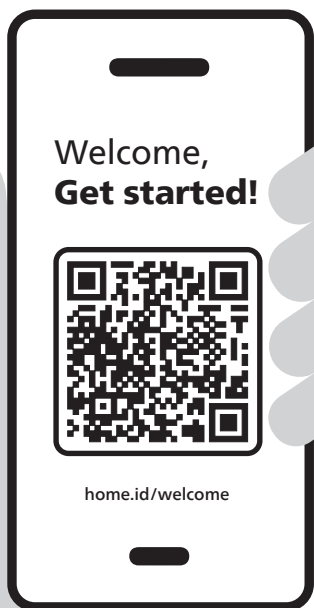


# PHILIPS

HD9963




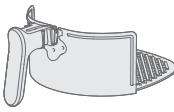


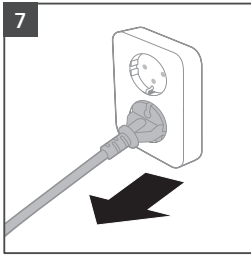
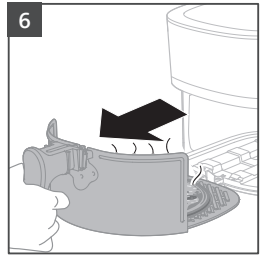
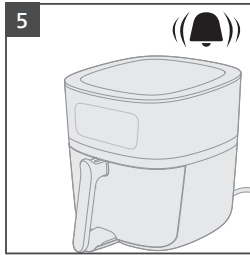
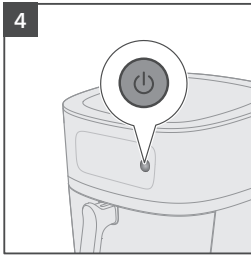
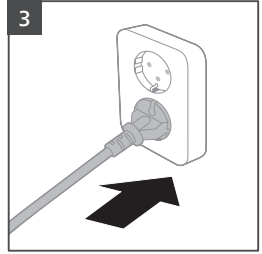
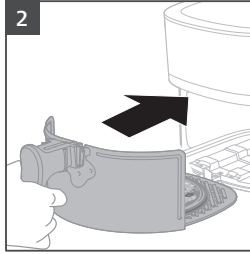
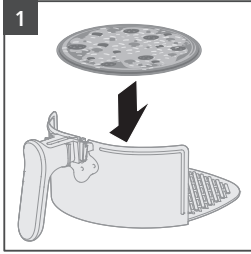
Registration  
and Benefits



Digital manual

English	5
Български	6
Čeština	7
Dansk	8
Deutsch	9
Αγγλικά	10
Español	11
Eesti	12
Suomi	13
Français	14
Hrvatski	15
Magyar	16
Bahasa Indonesia	17
Italiano	18
한국어	19
Lietuvių	20
Latviešu	21
Македонски	22
Bahasa Melayu	23
Nederlands	24
Norsk	25
Polski	26
Português	27
Română	28
Slovenčina	29
Slovenščina	30
Shqip	31
Srpski	32
Svenska	33
Türkçe	35
Українська	36
Tiếng Việt	37
简体中文	38
繁體中文	39
العربية	40
فارسی	41

			
	✓	✓	✓



## English

Dishes	Weight	Cooking time	Temperature	Note
Homemade pizza	300 g	12–14 min	200°C	
Frozen pizza	300 g	8–10 min	180°C	
Leftovers of Pizza	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (1 cm/0.4 in thick, 1 piece, cut in half, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Turn, shake or stir halfway
Grilled vegetables	3 pieces of zucchini, 2 pieces of bell peppers	10–12 min	180°C	Turn, shake or stir halfway
Steak	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Whole fish	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Fish fillet	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Chicken	1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4x200 g patties)	15–17 min	200°C	Turn, shake or stir halfway
Kofta	200–500 g (5x100 g sticks)	12–15 min	200°C	Turn, shake or stir halfway

## Български

Съдове	Тегло	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Домашна пица	300 г	12 – 14 мин	200°C	
Замразена пица	300 г	8 – 10 мин	180°C	
Остатъци от пица	300 г	4 – 6 мин	180°C	
Халуми (с дебелина 1 см/0,4 инча, 1 парче, разрязано наполовина, 250 г)	250 г	8 – 10 мин	200°C	Обърнете, разклатете или разбъркайте, когато изтече половината време
Гриловани зеленчуци	3 парчета тиквички, 2 парчета чушки	10 – 12 мин	180°C	Обърнете, разклатете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пържоли	400 – 800 г (4 x 200 г)	18 – 20 мин	200°C	
Цяла риба	300 – 600 г (2 x 300 г)	20 – 24 мин	180°C	
Рибно филе	400 – 600 г (3 x 200 г)	18 – 20 мин	180°C	
Пиле	1200 г	45 – 50 мин	180°C	
Бургер	400 – 800 г (4 x 200 г кюфтета)	15 – 17 мин	200°C	Обърнете, разклатете или разбъркайте, когато изтече половината време
Кофта	200-500 г (5 x 100 г шишчета)	12 – 15 мин	200°C	Обърнете, разклатете или разбъркайте, когато изтече половината време

## Čeština

Pokrm	Hmotnost	Doba vaření	Teplota	Poznámka
Domácí pizza	300 g	12–14 min	200°C	
Mražená pizza	300 g	8–10 min	180°C	
Zbytky pizzy	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (o tloušťce 1 cm / 0,4 palce, 1 kus, rozříznutý na polovinu, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	V polovině otočte, protřeste nebo zamíchejte
Grilovaná zelenina	3 kusy cukety, 2 kusy papriky	10–12 min	180°C	V polovině otočte, protřeste nebo zamíchejte
Steak	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Celá ryba	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Rybí filety	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Kuře	1 200 g	45–50 min	180°C	
Hamburger	400–800 g (placky 4x200 g)	15–17 min	200°C	V polovině otočte, protřeste nebo zamíchejte
Kofty	200–500 g (paličky 5x100 g)	12–15 min	200°C	V polovině otočte, protřeste nebo zamíchejte

## Dansk

Retter	Vægt	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Hjemmelavet pizza	300 g	12-14 min	200°C	
Frossen pizza	300 g	8-10 min	180°C	
Pizzarester	300 g	4-6 min	180°C	
Halloumi (1 cm/0,4" tykkelse, 1 stykke, skåret i halve, 250 g)	250 g	8-10 min	200°C	Vend, ryst eller rør rundt halvvejs
Grillede grøntsager	3 stk. zucchini, 2 styk. peberfrugt	10-12 min	180°C	Vend, ryst eller rør rundt halvvejs
Oksekød	400-800 g (4 x 200 g)	18-20 min	200°C	
Hel fisk	300-600 g (2 x 300 g)	20-24 min	180°C	
Fiskefilet	400-600 g (3 x 200 g)	18-20 min	180°C	
Kylling	1200 g	45-50 min	180°C	
Burger	400-800 g (4 x 200 g hakkebøffer)	15-17 min	200°C	Vend, ryst eller rør rundt halvvejs
Kofta	200-500 g (5 x 100 g stave)	12-15 min	200°C	Vend, ryst eller rør rundt halvvejs

## Deutsch

Gerichte	Gewicht	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Selbstgemachte Pizza	300 g	12–14 Min.	200°C	
Tiefkühlpizza	300 g	8–10 Min	180°C	
Pizzareste	300 g	4–6 Min.	180°C	
Halloumi (1 cm dick, 1 Stück, halbiert, 250 g)	250 g	8–10 Min	200°C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gegrilltes Gemüse	3 Zucchini, 2 Paprika	10–12 Min.	180°C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Steak	400–800 g (4x200 g)	18–20 Min.	200°C	
Ganzer Fisch	300–600 g (2x300 g)	20–24 Min.	180°C	
Fischfilet	400–600 g (3x200 g)	18–20 Min.	180°C	
Huhn	1.200 g	45–50 Min.	180°C	
Burger	400–800 g (4x200 g Bratlinge)	15–17 Min.	200°C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Köfte	200–500 g (5x100 g Streifen)	12–15 Min	200°C	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

## Αγγλικά

Πιάτα	Βάρος	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σπιτική πίτσα	300 γρ.	12-14 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένη πίτσα	300 γρ.	8-10 λεπτά	180°C	
Υπολείμματα πίτσας	300 γρ.	4-6 λεπτά	180°C	
Χαλούμι (πάχους 1 εκ./0,4 ίν., 1 κομμάτι, κομμένο στη μέση, 250 γρ.)	250 γρ.	8-10 λεπτά	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ψητά λαχανικά	3 κομμάτια κολοκυθάκια, 2 κομμάτια πιπεριές	10-12 λεπτά	180°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπριζόλα	400-800 γρ. (4 x 200 γρ.)	18-20 λεπτά	200°C	
Ολόκληρο ψάρι	300-600 γρ. (2 x 300 γρ.)	20-24 λεπτά	180°C	
Φιλέτο ψαριού	400-600 γρ. (3 x 200 γρ.)	18-20 λεπτά	180°C	
Κοτόπουλο	1200 γρ.	45-50 λεπτά	180°C	
Μπιφτέκι	400-800 γρ. (4 μπιφτέκια x 200 γρ.)	15-17 λεπτά	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κεμπάπ	200-500 γρ. (5 σουβλες x 100 γρ.)	12-15 λεπτά	200°C	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

## Español

Platos	Peso	Tiempo de cocción	Temperatura	Nota
Pizza casera	300 g	12-14 min	200°C	
Pizza congelada	300 g	8-10 min	180°C	
Sobras de pizza	300 g	4-6 min	180°C	
Queso Halloumi (1 cm de grosor, 1 pieza cortada por la mitad, 250 g)	250 g	8-10 min	200°C	Agite, gire o remueva a media cocción
Verduras a la parrilla	3 piezas de calabacín, 2 piezas de pimiento morrón	10-12 min	180°C	Agite, gire o remueva a media cocción
Filete	400-800 g (4 x 200 g)	18-20 min	200°C	
Pescado entero	300-600 g (2 x 300 g)	20-24 min	180°C	
Filete de pescado	400-600 g (3 x 200 g)	18-20 min	180°C	
Pollo	1200 g	45-50 min	180°C	
Hamburguesa	400-800 g (4 hamburguesas x 200 g)	15-17 min	200°C	Agite, gire o remueva a media cocción
Kofta	200-500 g (5 brochetas x 100 g)	12-15 min	200°C	Agite, gire o remueva a media cocción

## Eesti

Road	Kaal	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
Kodune pitsa	300 g	12–14 min	200°C	
Külmutatud pitsa	300 g	8–10 min	180°C	
Pitsajäänused	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (1 cm paksune, 1 tükk, pooleks lõigatud, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Pöörake, raputage või segage vahepeal
Grillitud köögiviljad	3 tükki suvikõrvitsat, 2 tükki paprikat	10–12 min	180°C	Pöörake, raputage või segage vahepeal
Liha	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Terve kala	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Kalafilee	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Kana	Maht 1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4x200 g kotletti)	15–17 min	200°C	Pöörake, raputage või segage vahepeal
Kofta	200–500 g (5x100 g pulka)	12–15 min	200°C	Pöörake, raputage või segage vahepeal

## Suomi

Ruokalajit	Paino	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kotitekoinen pizza	300 g	12–14 min	200°C	
Pakastepizza	300 g	8–10 min	180°C	
Pizzantähteet	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (paksuus 1 cm, 1 kpl, puolikas, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Käännä, ravista tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Grillatut kasvikset	3 kesäkurpitsapalaa, 2 paprikapalaa	10–12 min	180°C	Käännä, ravista tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Pihvi	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 min	200°C	
Kokonainen kala	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 min	180°C	
Kalafilee	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 min	180°C	
Kana	1 200 g	45–50 min	180°C	
Burgeripihvi	400–800 g (4 x 200 g:n pihvit)	15–17 min	200°C	Käännä, ravista tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kofta	200–500 g (5 x 100 g:n vartaat)	12–15 minuuttia	200°C	Käännä, ravista tai sekoita kypsennyksen puolivälissä

## Français

Plats	Poids	Temps de cuisson	Température	Remarque
Pizza faite maison	300 g	12-14 min	200°C	
Pizza surgelée	300 g	8-10 min	180°C	
Restes de pizza	300 g	4-6 min	180°C	
Halloumi (1 cm / 0,4 pouce d'épaisseur, 1 pièce, coupée en deux, 250 g)	250 g	8-10 min	200°C	Retournez, secouez ou mélangez à mi-cuisson
Légumes grillés	3 morceaux de courgette, 2 morceaux de poivron	10-12 min	180°C	Retournez, secouez ou mélangez à mi-cuisson
Steak	400-800 g (4 x 200 g)	18-20 min	200°C	
Poisson entier	300-600 g (2 x 300 g)	20-24 min	180°C	
Filet de poisson	400-600 g (3 x 200 g)	18-20 min	180°C	
Poulet	1 200 g	45-50 min	180°C	
Burger	400-800 g (4 steaks hachés de 200 g)	15-17 min	200°C	Retournez, secouez ou mélangez à mi-cuisson
Kofta	200-500 g (5 brochettes de 100 g)	12-15 min	200°C	Retournez, secouez ou mélangez à mi-cuisson

## Hrvatski

Jela	Masa	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
Domaća pizza	300 g	12 – 14 min	200°C	
Zamrznuta pizza	300 g	8 – 10 min	180°C	
Ostaci pize	300 g	4 – 6 min	180°C	
Halloumi (debljine 1 cm / 0,4 in, 1 prepolovljeni komad, 250 g)	250 g	8 – 10 min	200°C	Okrenite, protresite ili promiješajte na pola puta
Prženo povrće	3 komada tikvice, 2 komada paprika babura	10 – 12 min	180°C	Okrenite, protresite ili promiješajte na pola puta
Odrezak	400 – 800 g (4 x 200 g)	18 – 20 min	200°C	
Cijela riba	300 – 600 g (2 x 300 g)	20 – 24 min	180°C	
Riblji file	400 – 600 g (3 x 200 g)	18 – 20 min	180°C	
Piletina	1200 g	45 – 50 min	180°C	
Burger	400 – 800 g (4 pljeskavice od 200 g)	15 – 17 min	200°C	Okrenite, protresite ili promiješajte na pola puta
Kofta	200 – 500 g (5 štapića od 100 g)	12 – 15 min	200°C	Okrenite, protresite ili promiješajte na pola puta

## Magyar

Étel	Tömeg	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Házi pizza	300 g	12–14 perc	200°C	
Fagyasztott pizza	300 g	8–10 perc	180°C	
Maradék pizza	300 g	4–6 perc	180°C	
Halloumi sajt (1 darab, 1 cm/0,4 hüvelyk vastag, félbe vágva, 250 g)	250 g	8–10 perc	200°C	Forgassa át, rázza meg vagy keverje meg félidőben
Grillezett zöldségek	3 cukkini, 2 kaliforniai paprika	10–12 perc	180°C	Forgassa át, rázza meg vagy keverje meg félidőben
Steak	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 perc	200°C	
Egész hal	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 perc	180°C	
Halfilé	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 perc	180°C	
Csirke	1200 g	45–50 perc	180°C	
Hamburger	400–800 g (4 x 200 g húspogácsa)	15–17 perc	200°C	Forgassa át, rázza meg vagy keverje meg félidőben
Köfte	200–500 g (5 x 100 g-os darab)	12–15 perc	200°C	Forgassa át, rázza meg vagy keverje meg félidőben

## Bahasa Indonesia

Hidangan	Berat	Waktu memasak	Suhu	Catatan
Piza buatan rumah	300 g	12–14 mnt	200°C	
Piza beku	300 g	8–10 mnt	180°C	
Piza yang belum dimakan	300 g	4–6 mnt	180°C	
Halloumi (ketebalan 1 cm/0,4 inci, 1 buah, belah menjadi dua, 250 g)	250 g	8–10 mnt	200°C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Sayuran panggang	3 buah zucchini, 2 buah paprika	10–12 mnt	180°C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Steak	400–800 g (4x200 g)	18–20 mnt	200°C	
Ikan utuh	300–600 g (2x300 g)	20–24 mnt	180°C	
Filet ikan	400–600 g (3x200 g)	18–20 mnt	180°C	
Ayam	1.200 g	45–50 mnt	180°C	
Burger	400–800 g (4x200 g daging burger)	15–17 mnt	200°C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak
Kofta	200–500 g (5x100 g tusuk)	12–15 mnt	200°C	Goyang atau balikkan di tengah proses memasak

## Italiano

Piatti	Peso	Tempo di cottura	Temperatura	Note
Pizza fatta in casa	300 g	12-14 min	200°C	
Pizza surgelata	300 g	8-10 min	180°C	
Avanzi di pizza	300 g	4-6 min	180°C	
Halloumi (1 cm di spessore, 1 pezzo da 250 g tagliato a metà)	250 g	8-10 min	200°C	Girare, scuotere o mescolare a metà cottura
Verdure grigliate	3 pezzi di zucchine, 2 pezzi di peperoni	10-12 min	180°C	Girare, scuotere o mescolare a metà cottura
Bistecca	400-800 g (4 da 200 g)	18-20 min	200°C	
Pesce intero	300-600 g (2 da 300 g)	20-24 min	180°C	
Filetto di pesce	400-600 g (3 da 200 g)	18-20 min	180°C	
Pollo	1200 g	45-50 min	180°C	
Burger	400-800 g (4 burger di carne da 200 g)	15-17 min	200°C	Girare, scuotere o mescolare a metà cottura
Kofta	200 g (5 bastoncini da 100 g)	12-15 min	200°C	Girare, scuotere o mescolare a metà cottura

## 한국어

요리	중량	조리 시간	온도	참고
홈메이드 피자	300 g	12~14분	200°C	
냉동 피자	300 g	8~10분	180°C	
남은 피자	300 g	4~6분	180°C	
할루미(두께 1cm/0.4 인치, 1조각, 절반으로 자르기, 250 g)	250 g	8~10분	200°C	중간에 한 번 뒤집어 흔들거나 섞기
구운 채소	애호박 3조각, 피망 2조각	10~12분	180°C	중간에 한 번 뒤집어 흔들거나 섞기
스테이크	400~800 g(200 g 4개)	18~20분	200°C	
생선 통구이	300~600 g(300 g 2개)	20~24분	180°C	
생선 살	400~600 g(200 g 3개)	18~20분	180°C	
닭고기	1200 g	45~50분	180°C	
버거	400~800 g (200 g 패티 4장)	15~17분	200°C	중간에 한 번 뒤집어 흔들거나 섞기
코프타	200~500 g (100 g 스틱 5개)	12~15분	200°C	중간에 한 번 뒤집어 흔들거나 섞기

## Lietuvių

Patiekalai	Svoris	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
Naminė pica	300 g	12–14 min.	200°C	
Šaldyta pica	300 g	8–10 min.	180°C	
Picos likučiai	300 g	4–6 min.	180°C	
Halumis (1 cm / 0,4 col. storio, 1 gabalas, perpjautas per pusę, 250 g)	250 g	8–10 min.	200°C	Apverskite, pakratykite arba pamaišykite įpusėję gaminti
Ant grotelių keptos daržovės	3 gabaliukai cukinijos, 2 gabaliukai paprikos	10–12 min.	180°C	Apverskite, pakratykite arba pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsos kepsnys	400–800 g (4x200 g)	18–20 min.	200°C	
Visa žuvis	300–600 g (2x300 g)	20–24 min.	180°C	
Žuvies filė	400–600 g (3x200 g)	18–20 min.	180°C	
Viščiukas	1200 g	45–50 min.	180°C	
Mėsainis	400–800 g (4x200 g paplotėliai)	15–17 min.	200°C	Apverskite, pakratykite arba pamaišykite įpusėję gaminti
Kofta	200–500 g (5x100 g lazdelės)	12–15 min.	200°C	Apverskite, pakratykite arba pamaišykite įpusėję gaminti

## Latviešu

Ēdieni	Svars	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
Mājās gatavota pica	300 g	12–14 min	200°C	
Saldēta pica	300 g	8–10 min	180°C	
Picas pārpalikumi	300 g	4–6 min	180°C	
Halumi siers (1 cm/0,4 collas biezs, 1 gab., pārgriezts uz pusēm, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Gatavošanas vidū apgrieziet, sakratiet vai samaisiet
Grilēti dārzeņi	3 gab. cukīni, 2 gab. paprikas	10–12 min	180°C	Gatavošanas vidū apgrieziet, sakratiet vai samaisiet
Steiks	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 min	200°C	
Vesela zivs	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 min	180°C	
Zivs fileja	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 min	180°C	
Cāļa gaļa	1200 g	45–50 min	180°C	
Burgeri	400–800 g (4 x 200 g kotletes)	15–17 min	200°C	Gatavošanas vidū apgrieziet, sakratiet vai samaisiet
Kofta	200–500 g (5 x 100 g iesmiņi)	12–15 min	200°C	Gatavošanas vidū apgrieziet, sakratiet vai samaisiet

## Македонски

Јадења	Тежина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Домашна пица	300 g	12-14 мин.	200°C	
Замрзната пица	300 g	8-10 мин.	180°C	
Остатоци од пица	300 g	4-6 мин.	180°C	
Халуми (дебелина од 1 cm/0,4, 1 парче, исечено на половина, 250 g)	250 g	8-10 мин.	200°C	Превртете, протресете или измешајте на половина од процесот на готвење
Зеленчук на скара	3 парчиња тиквички, 2 парчиња бабури	10-12 мин.	180°C	Превртете, протресете или измешајте на половина од процесот на готвење
Стек	400-800 g (4x200 g)	18-20 мин.	200°C	
Цела риба	300-600 g (2x300 g)	20-24 мин.	180°C	
Филе од риба	400-600 g (3x200 g)	18-20 мин.	180°C	
Кокошка	1200 g	45-50 мин.	180°C	
Бургер	400-800 g (4x200 g плескавици)	15-17 мин.	200°C	Превртете, протресете или измешајте на половина од процесот на готвење
Ќофте	200-500 g (5x100 g стапчиња)	12-15 мин.	200°C	Превртете, протресете или измешајте на половина од процесот на готвење

## Bahasa Melayu

Sajian	Berat	Masa memasak	Suhu	Nota
Piza buatan sendiri	300 g	12–14 min	200°C	
Piza sejuk beku	300 g	8–10 min	180°C	
Baki Piza	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (ketebalan 1 cm/0.4 inci, 1 keping, dipotong dua, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Terbalikkan, goncang atau kacau pada separuh masa memasak
Sayuran panggang	3 biji zukini, 2 biji lada benggala	10–12 min	180°C	Terbalikkan, goncang atau kacau pada separuh masa memasak
Stik	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Seekor ikan	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Filet ikan	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Ayam	1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4x200 g patti)	15–17 min	200°C	Terbalikkan, goncang atau kacau pada separuh masa memasak
Kofta	200–500 g (5x100 g keping)	12–15 min	200°C	Terbalikkan, goncang atau kacau pada separuh masa memasak

## Nederlands

Gerechten	Gewicht	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
Zelfgemaakte pizza	300 g	12-14 min	200°C	
Bevroren pizza	300 g	8-10 min	180°C	
Pizzarestjes	300 g	4-6 min	180°C	
Halloumi (1 cm/0,4 in dik, 1 stuk, doormidden gesneden, 250 g)	250 g	8-10 min	200°C	Draai, schud of roer halverwege
Gegrilde groenten	3 stukjes courgette, 2 stukjes paprika	10-12 min	180°C	Draai, schud of roer halverwege
Biefstuk	400-800 g (4 x 200 g)	18-20 min	200°C	
Hele vis	300-600 g (2 x 300 g)	20-24 min	180°C	
Visfilet	400-600 g (3 x 200 g)	18-20 min	180°C	
Kip	1200 g	45-50 min	180°C	
Burger	400-800 g (4 x 200 g burgers)	15-17 min	200°C	Draai, schud of roer halverwege
Kofta	200-500 g (5 x 100 g stokjes)	12-15 min.	200°C	Draai, schud of roer halverwege

## Norsk

Retter	Vekt	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
Hjemmelaget pizza	300 g	12–14 min	200°C	
Frossenpizza	300 g	8–10 min	180°C	
Pizzarester	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (1 cm tykk, 1 stk., kuttet i to, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Snu, rist eller rør halvveis
Grillede grønnsaker	3 stykker squash, 2 stykker paprika	10–12 min	180°C	Snu, rist eller rør halvveis
Biff	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 min	200°C	
Hel fisk	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 min	180°C	
Fiskefilet	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 min	180°C	
Kylling	1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4 x 200 g karbonader)	15–17 min	200°C	Snu, rist eller rør halvveis
Köfte	200–500 g (5 x 100 g pinner)	12–15 min	200°C	Snu, rist eller rør halvveis

## Polski

Dania	Waga	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Pizza domowej roboty	300 g	12–14 min	200°C	
Pizza mrożona	300 g	8–10 min	180°C	
Resztki pizzy	300 g	4–6 min	180°C	
Ser halloumi (1 cm / 0,4 cala grubości, 1 kawałek, przekrojony na pół, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Grillowane warzywa	3 kawałki cukinii, 2 kawałki papryki	10–12 min	180°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Stek	400–800 g (4 × 200 g)	18–20 min	200°C	
Cała ryba	300–600 g (2 × 300 g)	20–24 min	180°C	
Filet z ryby	400–600 g (3 × 200 g)	18–20 min	180°C	
Kurczak	1200 g	45–50 min	180°C	
Hamburger	400–800 g (4 sztuki po 200 g)	15–17 min	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Kofta	200–500 g (5 szaszłyków po 100 g)	12–15 min	200°C	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

## Português

Pratos	Peso	Tempo de preparação	Temperatura	Note
Pizza caseira	300 g	12 – 14 min	200°C	
Pizza congelada	300 g	8 – 10 min	180°C	
Sobras de pizza	300 g	4 – 6 min	180°C	
Halloumi (1 cm de espessura, 1 unidade, cortada ao meio, 250 g)	250 g	8 – 10 min	200°C	Vire, agite, ou mexa a meio
Vegetais grelhados	3 unidades de curgete, 2 unidades de pimentos	10 – 12 min	180°C	Vire, agite, ou mexa a meio
Bife	400 – 800 g (4 x 200 g)	18 – 20 min	200°C	
Peixe inteiro	300 – 600 g (2 x 300 g)	20 – 24 min	180°C	
Filetes de peixe	400 – 600 g (3 x 200 g)	18 – 20 min	180°C	
Frango	1200 g	45 – 50 min	180°C	
Hambúrguer	400 – 800 g (4 unidades x 200 g)	15 – 17 min	200°C	Vire, agite, ou mexa a meio
Kofta	200 – 500 g (5 x 100 g palitos)	12 – 15 min	200°C	Vire, agite, ou mexa a meio

## Română

Preparate	Greutate	Timpul de preparare	Temperatură	Notă
Pizza de casă	300 g	12–14 min.	200°C	
Pizza congelată	300 g	8–10 min.	180°C	
Bucăți de pizza	300 g	4–6 min.	180°C	
Halloumi (1 cm/0,4 in. grosime, 1 bucată, tăiată pe jumătate, 250 g)	250 g	8–10 min.	200°C	Întoarce, agită sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Legume la grătar	3 dovlecei, 2 ardei grași	10-12 min.	180°C	Întoarce, agită sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Friptură	400–800 g (4x200 g)	18–20 min.	200°C	
Pește întreg	300–600 g (2x300 g)	20-24 min.	180°C	
File de pește	400–600 g (3x200 g)	18–20 min.	180°C	
Carne de pui	1200 g	45–50 min.	180°C	
Burger	400–800 g (chiftele 4x200 g)	15–17 min.	200°C	Întoarce, agită sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Kofta	200–500 g (bețe 5x100 g)	12-15 min.	200°C	Întoarce, agită sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

## Slovenčina

Pokrm	Hmotnosť	Doba varenia	Teplota	Poznámka
Domáca pizza	300 g	12 – 14 min	200°C	
Mrazená pizza	300 g	8 – 10 min	180°C	
Zvyšky pizze	300 g	4 – 6 min	180°C	
Halloumi (hrúbka 1 cm/0,4 palca, 1 kus, prekrojený na polovicu, 250 g)	250 g	8 – 10 min	200°C	V strede doby pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Grilovaná zelenina	3 kusy cukety, 2 kusy papriky	10 – 12 min	180°C	V strede doby pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Steak	400 – 800 g (4 x 200 g)	18 – 20 min	200°C	
Ryba v celku	300 – 600 g (2 x 300 g)	20 – 24 min	180°C	
Rybie filé	400 – 600 g (3 x 200 g)	18 – 20 min	180°C	
Kuracie	1200 g	45 – 50 min	180°C	
Burger	400 – 800 g (placky 4 x 200 g)	15 – 17 min	200°C	V strede doby pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Kofta	200 – 500 g (tyčinky 5 x 100 g)	12 – 15 min	200°C	V strede doby pečenia potraсте, otočte alebo pohybte

## Slovenščina

Jedi	Teža	Čas priprave	Temperatura	Opomba
Domača pica	300 g	12–14 min	200°C	
Zamrznjena pica	300 g	8–10 min	180°C	
Ostanki pice	300 g	4–6 min	180°C	
Sir halloumi (debel 1 cm, 1 kos, prerezan na pol, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Na polovici obrnite, pretresite ali premešajte
Pečena zelenjava	3 bučke, 2 papriki	10–12 min	180°C	Na polovici obrnite, pretresite ali premešajte
Zrezek	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 min	200°C	
Cela riba	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 min	180°C	
Ribji file	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 min	180°C	
Perutnina	1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4 x 200 g polpet)	15–17 min	200°C	Na polovici obrnite, pretresite ali premešajte
Kofta	200–500 g (5 x 100 g paličica)	12–15 min	200°C	Na polovici obrnite, pretresite ali premešajte

## Shqip

Gatimet	Pesha	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Picë shtëpie	300 g	12–14 min	200°C	
Picë e ngrirë	300 g	8–10 min	180°C	
Picë e mbetur	300 g	4–6 min	180°C	
Halloumi (1 cm/0,4 in trashësi, 1 copë, prerë përgjysmë, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Kthejini, tundini ose trazojini deri në gjysmë
Perime skare	3 kungulleshka, 2 specat për mbushje	10–12 min	180°C	Kthejini, tundini ose trazojini deri në gjysmë
Bifteku	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Peshk i tërë	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Filetë peshku	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Pulë	1200 g	45–50 min	180°C	
Qofte (burger)	400–800 g (4x200 g qofte)	15–17 min	200°C	Kthejini, tundini ose trazojini deri në gjysmë
Qofte (të gjata)	200–500 g (5x100 g qofte)	12–15 min	200°C	Kthejini, tundini ose trazojini deri në gjysmë

## Srpski

Jela	Težina	Vreme kuvanja	Temperatura	Napomena
Domaća pica	300 g	12–14 min	200°C	
Smrznuta pica	300 g	8–10 min	180°C	
Ostaci pice	300 g	4–6 min	180°C	
Halumi (1 cm / 0,4 in debljine, 1 komad, isečen na pola, 250 g)	250 g	8–10 min	200°C	Okrenite, protresite ili promešajte na pola pripreme
Grilovano povrće	3 komada tikvica, 2 komada paprika babura	10–12 min	180°C	Okrenite, protresite ili promešajte na pola pripreme
Odrezak	400–800 g (4x200 g)	18–20 min	200°C	
Cela riba	300–600 g (2x300 g)	20–24 min	180°C	
Riblji fileti	400–600 g (3x200 g)	18–20 min	180°C	
Piletina	1200 g	45–50 min	180°C	
Burger	400–800 g (4 burgera po 200 g)	15–17 min	200°C	Okrenite, protresite ili promešajte na pola pripreme
Kofta	200–500 g (5 štapića po 100 g)	12–15 min	200°C	Okrenite, protresite ili promešajte na pola pripreme

## Svenska

Rätter	Vikt	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hembakad pizza	300 g	12–14 minuter	200°C	
Fryst pizza	300 g	8–10 minuter	180°C	
Pizzarester	300 g	4–6 minuter	180°C	
Halloumi (1 cm tjock, 1 styck, skuren på mitten, 250 g)	250 g	8–10 minuter	200°C	Vänd, skaka eller rör om halvvägs
Grillade grönsaker	3 zucchini-bitar, 2 paprikabitar	10–12 minuter	180°C	Vänd, skaka eller rör om halvvägs
Biff	400–800 g (4 x 200 g)	18–20 minuter	200°C	
Hel fisk	300–600 g (2 x 300 g)	20–24 minuter	180°C	
Fiskfilé	400–600 g (3 x 200 g)	18–20 minuter	180°C	
Kyckling	1 200 g	45–50 minuter	180°C	
Hamburgare	400–800 g (4 x 200 g biffar)	15–17 minuter	200°C	Vänd, skaka eller rör om halvvägs
Köfte	200–500 g (5 x 100 g spett)	12–15 minuter	200°C	Vänd, skaka eller rör om halvvägs

## ไทย

อาหาร	น้ำหนัก	เวลาในการหุง	อุณหภูมิ	หมายเหตุ
พิซซ่าโฮมเมด	300 ก.	12–14 นาที	200°C	
พิซซ่าแช่แข็ง	300 ก.	8–10 นาที	180°C	
พิซซ่าที่เหลือ	300 ก.	4–6 นาที	180°C	
อัลูมี (หนา 1 ซม./0.4 นิ้ว, 1 ชั้น, ฝาครึ่ง, 250 ก.)	250 ก.	8–10 นาที	200°C	กลับด้าน เขย่า หรือคนใน ระหว่างปรุง
ผักย่าง	ซูกินี 3 ชั้น, พริกหยวก 2 ชั้น	10–12 นาที	180°C	กลับด้าน เขย่า หรือคนใน ระหว่างปรุง
สเต็ก	400–800 ก. (4X200 ก.)	18–20 นาที	200°C	
ปลาทั้งตัว	300–600 ก. (2X300 ก.)	20–24 นาที	180°C	
เนื้อปลา	400–600 ก. (3X200 ก.)	18–20 นาที	180°C	
ไก่	1200 ก.	45–50 นาที	180°C	
เบอร์เกอร์	400–800 ก. (เนื้อบด 4x200 ก.)	15–17 นาที	200°C	กลับด้าน เขย่า หรือคนใน ระหว่างปรุง
คอปต้า	200–500 ก. (ແທ່ງ 5X100 ก.)	12–15 นาที	200°C	กลับด้าน เขย่า หรือคนใน ระหว่างปรุง

## Türkçe

Yemekler	Ağırlık	Piştirme süresi	Sıcaklık	Not
Ev yapımı pizza	300 g	12-14 dk	200°C	
Dondurulmuş pizza	300 g	8-10 dk	180°C	
Önceden kalmış pizza	300 g	4-6 dk	180°C	
Hellim (1 cm/0,4 inç kalınlığında, 1 parça, ikiye bölünmüş, 250 g)	250 g	8-10 dk	200°C	Sürenin yarısına gelince çevirin, sallayın veya karıştırın
Izgara sebzeler	3 adet kabak, 2 adet dolmalık biber	10-12 dk	180°C	Sürenin yarısına gelince çevirin, sallayın veya karıştırın
Biftek	400-800 g (4 x 200 g)	18-20 dk	200°C	
Bütün balık	300-600 g (2 x 300 g)	20-24 dk	180°C	
Balık filetosu	400-600 g (3 x 200 g)	18-20 dk	180°C	
Tavuk	1200 g	45-50 dk	180°C	
Burger	400-800 g (4 x 200 g köfte)	15-17 dk	200°C	Sürenin yarısına gelince çevirin, sallayın veya karıştırın
Köfte	200-500 g (5 x 100 g dilim)	12 - 15 dk	200°C	Sürenin yarısına gelince çevirin, sallayın veya karıştırın

## Українська

Страви	Вага	Час приготування	Температура	Примітка
Домашня піца	300 г	12–14 хв	200°C	
Заморожена піца	300 г	8–10 хв	180°C	
Залишки піци	300 г	4–6 хв	180°C	
Халумі (товщиною 1 см, 1 шматок, розрізаний навпіл, 250 г)	250 г	8–10 хв	200°C	Перевертайте, струшуйте або помішуйте у процесі приготування
Овочі на грилі	3 шматки цукіні, 2 шматки болгарського перцю	10–12 хв	180°C	Перевертайте, струшуйте або помішуйте у процесі приготування
Біфштекс	400–800 г (4x200 г)	18–20 хв	200°C	
Ціла риба	300–600 г (2x300 г)	20–24 хв	180°C	
Філе риби	400–600 г (3x200 г)	18–20 хв	180°C	
Курятина	1200 г	45–50 хв	180°C	
Бургер	400–800 г (4 котлети по 200 г)	15–17 хв	200°C	Перевертайте, струшуйте або помішуйте у процесі приготування
Кофта	200–500 г (5 паличок по 100 г)	12–15 хв	200°C	Перевертайте, струшуйте або помішуйте у процесі приготування

## Tiếng Việt

Món ăn	Trọng lượng	Thời gian nấu ăn	Nhiệt độ	Lưu ý
Bánh pizza tự làm	300 g	12–14 phút	200°C	
Bánh pizza đông lạnh	300 g	8–10 phút	180°C	
Để bánh pizza dư	300 g	4–6 phút	180°C	
Halloumi (dày 1 cm/0,4 inch, 1 miếng, cắt làm đôi, 250 g)	250 g	8–10 phút	200°C	Lật, lắc hoặc trộn giữa chừng
Rau củ nướng	3 miếng bí xanh, 2 miếng ớt chuông	10–12 phút	180°C	Lật, lắc hoặc trộn giữa chừng
Bít tết	400–800 g (4 miếng 200 g)	18–20 phút	200°C	
Cá nguyên con	300–600 g (2 con 300 g)	20–24 phút	180°C	
Cá đã lóc xương	400–600 g (3 con 200 g)	18–20 phút	180°C	
Gà	1200 g	45–50 phút	180°C	
Burger	400–800 g (4 miếng thịt 200 g)	15–17 phút	200°C	Lật, lắc hoặc trộn giữa chừng
Thịt viên Kofta	200–500 g (5 que 100 g)	12–15 phút	200°C	Lật, lắc hoặc trộn giữa chừng

## 简体中文

菜肴	重量	烹饪时间	温度	注释
自制披萨	300 克	12–14 分钟	200°C	
冷冻披萨	300 克	8–10 分钟	180°C	
剩余披萨	300 克	4–6 分钟	180°C	
哈罗米芝士 (1 厘米/0.4 英寸 厚, 1 份, 切成两 半, 250 克)	250 克	8–10 分钟	200°C	中途需翻动、 摇晃或搅拌 食材
烤蔬菜	3 份西葫芦、 2 份甜椒	10–12 分钟	180°C	中途需翻动、 摇晃或搅拌 食材
牛排	400–800 克 (4x200 克)	18–20 分钟	200°C	
整条鱼	300–600 克 (2x300 克)	20–24 分钟	180°C	
鱼排	400–600 克 (3x200 克)	18–20 分钟	180°C	
鸡肉	1200 克	45–50 分钟	180°C	
汉堡	400–800 克 (4x200 克肉饼)	15–17 分钟	200°C	中途需翻动、 摇晃或搅拌 食材
肉丸	200–500 克 (5x100 克土豆条)	12–15 分钟	200°C	中途需翻动、 摇晃或搅拌 食材

## 繁體中文

料理	重量	烹調時間	溫度	備註
自製披薩	300 公克	12-14 分鐘	200°C	
冷凍披薩	300 公克	8-10 分鐘	180°C	
披薩剩食	300 公克	4-6 分鐘	180°C	
哈魯米乾酪 (厚度 1 公分/0.4 英吋，1 塊，對 切，250 公克)	250 公克	8-10 分鐘	200°C	料理到一半時 翻動、搖晃或 攪拌
烤蔬菜	3 塊櫛瓜、 2 塊甜椒	10-12 分鐘	180°C	料理到一半時 翻動、搖晃或 攪拌
牛排	400-800 公克 (4x200 公克)	18-20 分鐘	200°C	
全魚	300-600 公克 (2x300 公克)	20-24 分鐘	180°C	
魚排	400-600 公克 (3x200 公克)	18-20 分鐘	180°C	
雞	1200 公克	45-50 分鐘	180°C	
漢堡肉	400-800 公克 (4x200 公克漢堡排)	15-17 分鐘	200°C	料理到一半時 翻動、搖晃或 攪拌
科夫塔	200-500 公克 (5x100 公克串)	12-15 分鐘	200°C	料理到一半時 翻動、搖晃或 攪拌

الأطباق	الوزن	وقت الطهو	درجة الحرارة	ملاحظة
بيتزا محضرة في المنزل	٣٠٠ غ	١٢-١٤ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
بيتزا مثلجة	٣٠٠ غ	٨-١٠ دقائق	١٨٠ درجة مئوية	
بقايا البيتزا	٣٠٠ غ	٤-٦ دقائق	١٨٠ درجة مئوية	
حلوم (سماكة ١ سم/٤, بوصات، قطعة واحدة، مقطعة إلى نصقين، ٢٥٠ غ)	٢٥٠ غ	٨-١٠ دقائق	٢٠٠ درجة مئوية	القلب أو الهز التحريك في منتصف العملية
خضار مشوية	٣ قطع كوسى، قطعتين من الفلفل	١٠-١٢ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	القلب أو الهز التحريك في منتصف العملية
شريحة لحم	٤٠٠-٨٠٠ غ (٢٠٠x٤ غ)	١٨-٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	
سمكة كاملة	٣٠٠-٦٠٠ غ (٣٠٠x٢ غ)	٢٠-٢٤ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	
فيليه السمك	٤٠٠-٦٠٠ غ (٢٠٠x٣ غ)	١٨-٢٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	
دجاج	١٢٠٠ غ	٤٥-٥٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	
برغر	٤٠٠-٨٠٠ غ (٤ أقراص بوزن ٢٠٠ غ لكل قرص)	١٥-١٧ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	القلب أو الهز التحريك في منتصف العملية
كفتة	٢٠٠-٥٠٠ غ (١٠٠x٥ غ)	١٢-١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	القلب أو الهز التحريك في منتصف العملية

غذا	وزن	زمان پخت	دما	توجه
پیتزای خانگی	۳۰۰ گرم	۱۲-۱۴ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
پیتزای یخزده	۳۰۰ گرم	۸-۱۰ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
باقی‌مانده پیتزا	۳۰۰ گرم	۴-۶ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
پنیر هالومی (دودی) (۱) سانتیمتر/۳، ضخامت، ۱ عدد، نصف شده، ۲۵۰ گرم)	۲۵۰ گرم	۸-۱۰ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا برگردانید
سبزیجات گریل شده	۳ عدد زوکینی، ۲ عدد فلفل دلمه	۱۰-۱۲ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا برگردانید
استیک	۳۰۰-۸۰۰ گرم (۴x۲۰۰ گرم)	۱۸-۲۰ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ماهی کامل	۳۰۰-۶۰۰ گرم (۲x۳۰۰ گرم)	۲۰-۳۰ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
فیله ماهی	۳۰۰-۶۰۰ گرم (۳x۲۰۰ گرم)	۱۸-۲۰ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
مرغ	۱۲۰۰ گرم	۳۵-۵۰ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
برگر	۳۰۰-۸۰۰ گرم (۴x۲۰۰ برگر)	۱۵-۱۷ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا برگردانید
کوفته	۲۰۰-۵۰۰ گرم (۵x۱۰۰ گرم گوشت)	۱۲-۱۵ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	تکان دهید، زیر و رو کنید یا برگردانید



**EN** Welcome, Get started! **BG** Добре дошли, да започваме! **CS** Vítké vás v sekci Začínáme! **DA** Velkommen, kom godt i gang!  
**DE** Willkommen! Legen Sie los! **EL** Καλωσήρθατε, ας ξεκινήσουμε! **ES** ¡Hola, empecemos! **ET** Tere tulemast, alustage! **FI** Tervetuloa, aloitetaan! **FR** Bienvenue, débutez ! **HR** Dobro došli, započnite! **HU** Üdvözlök! Kezdjünk is hozzá! **ID** Selamat datang, silakan memulai!  
**IT** Ti diamo il benvenuto. Iniziamo! **KR** 환영합니다. 지금 시작하세요! **LT** Sveiki, pradėkite naudoti! **LV** Laiņi lūgti, viss gatavs lietošanai!  
**MK** Добре дојдовте, започнете со употреба! **MS** Selamat datang, mari bermula! **NL** Welkom, aan de slag! **NO** Velkommen, kom i gang!  
**PL** Witaj, zacznijmy! **PT** Bem-vindo, vamos começar! **RO** Bine ai venit, începe! **SK** Vitajte, začíname! **SL** Dobrodošli, začnite!  
**SQ** Mirë se vini, fillojmë! **SR** Dobro došli, započnite! **SV** Välkommen. Nu sätter vi igång! **TH** ยินดีด้วยครับ เริ่มใช้งานเลย! **TR** Hoş geldiniz, haydi başlayalım! **UK** Вітаємо, розпочнімо! **VI** Chào mừng, Bắt đầu! **SC** 欢迎您，让我们开始吧！ **TC** 歡迎，馬上開始！  
**AR** أهلاً بك، تفضل وأبدأ الاستخدام! **IR** خوش آمدید، شروع کنید!



**EN** Registration and Benefits **BG** Регистрация и предимства **CS** Registrace a výhody **DA** Registrering og fordele  
**DE** Registrierung und Vorteile **EL** Δήλωση και πλεονεκτήματα **ES** Registro y ventajas **ET** Registreerimine ja eelised  
**FI** Rekisteröinti ja edut **FR** Enregistrement et avantages **HR** Registracija i prednosti **HU** Regisztráció és előnyök  
**ID** Pendaftaran dan Manfaat **IT** Registrazione e vantaggi **KR** 등록 및 혜택 **LT** Registracija ir privalumai **LV** Reģistrācija un priekšrocības **MK** Регистрација и поволности **MS** Pendaftaran dan Manfaat **NL** Registratie en voordelen **NO** Registrering og fordeler  
**PL** Rejestracja i korzyści **PT** Registo e vantagens **RO** Înregistrare și beneficii **SK** Registrácia a výhody **SL** Registracija in ugodnosti  
**SQ** Regjistrimi dhe përfitimet **SR** Registracija i prednosti **SV** Registrering och fördelar **TH** การลงทะเบียนและสิทธิประโยชน์ **TR** Kayıt ve Avantajlar **UK** Реєстрація та переваги **VI** Đăng ký và lợi ích **SC** 注册和权益 **TC** 註冊與權益  
**AR** التسجيل والمزايا **IR** ثبتنام و فواید آن



**EN** Digital manual **BG** Дигитално ръководство **CS** Digitální příručka **DA** Digital manual **DE** Digitales Handbuch **EL** Ψηφιακό εγχειρίδιο **ES** Manual digital **ET** Digitaalne kasutusjuhend **FI** Digitaalinen käyttöopas **FR** Manuel numérique  
**HR** Digitalni priručnik **HU** Digitális kézikönyv **ID** Manual digital **IT** Manuale digitale **KR** 디지털 설명서 **LT** Skaitmeninis vadovas **LV** Digitālā rokasgrāmata **MK** Дигитално упатство **MS** Manual digital **NL** Digitale handleiding **NO** Digital håndbok  
**PL** Elektroniczna instrukcja obsługi **PT** Manual digital **RO** Manual digital **SK** Digitálna príručka **SL** Digitalni priručnik **SQ** Manuali digjital **SR** Digitalno uputstvo **SV** Digital användarhandbok **TH** คู่มือดิจิทัล **TR** Dijital kılavuz **UK** Цифровий посібник **VI** Hướng dẫn kỹ thuật số **SC** 数字手册 **TC** 數位手冊  
**AR** الدليل الرقمي **IR** راهنمای دیجیتال



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

2024 © Versuni Holding B.V.