

- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Uwaga

- Nigdy nie wyłączaj urządzenia przez przekroczenie dzbanka blendera, pojemnika ani ich pokrywek. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając regulator prędkości w pozycji 0 lub OFF.
- Zaraz po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed otwarciem pokrywki i dotknięciem jakiegokolwiek części, która porusza się podczas pracy utrzymaj ją, a następnie wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji oraz tabeli dotyczącej czyszczenia zawartej w tej instrukcji obsługi.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, których nie zaleca w wyrażny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu oznaczonego na pojemniku lub dzbanku. Stosuj się do podanych w instrukcji obsługi zaleceń dotyczących ilości składników oraz czasu i prędkości przygotowania.
- Przed zmiksowaniem poczekaj, aż gorące składniki wystygną (do temperatury poniżej 80°C).
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.
- Niektóre składniki, takie jak marchew, mogą powodować przebarwienia na akcesoriach. Nie wpływa to negatywnie na działanie tych akcesoriów. Po pewnym czasie przebarwienia na ogół same znikają.
- Poziom hałas: Lc = 85 dB [A]

Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Potnij większe składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w otworze na produkty.
<div> <div></div> <div></div> </div>
<ol style="list-style-type: none">Obróć pojemnik w prawo, aby przymocować go do części silnikowej, a następnie umieść uchwyty na akcesoria w pojemniku. <ul style="list-style-type: none">Gdy pojemnik będzie prawidłowo założony, usłyszysz „kliknięcie”. Umieść tarczę na wałku.W przypadku wkładek (tylko modele HR7627 i HR7628) umieść jedną z nich w uchwycie w sposób przedstawiony poniżej, a następnie umieść uchwyty z wkładką na wałku. <ul style="list-style-type: none">① Umieść otwór wkładki nad wałkiem uchwytu. ② Docisnij otwór wkładki na występ wałka. ③ Wcisnij wkładkę na uchwyty, aż zatrzasknie się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie”). Nakład pokrywkę na pojemnik i obróć w prawo, aby ją dokręcić. <ul style="list-style-type: none">Pokrywka będzie prawidłowo założona, jeśli usłyszysz „kliknięcie” i będzie ona przymocowana do uchwytu pojemnika. Wychyń składniki do otworu na produkty za pomocą popychacza. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wkładaj produkty do otworu stopniowo.W przypadku dużej ilości składników miksuј jednorazowo małe porcje i opróżniaј pojemnik po każdej porcji. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. Sprawdź czas przygotowania, maksymalną ilość i ustawienie szybkości wymagane w przypadku składników z tabeli 1.Wyberz ustawienie szybkości, które odpowiada kolorowi końcówki. Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator prędkości w położeniu 0, a następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
Wyciskarka do cytrusów (tylko model HR7629)
<p>Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 6. Skorzystaj z wyciskarki do cytrusów, aby wycisnąć sok z owoców cytrusowych.</p> <ol style="list-style-type: none">Obróć pojemnik w prawo, aby przymocować go do części silnikowej, a następnie umieść uchwyty na akcesoria w pojemniku. <ul style="list-style-type: none">Gdy pojemnik będzie prawidłowo założony, usłyszysz „kliknięcie”. Umieść sitko wyciskarki do cytrusów na uchwycie na akcesoria w pojemniku.Upełnij się, że występ sitka zatrzaskną się w szczelnie uchwytu pojemnika. <ul style="list-style-type: none">Gdy sitko będzie prawidłowo założone, usłyszysz „kliknięcie”. Zakładz stożek na sitko. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. Sprawdź maksymalną ilość każdego z produktów w tabeli 1. Ustaw pokrętko regulacji szybkości w pozycji 1. Stożek zacznie się obracać. Docisnij owoc do stożka. Od czasu do czasu przewij dociskanie, aby usunąć resztki z sitka. Po zakończeniu wyciskania lub kiedy chcesz usunąć mięsz, ustaw pokrętko w pozycji 0 i wyjmij pojemnik z sitkiem i stożkiem z urządzenia.
Blender (tylko modele HR7628 i HR7629)
<p>Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 7. Blender jest przeznaczony do:</p> <ul style="list-style-type: none">Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków. Mieszania miękkich składników, np. na ciasto na naleśniki. Ucierania gotowanych składników, np. do jedzenia dla niemowląt. Rozdrabniania lodu.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narzenia na działanie pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli użytkownik odpowiedzialnie się z nim obsłudzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Recykling
<p>Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania.</p> <p>Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE.</p> <p>Nie wolno wyrzucać produktu wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ściśle przestrzeganie wytycznych w tym zakresie pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.</p>
<div> <div></div> <div></div> </div>
<div> <div></div> <div></div> </div>
Recykling
<p>Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania.</p> <p>Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE.</p> <p>Nie wolno wyrzucac produktu wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ściśle przestrzeganie wytycznych w tym zakresie pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.</p>
<div> <div></div> <div></div> </div>
<div> <div></div> <div></div> </div>

Jeśli wszystkie elementy zostały zamontowane poprawnie, wbudowana blokada bezpieczeństwa zostanie zwolniona.

Przepisy z wykorzystaniem robota kuchennego można znaleźć na stronie internetowej www.philips.com/kitchen

3 Robot kuchenny

 Ostrzeżenie
<ul style="list-style-type: none">Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wychyń składników do otworu na produkty palcami ani przy użyciu żadnych przedmiotów. Używaj wyłącznie popychacza.

Część tnąca
<p>Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2.</p> <p>Część tnąca służy do siekania, mieszania, miksowania i przygotowywania puree ze składników. Można jej używać również do mieszania i miksowania rzadkiego ciasta.</p>

 Przewaga
<ul style="list-style-type: none">Nie używaj ostrza do rozdrabniania twardych składników, takich jak ziarna kawy, kurkuma, gałka muszkatołowa czy kostki lodu, ponieważ może to doprowadzić do jego stopienia.
<div> <div></div> <div></div> </div>
<div> <div></div> <div></div> </div>
Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbytne nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbitanie się w grudki. Duże kawałki pokrój na mniejsze kawałki wielkości ok. 3 × 3 × 3 cm.
<ol style="list-style-type: none">Obróć pojemnik w prawo, aby przymocować go do części silnikowej, a następnie umieść uchwyty na akcesoria w pojemniku. <ul style="list-style-type: none">Gdy pojemnik będzie prawidłowo założony, usłyszysz „kliknięcie”. Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria. Włóż składniki do pojemnika. Nakład pokrywkę na pojemnik i obróć w prawo, aby ją dokręcić. <ul style="list-style-type: none">Pokrywka będzie prawidłowo założona, jeśli usłyszysz „kliknięcie” i będzie ona przymocowana do uchwytu pojemnika. Umieść popychacz w otworze na produkty. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. Sprawdź czas przygotowania, maksymalną ilość i ustawienie szybkości wymagane w przypadku składników z tabeli 1. Obróć pokrętko do żądanej pozycji ustawienia prędkości. Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko w pozycji 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
 Wskazówka
<ul style="list-style-type: none">Jak usunąć składniki, które przylegają do ścianek dzbanka blendera? 1. Wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego. 2. Otwórz pokrywkę i usuń składniki ze ścianek dzbanka blendera za pomocą łąpatki. 3. Trzymaj łąpatkę w odległości co najmniej 2 cm od ostrza.

Minirozdrabniacz (opcjonalny)
<p>Minirozdrabniacz (numer produktu 9965 100 57198 / 9965 100 52997) można zamówić jako dodatkowe akcesorium u sprzedawcy lub w centrum serwisowym firmy Philips. Minirozdrabniacza można używać do rozdrabniania zaren kawy, pieprzu ziarnistego, orzechów, ziół itp. Użyj prędkości 2 i miksuј przez 30 s. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na minirozdrabniaczu.</p> <p>Wolowanie najlepiej mieć w zamrożonych kostkach. Użyj maks. 100 g kostek wołowych i zastosuj prędkość P przez 5 s.</p>
Szybkie czyszczenie
<p>Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby w prosty sposób czyścić pojemnik robota kuchennego i dzbanek blendera.</p>
Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Podczas czyszczenia pojemnika robota kuchennego upewnij się, że część tnąca jest założona w pojemniku.
<ol style="list-style-type: none">Wlej letnią wodę (nie więcej niż 0,5 litra) z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń do pojemnika robota kuchennego lub dzbanka blendera. Nakład pokrywkę na pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera, a następnie przekręć w prawo, aby ją zamocować. Obróć pokrętko do pozycji P. Pozostaw urządzenie włączone przez 30 sekund, aż pojemnik robota kuchennego lub dzbanek blendera zostanie oczyszczony. Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko w pozycji 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Zdejmij dzbanek blendera lub pojemnik robota kuchennego i wypłucz go czystą wodą.
Czyszczenie i przechowywanie
 Ostrzeżenie
<ul style="list-style-type: none">Przed czyszczeniem urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Nie należy rozdrabniać czekolady lub twardego sera zbyt długo. Może to spowodować zbytne nagrzanie się tych produktów i ich roztopienie lub zbitanie się w grudki. Duże kawałki pokrój na mniejsze kawałki wielkości ok. 3 × 3 × 3 cm.
<ol style="list-style-type: none">Obróć pojemnik w prawo, aby przymocować go do części silnikowej, a następnie umieść uchwyty na akcesoria w pojemniku. <ul style="list-style-type: none">Gdy pojemnik będzie prawidłowo założony, usłyszysz „kliknięcie”. Umieść część tnącą w uchwycie na akcesoria. Włóż składniki do pojemnika. Nakład pokrywkę na pojemnik i obróć w prawo, aby ją dokręcić. <ul style="list-style-type: none">Pokrywka będzie prawidłowo założona, jeśli usłyszysz „kliknięcie” i będzie ona przymocowana do uchwytu pojemnika. Umieść popychacz w otworze na produkty. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. Sprawdź czas przygotowania, maksymalną ilość i ustawienie szybkości wymagane w przypadku składników z tabeli 1. Obróć pokrętko do żądanej pozycji ustawienia prędkości. Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko w pozycji 0 i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
 Wskazówka
<ul style="list-style-type: none">Gdy rozdrabniasz cebulę, kilkakrotnie obróć pokrętko do pozycji P. Dzięki temu cebula nie zostanie posiekana zbyt drobno. Jak usunąć produkty, które przylegają do ostrza lub do ścianek pojemnika? 1. Wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego. 2. Zdejmij pokrywkę z pojemnika. 3. Łopatką usuń składniki z ostrza i ścianek pojemnika.

Końcówka do wyrabiania ciasta
<p>Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.</p> <p>Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.</p>

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

Końcówki do wyrabiania ciasta można używać do wyrabiania ciasta drożdżowego na chleb lub pizze. Aby wyrobić ciasto o odpowiedniej konsystencji, ilość płynu należy dostosować do wilgotności i temperatury otoczenia.

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 3.

