

Essence

HR7765

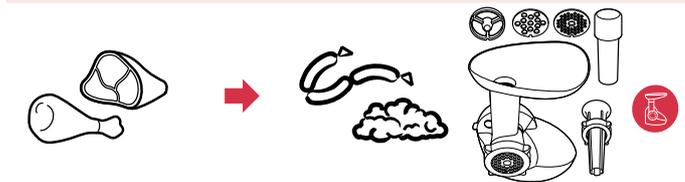


PHILIPS
Essence

PHILIPS

- !
- 🔒
- 🌿
- 🍷
- 🔪
- 🥤
- 🌿
- 🍷
- 📦
- 🔧
- 🗑️
- 🔍
- 🌍
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	🔒
15	🌿
19	🌀
24	🔪
27	🍹
33	🌿
35	🍷
39	📦
40	🔧
47	⏳
49	🔍
57	🌍 WORLD-WIDE GUARANTEE
59	?
66	📖



- ▶ 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 folosiți cuțitul tocătorului împreună cu separatorul și pâlnia pentru cărnați.
- ▶ Nu încercați să tocați oase sau alimente foarte dure cu tocătorul de carne.
- ▶ Nu uitați că nu puteți folosi funcțiile robotului (incluzând bolul pentru prepararea alimentelor) dacă blenderul este montat.
- ▶ 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.

RU | Внимание

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

- ▶ Перед подключением электроприбора к электросети проверьте, что напряжение, указанное на электроприборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- ▶ Во избежание возникновения опасной ситуации запрещено соединять электроприбор с реле времени.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при поврежденном сетевом шнуре, штепсельной вилке или других деталях.

- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Храните прибор в недоступном для детей месте.
- ▶ Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- ▶ Всегда выключайте электроприбор, установив регулятор в положение 0.
- ▶ Выключите электроприбор, прежде чем снять с него какую-либо насадку.
- ▶ Сразу же после окончания работы вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.
- ▶ Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать 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°C; 175°F).
- ▶ Использование функций переработки пищевых продуктов и мясорубки возможно, только когда установлен навинчивающийся колпачок.
- ▶ Запрещается пользоваться ножевым блоком мясорубки вместе с сепаратором и рожком для приготовления колбасок.
- ▶ Не рекомендуется размалывать в мясорубке кости или какие-либо другие твердые продукты.
- ▶ Имейте в виду, что нельзя использовать функции кухонного комбайна, если на блок электродвигателя установлен кувшин блендера.
- ▶ Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- ▶ Уровень шума: $L_c = 89$ дБ [A]

Система безопасности

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

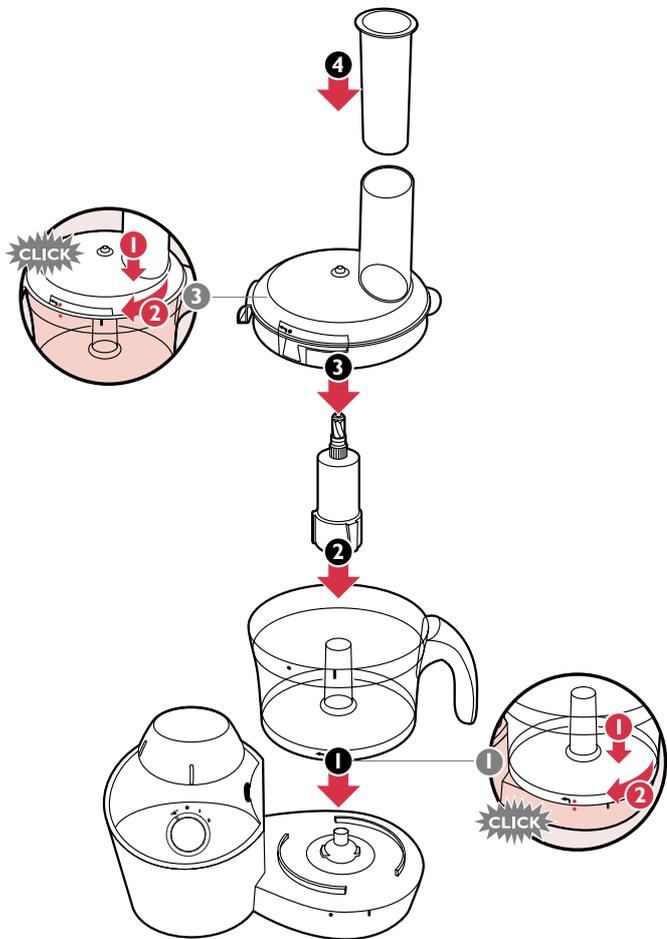
CS | Důležité

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

- ▶ Než přístroj připojíte k síti, zkontrolujte, zda údaj napětí na něm odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- ▶ Abyste zamezili vzniku nebezpečných situací, nesmí být přístroj nikdy připojen k časovému spínači.
- ▶ Pokud byste zjistili jakékoli poškození síťového přívodu nebo jeho zástrčky, ihned vyřaďte přístroj z provozu.
- ▶ Při poškození síťového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- ▶ Přístroj uchovávejte vždy mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
- ▶ Přístroj vždy vypínejte otočením regulátoru do polohy 0.

- ▶ Před odejmutím příslušenství musí být přístroj rovněž ve vypnutém stavu.
- ▶ Po použití vždy přístroj vypněte.
- ▶ Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody ani pod tekoucí vodu.
- ▶ 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.
- ▶ Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku mlýnku na maso v kombinaci se separátorem nebo nástavcem pro výrobu uzenek.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte v masovém mlýnku drtit kosti nebo jiné tvrdé substance.
- ▶ Dbejte na to, že nelze používat funkce pro zpracování potravin, je-li mixér nasazen na motorové jednotce.
- ▶ Než přístroj poprvé použijete, umyjte pečlivě všechny jeho díly, které přicházejí do přímého styku s potravinami.
- ▶ Hladina hluku: $L_c = 89$ dB [A]





EN | Assembly - tips and warnings

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 | Montaż - wskazówki i ostrzeżenia

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.

RO | Montare - sugestii și avertismente

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 | Сборка - советы и предупреждения

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.

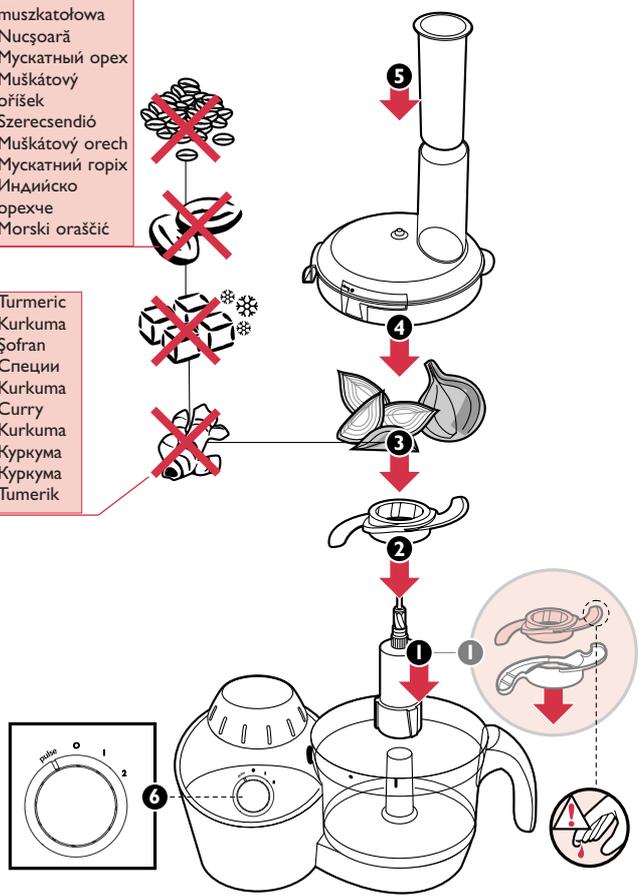
CS | Sestavení přístroje - tipy a upozornění

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.



- 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 (uscat, 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.

Atenție: lama discului este foarte ascuțită.

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

RU | Вставки - советы и предостережения

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

Предварительно порежьте крупные куски, чтобы их можно было поместить в загрузочный бункер.

Для получения наилучших результатов заполняйте загрузочный бункер равномерно.

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. 15).

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 15).

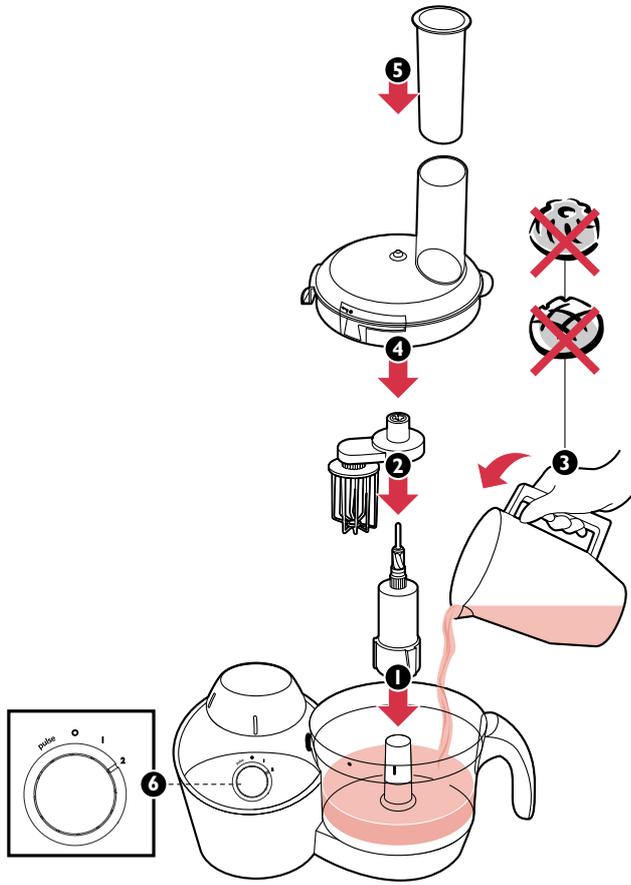
Nastavitelný krájecí kotouč

Nastavitelný plátkovací kotouč umožňuje krájení surovin na požadovanou tloušťku.

Buďte opatrní: krájecí vložka má velmi ostré hrany.

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





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 33).
- 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 40) 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 33).
- 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 40).**

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 alaturilor pentru prăjituri cu unt sau margarină sau pentru a frământa cocă. Folosiți accesoriul de frământare pentru această operație (vezi pagina 33).

- 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 40) pentru instrucțiuni referitoare la demontarea telului.**

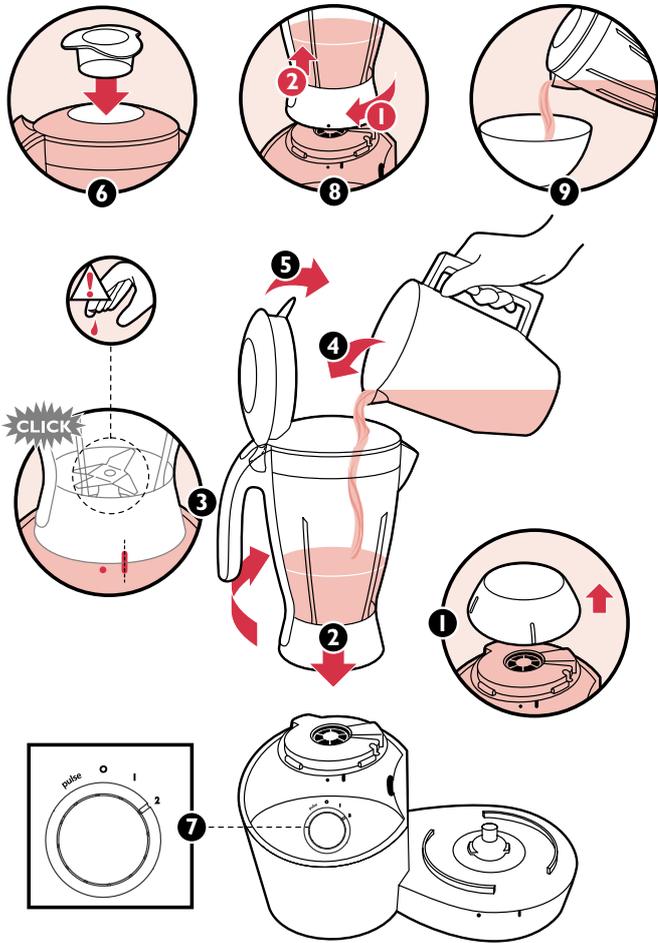
RU | Баллонная взбивалка - советы и предостережения

- 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 33).
- 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 40).**

CS | Šlehací metly - tipy a upozornění

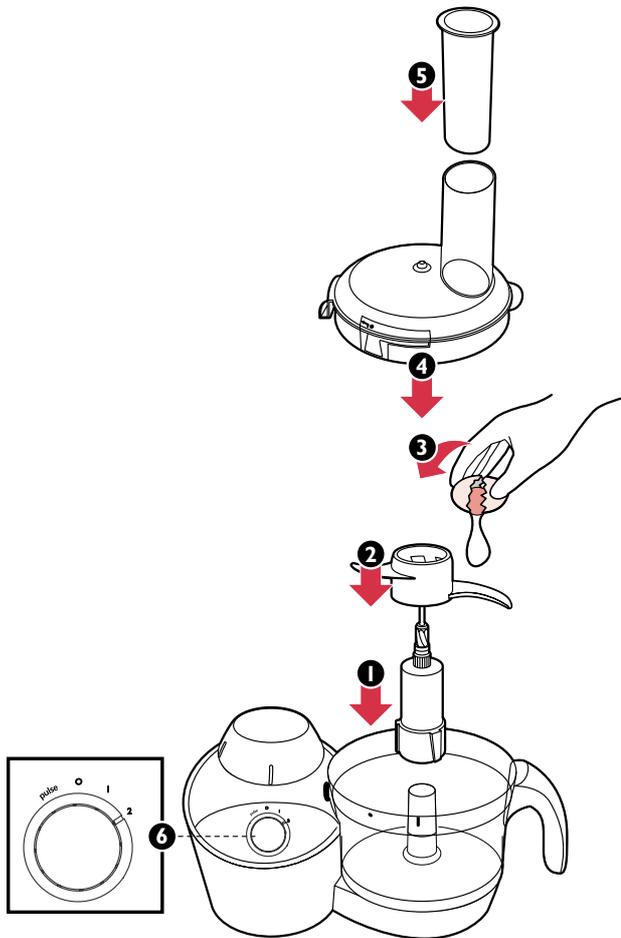
- Šlehací metly můžete použít ke šlehání krémů, vajec, vaječných bílků, pudingu, majonéz a piškotových těst.
- Šlehací metly nepoužívejte k přípravě těst s obsahem másla či margarínu nebo pro hnětení těsta. Pro tyto činnosti použijte hnětací nástavce (viz strana 33).
- Při šlehání vaječných bílků se 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 40).**





 		
	 	≤ 750 ml
	 	≤ 500 ml
	 	≤ 750 ml
	 	≤ 250 g
	 	≤ 12 





	→		≅ 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 | Accesorii 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

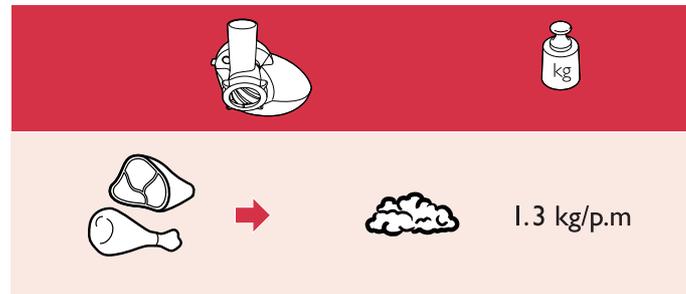
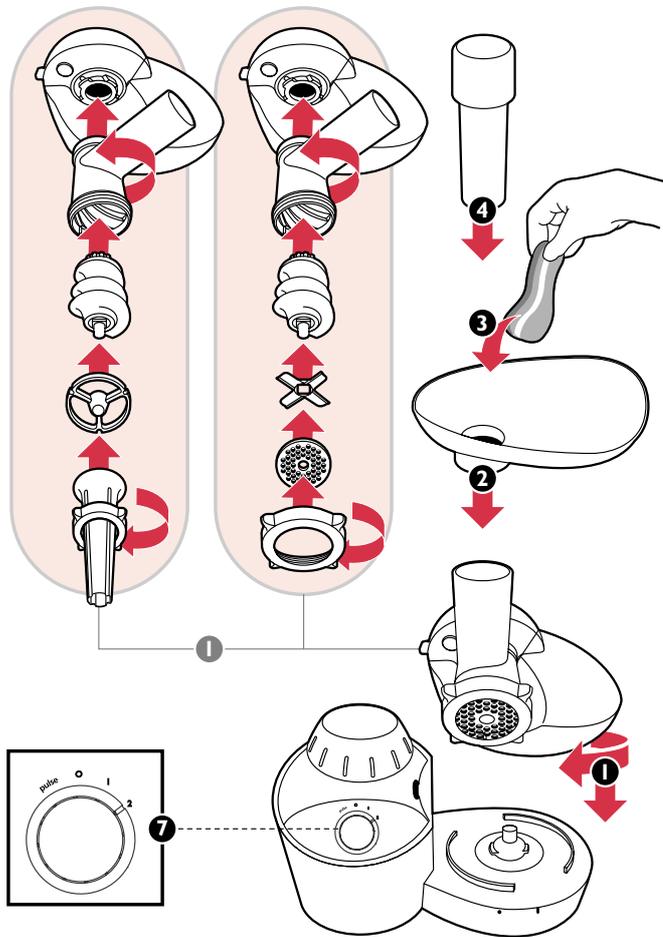
- Завжди встановлюйте приладдя для замішування у чашу перед тим, як додавати продукти.
- Стандартний час обробки для замішування становить 30-180 секунд.

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.



1.3 kg/p.m



1.3 kg/p.m





EN | Meat mincer

▶ Meat mincing

- Cut the meat in 10cm-long, 2cm-thick strips.
- Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.
- Never use frozen meat!
- Use speed setting 2 for mincing the meat.

▶ 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.
- Use speed setting 1 for making sausages.

PL | Maszynka do mięsa

▶ 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!
- Do mielenia mięsa używaj ustawienia prędkości nr 2.

▶ Robienie kielbas

- Zawsze najpierw zmiel mięso.
- Jeśli chcesz robić kielbaski, pozostaw w maszynce 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 maszynki.
- Jeśli ostonka przyklei się do lejka do kielbas, zwilż ją wodą.
- Do robienia kielbasek używaj ustawienia nr 1.

RO | Tocător de carne

▶ Tocarea cărnii

- Tăiați carnea în bucăți de 10 cm lungime și 2 cm grosime.
- Scoateți oasele, cartilagiile sau zgârciurile atât cât se poate.
- Nu tocați carne înghețată!
- Folosiți viteza 2 pentru tocarea cărnii.

▶ 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.
- Dacă membrana rămâne lipită de pâlnie, umeziți-o cu puțină apă.
- Folosiți viteza 1 pentru prepararea cârnaților.

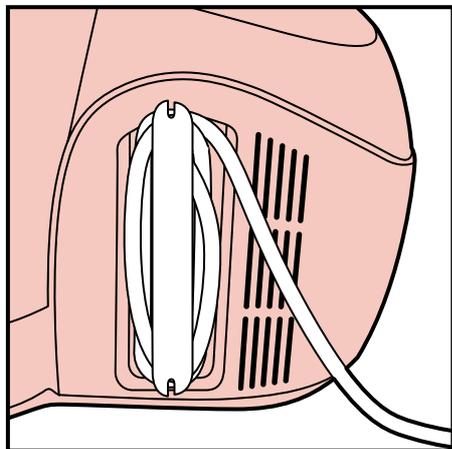
RU | Мясорубка

▶ Приготовления мясного фарша

- Порезьте мясо кусочками длиной 10 см, толщиной 2 см.
- Удалите по возможности кости, хрящи и сухожилия.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо!
- Для приготовления мясного фарша используйте скоростной режим 2.

▶ 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 рожек. Поместите с помощью толкателя мясной фарш (приправленный) в корпус ножевого блока.
- Если оболочка прилипает к рожку, смочите ее водой.
- Для приготовления колбасок используйте скоростной режим 1.



EN | Storage

Storage

PL | Przechowywanie

Przechowywanie

RO | Depozitare

Depozitare

RU | Хранение

Хранение

CS | Uchovávaní

Uchovávaní

HU | Tárolás

Tárolás

SK | Odkladanie

Odkladanie

UK | Зберігання

Зберігання

BG | Съхраняване

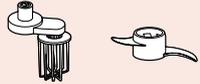
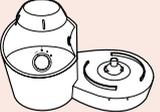
Съхраняване

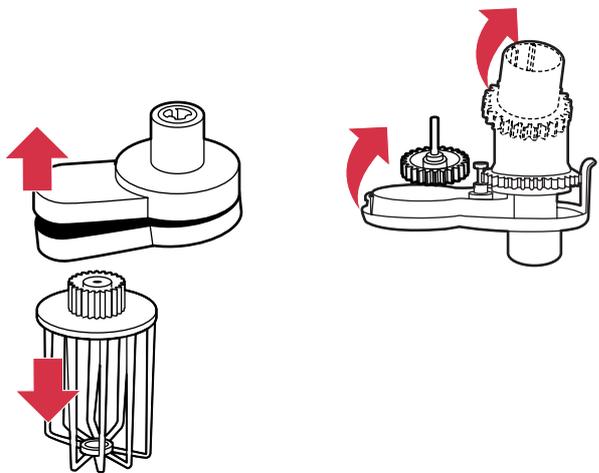
SR | Odlaganje

Odlaganje





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





- Odlăcz maszynkę, obracając ją w prawo.
- Oczyszć 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 butonul impuls. Turnați apă și puțin detergent lichid în vas sau în bol, închideți capacul și răsuciți butonul pe poziția impuls.
- 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.
- Mașina de tocat carne nu poate fi spălată în mașina de spălat vase. O puteți curăța la robinet.

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.
- Opriti 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 angrenajul 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, включив импульсный режим. Для этого достаточно налить в загрязненную чашу или кувшин немного воды и добавить несколько капель моющего средства, закрепить крышку и повернуть регулировочную ручку в положение импульсного режима.
- 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. Вымойте 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.
- Мясорубка не имеет защитного покрытия для очистки в посудомоечной машине. Ее можно вымыть под струей водопроводной воды.

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 pulsního režimu. Jednoduše nalijte trochu vody s několika kapkami čisticího prostředku do špinavé mísy či nádoby, zajistěte víčko a otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.
- 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.

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

Čištění mlýnku na maso

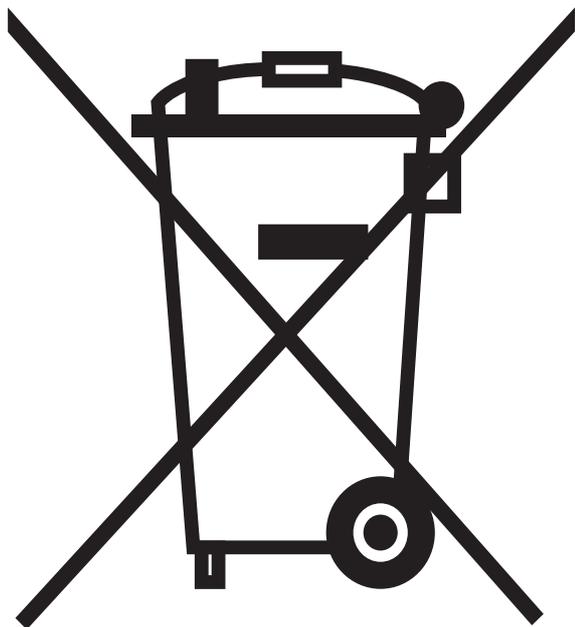
Mlýnek na maso nelze mýt v myčce nádobí. Opláchněte ho pod tekoucí vodou.

- 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 uvolňovací 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.
- Az impulzus beállításal gyorsan és könnyedén végezheti el a munkát és a turmixkancsó tisztítását. Egyszerűen öntsön némi vizet és néhány csepp mosogatószeret a munkatálba vagy a kancsóba, helyezze fel a fedelet, majd a szabályozó gombbal állítsa be a kívánt impulzust.
- Ügyeljen arra, hogy a robotgép munkatálcáján - a fenti módon történő - tisztításakor sem kés, sem dagasztó horog ne maradjon a tálcán.
- 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 házát törölje át nedves ruhával.





EN | Environment

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

PL | Ochrona środowiska

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

RO | Mediu

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

RU | Защита окружающей среды

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

CS | Ochrana životního prostředí

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

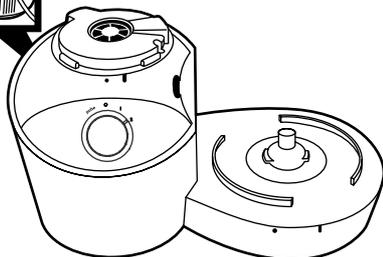
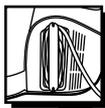
HU | Környezetvédelem

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





- 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

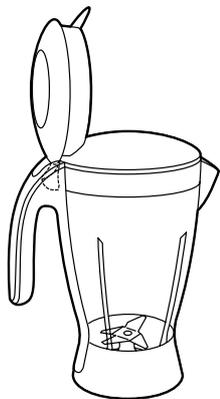


- EN** Motor unit with cord wind facility on the back
- PL** Część silnikowa z umieszczonymi z tyłu wspornikami do zwijania przewodu zasilającego
- RO** Bloc motor cu depozitare cablu în spate
- RU** Блок электродвигателя с приспособлением для наматывания сетевого шнура на задней стороне прибора
- CS** Motorová jednotka s navíječem kabelu v zadní části
- HU** Motoregység kábeltárolóval
- SK** Pohonná jednotka s výstupkom na navínutie 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

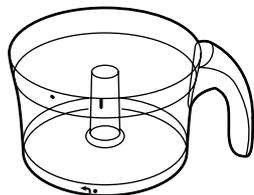


- EN** Stopper
- PL** Zatyczka
- RO** Buşon
- RU** Фиксирующая скобка
- CS** Zátka
- HU** Stopper
- SK** Zátka
- UK** Пробка
- BG** Запушалка
- SR** Odbojnik

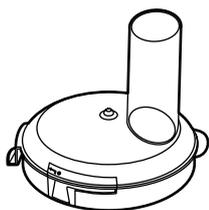




- EN** Blender jar with lid
- PL** Dzbaneek blendera z pokrywą
- RO** Vas blender cu capac
- RU** Кувшин блендера с крышкой
- CS** Nádoaba mixéru s víkem
- HU** Turmixkancsó fedővel
- SK** Džbán mixéra s vekom
- UK** Глек міксера з кришкою
- BG** Кана на блендера с капак
- SR** Posuda blendera sa poklopcem



- 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** 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** Šlehací metly
- HU** Habverő
- SK** Nástavec na šľahanie
- UK** Збивачка
- BG** Телена бъркалка
- SR** Metlica miksera



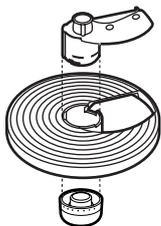
- EN** Shredding insert medium
- PL** Wkładka średnio ścierająca
- RO** Disc de radere medie
- RU** Терка для среднего измельчения
- CS** Střední struhadlo
- HU** Közepes reszelő betét
- SK** Nástavec na stredne hrubé strúhanie
- UK** Вставка для середнього здрібнення
- BG** Диск за средно настъргване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



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



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



- EN** 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 kráječ 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** 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 Řezačí 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



- 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 zavrtanj



- EN** Cutter unit
PL Nożyk
RO Ansamblu cuțit
RU Ножевой блок
CS Řezačí 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	Krúžok so závitom
UK	Гвинтові кільця
BG	Винтова гривна
SR	Prsten sa navojima

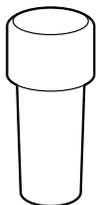


EN	Grinding disc medium, 4 mm dia
PL	Średnia tarcza ściągająca o średnicy 4 mm
RO	Disc tocare medie, 4 mm dia
RU	Диск средней степени измельчения, 4 мм диам
CS	Střední děrovaný kotouč, průměr 4mm
HU	Közepes aprító tárcsa, 4 mm átmérő
SK	Disk na stredne hrubé mletie s priemerom otvorov 4 mm
UK	Диск для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



EN	Grinding disc coarse, 8 mm dia
PL	Tarcza grubo ściągająca na wiórki o średnicy 8 mm
RO	Disc tocare mare, 8 mm dia
RU	Диск предварительного измельчения, 8 мм диам
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 grubo mlevenje, prečnik 8 mm





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

EN | Guarantee & service

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

PL | Gwarancja i serwis

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

RO | Garanție și service

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

RU | Гарантия и обслуживание

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

CS | Záruka a servis

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

HU | Garancia és szerviz

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

SK | Záruka a servis

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



RU | Руководство по обнаружению и устранению неисправностей.

Проблема	Устранение
Прибор не включается	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.
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.
Прибор внезапно перестал работать	По-видимому, аварийный термовыключатель обесточил прибор из-за его перегрева. 1) Отключите прибор от электросети. 2) Установите регулировочную ручку в положение 0. 3) Дайте прибору остыть в течение 60 минут. 4) Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 5) Опять включите прибор.
Насадка-тестомешалка или баллонная взбивалка не поворачивается.	Проверьте, повернули ли вы чашу и крышку по часовой стрелке до щелчка.
Мясо скорее выглядит «мятым», чем порубленным в мясорубке.	Проверьте, чтобы режущие кромки ножевого блока были направлены наружу.

Проблема	Устранение
Мясорубка не работает.	Проверьте правильность сборки корпуса редуктора и корпуса ножевого блока мясорубки. Вы должны услышать щелчок при их правильном соединении.
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.
Могу ли я также рубить к мясорубке кости или корку бекона?	Нет!
Можно ли рубить к мясорубке замороженное мясо?	Нет!

CS | Řešení případných problémů

Problém	Řešení
Přístroj nelze zapnout.	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 víčku 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.
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.



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.

- ▶ *Фильтры можно приобрести под номером HR2938. Обратитесь в торговую организацию, продавшую данный прибор компании «Филипс».*

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 15 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.*

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 половинки, намажьте на одну из них абрикосовый джем и снова сложите половинки 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.*





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 1455 I