

# Essence

HR7768



**PHILIPS**

- !
- SMART CONTROL™
- 👉
- 🚫
- 🔧
- 🥤
- 👉
- 🔧
- 🧪
- STORAGE BOX
- 🚰
- 🗑️
- 🔍
- WORLD-WIDE GUARANTEE
- ?
- 📖

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



4	!
13	SMART CONTROL
18	👉
22	🚫
27	🔧
30	🥤
36	👉
38	🔧
42	🧪
47	STORAGE BOX
48	🚰
55	🗑️
57	🔍
67	WORLD-WIDE GUARANTEE
69	?
78	📖



## EN | Important

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

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

- ▶ Consult the table in these instructions for use for the correct processing times.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ The food-processing functions and the meat mincer can only be used when the screw cap is attached.
- ▶ Note that it is not possible to use the food-processing functions when the blender is attached to the motor unit!
- ▶ Do not use the juicer if the rotating sieve is damaged.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Noise level: Lc = 89 dB [A]

### Safety system

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

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

## PL | Ważne

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

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





fi o spatulă) în timp ce aparatul funcționează. Pentru acest scop aveți împingătorul.

- ▶ Aveți grijă când mănuiți cuțitele sau discurile, mai ales când le scoateți din bol sau din vas, când goliți bolul sau vasul și în timpul curățării. Marginile acestora sunt foarte ascuțite!
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a introduce degetele sau vreun alt obiect (de ex. o spatulă) în vasul blenderului.
- ▶ Așteptați până ce componentele mobile se opresc înainte de a scoate capacul.
- ▶ Nu folosiți accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate de către firma Philips. În caz contrar, garanția nu va mai fi valabilă.
- ▶ Nu depășiți conținutul maxim indicat pe bol sau pe vasul blenderului.
- ▶ Consultați tabelul din manualul de utilizare pentru duratele corecte de preparare.
- ▶ Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa (temperatura max. 80°C/175°F).
- ▶ Funcțiile robotului și ale tocătorului pot fi folosite doar dacă ați fixat capacul filetat.
- ▶ Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile robotului (incluzând bolul pentru prepararea alimentelor) dacă blenderul este montat.
- ▶ Nu folosiți storcătorul dacă sita este deteriorată.
- ▶ Curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară.
- ▶ Nivel de zgomot: Lc = 89 dB [A]

### Sistem de siguranță

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

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

## 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, нажав на кнопку СТОП, или любую из кнопок выбора режима.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Работая с ножами или вставками, будьте очень осторожны, особенно при извлечении их из чаши или кувшина или при очистке. Режущие кромки очень острые!
- ▶ Если вам все же необходимо воспользоваться рукой или каким-либо предметом (например, лопаткой), выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- ▶ Прежде чем снять крышку с чаши или кувшина, дождитесь полной остановки движущихся деталей.
- ▶ Запрещается пользоваться какими либо принадлежностями или деталями других производителей или не имеющих специальной рекомендации компании «Филипс». При использовании такой принадлежности или детали вы теряете право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Не заполняйте чашу или кувшин блендера выше отметки максимального уровня.
- ▶ За справкой относительно времени обработки обратитесь к таблице.
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура - 80 0C; 175 0F).
- ▶ Использование функций переработки пищевых продуктов и мясорубки возможно, только когда установлен навинчивающийся колпачок.
- ▶ Имейте в виду, что нельзя использовать функции кухонного комбайна, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.
- ▶ Запрещается пользоваться соковыжималкой при поврежденном вращающемся сите.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Уровень шума: Lc= 89 дБ [A]

### **Система безопасности**

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

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

## **CS | Důležité**

Před 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 vypněte stisknutím tlačítka Stop nebo jedním z provozních tlačítek.
- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Motorovou jednotku nikdy nepoňujte do vody ani pod tekoucí vodu.
- ▶ Nikdy nestrkejte prsty (ani stěrku) do nádoby plnicím tubusem pokud je přístroj v chodu. Smíte použít výhradně pěchovač.
- ▶ Buďte velmi opatrní při manipulaci s noži nebo struhadly, zejména při jejich vyjímání z nádoby, při vyprazdňování nádoby a během čištění. Jejich řezné hrany jsou velmi ostré!
- ▶ Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.
- ▶ Počkejte, až se zastaví všechny pohyblivé díly, předtím než odejmete víko, mísu či nádobu.
- ▶ Ve spojení s přístrojem nikdy nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo doplňky, pokud to není firmou Philips výslovně doporučeno. V takovém případě byste též ztratili garanční nároky.
- ▶ Nikdy nepřekračujte množství obsahu které je naznačeno na nádobě nebo na sklenici mixéru.





- ▶ Pro stanovení vhodné doby zpracování se řiďte tabulkou v tomto návodu k obsluze.
- ▶ Potraviny před zpracováním ochlaďte. Jejich nejvyšší teplota smí být 80°C.
- ▶ Funkce kuchyňského robota a mlýnku na maso lze použít pouze tehdy, je-li nasazena ochranná krytka.
- ▶ Dbejte na to, že nelze používat funkce pro zpracování potravin, je-li mixér nasazen na motorové jednotce.
- ▶ Nepoužívejte odšťavňovač, je-li poškozeno rotační sítko.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Hladina hluku: Lc = 89 dB [A]

### Bezpečnostní systém

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

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

### HU | Fontos

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

- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség egyezik-e a hálózati feszültséggel (110-127 V vagy 220-240 V).
- ▶ A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében ezt a készüléket soha ne csatlakoztassa időzítő kapcsolóra.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha meghibásodott a hálózati csatlakozókábel, annak dugvillája vagy más alkatrész.
- ▶ Ha a hálózati kábel sérült, annak cseréjét csak a Philips, egy Philips által felhatalmazott szakszervíz, illetve megfelelő képzettségű szakember végezheti el.
- ▶ Tartsa távol a készüléket gyermekektől.
- ▶ Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket mindig a "stop" vagy valamely műveleti gombbal kapcsolja ki.
- ▶ Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a tartozékokat kicserélné vagy eltávolítaná.
- ▶ Használat után azonnal húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból.
- ▶ Soha ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse azt folyóvíz alatt.
- ▶ A készülék működése közben, az alapanyagok adagolósőbe történő adagolásakor soha ne használja az ujjait vagy más tárgyat (pl. a kenőlapátot). E célra csak a nyomórudat használja.
- ▶ Legyen nagyon óvatos a kések és betétek kezelésekor, különösen csere esetén, illetve amikor tisztítás előtt eltávolítja ezeket a munkatárból vagy a turmixkancsóból.
- ▶ Mindig húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmixkancsóba nyúlna.
- ▶ Mielőtt levenné a munkatál, illetve a turmixkancsó fedelét, várjon, amíg minden rész leáll.
- ▶ Soha ne használjon más gyártótól származó vagy a Philips által nem jóváhagyott tartozékot ill. alkatrészt. Ha ilyen tartozékokat vagy alkatrészeket használ, garanciája érvénytelenné válik.
- ▶ Ne lépje túl a munkatálon vagy a turmixkancsón látható maximális mennyiségi jelzést.
- ▶ A megfelelő feldolgozási időkről az ebben az útmutatóban található táblázatban tájékozódhat.
- ▶ Feldolgozás előtt hagyja a hozzávalókat kihűlni (max. hőmérséklet 80°C/175°F).
- ▶ A robotgép funkció és a húsdaráló használata csak a csavaros fedél felhelyezése esetén lehetséges.
- ▶ Figyelem! A robotgép funkció nem használható, ha a turmixkancsót is csatlakoztatta a motoregységhez.
- ▶ Sérült szítával ne használja a gyümölcsprést.
- ▶ A készülék első használatá előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak.
- ▶ Zajszint: Lc = 89 dB [A]

SMART





## A biztonsági rendszer

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

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

## SK | Dôležité upozornenie

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

- ▶ Pred zapojením zariadenia do siete sa presvedčite, či napätie uvedené na zariadení je rovnaké ako napätie v sieti.
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nesmiete zariadenie pripojiť do siete prostredníctvom časového spínača.
- ▶ Zariadenie nepoužívajte, ak sú kábel, zástrčka alebo iné časti poškodené.
- ▶ Aby ste predišli nebezpečným situáciám, poškodený kábel zariadenia smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba.
- ▶ Mixer odkladajte mimo dosahu detí.
- ▶ Zariadenie nikdy nenechajte pracovať bez dozoru.
- ▶ Zariadenie vždy vypnite stlačením tlačidla Stop, alebo iného tlačidla na voľbu spôsobu spracovania potravín.
- ▶ Skôr, ako odpojíte niektorý z nástavcov, vypnite zariadenie.
- ▶ Zariadenie ihneď po použití odpojte zo siete.
- ▶ Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- ▶ Pokým je zariadenie v činnosti, na zatlačenie surovín cez dávkovaciú trubicu do nádoby nikdy nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel smiete použiť jedine piest.
- ▶ Pri manipulácii s čepeľami a nástavcami dávajte pozor, obzvlášť pri ich demontáži z nádoby alebo džbánu, pri vyprázdňovaní

nádoby alebo džbánu a tiež pri čistení. Rezné hrany čepeľí a nástavcov sú veľmi ostré!

- ▶ Skôr, ako do priestoru mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.
- ▶ Počkajte kým sa pohyblivé časti zastavia a až potom otvorte veko nádoby, alebo džbánu.
- ▶ Nepoužívajte žiadne príslušenstvo od iného výrobcu ako je firma Philips, alebo príslušenstvo, ktoré firma Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky, alebo príslušenstvo použijete, záruka na Váše zariadenie stratí platnosť.
- ▶ Neprekračujte maximálny objem uvedený na nádobe na spracovanie potravín alebo na nádobe mixéra.
- ▶ Informácie o správnej dĺžke spracovania potravín nájdete v tabuľke v tomto návode na použitie.
- ▶ Horúce suroviny nechajte pred spracovaním ochladnúť (max. teplota 80°C/175°F).
- ▶ Funkcie spracovania potravín a mlynček na mäso môžete použiť len ak je naskrutkovaný kryt montážneho otvoru mixéra.
- ▶ Prosíme, všimnite si, že funkcie spracovania potravín nemôžete použiť, ak je na pohonnú jednotku pripojený mixér.
- ▶ Ak je poškodené rotujúce sitko, funkciu odšťavovania nepoužívajte.
- ▶ Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčasti, ktoré prídu do styku s potravinami.
- ▶ Deklarovaná hodnota emisie hluku je 89 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Bezpečnostný systém

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

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





## UK | Важливо

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

- ▶ Перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднувати пристрій до мережі.
- ▶ Щоб запобігти небезпечним ситуаціям, ніколи не підключайте цей пристрій до вимикача з таймером.
- ▶ Не використовуйте пристрій при пошкодженні штепселя, шнуру чи інших частин.
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- ▶ Тримайте пристрій подалі від дітей.
- ▶ Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- ▶ Завжди вимикайте пристрій, натискаючи кнопку «стоп» або будь-які інші кнопки оброблення.
- ▶ Вимикайте пристрій перед тим, як знімати приладдя.
- ▶ Витягніть штепсель із розетки відразу після використання.
- ▶ Ніколи не занурюйте вузол двигуна в воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.
- ▶ Ніколи не встромляйте пальці або сторонні предмети (наприклад, лопатку) у трубку для подавання продуктів, коли пристрій працює. Для цього має використовуватися штовхач.
- ▶ Будьте обережні при обходженні з лезами та вставками, особливо при виїманні їх з чаші або глека при спорожненні чаші або глека та під час чищення. Їх різучі краї дуже гострі!
- ▶ Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).
- ▶ Зачекайте, доки рухомі частини зупиняться перед тим, як знімати кришку з чаші чи глеку.
- ▶ Ніколи не використовуйте аксесуарів від інших пристроїв або аксесуарів, що не є авторизованими Philips. При цьому гарантію на ваш пристрій буде скасовано.

- ▶ Не перевищуйте максимальний вміст, зазначений на посудині або греку міксера.
- ▶ Звертайтеся до таблиці в цій інструкції щодо правильного часу оброблення.
- ▶ Перед тим, як обробляти гарячі інгредієнти, Ви маєте охолодити їх (макс. температура 80°C/175°F).
- ▶ Функції оброблення продуктів та прес для цитрусових можуть використовуватися лише при приєднанні кришки.
- ▶ Зважте на те, що неможливо використовувати функції комбайну, коли міксер приєднано до вузлу двигуна!
- ▶ Не використовуйте соковижималку, якщо рухоме сито пошкоджене.
- ▶ Ретельно почистіть частини, що контактують з їжею, перед тим, як використовувати пристрій уперше.
- ▶ Рівень шуму: Lc= 89 дБ [A]

### Запобіжна система

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

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

## BG | Важно

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

- ▶ Преда да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.
- ▶ За да се избегне опасно положение, този уред никога не бива да се свързва към таймерен ключ.
- ▶ Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от Philips, упълномощен сервизен център на Philips или





SMART  
COOK

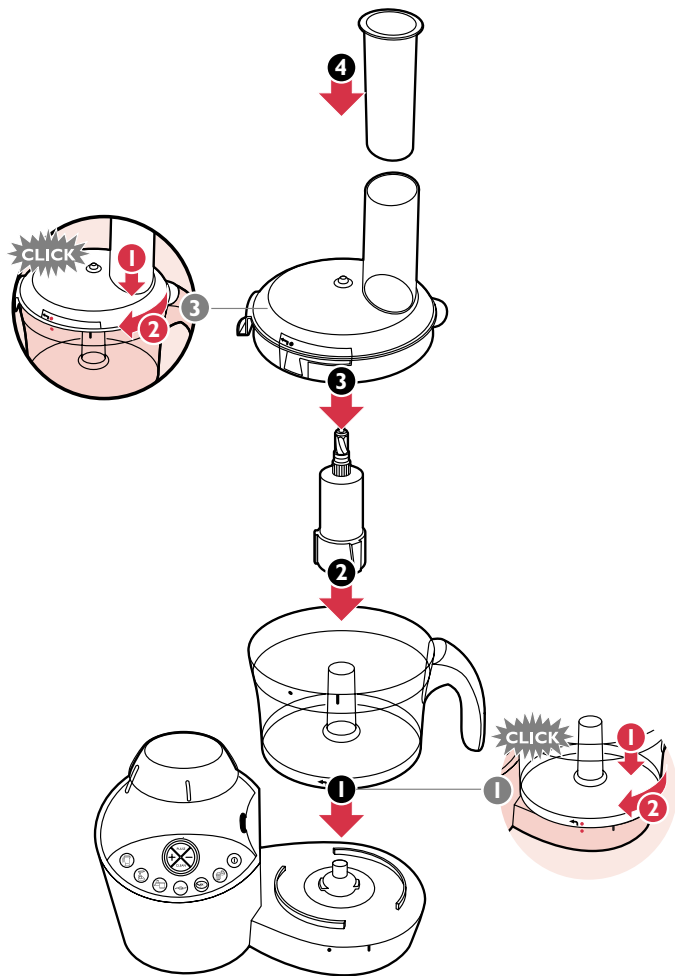


- ▶ Ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tečnost, ne ispirajte je pod slavinom.
- ▶ Kada je uređaj uključen, ne upotrebljavajte predmete (npr. lopaticu) ili prste da biste namirnice gurali u cev za punjenje. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- ▶ Budite veoma pažljivi pri rukovanju sečivima ili dodacima, posebno kada ih uklanjate iz posude ili bokala, kada praznite posudu ili bokal tokom čišćenja. Njihove ivice su veoma oštre!
- ▶ Uvek isključite aparat iz mreže pre nego što u posudu blendera stavite prste ili neki predmet (npr. lopaticu).
- ▶ Pre nego što uklonite poklopac posude ili bokala, sačekajte dok pokretni delovi prestanu da rade.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte dodatke ili delove drugih proizvođača koji nisu preporučeni od strane Philips-a. U slučaju korišćenja takvih delova, garancija postaje nevažeća.
- ▶ Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu naznačenu na posudi ili posudi blendera.
- ▶ Za ispravna vremena prerade, konsultujte tabelu iz ovog uputstva za upotrebu.
- ▶ Pustite vruće sastojke da se ohlade pre nego što počnete prerađivanje (maksimalna temperatura 80°C/175°F).
- ▶ Funkcije prerade namirnica i dodatak za mlevenje mesa mogu da se koriste samo kada je montiran vijčani zatvarač.
- ▶ Imajte u vidu da nije moguće koristiti funkcije prerade hrane kada je blender montiran na jedinicu motora!
- ▶ Nemojte koristiti sokovnik ako je rotirajuće sito oštećeno.
- ▶ Pre prve upotrebe, temeljno očistite delove koji dolaze u kontakt sa namirnicama.
- ▶ Nivo buke: Lc = 89 dB [A]

## Sistem zaštite

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

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



## EN | Smart Control - tips and warnings

- The unique Smart Control program of your food processor allows you to easily and quickly choose the optimal power for the recipe you are preparing, by simply pressing one of the buttons on the front of your machine.
- Each process button is linked to a pre-programmed speed profile representing the optimal process for a specific accessory. You can increase or decrease the speed up to 3 times by pressing the + or - button. If you press the pulse button, the appliance will run at the highest speed. When you release the button, the appliance will stop or return to the previously selected processing speed.
- You can stop the appliance at any point by pressing the stop button or any of the process buttons.
- This appliance is equipped with a built-in safety lock which ensures that you can only switch the food processor on when the accessories have been placed on the motor unit in the correct position. When the accessories have been assembled correctly, the built-in safety lock will be unblocked.
- To help you assemble the appliance, it has been fitted with an Easy Assembly Assistant. As long as the accessories are not correctly assembled, the light ring round the stop button will continue to blink red.
- If you keep the appliance plugged in when it is not in use, it will consume a lot of energy. To remind you to unplug the appliance when it is not in use, the light ring round the stop button will burn green continuously.

## PL | Program Smart Control - wskazówki i ostrzeżenia

- Unikalny program Smart Control w Twoim robocie kuchennym umożliwi łatwy i szybki wybór optymalnej mocy dla przygotowywanego przepisu poprzez wciśnięcie jednego z przycisków z przodu urządzenia.
- Każdy przycisk prędkości związany jest z zaprogramowanym wcześniej przebiegiem prędkości, gwarantującym dla danego akcesorium optymalne przerabianie. Możesz nawet trzykrotnie zwiększyć lub zmniejszyć prędkość, wciskając przyciski + lub -. Jeśli wciśniesz





SMART  
CONTROL



przycisk impulsowy, urządzenie będzie pracować z największą prędkością. Gdy zwolnisz przycisk, urządzenie zatrzyma się lub wróci do wybranej poprzednio prędkości przerabiania.

- W dowolnej chwili możesz zatrzymać urządzenie, wciskając przycisk zatrzymania lub dowolny przycisk przerabiania.
- Niniejsze urządzenie wyposażone jest we wbudowaną blokadę bezpieczeństwa, umożliwiającą włączenie robota kuchennego tylko wówczas, gdy akcesoria założone są na część silnikową prawidłowo. Wraz z prawidłowym założeniem akcesoriów zostaje zwolniona wbudowana blokada bezpieczeństwa.
- Aby ułatwić Ci złożenie urządzenia, zostało ono wyposażone w Asystenta Ułatwionego Montażu. Jeśli akcesoria założone są nieprawidłowo, migocze w kolorze czerwonym świetlny pierścień wokół przycisku zatrzymania.
- Urządzenie zużywa dużo energii, gdy podłączone jest do zasilania, a nie jest w użyciu. Aby przypomnieć Ci o konieczności odłączenia urządzenia od gniazdka sieciowego na czas jego nieużywania, świeci się w sposób ciągły w kolorze zielonym świetlny pierścień wokół przycisku zatrzymania.

## RO | Smart Control - sugestii și avertismente

- Programul special Smart Control al robotului dumneavoastră vă permite să alegeți ușor și rapid viteza optimă pentru fiecare rețetă, prin simpla atingere a unui buton.
- Fiecare buton are o viteză prestabilită, pentru utilizarea optimă a fiecărui accesoriu. Viteza se poate mări sau micșora în 3 trepte apăsând butoanele + sau -. Dacă apăsați pe butonul impuls, aparatul va funcționa la viteza maximă. Când decuplați butonul, aparatul se va opri sau va funcționa la viteza stabilită anterior.
- Puteți întrerupe procesul în orice moment apăsând pe butonul stop sau orice alt buton.
- Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de siguranță încorporat care asigură pornirea aparatului doar după ce ați montat corect accesoriile pe blocul motor. Odată cu montarea corectă a tuturor componentelor, dispozitivul se deblochează.
- Pentru a vă ajuta să montați aparatul, acesta a fost dotat cu un

Ajutor pentru Montare Ușoară. Atâta timp cât accesoriile nu sunt corect montate, inelul luminos din jurul butonului de oprire clipește în roșu.

- Dacă lăsați aparatul conectat la priză când nu-l folosiți, va consuma energie. Pentru a vă reaminti să scoateți ștecherul din priză, inelul luminos din jurul butonului de oprire se va aprinde în verde.

## RU | Интеллектуальное управление - советы и предупреждения

- Уникальная программа интеллектуального управления вашего кухонного комбайна позволяет вам быстро и легко выбирать оптимальную мощность обработки продуктов для выбранных рецептов простым нажатием одной из кнопок на передней панели прибора.
- Каждая кнопка выбора режима обработки связана с запрограммированным блоком выбора скоростного режима, соответствующего оптимальной обработке для специфических насадок. Вы можете увеличивать или уменьшать скорость обработки максимум в 3 раза, нажимая на кнопку «+» или «-» . Если вы нажмете кнопку импульсного режима, прибор будет работать на максимальной скорости. После того, как вы отпустите кнопку, прибор остановится и вернется к предыдущей установке скорости.
- Вы можете остановить процесс обработки в любой момент, нажав на кнопку СТОП, или любую из кнопок выбора режима.
- Данный прибор имеет встроенную блокировку, которая гарантирует, что прибор может быть включен, только если насадки правильно установлены на блок электродвигателя. Когда насадки установлены правильно, встроенная блокировка будет разблокирована.
- Для того чтобы помочь вам при сборке прибора, он снабжен системой помощи при сборке Easy Assembly Assistant. В случае неправильной установки насадок, постоянно мигает красное световое кольцо вокруг кнопки СТОП.
- Если неработающий прибор остается подключенным к электросети, он потребляет значительное количество

электроэнергии. Для того чтобы напомнить вам о необходимости отключения неработающего прибора от электросети, постоянно горит зеленое световое кольцо вокруг кнопки СТОП.

## CS | Smart Control - tipy a upozornění

- Unikátní systém Smart Control tohoto kuchyňského robota umožňuje snadnou a rychlou volbu optimálního výkonu pro každý recept. Stačí pouze stisknout jedno z tlačítek na přední straně přístroje.
- Každé z provozních tlačítek je spojeno s předem naprogramovanou rychlostí, optimálně zvolenou pro určitý typ příslušenství. Rychlost můžete zvýšit nebo snížit až o 3 stupně pomocí tlačítek + nebo -. Stisknete-li pulsní tlačítko, poběží přístroj na maximální rychlost. Po uvolnění tlačítka se přístroj zastaví nebo bude pokračovat s dříve nastavenou rychlostí zpracování.
- Přístroj můžete kdykoliv vypnout stisknutím tlačítka Stop nebo libovolným provozním tlačítkem.
- Tento přístroj je vybaven vestavěnou bezpečnostní pojistkou, která zajišťuje, že je možné zapnout kuchyňský robot pouze tehdy, pokud bylo příslušenství připevněno k motorové jednotce správným způsobem. Je-li veškeré příslušenství sestaveno správně, vestavěná bezpečnostní pojistka se odblokuje.
- Pro snadnější sestavování je přístroj vybaven systémem Easy Assembly Assistant. Dokud nebude příslušenství správně sestaveno, bude světelný kroužek okolo tlačítka Stop blikat červeně.
- Pokud necháte přístroj po použití zapojený do zásuvky, bude stále spotřebovávat elektrickou energii. Pro upozornění, že máte přístroj odpojit, začne světelný kroužek kolem tlačítka Stop svítit zeleně.

## HU | Intelligens vezérlés - tanácsok és figyelmeztetések

- A robotgép egyedülálló Intelligens vezérlés (Smart control) funkciója lehetővé teszi az elkészítendő ételnek legmegfelelőbb teljesítmény kiválasztását: ehhez mindössze meg kell nyomni a készüléken található gombok valamelyikét.

- Az összes feldolgozási gomb előre beállított sebességi profilokhoz kapcsolódik, ezek biztosítják az adott tartozéknak leginkább megfelelő feldolgozást. A sebesség a "+" vagy a "-" gombbal akár háromszoros mértékben is módosítható. Az impulzus gomb megnyomása esetén a készülék a legnagyobb feldolgozási sebességgel üzemel. A gomb elengedésekor a készülék leáll vagy visszatér az előzőleg kiválasztott feldolgozási sebességhez.
- A készülék működése a "stop" gomb vagy bármelyik feldolgozási gomb megnyomásával bármikor megszakítható.
- Ez a készülék beépített biztonsági zárral rendelkezik, amely csak abban az esetben engedi bekapcsolni a robotgépet, ha megfelelően felhelyezi a motoregység tartozékait. A tartozékok összeszerelését követően a beépített biztonsági zár kiold.
- Az összeszerelésben Önnek az Egyszerű Összeszerelési Asszisztens (Easy Assembly Assistant) segít. Ha a tartozékokat nem jól szerelte össze, akkor a "stop" gomb körüli gyűrű továbbra is pirosan villog.
- Ha a készülék használaton kívül is csatlakozik az elektromos hálózathoz, akkor sok energiát fogyaszt. A készülék használaton kívüli kikapcsolására való figyelmeztetés céljából a "stop" gomb körüli gyűrű folyamatos zöld fénnel villog.

## SK | Systém Smart Control - tipy a varovania

- Unikátny program Smart Control Vášho kuchynského robota Vám umožňuje jednoducho a rýchlo zvoliť optimálny výkon pri spracovaní potravín tým, že stlačíte niektoré z tlačidiel na prednom panele zariadenia.
- Každému tlačidlu zodpovedá vopred naprogramovaný profil rýchlosti spracovania potravín pomocou určitého nástavca. Rýchlosť spracovania môžete trikrát zvýšiť alebo znížiť stlačením tlačidiel + alebo -. Ak stlačíte tlačidlo Pulse, zariadenie bude pracovať najvyššou rýchlosťou. Keď tlačidlo uvoľníte, zariadenie zastane, alebo sa vráti ku rýchlosti spracovania, ktorú ste mali zvolenú pred stlačením tlačidla Pulse.
- Spracovanie potravín môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla Stop, alebo iného tlačidla na výber spôsobu spracovania potravín.
- Toto zariadenie má zabudovaný bezpečnostný zámok, ktorý





SMART  
CONTROL



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

- Pri montáži príslušenstva Vám pomôže systém Easy Assembly Assistant. Dovtedy, kým príslušenstvo správne nenasadíte, bude okolo tlačidla Stop blikať červený krúžok.
- Ak necháte zariadenie pripojené v sieti, spotrebuje veľa elektrickej energie, hoci ho nepoužívate. Kým je zariadenie pripojené do siete a nepracuje, okolo tlačidla Stop svietiť zelený krúžok, aby ste si spomenuli, že ho treba odpojiť zo siete.

## UK | «Интеллектуальне керування» - поради та попередження

- Унікальна програма "Интеллектуальне керування" у вашою кухонному комбайні дозволяє вам легко та швидко обирати оптимальну потужність для страв, що ви їх готуєте, просто натискаючи одну з кнопок на передньому боці вашого комбайну.
- Кожну кнопку оброблення пов'язано з запрограмованою програмою швидкості, що забезпечує оптимальну для даного приладдя роботу. Ви можете підвищити або зменшити швидкість у 3 рази або менше, натискаючи кнопку + або -. Коли ви натискаєте кнопку "пульс", пристрій працюватиме на повній швидкості. Коли ви відпускаєте цю кнопку, пристрій зупиняється і повертається до попередньої швидкості оброблення.
- Ви можете зупинити пристрій у будь-який момент оброблення кнопкою «стоп» або будь-якою іншою кнопкою оброблення.
- Цей пристрій оснащено вбудованим запобіжником, що завдяки йому ввімкнути комбайна можна лише тоді, коли приладдя правильно приєднано до двигуна. Коли приладдя правильно встановлено, вбудований запобіжник розблокується.
- Щоб допомогти збирати пристрій, його оснащено програмою «Помічник у легкому збиранні». Доки приладдя не буде встановлено правильно, кільце вогників навколо кнопки «стоп» мигатиме червоним.
- Якщо пристрій приєднано до розетки, коли його не

використовують, він споживає багато енергії. Щоб нагадати вам про те, що штепсель слід витягнути з розетки, коли пристрій не використовують, кільце вогників навколо кнопки «стоп» безперервно горітиме зеленим.

## BG | Smart Control - съвети и предупреждения

- Унікалната програма Smart Control на Вашия робот Ви дава възможност лесно и бързо да изберете оптималната мощност за рецептата, по която работите, с просто натискане на един от бутоните отпред на робота.
- Всеки бутон за обработване е свързан с предварително програмиран скоростен профил, отговарящ на оптималния процес за съответната приставка. Можете да увеличавате или намалявате скоростта до 3 пъти чрез натискане на бутон + или -. Ако натиснете импулсния бутон, уредът ще тръгне с максимална скорост. Когато освободите бутон, уредът ще спре или ще се върне към избраната преди скорост на обработване.
- Можете да спрете във всеки момент уреда с натискане на стоп-бутон или някой от бутоните за обработване.
- Този уред е съоръжен с вградена защитна блокировка, която позволява да включите робота само, когато приставките са сложени върху задвижващия блок в правилно положение. Когато приставките са монтирани правилно, вградената защитна блокировка се изключва.
- За да Ви се помогне при сглобяването на уреда, той е снабден с Easy Assembly Assistant (помощник за лесно сглобяване). Докато приставките не се монтират правилно, индикаторният пръстен около стоп-бутона ще продължава да мига червено.
- Ако държите уреда включен в контакта, когато не се използва, той ще консумира доста енергия. За да Ви напомня да извадите щепсела на уреда от контакта в такъв случай, индикаторният пръстен около стоп-бутона ще свети непрекъснато зелено.



## SR | Smart Control - saveti i upozorenja

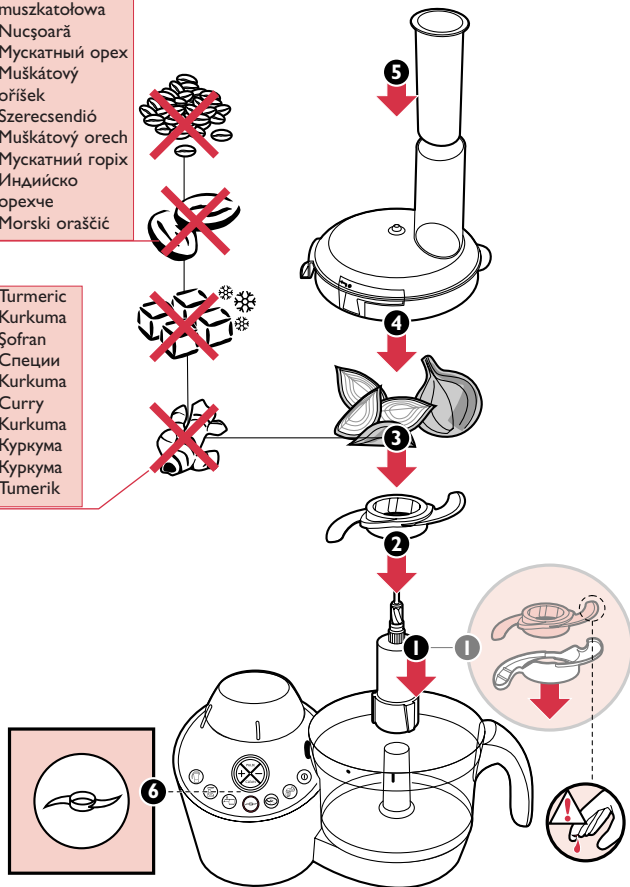
- Jedinstveni Smart Control program vašeg procesora namirnica omogućava Vam da brzo izaberete optimalnu snagu za recept koji pripremate, jednostavnim pritiskom na jedan od tastera na prednjoj strani mašine.
- Svako procesno dugme je povezano sa jednim predprogramiranim profilom brzine koji predstavlja optimalan proces za određeni dodatak. Možete da povećate ili smanjite brzinu do 3 puta, pritiskom na + ili - taster. Ako pritisnete pulsni taster, uređaj će raditi na najvećoj brzini. Kada pustite taster, uređaj će se zaustaviti ili vratiti na prethodno izabranu vrednost brzine prerade.
- Uređaj možete da zaustavite u bilo kom trenutku, pritiskom na stop taster ili neki od procesnih tastera.
- Ovaj uređaj je opremljen sa ugrađenom zaštitom koja osigurava da možete uključiti procesor namirnica samo kada su dodaci postavljeni na jedinicu motora u pravom položaju. Kada su dodaci ispravno montirani, ugrađena zaštita će biti deblokirana.
- Kao pomoć za montažu uređaja, on je opremljen priručnikom za jednostavnu montažu. Sve dok se dodaci ne montiraju ispravno, svetleći prsten oko stop tastera će nastaviti da trepće crveno.
- Ako je uređaj priključen na električnu mrežu i kada se ne upotrebljava, on će potrošiti veliku količinu energije. Svetleći prsten oko stop tastera će svetleti zeleno, da bi Vas podsetio da isključite uređaj iz struje kada se on ne upotrebljava.











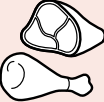













**EN** Nutmeg  
**PL** Gałka muskatołowa  
**RO** Nucșoară  
**RU** Мускатный орех  
**CS** Muškátový oříšek  
**HU** Szerecsendió  
**SK** Muškátový orech  
**UK** Мускатний горіх  
**BG** Индийско орехче  
**SR** Morski oraščić

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



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

## **EN | Blade - tips and warnings**

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

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

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

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

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

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

## **PL | Ostrze - wskazówki i ostrzeżenia**

Przed dodaniem składników zawsze załóż do miski ostrze.

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

Jeśli produkty przykleją się do noża lub do ścianek miski:

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

## **RO | Cuțit - sugestii și avertismente**

Puneți întotdeauna cuțitul în bol înainte de a adăuga ingredientele.

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

Dacă ingredientele se lipesc de cuțit sau de interiorul bolului:

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

## **RU | Нож - советы и предостережения**

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

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

В случае налипания продуктов на нож или внутреннюю поверхность чаши:

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





## CS | Nože - tipy a upozornění

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

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

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

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

## HU | Kések - tanácsok és figyelmeztetések

A késeket mindig az alapanyagok előtt helyezze a tábla.

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

Ha az élelmiszer ráragad a késre vagy a munkatál belsejére:

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

## SK | Čepel' - tipy a varovania

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

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

Ak sa Vám jedlo prilepilo na nôž alebo vnútro nádoby:

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

## UK | Ніж - поради та попередження

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

- Коли ви нарізаєте цибулю, застосуйте кілька разів імпульсний режим, щоб цибуля не нарізалася надто дрібно.
- Не давайте пристроєві працювати надто довго при подрібненні сиру (твердого) або шоколаду. Складові сильно нагріваються, починають танути та стають грудкуватими.
- Стандартний час обробки для нарубки становить 30-60 секунд.

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

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

## **BG** | Нож - съвети и предупреждения

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

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

Ако продуктите полепнат по ножа или по вътрешността на купата:

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

## **SR** | Sečivo - saveti i upozorenja

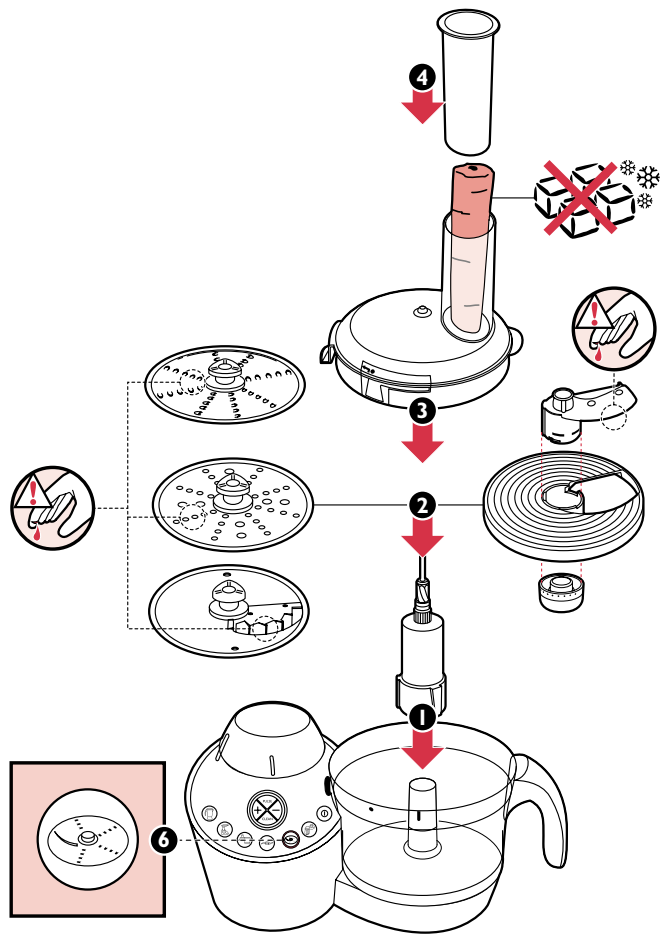
Uvek stavite sečivo u posudu pre nego što počnete da dodajete sastojke.

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

Ukoliko se hrana zalepi za sečivo ili unutrašnjost posude:

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





	≤ 500 g	≤ 200 g	≤ 2x	≤ 500 g	≤ 300 g
	1-8mm		1-8mm	1-8mm	1-8mm

## EN | Discs - tips and warnings

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

- Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- Fill the feed tube evenly for the best results.
- When shredding or granulating soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- Do not let the appliance run too long when you are shredding (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy. Do not use the insert to process chocolate. Only use the blade (page 18) for this purpose.

### **Adjustable slicing disc**

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

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

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

## PL | Wkładki - wskazówki i ostrzeżenia

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

- Wkładaj do leja składniki pocięte wcześniej na kostki.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, napełniaj lej wyspowy równomiernie.
- Podczas ścierania lub rozdrabniania składników miękkich używaj niskiej prędkości, aby nie dopuścić do starcia ich na puree.
- Jeśli masz do przetworzenia duże ilości składników, poddawaj

jednorazowo 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 18).

### **Regulowana tarcza do cięcia na plastry**

Dzięki regulowanej tarczy do cięcia na plastry możesz ciąć składniki na plastry o dowolnej grubości.

### Uważaj: nasadka tnąca jest bardzo ostra.

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

## RO | Discuri - sugestii și avertismente

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

- Taiiați ingredientele în bucăți mai mici pentru a încăpea pe tubul de alimentare.
- Pentru cele mai bune rezultate, umpleți complet tubul de alimentare.
- Când radeți sau granulați ingrediente moi, folosiți o viteză redusă pentru a nu transforma ingredientele în piure.
- Când trebuie să preparați o cantitate mare de ingrediente, preparați pe rând cantități mici și goliți bolul frecvent.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp când radeți brânză/cașcaval (tare). Brânza sau cașcavalul se încălzesc și încep să se topească, făcând cocoloașe. Nu folosiți accesoriul pentru raderea ciocolatei. Puteți folosi cuțitul (pagina 18) pentru acest lucru.





## Disc reglabil de tăiere în felii

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

**Atenție:** lama discului este foarte ascuțită.

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

## RU | Диски - советы и предупреждения

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

- Предварительно порежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.
- Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.
- При измельчении или гранулировании мягких ингредиентов используйте низкую скорость их обработки, чтобы не допустить чрезмерного измельчения продуктов до состояния пюре.
- Если вам необходимо обработать большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции и освобождайте чашу после обработки каждой порции.
- При измельчении твердых сортов сыра не включайте электродвигатель надолго. Сыр может нагреться, начнет плавиться и слипаться в комки. Не используйте нож-вставку для приготовления шоколада. Для этой цели воспользуйтесь ножом (стр. 18).

## Регулируемый диск для нарезки ломтиков.

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

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

- 1 Вставьте нож-вставку в верхнюю часть патрона.
- 2 Присоедините установочную ручку к нижней стороне диска и поверните до отметки в виде точки, до фиксации (со щелчком).
- 3 Поворачивая регулировочную ручку, установите нужную толщину нарезки ломтиков.

## CS | Struhadla - tipy a upozornění

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

- Velké kusy potravin předem nakrájejte, aby se vešly do plnicí trubice.
- Potraviny vkládejte postupně a rovnoměrně.
- Při strouhání nebo granulování měkkých surovin použijte nízkou rychlost, aby se suroviny nezměnily na kaši.
- Pokud zpracováváte velké množství surovin, postupujte po malých dávkách a po každé dávce vyprázdněte nádobu.
- Pokud strouháte tvrdé sýry, nenechávejte přístroj běžet příliš dlouho. Sýr se totiž strouháním nadměrně ohřeje, začne měknout a může zhrudkovatět. Struhadlo nepoužívejte pro zpracování čokolády. Pro tento účel používejte pouze sekací nože (strana 18).

## Nastavitelný krájecí kotouč

Nastavitelný krájecí kotouč vám umožní nakrájet potraviny na libovolnou tloušťku podle přání.

**Buďte opatrní: krájecí vložka má velmi ostré hrany.**

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



## HU | Tárcsák - tanácsok és figyelmeztetések

### Ne nyomja túl erősen az adagolócsőbe az alapanyagokat a nyomórúddal.

- Darabolja fel előre az alapanyagokat, az adagolócsőhöz mérten.
- A legjobb eredmény eléréséhez egyenletesen töltsé meg az ételadagoló nyílást.
- Puha alapanyagok reszelését vagy darálását alacsony fokozaton végezze, így elkerülheti azok elpürésítését.
- A nagyobb mennyiségű élelmiszert kisebb adagokban dolgozza fel, és közben mindig ürtse a munkatálat.
- Ne működtesse túl hosszú ideig a készüléket, ha azzal keménysajtot darabol. A sajt felmelegedhet, megolvadhat és ezáltal csomóssá, ragadósá válhat. Csokoládé felforgozásához ne használjon betétet. Erre a célra csak kést (18 oldal) használjon.

### **Szabályozható szeletelő tárcsa**

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

Legyen óvatos: a szeletelő betétnek nagyon éles vágóéle van.

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

## SK | Disky - tipy a varovania

### Pri dávkovaní surovín cez dávkovací trubicu netlačte priveľmi na piest.

- Suroviny vopred nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice.
- Dávkovací trubicu plňte rovnomerne, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.
- Keď strúhate, alebo granulujete mäkké suroviny, použite nižšiu rýchlosť, aby zo surovín nevzniklo pyré.

- Ak máte spracovať veľké množstvo surovín, spracujte ho po menších dávkach a po každej dávke vyprázdňte nádobu.
- Ak strúhate (tvrdý) syr, nenechajte zariadenie pracovať priveľmi dlho. Syr sa zohreje, začne sa taviť a tieť. Nástavec nepoužívajte na strúhanie čokolády. Na tento účel použite jedine čepeľ (strana 18).

### **Nastaviteľný disk na krájanie na plátky**

Nastaviteľný disk Vám umožní krájať suroviny na plátky požadovanej hrúbky.

Dajte pozor: hrany nástavca na krájanie sú veľmi ostré.

- 1** Nástavec na krájanie na plátky nasadíte na vrch nosiča.
- 2** Na spod disku nasadíte nastavovací gombík a otočíte ním do polohy označenej bodkou, aby sa uzamkol.
- 3** Otočením nastavovacieho gombíka zvolíte hrúbku, na akú chcete pokrájať suroviny.

## UK | Диски - поради та попередження

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

- Попередньо нарізайте великі шматки перед тим, як засовувати їх у трубку.
- Заповнюйте приймальну трубу рівномірно для кращого результату.
- При шинкуванні чи гранулюванні м'яких інгредієнтів застосуйте низьку швидкість для запобігання перетворенню інгредієнтів на пюре.
- Якщо ви маєте обробляти велику кількість продуктів, обробляйте маленькими порціями та спорожнюйте чашу між ними.
- Не давайте пристроєві працювати надто довго при нарізанні сиру (твердого). Сир сильно нагрівається, починає танути і стає грудкуватим. Не застосуйте вставку для оброблення шоколаду. Для цього застосуйте лише ніж (стор. 18).





## Ріжучий диск, що регулюється

Ріжучий диск, що регулюється, дозволяє нарізати продукти з бажаною товщиною скибок.

**Будьте обережні: нарізаючи вставка має дуже гострі краї.**

- 1 Вставте нарізаючи вставку на верх тримача.
- 2 Приєднайте ручку регулювання до нижнього боку диска та поверніть у положення, позначене крапкою, фіксуючи.
- 3 Поверніть регулювальну ручку, щоб установити бажану товщину нарізання.

## BG | Дискове - съвети и предупреждения

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

- Нарязвайте предварително едрите продукти, за да могат да минат през подаващата тръба.
- За най-добри резултати запълвайте равномерно подаващата тръба.
- Когато 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 оставяйте уреда да работи прекалено дълго, когато настъргвате (твърдо) сирене. Сиренето ще се нагрее прекалено, ще започне да се топи и ще стане на бучки. Не използвайте диска за настъргване на шоколад. Използвайте само ножа (стр. 18) за тази цел.

## Регулируем режещ диск

Регулируемият режещ диск Ви дава възможност да нарязвате продуктите на желана от Вас дебелина.

**Внимавайте: режещата вложка е с много остри режещи ръбове.**

- 1 Пъхнете режещата вложка в горната страна на носача.
- 2 Закрепете регулиращия бутон отдолу на диска и го завъртете до положението, означено с точка, за да го закопчеете.
- 3 Завъртете регулиращия бутон, за да нагласите режещия диск на предпочитаната от Вас дебелина на рязане.

## SR | Diskovi - saveti i upozorenja

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

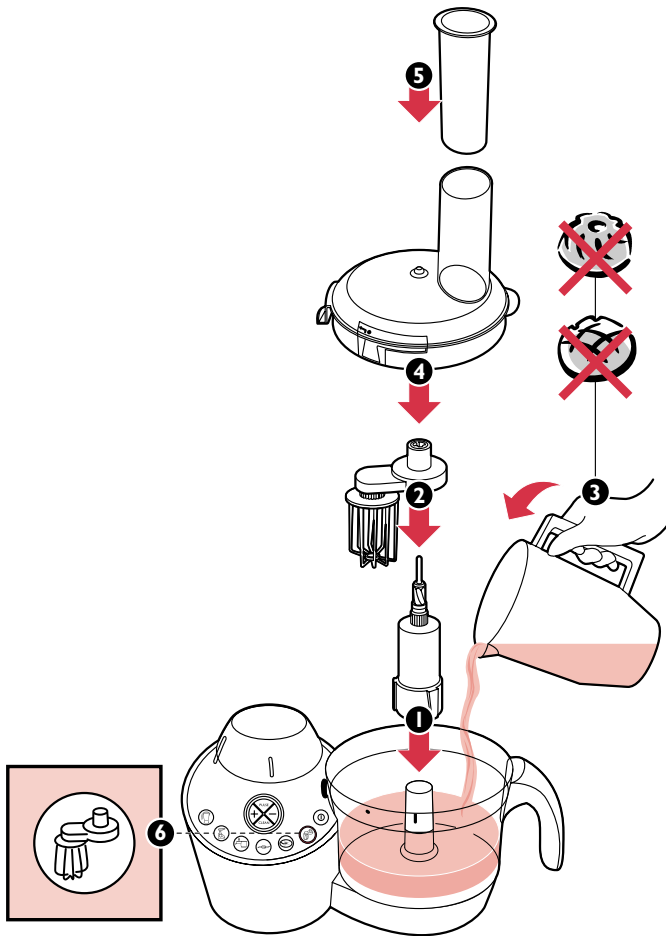
- Prvo iseckajte velike sastojke da bi oni mogli da stanu u cev za dovod.
- Punite cev za punjenje ravnomerno kako biste postigli najbolje rezultate.
- Kada struggle ili granulirate meke sastojke, koristite nisku brzinu da biste sprečili da se sastojci pretvore u pire.
- Kada treba da preradite veliku količinu sastojaka, preradite manje količine i praznite posudu između tih količina.
- Nemojte ostaviti uređaj da radi previše dugo kada ribate (tvrdi) sir. Sir će se suviše zagrejati, počeće da se topi i postaće grudvičast. Nemojte koristiti dodatak za preradu čokolade. Za ovu svrhu koristite samo sečivo (strana 18).

## Podesivi disk za sečenje na komade

Podesivi disk za sečenje na komade vam omogućava da sečete sastojke na bilo koju željenu debljinu.

**Pazite: umetak za sečenje na komade ima veoma oštru ivicu.**

- 1 Stavite umetak za sečenje na komade na vrh nosača.
- 2 Montirajte dugme za podešavanje na donju stranu diska i okrenite ga u položaj koji je označen tačkom da biste ga fiksirali.
- 3 Okrenite dugme za podešavanje da biste disk za sečenje na komade podesili na željenu debljinu sečenja.



- ! SMART CONTROL
- 👉
- 🔄
- 🔧
- 🥤
- 👉
- 🔧
- STORAGE
- 🚰
- 🗑️
- 🔍
- WORLDWIDE GUARANTEE
- ?
- 📖



## EN | Balloon beater - tips and warnings

- You can use the balloon beater to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.
  - Do not use the balloon beater to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 36).
  - Make sure the bowl and the balloon beater are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites should be at room temperature.
- ▶ **Always clean the balloon beater after use. See chapter 'Cleaning' (page 48) for instructions on how to take the balloon beater apart in order to clean it.**

## PL | Trzepaczka - wskazówki i ostrzeżenia

- Trzepaczka służy do ubijania śmietany, ucierania jajek, białek jaj, przygotowywania błyskawicznego puddingu, bitej śmietany, majonezu oraz mieszanek biszkoptowych.
  - Nie używaj trzepaczki do przygotowywania mieszanek ciast z masłem lub margaryną ani do ugniatania ciasta. Do tych prac używaj mieszaka (patrz: strona 36).
  - Gdy ucierasz białka jaj, sprawdź, czy miska i trzepaczka są zupełnie suche i wolne od tłuszczu. Białka jaj muszą mieć temperaturę pokojową.
- ▶ **Trzepaczkę po użyciu zawsze oczyść. Instrukcję dotyczącą odłączania trzepaczki, w celu jej oczyszczenia, znajdziesz w rozdziale "Czyszczenie" (strona 48).**

## RO | Tel - sugestii și avertismente

- Puteți folosi telul pentru a bate ouă, albușuri sau a prepara frișcă bătută, budinci instant, maioneză sau clătite.
- Nu folosiți telul pentru prepararea aluaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa cocă. Folosiți accesoriul de frământare pentru această operație (vezi pagina 36).

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

- ▶ **Curățați întotdeauna telul după utilizare. Vezi capitolul "Curățare" (pagina 48) pentru instrucțiuni referitoare la demontarea telului.**

## RU | Баллонная взбивалка - советы и предостережения

- Вы можете пользоваться баллонной взбивалкой для взбивания сливок и яиц, сбивания яичных белков, быстрого приготовления пудинга, майонеза и бисквитной смеси.
  - Не следует использовать баллонную взбивалку для приготовления смесей для кексов, содержащих масло или маргарин, а также для приготовления замешивания теста. Для этих целей используйте насадку-тестомешалку (см. страницу 36).
  - При сбивании яичных белков убедитесь что чаша и баллонная взбивалка сухие и очищены от жира. Яичные белки должны иметь комнатную температуру.
- ▶ **Очищайте баллонную мешалку каждый раз сразу же после ее использования. За информацией о разборке баллонной мешалки с целью ее очистки обратитесь к разделу «Очистка» (страница 48).**

## CS | Šlehací metly - tipy a upozornění

- Šlehací metly můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingů, majonéz a piškotových těst.
  - Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací nástavce (viz strana 36).
  - Při šlehání vaječných bílků se přesvědčte, jsou-li šlehací metly a mísa suché a bez zbytků oleje. Bílky by měly mít pokojovou teplotu.
- ▶ **Po použití vždy šlehací metly vyčistěte. Informace o tom, jak demontovat šlehací metly kvůli jejich čištění naleznete v kapitole "Čištění" (strana 48).**

## HU | Habverő - tanácsok és figyelmeztetések

- A habverőt használhatja hab készítéséhez, tojások, tojásfehérjék, azonnal oldódó - instant - pudingporok, majonéz és piskótatészta kikeveréséhez.
  - Ne használja a habverőt dagasztáshoz vagy vajas, illetve margarin alapú tészták kikeveréséhez. Ehhez használja a dagasztó horgokat (36. oldal).
  - Amikor tojásfehérjét ver fel a habverővel, ellenőrizze, zírimentes és száraz-e a munkatál és a habverő. A tojásfehérjék szobahőmérsékletűek legyenek.
- **A habverőt mindig mossa el használat után. A habverő szétszereléséről és tisztításáról bővebben "A tisztítás" című fejezetben olvashat (48. oldal).**

## SK | Nástavec na šľahanie - tipy a varovania

- Nástavec na šľahanie môžete použiť na prípravu šľahačky, na šľahanie vajec, vaječných bielkov, na prípravu instantných pudingov, majonézy, a zmesi na piškótové cesto.
  - Nástavec na šľahanie nepoužívajte pri príprave cesta, pripravovaného z masla, alebo margarínu, ani na miesenie kysnutého cesta. Na tieto účely použite nástavec na miesenie (viď strana 36).
  - Ak šľaháte sneh z vaječných bielkov, uistite sa, že nádoba a ani nástavec na šľahanie sú suché a nie sú mastné. Vaječné bielka musia mať pri šľahaní izbovú teplotu.
- **Nástavec na šľahanie očistite hneď po použití. Pokyny, ako rozobrať nástavec na šľahanie, aby ste ho mohli umyť, sú uvedené kapitola "Čistenie" (strana 48).**

## UK | Збивачка - поради та попередження

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

з масло чи маргарином або для змішування тіста. Застосуйте для цього приладдя для змішування (див. сторінку 36).

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

► **Завжди чистіть збивачку після використання. Дивіться главу "Чищення" (стор. 48) щодо того, як знімати збивачку для чищення.**

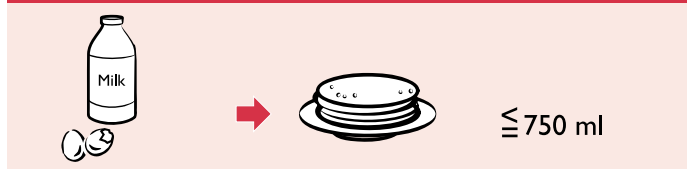
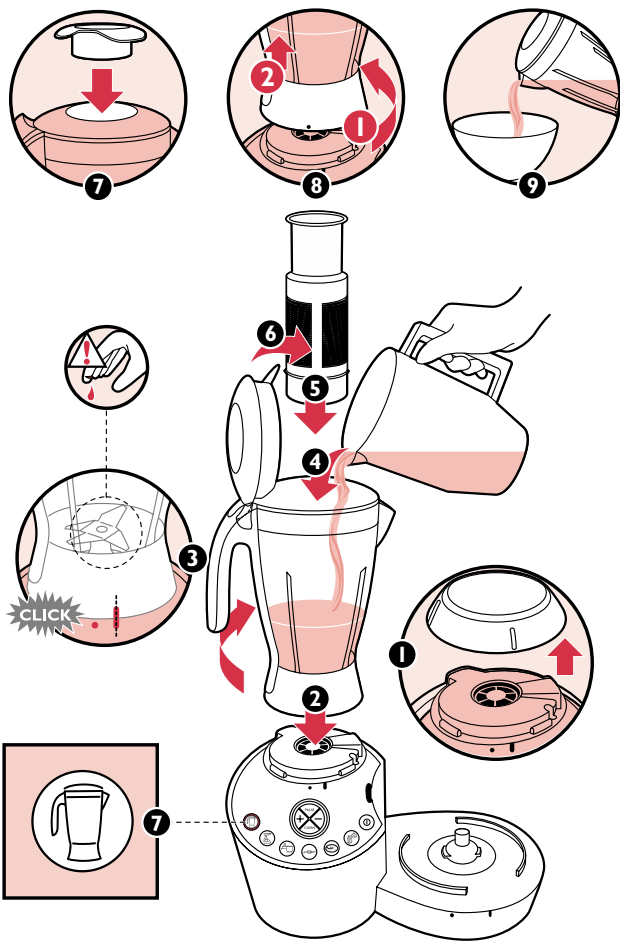
## BG | Телена бъркалка - съвети и предупреждения

- Можете да използвате телената бъркалка за разбиване на сметана, яйца, белтъци, пудинг от пакетче, майонеза и бисквитни смеси.
  - Не използвайте телената бъркалка за приготвяне на смеси за кекс с масло или маргарин или за месене на тесто. За тези цели използвайте приставката за месене (вж. стр. 36).
  - Внимавайте купата и телената бъркалка да са сухи и без остатъци мазнина, когато разбивате белтъци. Белтъците трябва да са със стайна температура.
- **Винаги почиствайте телената бъркалка след употреба. Вж. раздел "Почистване" (вж. стр. 48) за указания за начина на разглобяване на телената бъркалка, за да се почисти.**

## SR | Metlica miksera - saveti i upozorenja

- Možete da koristite metlicu miksera da biste umutili šlag i jaja, belanca, instant puding, majonez i smese za biskvit-kolače.
  - Nemojte koristiti metlicu za pripremu smesa sa puterom ili margarinom ili za mešenje testa. Za ove poslove koristite dodatka za mešenje (vidi stranicu 36).
  - Kada mutite belance, vodite računa da su posuda i metlica miksera suvi i očišćeni od masti. Belanca treba da budu na sobnoj temperaturi.
- **Posle upotrebe uvek očistite metlicu miksera. Vidi poglavlje 'Čišćenje' (strana 48) radi uputstva za demontiranje metlice miksera da bi se ona očistila.**





## EN | Blender - tips and warnings

### Never open the lid when the appliance is still running!

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

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1** Switch the appliance off and unplug it.
- 2** Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.

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

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

## PL | Blender - wskazówki i ostrzeżenia

### Nigdy nie zdejmuj pokrywki, gdy urządzenie jeszcze działa!

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

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

Jeśli składniki przykleją się do ścianek dzbanka blendera:

- 1** Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- 2** Otwórz pokrywkę i usuń składniki ze ścianek dzbanka blendera za pomocą łydki.

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

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

## RO | Blender - sugestii și avertismente

### Nu deschideți niciodată capacul în timpul funcționării aparatului!

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





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

Dacă se lipsesc ingredientele de vasul blenderului:

**1** Opriți aparatul și scoateți-l din priză.

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

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

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

## **RU | Блендер - советы и предостережения**

Запрещается открывать крышку кувшина до полной остановки движущихся деталей электроприбора.

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

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

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

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

Если ингредиенты прилипают к стенкам кувшина блендера:

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

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

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

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

## **CS | Mixér - tipy a upozornění**

Nikdy neotevírejte víko, pokud přístroj stále běží!

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



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

Pokud by se potraviny přilepily na stěny sklenice:

- 1 Vypněte přístroj a vytáhněte jeho zástrčku ze zásuvky.
- 2 Otevřete víko a pomocí špachtle odstraňte suroviny ze stěn nádoby.

**Vždy vypněte přístroj dříve, než strčíte prsty (nebo stěrku) do sklenice mixéru.**

- ▶ Dbejte na to, že nelze používat funkce pro zpracování potravin, je-li mixér nasazen na motorové jednotce.

## **HU | Turmix - tanácsok és figyelmeztetések**

**Turmixolás közben ne nyissa fel a kancsó fedelét!**

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

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

Ha az alapanyagok a turmixkancsó falára tapadnának:

- 1 **Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a fali konnektorból.**
- 2 **Nyissa fel a fedelet, és kenőlapát segítségével távolítsa el az alapanyagokat az edény faláról.**

**Mindig húzza ki a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorból, mielőtt az ujjával vagy más tárggyal (pl. kenőlapáttal) a turmixkancsóba nyúlna.**

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

## **SK | Mixér - tipy a varovania**

**Kým zariadenie pracuje, veko nádoby nesmiete otvoriť.**

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

A vertical sidebar on the right side of the page containing various icons. From top to bottom: a red exclamation mark icon; a 'SMART' logo; a hand icon; a prohibition sign; a wrench icon; a blender icon; a hand icon; a coffee maker icon; a scale icon; an 'FODACA' logo; a tap icon; a trash can icon; a magnifying glass icon; a 'WORLD WIDE GUARANTEE' logo; a question mark icon; and a book icon.



- 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 spokojný/á, vypnite zariadenie, suroviny premiešajte vareškou. Časť obsahu nádoby vyberte, aby v nej zostalo menej surovín na spracovanie, alebo pridajte trochu kvapaliny.

Ак са суrowины pileпя на стены нáдобы мiкxера:

- 1** Vypnite zariadenie a odpojte ho zo siete.
- 2** Otvorte veko a pomocou varešky odstráňte suroviny zo stien nádoby.

**Skôr, ako do priestoru mixéra vložíte prsty alebo predmet (napr. varešku), odpojte zariadenie zo siete.**

- *Prosíme, všimnite si, že funkcie spracovania potravín nemôžete použiť, ak je na pohonnú jednotku pripojený mixér.*

## **UK | Ніж - поради та попередження**

**Ніколи не відкривайте кришку, коли пристрій працює!**

- **Вбудований запобіжний замок:** ви можете використовувати міксер тільки тоді, коли виступ на глеку міксера знаходиться проти позначки на вузлі двигуна.
- Щоб додати рідкі інгредієнти підчас обробки, наливайте їх до глека міксера через отвір у кришці.
- Попередньо наріжте тверді інгредієнти на маленькі шматки перед їх обробкою.
- Якщо ви бажаєте готувати велику кількість, обробляйте малі порції замість того, щоб обробляти велику кількість за один раз.
- Дайте твердим інгредієнтам, наприклад, соєвим бобам, вимокнути в воді перед тим, як їх обробляти.
- При змішуванні супу беріть зварені інгредієнти.
- Якщо ви обробляєте рідину, що є гарячою або пінистися (наприклад, молоко), не наливайте більше 1 літра у міксер, щоб рідина не вилілася.

- Якщо ви не задоволені результатом, вимкніть пристрій, помішайте інгредієнти лопаткою, видаліть частину продуктів, щоб обробляти меншу кількість, або додайте трохи рідини.

Якщо інгредієнти липнуть до склянки:

- 1** Вимкніть пристрій та витягніть штепсель з розетки.
- 2** Відкрийте кришку та використовуйте лопатку, щоб видалити інгредієнти зі стінок глека.

**Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встромляти у чашу міксера пальці або якийсь предмет (наприклад, лопатку).**

- *Зважте на те, що неможливо використовувати функції комбайну, коли міксер приєднано до вузлу двигуна!*

## **BG | Блендер - съвети и предупреждения**

**Никога не отваряйте капака, докато уредът още се върти!**

- **Вградена защитна блокировка:** можете да използвате блендера само, когато реброто на каната на блендера е точно срещу белега на задвижващия блок.
- За да добавите течни съставки по време на обработване, наливайте ги в каната на блендера 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.
- Накисвайте твърдите продукти, като напр. соеви зърна, във вода, преди да ги обработвате.
- Използвайте варени съставки, когато разбърквате супа.
- Когато обработвате течност, която е гореща или склонна към разпенване (напр. мляко), не наливайте повече от 1 литър в каната на блендера, за да избегнете изплискване.
- Ако не сте доволни от резултата, изключете уреда и разтрийте 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 блендера:

- 1** Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- 2** Отворете капака и използвайте лопатка, за да отстраните продуктите от стените на каната.

**Винаги изключвайте щепсела на уреда от контакта, преди да бъркате в каната на блендера с пръсти или някакъв предмет (напр. лопатка).**

- ▶ *Отбележете, че не е възможно да се използват функциите на купата за обработване, когато блендерът е закрепен към задвижващия блок!*

## **SR | Blender - saveti i upozorenja**

**Nemojte otvarati poklopac dok uređaj još radi!**

- ▶ **Уграђена сигурносна брава: можете да користите blender samo kada se rebro na posudi blendera nalazi direktno nasuprot crtice na jedinici motora.**
  - Da biste dodali tečne sastojke tokom rada, sipajte ih u posudu blendera kroz otvor na poklopcu.
  - Pre obrade, isecite čvrste sastojke na manje komade.
  - Ako želite da pripremite veliku količinu, preradite više manjih celina umesto velike količine odjednom.
  - Tvrde sastojke, npr. zrna soje, pre obrade potopite u vodu.
  - Koristite kuvane sastojke kada mešate supu.
  - 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.

Ако се састојци залепају за зид посуде блендера:

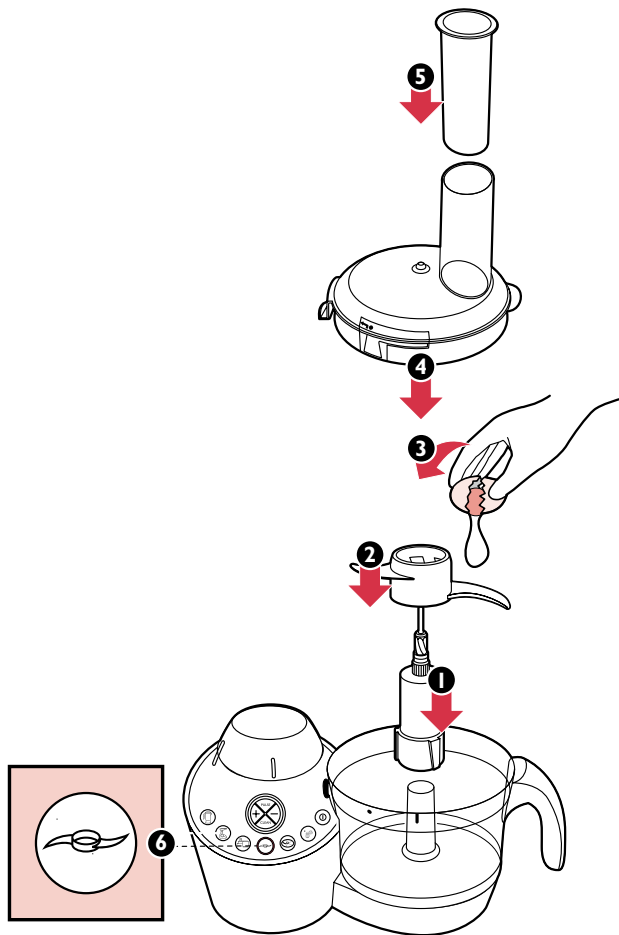
- 1** Isključite uređaj i izvucite kabl iz struje.

- 2** Отворите poklopac i користите lopaticu da biste uklonili sastojke sa zidova posude.

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

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





	→	≅ 500 g
	→	≅ 750 g
	→	≅ 500 g
	→	≅ 4

## EN | Kneading accessory - tips and warnings

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

## PL | Mieszak do zagniatania ciasta - wskazówki i ostrzeżenia

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

## RO | Accesoriu de frământare - sugestii și avertismente

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

## RU | Насадка-тестомешалка - советы и предостережения

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

## CS | Hnětací nástavce - tipy a upozornění

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

## HU | Dagasztó - tanácsok és figyelmeztetések

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

## SK | Nástavec na miesenie - tipy a varovania

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

## UK | Приладдя для замішування - поради та попередження

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

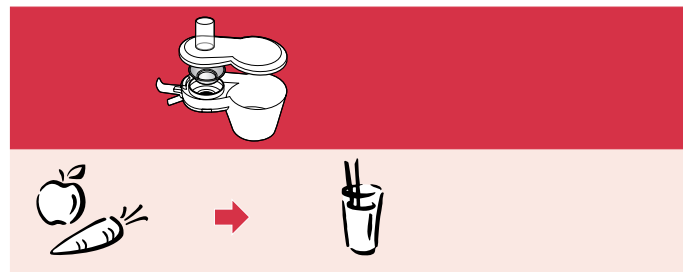
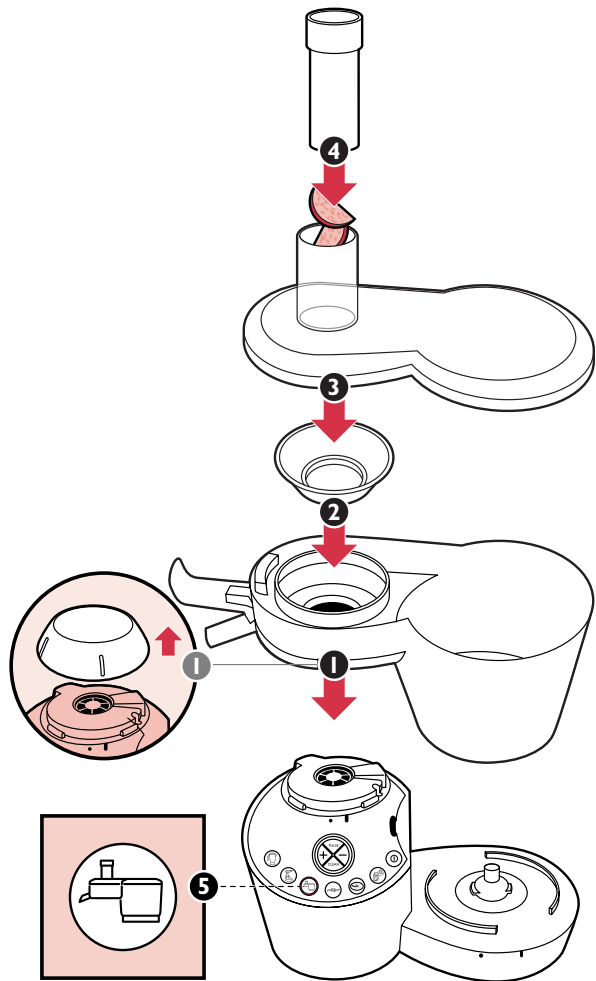
## BG | Приставка за месене - съвети и предупреждения

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

## SR | Dodatak za mešenje - saveti i upozorenja

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





## EN | Juicer - tips and warnings

Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push items down the feed tube of the juicer during operation. Only the pusher is to be used for this purpose.

Wait until the sieve has completely stopped rotating before you remove the lid.

- Always switch the appliance on before putting the fruit in the juicer.
- Do not use the juicer if the sieve is damaged.
- ▶ *Built-in safety lock: the juicer will only function if all parts have all been assembled correctly.*
- ▶ **Before using the juicer:**
  - Clean vegetables such as carrots and white radish and peel fruit such as oranges, pineapples and melons and cut them into chunks that fit into the feed tube of the juicer.
  - Remove the stone of fruit with large stones such as cherries, plums, peaches and apricots and cut them into chunks that fit into the feed tube of the juicer, if necessary.

## PL | Sokowirówka - wskazówki i ostrzeżenia

Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie popychaj produktów w leju wyspowym palcami lub innymi przedmiotami (np. łopatką). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.

Przed zdjęciem pokrywki poczekaaj, aż sitko zupełnie przestanie się obracać.

- Przed włożeniem owoców do sokowirówki zawsze najpierw włącz urządzenie.
- Nie wolno korzystać z sokowirówki, jeśli uszkodzone jest sitko.
- ▶ *Wbudowana blokada: sokowirówka będzie pracować tylko wtedy, gdy wszystkie części urządzenia będą złożone prawidłowo.*
- ▶ **Przed skorzystaniem z sokowirówki:**
  - Oczyszczyć warzywa takie jak marchew lub biała rzodkiew i obierz takie

jak pomarańcze, ananasy i melony, po czym pokrój je na kostki mieszczące się w leju wyspowym.

- Z owoców pestkowych, np. wiśni, śliwek, brzoskwiń, moreli usuń pestki i w razie potrzeby pokrój owoce na kostki mieszczące się w leju wyspowym.

## RO | Storcător - sugestii și avertismente

Nu împingeți alimentele cu degetele sau cu un obiect (de ex. o spatulă) pe tubul de alimentare în timpul funcționării storcătorului. Folosiți împingătorul.

Așteptați ca sita să se oprească complet înainte de a scoate capacul.

- Porniți întotdeauna aparatul înainte de a introduce fructele în storcător.
- Nu folosiți storcătorul dacă sita este deteriorată.
- ▶ *Înterupător de siguranță încorporat: storcătorul va funcționa doar dacă ați montat corect toate componentele.*
- ▶ **Înainte de utilizarea storcătorului:**
  - Curățați legumele, cum ar fi morcovii sau ridichiile și fructele, cum ar fi portocalele, ananasul și pepenii, și tăiați-i în bucăți astfel încât să le puteți introduce în tubul storcătorului.
  - Scoateți sâmburii mari ai fructelor cum ar fi cireșe, prune, piersici și caise și tăiați fructele în bucăți, dacă este nevoie.

## RU | Соковыжималка - советы и предостережения

Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты в загрузочный бункер соковыжималки пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой). Для этой цели пользуйтесь только толкателем.

Прежде чем снять крышку, дождитесь полной остановки вращающегося сита.

- Всегда включайте прибор до того как поместить фрукты в соковыжималку.





- Запрещается пользоваться соковыжималкой с поврежденным ситом.



- ▶ *Встроенный блокиратор безопасности: соковыжималка будет работать только в том случае, если все детали правильно установлены.*



### ▶ **Прежде чем начать пользоваться соковыжималкой:**

- Очистите овощи (такие как морковь и белая редька) и снимите кожуру с фруктов (таких как апельсины, ананасы и дыни) и порежьте их на кусочки так, чтобы они помещались в загрузочный бункер соковыжималки.
- Выньте косточки из фруктов с большими косточками (такими как вишни, сливы, персики и абрикосы) и, при необходимости, порежьте их кусочками, чтобы они помещались в загрузочный бункер соковыжималки.



## **CS | Odšťavňovač - tipy a upozornění**

**Potraviný do vstupního otvoru nikdy netlačte rukou nebo jiným předmětem (např. špachtlí). Pro tento účel použijte pouze dodávaný stlačovací píst.**



**Před sejmutím víka počkejte, až se sítko zcela přestane točit.**

- Před vložením ovoce do odšťavňovače vždy přístroj vypněte.
- Odšťavňovač nepoužívejte, je-li sítko poškozené.
- ▶ *Vestavěná bezpečnostní pojistka: odšťavňovač bude fungovat pouze tehdy, pokud jsou všechny díly správně sestaveny.*

### ▶ **Před použitím odšťavňovače:**

- Očistěte zeleninu (např. mrkev, bílou ředkev) a oloupejte ovoce (např. pomeranče, ananas, meloun) a nakrájejte je na malé kousky, které se vejdou do plnicí trubice odšťavňovače.
- Odstraňte velké pecky z ovoce jako jsou třešně, švestky, broskve či meruňky a případně je nakrájejte na malé kousky, které se vejdou do plnicí trubice odšťavňovače.

## **HU | Gyümölcsprés - tanácsok és figyelmeztetések**

**Soha ne az ujjával vagy valamilyen idegen tárgygal (pl. szedőlapáttal) próbálja átnyomni a gyümölcsdarabokat a gyümölcsprés adagolóján. Erre a célra a nyomórúd szolgál.**

**Mielőtt a fedelet eltávolítaná, várjon míg a szita teljesen megáll.**

- Mielőtt a gyümölcsöt a gyümölcsprésbe tenné, kapcsolja be a készüléket.
- Sérült szítával ne használja a készüléket.

- ▶ *Beépített biztonsági zár: a gyümölcsprés csak akkor működik, ha minden alkatrész helyesen lett összeillesztve.*

### ▶ **A gyümölcsprés használata előtt:**

- Tisztítsa meg a zöldségeket (pl. sárgarépát, fehér retket), illetve hámozza meg a gyümölcsöket (pl. narancsot, ananászt, sárgadinnyét), majd vágja fel azokat olyan darabokra, amelyek beleférnek a gyümölcsprés adagolójába.
- Magozza ki az olyan gyümölcsöket, mint a cseresznye, szilva, őszibarack vagy sárgabarack, majd szükség szerint vágja fel azokat olyan darabokra, amelyek beleférnek a gyümölcsprés adagolójába.

## **SK | Odšťavovač - tipy a varovania**

**Nato, aby ste pretlačili suroviny cez dávkovaciu trubicu do odšťavovača, ktorý pracuje, nesmiete nikdy použiť prsty ani žiadne náradie (napr. varešku). Na tento účel používajte jedine píest.**

**Veko nádoby otvorte až keď sa sítko zastaví.**

- Najskôr uveďte do chodu odšťavovač a potom do neho vložte ovocie.
- Ak je sítko poškodené, odšťavovač nemôžete použiť.
- ▶ *Zabudovaný bezpečnostný zámok: odšťavovač bude pracovať, len ak sú všetky súčiastky riadne nasadené.*
- ▶ **Pred použitím odšťavovača:**
- Zeleninu, napr. mrkvu a bielu redkovku, očistite a ovocie, napr.



помаранче, ананás, alebo melón, ošúpte a pokrájajte ich na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice odšŕavovača.

- Vykôstkujte ovocie s veľkými kôstkami, ako napr. čerešne, slivky, broskyne a marhule. Ak treba, pokrájajte ich na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej trubice odšŕavovača.

## **UK | Соковижималка - поради та попередження**

Ніколи не встромляйте пальці чи інший предмет (наприклад, лопатку), щоб проштовхнути продукти у трубу подавання соковижималки, коли вона працює. Для цього можна застосувати лише штовхач.

Почекайте, доки сито повністю не зупиниться, перед тим, як знімати кришку.

- Завжди вмикайте пристрій перед тим, як покласти фрукти у соковижималку.
- Не використовуйте соковижималку, якщо сито пошкоджене.

▶ *Вбудований запобіжний замок: соковижималка працюватиме тільки тоді, коли всі частини буде зібрано правильно.*

### **Д** Перед тим, як використовувати соковижималку:

- Чистіть овочі, такі як моркву, редьку, такі фрукти, як помаранчі, ананаси, дині, нарізайте їх на скибки, що проходять крізь трубу подавання соковижималки.
- Видаляйте кісточки з фруктів з великими кісточками - вишні, слив, персиків, абрикосів, нарізайте їх на скибки, що проходять крізь трубу подавання соковижималки, якщо це необхідно.

## **BG | Сокоизстискавачка - съвети и предупреждения**

Нікога не използвайте пръстите си или някакъв предмет (напр. лопатка), за да избутвате нещата надолу по подаващата тръба на сокоизстискавачката по време на работа. За тази цел трябва да се използва само буталото.

Изчакайте цедката напълно да спре да се върти, преди да сваляте капака.

- Винаги включвайте уреда, преди да слагате плодове в сокоизстискавачката.
- Не използвайте сокоизстискавачката, ако цедката е повредена.

▶ *Вградена защитна блокировка: сокоизстискавачката ще работи само, ако всички части са правилно монтирани.*

### **Д** Переди да използвате сокоизстискавачката:

- Почиствайте зеленчуците, като например моркови и ряпа, обелвайте плодове като портокали, ананаси и пъпеши и ги нарязвайте на парчета, които да влизат в подаващата тръба на сокоизстискавачката.
- Изваждайте костилките на плодове като череши, сливи, праскови и кайсии и нарязвайте, ако е необходимо, плодове на парчета, които да влизат в подаващата тръба на сокоизстискавачката.

## **SR | Sokovnik - saveti i upozorenja**

Nemojte koristiti prste ili neki predmet (npr. lopaticu) da biste u toku rada gurali namirnice niz cev za dovod na sokovniku.

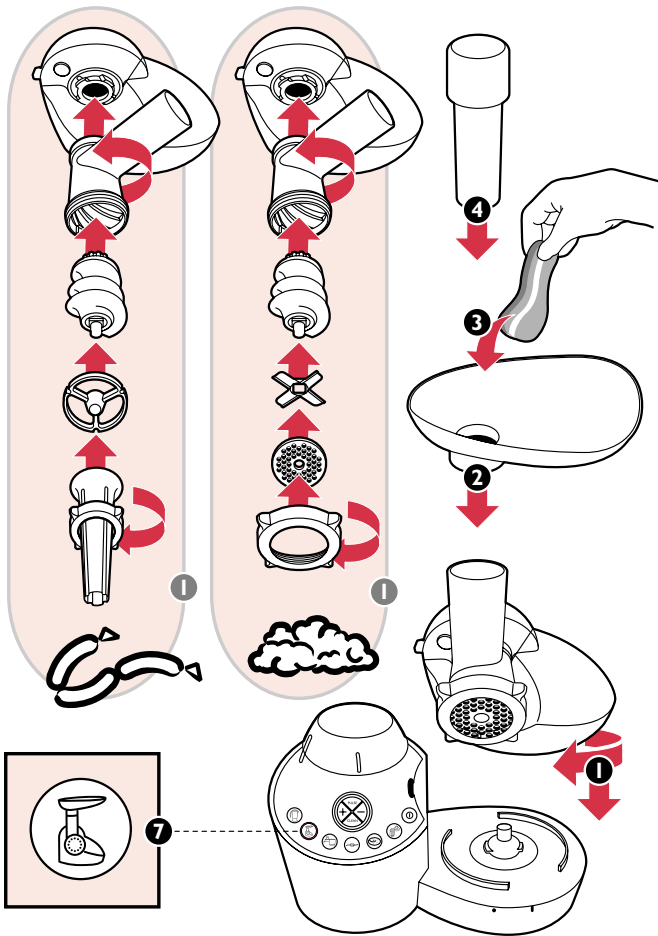
Čekajte dok sito potpuno prestane da se okreće, pre nego što skinete poklopac.





- Uvek uključite uređaj pre nego što stavite voće u sokovnik.
- Nemojte koristiti sokovnik ako je sito oštećeno.
- ▶ *Ugrađena sigurnosna brava: sokovnik će funkcionisati samo ukoliko su svi delovi montirani ispravno.*

### **Д** Pre upotrebe sokovnika:

- Očistite povrće poput šargarepe i belog radiča i oljuštite voće poput pomorandži, ananasa i dinja, i isecite ih u komade koji staju u cev za dovod na sokovniku.
- Uklonite koštice iz voćki kao što su višnje, šljive, breskve i kajsije, pa ih, ako je to potrebno, isecite u komade koji staju u cev za dovod na sokovniku.






	
	1,3 kg/p.m
	1,3 kg/p.m

		1,3 kg/p.m
--	---	------------


## EN | Meat mincer

The meat mincer can be used for mincing meat and making sausages.

### Mincing meat

- ▶ Cut the meat into 10cm-long, 2cm-thick strips.
- ▶ Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.
- ▶ Never use frozen meat!
- ▶ Press the  button on the control panel.
- ▶ You can mince 1.3 kg meat per minute.  
Use lean meat without fat and sinews.
- ▶ For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.


### Making sausages

- ▶ Always mince the meat first.
- ▶ Leave the worm shaft in the cutter housing when you start making sausages.
- ▶ Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat in to the cutter housing with the pusher.
- ▶ If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.
- ▶ Press the  button on the control panel. We advise you to reduce the speed by pressing the - button when you are making sausages.

## PL | Maszynka do mięsa


Maszynkę do mięsa można wykorzystywać do mielenia mięsa i robienia kielbas.

### Mielenie mięsa

- ▶ Potnij mięso na paski o długości 10 cm i grubości 2 cm.
- ▶ Usuń możliwie wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.
- ▶ Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa!
- ▶ Na panelu sterowania wciśnij przycisk .
- ▶ Możesz zemieć 1,3 kg mięsa na minutę.  
Używaj chudego mięsa bez tłuszczu i ścięgien.

- ▶ Aby zemieć mięso na befsztyk tatarski dwukrotnie zmiel mięso na tarczy średnio ścierającej.


### Robienie kielbas

- ▶ Zawsze najpierw zmiel mięso.
- ▶ Jeśli chcesz robić kielbaski, pozostaw w maszynie do mięsa ślimak.
- ▶ Jelito na kielbasy włóż wcześniej na 10 minut do ciepłej wody. Następnie nasuń mokre jelito na rożek do kielbas. Używając popychacza, wepchnij zmielone (przyprawione) mięso do maszyny.
- ▶ Jeśli osłonka przyklei się do lejka do kielbas, zwilż ją wodą.
- ▶ Na panelu sterowania wciśnij przycisk . Przy robieniu kielbas radzimy zmniejszyć prędkość, naciskając przycisk -.

## RO | Tocător de carne

Tocătorul de carne poate fi folosit pentru tocarea cărnii sau prepararea cârnaților.

### Tocarea cărnii

- ▶ Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm lățime.
- ▶ Scoateți oasele, cartilagiile sau zgârciurile atât cât se poate.
- ▶ Nu tocați carne înghețată!
- ▶ Apăsati butonul  de pe panoul de comandă.
- ▶ Puteți toca 1,3 kg de carne pe minut.  
Folosiți carne slabă fără zgârciuri.
- ▶ Pentru biftec tartar, tocați carnea cu discul de tocare medie de două ori.

### Prepararea cârnaților

- ▶ Tocați întotdeauna carnea înainte.
- ▶ Lăsați melcul în carcasa cuțitului când începeți să preparați cârnați.
- ▶ Puneți membrana pentru cârnați în apă caldută timp de 10 minute. Apoi umeziți-o și culisați-o pe pâlnie. Împingeți carnea tocată (condimentată) în carcasa cuțitului cu împingătorul.



SMART  
CONTROL





- ▶ Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- ▶ Apăsati butonul de pe panoul de comandă. Vă sfătuim să micșorați viteza apăsând butonul - când preparați cârnați.

## RU | Мясорубка

Мясорубка может применяться для приготовления мясного фарша и колбасок.

### Перемалывание мяса

- ▶ Порежьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.
  - ▶ Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.
  - ▶ Запрещается перемалывать замороженное мясо!
  - ▶ Нажмите на кнопку на панели управления.
  - ▶ За минуту можно перемолоть 1,3 кг мяса.
- Использование постное мясо без жира и сухожилий.
- ▶ Для мяса по-татарски рекомендуем перемолоть мясо дважды, используя диск средней степени измельчения.

### Приготовление колбасок

- ▶ Всегда начинайте с измельчения (рубки) мяса.
- ▶ Приступая к приготовлению колбасок, оставьте червячный вал в корпусе ножевого блока.
- ▶ Положите оболочку для колбасок на 10 минут в теплую воду. Затем натяните влажную оболочку для колбасок на рожок. Поместите с помощью толкателя мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- ▶ Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- ▶ Нажмите на кнопку на панели управления. Мы рекомендуем вам уменьшить скорость обработки при приготовлении колбасок, нажав на кнопку "-" .

## CS | Mlýnek na maso

Mlýnek na maso může být použit pro mletí masa a výrobu omáček.

### Mletí masa

- ▶ Maso rozřežte na proužky 10 cm dlouhé a 2 cm tlusté.
- ▶ Pokud to bude možné, vyjměte kosti, kousky chrupavek a šlachy.

- ▶ Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!
- ▶ Stiskněte tlačítko na kontrolním panelu.
- ▶ Vložte maso na misku. Pěchovačem ho jemně přitlačujte do tělesa mlýnku.
- ▶ Za minutu můžete zpracovat až 1,3 kg masa.  
Použijte libové maso bez šlach.
- ▶ Pro tatarské bifteky zpracovávejte maso středně hrubým děrovaným kotoučem dvakrát po sobě.

### Výroba párků

- ▶ Nejprve maso rozemelte.
- ▶ Při výrobě párků ponechejte šnekový hřídel uvnitř řezacího krytu.
- ▶ Vložte střívkó do vlažné vody asi na 10 minut. Potom nasuňte mokré střívkó na plnicí nástavec. Pomocí stlačovacího pístu tlačte rozemleté maso (okořeněné) do řezacího krytu.
- ▶ Pokud lze střívkó natáhnout na plnicí nástavec jen ztuha, můžete je trochu navlhčit vodou.
- ▶ Stiskněte tlačítko na kontrolním panelu. Při výrobě párků vám doporučujeme snížit rychlost stiskem tlačítka -.

## HU | Húsdaráló


A húsdaráló hús darálásához és kolbász töltéséhez használható.

### Húsdarálás

- ▶ Vágja fel a húst 10x2 cm-es csíkokra.
- ▶ Távolítsa el csontokat, és - amennyire lehetséges - a porcogókat és az inakat.
- ▶ Soha ne daráljon fagyasztott húst.
- ▶ Nyomja meg a műveleti mezőn a gombot.
- ▶ Percenként 1,3 kg húst darálhat le.  
Használjon sovány húst zsír és mócsing nélkül.
- ▶ Vagdalt húshoz (bifsztek) a közepes daráló tárcsával kétszer darálja le a húst.

### Kolbásztöltés


- ▶ A töltés előtt mindig darálja meg a húst.
- ▶ A töltéshez hagyja a csigatengelyt a vágóházon.

- ▶ 10 percet tegye a töltéshez használt bőrt langyos vízbe. Ezután csúsztassa a nedves bőrt a kolbásztölcsérre. A nyomórúddal adagolja be a darált (fűszerezett) húst a vágóházba.
- ▶ Ha a bőr megakad a kolbásztöltőn, akkor némi vízzel nedvesítse meg azt.
- ▶ Nyomja meg a műveleti mezőn a  gombot. Javasoljuk, hogy csökkentse a fordulatszámot a "-" gombbal, amikor kolbászt készít.


## SK | Mlynček na mäso

Mlynček môžete použiť na mletie mäsa a na prípravu klobás.

### Mletie mäsa

- ▶ Mäso nakrájajte na pásy hrúbky 2 cm a dĺžky 10 cm.
- ▶ Odstráňte, pokiaľ možno úplne, kosti, kúsky chrupaviek a šľachy.
- ▶ Nikdy nepoužívajte mrazené mäso!
- ▶ Na riadiacom panele stlačte tlačidlo .
- ▶ Za minútu dokážete zomlieť 1,3 kg mäsa.  
Použite chudé mäso bez tuku a šliach.
- ▶ Pri príprave tatarského bifteku zomelte mäso dvakrát pomocou nástavca na hrubšie mletie.


### Príprava klobás

- ▶ Vždy najskôr pomelte mäso.
- ▶ Keď začnete plniť klobásy, závitnicu hriadeľa nechajte v tele mlynčeka.
- ▶ Črievka na klobásy dajte na 10 minút do vlažnej vody. Potom ich nasuňte na nástavec na plnenie klobás. Mleté (ochutené) mäso zasuňte piestom do tela mlynčeka.
- ▶ Ak sa črievko prilepí na nástavec, navlhčite ho vodou.
- ▶ Na riadiacom panele stlačte tlačidlo . Pri plnení klobás Vám oporúčame znížiť rýchlosť stlačením tlačidla -.


## UK | М'ясорубка

М'ясорубку можна використовувати для перемелювання м'яса та виготовлення сосисок.

## Перемелювання м'яса

- ▶ Розріжте м'ясо на стрічки довжиною 10 см, товщиною 2 см.
- ▶ Видаліть кістки, шматки хрящів.
- ▶ Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо!
- ▶ Натисніть кнопку  на панелі управління.
- ▶ Ви можете перемелювати 1,3 кг м'яса на хвилину.  
Використовуйте пісне м'ясо без жиру та сухожилок.
- ▶ Для татарського бифштекса перемелюйте м'ясо середнім диском двічі.


## Приготування сосисок

- ▶ Завжди спершу змелюйте м'ясо.
- ▶ Залишайте черв'ячний гвинт у ріжучому вузлі, коли починаєте робити сосиски.
- ▶ Покладіть оболонку для сосисок у теплу воду на 10 хвилин. Натягніть вологу оболонку на риг для сосисок. Засовуйте приправлене перемелене м'ясо у ріжучий вузол штовхачем.
- ▶ Якщо оболонка прилипає до рогу, змочить її водою.
- ▶ Натисніть кнопку  на панелі управління. Ми радимо зменшувати швидкість натисканням кнопки "-", коли ви робите сосиски.

## BG | Месомелачка

Месомелачката може да се използва за мелене на месо и направа на наденици.


### Мелене на месо


- ▶ Нарезете месото на ивици с дължина 10 см и дебелина 2 см.
- ▶ Отстранете доколкото е възможно костите, хрущялите и сухожилията.
- ▶ Никога не използвайте замразено месо!
- ▶ Натиснете бутона  на командния панел.
- ▶ Можете да мелите 1,3 кг месо на минута.  
Използвайте крехко месо, без тлъстини и сухожилия.
- ▶ За бифтек по татарски смелете месото два пъти с диска за средно смилане.





### Направа на наденици


- ▶ Винаги първо смилайте месото.
- ▶ Оставете червячния вал в корпуса на режещия блок, когато започнете да правите надениците.
- ▶ Накиснете червата в хладка вода за 10 минути. След това наденете влажното черво върху фунията за наденици. Избутайте каймата (отлежала) в корпуса на режещия блок с буталото.
- ▶ Ако червото залепне върху фунията за наденици, намокрете го с малко вода.
- ▶ Натиснете бутона  на командния панел. Препоръчваме Ви да намалите скоростта чрез натискане на бутона -, когато правите наденици.

- ▶ Ако се crevo zaglavi na cilindru za kobasice, pokvasite ga vodom.
- ▶ Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu. Savetujemo vam da smanjite brzinu pritiskom na - dugme kada pravite kobasice.

## SR | Mašina za mlevenje mesa

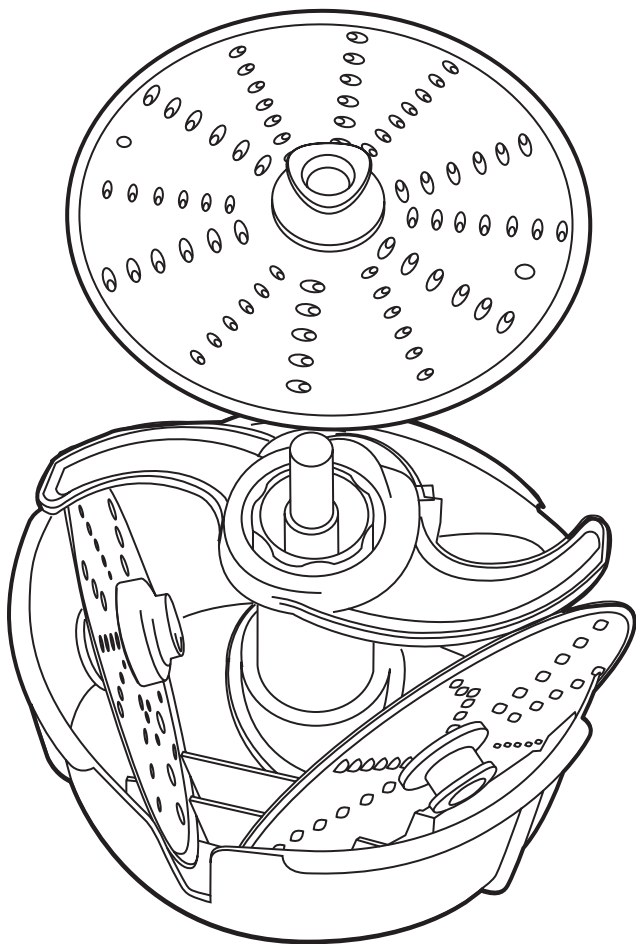
Mašina za mlevenje mesa se može koristiti za mlevenje mesa i pravljenje kobasica.

### Mlevenje mesa

- ▶ Isecite meso na trake 10 cm duge i 2 cm široke.
- ▶ Uklonite kosti, komade hrskavice i žile što je moguće bolje.
- ▶ Nikad nemojte koristiti zamrznuto meso!
- ▶ Pritisnite dugme  na kontrolnom panelu.
- ▶ Stavite meso u plitku posudu. Upotrebite potiskivač kako biste lagano gurali meso u kućište noža.
- ▶ Možete da izmeljete 1.3 kg mesa u minutu.  
Upotrebljavajte krtinu, bez masti i žila.
- ▶ Za tartar biftek, dva puta izmeljite meso sa srednje finim diskom za mlevenje.

### Pravljenje kobasica

- ▶ Uvek prvo sameljite meso.
- ▶ Kada počnete da pravite kobasice, ostavite beskrajni zavrtanj u kućištu rezača.
- ▶ Stavite crevo za kobasicu 10 minuta u mlaku vodu. Zatim navucite pokvašeno crevo na cilindar za kobasice. Mleveno (i začinjeno) meso gurajte u kućište rezača pomoću potiskivača.



## **EN** | Storage

Storage

## **PL** | Przechowywanie

Przechowywanie

## **RO** | Depozitare

Depozitare

## **RU** | Хранение

Хранение

## **CS** | Uchovávání

Uchovávání

## **HU** | Tárolás

Tárolás

## **SK** | Odkladanie

Odkladanie

## **UK** | Зберігання

Зберігання

## **BG** | Съхраняване

Съхраняване

## **SR** | Odlaganje

Odlaganje



SMART  
CONTROL







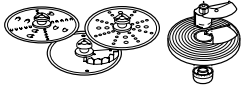
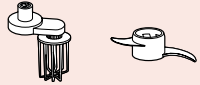
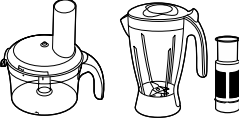

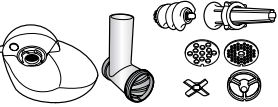

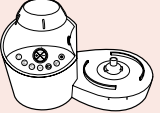


! SMART WASHING MACHINE

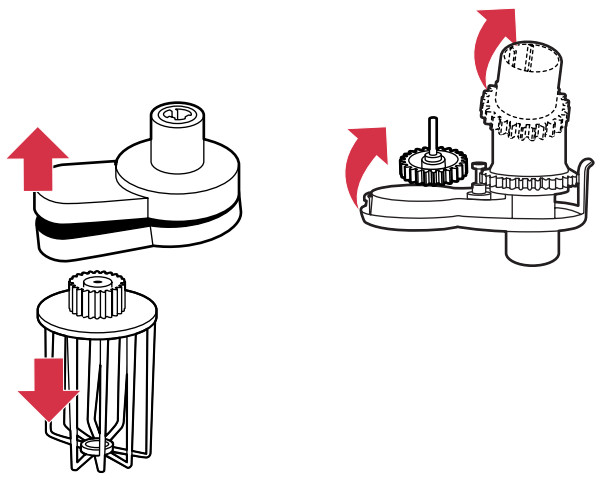
Washing Machine Icons

WORLD-WIDE GUARANTEE

?

Manual Icon

			
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓		
			✓





## EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before removing accessories or cleaning the motor unit.
- You can quickly and easily clean the food processor bowl and blender jar by means of the clean button. Simply put some water and a few drops of washing-up liquid in the dirty bowl or jar; secure the lid and press the clean button until the bowl or jar is clean.
- When cleaning the food processor bowl in this way, make sure either the blade or the kneading accessory has been assembled in the bowl.
- To clean the balloon beater; pull the beater out of the gear housing. Then open the housing by pulling the latch sideways and take out the two gearwheels. Clean the gearwheels and the beater in hot water with some washing-up liquid.
- The gearwheels and the beater can also be cleaned in the dishwasher. The gear housing can be wiped with a moist cloth.
- The adjustable slicing disc, the slicing insert and the adjusting knob can be cleaned in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. Turn the adjusting knob to the right and pull the slicing insert out of the disc before cleaning it.

### Cleaning of the meat mincer

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

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

## PL | Mycie

- Przed wyjęciem akcesoriów lub przystąpieniem do czyszczenia części silnikowej zawsze wyłączaj urządzenie z sieci.
- Wciskając przycisk mycia, można szybko i łatwo oczyścić miskę malaksera i dzbanek blendera. Wystarczy do brudnej miski malaksera lub do dzbanka wlać trochę wody z dodatkiem płynu do zmywania naczyń, zamknąć pokrywę i wcisnąć przycisk mycia do chwili całkowitego umycia miski lub dzbanka.
- Podczas takiego mycia miski malaksera sprawdź, czy w misce zostały założone ostrze lub mieszak.
- Aby oczyścić trzepaczkę, wyciągnij ją z obudowy kółek zębatach. Następnie otwórz obudowę, przesuważąc zatrask w bok, a następnie wyjmij dwa kółka zębata. Oczyść kółka zębata i trzepaczkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Kółka zębata i trzepaczkę można również umyć w zmywarce. Obudowę kółek zębatach należy czyścić wilgotną szmatką.
- Regulowaną tarczę tnącą na plastry, nasadkę tnącą na plastry oraz pokrętło regulacyjne można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed umyciem tarczy obróć pokrętłem regulacyjnym w prawo i wyjmij z niej wkładkę tnącą.

### Czyszczenie maszyny do mięsa

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

- Usuń pozostałe w maszynce resztki mięsa, przepuszczając przez nią kawałki chleba.
- Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wyjmij popychacz i tacę.
- Odkręć pierścień i wyjmij z maszyny tarczę ścierającą, nożyk i ślimak.
- Zdejmij z maszyny część tnącą, wciskając przycisk zwalniający i przekręcając go w prawo.
- Odłącz maszynkę, obracając ją w prawo.
- Oczyść wszystkie części gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń.





- Oplucz je pod kranem z gorącą wodą i natychmiast osusz ścierką do naczyń.

## RO | Curățare



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



### Curățarea tocătorului de carne

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

- Îndepărtați carnea rămasă în interiorul aparatului tocând o felie de pâine.
- Oprii aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Scoateți împingătorul și tava.
- Deșurubați inelul filetat și scoateți discul de tocare, cuțitul și axul melcului.
- Scoateți carcasa cuțitului apăsând butonul de decuplare și rotind-o spre dreapta.
- Scoateți agrenajul prin rotire spre dreapta.
- Spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent de vase.
- Clătiți-le cu apă fierbinte și ștergeți-le cu un prosop de bucătărie.

## RU | Очистка

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

### Очистка мясорубки

Мясорубка не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине. Ее можно вымыть под струей водопроводной воды.

- Удалите все мясо, оставшееся в корпусе ножевого блока мясорубки, пропустив через него кусочки хлеба.
- Выключите прибор и отключите его от электросети.
- Уберите толкатель и снимите загрузочный поддон.
- Отвинтите кольцо с резьбой и выньте диск для измельчения, ножевой блок и червячный вал.

- Снимите корпус ножевого блока, нажав на кнопку отсоединения и повернув его вправо.
- Отсоедините корпус редуктора, повернув его вправо.
- Очистите все детали горячей водой с небольшим количеством моющего средства.
- Промойте их под струей горячей водопроводной воды и сразу же вытрите кухонным полотенцем.

## CS | Čištění přístroje

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

### Čištění mlýnku na maso

Mlýnek na maso nelze mýt v myčce nádobí. Opláchněte ho pod tekoucí vodou.

- Odstraňte zbylé maso z řezacího krytu tak, že jím necháte projít několik kousků chleba.
- Vypněte přístroj a odpojte ho od sítě.
- Vyjměte pěchovač a zásobník.

- Odšroubujte kroužek a odejměte děrovaný kotouč, nožovou jednotku a šnekový hřídel.
- Odejměte řezací kryt stisknutím uvolňovacího tlačítka a jeho otočením doprava.
- Převodovku oddělte otočením doprava.
- Všechny části umyjte horkou vodou s trochou čisticího prostředku.
- Opláchněte je pod horkou tekoucí vodou a ihned je řádně osušte pomocí utěrky.

## HU | Tisztítás

- Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha valamilyen tartozékot kíván eltávolítani, vagy meg akarja tisztítani a motoregységet.
- A "tisztítás" gombbal gyorsan és könnyedén végezheti el a munkátal és a turmixkancsó tisztítását. Egyszerűen öntsön némi vizet és néhány csepp mosogatószerrel a munkatálba vagy a kancsóba, helyezze fel a fedelet, majd addig nyomja a gombot, amíg a tál vagy a kancsó tiszta nem lesz.
- Ügyeljen arra, hogy a robotgép munkatáljának - a fenti módon történt - tisztításakor sem kés, sem dagasztó horog ne maradjon a tálban.
- A habverő tisztításához húzza le a habverőt a fogaskerekek házáról. Ezután nyissa ki a házat a retesz oldalirányba történő húzásával, és vegye ki a két fogaskereket. Mossa el a fogaskerekeket és a habverőt meleg, mosogatószeres vízben.
- A fogaskerekeket és a habverőt tisztíthatja mosogatógépben is. A fogaskerekek házat törölje át nedves ruhával.
- A szabályozható szeletelő tárcsa, a szeletelő betét és a szabályozó gomb meleg vízben, mosogatószerrel, illetve mosogatógépben is tisztítható. A tisztítás előtt forgassa el jobbra a szabályozó gombot, majd húzza ki a szeletelő betétet a tárcsából.

### A húsdaráló tisztítása

- A húsdaráló nem tisztítható mosogatógépben, csak vízcsap alatt.
- Távolítsa el a vágóházból a maradék húsdarabokat: ehhez nyomjon át a vágóházon néhány kenyérszeletet.
- Kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a konnektorból a csatlakozókábel dugvilláját.





- Vegye ki a nyomórudat és az adagoló tálcát.
- Csavarja le a csavarmentes gyűrűt és vegye ki a daráló tárcsát, a vágókést és a csigatengelyt.
- Távolítsa el a vágóházat: ehhez forgassa el jobbra és válassza le azt.
- Forgassa el jobbra és válassza le a fogaskerékházat.
- Tisztítsa meg az összes alkatrészt forró vízzel és némi mosogatószerrel.
- Öblítse át azokat forró csapvíz alatt, majd azonnal törölje meg egy kendővel.

## SK | Čistenie

- Pred odpojením príslušenstva, alebo pred čistením pohonnej jednotky vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Nádobu na spracovanie potravín a nádobu mixéra rýchlo a jednoducho očistíte použitím tlačidla Clean. Do znečistenej nádoby nalejte trochu vody a niekoľko kvapiek čistiacего prostriedku, zaistíte veko a podržte stlačené tlačidlo Clean, kým nie je nádoba čistá.
- Pri tomto spôsobe čistenia ponechajte čepeľ, alebo nástavec na miesenie nasadený v nádobe.
- Nástavec na šľahanie očistíte tak, že ho odpojíte z prevodovej skrinky. Potom potiahnite západku do strany, otvorte skrinku a vyberte z nej dve ozubené kolieska. Ozubené kolieska a nástavec na šľahanie umyte v horúcej vode s prídavkom saponátu.
- Ozubené kolieska a nástavec na šľahanie môžete očistiť aj v umývačke na riad. Prevodovú skrinku očistíte vlhkou tkaninou.
- Nastaviteľný disk na krájanie na plátky, nástavec na krájanie a nastavovací gombík môžete očistiť v horúcej vode s prídavkom malého množstva saponátu, alebo v umývačke na riad. Pred čistením otočte nastavovacím gombíkom doprava a z disku vyberte nástavec na krájanie.

## Čistenie mlynčeka na mäso

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

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

## UK | Чистка приладу

- Завжди витягуйте штепсель із розетки перед тим, як знімати приладдя або чистити вузол двигуна.
- Ви можете швидко й легко чистити чашу кухонного комбайну та глека змішувача за допомогою кнопки "чищення". Просто додайте трохи води та декілька краплин рідини для миття у брудну чашу або глек, закріпіть кришку, натисніть і тримайте кнопку "чищення", доки чашу або глек не буде очищено.
- При чищенні чаші кухонного комбайну у такий спосіб переконайтеся, що лезо або замішувач встановлені в чашу.
- Щоб почистити збивачку, витягніть її з корпусу. Потім відкрийте корпус, витягнувши засувки по боках, витягніть два зубчастих колеса. Почистіть зубчасте колесо та збивачку в гарячій воді з миючим засобом.
- Зубчасті колеса та збивачку також можна мити в посудомийній машині. Корпус можна протирати вологою ганчіркою.
- Регульований диск для нарізання, вставка для нарізання та ручка регулювання придатні до миття в гарячій воді з миючою рідиною або в посудомийній машині. Поверніть ручку регулювання вправо та витягніть вставку для нарізання з диску перед тим, як чистити.





- Zupčanici i metlica miksera se mogu prati i u mašini za sudove. Kućište motora se može brisatu vlažnom krpom.
- Podešivi disk za sečenje na komade, umetak za sečenje i dugme za podešavanje mogu da se peru u vrućoj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove. Okrenite dugme za podešavanje u desno i pre čišćenja izvucite umetak za sečenje na komade iz diska.

### Čišćenje dodatka za mlevenje mesa

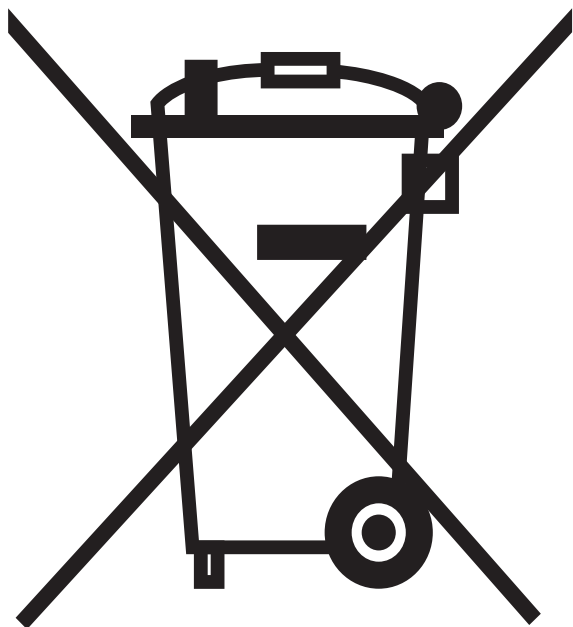
Dodatak za mlevenje mesa ne sme da se pere u mašini za sudove.

Njega možete da perete ispod mlaza iz slavine.

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

SMART  
CUTTING





## **EN | Environment**

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

## **PL | Ochrona środowiska**

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

## **RO | Mediu**

Nu aruncați aparatul în gunoii 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 használatatlaná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahaznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön hozzájárul a környezetünk megóvásához.





## SK | Životné prostredie

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



## UK | Довкілля

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



## BG | Опазване на околната среда

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



## SR | Okolina

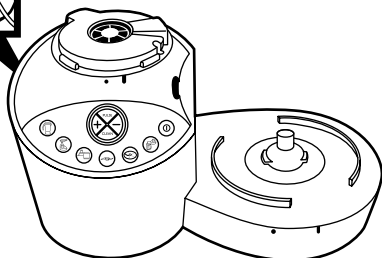
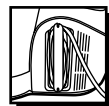
Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu. Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline.







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

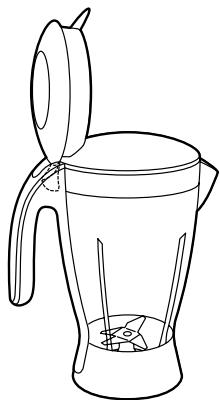


- EN** Motor unit with cord wind facility on the back
- PL** Część silnikowa z umieszczonymi z tyłu wspornikami do zwijania przewodu zasilającego
- RO** Bloc motor cu depozitare cablu în spate
- RU** Блок электродвигателя с приспособлением для наматывания сетевого шнура на задней стороне прибора
- CS**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

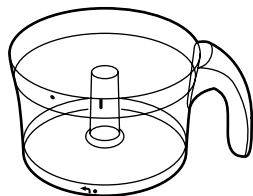


- EN** Stopper
- PL** Zatyczka
- RO** Buşon
- RU** Фиксирующая скобка
- CS** Zátka
- HU** Stopper
- SK** Zátka
- UK** Пробка
- BG** Запушалка
- SR** Odbojnik

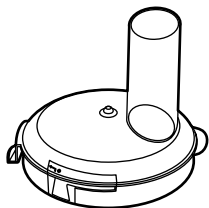


SMART  
COVERS

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



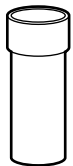
- EN** Food processor bowl  
**PL** Miska malaksera  
**RO** Bol robot  
**RU** Чаша кухонного комбайна  
**CS** Mísa pro zpracování potravin  
**HU** Robotgép munkatál  
**SK** Nádoaba na spracovanie potravín  
**UK** Чаша кухонного комбайну  
**BG** Купа за обработване на продукти  
**SR** Posuda procesora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



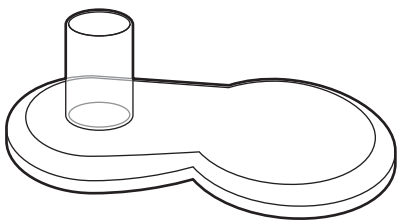
- EN** Food processor lid  
**PL** Pokrywa malaksera  
**RO** Capac al bolului pentru prepararea alimentelor  
**RU** Крышка кухонного комбайна  
**CS** Víko kuchyňského robotu  
**HU** Robotgép munkatál fedő  
**SK** Veko nádoby na spracovanie potravín  
**UK** Кришка кухонного комбайна  
**BG** Капак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



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



- EN** Pusher of juicer
- PL** Popychacz sokowirówki
- RO** Împingător storcător
- RU** Толкатель соковыжималки
- CS** Stlačovací píst odšťavňovače
- HU** Gyümölcsprés nyomórúd
- SK** Piest odšťavovača
- UK** Штовхач соковыжималки
- BG** Бутало на сокоизстисквачката
- SR** Potiskivač sokovnika



- EN** Lid of juicer
- PL** Pokrywa sokowirówki
- RO** Capac storcător
- RU** Крышка соковыжималки
- CS** Víko odšťavňovače
- HU** Gyümölcsprés fedél
- SK** Veko odšťavovača
- UK** Кришка соковыжималки
- BG** Капак на сокоизстисквачката
- SR** Poklopac sokovnika

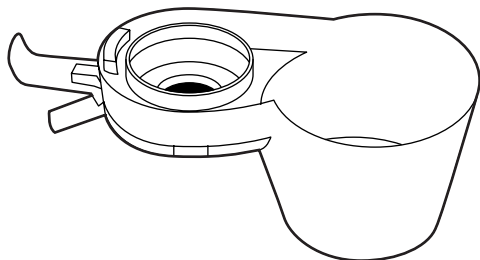




SMART  
CONNECT



- EN** Filter of juicer
- PL** Filtr sokowirówki
- RO** Filtru storcător
- RU** Фильтр соковыжималки
- CS** Filtr odšťavňovače
- HU** Gyümölcsprés szűrő
- SK** Filter odšťavovača
- UK** Фільтр соковижималки
- BG** Филтър на сокоизстисквачката
- SR** Filter sokovnika



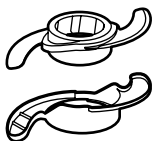
- EN** Juicer
- PL** Sokowirówka
- RO** Storcător
- RU** Соковыжималка
- CS** Odšťavňovač
- HU** Gyümölcsprés
- SK** Odšťavovač
- UK** Соковижималка
- BG** Сокоизстисквачка
- SR** Sokovnik



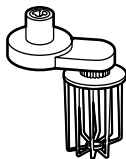
- EN** Tool holder
- PL** Uchwyt narzędzia
- RO** Ax accesorii
- RU** Держатель для насадок
- CS** Držák nástrojů
- HU** Eszköz tartó
- SK** Držiak príslušenstva
- UK** Тримач інструментів
- BG** Ротор
- SR** Nosač dodataka



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



- EN** Blade with protection cap
- PL** Ostrze z przykrywką zabezpieczającą
- RO** 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** Balloon beater
- PL** Trzepaczka do ubijania
- RO** Tel
- RU** Баллонные сбивалки
- CS** Šlehačí metly
- HU** Habverő
- SK** Nástavec na šľahanie
- UK** Збивачка
- BG** Телена бъркалка
- SR** Metlica miksera

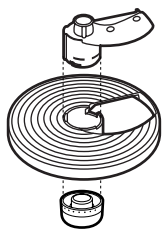


SMART  
CONTROL





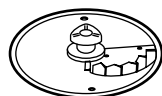
SMART



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



- EN** Shredding fine/medium disc  
**PL** Tarcza drobno/średnio ścierająca  
**RO** Disc de radere fină/medie  
**RU** Диск для тонкого/среднего измельчения  
**CS** Strouhací kotouč jemný/střední  
**HU** Finom/közepes reszelő tárcsa  
**SK** Disk na jemné/stredne hrubé strúhanie  
**UK** Диск для дрібного / середнього нарізування  
**BG** Диск за фино/средно настъргване  
**SR** Disk za fino/srednje ribanje



- EN** French fries disc  
**PL** Tarcza do ucierania frytek  
**RO** Disc pentru cartofi  
**RU** Диск для приготовления картофеля-фри  
**CS** Kotouč na hranolky  
**HU** Hasábburgonya tárcsa  
**SK** Disk na krájanie zemiakových hranolčekov  
**UK** Диск для картоплі-фри  
**BG** Диск за картопки за пържене  
**SR** Disk za pomfrit



- EN** Granulating disc
- PL** Tarcza rozdrabniająca
- RO** Disc de granulare
- RU** Гранулирующий диск
- CS** Mlecí kotouč
- HU** Daraboló/aprító tárcsa
- SK** Disk na granulovanie
- UK** Грануючий диск
- BG** Гранулиращ диск
- SR** Disk za granulaciju



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



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





SMART  
CONCEPT



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



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

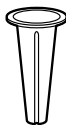


- EN** Screw ring
- PL** Pierścień
- RO** Inel filetat
- RU** Кольцо с резьбой
- CS** Šroubovací kroužek
- HU** Csavaros gyűrű
- SK** Kružok so závitom
- UK** Гвинтове кільце
- BG** Винтова гривна
- SR** Prsten sa navojem





**EN** Separator  
**PL** Separator  
**RO** Separator  
**RU** Сепаратор  
**CS** Oddělovač  
**HU** Elválasztó  
**SK** Separátor  
**UK** Сепаратор  
**BG** Сепаратор  
**SR** Separator



**EN** Sausage horn  
**PL** Rożek do kiełbas  
**RO** Pâlnie pentru cârnați  
**RU** Рожок для приготовления колбасок  
**CS** Trubice na párky  
**HU** Kolbásztöltő tölcser  
**SK** Nástavec na plnenie klobás  
**UK** Ріг для сосисок  
**BG** Фуния за наденици  
**SR** Cilindar za kobasice

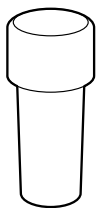


**EN** Grinding disc medium 4 mm dia.  
**PL** Tarcza średnio ścierająca, na wiórki o średnicy 4 mm  
**RO** Disc tocare medie, 4 mm dia.  
**RU** Диск средней степени измельчения, диаметр 4 мм  
**CS** Střední děrovaný kotouč, průměr 4mm  
**HU** Közepes aprító tárcsa, 4 mm átmérő  
**SK** Disk na stredne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





SMART  
CONCEPT



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

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

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

## EN | Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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](http://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](http://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 Aparate 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](http://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](http://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](http://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](http://www.philips.com), alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovom 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](http://www.philips.com), або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефону Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів,





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

SMART  
CARE

## **BG** | Гаранция и сервизно обслужване



Ако се нуждаете от 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 клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

## **SR** | Garancija i servis

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

## EN | Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance doesn't go on and the light ring round the stop button starts to blink red after a process button or the pulse button has been pressed.	Turn the bowl or lid or the blender jar clockwise until you hear a click. Check if the screw cap has been correctly assembled on the motor housing when the blender is not used. Make sure that the dots indicated on the bowl and lid are directly opposite each other and the dot on the bowl is directly opposite the dot on the motor housing. In case the blender is attached, make sure the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor housing. The red light will stop blinking as soon as all attachments have been correctly assembled.
The appliance suddenly stopped running	The thermal safety cut-out has probably cut off the power supply to the appliance because it has overheated. 1) Press the stop button. 2) Unplug the appliance. 3) Let the appliance cool down for 60 minutes. 4) Put the mains plug in the socket. 5) Switch the appliance on again.
You have pressed the wrong process button	Press the button for the process you want.
Both the blender jar and the food processing bowl are attached, but only the blender works.	If both the blender jar and the food-processing bowl have been mounted correctly, only the blender will work. If you want to use the food-processing bowl, remove the blender jar and assemble the screw cap.
The + or - button does not respond during certain processes.	When the maximum load of the motor has been reached, pressing the + or - button will not have the expected effect. This will especially happen when you are processing large quantities of dough. Check the quantities and processing times mentioned in the table.
The kneading or balloon beater doesn't turn.	Check if you have really turned the bowl and the lid clockwise as far as the point where you hear a click.

Problem	Solution
Can I also mince bones or bacon rind with the meat mincer?	No!
The meat looks as if it has been 'pressed through' rather than minced.	Check whether the cutting edges of the cutter unit are pointing outwards.
The metal parts of the meat mincer look rusty.	The parts have been cleaned in the dishwasher. You should clean all parts by hand and dry them immediately with a tea towel.
The meat mincer does not work.	Make sure the gear housing and the cutter housing have been assembled correctly. You will hear a click when they have been fastened properly.
Is it possible to mince frozen meat with the meat mincer?	No!

## PL | Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się i po wciśnięciu przycisku przerabiania lub przycisku pracy impulsowej pierścieni świetlny wokół przycisku zatrzymania zaczyna migotać w kolorze czerwonym.	Obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara misą malaksera, pokrywą lub dzbankiem blendera, aż usłyszysz kliknięcie. Sprawdź, czy na obudowę silnika została prawidłowo wkręcona zatyczka podczas nieużywania blendera. Upewnij się, czy kropka na pokrywce oraz kropka na misce znajdują się dokładnie naprzeciwko siebie i czy kropka na misce znajduje się dokładnie naprzeciw kropki na obudowie silnika. W przypadku założenia blendera sprawdź, czy występ na misce blendera znajduje się dokładnie naprzeciw nadruku na obudowie silnika. Z chwilą prawidłowego założenia wszystkich akcesoriów przestanie migotać czerwona lampka.





SMART



Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nagle zatrzymało się.	Prawdopodobnie z powodu przegrzania urządzenia termiczny wyłącznik bezpieczeństwa odciął dopływ prądu. 1) Wciśnij przycisk zatrzymania. 2) Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. 3) Oczekaj 60 minut, aż urządzenie ostygnie. 4) Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego. 5) Włącz ponownie urządzenie.
Wcisnąłeś niewłaściwy przycisk przerabiania.	Wciśnij prawidłowy przycisk.
Zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera zostały zamontowane prawidłowo, wówczas będzie działał tylko blender. Jeśli chcesz skorzystać z misy malaksera są podłączone do urządzenia, ale pracuje tylko blender.	Jeśli zarówno dzbanek blendera, jak i miska malaksera zostały zamontowane prawidłowo, wówczas będzie działał tylko blender. Jeśli chcesz skorzystać z misy malaksera, zdejmij dzbanek blendera i załóż zatyczkę.
Przyciski + lub - podczas niektórych procesów nie są aktywne.	Po osiągnięciu maksymalnego obciążenia silnika wciśnięcie przycisku + lub przycisku - nie spowoduje oczekiwanego efektu. Dzieje się to szczególnie podczas przerabiania dużych ilości ciasta. Sprawdź ilości i czasy wymienione w tabeli.
Nie obraca się mieszk albo trzepaczka.	Sprawdź, czy dobrze przekreśliłeś/ś miskę i pokrywkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu kliknięcia.
Czy można zemleć w maszynce do mięsa kości lub skórkę z bekonu?	Nie!
Mięso wygląda bardziej na "prześciśnięte" niż zmielone.	Sprawdź, czy krawędzie tnące nożyka zwrócone są na zewnątrz.
Metalowe części maszynki do mięsa wyglądają, jakby były pokryte rdzą.	Części te zostały umyte w zmywarce. Musisz umyć wszystkie części ręcznie i natychmiast osuszyć je ścierką do naczyń.

Problem	Rozwiązanie
Maszynka do mięsa nie działa.	Sprawdź, czy przekładnia maszynki do mięsa i nożyk zostały założone prawidłowo. Gdy je poprawnie zainstalujesz, usłyszysz kliknięcie.
Czy zamrożone mięso nadaje się do zmielenia w maszynce?	Nie!

RO   Depanare	
Problemă	Soluție
Aparatul nu pornește, iar inelul luminos din jurul butonului de oprire clipește în roșu după ce apăsați un buton de procesare sau butonul impuls.	Răsuciți bolul, capacul sau vasul blenderului în direcția săgeții până auziți clic. Verificați dacă a fost corect închis capacul filetat pe blocul motor când nu folosiți blenderul. Asigurați-vă că reperatele de pe bol și cele de pe capac coincid, iar cel de pe bol coincide cu cel de pe blocul motor. Dacă blenderul este montat, asigurați-vă că liniuța de pe blender coincide cu reperul de pe blocul motor. Inelul roșu nu mai clipește când toate accesoriile sunt montate corect.
Aparatul s-a oprit brusc.	Sistemul termic de oprire automată a întrerupt probabil furnizarea curentului în cazul supraîncălzirii. 1) Apăsați butonul stop. 2) Scoateți ștecherul din priză. 3) Lăsați aparatul să se răcească 60 de minute. 4) Introduceți ștecherul în priză. 5) Porniți din nou aparatul.
Ați apăsat butonul necorespunzător.	Apăsați butonul corespunzător procesului de preparare dorit.
Atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor sunt montate, dar nu funcționează decât blenderul.	Dacă atât vasul blenderului cât și bolul pentru prepararea alimentelor au fost montate corect, doar blenderul va funcționa. Dacă doriți să folosiți bolul pentru prepararea alimentelor, demontați blenderul și închideți capacul filetat.

Problemă	Soluție
Butonul + sau - nu funcționează în timpul anumitor proceduri.	Aparatul nu răspunde la comenzile butonului + sau - dacă preparați o cantitate prea mare de alimente, în special când frământați cocă. Verificați cantitățile și duratele de preparare din tabel.
Accesorii de frământare sau telul nu se învârt.	Verificați dacă ați înșurubat bolul și capacul până când s-a auzit clic.
Pot să toc oase și slănină cu ajutorul tocătorului de carne?	Nu!
Camea arată mai mult "presată" decât tocată.	Verificați dacă lamele cuțitului sunt orientate înspre exterior.
Componentele metalice ale mașinii de tocat par ruginite.	Le-ați curățat în mașina de spălat vase. Acestea trebuie spălate cu mâna și șterse imediat cu prosopul de bucătărie.
Mașina de tocat nu funcționează.	Verificați dacă ați montat corect carcasa angrenajului și ansamblul cuțit. La montarea corectă a acestora, auziți un clic.

Pot să toc carne înghețată cu ajutorul tocătorului de carne?

Nu!

## RU | Руководство по обнаружению и устранению неисправностей.

Проблема	Устранение
Прибор не включается, а красное световое кольцо вокруг кнопки СТОП начинает мигать после нажатия кнопки выбора режима или кнопки импульсного режима.	Поверните чашу или крышку, или кувшин блендера по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь в том, что навинчивающийся колпачок установлен должным образом на блок электродвигателя, когда не используется блендер. Убедитесь в том, что точка на крышке и точка на чаше находятся точно друг против друга, а точка на чаше находится точно напротив точки на блоке электродвигателя. Если установлен блендер, убедитесь в том, что ребро блендера расположено напротив печати на блоке электродвигателя.
Прибор внезапно перестал работать	По-видимому, аварийный термовыключатель обесточил прибор из-за его перегрева. 1) Нажмите кнопку СТОП. 2) Отключите прибор от электросети. 3) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 5) Опять включите прибор.
Вы нажали не ту кнопку выбора режима	Нажмите кнопку, соответствующую нужному процессу.
Установлены и кувшин блендера, и чаша для переработки продуктов, но работает только блендер.	Если кувшин блендера и чаша для переработки продуктов установлены правильно, будет работать только блендер. Если вы хотите использовать чашу для переработки продуктов, отсоедините блендер и установите защитный колпачок.
При определенных режимах обработки продуктов прибор не реагирует на нажатие кнопки «+» или «-».	После достижения максимальной мощности электродвигателя, дальнейшее нажатие кнопки «+» не даст ожидаемого эффекта. Особенно заметно это происходит при обработке больших количеств теста. Уточните рекомендованные в таблице руководства по эксплуатации объемы продуктов и продолжительность их обработки.





SMART

**Проблема****Устранение**

Насадка-тестомешалка или баллонная взбивалка не поворачивается.

Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.

Могу ли я также рубить к мясорубке кости или корку бекона?

Нет!

Мясо скорее выглядит «мятым», чем порубленным в мясорубке.

Проверьте, чтобы режущие кромки ножевого блока были направлены наружу.

Металлические детали мясорубки выглядят ржавыми.

Детали мясорубки были вымыты в посудомоечной машине. Вам следует очистить все детали вручную и сразу же вытереть их кухонным полотенцем.

Мясорубка не работает.

Проверьте правильность сборки корпуса редуктора и корпуса ножевого блока мясорубки. Вы должны услышать щелчок при их правильном соединении.

Можно ли рубить к мясорубке замороженное мясо?

Нет!

**CS | Řešení případných problémů****Problém****Řešení**

Přístroj nelze zapnout a světelný kroužek okolo tlačítka Stop začne blikat červeně po stisku jednoho z provozních tlačítek nebo pulsního tlačítka.

Otočte mísou či víkem nebo nádobou mixéru ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zkontrolujte, zda byla krytka šroubu správně nasazena na motorovou jednotku během doby, kdy nepoužíváte mixér. Přesvědčte se, jsou-li tečky na míse a na víku přímo proti sobě a je-li tečka na míse přímo proti tečce na motorové jednotce. Pokud je připevněn mixér; je nutné, aby žebro na nádobě mixéru bylo přímo proti potisku na motorové jednotce. Červené světlo přestane blikat, jakmile správně sestavíte všechny nástavce.

Přístroj náhle přestal pracovat.

Teplotní bezpečnostní vypínač pravděpodobně způsobil vypnutí přístroje, neboť došlo k jeho přehřátí. 1) Stiskněte tlačítko Stop. 2) Odpojte přístroj ze sítě. 3) Nechejte přístroj 60 minut vychladnout. 4) Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. 5) Znovu zapněte přístroj.

Pokud jste stiskli nesprávné provozní tlačítko.

Stiskněte správné tlačítko.

Je nasazena nádoba mixéru i mísa na potraviny, ale pracuje pouze mixér.

Pokud je správně upevněna nádoba mixéru i mísa na potraviny, bude pracovat pouze mixér. Pokud chcete použít mísu kuchyňského robota, odejměte nádobu mixéru a nasadte krytku šroubu.

Během určitých provozních režimů nereagují tlačítka + a -.

Když dojde k dosažení maximální zátěže motoru, stisk tlačítek + a - již nebude mít očekávaný efekt. K tomu obvykle dochází při zpracování velkého množství těsta. Zkontrolujte množství surovin a dobu zpracování podle uvedené tabulky.

Hnětací nebo šlehačí metly se neotáčejí.

Zkontrolujte, zda jste správně nasadili nádobu a její víko tak, že slyšitelně zaklaplo.

Lze mlít v mlýnku na maso kosti nebo slaninu?

Ne!



Problém	Řešení
Maso vypadá spíše jako rozmačkané než rozemleté	Zkontrolujte, zda břity nožové jednotky směřují směrem ven.
Kovové díly mlýnku na maso začínají rezivět	Tyto díly byly pravděpodobně myty v myčce nádobí. Myjte je ručně a po umytí je ihned osušte.
Masový mlýnek nepracuje	Zkontrolujte, zda byl mlýnek správně nasazen a sestaven. Když ho připojujete k motorové jednotce, musí zaklapnout.
Lze mlít v mlýnku na maso zmražené maso?	Ne!

## HU | Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Megoldás
A készülék nem kapcsol be, és a "stop" gomb körüli gyűrű pirosan kezd világítani, miután megnyomja valamely műveleti gombot vagy az impulzus gombot.	Forgassa el a tálat, a fedőt, illetve a turmixkancsót az óramutatóval megegyező irányban, amíg kattantást nem hall. Ellenőrizze, hogy a csavaros fedél jól van-e felszerelve a motorházon, amikor a turmix nincs használatban. Ügyeljen arra, hogy a tálon és a fedőn, illetve a tálon és a motorházon lévő pont közvetlenül egymással szemben legyen. A turmix csatlakoztatása esetén ellenőrizze, hogy a turmixkancsón lévő horony közvetlenül a motorházon lévő jelzéssel szemben legyen. A piros villogás a tartozékok megfelelő összeszerelését követően megszakad.
A készülék hirtelen leáll	Előfordulhat, hogy az automatikus hőmegszakító túlmelegedés miatt kikapcsolta a készüléket. 1) Nyomja meg a "stop" gombot. 2) Húzza ki a készülék hálózati csatlakozókábelét a konnektorból. 3) Hagyja hűlni a készüléket 60 percig. 4) Dugja be a hálózati csatlakozókábel dugvilláját a konnektorbá. 5) Kapcsolja be ismét a készüléket.

Rossz gombot nyomott meg      A kívánt feldolgozási műveletnek megfelelő gombot nyomja meg.

## HU | Hibaelhárítási útmutató

Probléma	Megoldás
Rossz gombot nyomott meg	A kívánt feldolgozási műveletnek megfelelő gombot nyomja meg.
A turmixkancsó és a robotgép munkatálja is a helyén van, de csak a turmixgép működik.	Ha mind a turmixkancsót, mind a robotgépet helyesen szerelte fel, csak a turmixgép fog működni. Ha a robotgép munkatálját szeretné használni, vegye le a turmixgép működtetőjét, és helyezze fel a csavaros fedőt.
Egyes műveleteknél nem működik a "+" vagy a "-" gomb.	A készülék nem veszi figyelembe a "+" vagy a "-" gomb megnyomását, ha a motor már elérte a maximális terhelést. Ez különösen nagy mennyiségű tészta keverésénél történhet meg. Ellenőrizze a mennyiségeket és a feldolgozási időket összefoglaló táblázatot.
A dagasztó vagy a habverő nem forog.	Ellenőrizze, hogy a munkatálat és a fedőt az óramutató járásával egyező irányba forgatta-e el kattantásig.
A húsdarálóval őrlhetnek-e csontot vagy szalonnahéjat is?	Nem!
A hús úgy néz ki, mintha "átsajtolták" volna, és nem úgy, mint a darált hús.	Nézzze meg, kifelé mutatnak-e a vágó egység vágóélei.
A húsdaráló fém részei rozsdásnak tűnnek	Az alkatrészeket mosogatógépben tisztította. Minden alkatrészt kézzel kell tisztítani, és azonnal szárazra kell törölni egy konyharuhával.
A húsdaráló nem működik	Ellenőrizze, hogy a fogaskerékház és a vágóház jól van-e összeszerelve. Ha jól vannak összezerősítve, kattantást kell hallania.
Lehet-e fagyasztott húst őrlölni a húsdarálóval?	Nem!





## SK | Sprievodca pri riešení problémov

SMART  
GADGETS



### Problém Riešenie

Zariadenie nepracuje a po stlačení tlačidla na spracovanie surovín, alebo tlačidla Pulse, bliká červený svetelný krúžok okolo tlačidla Stop.

Nádobu, alebo veko nádoby mixéra otočte v smere pohybu hodinových ručičiek, aby ste začuli kliknutie. Ak nepoužívate mixér, skontrolujte, či je správne nasadený kryt na montážny otvor mixéra. Postarajte sa, aby bodky na nádobe a veku ležali priamo oproti sebe a aby bodka na nádobe ležala priamo oproti bodke na pohonnej jednotke. Ak je pripojený mixér, postarajte sa, aby výstupok na nádobe mixéra ležal priamo oproti označenému miestu na pohonnej jednotke. Hneď, ako všetky súčiastky riadne zmontujete, červené svetlo prestane blikať.

Zariadenie náhle prestane pracovať.

Teplná bezpečnostná poisťka pravdepodobne prerušila dodávku energie, pretože sa zariadenie prehrialo. 1) Stlačte tlačidlo Stop. 2) Zariadenie odpojte zo siete. 3) Zariadenie nechajte 60 minút vychladnúť. 4) Zariadenie pripojte do siete. 5) Zariadenie znovu zapnite.

Stlačili ste nesprávne tlačidlo na spracovanie potravín.

Stlačte tlačidlo pre zvolený spôsob spracovania potravín.

Na pohonnej jednotke je nasadená nádoba na spracovanie aj nádoba mixéra, ale pracuje len mixér.

Ak je správne namontovaná nádoba mixéra aj nádoba na spracovanie potravín, pracuje len mixér. Ak chcete použiť ostatné funkcie zariadenia, demontujte nádobu mixéra a naskrutkujte kryt na montážny otvor mixéra.

V určitých prípadoch tlačidlá + a - nefungujú.

Ak pohonná jednotka pracuje na maximálny výkon, stlačenie tlačidiel + a - nebude mať očakávaný účinok. Najčastejšie sa to stáva, ak spracováate veľké množstvo cesta. Skontrolujte množstvo a dĺžku spracovania surovín, ktoré sú uvedené v tabuľke.

Háky na miesenie alebo nástavec na šľahanie nefunguje.

Skontrolujte, či ste nádobu a jej veko skutočne otočili v smere pohybu hodinových ručičiek až natolko, že začuli kliknutie.

### Problém

### Riešenie

Môžem v mlynčeku na mäso pomlieť aj kosti a kožu zo slaniny?

Nie!

Mäso vyzerá, ako by ste ho skôr pretlačili, než pomleli.

Skontrolujte, či rezné hrany noža smerujú von.

Kovové súčiastky mlynčeka na mäso vyzerajú byť zájdené.

Súčiastky ste umyli v umývačke riadu. Všetky súčiastky mlynčeka ste mali umývať ručne a hneď po umytí ich osušiť utierkou.

Mlynček na mäso nefunguje.

Uistite sa, že ste riadne nasadili prevodovú skriňu a telo mlynčeka. Ak ich správne nasadíte, budete počuť kliknutie.

Môžem použiť mlynček na mäso na mletie mrazeného mäsa?

Nie!

Проблема	Рішення
Пристрій не працює, і кільце вогників навколо кнопки «стоп» починає мигати червоним після натискання кнопки оброблення чи кнопки «пульс».	Повертайте чашу або кришку глека змішувача за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання. Перевірте, чи правильно встановлено гвинтовий ковпачок на корпусі двигуна, коли змішувач не використовується. Переконайтеся, що крапки на чаші та кришці знаходяться одне проти одного, і крапка на чаші знаходиться безпосередньо навпроти крапки на корпусі двигуна. Якщо приєднано змішувача, переконайтеся, що виступ на глеку змішувача знаходиться безпосередньо навпроти позначки на корпусі двигуна. Червоний вогник припинить мигати, щойно все приладдя буде правильно встановлено.
Пристрій раптово перестає працювати	Автоматичний тепловий запобіжник міг вимкнути живлення пристрою внаслідок перегрівання. 1) Натисніть кнопку «стоп». 2) Витягніть шнур із розетки. 3) Дайте пристроєві охолонути впродовж 60 хвилин. 4) Вставте штепсел у розетку. 5) Знову ввімкніть пристрій.
Ви натиснули не ту кнопку оброблення.	Натисніть кнопку того процесу, який Вам потрібен.
Під'єднано одночасно посудину змішувача та посудину кухонного комбайну або посудину міксера, але працює тільки змішувач.	Якщо встановлено глек змішувача та посудину комбайну, працюватиме лише змішувач. Якщо бажаєте використовувати чашу кухонного комбайна, зніміть глек змішувача та встановіть гвинтовий ковпачок.
Кнопка + чи - не відповідає під час окремих процесів оброблення.	Коли досягнуто максимальне навантаження на двигун, натискання кнопки + чи - не справляє очікуваного ефекту. Це трапляється зокрема при обробленні великої кількості тіста. Перевірте кількість та час оброблення, зазначені в таблиці.

Проблема	Рішення
Насадка для замішування або збивачка не обертається.	Перевірте, чи Ви дійсно повернули посудину та кришку за годинниковою стрілкою до клацання.
Чи можу я змелювати кістки чи шкіру бекону у м'ясорубці?	Ні!
М'ясо виглядає скоріше "прочавленим", ніж прокрученим.	Переконайтеся, що краї ріжучого вузла показують назовні.
Металеві частини м'ясорубки виглядають іржавими.	Частини було помито у посудомийній машині. Ви повинні мити всі частини вручну та негайно висушувати серветкою.
М'ясорубка не працює.	Переконайтеся, що привідний вузол та вузол ніжів встановлено правильно. Ви маєте почути клацання при належній фіксації.
Чи можна змелювати у м'ясорубці заморожене м'ясо?	Ні!





## BG | Ръководство за справяне с проблеми

SMART  
COOK



### Проблем Решение

Уредът не тръгва и индикаторният пръстен около стоп-бутона започва да мига червено, след като се натисне бутон за обработване или импулсният бутон.

Завъртете купата или капака на каната на блендера в посока на часовниковата стрелка, докато не чуete щракване. Проверете дали е монтирана правилно винтовата капачка върху корпуса на двигателя, ако блендерът не се използва. Внимавайте точките, означени на купата и на капака да са право една срещу друга и точката на купата да е точно срещу точката на корпуса на двигателя. Ако е закачен блендерът, осигурете реброто на каната на блендера да е точно срещу белега на корпуса на двигателя. Червеният индикатор ще спре да мига веднага, щом се слобят правилно всички приставки.

Уредът изведнъж спря

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

Натиснали сте погрешен бутон за обработване

Натиснете бутона за желаните от Вас процес.

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

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

Бутонът + или бутонът - не работи по време на определени процеси.

Когато двигателят е достигнал максималния си товар, натискането на бутоните + или - няма да дава очаквания ефект. Това става често, когато обработвате голямо количество тесто. Проверете количествата и времената за обработване, посочени в таблицата.

### Проблем

### Решение

Приставката за месене или телената бъркалка не се върти.

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

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

Не!

Каймата изглежда повече като смачкана, отколкото като смяна.

Проверете дали режещите ръбове на ножчето са насочени навън.

Металните части на месомелачката изглеждат ръждясали.

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

Месомелачката не работи.

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

Може ли да се мели замразено месо с месомелачката?

Не!

## SR | Mogući problemi

Problem	Rešenje
Uređaj se ne uključuje i svetleći prsten oko stop tastera počne da trepće pošto je pritisnut procesni ili pulsni taster.	Okrenite posudu, poklopac ili posudu blendera u smeru kazaljke na satu, sve dok ne čujete klik. Proverite da li je vijčani zatvarač na pravi način montiran na kućište motora kada se blender ne koristi. Proverite da li se tačkaste oznake na posudi i poklopcu nalaze direktno jedna nasuprot druge i da li se tačka na posudi nalazi direktno nasuprot tačke na kućištu motora. Za slučaj da je montiran i blender, proverite da li se izbočina na posudi blendera nalazi direktno nasuprot oznake na kućištu motora. Crveno svetlo će prestati da trepće čim se svi dodaci ispravno montiraju.
Uređaj je odjednom prestao da radi	Zaštita od pregrevanja je verovatno prekinula napajanje uređaja zbog pregrevanja. 1) Pritisnite stop taster. 2) Isključite uređaj iz struje. 3) Pustite uređaj da se hladi 60 minuta. 4) Gurnite mrežni utikač u utičnicu. 5) Ponovo uključite uređaj.
Pritisnuli ste pogrešan procesni taster.	Pritisnite dugme za željeni proces.
Posuda blendera i posuda za preradu namirnica su montirane, ali samo blender radi.	Ako su posuda blendera i posuda za preradu namirnica montirane pravilno, radiće samo blender. Ako želite da koristite posudu za preradu namirnica, uklonite posudu blendera i montirajte vijčani zatvarač.
+ ili - taster ne reaguje u toku nekih procesa.	Kada se dostigne najveće opterećenje motora, pritiskom na + ili - taster se neće postići očekivani efekat. To će se dešavati posebno onda kada prerađujete velike količine testa. Proverite količine i vremena prerade koji su navedeni u tabeli.
Kuka za mešenje ili metlica se ne okreće.	Proverite da li ste stvarno okrenuli posudu i poklopac u smeru kazaljke na satu do mesta kada čujete klik.

Problem	Rešenje
Da li sa ovim uređajem mogu da meljem i kosti ili koru slanine?	Ne!
Meso izgleda kao da je 'ceđeno' a ne mleveno.	Proverite da li oštrice noža pokazuju napolje.
Metalni delovi mašine za mlevenje mesa izgledaju zarđalo.	Ti delovi su prani u mašini za pranje sudova. Trebalo bi da ručno čistite sve delove i odmah ih osušite kuhinjskom krpom.
Mašina za mlevenje mesa ne radi.	Proverite da li su kućište zupčanika i kućište noža montirana ispravno. Čučete klik ako su ona pričvršćena pravilno.
Da li je s ovim uređajem moguće mleti zamrznuto meso?	Ne!



SMART  
CONTROL





## EN | Recipes

### Soy milk

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

Ingredients:

- 110g dried soy beans
- 1100ml water
- ▶ Soak the soy beans for 4 hours before processing them. Set aside to drain.
- ▶ Put the soaked soy beans in the filter. Pour 1100ml of water into the blender jar and blend for 15 seconds.
- ▶ Pour the soy milk into a pan.
- ▶ Bring the soy milk to the boil, then add sugar to taste and leave to simmer until all the sugar has melted.
- ▶ Serve hot or cold.

### Mixed fruit juice

Ingredients:

- 300g apples
- 300g carrots
- 300g white grapes
- 300g oranges
- ▶ Cut the apples and carrots into pieces that fit into the feed tube of the juicer. Peel the oranges and cut them into chunks that fit in the feed tube. Assemble the juicer accessory and juice all ingredients.

### Chocolate cake

Ingredients for the dough:

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

Filling:

- 200g apricot jam

Icing:

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



### Mleczko sojowe

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

Składniki:

- 110 g suszonych nasion soi.
- 1100 ml wody

- ▶ *Zamocz nasiona soi na 4 godziny przed ich użyciem. Odstaw na bok, w celu odsączenia.*
- ▶ *Włóż do filtra zamoczone nasiona soi. Wlej do dzbanka blendera 1100 ml ciepłej wody i miksuj przez 15 sekund.*
- ▶ *Wlej do garnka mleczko sojowe.*
- ▶ *Doprowadź mleczko sojowe do wrzenia, następnie dodaj do smaku cukier i pozostaw mleczko na wolnym ogniu, aż cukier roztopi się.*
- ▶ *Można podawać na gorąco lub na zimno.*

### Sok z różnych owoców

Składniki:

- 300 g jabłek
- 300 g marchewki
- 300 g jasnych winogron
- 300 g pomarańczy
- ▶ *Pokrój jabłko, marchewkę w kawałki i wsyp do leja sokowirówki. Obraną i pociętą w kawałki pomarańczę pokrój i wrzuć do leja. Zamontuj sokowirówkę i zrób sok ze wszystkich składników.*

### Ciasto czekoladowe

Składniki na ciasto:

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

Nadzienie:

- 200 g dżemu morelowego

Glazura:

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





## RO | Rețete

### Lapte de soia

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

Ingrediente:

- 110 g boabe de soia uscate
- 1100 ml apă
- ▶ *Înmuiiați boabele de soia 4 ore înainte de a le prepara. Lăsați-le să se scurgă.*
- ▶ *Puneți boabele de soia înmuiate în filtru. Turnați 1100 ml de apă în vas și mixați 30 de secunde.*
- ▶ *Vărsați laptele de soia într-o oală.*
- ▶ *Puneți laptele de soia la fiert. După ce a dat în fiert, adăugați zahăr după gust și lăsați compoziția să fiarbă la foc mic până când se topește zahărul.*
- ▶ *A se servi cald sau rece.*

### Suc de fructe și legume

Ingrediente:

- 300 g mere
- 300 g morcovi
- 300 g struguri albi
- 300 g portocale
- ▶ *Tăiați merele și morcovii în bucăți și introduceți-le în tub. Curățați portocalele, tăiați-le și introduceți-le în tub. Stoarceți toate ingredientele.*

### Tort de ciocolată

Ingrediente pentru cocă:

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

Umplutură:

- 200 g gem de caise

Glazură

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





### Соевое молоко

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

Ингредиенты:

- 110 г сухих соевых бобов
- 1100 мл воды
- ▶ *Замочите соевые бобы в течение 4 часов, прежде чем обработать их. Откиньте на дуршлаг.*
- ▶ *Положите в фильтр замоченные соевые бобы. Налейте в кувшин блендера 1100 мл воды и обработайте в течение 30 секунд.*
- ▶ *Налейте в кастрюлю соевое молоко.*
- ▶ *Доведите соевое молоко до кипения, после этого добавьте по вкусу сахар и поддерживайте медленное кипение смеси до полного растворения сахара.*
- ▶ *подавайте в горячем или охлажденном виде.*

### Мультифруктовый сок

Ингредиенты:

- 300 г яблок
- 300 г моркови
- 300 г белого винограда
- 300 г апельсинов
- ▶ *Порежьте яблоки и морковь на кусочки так, чтобы они помещались в загрузочный бункер соковыжималки. Снимите кожуру с апельсинов и порежьте их на кусочки так, чтобы они помещались в загрузочный бункер соковыжималки. Установите насадку соковыжималки и приступите к приготовлению сока из всех типов фруктов.*

### Шоколадный кекс

Ингредиенты для теста:

- 140 г размягченного масла
- 110 г сахарной пудры

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

Начинка:

- 200 г абрикосового джема

Глазурь:

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





## CS | Recepty

### Sojové mléko

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

Přísady:

- 110g sušených sojových bobů
- 1100 ml vody
- ▶ *Sojové boby nechte asi 4 hodiny máčet. Pak je nechte stranou okapat.*
- ▶ *Namočené sojové boby vložte do filtru. Do nádoby mixéru nalijte 1100 ml vody a mixujte po dobu 15 sekund.*
- ▶ *Sojové mléko nalijte do kastrolku.*
- ▶ *Uveďte sojové mléko do varu, přidejte cukr podle chuti a vše nechte povařit, až se cukr zcela rozpustí.*
- ▶ *Podávejte horké nebo studené.*

### Míchaný ovocný džus

Přísady:

- 300g jablek
- 300g mrkve
- 300g bílého grapefruitu
- 300g pomerančů
- ▶ *Jablka a mrkev nakrájejte na kousky tak, aby se vešly do plnicí trubice odšťavňovače. Oloupejte pomeranč a nakrájejte jej na kousky, které se vejdou do plnicí trubice odšťavňovače. Sestavte odšťavňovač a zpracujte v něm všechny suroviny.*

### Čokoládový dort

Přísady pro těsto:

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

Náplň:

- 200 g meruňkového džemu

Poleva:

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

SMART



### Szójatej

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

Hozzávalók:

- 110 g száraz szójabab
- 1100 ml víz
- ▶ *Feldolgozás előtt áztassa be a szójababot 4 órára. Felhasználás előtt csepegtesse le.*
- ▶ *Tegye a beáztatott szójababot a szűrőbe. Öntsön a turmixkancsóba 1100 ml vizet és turmixolja össze a vizet a szójababbal, 30 másodpercig.*
- ▶ *Öntse a szójatejet egy edénybe.*
- ▶ *Forralja fel, adjon hozzá cukrot és főzze lassú tűzön a cukor felolvadásáig.*
- ▶ *Hidegen és melegen egyaránt fogyasztható.*

### Kevert gyümölcsital

Hozzávalók:

- 300 g alma
- 300 g sárgarépa
- 300 g fehér szőlő
- 300 g narancs
- ▶ *Vágja fel az almákat és a sárgarépákat olyan darabokra, hogy beleférjenek a gyümölcsprés töltőjébe. Hámozza meg a narancsokat, és vágja fel azokat a töltő méretének megfelelő szeletekre. Szerelje össze a gyümölcsprés tartozékait, és mixelje össze az összetevőket.*

### Csokitorta

Hozzávalók a tésztához

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

Töltelék:

- 200 g barack íz

Máz:

- 125 ml víz
- 300 g cukor
- 250 g reszelt csokoládé
- tejszínhab, ízlés szerint

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





## SK | Recepty

### Sójové mlieko

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

Suroviny:

- 110 g sušenej sóje
- 1100 ml vody
- ▶ *Pred spracovaním nechajte sójové bôby 4 hodiny napučať vo vode. Potom ich nechajte odteciť.*
- ▶ *Napučenú sóju vložte do filtra. Do nádoby mixéra pridajte 1100 ml vody a potom ho nechajte 15 sekúnd pracovať.*
- ▶ *Sójové mlieko nalejte na panvicu.*
- ▶ *Mlieko nechajte zovrieť, dochuťte ho cukrom a pri miernom varení nechajte cukor rozpustiť.*
- ▶ *Podávajte teplé, alebo studené.*

### Miešaný ovocný džús

Suroviny:

- 300 g jablák
- 300 g mrkvu
- 300 g bieleho hrozna
- 300 g pomarančov
- ▶ *Jabláka a mrkvu nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej rúry odšťavovača. Ošúpte pomaranče a nakrájajte ich na kúsky, ktoré sa zmestia do dávkovacej rúry. Zmontujte odšťavovač a odšťavte všetky suroviny.*

### Čokoládový koláč

Suroviny na prípravu cesta:

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

Suroviny na prípravu plnky:

- 200 g marhuľového džemu

Suroviny na prípravu polevy:

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

### Соєве молоко

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

Складові:

- 110 г сушених бобів сої
- 1100мл води
- ▶ *Вимочуйте соєві боби перед готуванням на протязі 4 годин, потім відцідіть.*
- ▶ *Покладіть боби до фільтру. Налийте 1100 мл води у глек міксеру й перемішуйте 15 секунд.*
- ▶ *Налийте соєве молоко у каструлю.*
- ▶ *Доведіть соєве молоко до кипіння, потім додайте цукру за смаком та залиште кипіти, поки весь цукор не розтане.*
- ▶ *Споживайте холодним або гарячим.*

### Змішаний фруктовий сік

Складові:

- 300 г яблука
- 300 г моркви
- 300 г винограду
- 300 г помаранчів
- ▶ *Наріжте яблука та моркву на шматки, що проходять крізь трубу подавання соковижималки. Почистіть картоплю та поріжте на шматки, що зможуть пройти крізь трубку. Встановіть приладдя соковижималки та вичавіть сік з усіх продуктів.*

### Шоколадний торт

Складові тіста:

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

Начинка:

- 200 г абрикосового джему

Глазурування:

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

- ▶ *Нагрійте духовку до 160°C. Змішайте масло до крему з глазурю ножем. Розтопіть шоколад та вмішайте. Додайте яєчні жовтки один по одному до суміші та перемішайте до консистенції крему. Збивайте білок з гранульованим цукром до щільної піни за допомогою збивачки. Додайте білкову піну до суміші та обережно перемішайте. Потім лопаткою додайте борошно. Покладіть суміш на змащений лист для смажіння (24 см). Запікайте протягом години при 160°C. Перші 15 хвилин дверцята духовки мають бути трохи відкритими.*
- ▶ *Дайте торту охолонути на листі, потім поставте на ґратку для подальшого охолодження. Розріжте торт горизонтально на половини, налійте половину абрикосового джему та складіть половини знову. Підігрійте залишок джему до стану сиропу, налійте зверху торт. Приготування глазури. Закип'ятіть воду, додайте цукор та шоколад, варіть на малому вогні. Постійно помішуйте, поки суміш не стане рівномірною та належної консистенції. Налийте глазури на торт та дайте охолонути. Подавайте торт зі збитими вершками.*





## BG | Рецепти

### Соево мляко

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

Съставки:

- 110 г сушени соеви зърна
- 1100 мл вода
- ▶ *Накиснете соевите зърна за 4 часа, преди да ги обработвате. Сложете ги да се оцедят.*
- ▶ *Сложете накиснатите соеви зърна във филтъра. Налейте 1100 мл вода в каната на блендера и бъркайте 15 секунди.*
- ▶ *Излейте соевото мляко в тенджерата.*
- ▶ *Кипнете соевото мляко, след това добавете захар на вкус и оставете да ври на слаб огън, докато не се разтопи захарта.*
- ▶ *Сервирайте горещо или студено.*

### Смесен плодов сок

Съставки:

- 300 г ябълки
- 300 г моркови
- 300 г зърна бяло грозде
- 300 г портокали
- ▶ *Нарежете ябълките и морковите на парчета, които да влизат в подаващата тръба на сокоизстисквачката. Обележете портокалите и ги нарежете на парчета, които да влизат в подаващата тръба. Монтирайте приставката на сокоизстисквачката и направете на сок всички съставки.*

### Шоколадов кекс

Съставки за тестото:

- 140 г масло, размекнато
- 110 г пудра захар
- 140 г шоколад
- 6 белтъка

- 6 жълтъка
- 110 г захар на пясък
- 140 г пшенично брашно
- 1 пакетче бакпулвер

Плънка:

- 200 г кайсиев конфитюр

Глазура:

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

SMART



**Sojino mleko**

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

Sastojci:

- 110g sušene soje u zrnu
- 1100ml vode
- ▶ *Pre pripremanja, potopite zrnevlje soje na 4 sata. Ostavite da se ocedi.*
- ▶ *Stavite nabubrela zrna soje u filter. Sipajte 1100 ml vode u posudu blendera i mešajte 15 sekundi.*
- ▶ *Sipajte mleko od soje u tiganj.*
- ▶ *Zagrejte mleko od soje dok ne prokluču, zatim dodajte šećer po želji i ostavite da kuva na tihoj vatri sve dok se sav šećer ne istopi.*
- ▶ *Služi se toplo ili hladno.*

**Sok od mešanog voća**

Sastojci:

- 300g jabuka
- 300g šargarepe
- 300g belog grožđa
- 300g pomorandži
- ▶ *Jabuke i šargarepu isecite na komade koji staju u cev za dovod na sokovniku. Oljuštite pomorandže i isecite ih na komade koji staju u cev za dovod. Montirajte dodatak za sokovnik i napravite sok od svih sastojaka.*

**Čokoladna torta**

Sastojci za testo:

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

Nadev:

- 200g džema od kajsija


Preliv:

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

**SMART  
CONTROL**



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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203 064 14571