

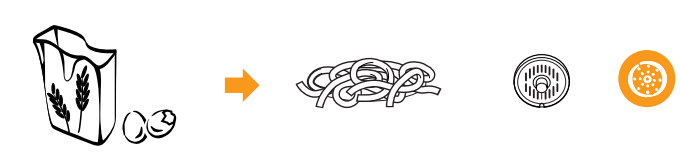
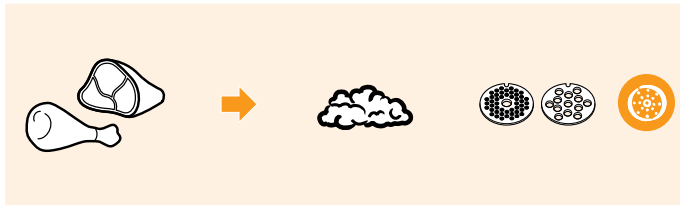
HR2725



PHILIPS

	!
	✂
	🍲
	🔧
	🍲
	🚫
	🚰
	📦
	🔄
	✂
	🔍
	🌍
	📖
	?

- EN** | English
- PL** | Polski
- RO** | Română
- RU** | Русский
- CS** | Český
- HU** | Magyar
- SK** | Slovensky
- UK** | УКРАЇНСЬКА
- HR** | Hrvatski
- ET** | Eesti
- LV** | Latviski
- LT** | Lietuviškai
- SL** | Slovenščina
- BG** | БЪЛГАРСКИ
- SR** | Srpski
- KZ** | ҚАЗАҚША



4	!
16	✂
18	⦿
23	🔧
28	⦿
32	⦿
36	🚰
41	📄
43	↻
46	✂
48	🔍
60	🌐
62	📖
75	?



Систем de siguranță

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



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



Vezi secțiunea Înlocuire (pagina 41).



RU | Внимание



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



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

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

Система безопасности

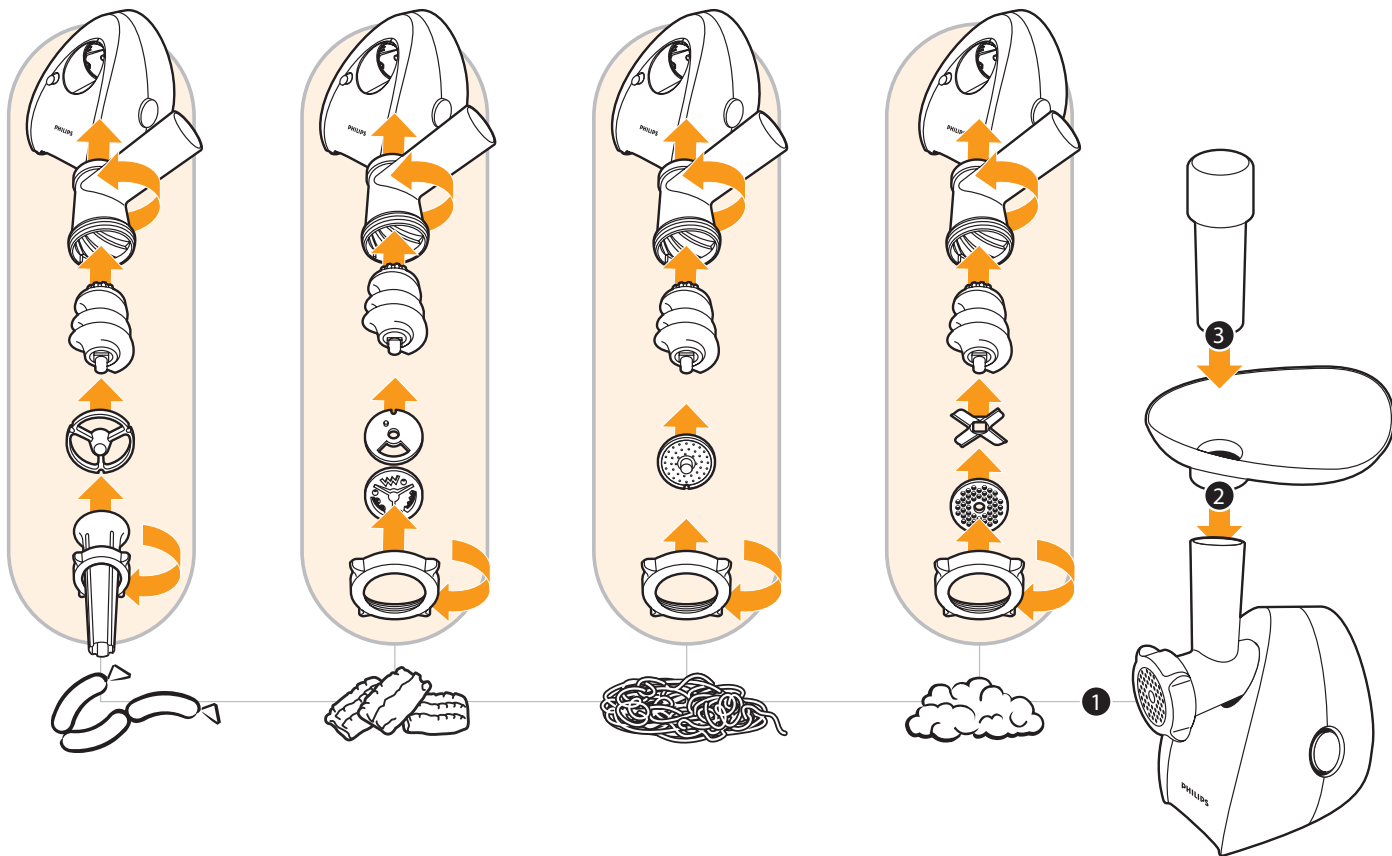
Данный прибор оснащен плавким предохранителем, прерывающим электроцепь при неисправности двигателя для предотвращения перегрева.

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

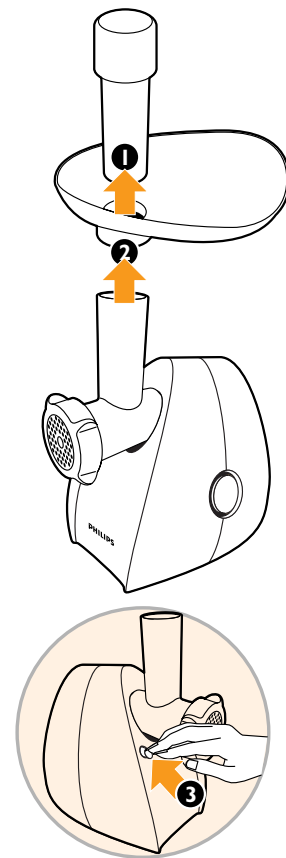
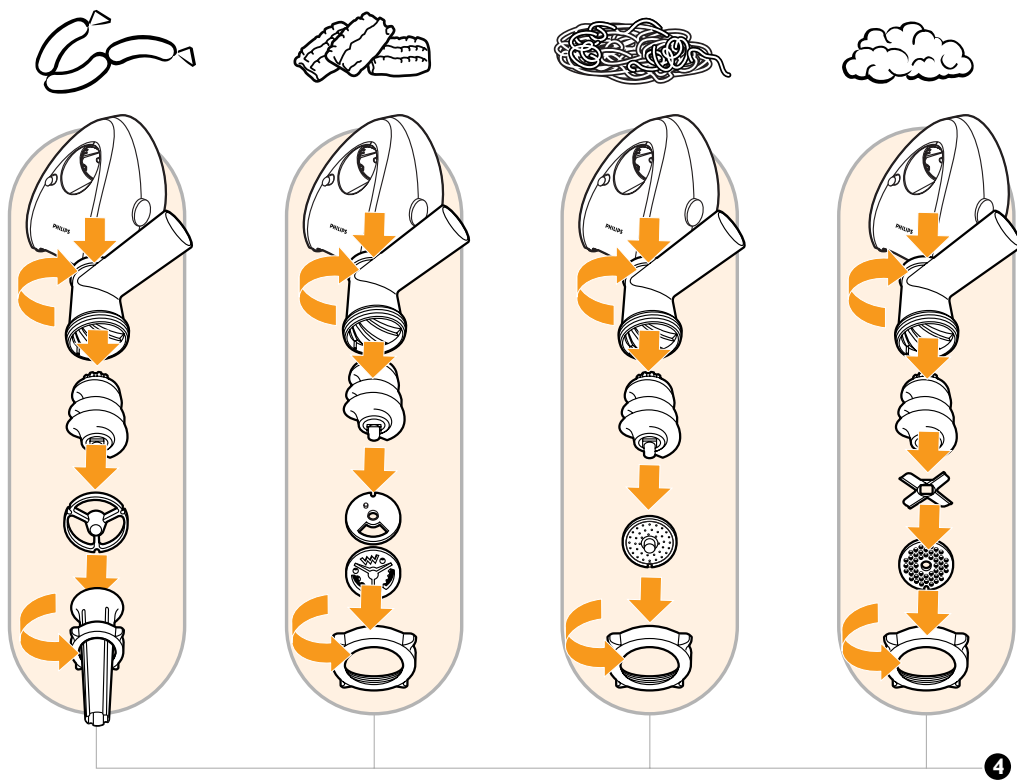
См. раздел Замена (стр. 41).

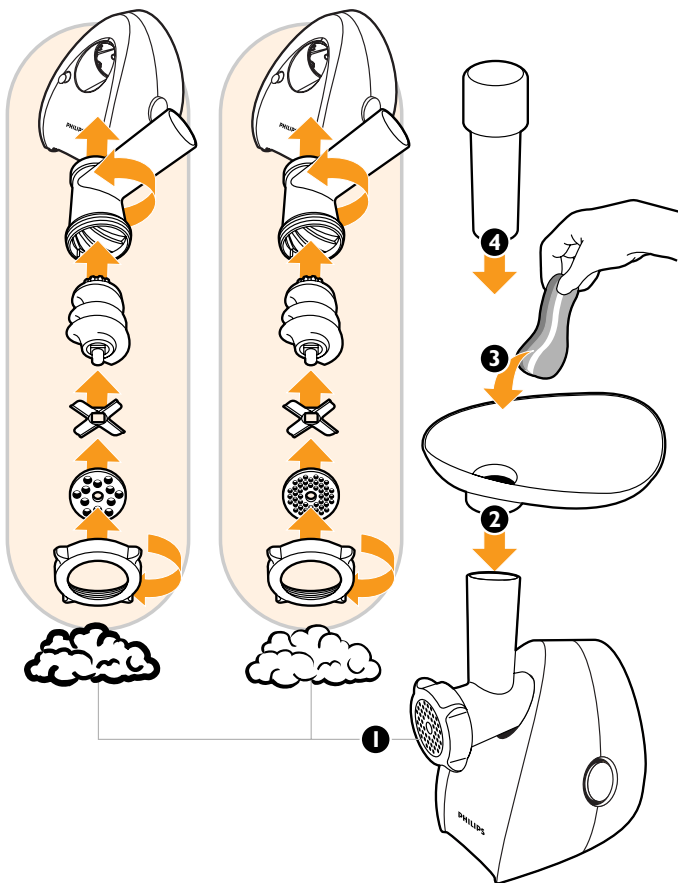


Assembly, Montaż, Montarea, Сборка, Montáž, Összeszerelés, Skladanie, Монтаж, Sastavljanje, Kokku panemine, Salikšana, Surinkimas, Sestavljanje, Сглобяване, Sastavljanje, Жинау



Disassembly, Demontaž, Demontarea, Разборка, Demontáž, Szétszerelés, Rozoberanie, Демонтаж, Rastavljanje, Lahti vőtmine, Izjaukšana, Išardymas, Razstavljanje, Разглобяване, Rastavljanje, Бөлшектендіру





EN | Mincing meat - tips and warnings

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

Never use frozen meat!

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

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

PL | Mielenie mięsa – wskazówki i ostrzeżenia

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

Nigdy nie używać zamrożonego mięsa!

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

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

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

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

RO | Tocarea cărnii - sugestii și avertismente

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

Nu utilizați carne congelată!

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

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

2 Îndepărtați pe cât posibil oasele, zgârciurile și tendoanele.

3 Puneți carnea pregătită în tava de alimentare.

4 Apăsăți butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

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

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

RU | Приготовление фарша — советы и предупреждения

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

Запрещается перемалывать замороженное мясо!

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

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

2 Максимально очистите мясо от костей, хрящей и сухожилий.

3 Положите подготовленное мясо в загрузочный поддон.

4 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

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

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

CS | Mletí masa - tipy a upozornění

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

Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso!

Přístroj se při provozu nesmí přepřňovat vtláčováním velkého množství masa do nožové skříně.

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

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

3 Takto připravené maso vložte do podávacího zásobníku.

4 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

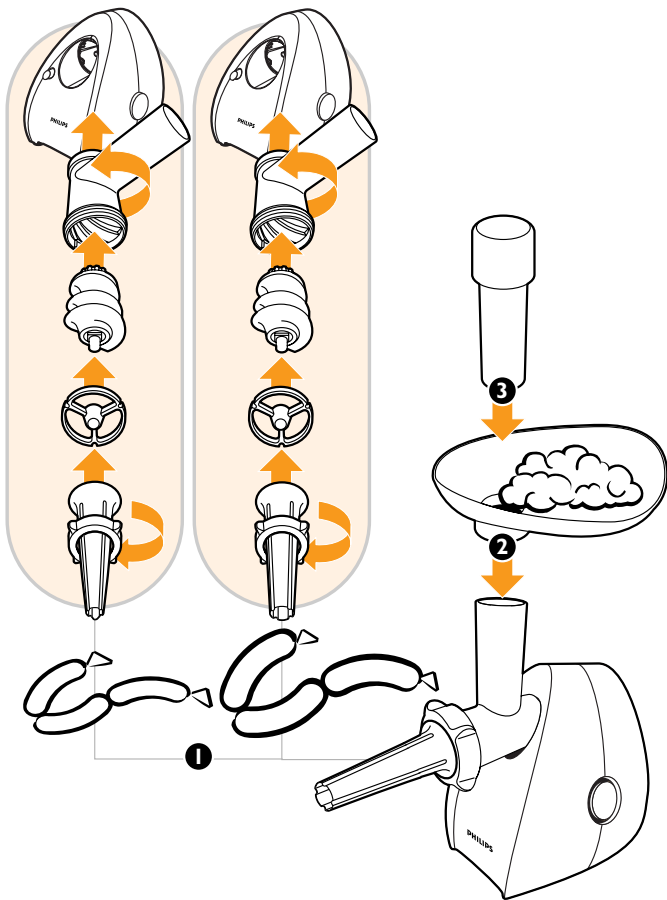
5 Pomocí pěchovače maso jemně vtláčujte do nožové skříně.

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

HU | Húsdarálás - ötletek és figyelmeztetések

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





EN | Making sausages - tips and warnings

Always mince the meat first.

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

PL | Robienie kiełbas – wskazówki i ostrzeżenia

Zawsze najpierw zmiel mięso.

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

RO | Prepararea cârnaților - sugestii și avertismente

Tocați întotdeauna carnea înainte.





- ▶ Fixați o crestătură a separatorului în spațiul corespunzător de pe carcasa cuțitului.



- 1 Puneți membrana pentru cârnați în apă caldută timp de 10 minute. Apoi culisați membrana umeză pe pâlnia pentru cârnați. Nu blocați canelurile de ieșire a aerului din pâlnie.



- 2 Puneți carnea tocată în tava de alimentare.



- 3 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.



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



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

RU | Изготовление колбас — советы и предупреждения

В первую очередь необходимо пропустить мясо через мясорубку.



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



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



- 2 Положите фарш в загрузочный поддон.



- 3 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.



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



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

CS | Výroba uzenek - tipy a upozornění

Vždy nejprve namelte maso.



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

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

- 2 Namleté maso vložte do podávacího zásobníku.

- 3 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

- 4 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte namleté maso do nožové skříně.

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

HU | Kolbász készítése - ötletek és figyelmeztetések

A húst először mindig darálja le.

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

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

- 2 Helyezze a ledarált húst az adagolótálcára.

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

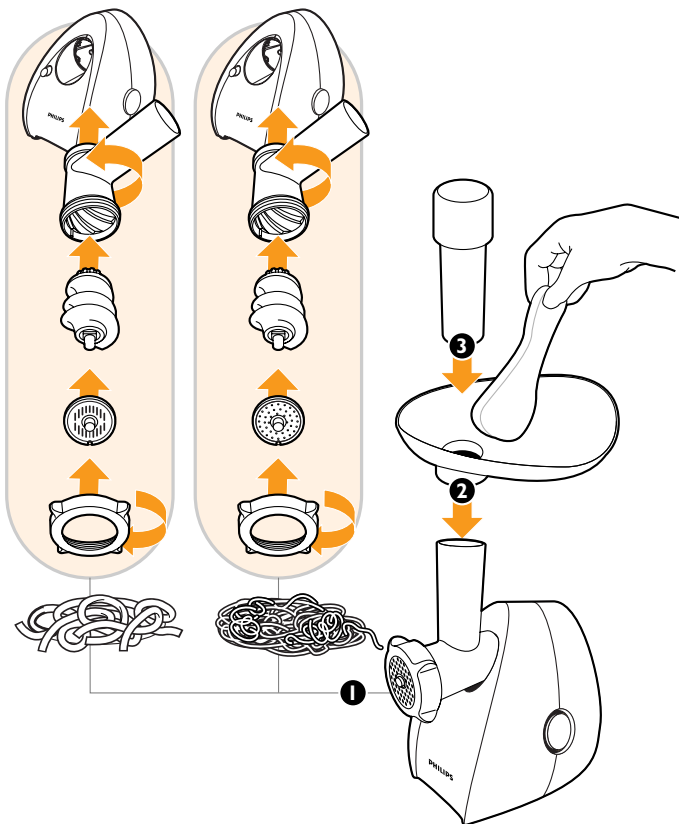
- 4 A ledarált húst a nyomórúd segítségével nyomja finoman a vágóházba.

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

SK | Výroba klobás - tipy a varovania

Mäso vždy najskôr pomelte.

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



EN | Making pasta - tips & warnings

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

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

1 Place one strip of dough on the feeding tray.

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

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

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

PL | Robienie makaronu – wskazówki i ostrzeżenia

Potnij ciasto makaronowe na paski szerokości ok. 3 cm.

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

1 Umieść jeden pasek ciasta na tacy podającej.

2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

3 Za pomocą popychacza delikatnie wypychaj ciasto do modułu tnącego.

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

RO | Prepararea pastelor - sugestii și avertismente

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

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

1 Puneți o bucată de aluat în tava de alimentare.

2 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

3 Împingeți ușor aluatul în carcasa cuțitului cu ajutorul împingătorului.

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

RU | Изготовление макарон — советы и предупреждения

Нарежьте тесто для макарон на полоски шириной около 3 см.

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

1 Положите одну полоску теста в загрузочный поддон.

2 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

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

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

CS | Výroba těstovin - tipy a upozornění

Těstovinové těsto nakrájejte na proužky asi 3 cm široké.

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

2 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

3 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte těsto do nožové skříňě.

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

HU | Tésztakészítés - ötletek és figyelmeztetések

Vágja a nyers tésztát kb. 3 cm széles csíkokra.

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

1 Helyezzen egy tésztacsíkot az adagolótálcára.

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

3 A nyomórúd segítségével a tésztát nyomja óvatosan a vágóházba.

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

SK | Výroba cestovín - tipy a varovania

Cesto na cestoviny narežte na približne 3 cm široké pásky.

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

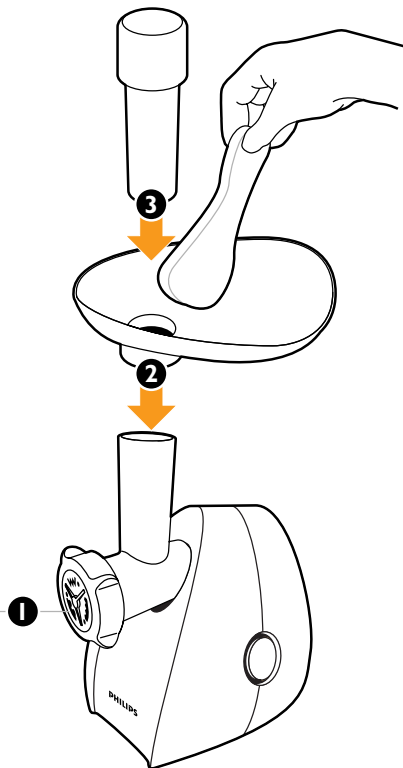
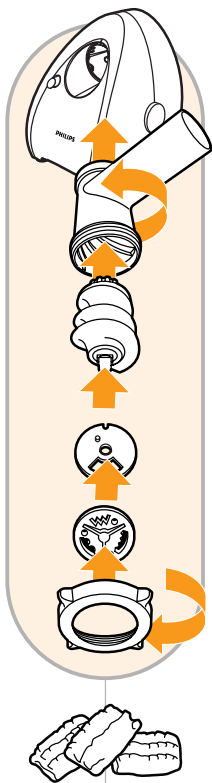
1 Jeden pásek cesta vložte do hrdla mlynčeka.

2 Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.

3 Pomocou piesta jemne zatlačte cesto do tela mlynčeka.

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





EN | Making cookies - tips and warnings

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

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

PL | Robienie ciastek – wskazówki i ostrzeżenia

Potnij ciasto na paski szerokości ok. 3 cm.

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

RO | Prepararea prăjiturilor - sugestii și avertismente

Tăiați aluatul în bucăți late de aprox. 3 cm.

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

2 Apăsați butonul Pornit/Oprit pentru a porni aparatul.

3 Împingeți ușor aluatul în carcasa cuțitului cu ajutorul împingătorului.

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

RU | Изготовление печенья — советы и предупреждения

Нарежьте тесто на полоски шириной около 3 см.

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

1 Положите одну полоску теста в загрузочный поддон.

2 Включите прибор, нажав кнопку включения/выключения.

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

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

CS | Výroba sušenek - tipy a upozornění

Těsto nakrájejte na proužky asi 3 cm široké.

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

1 Do podávacího zásobníku vložte jeden proužek těsta.

2 Stisknutím tlačítka zap/vyp přístroj zapněte.

3 Pomocí pěchovače jemně vtlačujte těsto do nožové skříně.

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

HU | Kekszkészítés - ötletek és figyelmeztetések

Vágja a nyers tésztát kb. 3 cm széles csíkokra.

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

1 Helyezzen egy tésztacsíkot az adagolótálcára.

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

3 A nyomórúd segítségével a tésztát nyomja óvatosan a vágóházba.

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

SK | Výroba koláčikov - tipy a varovania

Cesto narežte na približne 3 cm široké pásky.

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

1 Jeden pásik cesta vložte do hrdla mlynčeka.

2 Stlačte vypínač, aby ste zariadenie zapli.

3 Pomocou piesta jemne zatlačte cesto do tela mlynčeka.

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

UK | Приготування печива - поради і застереження

Поріжте тісто на смужки шириною прибл. 3 см.





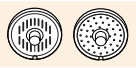
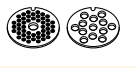

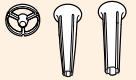








- Перевірте, чи паз сепаратора для печива входить у виступ корпусу.

1 Покладіть одну смужку тіста на лоток подавання.

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





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

EN | Cleaning - tips and warnings

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

PL | Czyszczenie – wskazówki i ostrzeżenia

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

RO | Curățarea - sugestii și avertismente

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

RU | Очистка — советы и предупреждения

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

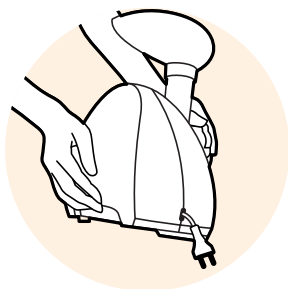
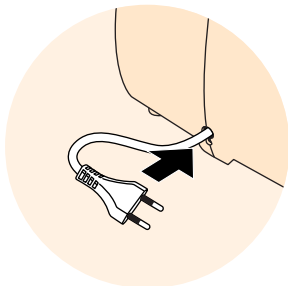
CS | Čištění - tipy a upozornění

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

HU | Tisztítás - tanácsok és figyelmeztetések

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





EN | Storage

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

PL | Przechowywanie

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

RO | Depozitarea

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

RU | Хранение

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

CS | Skladování

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

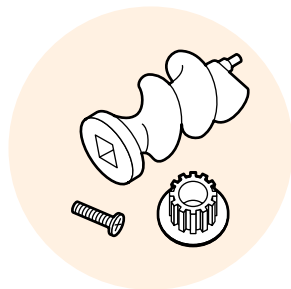
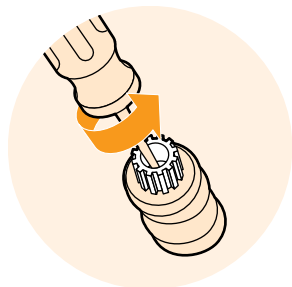
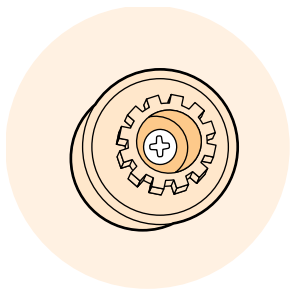
HU | Tárolás

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

SK | Odkladanie

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





EN | Replacement

To replace a broken gear:

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

PL | Wymiana

Aby wymienić uszkodzone koło zębate:

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

RO | Înlocuirea

Pentru a înlocui un mecanism defect:

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

RU | Замена

Замена лопнувшей втулки-предохранителя:

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





EN | Environment

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

PL | Ochrona środowiska

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

RO | Protejarea mediului

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

RU | Защита окружающей среды

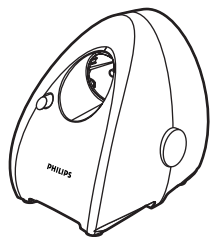
После окончания срока службы не выбрасывайте прибор в контейнер с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

CS | Ochrana životního prostředí

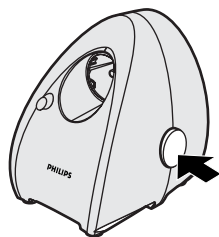
Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí.

HU | Környezetvédelem

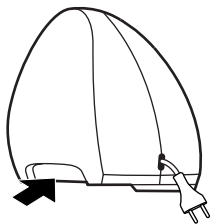
A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.



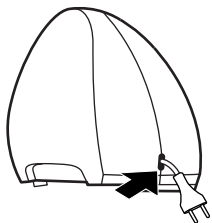
- EN** Motor unit
- PL** Część silnikowa
- RO** Bloc motor
- RU** Блок электродвигателя
- CS** Motorová jednotka
- HU** Motoregység
- SK** Pohonná jednotka
- UK** Блок двигуна
- HR** Jedinica motora
- ET** Mootor
- LV** Motora bloks
- LT** Variklio blokas
- SL** Motorna enota
- BG** Задвижващ блок
-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



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

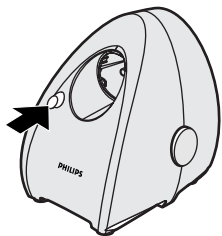


- EN** Hinged handle
- PL** Uchwyt na zawiasach
- RO** Mâner rabatabil
- RU** Встроенная ручка
- CS** Výklonné držadlo
- HU** Csuklós rész
- SK** Výklpná rukoväť
- UK** Шарнірна ручка
- HR** Drška
- ET** Liigendkäepide
- LV** Grozāms rokturis
- LT** Atlenkiama rankena
- SL** Pregibni ročaj
- BG** Шарнирна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

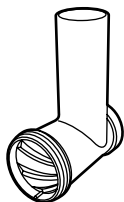


- EN** Internal cord storage
- PL** Wewnętrzny schowek na przewód
- RO** Compartiment de stocare cablu intern
- RU** Отделение для хранения шнура
- CS** Vnitřní úschovná část
- HU** Belső kábeltároló
- SK** Vnútorne uskladnenie kábla
- UK** Вбудоване відділення для зберігання шнура
- HR** Spremište za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





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



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

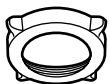


EN	Worm shaft
PL	Wał ślimakowy
RO	Ax al melcului
RU	Шнек
CS	Šnekový hřídel
HU	Csigatengely
SK	Závitový hriadel'
UK	Черв'ячний вал
HR	Spiralna cijev
ET	Tiguvõll
LV	Gliemežvārpsta
LT	Sliekinis velenas
SL	Spiralasta gred
BG	Червяк
SR	Pužna vodilica
KZ	Бұралмалы тұтқа



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



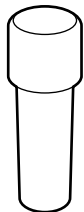


- EN** Screw ring
- PL** Pierścień mocujący
- RO** Inel filetat
- RU** Фиксирующее кольцо
- CS** Zajišťovací kroužek
- HU** Csavarmenetes gyűrű
- SK** Krúžok so závitom
- UK** Гвинтові кільця
- HR** Navojni prsten
- ET** Keeratav kinnitusrõngas
- LV** Uzskrūvējamais gredzens
- LT** Tvirtinimo veržlė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

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

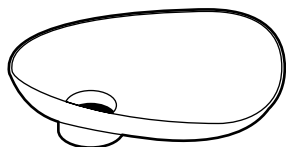


- EN** Coarse grinding disc, 8mm dia
PL Tarcza grubo mieląca, otwory o średnicy 8 mm
RO Disc tocare mare, 8 mm dia.
RU Перфорированный диск с крупными отверстиями (диаметр 8 мм)
CS Mlečí kotouč hrubý, průměr 8 mm
HU Durva daráló tárcsa (8 mm átmérő)
SK Náštavec na hrubé mletie, priemer 8 mm
UK Грубий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



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





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



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

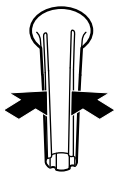


- EN** Small sausage horn, 12mm dia
- PL** Mała nasadka masarska do kiełbas, średnica 12 mm
- RO** Pâlnie mică pentru cârnați, 12 mm dia.
- RU** Малая насадка для изготовления колбас (диаметр 12 мм)
- CS** Plnicí nástavec malý, průměr 12 mm
- HU** Kis kolbásztöltő (12 mm átmérő)
- SK** Malá trubica pre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



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





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



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



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



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





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

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



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





EN | Guarantee & service

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

PL | Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

RO | Garanție și service

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

RU | Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

CS | Záruka a servis

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

HU | Jótállás és szerviz

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

SK | Záruka a servis

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

UK | Гарантія та обслуговування

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



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



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

RU | Рецепты

Свежие макароны

Ингредиенты:

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

Пельмени

Ингредиенты:

- ▶ **Тесто:**
1 кг муки (пшеничной)
2 стакана воды (2 x 250 мл)
соль
чайная ложка масла
- ▶ **Начинка:**
300 г говядины
300 г свинины
300 г баранины
300 г курятины
2 луковицы
2 зубчика чеснока
перец
1 лавровый лист
мускатный орех
соль
молоко или сливки

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

CS | Recepty

Čerstvé těstoviny

Пřísady:

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

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

Pelmeně

Пřísady:

► Těsto:

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

► Nádivka:

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

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





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

RU | Поиск и устранение неисправностей

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


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

CS | Řešení problémů

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



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 14792