Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR7989

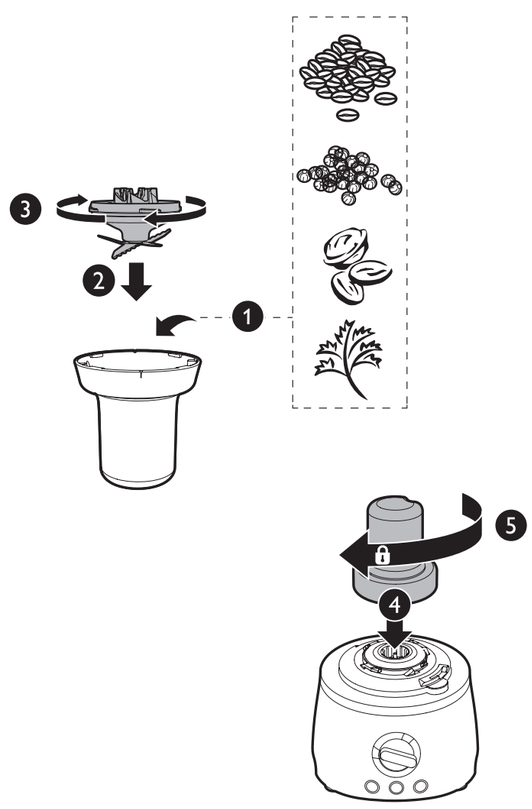
EN	User manual
BG	Ръководство за потребителя
CS	Příručka pro uživatele
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
EL	Εγχειρίδιο χρήσης
ES	Manual del usuario
ET	Kasutusjuhend
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
HR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv
IT	Manuale utente
KK	Қолданушының нұсқасы
LT	Vartotojo vadovas
LV	Lietotāja rokasgrāmata
MS-MY	Manual pengguna
NL	Gebru ksaanwijzing
NO	Brukerhåndbok
PL	Instrukcja obsługi
PT	Manual do utilizador
RO	Manual de utilizare
RU	Руководство пользователя
SK	Príručka užívateľa
SL	Uporabniški priročnik
SR	Korisnički priručn k
SV	Användarhandbok
TR	Kullan m kılavuzu
UK	Пос бник користувача
ZH-CN	用户手册
ZH-TW	使用手册
AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر

PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR7989_UM_V1.0

3140 035 29271



		(MAX)		
		40 g	9-12	30 sec
		50 g	9-12	30 sec
		40 g	9-12	30 sec
		70 g	9-12	30 sec

English

Mini chopper

The mini chopper is compatible with HR7776, HR7777, HR7778 and HR7779.
You can use the mini chopper to grind coffee beans, peppercorns, dried spices, nuts and herbs. Do not use the mini chopper to chop hard ingredients, like nutmeg, rock sugar, or ice cubes.

Warning

- Be careful when you handle or clean the blade. The cutting edges are very sharp.

Caution

- Never use the mini chopper for more than 30 seconds without interruption. Let the mini chopper cool down for at least one minute before processing the next batch.
- Assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the mini chopper, to avoid leakage.
- Always process cloves, star anise, and aniseed together. If processed separately, these ingredients may damage the plastic materials of the appliance.
- The mini chopper may become discolored when you use it to process ingredients like cloves, anise, and cinnamon.
- Do not use the mini chopper to chop raw meat or process liquids, like fruit juice.
- Let hot ingredients cool down (< 80°C) before processing them.
- Do not exceed the maximum level indication on the mini chopper.
- Do not exceed the quantities and processing time indicated in the table.
- Thoroughly clean the mini chopper before you use it for the first time.

Български

Малка кълцаща приставка

Малката кълцаща приставка е съвместима с HR7776, HR7777, HR7778 и HR7779.
Можете да използвате малката кълцаща приставка за смилане на кафейни зърна, черен пипер на зърна, сушени подправки, ядки и растителни подправки. Не използвайте малката кълцаща приставка за твърди продукти като индийско орехче, едрокристална захар (небет-шекер) или ледени кубчета.

Предупреждение

- Бъдете внимателни, когато боравите с режещата част или я почиствате. Режещите ръбове са много остри.

Внимание

- Никога не използвайте малката кълцаща приставка за повече от 30 секунди без прекъсване. Оставяйте кълцащата приставка да се охлади за поне една минута, преди да пристъпите към обработка на следващата партида.
- Винаги поставяйте уплътнителния пръстен на режещия блок, преди да монтирате режещия блок към малката кълцаща приставка, за да не избегнете изтичане.
- Винаги обработвайте скилидките чесън, звездовидния анасон и анасоновото семе заедно с другите продукти. Ако се обработват отделно, тези продукти могат да повредят пластмасата на уреда.
- Малката кълцаща приставка може да се оцвети, когато се използва за обработване на продукти като чесън, анасон и канела.
- Не използвайте малката кълцаща приставка за рязане на сурово месо или за обработване на течни смеси, например плодов сок.
- Оставете продуктите да се охладят (< 80°C), преди да пристъпите към обработката им.
- Не превишавайте максималното ниво, указано на малката кълцаща приставка.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблицата.
- Почистете добре малката кълцаща приставка, преди да я използвате за пръв път.

Čeština

Minisekáček

Minisekáček je kompatibilní s modely HR7776, HR7777, HR7778 a HR7779.
Minisekáček je určen pro mletí kávových zrn, pepře, sušeného koření, ořechů nebo bylinek. Nepoužívejte minisekáček k sekání velmi tvrdých surovin, například muškátového oříšku, krystalického cukru nebo kostek ledu.

Varování

- Při manipulaci s minisekáčkem a při jeho čištění buďte velmi opatrní. Řezací hrany jsou velmi ostré.

Výstraha

- Nikdy nenechávejte minisekáček v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund. Než budete zpracovávat další dávku, nechte minisekáček nejprve alespoň minutu vychladnout.
- Než vložíte nožovou jednotku do minisekáčku, nejprve na ni nasaďte těsnicí kroužek, aby vám hotová směs neunikala.
- Česnek, badyán nebo anýz zpracovávejte vždy společně s jinými surovinami. Pokud je budete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů přístroje.
- Když budete v minisekáčku zpracovávat česnek, anýz nebo skořici, může dojít k zabarvení nádobky minisekáčku.
- Nepoužívejte minisekáček ke zpracování syrového masa nebo tekutin, například ovocných šťáv.
- Než začnete zpracovávat horké suroviny, vyčkejte, než trochu vychladnou (< 80 °C).
- Nepřekračujte maximální hladinu plnění uvedenou na minisekáčku.
- Nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.
- Před prvním použitím minisekáček důkladně vyčistěte.

Dansk

Minihakker

Minihakkeren er kompatibel med HR7776, HR7777, HR7778 og HR7779.
Du kan bruge minihakkeren til at male kaffebønner, peberkorn, tørrede krydderier, nødder og krydderurter. Brug ikke minihakkeren til hakning af hårde ingredienser som f.eks. muskatnød, kandissukker eller isterninger.

Advarsel

- Vær forsigtig, når du håndterer eller rengør knivenheden. Knivbladenes ægge er meget skarpe.

Advarsel

- Lad aldrig minihakkeren køre i mere end 30 sekunder ad gangen. Lad minihakkeren afkøle i mindst et minut, før du fortsætter.
- Montér tætningsringen på knivenheden, før du sætter knivenheden fast i minihakkeren for at undgå spild.
- Hak altid krydernelliker, stjerneanis og anisfrø sammen med andre ingredienser. Hvis de tilberedes hver for sig, kan de beskadige apparatets plastikdele.
- Minihakkeren kan blive misfarvet, hvis du bruger den til at tilberede ingredienser som f.eks. krydernelliker, anis og kanel.
- Undgå at bruge minihakkeren til at hakke råt kød eller til tilberedning af væske, f.eks. frugtsaft.
- Lad varme ingredienser afkøle (< 80°C), før de kommes i apparatet.
- Overskrid ikke maksimum-markeringen på minihakkeren.
- De angivne mængder og tilberedningstider i tabellen må ikke overskrides.
- Sørg for at rengøre minihakkeren grundigt, inden den tages i brug første gang.

Deutsch

Mini-Zerkleinerer

Die Mini-Zerkleinerer ist mit HR7776, HR7777, HR7778 und HR7779 kompatibel.
Sie können den Mini-Zerkleinerer verwenden, um Kaffeebohnen, Pfefferkörner, getrocknete Gewürze, Nüsse und Kräuter zu mahlen. Hacken Sie mit dem Mini-Zerkleinerer keine harten Zutaten, wie Muskatnuss, Kandiszucker oder Eiswürfel.

Warnung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Messer verwenden oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.

Achtung

- Lassen Sie den Mini-Zerkleinerer pro Arbeitsgang keinesfalls länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie den Mini-Zerkleinerer mindestens eine Minute abkühlen, bevor Sie die nächste Portion verarbeiten.
- Montieren Sie den Dichtungsring auf der Messereinheit, bevor Sie die Messereinheit am Mini-Zerkleinerer befestigen, um Auslaufen zu vermeiden.
- Bearbeiten Sie Gewürznelken, Sternanis und Anissamen immer zusammen. Werden diese Gewürze einzeln gemahlen, können sie die Kunststoffteile des Geräts beschädigen.
- Der Mini-Zerkleinerer kann sich verfärben, wenn Zutaten wie Gewürznelken, Anis und Zimt verarbeiten.
- Verwenden Sie den Mini-Zerkleinerer nicht, um rohes Fleisch zu hacken oder Flüssigkeiten wie Fruchtsaft zu verarbeiten.
- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen (< 80 °C), bevor Sie sie verarbeiten.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Füllmenge des Mini-Zerkleinerers.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Reinigen Sie den Mini-Zerkleinerer vor dem ersten Gebrauch gründlich.

Ελληνικά

Μίνι κόφτης

Ο μίνι κόφτης είναι συμβατός με τα μοντέλα HR7776, HR7777, HR7778 και HR7779.
Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον μίνι κόφτη για να αλέθετε κόκκους καφέ, κόκκους πιπεριού, αποξηραμένα μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς και βότανα. Μην χρησιμοποιείτε τον μίνι κόφτη για σκληρά υλικά, όπως μοσχοκάρυδο, σκληρή ζάχαρη ή παγάκια.

Προειδοποίηση

- Να χρησιμοποιείτε και να καθαρίζετε τη λεπίδα με πολλή προσοχή. Τα άκρα είναι πολύ αιχμηρά.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον κόφτη για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα χωρίς διακοπή. Αφήστε τον μίνι κόφτη να κρυώσει για τουλάχ στον ένα λεπτό πριν επεξεργαστείτε την επόμενη ποσότητα.
- Για να αποφύγετε τις δ αρροές, τοποθετήστε το δακτύλιο σφράγισης στη λεπίδα προτού στερεώσετε τη λεπίδα στον μίνι κόφτη.
- Υλικά όπως το γαρίφαλο, ο αστεροε δής γλυκάνισος και το γλυκάνισο πρέπει να υφίστανται πάντοτε από κοινού επεξεργασία. Αν χρησιμοποιήσετε ξεχωριστά αυτά τα υλ κά, μπορεί να προκληθεί φθορά στο πλαστικό μέρος της συσκευής.
- Αν χρησιμοποιήσετε το μίνι κόφτη για την επεξεργασία υλικών όπως το γαρίφαλο, ο γλυκάν σος και η κανέλλα, μπορεί να αποχρωματ στεί.
- Μην χρησιμοποιείτε τον μίνι κόφτη για να κόβετε ωμό κρέας ή γ α την επεξεργασία υγρών όπως χυμοί φρούτων.
- Πριν χρησ μοπο ήσετε ζεστά υλικά, αφήστε τα να κρυώσουν (< 80°C).
- Μην γεμίζετε τη συσκευή με ποσότητες που ξεπερνούν τη μέγιστη ένδειξη.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Πριν χρησ μοπο ήσετε το μίνι κόφτη για πρώτη φορά, καθαρίστε τον σχολαστ κά.

Español

Minipicadora

La minipicadora es compatible con los modelos HR7776, HR7777, HR7778 y HR7779.
Puede utilizar la minipicadora para moler granos de café, granos de pimienta, especias secas, frutos secos y hierbas. No utilice la minipicadora para cortar ingredientes duros, como nuez moscada, caramelo o cubitos de hielo.

Advertencia

- Tenga cuidado al manipular o limpiar la cuchilla. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.

Precaución

- No utilice nunca la minipicadora durante más de 30 segundos sin interrupción. Deje que la minipicadora se enfríe por lo menos un minuto antes de procesar la próxima tanda.
- Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de acoplarla a la minipicadora para evitar que gotee.
- Procese siempre clavos, anís estrellado y anís juntos. Si los procesa por separado, podrían deteriorar los materiales de plástico del aparato.
- Si utiliza la minipicadora para procesar ingredientes como clavo, anís o canela, esta puede adquirir su color.
- No utilice la minipicadora para picar carne cruda ni procesar líquidos, como zumo de frutas.
- Deje que los ingredientes calientes se enfríen (80° C o menos) antes de procesarlos.
- No exceda el nivel máximo indicado en la minipicadora.
- No supere las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- Limpie bien la minipicadora antes de usarla por primera vez.

Eesti

Minilõikur

Minilõikur sobib kokku toodetega HR7776, HR7777, HR7778 ja HR7779.
Minilõikur sobib kohviubade, pipraterade, kuivatatud maitseainete, pähklite ja ürtide jahvatamiseks. Ärge kasutage minilõikurit kõvade koostisainete, nt muskaatpähkel, tükksuhkur või jääkuubikud, tükeldamiseks.

Hoiatus

- Olge lõikuri käsitsemisel ja puhastamisel ettevaatlik! Lõikeservad on väga teravad!

Ettevaatust

- Ärge kasutage minilõikurit tööd katkestamata üle 30 sekundi järjest. Enne järgmise portsu töötlemist laske minilõikuril vähemalt üks minut jahtuda.
- Lekke vältimiseks paigaldage enne lõiketera minilõikuri külge kinnitamist lõiketera peale rõngastihend.
- Töödelge nelki, tähtaniisi ja aniisiseemneid alati koos. Eraldi töötlemisel võivad need koostisained seadme plastosi kahjustada.
- Kui kasutate minilõikurit selliste koostisainete nagu nelk, aniis ja kaneel töötlemiseks, võib minilõikuri värvus luituda.
- Ärge kasutage minilõikurit toore liha ega vedelike, nagu näiteks puuviljamahl, töötlemiseks.
- Enne töötlemist laske kuumadel koostisainetel maha jahtuda (< 80 °C).
- Ärge täitke minilõikurit suuremal määral, kui maksimaalse tähisega näidatud.
- Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Puhastage minilõikurit enne esimest kasutamist hoolikalt.

Suomi

Pieni teholeikkuri

Pieni teholeikkuri sopii malleihin HR7776, HR7777, HR7778 ja HR7779.
Pienellä teholeikkurilla voit jauhaa kahvipapuja, kokonaisia pippureita, kuivattuja mausteita, pähkinöitä ja yrttejä. Älä käytä pientä teholeikkuria kovien aineiden kuten muskottipähkinän, suurikiteisen ruokosokerin tai jääpalojen pilkkomiseen.

Vakava varoitus

- Ole varovainen käsitellessäsi ja puhdistaessasi teräosaa. Leikkuuterät ovat erittäin teräviä.

Varoitus

- Älä käytä pientä teholeikkuria yhtäjaksoisesti yli 30 sekunnin ajan. Anna pienen teholeikkurin jäähtyä vähintään yhden minuutin ajan ennen seuraavan erän käsittelemistä.
- Aseta tiiviste teräyksikköön ennen kuin kiinnität teräyksikön pieneen teholeikkuriin. Näin vältät vuodot.
- Käsittele aina mausteneilikat, tähtianikset ja aniksensiemen yhdessä. Jos ne käsitellään erikseen, nämä valmistusaineet saattavat vahingoittaa laitteen muovisia materiaaleja.
- Pieni teholeikkuri saattaa värjäytyä käyttäessäsi sitä valmistusainesten kuten mausteneilikoiden, aniksen ja kanelin käsittelyyn.
- Älä käytä pientä teholeikkuria raa'an lihan pilkkomiseen tai nesteiden kuten hedelmämehun käsittelyyn.
- Anna kuumien valmistusaineiden jäähtyä (< 80 °C) ennen niiden käsittelemistä.
- Älä ylitä pieneen teholeikkuriin merkittyä enimmäisrajaa.
- Älä ylitä taulukossa annettuja määriä ja valmistusaikaa.
- Puhdista pieni teholeikkuri perusteellisesti ennen käyttöönottoa.

Français

Mini-hachoir

Le mini-hachoir est compatible avec HR7776, HR7777, HR7778 et HR7779.
Vous pouvez utiliser le mini-hachoir pour moudre des grains de café, des grains de poivre, des épices séchées, des noix et des herbes. N'utilisez pas le mini-hachoir pour hacher des ingrédients durs, comme la muscade, le sucre candi ou les glaçons.

Avertissement

- Soyez prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez la lame. Ses bords sont très tranchants.

Attention

- N'utilisez jamais le mini-hachoir pendant plus de 30 secondes sans interruption. Laissez refroidir le mini-hachoir pendant au moins 1 minute avant de traiter la portion suivante.
- Placez la bague d'étanchéité sur l'ensemble lames avant de fixer l'ensemble lames sur le mini-hachoir, et ce afin d'éviter les fuites.
- Hachez toujours les clous de girofle, l'anis étoilé et les graines d'anis ensemble. Si vous les hachez séparément, ces ingrédients pourraient attaquer les pièces en plastique de l'appareil.
- La couleur du mini-hachoir peut s'altérer suite au mixage d'ingrédients tels que les clous de girofle, l'anis et la cannelle.
- N'utilisez pas le mini-hachoir pour hacher de la viande crue ou pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.
- Laissez refroidir les aliments chauds (<80 °C) avant de les traiter.
- Ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le mini-hachoir.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Nettoyez soigneusement le mini-hachoir avant la première utilisation.

Hrvatski

Mala sjeckalica

Mala sjeckalica kompatibilna je s modelima HR7776, HR7777, HR7778 i HR7779.
Malu sjeckalicu možete koristiti za mljevenje kave u zrnu, papra u zrnu, suhih začina, orašastih plodova i začinskog bilja. Malu sjeckalicu nemojte koristiti za sjeckanje tvrdih sastojaka kao što je muškatni oraščić, šećer u kocki ili led.

Upozorenje

- Budite pažljivi prilikom korištenja i čišćenja sjeckalice. Rubovi rezača vrlo su oštri.

Oprez

- Malu sjeckalicu nikada nemojte koristiti duže od 30 sekundi bez prekida. Prije obrade sljedeće serije ostavite malu sjeckalicu da se hladi barem jednu minutu.
- Montirajte brtveni prsten na jedinicu s rezačima prije pričvršćivanja jedinice s rezačima na malu sjeckalicu kako biste spriječili curenje.
- Klinčić, zvjezdasti anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu oštetiti plastične dijelove aparata.
- Ako malu sjeckalicu koristite za obradu sastojaka kao što su klinčići, anis i cimet, ona može promijeniti boju.
- Malu sjeckalicu nemojte koristiti za sjeckanje sirovog mesa ili obradu tekućih sastojaka kao što je voćni sok.
- Vruće sastojke prije obrade ostavite da se ohlade (< 80°C).
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na maloj sjeckalici.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme pripreme naznačene u tablici.
- Prije prve uporabe temeljito očistite malu sjeckalicu.

Magyar

Mini aprító

A mini aprító a következő típusokkal kompatibilis: HR7776, HR7777, HR7778 és HR7779.
Használhatja a mini aprítót kávébab, bors, szárított fűszernövények, diófélék és fűszerek aprítására. Ne használja a mini aprítót nagyon kemény hozzávalók, mint például szerecsendió, kandiscukor vagy jégkocka aprítására.

Figyelem

- Fokozottan ügyeljen a penge használatakor és tisztításakor. A vágóélek nagyon élesek!

Vigyázat

- Ne működtesse a mini aprítót megszakítás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig. Mielőtt a következő adagot is feldolgozná, egy percig hagyja hűlni a mini aprítót.
- A turmixkések beszerelése előtt mindig tegye fel a tömítőgyűrűt a vágókésre a szivárgás elkerülése érdekében.
- A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig együtt aprítsa. Önmagukban őrölve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeiben.
- Szegfűszeg, ánizs, fahéj vagy hasonló alapanyagok őrlése esetén a mini aprító tálja elszíneződhet.
- Ne használja a mini aprítót nyers hús aprításához vagy folyadék (például gyümölcslé) feldolgozásához.
- Feldolgozás előtt hagyja az alapanyagokat lehűlni (< 80°C).
- Ne lépje túl a mini aprítón feltüntetett maximális szintet.
- Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a mini aprítót.

Italiano

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è compatibile con i modelli HR7776, HR7777, HR7778 e HR7779.
Il mini tritatutto può essere utilizzato per macinare chicchi di caffè, grani di pepe nero, spezie essiccate, noci ed erbe. Non utilizzare il mini tritatutto per tritare ingredienti duri come noce moscata, zucchero candito o cubetti di ghiaccio.

Avvertenza

- Fare attenzione quando si maneggia o si pulisce la lama. I bordi taglienti sono molto affilati.

Attenzione

- Non utilizzare il mini tritatutto per più di 30 secondi senza interruzioni. Lasciare raffreddare il mini tritatutto per almeno un minuto prima del successivo utilizzo.
- Prima di montare il gruppo lame nel mini tritatutto, inserire la guarnizione ad anello sul gruppo lame per evitare perdite.
- Tritare sempre insieme chiodi di garofano, anice stellato e semi di anice. Se lavorati separatamente, questi ingredienti possono danneggiare i materiali in plastica dell'apparecchio.
- I mini tritatutto potrebbe scolorirsi se utilizzato per tritare ingredienti come chiodi di garofano, anice e cannella.
- Non utilizzare il mini tritatutto per tritare carne cruda o con composti liquidi come i succhi di frutta.
- Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi (< 80°C) prima di lavorarli.
- Non superare l'indicazione del livello massimo sul mini tritatutto.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Pulire a fondo il mini tritatutto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Қазақша

Шағын турағыш

Шағын турағыш HR7776, HR7777, HR7778 және HR7779 үлгілерімен үйлесімді.
Шағын турағышты кофе дәндері, бұрыш дәндері, кептірілген дәмдеуіштер, жаңғақтар мен асшөптерді ұсақтау үшін қолдануға болады. Шағын турағышпен мускат жаңғағы, наурат немесе мұз кесектері сияқты қатты азықтарды тураманыз.

Абайлаңыз

- Жүзді ұстағанда немесе тазалағанда абайлаңыз. Кесетін жүздері өте өткір.

Ескерту

- Шағын турағышты тоқтатпастан 30 секундтан артық істетпеңіз. Келесі партияны өңдемес бұрын шағын турағыштың салқындауын күтіңіз.
- Сұйықтық ақпауы үшін, пышақтарды шағын турағышқа тақпас бұрын оған сақина тығыздағышты салыңыз.
- Қалампыр, жұлдызды бәден және бәден дәндерін әрдайым бірге өңдеңіз. Бөлек өңдесе, бұлар құрылғының пластмасса материалдарына зақым келтіруі мүмкін.
- Шағын турағыш қалампыр, бәден және даршын сияқты азықтарды өңдеген кезде түсін жоғалтуы мүмкін.
- Шағын турағышпен шикі етті турауға немесе жеміс-жидек шырыны сияқты сұйықтықтарды өңдеуге болмайды.
- Ыстық азықтарды өңдемес бұрын суытып алыңыз (< 80 °C).
- Шағын турағышта көрсетілген ең жоғарғы деңгейден асырмаңыз.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен өңдеу уақытынан асырмаңыз.
- Шағын турағышты алғаш пайдаланарда мұқият тазалап алыңыз.

Lietuviškai

Minikapoklis

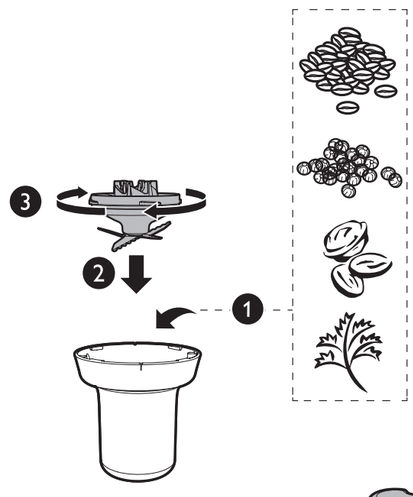
Minikapoklis yra suderinamas su HR7776, HR7777, HR7778 ir HR7779.
Minikapoklį galite naudoti norėdami sumalti kavos pupeles, pipirų grūdelius, džiovintus prieskonius, riešutus ir žoleles. Minikapoklio nenaudokite kietiems produktams, pavyzdžiui, muskatams, gabaliniam cukrui arba ledo kubeliams, kapoti.

Įspėjimas

- Būkite atsargūs imdami ar valydami ašmenis. Ašmenys yra labai aštrūs.

Atsargiai

- Jokiu būdu nenaudokite minikapoklio be pertraukos ilgiau nei 30 sekundžių. Bent minutę palaukite, kol minikapoklis atvės, tada pradėkite smulkinti kitus produktus.
- Prieš uždėdami pjaustymo įtaisą ant minikapolio įdėkite sandarinimo žiedą į pjaustymo įtaisą, kad nepratekėtų skysčiai.
- Gvazdikėlius, žvaigždanyžius ir anyžių sėklas visada apdorokite kartu. Jei apdorosite atskirai, šie produktai gali pažeisti plastikines prietaiso dalis.
- Apdorojant tokius produktus kaip gvazdikėliai, anyžiai ar cinamonas, minikapoklis gali pakeisti spalvą.
- Minikapoklio nenaudokite žaliai mėsai smulkinti arba skysčiams, pavyzdžiui, vaisių sultims, maišyti.
- Prieš apdorodami palaukite, kol karšti produktai atvės (< 80 °C).
- Nedėkite produktų virš didžiausios minikapoklyje nurodytos žymos.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėje.
- Prieš naudodami minikapoklį pirmą kartą, kruopščiai jį išplaukite.



		Kg (MAX)		
		40 g	9-12	30 sec
		50 g	9-12	30 sec
		40 g	9-12	30 sec
		70 g	9-12	30 sec

Latviešu

Mini smalcinātājs

Mini smalcinātājs ir saderīgs ar modeļiem HR7776, HR7777, HR7778 un HR7779.
Varat izmantot mini smalcinātāju, lai samaltu kafijas pupiņas, piparus, kaltētas garšvielas, riekstus un garšaugus. Neizmantojiet mini smalcinātāju, lai smalcinātu cietus produktus, piemēram, muskatriekstus, rupjo cukuru vai ledus gabaliņus.

Brīdinājums

- Uzmanieties, apejoties ar asmeni vai to tīrot. Griezējmalas ir ļoti asas.

Ievērībai

- Nekad nelietojiet mini smalcinātāju bez pārtraukuma ilgāk par 30 sekundēm. Ļaujiet mini smalcinātājam atdzist vismaz vienu minūti, pirms apstrādāt nākamo porciju.
- Pirms asmeņu bloka piestiprināšanas mini smalcinātājam uzlieciet uz asmeņu bloka blīvgredzenu, lai novērstu noplūdi.
- Vienmēr apstrādājiet ķiploku daiviņas, anīsu un anīsa sēklas kopā ar citiem produktiem. Apstrādājot atsevišķi, šīs sastāvdaļas var bojāt ierīces plastmasas detaļas.
- Mini smalcinātājs var zaudēt krāsu, ja dzirnaviņās tiek smalcināti tādi produkti kā ķiploku daiviņas, anīss un kanēlis.
- Neizmantojiet mini smalcinātāju, lai smalcinātu jēlu gaļu vai apstrādātu šķidrumus, piemēram, augļu sulu.
- Ļaujiet karstiem produktiem atdzist (< 80°C), pirms to apstrādes.
- Nepārsniedziet uz mini smalcinātāja norādīto maksimālo līmeni.
- Nepārsniedziet tabulā norādīto daudzumu un apstrādes laiku.
- Pilnībā notīriet mini smalcinātāju pirms pirmās lietošanas reizes.

Bahasa Melayu

Pencincang mini

Pencincang mini adalah serasi dengan HR7776, HR7777, HR7778 dan HR7779.
Anda boleh gunakan pencincang mini untuk mengisar biji kopi, lada biji , rempah kering, kacang dan herba. Jangan gunakan pencincang mini untuk mencincang ramuan keras, seperti buah pala, gula batu atau kiub ais.

Amaran

- Berhati-hatilah ketika anda mengendalikan atau membersihkan pisaunya. Mata pemotongnya adalah sangat tajam.

Awas

- Jangan sesekali menggunakan pencincang mini lebih daripada 30 saat tanpa gangguan. Biarkan pencincang mini menyejuk sekurang-kurangnya seminit sebelum memproses kelompok seterusnya.
- Pasangkan gelang sendal pada unit bilah sebelum anda sambungkan unit bilah pada pencincang mini, untuk mengelakkan kebocoran.
- Sentiasa memproses bawang putih, bunga lawang dan jintan manis bersama-sama. Jika diproses berasingan, ramuan ini mungkin boleh merosakkan bahan plastik perkakas.
- Pencincang mini mungkin akan ternyahwarna apabila anda menggunakannya untuk memproses ramuan seperti bunga cengkih, jintan manis dan kulit kayu manis.
- Jangan gunakan pencincang mini untuk mencincang daging mentah atau memproses cecair seperti jus buah.
- Biarkan ramuan panas menyejuk (< 80°C) sebelum memprosesnya.
- Jangan lampaui penunjuk tahap maksimum pencincang mini.
- Jangan lampaui kuantiti dan masa pemprosesan yang ditunjukkan dalam jadual.
- Bersihkan pencincang mini dengan menyeluruh sebelum anda menggunakannya pada kali pertama.

Nederlands

Minihakmolen

De minihakmolen is geschikt voor HR7776, HR7777, HR7778 en HR7779.
U kunt de minihakmolen gebruiken om koffiebonen, peperkorrels, gedroogde kruiden, noten en kruiden te vermalen. Gebruik de minihakmolen niet om harde ingrediënten zoals nootmuskaat, rotssuiker en ijsblokjes te vermalen.

Waarschuwing

- Wees voorzichtig wanneer u het mes aanraakt of schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

Let op

- Laat de minihakmolen nooit langer dan 30 seconden onafgebroken werken. Laat de minihakmolen ten minste een minuut afkoelen voordat u de volgende portie gaat verwerken.
- Bevestig de afdichting op de mesunit voordat u de mesunit aan de minihakmolen bevestigt om lekken te voorkomen.
- Verwerk kruidnagels, steranijs en anijszaad altijd samen. Als deze ingrediënten ongemengd worden verwerkt, kunnen ze de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten.
- De minihakmolen kan verkleuren indien u het apparaat gebruikt om ingrediënten zoals kruidnagels, anijs en kaneel te verwerken.
- Gebruik de minihakmolen niet om rauw vlees te hakken of vloeistoffen zoals vruchtensap te verwerken.
- Laat hete ingrediënten afkoelen (< 80°C) voordat u deze gaat verwerken.
- Overschrijd de maximumindicatie op de minihakmolen niet.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Maak de minihakmolen grondig schoon voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

Norsk

Minikutter

Minikutteren er kompatibel med HR7776, HR7777, HR7778 og HR7779.
Du kan bruke minikutteren til å male kaffebønner, pepperkorn, tørket krydder, nøtter og urter. Ikke bruk minikutteren til å kutte harde ingredienser som muskatnøtt, kandissukker eller isbiter.

Advarsel

- Vær forsiktig når du håndterer eller rengjør kniven. Knivseggene er svært skarpe.

Forsiktig

- Bruk aldri minikutteren lenger enn 30 sekunder om gangen. La minikutteren kjøles ned i minst ett minutt før du bearbeider neste porsjon.
- Fest pakningen på knivenheten før du fester knivenheten på minikutteren, slik at du unngår lekkasjer.
- Bearbeid alltid krydderrellik, stjerneanis og anisfrø. Hvis de bearbeides separat, kan disse ingrediensene sette seg fast på plasten i apparatet.
- Minikutteren kan bli misfarget når du bruker den til å bearbeide ingredienser som krydderrellik, anis og kanel.
- Ikke bruk minikutteren til å kutte rått kjøtt eller til å tilberede væsker som fruktjuice.
- Avkjøl varme ingredienser (< 80 °C) før de bearbeides.
- Ikke overskrid maksimumsnivået som er angitt på minikutteren.
- Ikke overskrid mengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Rengjør minikutteren grundig før du bruker den for første gang.

Polski

Minirozdrabniacz

Minirozdrabniacz jest zgodny z modelami HR7776, HR7777, HR7778 i HR7779.
Minirozdrabniacza można używać do mielenia ziaren kawy, ziamistego pieprzu, suszonych przypraw, orzechów i ziół. Nie używaj minirozdrabniacza do rozdrabniania twardych składników, takich jak gałka muszkatołowa, cukier w kostkach lub kostki lodu.

Ostrzeżenie

- Zachowaj ostrożność podczas używania i czyszczenia ostrza. Krawędzie tnące są bardzo ostre.

Przestroga

- Nigdy nie używaj minirozdrabniacza dłużej niż przez 30 sekund bez przerwy. Przed rozdrabnianiem następnej porcji odczekaj co najmniej minutę, aż minirozdrabniacz ostygnie.
- Przed zamocowaniem części tnącej w minirozdrabniaczu nałóż na nią uszczelkę, aby zapobiec wyciekaniu produktów.
- Goździki, anyż gwiazdkowaty i nasiona anyżu należy zawsze mielić razem. Jeśli są one mielone oddzielnie, mogą uszkodzić plastikowe ścianki urządzenia.
- Minirozdrabniacz może ulec odbarwieniu, jeśli jest używany do miksowania takich składników, jak goździki, anyż czy cynamon.
- Nie używaj minirozdrabniacza do rozdrabniania surowego mięsa ani do miksowania płynów, np. soku owocowego.
- Przed zmiksowaniem poczekaj, aż gorące składniki wystygną (do poniżej 80°C).
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na minirozdrabniaczu.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasu przygotowania podanego w tabeli.
- Przed pierwszym użyciem minirozdrabniacza dokładnie go wyczyść.

Português

Mini-picadora

A mini-picadora é compatível com os modelos HR7776, HR7777, HR7778 e HR7779.
Pode utilizar a mini-picadora para moer grãos de café e grãos de pimenta e picar especiarias secas, frutos secos e ervas aromáticas. Não utilize a mini-picadora para picar alimentos duros, como noz-moscada, açúcar em cristais ou cubos de gelo.

Aviso

- Tenha cuidado quando manusear ou limpar a lâmina. Os rebordos de corte são muito afiados.

Atenção

- Nunca utilize a mini-picadora durante mais de 30 segundos ininterruptamente. Deixe a mini-picadora arrefecer durante, no mínimo, um minuto antes de processar a próxima porção.
- Monte o anel vedante na lâmina antes de a colocar na mini-picadora, para evitar derrames.
- Processe sempre cravos-da-índia, flor de anis e sementes de anis juntos. Se processados individualmente, estes ingredientes podem danificar os materiais em plástico do aparelho.
- A mini-picadora pode perder a cor se a utilizar para processar ingredientes, como cravos-da-índia, anis e canela.
- Não utilize a mini-picadora para picar carne crua, nem para processar líquidos, como sumo de fruta.
- Deixe os ingredientes quentes arrefecer (< 80 °C) antes de os processar.
- Não exceda o nível máximo indicado na mini-picadora.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Limpe cuidadosamente a mini-picadora antes de a utilizar pela primeira vez.

Română

Tocător fin

Tocătorul fin este compatibil cu HR7776, HR7777, HR7778 și HR7779.
Puteți utiliza tocătorul fin pentru a măcina boabe de cafea, de piper, condimente uscate, nuci și ierburi. Nu utilizați tocătorul fin pentru a toca ingrediente tari, precum nucșoară, zahăr candel sau cuburi de gheață.

Avertisment

- Aveți grijă la curățarea sau manipularea lamei. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite.

Precauție

- Nu utilizați niciodată tocătorul fin mai mult de 30 de secunde neîntrerupt. Lăsați tocătorul fin să se răcească timp de cel puțin un minut înainte de a procesa tranșa următoare.
- Asamblați inelul de etanșare pe blocul tăietor înainte de a ataşa blocul tăietor pe tocătorul fin pentru a evita scurgerile.
- Procesați întotdeauna cuișoarele, anasonul-stea și anasonul obișnuit împreună. Dacă sunt procesate separat, aceste ingrediente pot deteriora materialele plastice ale aparatului.
- Este posibil ca tocătorul fin să se decoloreze atunci când îl utilizați pentru a procesa ingrediente, precum cuișoare, anason și scorțișoară.
- Nu utilizați tocătorul fin pentru tocarea cărnii crude sau pentru procesarea lichidelor, precum suc de fructe.
- Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească (< 80°C) înainte de a le procesa.
- Nu depășiți nivelul maxim indicat pe tocătorul fin.
- Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabel.
- Înainte de prima utilizare, curățați bine tocătorul fin.

Русский

Мини-измельчитель

Мини-измельчитель подходит для моделей HR7776, HR7777, HR7778 и HR7779.
Мини-измельчитель можно использовать для перемалывания кофейных зерен, перца, сухих специй, орехов и трав. Не используйте мини-измельчитель для измельчения твердых продуктов, таких как мускатные орехи, кусковой сахар и кубики льда.

Предупреждение

- Соблюдайте осторожность при обращении с ножом и его очистке. Режущие края очень острые.

Внимание

- Запрещается пользоваться измельчителем дольше 30 секунд без перерыва. Перед обработкой следующей порции дайте мини-измельчителю остыть в течение не менее одной минуты.
- Чтобы предотвратить протекание, перед присоединением ножевого блока к мини-измельчителю устанавливайте на ножевой блок уплотнительное кольцо.
- Гвоздику, бадьян и анис всегда измельчайте вместе. Если их измельчать отдельно, эти ингредиенты могут повредить пластиковые детали прибора.
- При обработке некоторых продуктов, таких как гвоздика, анис и корица, мини-измельчитель может поменять цвет.
- Не используйте мини-измельчитель для измельчения сырого мяса или обработки жидкостей, например, фруктового сока.
- Перед измельчением дайте горячим ингредиентам остыть (< 80 °C).
- Не заполняйте мини-измельчитель выше отметки максимального уровня.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должны превышать значения, указанные в таблице.
- Перед первым использованием мини-измельчителя тщательно промойте его.

Slovensky

Mini nástavec na sekanie

Mini nástavec na sekanie je kompatibilný s modelmi HR7776, HR7777, HR7778 a HR7779.
Mini nástavec na sekanie môžete používať na mletie kávových zŕn, zmiek korenia, sušených korenín, orechov a bylinkiek. Mini nástavec na sekanie nepoužívajte na sekanie tvrdých surovín, ako sú muškátový orech, kamenný cukor alebo kocky ľadu.

Varovanie

- Pri manipulácii s čepeľami a ich čistení buďte opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré.

Výstraha

- Nádobu s mini nástavcom na sekanie môžete nechať pracovať bez prestávky maximálne 30 sekúnd. Mini nástavec na sekanie nechajte pred spracovaním ďalšej dávky aspoň jednu minútu chladnúť.
- Pred pripojením čepele k nádobe mixéra nasaďte na mini nástavec na sekanie tesniaci krúžok, aby nedošlo k pretečeniu.
- Klinčeky, badyán a aníz vždy spracúvajte spolu. Ak by ste ich spracúvali samostatne, tieto prísady môžu poškodiť plastový materiál, z ktorého je spotrebič vyrobený.
- Mini nástavec na sekanie môže pri použití na spracovanie prísad, ako sú klinčeky, aníz a škorica zmeniť svoju farbu.
- Mini nástavec na sekanie nepoužívajte na sekanie surového mäsa ani na spracovanie kvapalín ako sú ovocné šťavy.
- Prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť (< 80 °C).
- Neprekračujte značku maximálnej úrovne mini nástavca na sekanie.
- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Pred prvým použitím mini nástavec na sekanie dôkladne očistite.

Slovenščina

Mini sekljalnik

Mini sekljalnik je združljiv z aparati HR7776, HR7777, HR7778 in HR7779.
Z mini sekljalnikom lahko zmeljete kavna zrna, poprova zrna, suhe začimbe, oreščke in zelišča. Mini sekljalnika ne uporabljajte za sekljanje trdih sestavin, kot so muškatni orešček, sladkorne kocke in ledene kocke.

Opozorilo

- Pri uporabi ali čiščenju rezila bodite previdni. Rezilni robovi so zelo ostri.

Pozor

- Mini sekljalnika ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund. Pred naslednjo obdelavo počakajte vsaj minuto, da se mini sekljalnik ohladi.
- Preden rezilno enoto pritrdite na mini sekljalnik, nanjo namestite gumijasto tesnilo, da preprečite puščanje.
- Klinčke, zvezdasti janež in janež obdelujte skupaj. Če jih obdelujete posebej, lahko te sestavine poškodujejo plastične dele aparata.
- Posoda mini sekljalnika se lahko razbarva, če z njim obdelujete sestavine, kot so klinčki, janež in cimet.
- Mini sekljalnika ne uporabljajte za sekljanje surovega mesa ali obdelovanje tekočin, kot je sadni sok.
- Preden začnete z obdelavo vročih sestavin, naj se ohladijo (< 80 °C).
- Ne prekoračite največje količine sestavin, označene na mini sekljalniku.
- Ne prekoračite količine in časa obdelave, ki sta navedena v preglednici.
- Mini sekljalnik pred prvo uporabo temeljito očistite.

Srpski

Mini seckalica

Mini seckalica kompatibilna je sa modelima HR7776, HR7777, HR7778 i HR7779.
Mini seckalicu možete da koristite za mlevenje kafe u zrnu, bibera u zrnu, suvih začina, koštunjavih plodova i začinskog bilja. Mini seckalicu nemojte da koristite za seckanje tvrdih sastojaka poput muskatnog oraščića, kamenog šećera ili kocki leda.

Upozorenje

- Budite pažljivi prilikom korišćenja ili čišćenja sečiva. Sečiva su veoma oštra.

Oprez

- Nikada nemojte da koristite mini seckalicu duže od 30 sekundi bez prekida. Ostavite mini seckalicu da se ohladi bar jedan minut pre nego što obradite sledeću količinu.
- Montirajte zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima pre nego što jedinicu sa sečivima postavite na mini seckalicu kako biste izbegli curenje.
- Karanfilić, anis i seme anisa uvek obrađujte zajedno. Ako ih budete obrađivali odvojeno, ovi sastojci mogu da nagrizu plastične delove aparata.
- Ukoliko mini seckalicu koristite za obradu sastojaka poput karanfilića, anisa i cimeta, može da se desi da promeni boju.
- Mini seckalicu nemojte da koristite za seckanje sirovog mesa niti za obradu tečnosti poput voćnog soka.
- Vrele sastojke ostavite da se ohlade (< 80°C) pre obrade.
- Nemojte da prekoračite maksimalnu količinu naznačenu na mini seckalici.
- Nemojte da prekoračite količine i vreme pripreme koji su navedeni u tabeli.
- Temeljno očistite mini seckalicu pre prve upotrebe.

Svenska

Minihackare

Minihackaren passar HR7776, HR7777, HR7778 och HR7779.
Du kan använda minihackaren för att mala kaffebönor, pepparkorn, torkade kryddor, nötter och örter. Använd inte minihackaren till att hacka hårda ingredienser som muskot, kandisocker eller isbitar.

Varning

- Var försiktig när du hanterar eller rengör knivbladet. Knivseggarna är mycket vassa.

Var försiktig

- Använd inte minihackaren i mer än 30 sekunder utan avbrott. Låt minihackaren svalna i minst en minut innan du bereder nästa omgång.
- Montera tätningsringen på knivenheten innan du fäster knivenheten på minihackaren, för att undvika läckage.
- Bered alltid kryddnejlikor, stjärnanis och anisfrö tillsammans. Om de bearbetas separat kan de här ingredienserna skada apparatens plastdelar.
- Minihackaren kan missfärgas när du använder den för att bearbeta ingredienser som kryddnejlikor, anis och kanel.
- Använd inte minihackaren till att hacka rått kött eller för att bereda vätskor, som fruktjuice.
- Låt heta ingredienser svalna (< 80 °C) innan du bereder dem.
- Fyll inte minihackaren över markeringen för maxnivån.
- Överskrid inte mängderna och tillredningstiderna som anges i tabellen.
- Rengör minihackaren noggrant före första användning.

Türkçe

Mini parçalayıcı

Mini parçalayıcı HR7776, HR7777, HR7778 ve HR7779 modelleriyle uyumludur.
Mini parçalayıcıyı kahve çekirdeği, çekilmemiş biber, kuru baharat, kabuklu yemişler ve otları öğütmek için kullanabilirsiniz. Mini parçalayıcı ile kesinlikle muskat, kaya şekeri veya buz küpleri gibi çok sert cisimleri doğramaya çalışmayın.

Uyarı

- Bıçağı tutarken veya temizlerken dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir.

Dikkat

- Mini parçalayıcıyı aralıksız 30 saniyeden fazla çalıştırmayın. Yeni bir grup malzemeyi işleme almadan önce mini parçalayıcının en az bir dakika soğumasını bekleyin.
- Sızmayı önlemek için, bıçak ünitesini mini parçalayıcıya takmadan önce mutlaka bıçak ünitesine conta takın.
- Karanfil tanelerini, yıldız anasonu ve anason tohumlarını her zaman birlikte doğrayın. Ayrı ayrı işleme alındıklarında, bu malzemeler cihazın plastik parçalarına hasar verebilir.
- Mini parçalayıcı karanfil tanesi, anason tohumu ve tarçın gibi maddeleri öğütmekte kullanılırsa, parçalayıcıda renk değişimi görülebilir.
- Mini parçalayıcıyı çiğ et doğramak veya meyve suyu gibi sıvıları karıştırmak için kullanmayın.
- Sıcak malzemeleri işleme almadan önce soğumasını (< 80°C) bekleyin.
- Mini parçalayıcının üzerindeki maksimum seviye göstergesini geçmeyin.
- Tabloda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- İlk kez kullanmadan önce mini parçalayıcıyı iyice temizleyin.

Українська

Міні-подрібнювач

Цей міні-подрібнювач сумісний із моделями пристроїв HR7776, HR7777, HR7778 та HR7779.
Міні-подрібнювач можна використовувати для мелення кавових зерен, зерен перцю, сушених спецій, горіхів і трав. Не використовуйте міні-подрібнювач для подрібнення таких твердих продуктів, як мускатний горіх, цукор-кандіс або кубики льоду.

Попередження

- Будьте обережні під час використання або чищення леза. Леза насадки дуже гострі!

Увага!

- У жодному разі не використовуйте міні-подрібнювач більше 30 секунд. Перед тим як обробляти наступну порцію, дайте йому охолонути щонайменше 1 хвилину.
- Для запобігання витіканню перед встановленням ріжучого блоку міні-подрібнювача встановлюйте на ріжучий блок ущільнююче кільце.
- Подрібнюйте гвоздику, зірчастий аніс та анісове насіння разом з іншими продуктами. Якщо робити це окремо, ці продукти можуть пошкодити пластикові деталі пристрою.
- Міні-подрібнювач може втратити колір у разі його використання для обробки таких продуктів, як гвоздика, аніс або кориця.
- Не використовуйте міні-подрібнювач для подрібнення сирого м'яса або переробки рідин, наприклад фруктових соків.
- Перед тим як обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (до температури нижче 80°C).
- Не наповнюйте вище максимальної позначки на міні-подрібнювачі.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Перед першим використанням ретельно помийте міні-подрібнювач.

简体中文

迷你切碎器

此款迷你切碎器兼容于 HR7776、HR7777、HR7778 和 HR7779。
您可以使用迷你切碎器碾磨咖啡豆、干胡椒、干香料、坚果和香草。切勿使用迷你切碎器切碎坚硬的原料，例如肉豆蔻、冰糖或冰块。

警告

- 处理或清洁刀片时应非常小心。刀刃非常锋利。

注意

- 切勿让迷你切碎器持续操作超过 30 秒钟。让迷你切碎器至少冷却 1 分钟，然后再加工下一批原料。
- 为避免泄漏，请将密封圈安装到刀片组件上，然后再将刀片组件安装到迷你切碎器上。
- 务必将丁香　八角茴香和茴香籽一起加工。如果单独加工这些原料，它们可能会损坏设备的塑胶材料。
- 使用迷你切碎器加工丁香　茴香和肉桂这些原料时，迷你切碎器可能会变色。
- 切勿使用迷你切碎器切碎生肉或加工果汁等液体。
- 须待热原料冷却后 (< 80°C) 方可进行加工。
- 不要超出迷你切碎器上所标注的最大刻度。
- 不要超出表中所示的份量和加工时间。
- 首次使用之前，请务必彻底清洁迷你切碎器。

繁體中文

迷你切碎機

迷你切碎機與 HR7776、HR7777、HR7778 及 HR7779 皆相容。
您可以用迷你切碎機研磨咖啡豆、胡椒粒、乾燥香料、堅果和香草。請勿使用迷你切碎機切碎堅硬食材，例如肉荳蔻、冰糖或冰塊。

警告

- 拿取或清理刀片座時請小心。刀鋒很銳利。

注意

- 迷你切碎機不可連續操作超過 30 秒。在接著處理下一批前，請先讓迷你切碎機冷卻至少一分鐘。
- 在您將刀片座裝到迷你切碎機之前，請務必將密封圈套至刀片座上，以避免滲漏。
- 丁香、八角和洋茴香務必一起處理。如果個別處理，這些食材可能會對產品的塑膠材質造成損害。
- 處理丁香、洋茴香和肉桂等食材時，迷你切碎機可能會變色。
- 請勿使用迷你切碎機切碎生肉或處理液體，例如果汁。
- 請先讓高溫食材冷卻 (< 80°C)，再進行處理。
- 裝填請勿超過迷你切碎機容器的容量上限標線。
- 裝填量及運轉時間請勿超過表列建議。
- 初次使用迷你切碎機前請徹底清潔。

العربية

الفرامة الصغيرة

إنّ الفرامة الصغيرة متوافقة مع HR7776 وHR7777 وHR7778 وHR7779.

بإمكانك استخدام الفرامة الصغيرة لطحن حبوب البن وحبوب الفلفل والتوابل الجافة والمكسّرات والأعشاب. لا تستخدم الفرامة الصغيرة لفرم مكوّنات صلبة كجوزة الطيب أو السكر النبات أو مكعبات الثلج.

تحذير

- يرجى توخي الحذر عند حمل الشفرة أو تنظيفها. فحواف التقطيع حادة جداً.

تنبيه

- لا تستخدم الفرامة الصغيرة إطلاقاً لأكثر من ٣٠ ثانية بدون انقطاع. دع الفرامة الصغيرة تبرد لدقيقة واحدة على الأقل قبل معالجة الدفعة التالية.
- جمّع حلقة منع التسرب على وحدة الشفرة قبل توصيل وحدة الشفرة بالفرامة الصغيرة لتفادي التسرّب.
- افرم دائماً حبوب كبش القرنفل واليانسون واليانسون النجمي معاً. فإذا تم فرم هذه المكوّنات بشكل منفصل فقد تلحق الضرر بمواد الجها البلاستيكية.
- قد يتغيّر لون الفرامة الصغيرة عند استخدامها لفرم مكوّنات مثل كبش القرنفل واليانسون والقرفة.
- لا تستخدم الفرامة الصغيرة لفرم اللحمة النيئة أو معالجة السوائل كعصير الفاكهة مثلاً.
- دع المكوّنات الساخنة تبرد (< 80°C) قبل معالجتها.
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى على الفرامة الصغيرة.
- لا تتجاوز الكميات وأوقات الفرم المشار إليها في الجدول.
- نظّف جيدًا الفرامة الصغيرة قبل استخدامها لأول مرة.

فارسی

خرد کن کوچک

خردکن کوچک با مدل های HR7778 HR7777 HR7776 و HR7779 سازگار است.

می توانید از خرد کن کوچک برای آسیاب کردن دانه های قهوه فلفل ادویه جات آجیل و سبزیجات استفاده کنید. از خرد کن کوچک برای خرد کردن مواد سخت مانند جوز شکر چینی یا تکه های یخ استفاده نکنید.

هشدار

- هنگام کار یا تمیز کردن تیغه مراقب باشید. لبه های تیغه بسیار تیز هستند.

احتیاط

- هرگز از خرد کن کوچک بی وقفه و بیشتر از 30 ثانیه استفاده نکنید. حداقل یک دقیقه قبل از استفاده مجدد از دستگاه اجازه دهید خنک شود.
- قبل از قرار دادن تیغه وی خرد کن کوچک برای جلوگیری از نشتی حلقه واشر از وی تیغه سوار کنید.
- همیشه میخک بادیان ختایی و تخم بادیان ومی از همراه با هم بریزید. اگر این مواد از جداگانه بریزید ممکن است به مواد پلاستیکی دستگاه آسیب برسانند.
- خرد کن کوچک ممکن است با آسیاب موادی مانند میخک بادیان و دارچین تغییر رنگ دهد.
- از خرد کن کوچک برای خرد کردن گوشت خام یا هم دن مایعات مانند آبمیوه استفاده نکنید.
- قبل از وارد کردن مواد به داخل دستگاه اجازه دهید مواد داغ خنک شوند (کمتر از 80 درجه سانتی گراد).
- همیشه خرد کن کوچک را تا سطح حداکثر از مواد پر کنید.
- دفعات و مان مجاز استفاده از دستگاه در جدول مشخص شده است از این مقادیر فراتر نروید.
- قبل از اولین استفاده از خردکن کوچک آن را کاملا تمیز کنید.