte manjšo količino ali pa dodajte nekaj tekočine.

Če se sestavine prilepijo na stene posode:

- 1** Aparat izklopite in izključite.



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 2 Odprite pokrov in z lopatico odstranite sestavine s sten posode.
  - 3 Lopatico držite na varni razdalji, približno 2 cm od rezila.

## SR | Blender - saveti i upozorenja

Uvek montirajte zaptivni prsten na sečivo pre nego što ga stavite u bokal blendera!

Nemojte pustiti da uređaj bez prekida radi više od dva puta. Ostavite ga da se ohladi pre nego što nastavite sa obradom hrane.

Ne otvarajte poklopac dok se sečivo okreće.

► Ugrađena sigurnosna brava: možete da koristite blender samo kada se rebro na posudi blendera nalazi direktno nasuprot crtice na jedinici motora.

- Da biste dodali tečne sastojke tokom rada, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
- Pre obrade, isecite čvrste sastojke na manje komade.
- Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
- Kada miksujete supu, koristite samo obarene sastojke.
- Kada prerađujete tečnost koja je vrela ili stvara penu (npr. mleko), nemojte staviti više od 1 litra u posudu blendera, da biste izbegli prelivanje.
- Ako niste zadovoljni rezultatom, isključite uređaj i promešajte sastojke lopaticom, uklonite deo sastojaka da biste radili s manjom količinom ili dodajte nešto tečnosti.

Ako se sastojci zalepe za zid posude blendera:

- 1 Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.
- 2 Otvorite poklopac i lopaticom uklonite sastojke sa zidova posude.
- 3 Držite lopaticu na sigurnom rastojanju od pribl. 2 cm od sečiva.

## UK | Blender - poradi ta попередження

Перед тим, як вставити ніж у глек блендера, завжди встановлюйте на ніж ущільнююче кільце!

Не допускайте, щоб пристрій працював більше двох циклів без зупинки. Перед тим, як продовжити роботу, дайте йому охолонути.

Ніколи не відкривайте кришку, коли ніж повертається.

► Вбудована система запобіжного блокування: блендер можна використовувати лише тоді, коли виступ на глеківі блендера знаходиться навпроти позначки на блоці двигуна.

- Щоб під час обробки додати рідкі продукти, наливайте їх до глека блендера через отвір у кришці.
- Перед обробкою попередньо наріжте тверді продукти на маленькі шматки.
- Щоб обробити велику кількість продуктів, подавайте їх малими порціями, а не все одразу.
- Змішуючи суп, використовуйте приготовані продукти.
- Обробляючи рідину, яка є гарячою або може пінітися (наприклад, молоко), не наливайте у глек блендера більше 1 л, щоб рідина не вилілася.
- Якщо ви не задоволені результатом, вимкніть пристрій і помішайте продукти лопаткою. Видаліть частину продуктів, щоб обробити меншу кількість, або додайте трохи рідини.

Якщо продукти прилипають до чаші блендера:

- 1 Вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки.
- 2 Відкрийте кришку і за допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.
- 3 Тримайте лопатку на безпечній відстані від ножа (приблизно 2 см).





## EE | Hoidmine

Ärge kunagi osade katkiminemise vältimiseks lülitage seadet sisse, kui tarvikud on nõusse hoiustatud.

## HR | Spremanje

Kako biste izbjegli oštećivanje dijelova, nemojte nikada uključivati aparat dok se dodaci nalaze u zdjeli.

## HU | Tárolás

A károk elkerülése érdekében soha ne kapcsolja be a készüléket, ha alkatrészek vannak a munkatálban.

## KZ | Сақтау

Бөлшектерге зақым келтірмес үшін, қосымша бөлшектер ыдыс үшінде тұрғанда құралды қоспаңыз.

## LV | Laikymas

Norėdami išvengti sugadintų dalių, niekada nejunkite prietaiso, kai priedai sudėti dubenyje.

## LT | Uzglabāšana

Lai izvairītos detaļu bojājumiem, nekad neieslēdziet ierīci, kad piederumi ir ielikti bļodā glabāšanai.

## PL | Przechowywanie

Nie wolno włączać urządzenia, gdy akcesoria znajdują się w pojemniku, ponieważ grozi to ich uszkodzeniem.

## RO | Depozitarea

Pentru a evita deteriorarea componentelor, nu porniți niciodată aparatul când accesoriile sunt depozitate în bol.

## RU | Хранение

Чтобы избежать поломок, не включайте прибор, если в чашу помещены съемные принадлежности.

## SK | Odkladanie

Aby ste predišli poškodeniu súčiastok, zariadenie nikdy nezapínajte, keď je v miske odložené príslušenstvo.

## SL | Shranjevanje

Da bi preprečili poškodbe delov, aparata ne vklopite, ko so v posodi shranjeni nastavki.






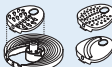


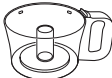


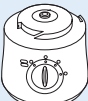


## SR | Odlaganje

Da se delovi ne bi oštetili, nikada ne uključujte uređaj dok se dodatni delovi nalaze u posudi.

## UK | Зберігання

Щоб не пошкодити частини пристрою, ніколи не вмикайте пристрій, якщо приладдя знаходиться у чаші.



			
	✓	✓	
	✓		✓
 HR7625 ONLY	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
 HR7625 ONLY	✓	✓	
			✓

## EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before you remove accessories or clean the motor unit.
- You can quickly and easily preclean the food processor bowl and blender jar with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you preclean the food processor bowl in this way, make sure the blade is assembled in the bowl.

## BG | Чистене

- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да демонтирате и почиствате задвижващия блок.
- Можете бързо и лесно да подготвите за почистване купата на кухненския робот и каната на пасатора с бутона за импулсен режим. Просто добавете малко вода и течен миещ препарат в замърсената купа или кана и затегнете капака. След това използвайте бутона за импулсен режим, докато купата или каната се почистват. Когато правите бързо почистване на купата на кухненския робот по този начин, уверете се, че ножът е монтиран в купата.

## CZ | Čištění

- Před sejmutím příslušenství nebo čištěním motorové jednotky přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Mísu kuchyňského robota a nádobu mixéru můžete snadno rychle nahrubo vyčistit pomocí pulsního tlačítka. Jednoduše přidejte vodu a přípravek na mytí nádobí do špinavé mísy nebo nádoby a zajistěte víko. Potom použijte pulsní tlačítko, dokud se mísa nebo nádoba nevyčistí. Budete-li tímto způsobem nahrubo čistit mísu kuchyňského robota, dbejte na to, aby byl nůž nasazen v míse.

## EE | Puhastamine

- Tõmmake seadme pistik pesast enne tarvikute või mootori puhastamist välja.





- Kõõgikombaini nõu ja mikseri kannu saate kiirelt ja lihtsalt puhastada impulssrežiimis. Lihtsalt lisage musta nõusse või kannu natuke nõudepesuvahendiga vett ning pange kaas peale. Seejärel vajutage niikaua impulssrežiimi nuppu, kuni nõu või kann pole puhtaks läinud. Kõõgikombaini sellisel puhastamisel veenduge, et tiiviknuga on nõusse kinnitatud.

## HR | Čišćenje

- Prije odvajanja dodataka ili čišćenja jedinice motora obavezno isključite aparat iz napajanja.
- Pomoću gumba za pulsiranje možete jednostavno i brzo prethodno očistiti zdjelu i vrč aparata za obradu hrane. Jednostavno dodajte malo vode i sredstva za čišćenje posuđa u prljavu zdjelu ili vrč i ispravno zatvorite poklopac. Zatim koristite gumb za pulsiranje dok se zdjela ili vrč ne očiste. Kad na ovaj način prethodno čistite zdjelu aparata za obradu hrane, pazite da rezač bude pričvršćen u zdjeli.

## HU | Tisztítás

- Mindig húzza ki a csatlakozódugóját a fali aljzatból, ha tartozékot kíván levenni, vagy tisztítani szeretné a motoregységet.
- A pulzusgombbal gyorsan és egyszerűen elvégezheti a robotgép-munkátál és a turmixkehely előtisztítását. Öntsön kevés vizet és mosogatószeret a szennyezett tábla vagy kehelybe, majd zárja le a fedelet. Addig tartsa lenyomva a pulzusgombot, amíg a tál vagy a kehely tiszta nem lesz. A munkátál előtisztításakor a késnek az edényben kell lennie.

## KZ | Тазалау

- Қосымша бөлшектерді алар алдында немесе мотор бөлігін тазалау алдында міндетті түрде құралды тоқтан суырыңыз.
- Сіз пульсті түйменің көмегімен оңай және жылдам түрде тамақ шайқауыш/турағыш ыдысты және блендер банкісін алдын ала тазалап алуыңызға болады. Ол үшін, әшейін ғана кір ыдысқа немесе банкіге біраз су және жуғыш сұйықтық құйып, қақпағын жабыңыз. Сөйтіп, ыдыс немесе банкі тазаланғанша пульсті түймені қолданыңыз. Сіз осы жолмен банкіні немесе ыдысты

алдын ала тазалап алғыңыз келген болса, алмас ыдыс ішінде орнатылғандығын тексеріп отырыңыз.

## LV | Valymas

- Prieš išimdami priedus arba valydami variklį, prietaisą visada atjunkite nuo maitinimo tinklo.
- Galite greitai ir lengvai atlikti virtuvės kombaino dubens ir maišytuvo ašotio išankstinį valymą, naudodami pulsavimo mygtuką. Paprasčiausiai į nešvarų dubenį arba ašotį įpilkite truputį vandens ir ploviklio bei saugiai uždėkite dangtį. Tada spauskite pulsavimo mygtuką tol, kol dubuo arba ašotis bus švarūs. Prieš atlikdami virtuvės kombaino išankstinį valymą, įsitikinkite, kad dubenyje yra įstatytas peiliukas.

## LT | Tirišana

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms noņemat piederumus vai tīrāt motora bloku.
- Jūs varat ātri un viegli sākotnēji iztīrīt kombaina blūdu un blendera krūzi ar pulsa pogu. Vienkārsī pieļejiet nedaudz ūdens un mazgājamā līdzekļa netīrā blūdā vai krūzē un uzlieciet vāku. Tad izmantojiet pulsa pogu, kamēr blūda vai krūze ir tīra. Ja sākotnēji tīrāt kombaina blūdu šādā veidā, pārlicinieties, ka asmens no blodas ir izņemts. .

## PL | Czyszczenie

- Zawsze przed odłączeniem akcesoriów lub czyszczeniem części silnikowej wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Można szybko i łatwo wstępnie wyczyścić pojemnik robota kuchennego i dzbanek blendera, korzystając z przycisku pulsacji. Wlej trochę wody i płynu do mycia naczyń do brudnego pojemnika lub dzbanka i zamknij pokrywkę. Raz po raz naciskaj przycisk pulsacji, aż pojemnik lub dzbanek będą czyste. Do czyszczenia wstępnego konieczne jest zamontowanie ostrza w pojemniku.

## RO | Curățarea

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a demonta accesoriile sau de a curăța blocul motor.
- Puteți curăța rapid și ușor bolul de preparare a alimentelor și vasul blenderului folosind butonul pentru impuls. Adăugați pur și simplu apă și lichid de spălat vase în bolul sau vasul murdar și fixați capacul. Apoi acționați butonul pentru impuls până când bolul sau vasul este curat. Când curățați bolul robotului de bucătărie în acest mod, asigurați-vă că lama este montată în bol.

## RU | Очистка

- При необходимости снять насадки или очистить блок электродвигателя отключите прибор от электросети.
- Очистку чаши прибора и кувшина блендера можно быстро выполнить с помощью импульсного режима. Налейте немного воды с чистящей жидкостью в грязную чашу или кувшин и закройте крышку. Затем включите импульсный режим до полной очистки емкостей. При таком способе очистки чаши прибора убедитесь, что нож установлен в чаше.

## SK | Čistenie

- Ak chcete demontovať príslušenstvo alebo očistiť pohonnú jednotku, zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Misku kuchynského robota a nádobu mixéra môžete ľahko očistiť použitím tlačidla impulzu. Do znečistenej misky alebo nádoby pridajte trochu vody a čistiaceho prostriedku na riad a zaistite jej veko. Potom niekoľkokrát stlačte tlačidlo impulzu, kým nie je miska alebo nádoba čistá. Ak chcete týmto spôsobom očistiť misku kuchynského robota, uistite sa, že je čepeľ vložená v miske.

## SL | Čiščenje

- Pred odstranjevanjem nastavkov ali čiščenjem motorne enote aparat odklopite.
- Posodo kuhinjskega strojčka in posodo mešalnika lahko hitro in preprosto očistite s pulznim gumbom. V umazano posodo preprosto nalijte nekaj vode, dodajte tekoče čistilo in namestite pokrov. Nato pritisnite pulzni gumb, da posodo očistite. Pri tovrstnem načinu predhodnega čiščenja posode kuhinjskega strojčka se prepričajte, da je v posodi nameščeno rezilo.

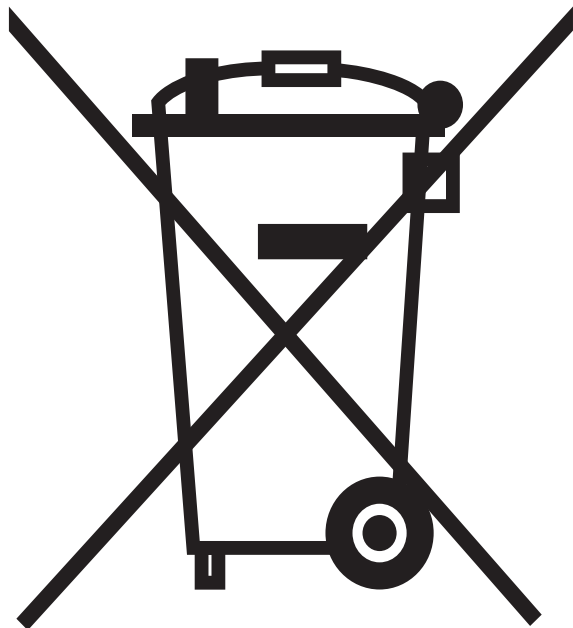
## SR | Čišćenje

- Aparat obavezno isključite pre uklanjanja dodatka ili čišćenja jedinice motora.
- Možete brzo i jednostavno isprati činiju i posudu blendera koristeći dugme za pulsiranje. Jednostavno sipajte malo vode i tečnost za pranje sudova u zaprljanju činiju ili posudu blendera i zatvorite poklopac. Zatim uključite dugme za pulsiranje da se činija ili posuda blendera očiste. Kada posudu blendera čistite na ovaj način, prvo proverite da li je sečivo postavljeno u posudu.

## UK | Чищення

- Перед тим, як виймати приладдя чи очистити блок двигуна, завжди від'єднайте пристрій від мережі.
- Можна швидко й легко попередньо почистити чашу кухонного комбайна і глек блендера за допомогою кнопки імпульсного режиму. Просто додайте трохи води і миючого засобу до брудної чаші чи глека і закрийте їх кришкою. Потім використовуйте імпульсну кнопку, доки чаша чи глек не будуть чистими. Чистячи чашу кухонного комбайна у такий спосіб, пам'ятайте, що ніж повинен бути встановлений у чашу.





## EN | Environment

- Do not throw away the appliance 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 help to preserve the environment.

## 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.

## CZ | Ochrana životního prostředí

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

## EE | Keskkonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa.

## 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.

## HU | Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezetete védelméhez.



## 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.

## LV | Aplinka

- Susidēvējusio prietaiso nemeskite su iprastomis butinēmis šiuokšlēmīs, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos.

## LT | Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtni.

## PO | 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 | Protecția mediului

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

## RU | Защита окружающей среды

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

## SK | Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho занесте на miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

## SL | Okolje

- Aparata po pretoku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

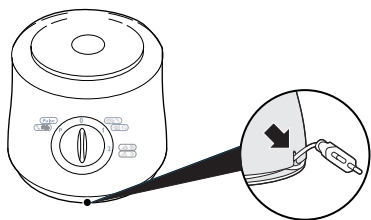
## SR | Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline.

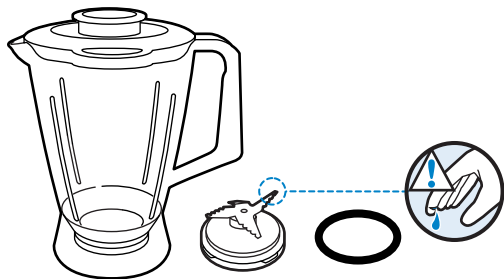
## UK | Навколишнє середовище

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

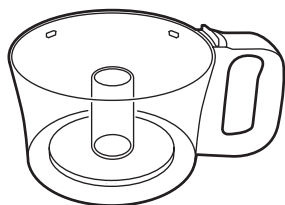




- EN** Motor unit with cord storage facility on the back  
**BG** Задвижващ блок с приспособление за навиване на кабела отзад  
**CZ** Motorová jednotka s držákem pro uložení kabelu v zadní části  
**EE** Mootor koos seadme taga asuva toitejuhtme kambriга  
**HR** Jedinica motora sa spremištem za kabel na stražnjoj strani  
**HU** Motoregység, a hátulján kábeltárolóval  
**KZ** Артында тоқ сымын сақтап қоятын арнайы орны бар мотор бөлігі  
**LV** Variklis su laido laikymo įrenginiu gale  
**LT** Motora bloks ar vada uzglabāšanas vietu ierīces aizmugurē  
**PL** Część silnikowa ze znajdującym się z tyłu schowkiem na przewód  
**RO** Bloc motor cu suport pentru cablu în spate  
**RU** Блок электродвигателя с приспособлением для хранения сетевого шнура на задней стороне прибора  
**SK** Pohonná jednotka s výstupkami na navínutie kábla vzadu  
**SL** Motorna enota s pripomočkom za shranjevanje kabla na zadnji strani  
**SR** Jedinica motora sa mestom za odlaganje kabla sa zadnje strane  
**UK** Блок двигуна із пристосуванням для шнура позаду пристрою



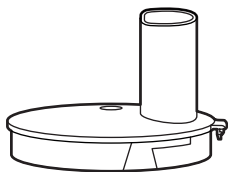
- EN** Blender jar with lid, stopper and detachable blade unit with sealing ring. (HR7625 only).  
**BG** Кана на пасатора с капак, запушалка и подвижен задвижващ блок с уплътнителен пръстен (само за HR7625).  
**CZ** Nádoba mixéru s víkem, zátkou a odnímatelnou nožovou jednotkou s těsnicím kroužkem. (pouze model HR7625).  
**EE** Kaanega mikserikann, kork ja äravõetav tihendusõngaga tiiviknuga (ainult mudelil HR7625).  
**HR** Posuda miješalice s poklopcem, čep i odvojiva jedinica rezača s brtvenim prstenom. (samo HR7625).  
**HU** Turmixkehely fedéllel, dugó és eltávolítható turmixkés tömítőgyűrűvel (a HR7625 típusnál).  
**KZ** Қақпағы, стоппері және алынатын, мөрлеу сақинасы бар алмас бөлігі бар блендер банкісі (тек HR7625 түрі).  
**LV** Maišītuvo āsotis su dangčīu, kamščīu ir nuimamu peiliuko ļtaisu su sandarinimo žiedu. (Tik HR7625.)



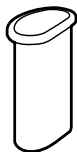
- LT** Blendera krūze ar vāku, aizbāzni un noņemamu asmeni ar blīvējošu gredzenu. (tikai HR7625 modelim).
- PL** Dzbanek z pokrywką, zatyczka i odłączana część tnąca z uszczelką (tylko w modelu HR7625).
- RO** Vas pentru blender cu capac, opritor și lamă detașabilă cu garnitură de etanșare (numai HR7625).
- RU** Стакан блендера с крышкой, блокирующее устройство и отсоединяемый ножевой блок с уплотняющим кольцом (только у HR7625).
- SK** Nádoba mixéra s vekom, zátka a oddeliteľná čepeľ s tesniacim krúžkom (len model HR7625).
- SL** Posoda mešalnika s pokrovom, zamašek in snemljiva rezilna enota s tesnilom (samo HR7625).
- SR** Posuda blendera sa poklopcem, odbojnik i odvojiva jedinica sečiva sa zaptivnim prstenom. (samo model HR7625).
- UK** Глек блендера з кришкою, пробка і знімний ріжучий блок з ущільнюючим кільцем. (лише модель HR7625).

- EN** Food processor bowl
- BG** Купа за обработване на продукти
- CZ** Mísa kuchyňského robota
- EE** Kõõgikombaini segamisko
- HR** Posuda aparata za obradu hrane
- HU** Robotgép-munkatál
- KZ** Тамақ шайқау/турау ыдысы
- LV** Virtuves kombaino dubuo
- LT** Virtuves kombaina bļoda
- PL** Pojemnik robota kuchennego
- RO** Bol robot
- RU** Чаша кухонного комбайна
- SK** Miska kuchynského robota
- SL** Posoda kuhinjskega strojčka
- SR** Posuda procesora namirnica
- UK** Чаша кухонного комбайну

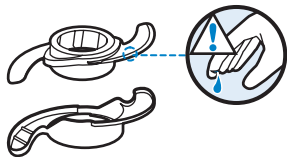




<b>EN</b>	Food processor lid
<b>BG</b>	Капак на кухненския робот
<b>CZ</b>	Víko kuchyňského robota
<b>EE</b>	Köögikombaini kaas
<b>HR</b>	Poklopac aparata za obradu hrane
<b>HU</b>	Robotgép teteje
<b>KZ</b>	Тамақ шайқау/турау қақпағы
<b>LV</b>	Virtuves kombaino dangtis
<b>LT</b>	Virtuves kombaina vāks
<b>PL</b>	Pokrywka robota kuchennego
<b>RO</b>	Saras robot
<b>RU</b>	Крышка чаши комбайна
<b>SK</b>	Veko kuchynského robota
<b>SL</b>	Pokrov kuhinjskega strojčka
<b>SR</b>	Poklopac procesora namirnica
<b>UK</b>	Кришка кухонного комбайну



<b>EN</b>	Pusher
<b>BG</b>	Тласкач
<b>CZ</b>	Pěchovač
<b>EE</b>	Tõukur
<b>HR</b>	Potiskivač
<b>HU</b>	Betöltő
<b>KZ</b>	Итегіріш
<b>LV</b>	Stūmklis
<b>LT</b>	Būdnis
<b>PL</b>	Popychacz
<b>RO</b>	Element de împingere
<b>RU</b>	Толкатель
<b>SK</b>	Piest
<b>SL</b>	Potiskalo
<b>SR</b>	Potiskivač
<b>UK</b>	Штовхач

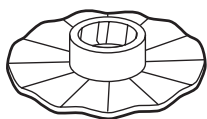


<b>EN</b>	Blade with protection cap
<b>BG</b>	Нож с предпазител
<b>CZ</b>	Nůž s ochranným krytem
<b>EE</b>	Kaitsekattedga tiiviknuga
<b>HR</b>	Rezač sa zaštitnim poklopcem
<b>HU</b>	Vágókés biztonsági kupakkal
<b>KZ</b>	Қорғаныс қақпағы бар алмас
<b>LV</b>	Peiliukas su apsauginiu dangteliu
<b>LT</b>	Asmens ar aizsargvaku
<b>PL</b>	Ostrze z nasadką zabezpieczającą
<b>RO</b>	Lamă cu teacă de protecție
<b>RU</b>	Нож с защитным колпачком
<b>SK</b>	Čepel' s ochranným krytom
<b>SL</b>	Rezilo z zaščitnim pokrovčkom
<b>SR</b>	Sečivo sa zaštitnom navlakom
<b>UK</b>	Ніж із захисним ковпачком

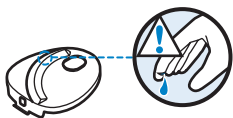


<b>EN</b>	Kneading accessory
<b>BG</b>	Приставка за месене
<b>CZ</b>	Hnětací příslušenství
<b>EE</b>	Tainasegamiskonksud
<b>HR</b>	Dodatak za miješanje
<b>HU</b>	Dagasztótartozék
<b>KZ</b>	Шайқау қосымша қондырғылары
<b>LV</b>	Mīnkymo piederumi
<b>LT</b>	Micšianas piederumi
<b>PL</b>	Końcówka do wyrabiania ciasta
<b>RO</b>	Accesoriu de frământare
<b>RU</b>	Насадка-тестомешалка
<b>SK</b>	Nástavec na miesenie
<b>SL</b>	Nastavec za gnetenje
<b>SR</b>	Dodatak za mešenje
<b>UK</b>	Приладдя для замішування тіста





<b>EN</b>	Emulsifying disc
<b>BG</b>	Диск за емулгиране
<b>CZ</b>	Emulgační disk
<b>EE</b>	Emulgeeriv ketas
<b>HR</b>	Disk za pravljenje emulzija
<b>HU</b>	Elegyítő tárcsa
<b>KZ</b>	Майдалау дискілері
<b>LV</b>	Plakimo disks
<b>LT</b>	Emulgėjošs disks
<b>PL</b>	Tarcza emulgacyjna
<b>RO</b>	Disc de emulsifiere
<b>RU</b>	Диск для приготовления эмульсий
<b>SK</b>	Emulgačný disk
<b>SL</b>	Mešalna plošča
<b>SR</b>	Disk za mućenje
<b>UK</b>	Диск для приготування емульсій



<b>EN</b>	Medium slicing insert
<b>BG</b>	Диск за средно нарязване
<b>CZ</b>	Krájecí nástavec
<b>EE</b>	Keskmise lõikude tegemise lõikeketas
<b>HR</b>	Srednji umetak za sjeckanje
<b>HU</b>	Közepes szeletelő betét
<b>KZ</b>	Орташа кесетін енгізбе
<b>LV</b>	Vidutinio pjaustymo stambumo įdėklas
<b>LT</b>	Vidėjs šķelētājs
<b>PL</b>	Wkładka do krojenia (średnia grubość)
<b>RO</b>	Accesoriu mediu pentru feliere
<b>RU</b>	Вставка для средней резки
<b>SK</b>	Nástavce na krájanie (stredné)
<b>SL</b>	Srednji nastavek za rezanje
<b>SR</b>	Umetak za sečenje na kriške srednje veličine
<b>UK</b>	Насадка середнього розміру для нарізання



<b>EN</b>	Granulating insert (HR7625 only)
<b>BG</b>	Гранулираща приставка (само за HR7625)
<b>CZ</b>	Granulovací nástavec (pouze model HR7625)
<b>EE</b>	Sõmerdav lõikeketas (ainult mudelil HR7625)
<b>HR</b>	Umetak za granuliranje (samo HR7625)
<b>HU</b>	Granulálóbeté (a HR7625 típusnál)
<b>KZ</b>	Түйіршіктейтін енгізбе (тек HR7625 түрі)
<b>LV</b>	Granulievimo jēklās (tik HR7625)
<b>LT</b>	Granulėjošs įeliktis (tikai HR7625 modelim)
<b>PL</b>	Wkładka do rozdrabniania (tylko model HR7625)
<b>RO</b>	Accesoriu pentru granulare (numai HR7625)
<b>RU</b>	Вставка для нарезки (только у HR7625)
<b>SK</b>	Nástavec na krájanie (stredné)
<b>SL</b>	Granulačný nástavec (len model HR7625)
<b>SR</b>	Granulacijski nastavak (samo HR7625)
<b>UK</b>	Umetak za granuliranje hrane (samo model HR7625)



<b>EN</b>	Medium shredding insert)
<b>BG</b>	Приставка за средно раздробяване
<b>CZ</b>	Nástavec pro středně jemné strouhání
<b>EE</b>	Keskmine riiviv lõikeketas
<b>HR</b>	Srednji umetak za usitnjavanje
<b>HU</b>	Közepes aprítóbeté
<b>KZ</b>	Орташа турайтын енгізбе
<b>LV</b>	Vidutinio smulkinimo jēklās
<b>LT</b>	Vidėjs smalcinātājs
<b>PL</b>	Wkładka do szatkowania (średnia grubość)
<b>RO</b>	Accesoriu mediu de radere
<b>RU</b>	Средняя вставка для шинковки
<b>SK</b>	Nástavec na strúhanie (stredný)
<b>SL</b>	Srednji nastavak za strganje
<b>SR</b>	Umetak za rendanje srednje veličine
<b>UK</b>	Насадка середнього розміру для перетирання





**EN** Insert holder  
**BG** Държач за вложки  
**CZ** Držák nástavce  
**EE** Lõikeketaste hoidik  
**HR** Držač umetaka  
**HU** Betéttartó  
**KZ** Енгізбени ұстағыш  
**LV** Iedēklų laikiklis  
**LT** Ieliktņu turētājs  
**PL** Uchwyt wkładki  
**RO** Suport pentru accesorii  
**RU** Установите держатель  
**SK** Držiak na nástavce  
**SL** Nosilec nastavka  
**SR** Držač umetaka  
**UK** Тримач насадки



**EN** Driving spindle  
**BG** Задвижващ вал  
**CZ** Hnací hřídel  
**EE** Vedav võll  
**HR** Pogonska osovina  
**HU** Hajtótengely  
**KZ** Жүргізуші шпиндель  
**LV** Pavaros velenas  
**LT** Vadošā ass  
**PL** Wzręciono napędowe  
**RO** Ax motrice  
**RU** Приводной вал  
**SK** Hnacie vreteno  
**SL** Gonilna gred  
**SR** Pogonska osovina  
**UK** Привідний вал





<b>EN</b>	Tool holder
<b>BG</b>	Държач на приставките
<b>CZ</b>	Držák nástroje
<b>EE</b>	Tarvikuhoidja
<b>HR</b>	Držač alata
<b>HU</b>	Eszköztartó
<b>KZ</b>	Құрал ұстағыш
<b>LV</b>	Īrankio laikklis
<b>LT</b>	Rīka turētājs
<b>PL</b>	Uchwyt na akcesoria
<b>RO</b>	Suport pentru instrumente
<b>RU</b>	Держатель насадок
<b>SK</b>	Držiak nástroja
<b>SL</b>	Nosilec pripomočka
<b>SR</b>	Držač alata
<b>UK</b>	Тримач інструментів





## EN | Guarantee and service

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

## BG | Гаранция и сервис

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

## CZ | Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

## EE | Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, esitada infopäringuid või on probleeme, külastage palun Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

## HR | Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), ili se obratite

centru za korisnike tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## HU | Jótállás és szerviz

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

## KZ | Кепілдік пен қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips 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 Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips-тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

## LV | Garantija ir tehninē priēziūra

Jei jums reikalinga techninē priēziūra ar informācija arba jei kilo problēma, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje [www.philips.com](http://www.philips.com) arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsu šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

## LT | Garantija un apkalpošana

Ja ir nepieciešams serviss vai palīdzība, vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips Patērētāju apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules



garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Patērētāju apkalpošanas centra, lūdziet palīdzību vietējam Philips preču tirgotājiem.

## PL | Gwarancja i serwis

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

## RO | Garanție și service

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

## RU | Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

## SK | Záruka a servis

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

## SL | Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) ali pa 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.

## SR | Garancija i servis

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

## UK | Гарантія та обслуговування

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





## EN | Troubleshooting

Problem	Solution
The food processor does not go on.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stopped running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid. The appliance immediately starts working again.
The motor works, but the accessories do not.	Make sure that driving spindle is assembled correctly (see chapter 'Assembly/disassembly').

## BG | Отстраняване на неизправности

Проблем	Решение
Кухненският робот не се включва.	Убедете се, че всички обозначения (на капака на купата, на самата купа, на каната и на задвижващия блок) са подравнени.
Уредът изведнъж спря.	Капакът на купата може да се отвори при интензивна обработка на продукти. Затворете капака. Уредът моментално възобновява работата си.
Моторът работи, но приставките - не.	Проверете дали задвижващият вал е монтиран правилно (вж. глава "Сглобяване/разглобяване").

## CZ | Řešení problémů

Problém	Řešení
Přístroj nelze zapnout.	Zkontrolujte, zda jsou všechny díly nasazeny tak, jak je naznačeno (na víku mísy, na míse, a nádobě mixéru a na motorové jednotce).

Problém	Řešení
Přístroj náhle přestal pracovat.	Víko mísy se mohlo během zpracovávání potravin uvolnit. Zavřete víko. Přístroj začne ihned znovu pracovat.
Motor funguje, ale příslušenství nikoliv.	Zkontrolujte, zda je hnací hřídel správně připojena (viz kapitola „Montáž a rozmontování“).

## EE | Veotsing

Häire	Kõrvaldamine
Kõõgikombain ei hakka tööle.	Veenduge, et kõik paigaldusmärgendid (nõu kaanel, nõul, mikserikannul ja mootoril) on ühel joonel.
Seade jääb järsku seisma.	Võib-olla on nõu kaas raske töötlemistoimingu ajal lahti läinud. Sulgege kaas. Seade peaks viivitamatult uuesti tööle hakkama.
Mootor pöörleb, kuid tarvikud on paigal.	Veenduge, kas vedav võll on õigesti kokku pandud (vt pt „Kokkupanemine või lahtivõtmine“).

## HR | Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Aparat za obradu hrane se ne uključuje.	Proverite jesu li oznake za sastavljanje (na poklopcu zdjele, na zdjeli, na vrču i na jedinici motora) poravnate.
Aparat je iznenada prestao raditi.	Poklopac zdjele se možda odvojio tijekom obrade veće količine hrane. Zatvorite poklopac. Aparat će odmah početi ponovno raditi.
Motor radi, ali dodaci ne rade.	Proverite je li pogonska osovina ispravno pričvršćena (pogledajte poglavlje "Sastavljanje/rastavljanje").

## HU | Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A robotgép nem működik.	Ellenőrizze, hogy a tál tetején, a tálon, a kelyhen és a motoregységen lévő összeszerelési jeleknek megfelelően vannak-e összerakva a tartozékok.
A készülék hirtelen leáll.	A tál teteje megazulhatott a turmixolás közben. Csukja le a fedelet. A készülék azonnal újra működni kezd.
A motor működik, de a tartozékok nem.	Ellenőrizze a hajtótengely helyes beszerelését (lásd a Szét- és összeszerelés című fejezetet).

## KZ | Дёпаннаге

Келелі мәселе	Шешім
Тамақ шайқауыш/ турауыш қосылмайды.	Барлық жинау көрсеткіштері (ыдыстың қақпағындағы, ыдыстағы, банкідегі және мотор бөлігіндегі) тұзу тұрғандығын тексеріңіз.
Құрал аяқ астынан тоқтап қалды.	Мүмкін ыдыс қақпағы қатты турау/шайқау барысында босап қалған болар. Қақпақты тығыздап жабыңыз. Құрал бірден жұмыс жасай бастайды.
Мотор жұмыс жасап тұр, алайда қосымша қондырғылар жұмыс жасамайды.	Жүргізуші шпindelь дұрыс жиналғандығын тексеріңіз («жинау/бөлшектеу» тармағын қараңыз).

## LV | Triekčiū nustatymas ir šalinimas

Triektis	Sprendimas
Neveikia virtuvės kombainas.	Įsitinkite, kad visos surinkimo žymos (ant dubens dangčio, ant dubens, ant ąsočio ir variklio) yra sulgyjuotos.
Prietaisas staiga nustojo veikęs.	Atliekant sunkaus apdorojimo darbą, dubens dangtis atsidarė. Uždarykite dangtį. Prietaisas iš karto vėl pradės veikti.
Variklis veikia, bet priedai – ne.	Įsitinkite, kad pavaros velenas surinktas teisingai (žr. skyrių „Surinkimas / išardymas“).

## LT | Kļūmju novēršana

Problēma	Atrisinājums
Virtuves kombains neieslēdzas.	Pārļiecinieties, ka visi piederumi (uz blodas vāka, uz blodas, uz krūzes un motora bloka) ir savietoti.
Ierīce pēkšņi pārstāj darboties.	Iespējams, produktu pārstrādes laikā blodas vāks ir attaisījies. Aizveriet vāku. Ierīce uzreiz sāks darboties.
Motors darbojas, bet piederumi ne.	Pārļiecinieties, ka vadošā ass ir pareizi noņemta (skatiet nodaļu 'Montāža/demontāža').

## PL | Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Robot kuchenny nie uruchamia się.	Upewnij się, że wszystkie wskaźniki montażowe (na pokrywie pojemnika, pojemniku, dzbanku i części silnikowej) znajdują się w jednej linii.






## SR | Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Multipraktik ne radi.	Proverite da li su sve oznake za montažu (na poklopcu posude, na posudi, na bokalu i jedinici motora) u istoj liniji.
Aparat je odjednom prestao da radi.	Možda se poklopac činiže otvorio tokom rada. Zatvorite ga. Aparat će odmah početi da radi.
Motor radi, ali ne i dodaci.	Proverite da li je pogonska osovina pravilno postavljena (pogledajte poglavlje 'Sastavljanje/ rastavljanje').

## UK | Усунення несправностей

Проблема	Виршення
Кухонний комбайн не вмикається.	Перевірте, чи усі позначки для монтажу (на кришці чаші, на чаші, на глекові та блоці двигуна) вирівняні.
Пристрій раптом перестав працювати.	Можливо, кришка чаші зсунулася під час обробки великої кількості продуктів. Закрийте кришку. Пристрій одразу ж почне знову працювати.
Двигун працює, а приладдя - ні.	Перевірте, чи привідний вал встановлено належним чином (див. розділ "Збирання/ розбирання").




 **Fresh fruit milkshake**


Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.



Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- 
- ▶ **Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.**
  - ▶ **Blend until smooth.**





*Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.*


 **Nourishing vegetable soup from Budapest**

Ingredients:

- 200g turnip
- 200g potatoes
- 300g celery
- 150g carrots
- water (fill up to 1-litre indication)

- 
- ▶ **Put the turnip, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.**

- 
- 150g dal (from can)
  - 150g smoked pork
  - 190g crème fraîche
  - 15g parsley
  - salt
  - fresh pepper
  - 1.5 stock cubes
  - 2 bay leaves

- 
- ▶ Put the blended ingredients in a pot and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, meat and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
  - ▶ If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

*HR7620: You can order a blender jar for your food processor under order number 4203-065-50480. Contact your local Philips dealer*

**Pizza dough**

Ingredients

- 500g flour
- 8g yeast
- 300g water

- 1** Put all the dry ingredients into the bowl.
- 2** Pour in the water and knead for 35 seconds. If necessary, e.g. to get a firmer result, you can continue to knead.

**BG | Рецепти****Млечен шейк от пресни плодове**

Не обработвайте наведнъж по-големи количества от указаните в рецептите. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите работата.

Съставки:

- 100 г банани или ягоди
- 200 мл прясно мляко
- 50 г сладолед с ванилия
- захар на кристали по вкус

- ▶ **Обелете бананите или измийте ягодите и им махнете дръжките. Нарезете плодовете на по-дребни парчета. Сипете всички съставки в каната на пасатора.**
- ▶ **Бъркайте до получаване на гладка смес.**

*Съвет: Можете да използвате каквито си искате пресни плодове, за да направите любимия си млечен шейк.*



## Питателна зеленчукова супа от Будапеща

Съставки:

- 200 г ряпа
- 200 г картофи
- 300 г целина
- 150 г моркови
- вода (напълнете до обозначението за 1 литър)

▶ Изсипете ряпата, картофите, целината, морковите и вода в пасатора в указания ред. Пасирайте продуктите 5 секунди за по-твърда супа или по-дълго за по-фин продукт.

- 150 г грах (от консерва)
- 150 г пушено свинско
- 190 г заквасена сметана
- 15 г магданоз
- сол
- червен пипер
- 1,5 кубчета бульон
- 2 дафинови листа

▶ Изсипете пасираните продукти в тенджерата и варете до кипване. Добавете вода, заквасената сметана, граха, месото и подправките. Гответе в продължение на 30 минути, като разбърквате непрекъснато.

▶ Ако желаете да пригответе по-голямо количество супа, оставете уреда да изстива 60 минути след обработването на всяка порция продукт.

*HR7620: Можете да поръчате нова кана на пасатора за кухненския робот под номер 4203-065-50480. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.*

## Тесто за пица

Съставки:

- 500 г брашно
- 8 г мая
- 300 г вода

1 Сложете всички сухи съставки в купата.

2 Налейте водата и месете 35 секунди. Ако е нужно, напр. за да получите по-твърд продукт, можете да продължите да месите.

## CZ | Recepty

### Čerstvý ovocný mléčný koktejl

Nezpracovávejte najednou větší množství, než je uvedeno v tomto receptu. Než budete pokračovat ve zpracování potravin, nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Přísady:

- 100 g banánů nebo jahod
- 200 ml čerstvého mléka
- 50 g vanilkové zmrzliny
- granulovaný cukr podle chuti

▶ **Oloupejte banány a opláchněte jahody a zbavte je stopek. Nakrájejte ovoce na menší kousky. Vložte všechny suroviny do nádoby mixéru.**

▶ **Mixujte, dokud se vše nerozmění.**

*Upozornění: Pro přípravu čerstvého ovocného mléčného koktejlu můžete použít jakékoli vaše oblíbené ovoce.*

### Výživná zeleninová polévka z Budapešti

Přísady:

- 200 g řepy
- 200 g brambor
- 300 g celeru
- 150 g mrkve
- voda (naplňte po vyznačenou hladinu 1 litru)

▶ **Vložte řepu, brambory, celer, mrkev a vodu do mixéru v tomto pořadí. Mixujte suroviny po dobu 5 sekund. Tím vytvoříte hrubě rozmixovanou polévku. Pro dosažení jemnějšího výsledku mixujte dále.**

- 150 g luštěnin dal (z konzervy)
- 150 g uzeného vepřového masa



- 190 g smetany
- 15 g petržele
- sül
- čerstvý pepř
- 1,5 kostky bujónu
- 2 ks bobkového listu

- ▶ Namixované suroviny vložte do hrnce a přiveďte k varu. Přidejte vodu, smetanu, luštěniny dal, maso a bylinky. Za stálého míchání vařte po dobu 30 minut.
- ▶ Chcete-li připravit větší množství polévky, nechte přístroj vychladnout po dobu 60 minut po zpracování surovin každé dávky.

*HR7620: Nádoby mixéru pro kuchyňský robot lze objednat pod číslem 4203-065-50480. Obráťte se na místního prodejce výrobků Philips.*

### Těsto na pizzu

- Přísady
- 500 g mouky
  - 8 g kvasnic
  - 300 g vody

- 1 Vložte všechny suché přísady do nádoby.
- 2 Nalijte vodu a hněťte po dobu 35 sekund. V případě potřeby, např. chcete-li obdržet pevnější výsledek, můžete pokračovat ve hnětení.

### EE | Retseptid

#### Piimakokteil värsketest puuviljadest

Ärge töödelge korraga rohkem koguseid, kui retseptis on näidatud. Laske seadmel enne töötlemise jätkamist toatemperatuurini jahtuda.

- Koostisained:
- 100 g banaane või maasikaid
  - 200 g värsket piima
  - 50 g vaniljeäätist
  - sõmerat suhkrut maitse järgi

- ▶ Koorige banaanid või peske ja puhastage maasikad. Lõigake väiksemateks tükkideks. Pange kõik mikserkannu.
- ▶ Segage, kuni segu on ühtlaselt püdel.

*Näpunäide: Värsket meelispimakohteili tegemiseks võite kasutada ükskõik milliseid puuvilju.*

#### Toitev köögiviljasupp Budapestist

- Koostisained:
- 200 g kaalikat
  - 200 g kartuleid
  - 300 g sellerit
  - 150 g porgandeid
  - vett (täitke kuni ühe liitri märgendini)
- ▶ Pange kaalikas, kartulid, seller, porgandid ja vesi nimetatud järjestuse mikserikannu. Jämedateralise supi koostisaineid peenestage 5 sek, peenemateralise jaoks kauem.
  - 150 g ube (konsoerveeritud)
  - 150 g suitsetatud sealiha
  - 190 g crème fraîche'd (hapukoort)
  - 15 g peterselli
  - soola
  - värsket pipart
  - 1,5 puljongikuubikut
  - 2 loorberilehte
- ▶ Pange peenestatud koostisained potti ja laske keema minna. Lisage vett, crème fraîche'd (hapukoort), oad, liha ja ürdid. Keetke pidevalt segades 30 min.
  - ▶ Kui soovite valmistada suurema koguse suppi, laske seadmel pärast iga koostisainete koguse töötlemist 60 min jahtuda.

*Mudel HR7620: uue kannmikseri kannu saate oma köögikombainile tellida tellimisnumbriga 4203-065-50480. Pöörduge kohaliku Philipsi edasimüüja poole.*

## Pitsa tainas

Koostisained:

- 500 g jahu
- 8 g pämi
- 300 g vett

- 1 Pange kõik kuivained kaussi.
- 2 Valage vesi peale ja sõtkuge 35 sekundit. Kui tainas pole veel piisavalt tahe, jätkake sõtkumist.

## HR | Recepti

### Frape od svježeg voća

Nemoyte odjednom obrađivati veću količinu hrane od one navedene u receptu. Ostavite aparat da se ohladi do sobne temperature prije nastavka obrade.

Sastojci:

- 100 g banana ili jagoda
- 200 ml svježeg mlijeka
- 50 g sladoleda od vanilije
- granulirani šećer

- Ogulite banane te operite i očistite jagode. Izrežite voće na male komadiće. Stavite sve sastojke u vrč miješalice.
- Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

*Savjet: Možete koristiti bilo koje voće i napraviti omiljeni frape od svježeg voća.*

### Okrepljujuća juha od povrća iz Budimpešte

Sastojci:

- 200 g repe
- 200 g krumpira
- 300 g celera
- 150 g mrkve
- voda (napunite do oznake za 1 litru)

- Repu, krumpire, celer, mrkve i vodu stavite tim redosljedom u miješalicu. Miješajte sastojke 5 sekundi za juhu s većim komadima ili duže za juhu sa sitnijim komadima.

- 150 g dahla (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjetine
- 190 g crème fraîche
- 15 g peršina
- sol
- svježi papar
- 1,5 kocka za juhu
- 2 lista lovora

- Izmiješane sastojke stavite u lonac i zakuhajte. Dodajte vodu, crème fraîche, dahl, meso i začine. Kuhajte 30 minuta uz neprestano miješanje.

- Ako želite napraviti veću količinu juhe, ostavite aparat da se hladi 60 minuta nakon obrade sastojaka za svaku seriju.

*HR7620: Posudu miješalice za aparat za obradu hrane možete naručiti pod brojem 4203-065-50480. Obratite se distributeru proizvođača Philips.*

### Tijesto za pizzu

Sastojci:

- 500 g brašna
- 8 g kvasca
- 300 g vode

- 1 Sve suhe sastojke uspite u zdjelu.
- 2 Ulijte vodu i mijesite 35 sekundi. Prema potrebi, npr. kako bi smjesa bila čvršća, možete mijesiti i dulje.

## HU | Receptek

### Friss gyümölcsöt tartalmazó tejturmix

Egy alkalommal ne turmixoljon a receptben megjelöltnél nagyobb mennyiséget. A turmixolás folytatása előtt hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletűre.





Hozzávalók:

- 10 dkg banán vagy eper
  - 2 dl friss tej
  - 5 dkg vaníliafagylalt
  - porcukor ízlés szerint
- ▶ **Hámozza meg a banánt, vagy öblítse le az epret. A gyümölcsöket aprózza fel. Minden hozzávalót tegyen a turmixkehelybe.**
- ▶ Turmixolja simára.

*Tanács: A gyümölcsturmixot más kedvenc gyümölcsökből is elkészítheti.*

### Tápláló zöldségleves Budapest módra

Hozzávalók:

- 200 g fehérrépa
  - 200g burgonya
  - 300g zeller
  - 150g sárgarépa
  - víz (töltse fel maximum az 1 1-es szintjelzésig)
- ▶ **Tegye a fehérrépát, a burgonyát, a zellert, a sárgarépát és a vizet a turmixgépbe ebben a sorrendben. Turmixolja 5 másodpercig az alapanyagokat vagy ízlés szerint tovább.**
- 15 dkg lencse (konzerv)
  - 15 dkg füstölt sertéshús
  - 19 dkg tejföl
  - 1,5 dkg petrezselyem
  - só
  - bors
  - 1,5 húisleves kocka
  - 2 babérlevél
- ▶ **Tegye az alapanyagokat a tálba. Adjon hozzá vizet, majd a tejfölt, a lencsét, a húst és a fűszereket. Főzze 30 percig folyamatos keveréssel.**
- ▶ **Ha több levest szeretne készíteni, hagyja a készüléket hűlni 60 percig, mielőtt újra elkezdene használni.**

*HR7620: Turmixkehelyhet a konyhai robotgéphez a 4203-065-50480 számon rendelhet. Forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.*

### Pizza tészta

Hozzávalók

- 500 g liszt
- 8 g élesztő
- 300 g víz

- ▶ **Tegye a száraz hozzávalókat az edénybe.**
- ▶ **Öntse bele a vizet, majd gyúrja 35 másodpercig. Ha szükséges, pl. szilárdabb állagú végeredményt kíván, folytathatja a gyúrást.**

### KZ | Рецепттер

#### Қунақы жеміс сүт коктейлі

Бір дегенде рецепте көрсетілген мөлшерден артық шайқауға/ турауға болмайды. Жұмыс жасауды жалғастыра алдында құралдың бөлме температурасына дейін суығанын күтіңіз.

Ингредиенттер:

- 100 гр банан немесе құлпынай
  - 200 мл қунақы сүт
  - 50 гр ваниль балмұздағы
  - Талғамыңызға қарай түйіршіктелген қант
- ▶ **Банан қабығын аршып, немесе құлпынайды тазалап және шәйіп жіберіңіз. Жемісті кішкене бөліктерге кесіңіз.. Барлық ингредиенттерді блендер банкісіне салыңыз.**
- ▶ **Жұмсақ сұйықтық болғанша шайқаңыз.**

*Кеңес: Сізге өзіңіз талғамыңызға қарай кез келген қунақы жеміс сүт коктейлін жасауыңызға болады.*

#### Будапештен келген қоректі көкөніс супы

Ингредиенттер:

- 200 гр. шалқан
- 200гр картоп
- 300гр сельдерей
- 150 гр сәбіз
- Су (1 литр көрсеткішіне дейін толтырыңыз).

■ Шалқан, картоп, сельдерей, сәбіз және суды осы кезекпен блендерге салыңыз. Егер ірілеу сулы болсын десеңіз, ингредиенттерді 5 секунд бойы, ал одан да сұйық болсын десеңіз, ұзағырақ шайқаңыз.

- 150 гр дал (консервіленген)
- 150 гр қақталған шошқа еті
- 190 гр crème fraîche
- 15 гр ақжелкен
- тұз
- Қунақы бұрыш
- 1,5 кесек
- 2 лавр жапырағы

■ Шайқалған ингредиенттерді табаққа салып, қайнағанша қыздырыңыз. Су, crème fraîche, дал, ет және шөп қосыңыз. Тоқтаусыз араластырып отырып 30 минут бойы пісіріңіз.

■ Егер сіз көбірек мөлшердегі сорпа жасағыңыз келсе, құралды әрбір бөлікті шайқағаннан соң 60 минут бойы суытып алыңыз.

*HR7620: 4203-065-50480 тапсырыс нөмірі бойынша өзіңіздің тамақ өндегішіңіз үшін шайқауыш ыдысын алсаңыз болады. Өзіңіздің жергілікті Philips дилеріңізбен байланысыңыз.*

### Пицца қамыры

Ингредиенттер

- 500 гр. ұн
- 8 г ашытқы
- 300 г су

- 1 Барлық құрғақ ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.
- 2 Оған суды құйып, 35 секундтай илеңіз. Егер қажет болса, мысалы, тығыздық ету үшін, илеуді жалғастыра беруге болады.

### LV | Receptai

#### Šviežių vaisių pieno kokteilis

Vienu metu neapdorokite didesnio kiekio nei nurodytas šiame recepte. Prieš apdorodami toliau, leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Sudėtis:

- 100 g bananų ar braškių
  - 200 ml šviežio pieno
  - 50 g vanilinių ledų
  - smulkaus cukraus pagal skonį
- Nulupkite bananus arba nuplaukite braškes ir nulupkite jų žievelės. Vaisius susmulkinkite. Visus produktus sudėkite į maišytuvo ašotį.
- Plakite tol, kol taps vientisa mase.

*Patarimas: Šviežių vaisių pieno kokteilį galite pasigaminti iš bet kokių vaisių.*

#### Maistinga daržovių sriuba iš Budapešto

Sudėtis:

- 200 g griežčių
  - 200 g bulvių
  - 300 g salierų
  - 150 g morkų
  - vandens (pripilti iki 1 litro žymos)
- Į maišytuvą nurodyta tvarka sudėkite griežčius, bulves, salierus, morkas ir įpilkite vandens. Produktus maišykite 5 sekundes, jei norite gauti rupią sriubą, arba ilgiau, jei norite, kad sriubos sudedamosios dalys būtų labiau susmulkintos.
- 150 g dalo (iš skardinės)
  - 150 g rūkytos kiaulienos
  - 190 g grietinės
  - 15 g petražolių
  - druskos
  - šviežių pipirų
  - 1,5 sultinio kubelio
  - 2 lauro lapų
- Sudėkite sumaišytus produktus į puodą ir užvirinkite. Įpilkite vandens, įdėkite grietinės, dalo, mėsos ir prieskonių. Virkite 30 minučių nuolat pamaišydami.
- Jei norite paruošti didesnę sriubos kiekį, leiskite prietaisui atvėsti 60 minučių apdorojus vienos porcijos produktus.

*HR7620: Varat pasūtīt pārtikas kombaina blendera krūzi, kuras sērijas numurs ir 4203-065-50480. Sazinieties ar jūsu vietējo Philips izplatītāju.*





## Picos tešla

Produktai

- 500 g miltu
- 8 g mīliu
- 300 g vandens

- 1 Sudēkite visus sausus produktus ī dubenī.
- 2 Supilkite vandenī ir maišykite apie 35 sekundes. Jei tešla per skysta, galite minkyti jā ilgiau.

## LT | Receptes

### Svaigu augļu piena kokteilis

Vienā reizē nepārstrādājiet lielākus daudzumus par receptē norādītajiem. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms darba turpināšanas.

Sastāvdaļas:

- 100g banānu vai zemeņu
- 200ml svaiga piena
- 50g vaniļas saldējuma
- smalkais cukurs pēc garšas

- ▶ Nomizojiet banānus vai noskalojiet un notīriet zemenes. Sagrieziet augļus sīkākos gabaliņos. Ielieciet visus produktus blendera krūzē.
- ▶ Jauciet, kamēr masa kļūst vienmērīga.

*Padoms: Varat lietot jebkādus augļus, no kuriem vēlaties pagatavot savu iecienīto svaigu augļu piena kokteili.*

### Sātīga dārzenų zupa no Budapeštas

Sastāvdaļas:

- 200 g rāceņu
- 200 g kartupeļu
- 300 g selerijas
- 150 g burkānu
- ūdens (piepildiet līdz 1 litra atzīmei)

- ▶ Ievietojiet rāceņus, kartupeļus, selerijas, burkānus un ielejiet ūdeni blenderī minētājā secībā. Sajauciet sastāvdaļas 5 sekundes, lai iegūtu biezzupu, vai ilgāk, lai iegūtu šķidrāku masu.

- 150g pupiņu (konservētas)
- 150g kūpinātas cūkgaļas
- 190g krējums
- 15g pētersīļa
- sāls
- svaigs pipars
- 1,5 buljona kubiņi
- 2 lauru lapas

- ▶ Ievietojiet sajauktas sastāvdaļas katlā un uzvāriet tās. Pievienojiet ūdeni, krējumu, pupiņas, gaļu un zaļumus. Gatavojiet 30 minūtes, reizēm apmaisot.
- ▶ Ja vēlaties pagatavot lielāku daudzumu zupas, ļaujiet ierīcei atdzist 60 minūtes pēc katras porcijas sastāvdaļu pārstrādes.

*HR7620: Maišytuvo āsotj virtuvēs kombainui galite užsisakyti numeriu 4203-065-50480. Kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją.*

### Picas mīkla

Sastāvdaļas:

- 500 g miltu
- 8 g rauga
- 300 g ūdens

- 1 Ieberiet visas sausās sastāvdaļas bļodā.
- 2 Pielejiet ūdeni un mīciet 35 sekundes. Ja nepieciešams, piemēram, lai iegūtu stingrāku mīklu, varat turpināt mīcīt.

## PL | Przepisy

### Koktajl mleczny ze świeżych owoców

Nie miksuj na raz większej ilości składników niż podano w tym przepisie. Przed miksowaniem kolejnej części składników odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

Składniki:

- 100 g bananów lub truskawek
- 200 ml świeżego mleka
- 50 g lodów waniliowych
- cukier kryształ do smaku

- ▶ **Obierz banany lub opłucz i obierz truskawki. Pokrój owoce na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki włóż do dzbanka.**
- ▶ **Miksuj do uzyskania jednolitej masy.**

*Wskazówka: Użyj owoców, które lubisz, aby przyrządzić ulubiony koktajl mleczny.*

### Pożywna zupa jarzynowa z Budapesztu

Składniki:

- 200 g rzepy
- 200 g ziemniaków
- 300 g selera
- 150 g marchwi
- woda (tyle, aby dopełnić do wskaźnika 1 litra)
- **Włóż składniki do blendera w następującej kolejności: rzepa, ziemniaki, seler, marchew i woda. Miksuj przez 5 sekund, jeśli chcesz uzyskać zupę z większymi kawałkami warzyw, lub dłużej, jeśli chcesz uzyskać jednolitą masę.**
- 150 g soczewica (z puszki)
- 150 g wędzonej wieprzowiny
- 190 g crème fraîche (lekko kwaśnej śmietany)
- 15 g pietruszki
- sól
- świeżo zmielony pieprz
- 1,5 kostki rosółowej
- 2 listki laurowe

- ▶ **Przełóż zmiksowane składniki do garnka i zagotuj. Dodaj wodę, śmietanę crème fraîche, soczewicę, mięso, zioła i przyprawy. Gotuj przez 30 minut, ciągle mieszając.**
- ▶ **Jeśli chcesz przygotować większą ilość zupy, po zmiksowaniu każdej porcji składników poczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie.**

*HR7620: Dzbanek do robota kuchennego można zamówić, dzwoniąc pod numer 4203-065-50480. O pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips*

### Ciasto na pizzę

Składniki:

- 500 g mąki
- 8 g ciasta drożdżowego
- 300 g wody

- 1** **Włóż wszystkie suche składniki do pojemnika.**
- 2** **Wlej wodę i zagniataj przez pół minuty. Jeśli chcesz uzyskać bardziej jednolitą masę, możesz zagniatać dłużej.**

### RO | Rețete

#### Milkshake proaspăt cu fructe

Nu preparați de o dată cantități mai mari decât cele indicate în această rețetă. Lăsați aparatul să se răcească până la temperatura camerei înainte de a continua procesarea.

Ingrediente:

- 100 g de banane sau căpșuni
- 200 ml lapte proaspăt
- 50 g de înghețată de vanilie
- zahăr granulat după gust

- ▶ **Decojiți bananele sau spălați și îndepărtați frunzele căpșunilor. Taiati fructele în bucăți mici. Puneți toate ingredientele în vasul blenderului.**
- ▶ **Amestecați până se omogenizează.**

*Sugestie: Puteți folosi orice fructe vă plac pentru a vă prepara milkshake-ul proaspăt cu fructe preferat.*





## Supă de legume hrănitoare de la Budapesta

Ingrediente:

- 200 g napi
- 200 g cartofi
- 300 g țelină
- 150 g morcovi
- apă (umpleți până la marcajul pentru 1 litru)

▶ Puneți napii, cartofii, țelina, morcovii și apa în blender în această ordine. Amestecați ingredientele 5 secunde pentru o supă cu bucăți mari sau mai mult pentru o supă mai fină.

- 150 g fasole indiană (din conservă)
- 150 g carne de porc afumată
- 190 g smântână
- 15 g pătrunjel
- sare
- piper proaspăt
- 1,5 cuburi de supă
- 2 frunze de dafin

▶ Puneți ingredientele amestecate într-o oală și dați în clocot.

Adăugați apă, smântână, fasole indiană, carne și zarzavaturi. Lăsați la preparat 30 de minute în timp ce amestecați constant.

▶ Dacă doriți să preparați o cantitate mai mare de supă, lăsați aparatul să se răcească 60 de minute după prepararea ingredientelor pentru fiecare serie.

*HR7620: Puteți comanda un vas de blender pentru robotul dvs. de bucătărie, utilizând codul pentru comandă 4203-065-50480. Contactați distribuitorul dvs. Philips local*

## Aluat pentru pizza

Ingrediente

- 500 g făină
- 8 g drojdie
- 300 g apă

- 1 Introduceți toate ingredientele uscate în castron.
- 2 Turnați apa și frământați 35 de secunde. Dacă este necesar, de ex. pentru a obține un aluat mai tare, puneți continua frământarea.

## RU | Рецепты

### Молочный коктейль со свежими фруктами

Не обрабатывайте количество продуктов, превышающее указанное в этом рецепте, за один раз. Дайте прибору остыть до комнатной температуры, прежде чем продолжить приготовление.

Ингредиенты:

- 100 г бананов или клубники
- 200 мл свежего молока
- 50 г ванильного мороженого
- сахар-песок по вкусу

▶ Очистите бананы или вымойте и очистите от черенков клубнику. Нарежьте фрукты небольшими кусочками. Поместите все ингредиенты в кувшин блендера.

▶ Перемешивайте до получения однородной массы.

*Совет. Для приготовления вашего любимого молочного коктейля можно использовать любые фрукты на ваш вкус.*

### Питательный овощной суп по-будапештски

Ингредиенты:

- 200 г репы
- 200 г картофеля
- 300 г сельдерея
- 150 г моркови
- вода (долейте до отметки 1 л)

▶ Поместите кольраби, картофель, сельдерей, морковь и воду в блендер, соблюдая указанную очередность. Измельчайте ингредиенты в течение 5 секунд для получения крупных кусков, или дольше для получения более мелких.

- 150 г дала (консервированного)
- 150 г копченой свинины
- 190 г сметаны
- 15 г петрушки
- соль
- свежий перец



- 1,5 бульонных кубика
- 2 лавровых листа
- ▶ Поместите измельченные ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте воду, сметану, дал, мясо и приправы. Варите 30 минут при постоянном помешивании.
- ▶ При необходимости приготовить большее количество супа дайте прибору остыть в течение 60 минут после обработки каждой порции.

*HR7620: стакан блендера для кухонного комбайна можно заказать по каталожному номеру 4203-065-50480. Обратитесь в местную торговую организацию Philips.*

### Тесто для пиццы

Ингредиенты

- 500 г муки
- 8 г дрожжей
- 300 г воды

- ▶ Поместите все сухие ингредиенты в емкость.
- ▶ Налейте воды и перемешивайте в течение 35 секунд. При необходимости, например, если нужен надежный результат, перемешивание можно продолжить в течение еще какого-то времени.

## SK | Recepty

### Čerstvý mliečny koktail s ovocím

Nespracúvajte v jednej dávke väčšie množstvá, ako sú uvedené v tomto recepte. Pred ďalším spracovávaním surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.

Zloženie:

- 100 g banánov alebo jahôd
- 200 ml čerstvého mlieka
- 50 g vanilkovej zmrzliny
- kryštálový cukor na dochutenie

- ▶ Ošúpte banány alebo opláchnite a odstopkujte jahody. Ovocie pokrájajte na menšie kúsky. Všetky suroviny dajte do nádoby mixéra.
- ▶ Mixujte, až kým získate hladký nápoj.

*Tip: Na prípravu čerstvého ovocného koktailu môžete použiť ovocie podľa vlastnej chuti.*

### Výživná zeleninová polievka na budapeštiansky spôsob

Zloženie:

- 200 g okrúhlice
- 200 g zemiakov
- 300 g zeleru
- 150 g mrkvy
- voda (naplňte po značku 1 litra)
- Okrúhlicu, zemiaky, zeler, mrkvu a vodu dajte v uvedenom poradí do mixéra. Suroviny mixujte 5 sekúnd, aby ste získali nahrubo posekanú zeleninu, prípadne dlhšie, ak má byť zelenina v polievke nasekaná nadrobno.
- 150 g strukovín (z konzervy)
- 150 g údeného bravčového mäsa
- 190 g kyslej smotany (crème fraîche)
- 15 g petržlenu
- soľ
- čerstvé korenie
- 1,5 kocky bujónu
- 2 bobkové listy
- ▶ Rozmixované suroviny vložte do hrnca a nechajte zovrieť. Pridajte vodu, kyslú smotanu (crème fraîche), strukoviny, mäso a bylinky. Za stáleho miešania varte 30 minút.
- ▶ Ak chcete pripraviť väčšie množstvo polievky, po spracovaní každej dávky zeleniny nechajte zariadenie 60 minút vychladnúť.

*HR7620: Nádobu mixéra pre Váš kuchynský robot si môžete objednať pod objednávacím číslom 4203-065-50480. Obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips*





## Pizzové cesto

Prísady

- 500 g múky
- 8 g kvasníc
- 300 g vody

**1** Všetky prísady vložte do misky.

**2** Prilejte vodu a mieste 35 sekúnd. Ak je to potrebné, napríklad aby bolo cesto tuhšie, pokračujte v miesení.

## SL | Recepti

### Svež sadno-mlečni napitek

Naenkrat ne obdelujte večjih količín, kot so navedene v receptu.

Pred nadaljevanjem pustite, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Sestavine:

- 100 g banan ali jagod
- 200 ml svežega mleka
- 50 g vaniljinega sladoleda
- kristalni sladkor po okusu

**▶** Olupite banane ali operite jagode in jim odstranite peclje. Sadje narežite na manjšie koščke in dodajte v posodo mešalnika.

**▶** Mešajte, dokler ni tekoče.

*Nasvet: Za prípravu najľubšiega napitka lahko uporabite katerokoli sadje.*

### Hranljiva zelenjavna juha iz Budimpešte

Sestavine:

- 200 g repe
- 200 g krompirja
- 300 g zelene
- 150 g korenja
- voda (nalijte do oznake za 1 liter)

**▶** Sestavine dodajte v mešalnik v naslednjem zaporedju: repa, krompir, zelena, korenje in voda. Sestavine mešajte 5 sekúnd za grobo mlet in dlje za fino mlet rezultat.

- 150 g fižola ali leče (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjine
- 190 g goste kisle smetane
- 15 g peteršilja
- sol
- svež poper
- 1,5 jušne kocke
- 2 lovorova lista

**▶** Premešane sestavine dajte v lonec in pustite, da zavrejo. Dodajte vodu, gosto kisló smetano, fižol ali lečo, meso in začimbe. Kuhajte 30 minút in pri tem nenehno mešajte.

**▶** Če želite pripraviti večjo količino juhe, po vsaki obdelavi sestavin počakajte 60 minút, da se aparat ohladi.

*HR7620: posodo mešalnika za kuhinjski strojček lahko naročite pod številko 4203-065-50480. Obrnite se na lokalnega Philipsovega prodajalca.*

### Testo za pico

Sestavine

- 500 g moke
- 8 g kvasa
- 300 g vode

**1** Vse suhe sestavine dajte v posodo.

**2** Dodajte še vodo in gnetite 35 sekúnd. Če želite imeti na primer bolj gosto testo, lahko nadaljujete z gnetenjem.

## SR | Recepti

### Milkšejk od svežeg voća

Nemojte obrađivati veću količinu od one koja je navedena u receptu u jednom postupku. Ostavite aparat da se ohladi pre nego što nastavite proces obrade.

Sastojci:

- 100 g banana ili jagoda
- 200 ml svežeg mleka
- 50 g sladoleda od vanile
- kristal šećer po želji

- ▶ **Oljuštite banane ili operite i očistite jagode. Isecite voće na manje komade. Stavite sve sastojke u posudu blendera.**
- ▶ **Miksujte dok ne postane glatko.**

*Savet: Možete koristiti voće po želji za pravljenje svog omiljenog milkšejka od svežeg voća.*

### **Hranljiva čorba od povrća na mađarski način**

Sastojci:

- 200 g repe
- 200 g krompira
- 300 g celera
- 150 g šargarepe
- voda (napunite do znaka za 1 litar)
- ▶ **Stavite repu, krompir, celer, šargarepu i vodu u blender navedenim redosledom. Obradujte sastojke 5 sekundi ako hoćete da budu krupniji ili nešto duže ako ih želite sitnije isečene.**
- 150 g dala (iz konzerve)
- 150 g dimljene svinjetine
- 190 gr kisele pavlake
- 15 g peršuna
- so
- svež biber
- 1,5 kocka supe
- 2 lista lovora
- ▶ **Stavite usitnjene sastojke u lonac i stavite da provri. Dodajte vodu, pavlaku, dal, meso i začine. Kuvajte 30 minuta uz stalno mešanje.**
- ▶ **Ako želite da pripremite veću količinu supe, ostavite aparat da se ohladi 60 minuta nakon obrade sastojaka.**

*HR7620: Posudu blendera za multipraktik možete da naručite pod brojem narudžbine 4203-065-50480. Obratite se lokalnom prodavcu Philips proizvoda.*

### **Testo za picu**

Sastojci

- 500 g brašna
- 8 g kvasca
- 300 g vode

- 1 Sve suhe sastojke uspite u posudu.**
- 2 Ulijte vodu i mesite 35 sekundi. Ako je potrebno, na primer da bi smesa bila čvršća, možete mesiti i duže.**

## **UK | Рецепти**

### **Молочний коктейль зі свіжими фруктами**

Не обробляйте за один раз більшої кількості продуктів, ніж зазначено у цьому рецепті. Перед тим, як продовжити роботу, дайте пристрою охолонуту до кімнатної температури.

Інгредієнти:

- 100 г бананів чи полуниць
- 200 мл свіжого молока
- 50 г ванільного морозива
- цукор-пісок до смаку

- ▶ **Почистіть банани або сполосніть і почистіть полуниці. Поріжте фрукти на маленькі шматки. Покладіть усі продукти у глек blendera.**
- ▶ **Змішуйте до утворення однорідної маси.**

*Порада: Для приготування молочних коктейлів зі свіжими фруктами можна брати будь-які фрукти на Ваш вибір.*





### **Поживний овочевий суп по-будапештськи**

Інгредієнти:

- 200 г ріпи
- 200 г картоплі
- 300 г селери
- 150 г моркви
- вода (налити до позначки 1 л)

- ▶ **Покладіть ріпу, картоплю, селеру, моркву та воду в blender у вказаному порядку. Змішуйте продукти протягом 5 секунд для отримання супу з грубо подрібненими продуктами або довше для дрібнішого результату.**



- 
- 
- 
- 
- 150 г бобів (консервованих)
  - 150 г копченої свинини
  - 190 г густої нежирної сметани
  - 15 г петрушки
  - сіль
  - свіжий перець
  - 1,5 бульйонних кубики
  - 2 лаврові листки

▶ Покладіть змішані продукти в каструлю і доведіть до кипіння. Додайте воду, сметану, боби, м'ясо та трави. Варіть 30 хвилин, постійно помішуючи.


▶ Щоб приготувати більше супу, дайте пристрою охолонути протягом 60 хвилин після обробки кожної порції продуктів.

*HR7620: Глек блендера для кухонного комбайна можна замовити за номером 4203-065-50480. Звертайтеся до місцевого дилера Philips*



### Тісто для піци

Продукти

- 
- 500 г борошна
  - 8 г дріжджів
  - 300 г води

**1** Покладіть усі сухі продукти в каструлю.

**2** Додайте воду і замішуйте тісто протягом 35 секунд. Для отримання твердішого тіста можна замішувати довше.









[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.002.6537.4