

Comfort

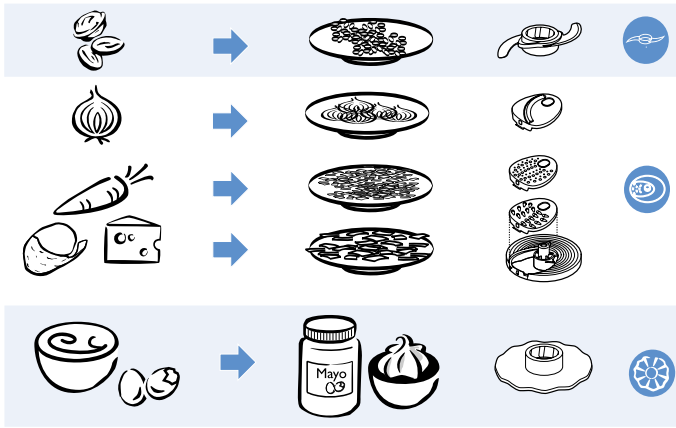
HR7605



PHILIPS



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



4	
13	
15	
20	
23	
26	
27	
29	
31	
35	
37	



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

Înterupător termic de siguranță

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

Dacă aparatul se oprește:

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

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

RU | Внимание

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

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

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

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

Автоматическое отключение при перегреве

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

Если прибор перестал работать:

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

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

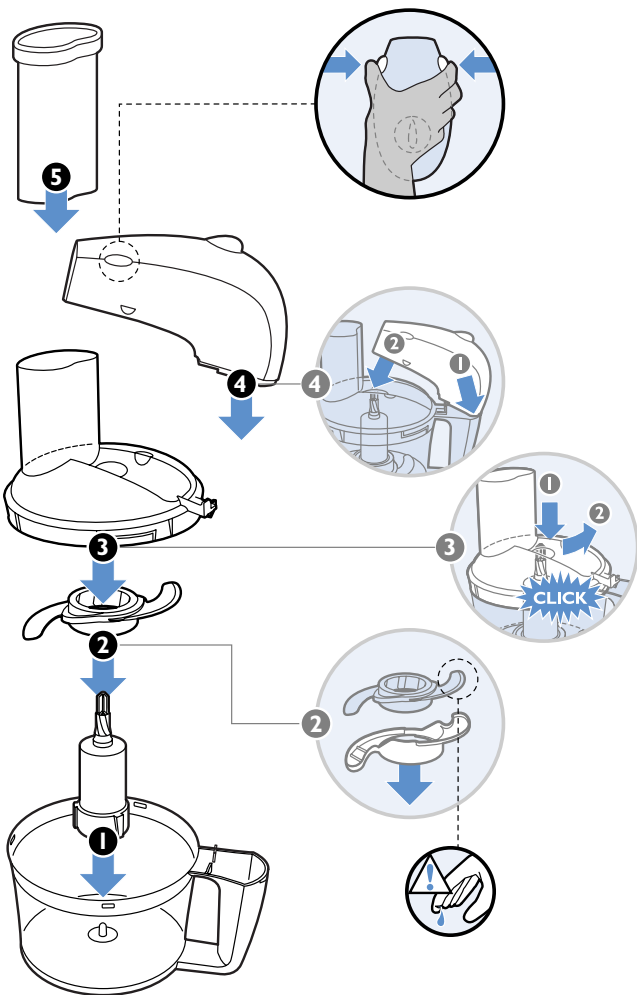
CS | Дůležité

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

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

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





EN | Assembly/Disassembly - tips and warnings

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

PL | Montaż/Demontaż - wskazówki i ostrzeżenia

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


RO | Montare/Demontare - sugestii și avertismente

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

RU | Сборка/разборка - советы и предостережения


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







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

CS | Sestavování/rozebírání přístroje - tipy a upozornění





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

HU | Összeszerelés/Szétszerelés - tippek és figyelmeztetések



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

SK | Montáž/demontáž zariadenia - tipy a varovania



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

UK | Збирання та розбирання - поради та попередження

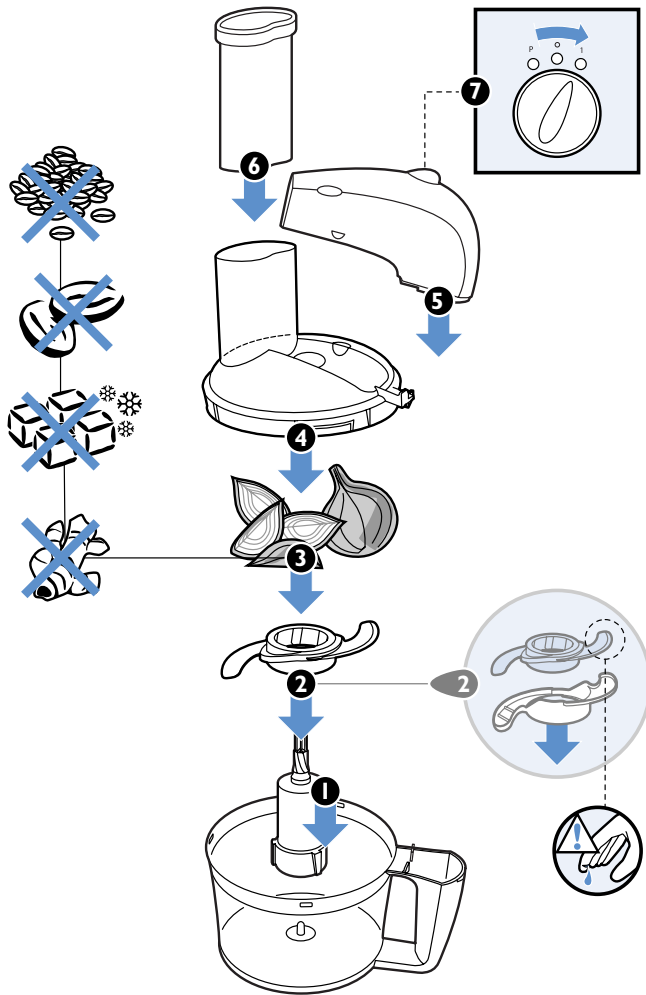
Вбудований запобіжний замок: Завдяки йому ви можете ввімкнути пристрій лише тоді, коли все приладдя та кришка правильно встановлені, і вузол двигуна правильно приєднано до кришки чаші (див. рисунок). Коли всі частини будуть правильно встановлені, вбудований запобіжний замок буде розблокований. Після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

BG | Сглобяване/Разглобяване - съвети и предупреждения

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

SR | Sastavljanje/Rastavljanje - saveti i upozorenja

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



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

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



≅ 250 ml.



≅ 250 ml.



≅ 500 ml.



≅ 250 g.



≅ 200 g.



≅ 3 0

EN | Blade - tips and warnings

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

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

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

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

PL | Ostrze - wskazówki i ostrzeżenia

Przed dodaniem składników zawsze załóż do miski ostrze.

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

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

Jeśli produkty przykleją się do noża lub do ścianek miski:

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

RO | Cuțit - sugestii și avertismente

Puneți întotdeauna cuțitul în bol înainte de a adăuga ingredientele.

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

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul bolului:

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

RU | Нож - советы и предостережения

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

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

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

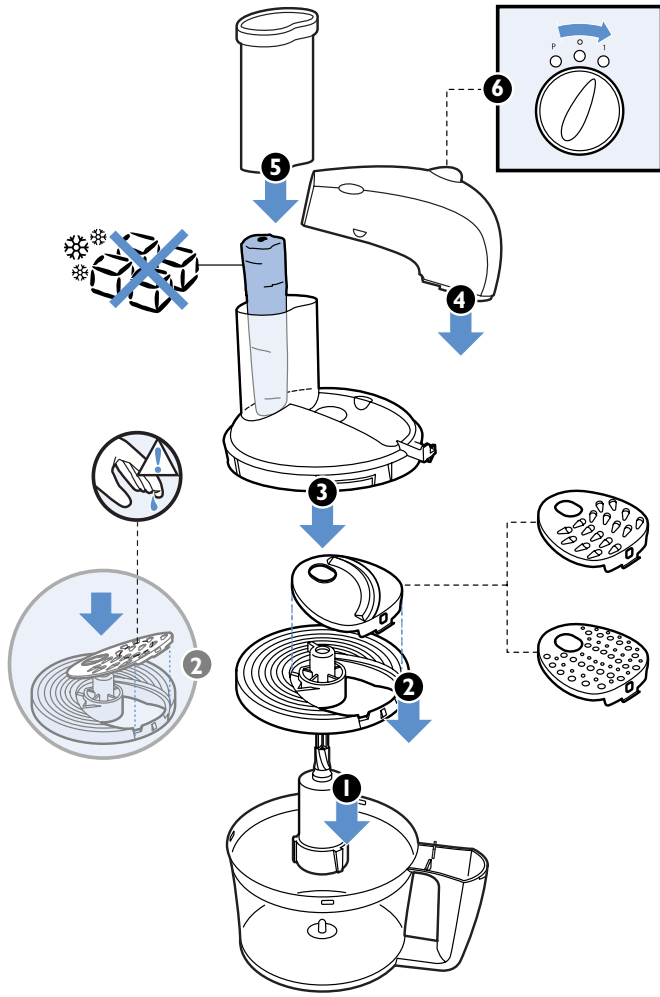
- 1** Выключите электроприбор.
- 2** Снимите с чаши крышку.
- 3** С помощью лопатки очистите прилипшие продукты с лезвия ножа или со стенок чаши.

CS | Nože - typy a upozornění

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

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





	≤ 350 g	≤ 200 g	≤ 1x	≤ 350 g	≤ 300 g

EN | Inserts - tips and warnings

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

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

PL | Wkładki - wskazówki i ostrzeżenia

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

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

RO | Discuri - sugestii și avertismente

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

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

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

RU | Вставки - советы и предостережения

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

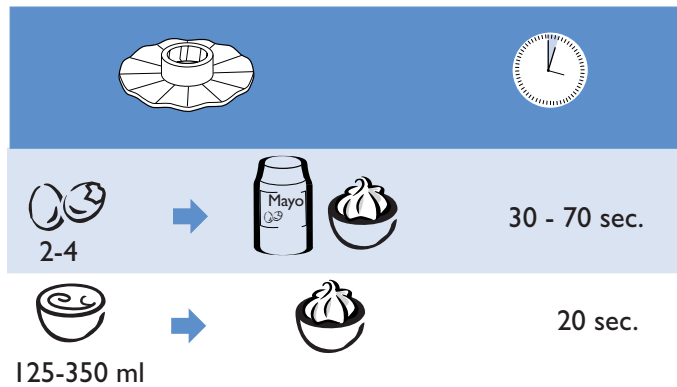
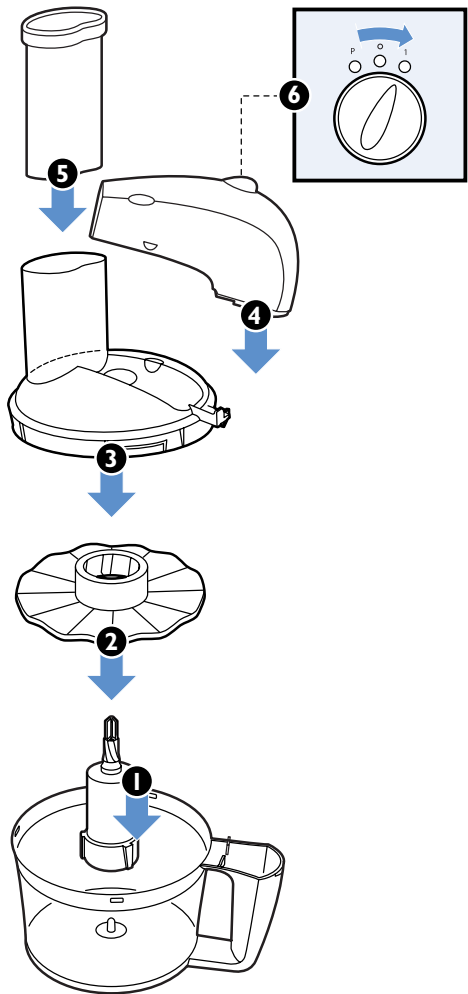
- Предварительно порежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.
- Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки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

CS | Struhadla - tipy a upozornění

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

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





-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



EN | Emulsifying disc - tips and warnings

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

PL | Tarcza emulgacyjna - wskazówki i ostrzeżenia

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

RO | Disc de emulsionare - sugestii și avertismente

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

RU | Диск для эмульгирования - советы и предостережения

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

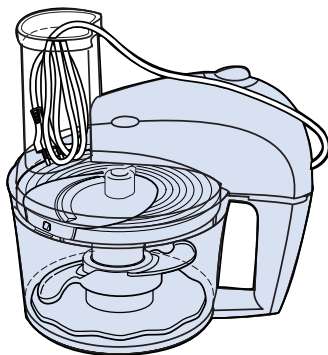
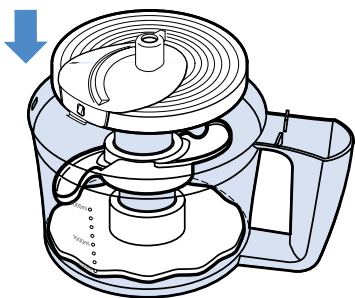
CS | Emulgační kotouč - tipy a upozornění

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

HU | Elegyítő tárcsa - tippék és figyelmeztetések

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





EN | Storage

Storage

PL | Przechowywanie

Przechowywanie

RO | Depozitare

Depozitare

RU | Хранение

Хранение

CS | Uchovávaní

Uchovávaní

HU | Tárolás

Tárolás

SK | Odkladanie

Odkladanie

UK | Зберігання






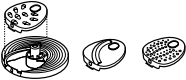
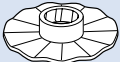




Зберігання

BG | Съхраняване

Съхраняване

SR | Odlaganje

Odlaganje

			
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
			✓

EN | Cleaning

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

PL | Mycie

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

RO | Curățare

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

RU | Очистка

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

CS | Čištění přístroje

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

HU | Tisztítás

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

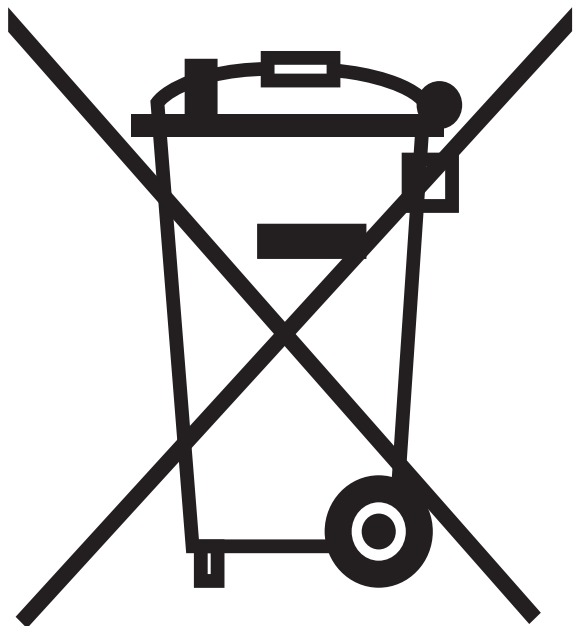
SK | Čistenie

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

UK | Чистка приладу

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





EN | Environment

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

PL | Ochrona środowiska

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

RO | Mediu

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

RU | Защита окружающей среды

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

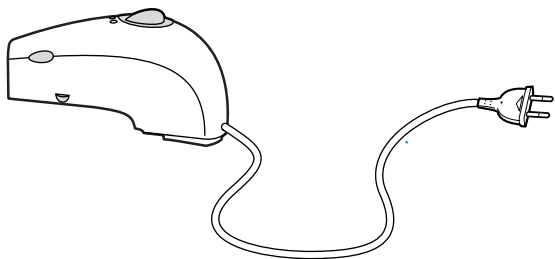
CS | Ochrana životního prostředí

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

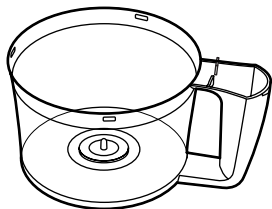
HU | Környezetvédelem

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

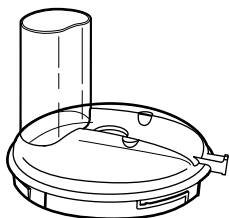




- EN** Motor unit
- PL** Część silnikowa
- RO** Bloc motor
- RU** Блок электродвигателя
- CS** Motorová jednotka
- HU** Motoregység
- SK** Pohonná jednotka
- UK** Моторний вузол
- BG** Задвижващ блок
- SR** Jedinica motora

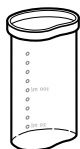


- EN** Food processor bowl
- PL** Miska malaksera
- RO** Bol robot
- RU** Чаша кухонного комбайна
- CS** Mísa pro zpracování potravin
- HU** Robotgép munkatál
- SK** Nádoba na spracovanie potravín
- UK** Чаша кухонного комбайну
- BG** Купа за обработване на продукти
- SR** Posuda procesora namirnica

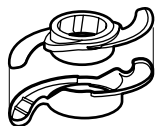


- EN** Food processor lid
- PL** Pokrywa malaksera
- RO** Capac al bolului pentru prepararea alimentelor
- RU** Крышка кухонного комбайна
- CS** Víko kuchyňského robotu
- HU** Robotgép munkatál fedő
- SK** Veko nádoby na spracovanie potravín
- UK** Кришка кухонного комбайна
- BG** Капак на купата за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

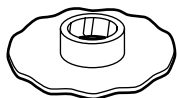




- EN** Pusher of food processor
- PL** Popychacz malaksera
- RO** Împingător robot
- RU** Толкатель кухонного комбайна
- CS** Stlačovací píst kuchyňského robotu
- HU** Robotgép nyomórúd
- SK** Piest
- UK** Штовхач кухонного комбайну
- BG** Бутало за купата за обработване на продукти
- SR** Potiskivač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



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



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



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

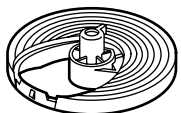


- EN** Shredding insert medium
- PL** Wkładka średnio ścierająca
- RO** Disc de radere medie
- RU** Терка для среднего измельчения
- CS** Střední struhadlo
- HU** Közepes reszelő betét
- SK** Nástavec na stredne hrubé strúhanie
- UK** Вставка для середнього здрібнення
- BG** Диск за средно настъргване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



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





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



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



EN | Guarantee & service

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

PL | Gwarancja i serwis

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

RO | Garanție și service

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

RU | Гарантия и обслуживание

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

CS | Záruka a servis

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

HU | Garancia és szerviz

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

SK | Záruka a servis

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

UK | Гарантія та обслуговування

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



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

RU | Рецепты

Фруктовый пирог

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

Ингредиенты:

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

Майонез

Ингредиенты:

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

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

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

оладьи (картофельные блины)

Ингредиенты:

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

CS | Recepty

Ovocný koláč

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

Přísady:

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





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

Майонез

Складові:

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

Терті пиріжки (картопляні оладки)

Складові:

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

ВГ | Рецепти

Плодов кекс

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

Съставки:

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


Майонеза

Съставки:

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



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 13993