PHILIPS

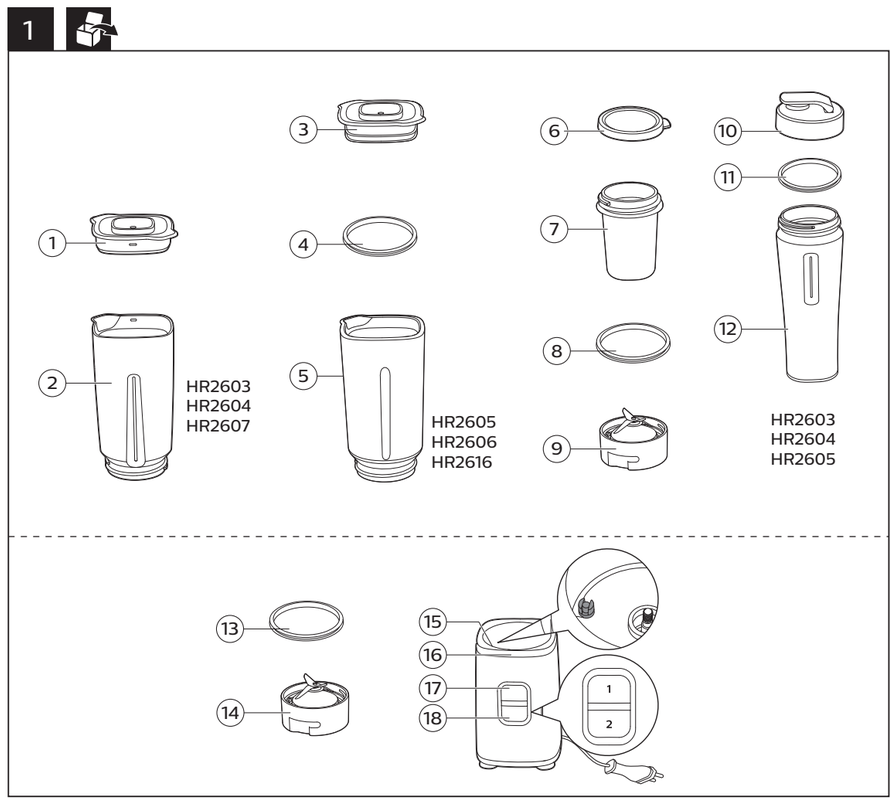
HR2603 HR2604, HR2605 HR2606, HR2607 HR2616

EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Ръководство за потребителя	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	RU	Руководство пользователя
ET	Kasutusjuhend	SK	Príručka užívateľa
HR	Korisnički priručnik	SL	Uporabniški priročnik
HU	Felhasználói kézikönyv	SR	Korisnički priručnik
KK	Қолданушының нұсқасы	UK	Посібник користувача
LT	Vartotojo vadovas		

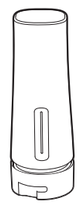
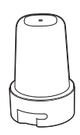
© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

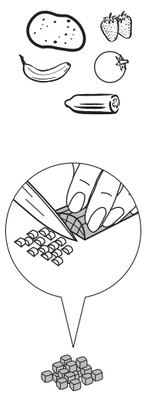
3000 034 68733

1

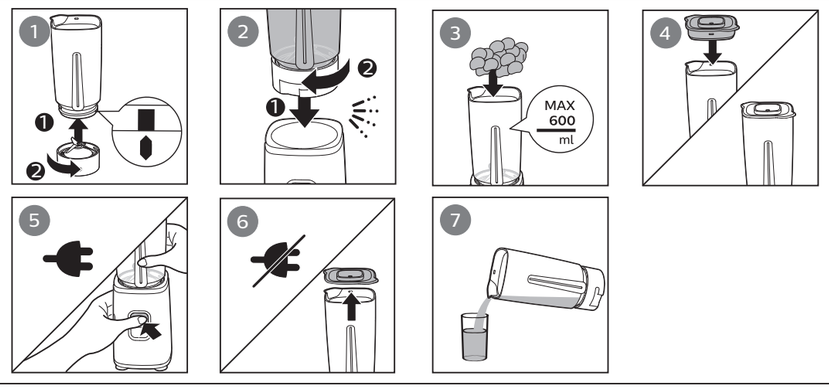


2

		(MAX)	
		200 g	30 sec
		200 ml	30 sec
		240 g / 360 ml	30 sec
		200 g / 250 ml	30 sec
		× 6	* 6 Pulse (speed 2)
	<60°C	400 ml	30 sec
	200 g + × 3		30 sec
		200 ml	30 sec
		200 g / 250 ml	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		50 g	30 sec
		20 - 100 g	20 - 30 sec
		20 - 100 g	* 2-5 Pulse (speed 1)
		30 g	* 2-5 Pulse (speed 1)
		60 g	10 sec

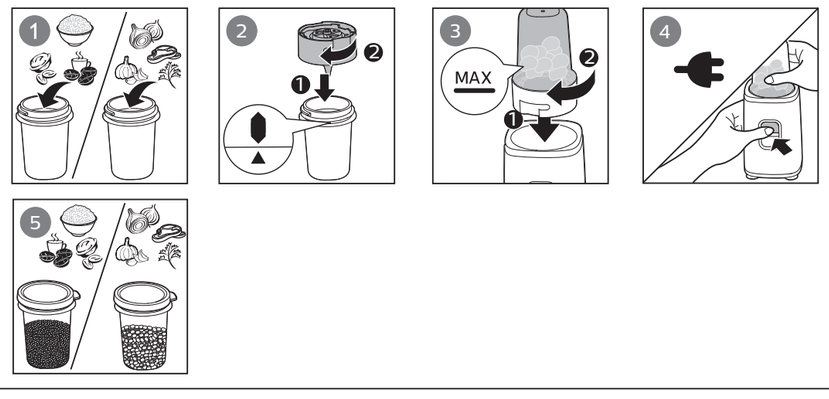


3

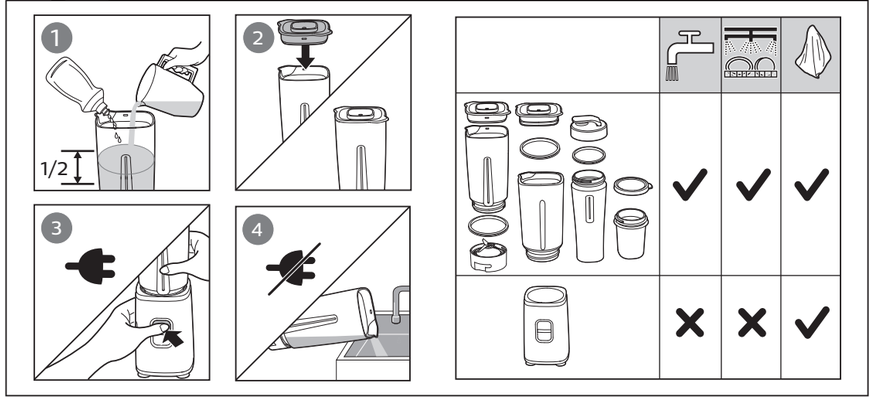


4

5



6



English

1 Overview (Fig. 1)

Plastic blender jar (HR2603/HR2604/HR2607 only)		Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only)	
①	Plastic blender jar lid	⑩	Tumbler lid
②	Plastic blender jar	⑪	Sealing ring
		⑫	Tumbler jar
Glass blender jar (HR2605/HR2606/HR2616 only)		Main unit	
③	Glass blender jar lid	⑬	Sealing ring
④	Sealing ring	⑭	Blade unit
⑤	Glass blender jar	⑮	Built-in safety lock
Multi-chopper		⑯	Motor unit
⑥	Multi-chopper lid	⑰	Speed 1 button: for normal speed blending
⑦	Multi-chopper	⑱	Speed 2 button: for full speed blending
⑧	Sealing ring		
⑨	Extra blade unit for multi-chopper		

2 Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see Fig. 6).
If you find unpleasant smell during the first use, this is normal.

3 Application

Note:
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the Fig. 2.
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds (for blender jar and tumbler) or 30 seconds (for multi-chopper) at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Never fill all the accessories with ingredients hotter than 60°C.
- When you blend thick puree, start with slower speed 1 for a short time to enable the soft start turning and gradually switch to full speed 2 for powerful cutting and blending.
- Always add liquids together with solid ingredients in the jar and tumbler for better blending result. Never blend only solid ingredients.
- Follow the locking mark direction to securely lock the accessory onto the base before blending.
- Handle the glass jar with caution, since the glass jar can get slippery with wet surface.
- Ensure the sealing ring is properly placed in the blade unit to avoid spillage and leakage before use.
- Do not blend with carbonated liquid.

Using the blender (Fig. 3)

Note: Never overfill the blender jar above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage.

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for vegetable soups.

Using the tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only) (Fig. 4)

Note: Never overfill the tumbler above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage.
Make your smoothies or shakes directly with the tumbler. Remove the blade unit and attach the tumbler lid. Then you can bring the tumbler out and drink directly by the lid.

Using the multi-chopper (Fig. 5)

Note:
- Do not fill the multi-chopper beyond the maximum indication. See the table for the advised quantities.
- You can order the multi-chopper as an extra accessory from your Philips dealer.
- The multi-chopper accessory comes with an extra blade unit. This allows you to process separately raw ingredients (meat/garlic/onion) with one blade unit and cooked/fresh ingredients (cooked vegetable/fruits) with the extra blade unit.

The multi-chopper is intended for
- Chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.
- Grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

4 Motor overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 30 minutes. Then put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

Български

1 Общ преглед (Фиг. 1)

Пластмасова кана на пасатора (само за HR2603/HR2604/HR2607)		Чаша (само за HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Капак на пластмасовата кана на пасатора	⑩	Капак на чашата
②	Пластмасова кана на пасатора	⑪	Уплътнителен пръстен
		⑫	Кана с чаша
Стъклена кана на пасатора (само за HR2605/HR2606/HR2616)		Основен блок	
③	Капак на стъклената кана на пасатора	⑬	Уплътнителен пръстен
④	Уплътнителен пръстен	⑭	Режещ блок
⑤	Стъклена кана на пасатора	⑮	Вградена защитна блокировка
Многофункционална кълцаща приставка		⑯	Задвижващ блок
⑥	Капак на многофункционалната кълцаща приставка	⑰	Бутон за скорост 1: за пасиране с нормална скорост
⑦	Многофункционална кълцаща приставка	⑱	Бутон за скорост 2: за пасиране на пълна скорост
⑧	Уплътнителен пръстен		
⑨	Допълнителен режещ блок за многофункционална кълцаща приставка		

2 Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна (вж. фиг. 6).
Нормално е да усетите неприятна миризма при първата употреба.

3 Приложение

Забележка:
- Не превишавайте максималните количества и времена за обработване, посочени във фигурата. 2.
- Не допускайте уредът да работи повече от 60 секунди (за каната на пасатора и чашата) или 30 секунди (за многофункционалната кълцаща приставка), когато обработва по-голямо количество продукти, и го оставете да се охлади до стайна температура, преди да го използвате отново.
- Никога не пълнете приставките с продукти, които са по-горещи от 60°C.
- Когато пасирате гъсти пюрета, започнете с по-бавната скорост 1 за кратко, за да задействате лекото завъртане, а после плавно превключете на пълна скорост 2 за мощно рязане и пасиране.
- Винаги добавяйте течности към твърдите продукти в каната и чашата за по-добър резултат при пасиране. Никога не пасирайте само твърди продукти.
- Следвайте посоката на обозначението за заключване, за да закрепите надеждно приставките към основата, преди да пасирате.
- Задръжте внимателно стъклената кана, тъй като тя може да стане хлъзгава, когато повърхността ѝ е мокра.
- Уверете се, че уплътнителният пръстен е поставен правилно на режещия блок, за да избегнете разливане и протичане преди употреба.
- Не пасирайте с газирани течности.

Използване на пасатора (фиг. 3)

Забележка: Никога не препълвайте каната на пасатора над индикацията за максимално количество (0,6 литра), за да избегнете разливане.

Пасаторът е предназначен за:
- Разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за зеленчукови супи.

Употреба на чашата (само за HR2603/HR2604/HR2605) (Фиг. 4)

Забележка: Никога не препълвайте каната на пасатора над индикацията за максимално количество (0,6 литра), за да избегнете разливане. Направете си смутита или шейкове директно с каната. Отстранете режещия блок и прикачете капака на чашата. Така ще можете да извадите чашата и да пиете директно от капака.

Използване на многофункционалната кълцаща приставка (Фиг. 5)

Забележка:
- Не пълнете многофункционална кълцаща приставка над обозначението за максимум. Вижте таблицата за препоръчваните количества.
- Забележка: можете да поръчате многофункционалната кълцаща приставка като допълнителен аксесоар от вашия търговец на уреди Philips.
- Многофункционалната кълцаща приставка се предоставя с допълнителен режещ блок. Това ви позволява да обработвате отделно сурови продукти (месо/чесън/лук) с един режещ блок и готвени/свежи продукти (готвени зеленчуци/плодове) с допълнителен режещ блок.

Многофункционалната кълцаща приставка е предназначена за
- Кълцане на продукти като лук, чесън, билки, месо и т.н.
- Смилане на сухи продукти като черен пипер, сусамово семе, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (без черупки), кафе на зърна, сушени соеви зърна, сушен грах, сирене, галета и т. н.

4 Защита от прегряване на мотора

Този уред е съоръжен със защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете уреда и го оставете да изстине в продължение на 30 минути. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Свържете се с вашия търговец на уреди на Philips или с упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.

Čeština

1 Přehled (obr. 1)

Plastová nádoba mixéru (pouze modely HR2603/HR2604/HR2607)		Sklenice (pouze modely HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Víko plastové nádoby mixéru	⑩	Víko sklenice
②	Plastiková nádoba mixéru	⑪	Těsnicí kroužek
		⑫	Sklenice
Skleněná nádoba mixéru (pouze modely HR2605/HR2606/HR2616)		Hlavní jednotka	
③	Víko skleněné nádoby mixéru	⑬	Těsnicí kroužek
④	Těsnicí kroužek	⑭	Nožová jednotka
⑤	Skleněná nádoba mixéru	⑮	Vestavěný bezpečnostní zámek
Multisekáček		⑯	Motorová jednotka
⑥	Víko multisekáčku	⑰	Tlačítko rychlosti 1: pro mixování normální rychlostí
⑦	Multisekáček	⑱	Tlačítko rychlosti 2: pro mixování plnou rychlostí
⑧	Těsnicí kroužek		
⑨	Náhradní nožová jednotka multisekáčku		

2 Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, pečlivě umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz obr. 6).
Pokud při prvním použití zaregistrujete nepříjemný zápach, je to normální.

3 Použití

Poznámka:
- Nikdy nepřekračujte maximální množství a dobu zpracování potravin uvedené na obr. 2.
- Při zpracování velkých dávek nepoužívejte přístroj nepřetržitě více než 60 sekund (u nádoby mixéru a sklenice) nebo 30 sekund (u multisekáčku) a poté nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nikdy neplňte jakékoli příslušenství přísadami, které jsou teplejší než 60°C.
- Když mixujete husté pyré, začněte na chvíli s pomalejší rychlostí 1, abyste zpočátku zajistili jemné otáčení, a postupně přepněte na plnou rychlost 2 pro výkonné sekání a mixování.
- Chcete-li dosáhnout lepších výsledků mixování, vždy do nádoby a sklenice přidávejte k pevným přísadám i tekuté. Nikdy nemixujte pouze pevné přísady.
- Před mixováním zajistěte příslušenství jeho uzamčením podle značky ukazující směr uzamčení.
- Se skleněnou nádobou zacházejte opatrně, protože její mokrý povrch může být kluzký.
- Před použitím se ujistěte, že je na nožovou jednotku správně nasazen těsnicí kroužek, aby nedošlo k prosakování a rozlití.
- Nemixujte perlivé tekutiny.

Použití mixéru (obr. 3)

Poznámka: Nikdy nepřeplňujte mixér nad ukazatel maximální úrovně (0,6 litru), aby nedošlo k rozlití.

Mixér je vhodný pro:
- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Příprava pyré z uvařených přísad, např. zeleninových polévek.

Používání sklenice (pouze modely HR2603/HR2604/HR2605) (Obr. 4)

Poznámka: Nikdy nepřeplňujte sklenici nad ukazatel maximální úrovně (0,6 litru), aby nedošlo k rozlití.
Připravte smoothies nebo koktejly přímo pomocí sklenice. Sejměte nožovou jednotku a připevněte víko sklenice. Poté můžete sklenici odpojit a pomocí víčka pít přímo z ní.

Použití multisekáčku (Obr. 5)

Poznámka:
- Neplňte multisekáček nad označenou úroveň. Doporučená množství jsou uvedena v tabulce.
- U prodejce výrobků Philips si můžete objednat multisekáček jako další část příslušenství.
- Příslušenství multisekáčku je dodáváno s náhradní nožovou jednotkou. To umožňuje samostatné zpracování syrových surovin (maso/česnek/cibule) jednou nožovou jednotkou a poté zpracování uvařených/čerstvých surovin (vařená zelenina/ovoce) druhou nožovou jednotkou.

Multisekáček je určen pro
- Sekání ingrediencí jako cibule, česnek, bylinky, maso atd.
- Mletí a drcení ingrediencí jako zrnka pepře, sezamová semena, rýže, pšenice, kokosová dužina, ořechy (loupané), kávová zrnka, sušené sójové boby, sušený hrách, sýry, střídy chleba atd.

4 Ochrana proti přehřátí motoru

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Přístroj odpojte ze sítě a nechte ho 30 minut vychladnout. Poté zástrčku znovu zapojte do zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.

Ελληνικά

1 Επισκόπηση (Εικ. 1)

Πλαστική κανάτα μπλέντερ (μόνο στα HR2603/HR2604/HR2607)		Δοχείο (μόνο στα HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Καπάκι πλαστικής κανάτας μπλέντερ (HR3553)	⑩	Καπάκι δοχείου
②	Πλαστική κανάτα μπλέντερ	⑪	Δακτύλιος σφράγισης
		⑫	Κανάτα δοχείου
Γυάλινη κανάτα μπλέντερ (μόνο στα HR2605/HR2606/HR2616)		Κύρια μονάδα	
③	Καπάκι γυάλινης κανάτας μπλέντερ	⑬	Δακτύλιος σφράγισης
④	Δακτύλιος σφράγισης	⑭	Λεπίδες
⑤	Γυάλινη κανάτα μπλέντερ	⑮	Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας
Πολυκόφτης		⑯	Μοτέρ
⑥	Καπάκι πολυκόφτη	⑰	Κουμπί ταχύτητας 1: για ανάμειξη σε κανονική ταχύτητα
⑦	Πολυκόφτης	⑱	Κουμπί ταχύτητας 2: για ανάμειξη σε πλήρη ταχύτητα
⑧	Δακτύλιος σφράγισης		
⑨	Επιπλέον λεπίδες για τον πολυκόφτη		

2 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε την Εικ. 6).
Αν εντοπίσετε μια δυσάρεστη μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση, αυτό είναι φυσιολογικό.

3 Εφαρμογή

Σημείωση:
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στην Εικ. 2.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα (για την κανάτα μπλέντερ και το δοχείο) ή 30 δευτερόλεπτα (για τον πολυκόφτη) τη φορά όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες. Επίσης, να την αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν την επόμενη λειτουργία.
- Μην γεμίζετε ποτέ τα συνοδευτικά εξαρτήματα με υλικά πιο ζεστά από 60°C.
- Όταν αναμειγνύετε παχύρευστο πουρέ, ξεκινήστε στην χαμηλότερη ταχύτητα 1 για λίγη ώρα, ώστε να αρχίσουν να κινούνται οι λεπίδες, και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για ισχυρή κοπή και ανάμειξη.
- Για καλύτερα αποτελέσματα ανάμειξης, να προσθέτετε πάντα στην κανάτα υγρά μαζί με τα στερεά υλικά. Μην αναμειγνύετε ποτέ μόνο στερεά υλικά.
- Πριν ξεκινήσετε την ανάμειξη, ακολουθήστε την κατεύθυνση του σημαδιού κλειδώματος για να ασφαλίσετε το συνοδευτικό εξάρτημα πάνω στη βάση.
- Η γυάλινη κανάτα μπορεί να γλιστράει αν βραχεί, γι' αυτό να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Για να αποφύγετε τυχόν διαρροές, πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος σφράγισης είναι τοποθετημένος σωστά στη λεπίδα.
- Μην αναμειγνύετε υγρά που περιέχουν ανθρακικό.

Χρήση του μπλέντερ (Εικ. 3)

Σημείωση: Μην γεμίζετε ποτέ την κανάτα του μπλέντερ πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (0,6 λίτρα), ώστε να αποφύγετε τυχόν διαρροές.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για:
- Να αναμειγνύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, κοκτέιλ, μιλκσέικ.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για σούπες λαχανικών.

Χρήση του δοχείου (μόνο για τα HR2603/HR2604/HR2605) (Εικ. 4)

Σημείωση: Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (0,6 λίτρα), ώστε να αποφύγετε τυχόν διαρροές.
Φτιάξτε smoothies ή χυμούς απευθείας στο δοχείο. Αφαιρέστε τη λεπίδα και στερεώστε το καπάκι του δοχείου. Στη συνέχεια μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο και να πιείτε απευθείας.

Χρήση του πολυκόφτη (Εικ. 5)

Σημείωση:
- Μην γεμίζετε τον πολυκόφτη πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης. Ανατρέξτε στον πίνακα για τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Μπορείτε να παραγγείλετε τον κόφτη πολλαπλών χρήσεων ως επιπλέον εξάρτημα από τον αντιπρόσωπο της Philips.
- Ο πολυκόφτης διαθέτει επιπλέον μονάδα λεπίδων. Έτσι, μπορείτε να επεξεργάζεστε χωριστά ωμά υλικά (κρέας/σκόρδο/κρεμμύδι) με μία μονάδα λεπίδων και μαγειρεμένα/φρέσκα υλικά (μαγειρεμένα λαχανικά/φρούτα) με την επιπλέον μονάδα λεπίδων.

Ο κόφτης πολλαπλών χρήσεων προορίζεται για
- Να ψιλοκόβετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μυρωδικά, κρέας κ.λπ.
- Να αλέθετε ξηρά υλικά όπως άτριφτο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σιτάρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, ξερά μπιζέλια, τυρί, ψίχουλα κ.λπ.

4 Προστασία από υπερθέρμανση κινητήρα

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Αν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, συνδέστε ξανά το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Philips.

Eesti

1 Ülevaade (joon. 1)

Plastist kannmikseri kann (ainult HR2603/HR2604/HR2607)		Joogipudel (ainult HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Plastikust kannmikseri kannu kaas	⑩	Joogiklaasi kaas
②	Plastist kannmikseri kann	⑪	Rõngastihend
		⑫	Jooniklaas
Klaasist kannmikseri kann (ainult HR2605/HR2606/HR2616)		Põhiseade	
③	Klaasist kannmikseri kannu kaas	⑬	Rõngastihend
④	Rõngastihend	⑭	Lõiketera
⑤	Klaasist kannmikseri kann	⑮	Sisseehitatud ohutuslukk
Multifunktsionaalne hakkija		⑯	Mootor
⑥	Multifunktsionaalse hakkija kaas	⑰	Kiiruse 1 nupp: tavaliseks segamiseks
⑦	Multifunktsionaalne hakkija	⑱	Kiiruse 2 nupp: täiskiirusel segamiseks
⑧	Rõngastihend		
⑨	Täiendav terade koost multifunktsionaalsele hakkijale		

2 Enne esimest kasutamiskorda

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt joon. 6).
Esmakordsel kasutamisel võite tunda ebameeldivat lõhna.

3 Kasutamine

Märkus.
- Ärge ületage joonisel toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust. 2.
- Ärge kasutage seadet (kannmikseri kann ja joogipudel) raske koormusega üle 60 sekundit või üle 30 sekundi (multifunktsionaalne hakkija). Laske seadmel jahtuda toatemperatuurini, enne kui töötlemist jätkate.
- Ärge täitke seadet toiduainetega, mis on kuumemad kui 60°C.
- Paksu püree segamisel alustage madalama kiirusega 1 (lühikest aega), et seade saaks rahulikult käivituda ning seejärel lülituge jõulisemaks lõikamiseks ja segamiseks sujuvalt üle täiskiirusele 2.
- Parema segamistulemuse saavutamiseks lisage vedelik koos tahkete koostisosadega kannu ja joogiklaasi. Ärge segage ainult tahkeid koostisosi.
- Tarviku segamise eel korralikult kinnitamiseks järgige lukustusmärgi suunda.
- Klaaskannu käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik, kuna kann võib märjal pinnal libiseda.
- Mahaloksumise ja lekke ennetamiseks veenduge enne kasutamist, et rõngastihend oleks terakoostule paigaldatud.
- Ärge segage koos karboniseeritud vedelikuga.

Kannmikseri kasutamine (joon. 3)

Märkus. Mahaloksumise vältimiseks ärge täitke kannmikseri kannu üle suurima lubatud taseme (0,6 liitrit).

Kannmikser on ette nähtud:
- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, segujookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- Keedetud koostisosade püreestamine, nt köögiviljapüree valmistamine

Joogiklaasi kasutamine (ainult HR2603/HR2604/HR2605) (joon. 4)

Märkus. Mahaloksumise vältimiseks ärge täitke joogiklaasi üle suurima lubatud taseme (0,6 liitrit).
Valmistage smuutid või segud otse joogikannus. Võtke lõiketerade moodul välja ja pange peale joogikannu kaas. Seejärel saate joogiklaasi endaga kaasa võtta ja juua otse läbi kaane.

Multifunktsionaalse hakkija kasutamine (joon. 5)

Märkus.
- Ärge täitke multifunktsionaalset hakkijat üle MAX-näidu. Vt tabelist soovitatud koguseid.
- Multifunktsionaalse hakkija saate Philipsi müügiesindaja käest tellida lisatarvikuna.
- Multifunktsionaalse hakkija tarvik on kaasas täiendava lõiketerade moodulina. Nii saate toorete koostisosade (liha/küüslauk/sibul) töötlemiseks kasutada ühte lõiketerade moodulit ning keedetud/värskete koostisosade (keedetud köögiviljad/puuviljad) töötlemiseks teist moodulit.

Multifunktsionaalne hakkija on mõeldud
- selliste ainete nagu sibul, küüslauk, maitseroheline, liha jne hakkimiseks;
- selliste koostisainete nagu piprakaunade, seesamiseemnete, riisi, nisu, kookospähklite viljaliha, pähklite (kooreta), kohviubade, kuivatatud sojaubade, kuivatatud herneste, juustu, riivsaia jne jahvatamiseks.

4 Mootori ülekuumenemiskaitse

See seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemisel lülitub seade automaatselt välja. Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel 30 minutit jahtuda. Seejärel sisestage pistik uuesti seinakontakti ja lülitage seade sisse. Kui ülekuumenemiskaitse aktiveerub liiga sageli, võtke ühendust oma Philipsi edasimüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

Hrvatski

1 Pregled (slika 1)

Plastični vrč blendera (samo HR2603/HR2604/HR2607)		Posuda za blendanje (samo HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Poklopac plastičnog vrča blendera	⑩	Poklopac posude za blendanje
②	Plastični vrč blendera	⑪	Brtveni prsten
		⑫	Posuda za blendanje
Stakleni vrč blendera (samo HR2605/HR2606/HR2616)		Glavna jedinica	
③	Poklopac staklenog vrča blendera	⑬	Brtveni prsten
④	Brtveni prsten	⑭	Jedinica s rezačima
⑤	Stakleni vrč blendera	⑮	Ugrađeni sigurnosni mehanizam
Višenamjenska sjeckalica		⑯	Jedinica motora
⑥	Poklopac višenamjenske sjeckalice	⑰	Gumb za brzinu 1: za blendanje normalne brzine
⑦	Višenamjenska sjeckalica	⑱	Gumb za brzinu 2: za blendanje pune brzine
⑧	Brtveni prsten		
⑨	Dodatna jedinica s rezačima za višenamjensku sjeckalicu		

2 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte sliku 6).
Ako tijekom prve uporabe primijetite neugodan miris, to je normalno.

3 Primjena

Napomena:
- Nemojte premašiti maksimalne količine i vrijeme priprave naznačene na slici 2.
- Ako radite s velikim količinama, nemojte ostavljati aparat da radi duže od 60 sekundi (za vrč blendera i posudu za blendanje) ili 30 sekundi (za višenamjensku sjeckalicu) bez zaustavljanja i prije sljedeće operacije ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 60°C.
- Kad blendate gusti pire, započnite s manjom brzinom 1 kratko vrijeme kako biste omogućili sporije početno okretanje i zatim postepeno prijeđite na punu brzinu 2 za snažno rezanje i blendanje.
- Kako biste postigli bolje rezultate blendanja, tekućine uvijek dodajte zajedno s krutim sastojcima u vrč i posudu za blendanje. Nikada nemojte blendati samo krute sastojke.
- Slijedite smjer oznake za zaključavanje kako biste sigurno fiksirali dodatak na podnožje prije blendanja.
- Pažljivo rukujte staklenim vrčem jer može biti sklizak zbog mokre površine.
- Prije uporabe provjerite je li brtveni prsten pravilno postavljen na jedinicu s rezačima kako biste izbjegli prolijevanje i curenje.
- Nemojte blendati gazirane tekućine.

Uporaba blendera (slika 3)

Napomena: Vrč blendera nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine (0,6 litara) kako ne bi došlo do prolijevanja.

Blender je namijenjen:
- Blendanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, miješanih pića, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Pasiranje kuhanih sastojaka, primjerice za povrtne juhe.

Uporaba posude za blendanje (samo HR2603/HR2604/HR2605) (sl. 4)

Napomena: Posudu za blendanje nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine (0,6 litara) kako ne bi došlo do prolijevanja.
Pripremajte smoothije ili frapee izravno pomoću posude za blendanje. Izvadite jedinicu s rezačima i postavite poklopac posude za blendanje. Zatim posudu za blendanje možete izvaditi i piti izravno preko poklopca.

Uporaba višenamjenske sjeckalice (sl. 5)

Napomena:
- Višenamjensku sjeckalicu nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine. Preporučene količine potražite u tablici.
- Višenamjensku sjeckalicu možete naručiti kod distributera tvrtke Philips kao dodatnu opremu.
- Višenamjenska sjeckalica isporučuje se s dodatnom jedinicom s rezačima. To vam omogućuje zasebno obrađivanje sirovih sastojaka (meso/češnjak/luk) s pomoću jedne jedinice s rezačima i kuhanih/svježih sastojaka (kuhano povrće/voće) s pomoću dodatne jedinice s rezačima.

Višenamjenska sjeckalica namijenjena je:
- Sjeckanju sastojaka kao što su luk, češnjak, začinsko bilje, meso itd.
- Miješenje suhih sastojaka poput papra u zrnu, sjemenki sezama, riže, pšenice, kokosa, orašastih plodova (očišćenih), kave u zrnu, suhih zrna soje, suhog graška, sira, krušnih mrvica itd.

4 Zaštita od pregrijavanja motora

Ovaj aparat ima zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. Iskopčajte aparat te ga ostavite da se hladi 30 minuta. Zatim vratite utikač u utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja previše često aktivira, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

Magyar

1 Áttekintés (1. ábra)

Műanyag turmixkehely (csak a HR2603/HR2604/HR2607 típusnál)		Ivópohár (csak a HR2603/HR2604/HR2605 típusnál)	
①	Műanyag turmixkehely fedele	⑩	Ivópohár fedele
②	Műanyag turmixkehely	⑪	Tömítőgyűrű
		⑫	Ivópohár pohárrésze
Üveg turmixkehely (csak a HR2605/HR2606/HR2616 típusnál)		Főegység	
③	Üveg turmixkehely fedele	⑬	Tömítőgyűrű
④	Tömítőgyűrű	⑭	Késszerelvény
⑤	Üveg turmixkehely	⑮	Beépített biztonsági zár
Multiaprító		⑯	Motoregység
⑥	A multiaprító fedele	⑰	1. sebességgomb: normál sebességű turmixoláshoz
⑦	Multiaprító	⑱	2. sebességgomb: teljes sebességű turmixoláshoz
⑧	Tömítőgyűrű		
⑨	Extra aprítókés konyhai aprítógéphez		

2 Teendők az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek étellel (lásd a köv. 6. ábra).
Amennyiben az első használat alkalmával kellemetlen szagot tapasztal, az teljesen megszokott.

3 Alkalmazás

Megjegyzés:
- Ne lépje túl az ábrán feltüntetett maximális mennyiségeket és használati időt. (2. ábra)
- Ne működtesse a készüléket 60 másodpercnél tovább egyszerre – a turmixpohár és ivópohár esetében –, illetve 30 másodpercnél tovább – a multiaprító esetében –, ha nehezebben feldolgozható anyagokkal dolgozik, és hagyja, hogy szobahőmérsékletűre hűljön a következő használathoz.
- Soha ne töltse meg az összes tartozékot 60°C-nál forróbb alapanyagokkal.
- Sűrű püré készítésekor először használja a lassabb 1. sebességfokozatot egy kis ideig, így lehetővé téve a finom kezdeti forgatást, majd fokozatosan kapcsoljon a teljes sebességű 2. sebességfokozatra az erőteljes vágáshoz és turmixoláshoz.
- A hatékonyabb turmixolás érdekében mindig adjon folyadékot a kehelybe és az ivópohárba töltött szilárd alapanyagokhoz. Soha ne turmixoljon kizárólag szilárd alapanyagokat.
- A turmixolás megkezdése előtt kövesse a zárójelzés által szemléltetett irányt a tartozék az alapfoglalathoz történő biztonságos rögzítéséhez.
- Kezelje óvatosan az üvegpoharat, mivel a felülete nedvesen csúszóssá válhat.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően illeszkedik-e az aprítókésre, megelőzendő a pohár tartalmának kifolyását és szivárgását.
- A turmixoláshoz ne használjon szénsavas folyadékot.

A turmixgép használata (3. ábra)

Megjegyzés: A kiömlés elkerülése érdekében soha ne töltse meg a turmixkelyhet a maximális szintjelzésen túl (0,6 liter).

A turmixgép felhasználási területei:
- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, italkeverékek és koktélok turmixolása.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok pürésítése, pl. zöldséglevesekhez.

Az ivópohár használata (csak a HR2603/HR2604/HR2605 típusnál) (4. ábra)

Megjegyzés: A kiömlés elkerülése érdekében soha ne töltse meg az ivópoharat a maximális szintjelzésen túl (0,6 liter).
Közvetlenül az ivópohárban készítheti el a turmixokat. Távolítsa el a késegységet és helyezze fel az ivópohár fedelét. Majd kiveheti az ivópoharat, és közvetlenül a fedélen át ihat.

A multiaprító használata (5. ábra)

Megjegyzés:
- Ne töltse a multiaprítót a maximum jelzésen túl. A javasolt mennyiségeket a táblázat mutatja.
- Extra tartozékként megrendelheti a multiaprítót a Philips márkakereskedőjétől.
- A multiaprítóhoz egy extra aprítókés is tartozik. Ennek segítségével feldolgozhatja a nyers hozzávalókat (hús/fokhagyma/hagyma) egyetlen aprítókéssel, és a főzött/friss hozzávalókat (főzött zöldségek/gyümölcsök) az extra aprítókéssel.

A multiaprítót az alábbiak használatára tervezték:
- Olyan alapanyagok aprítása, mint például hagyma, fokhagyma, fűszernövények, húsok stb.
- Olyan száraz alapanyagok őrlése, mint szemes bors, szezámmag, rizs, búza, kókuszdió húsa, dió (héj nélkül), kávébab, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsa stb.

4 A motor túlmelegedése elleni védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlhevülés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, és 30 percig hagyja hűlni. Ezt követően csatlakoztassa ismét a csatlakozódugót a fali aljzathoz, és kapcsolja be készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran kapcsol be, forduljon Philips márkakereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.

Қазақша

1 Жалпы шолу (1-сурет)

Пластик мини араластырғыш құмырасы (тек HR2603/HR2604/HR2607)		Стакан (тек HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Пластик мини араластырғыш құмырасының қақпағы	⑩	Стакан қақпағы
②	Пластик мини араластырғыш ыдысы	⑪	Мөрлейтін сақина
		⑫	Стакан құмырасы
Шыны мини араластырғыш құмырасы (тек HR2605/HR2606/HR2616)		Негізгі бөлік	
③	Шыны мини араластырғыш құмырасының қақпағы	⑬	Мөрлейтін сақина
④	Мөрлейтін сақина	⑭	Пышақтар
⑤	Шыны мини араластырғыш құмырасы	⑮	Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпы
Көп атқарымды турағыш		⑯	Мотор бөлімі
⑥	Мульти-турағыш қақпағы	⑰	1-жылдамдық түймесі: қалыпты жылдамдықпен араластыруға арналған
⑦	Көп атқарымды турағыш	⑱	2-жылдамдық түймесі: толық жылдамдықпен араластыруға арналған
⑧	Мөрлейтін сақина		
⑨	Мульти-турағыштың қосымша алмас құралы		

2 Бірінші рет қолданар алдында

Құралды бірінші рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз (6-суретті қараңыз 6).
Алғаш пайдалану барысында жағымсыз иіс шықса, бұл - қалыпты жағдай.

3 Қолдану

Ескертпе:
- 2-суретте көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз. 2.
- Ауыр шырын сығу барысында құрылғыны бір қосқанда 60 секундтан (мини араластырғыш құмырасы мен стакан) немесе 30 секундтан (мульти-турағыш) артық қолданбаңыз және келесі пайдалануға дейін бөлме температурасына дейін суытыңыз.
- Барлық қосалқы құралдарға 60°C-тан ыстық азық салмаңыз.
- Қою езбені араластыру кезінде бірқалыпты іске қосу үшін баяу 1-жылдамдықта қысқа уақытқа іске қосып, одан кейін қуатты кесіп араластыру үшін толық 2-жылдамдыққа көтеріңіз.
- Жақсы араластыру үшін, құмыра мен стаканға қатты азықпен бірге сұйықтық қосып отырыңыз. Қатты азықты ғана араластыруға болмайды.
- Араластыру алдында қосалқы құралды негізге қауіпсіз құлыптау үшін құлыптау белгісі бағытын қараңыз.
- Шыны құмыраны сақтықпен пайдаланыңыз, себебі шыны құмыра сулы бетке жабысуы мүмкін.
- Пайдалану алдында төгілуін және кемуін болдырмас үшін, алмас құралына бекіту сақинасының дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
- Газдалған сұйықтықпен араластыруға болмайды.

Блендерді пайдалану (3-сурет)

Ескертпе. Төгілмес үшін ешқашан мини араластырғыш құмырасын ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.

мини араластырғыш функциялары:
- Сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау.
- жұмсақ азық түрлерін (мысалы, құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) араластыру;
- Пісірілген азықтан езбе (мысалы, көкөніс сорпасы) жасау.

Стаканды пайдалану (тек HR2603/HR2604/HR2605) (4-сурет)

Ескертпе. Төгілмес үшін ешқашан стаканды ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.
Стақанмен смуи немесе коктейль жасаңыз. Алмас құралын шығарып алып, стакан қақпағын салыңыз. Одан кейін стаканды сыртқа өзіңізбен алып шығып, қақпағы арқылы ішуге болады.

Мульти-турағышты қолдану (5-сурет)

Ескертпе:
- Мульти-турағышты ең жоғарғы көрсеткіштен артық толтырмаңыз. Ұсынылған мөлшерді кестеден қараңыз.
- Мульти-турағышты қосалқы құрал ретінде Philips дилеріне тапсырыс беріп алуға болады.
- Мульти-турағыштың қосалқы құралы қосымша алмас құралымен келеді. Бұл шикі ингредиенттерді (ет/сарымсақ/пияз) бір алмаспен, ал піскен/таза ингредиенттерді (піскен көкөніс/жемістер) қосымша алмас құралымен бөлек өңдеуге мүмкіндік береді.

Мульти-турағыш функциялары
- Пияз, сарымсақ, аскөк, ет, т.б. сияқты ингредиенттерді турау.
- Бұрыш дәнектері, күнжіт дәнектері, күріш, бидай, кокос жұмсағы, жаңғақ (қабығы аршылған), кофе бұршақтары, кепкен соя бұршақтары, кептірілген бұршақ, ірімшік, нан қиқымдары және т.б тәріздес азық-түліктерді ұсақтау.

4 Моторды қызып кетуден сақтау

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құрылғыны ток көзінен ажыратып, 30 минут бойы суытыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғап, құрылғыны қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Lietuviškai

1 Apžvalga (1 pav.)

Plastikinis maišytuvo indas (tik HR2603/HR2604/HR2607)		Puodelis (tik HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Plastikinis maišytuvo ąsočio dangtelis	⑩	Puodelio dangtelis
②	Plastikinis maišytuvo ąsotis	⑪	Sandarinimo žiedas
		⑫	Puodelio indas
Stiklinis maišytuvo ąsotis (tik HR2605/HR2606/HR2616)		Pagrindinis įrenginys	
③	Stiklinio maišytuvo ąsočio dangtelis	⑬	Sandarinimo žiedas
④	Sandarinimo žiedas	⑭	Pjaustymo įtaisas
⑤	Stiklinis maišytuvo ąsotis	⑮	Integruota apsauginė spynelė
Daugiafunkcis kapoklis		⑯	Variklio įtaisas
⑥	Daugiafunkcio kapoklio dangtelis	⑰	1 greičio mygtukas: maišyti normaliu greičiu
⑦	Daugiafunkcis kapoklis	⑱	2 greičio mygtukas: maišyti visu greičiu
⑧	Sandarinimo žiedas		
⑨	Papildomas pjaustymo įtaisas daugiafunkciam kapokliui		

2 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. 6 pav).
Jei pirmą kartą naudodami jaučiate nemalonų kvapą, tai yra normalu.

3 Pritaikymas

Pastaba:
- Neviršykite maksimalių kiekių ir gaminimo laiko, kurie nurodyti 2.
- Niekada nesinaudokite prietaisu ilgiau nei 60 sekundžių (maišytuvo ąsočiu ir puodeliu) arba 30 sekundžių (daugiafunkciu kapokliu) vienu metu esant didelėms apkrovoms ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros prieš tęsdami.
- Niekada nedėkite į jokį priedą produktų, karštesnių nei 60°C.
- Jei maišote tirštą košę, pradėkite trumpai pamaišydami lėtesniu 1 greičiu, kad paleidimas būtų sklandus, ir palaipsniui pereikite iki viso 2 greičio, kad smulkintumėte ir maišytumėte galingai.
- Visada į ąsotį ir puodelį kietus produktus dėkite kartu su skysčiais, kad geriau išmaišytų. Niekada nemaišykite tik kietų produktų.
- Prieš maišydami pasižiūrėkite į fiksavimo žymos kryptį, kad gerai užfiksuotumėte priedą ant pagrindo.
- Su stikliniu ąsočiu elkitės atsargiai – šlapias stiklinio ąsočio paviršius gali būti slidus.
- Įsitikinkite, kad sandarinamasis žiedas tinkamai uždėtas ant pjaustymo įtaiso, kad prieš naudojant neišsilietų ir nepratekėtų skysčiai.
- Nemaišykite gazuoto skysčio.

Maišytuvo naudojimas (3 pav.)

Pastaba. Niekada nepripildykite maišytuvo ąsočio virš nurodytos maksimalios žymos (0,6 l), kad neišsilietų.

Maišytuvas skirtas:
- skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti.
- Minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., daržovių sriuboms, maišyti.

Puodelio naudojimas (tik HR2603/HR2604/HR2605) (4 pav.)

Pastaba. Niekada nepripildykite puodelio virš nurodytos maksimalios žymos (0,6 l), kad neišsilietų.
Ruoškite kokteilius tiesiog puodelyje. Išimkite pjaustymo įtaisą ir uždėkite puodelio dangtelį. Tuomet galėsite kartu neštis puodelį ir gerti tiesiai iš jo per dangtelį.

Daugiafunkcio kapoklio naudojimas (5 pav.)

Pastaba:
- Nepripildykite daugiafunkcio kapoklio virš didžiausią kiekį rodančios žymos. Norėdami sužinoti apie rekomenduojamus kiekius, žr. lentelę.
- Iš savo „Philips“ atstovo kaip atskirą priedą galite užsisakyti daugiafunkcį kapoklį.
- Daugiafunkcio kapoklio priedas turi papildomą pjaustymo įtaisą. Tokiu būdu galėsite atskirai apdoroti maisto produktus: žalius maisto produktus (mėsą/česnaką/svogūnus) vienu pjaustymo įtaisu ir virtus/šviežius maisto produktus (virtas daržoves/vaisius) su papildomu pjaustymo įtaisu.

Daugiafunkcis kapoklis skirtas
- tokiems produktams kaip svogūnai, česnakai, žolelės, mėsa ir t. t. kapoti.
- Sausiems produktams, pvz., pipirų grūdeliams, sezamų sėkloms, ryžiams, kviečiams, kokosų drožlėms, riešutams (išlukštentiems), kavos, sojų pupelėms, džiovintoms pupoms, sūriui, duonos trupiniams ir t. t. smulkinti.

4 Variklio apsauga nuo perkaitimo

Šiame prietaise įrengta apsaugos nuo perkaitimo funkcija. Kai prietaisas perkaista, jis išsijungia automatiškai. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 30 min., kad atvėstų. Tada vėl įkiškite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą. Jei apsaugos nuo perkaitimo funkcija įsijungia pernelyg dažnai, kreipkitės į „Philips“ pardavėją arba įgaliotąjį „Philips“ paslaugų centrą.

Latviešu

1 Pārskats (1. att.)

Blendera plastmasas krūka (tikai HR2603/HR2604/HR2607)		Glāze (tikai HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Blendera plastmasas krūkas vāks	⑩	Glāzes vāks
②	Plastmasas blendera krūka	⑪	Blīvgredzens
		⑫	Glāzes krūka
Blendera stikla krūka (tikai HR2605/HR2606/HR2616)		Galvenais bloks	
③	Blendera stikla krūkas vāks	⑬	Blīvgredzens
④	Blīvgredzens	⑭	Asmens
⑤	Stikla blendera krūka	⑮	Iebūvēts drošības slēdzis
Daudzfunkcionāls smalcinātājs		⑯	Motora bloks
⑥	Daudzfunkcionālā smalcinātāja vāks	⑰	1. ātruma poga: blendēšanai normālā ātrumā
⑦	Daudzfunkcionāls smalcinātājs	⑱	2. ātruma poga: blendēšanai maksimālā ātrumā
⑧	Blīvgredzens		
⑨	Daudzfunkcionālā smalcinātāja rezerves asmeņu bloks		

2 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet detaļas, kas nonāks saskarē ar produktiem (skatiet 6. att.).
Ja pirmajā lietošanas reizē jūtams nepatīkams aromāts, tā ir normāla parādība.

3 Lietošana

Piezīme.
- Nepārsniedziet maksimālos daudzumus un pārstrādes laikus, kas norādīti 2. att.
- Nedarbiniet ierīci lielā slodzē bez pārtraukuma ilgāk par 60 sekundēm (blendera krūka un glāze) vai 30 sekundēm (daudzfunkcionālais smalcinātājs) un pirms nākamās darbināšanas ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Nekad nepiepildiet piederumus ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 60°C.
- Blendējot biezas konsistences biezeņus, sāciet ar lēnāko 1. ātrumu, lai ierīce iegrieztos lēni, un pakāpeniski pārslēdziet uz maksimālo 2. ātrumu, lai efektīvi smalcinātu un blendētu.
- Lai iegūtu labāku blendēšanas rezultātu, kopā ar cietiem produktiem vienmēr pievienojiet krūkā un glāzē šķidrumus. Nekad neblendējiet tikai cietus produktus.
- Lai pirms blendēšanas droši fiksētu piederumu uz pamatnes, ievērojiet fiksēšanas atzīmes virzienu.
- Ar stikla krūku rīkojieties piesardzīgi, jo mitras virsmas dēļ stikla krūka var kļūt slidena.
- Lai izvairītos no izšļakstīšanas un noplūdes, pirms lietošanas pārliecinieties, vai asmenim ir pareizi uzstādīts blīvgredzens.
- Neblendējiet gāzētus šķidrumus.

Blendera lietošana (3. att.)

Piezīme. Nekad nepārpildiet blendera krūku pāri maksimālā līmeņa atzīmei (0,6 litri), lai nepieļautu izšļakstīšanos.

Blenderis ir paredzēts:
- šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, jauktu dzērienu, kokteiļu jaukšanai.
- Viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, dārzeņu zupu, pagatavošanai.

Glāzes lietošana (tikai HR2603/HR2604/HR2605) (4. att.)

Piezīme. Nekad nepārpildiet glāzi pāri maksimālā līmeņa atzīmei (0,6 litri), lai nepieļautu izšļakstīšanos.
Pagatavojiet savus smūtijus vai kokteiļus tieši glāzē. Noņemiet asmeni un uzlieciet glāzes vāku. Pēc tam varat izņemt glāzi un dzert tieši caur vāku.

Daudzfunkcionālā smalcinātāja lietošana (5. att.)

Piezīme.
- Nepārsniedziet daudzfunkcionālā smalcinātāja maksimālā tilpuma atzīmi. Skatiet tabulā norādīto ieteicamo daudzumu.
- Varat pasūtīt daudzfunkcionālo smalcinātāju kā papildu piederumu no sava Philips izplatītāja.
- Daudzfunkcionālā smalcinātāja piederuma komplektā ir rezerves asmeņu bloks. Tādējādi jūs varat atsevišķi apstrādāt termiski neapstrādātus produktus (gaļu/ķiplokus/sīpolus) ar vienu asmeņu bloku un termiski apstrādātus/svaigus produktus (vārītus dārzeņus/augļus) – ar rezerves asmeņu bloku.

Daudzfunkcionālais smalcinātājs ir paredzēts:
- Tādu produktu kā sīpoli, ķiploki, garšaugi, gaļa u.c. smalcināšanai.
- Sausu produktu, piemēram, piparu graudiņu, sezama sēklu, rīsu, kviešu, kokosriekstu mīkstuma, riekstu (izlobītu), kafijas pupiņu, sojas pupiņu, kaltētu zirņu, siera, maizes sausiņu u.c. sasmalcināšanai.

4 Motora aizsardzība pret pārkaršanu

Šajā ierīcē ir iestrādāta aizsardzība pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai 30 minūtes atdzist. Pēc tam atkal pievienojiet kontaktdakšu elektrotīklam un ieslēdziet ierīci vēlreiz. Ja aizsardzība pret pārkaršanu ieslēdzas pārāk bieži, sazinieties ar savu Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu servisa centru.

Polski

1 Opis elementów urządzenia (rys. 1)

Plastikowy dzbanek (tylko modele HR2603/HR2604/HR2607)		Kubek (tylko modele HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Pokrywka plastikowego dzbanka	⑩	Pokrywka kubka
②	Plastikowy dzbanek	⑪	Uszczelka
		⑫	Kubek
Szklany dzbanek (tylko modele HR2605/HR2606/HR2616)		Jednostka centralna	
③	Pokrywka szklanego dzbanka	⑬	Uszczelka
④	Uszczelka	⑭	Część tnąca
⑤	Szklany dzbanek	⑮	Wbudowana blokada bezpieczeństwa
Rozdrabniacz wielofunkcyjny		⑯	Część silnikowa
⑥	Pokrywka rozdrabniacza wielofunkcyjnego	⑰	Przycisk prędkości 1: miksowanie z normalną prędkością
⑦	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	⑱	Przycisk prędkości 2: miksowanie z pełną prędkością
⑧	Uszczelka		
⑨	Dodatkowa część tnąca do rozdrabniacza wielofunkcyjnego		

2 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rys. 6).
Jeśli podczas pierwszego użycia wyczujesz nieprzyjemny zapach, jest to zjawisko normalne.

3 Zastosowanie

Uwaga:
- Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników ani czasów przygotowania podanych na rysunku. 2.
- Podczas przetwarzania dużej ilości składników nie włączaj urządzenia na dłużej niż 60 sekund (w przypadku dzbanka blendera i kubka) lub 30 sekund (w przypadku rozdrabniacza wielofunkcyjnego). Po tym czasie odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- Do akcesoriów nie wolno wkładać składników o temperaturze wyższej niż 60°C.
- Podczas miksowania gęstego puree należy zacząć od mniejszej prędkości 1 przez krótki czas, aby urządzenie zaczęło pracę od niższych obrotów, i stopniowo przejść do pełnej prędkości 2, aby rozpocząć intensywne krojenie i miksowanie.
- Zawsze dodawaj płyny do składników stałych w dzbanku i kubku, aby uzyskać lepsze efekty miksowania. Nigdy nie miksuj tylko składników stałych.
- Aby bezpiecznie zamocować akcesorium na podstawie przed rozpoczęciem miksowania, należy przekręcić je zgodnie z kierunkiem wskazanym na oznaczeniu blokady.
- Ze szklanym dzbankiem należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ może on stać się śliski po kontakcie z mokrą powierzchnią.
- Przed użyciem upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo umieszczona w części tnącej, aby uniknąć rozlania i wycieku.
- W blenderze nie należy miksować napojów gazowanych.

Zasady używania blendera (rys. 3)

Uwaga: aby uniknąć rozlania, nie napełniaj dzbanka blendera powyżej wskaźnika maksymalnego poziomu (0,6 l).

Blender jest przeznaczony do:
- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. zup warzywnych.

Używanie kubka (tylko modele HR2603/HR2604/HR2605) (rys. 4)

Uwaga: aby uniknąć rozlania, nie napełniaj kubka powyżej wskaźnika maksymalnego poziomu (0,6 l).
Koktajle można przygotować bezpośrednio w kubku. Następnie należy wyjąć część tnącą i założyć pokrywkę kubka. Kubek podróżny można zabrać ze sobą i pić bezpośrednio przez pokrywkę.

Zasady używania rozdrabniacza wielofunkcyjnego (rys. 5)

Uwaga:
- Nie napełniaj rozdrabniacza wielofunkcyjnego powyżej wskaźnika maksymalnego poziomu. W tabeli znajdziesz zalecane ilości składników.
- Rozdrabniacz wielofunkcyjny można zamówić u sprzedawcy produktów firmy Philips jako dodatkowe akcesorium.
- W zestawie z rozdrabniaczem wielofunkcyjnym znajduje się dodatkowa część tnąca. Dzięki temu można osobno miksować surowe składniki (mięso, czosnek, cebulę) przy użyciu jednej części tnącej oraz ugotowane lub świeże składniki (gotowane warzywa/owoce) przy użyciu dodatkowej części tnącej.

Rozdrabniacz wielofunkcyjny służy do:
- siekania składników, takich jak cebula, czosnek, zioła, mięso itp.
- mielenia suchych produktów, takich jak pieprz, ziarna sezamu, ryż, pszenica, miąższ kokosa, orzechy (łuskane), ziarna kawy, suszone ziarna soi, suszony groszek, ser, bułka tarta itp.

4 Ochrona przed przegrzaniem silnika

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Jeśli dojdzie do przegrzania urządzenia, wyłączy się ono automatycznie. Należy wówczas wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Następnie należy włożyć wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego i ponownie włączyć urządzenie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Română

1 Prezentare generală (fig. 1)

Vasul din plastic al blenderului (numai HR2603/HR2604/HR2607)		Recipient on-the-go (numai HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Capacul vasului din plastic al blenderului	⑩	Capacul recipientului on-the-go
②	Vasul din plastic al blenderului	⑪	Garnitură de etanșare
		⑫	Recipient on-the-go
Vasul din sticlă al blenderului (numai HR2605/HR2606/HR2616)		Unitatea principală	
③	Capacul vasului din sticlă al blenderului	⑬	Garnitură de etanșare
④	Garnitură de etanșare	⑭	Blocul tăietor
⑤	Vas al blenderului din sticlă	⑮	Dispozitiv de siguranță încorporat
Multi-tocător		⑯	Blocul motor
⑥	Capacul multi-tocătorului	⑰	Buton pentru turația 1: pentru procesare la turație normală
⑦	Multi-tocător	⑱	Buton pentru turația 2: pentru procesare la turație maximă
⑧	Garnitură de etanșare		
⑨	Bloc tăietor suplimentar pentru multi-tocător		

2 Înainte de prima utilizare

Curăță bine toate componentele ce vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea fig. 6).
Dacă simți un miros neplăcut la prima utilizare, acest lucru este normal.

3 Aplicație

Notă:
- Nu depăși cantitățile maxime și duratele de procesare maxime indicate în fig. 2.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze mai mult de 60 de secunde (pentru vasul blenderului și recipientul on-the-go) sau 30 de secunde odată (pentru multi-tocător) atunci când procesezi cantități mari și lasă-l să se răcească la temperatura camerei pentru următoarea utilizare.
- Nu umple niciodată accesoriile cu ingrediente mai fierbinți de 60°C.
- Atunci când procesezi piureuri groase, începe cu turația 1 mai lentă pentru scurt timp, astfel încât rotirea să înceapă mai lin, apoi treci treptat la turația 2 pentru tăiere și amestecare puternice.
- Adaugă întotdeauna lichide împreună cu ingredientele solide în vas și recipientul on-the-go pentru un rezultat mai bun de amestecare. Nu amesteca niciodată numai ingrediente solide.
- Urmează direcția marcajului de blocare pentru a bloca în siguranță accesoriul pe bază înainte de procesare.
- Manipulează cu grijă vasul din sticlă, deoarece suprafața umedă poate deveni alunecoasă.
- Asigură-te că garnitura de etanșare este așezată corect în blocul tăietor pentru a evita stropirea și scurgerile înainte de utilizare.
- Nu amesteca cu lichide carbogazoase.

Utilizarea blenderului (fig. 3)

Notă: nu umple niciodată vasul blenderului peste nivelul maxim indicat (0,6 litri) pentru a evita vărsarea.

Blenderul este proiectat pentru:
- Amestecarea lichidelor, de exemplu, produse lactate, sosuri, sucuri de fructe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu, aluat de prăjituri sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor gătite, de exemplu, pentru supele de legume.

Utilizarea recipientului on-the-go (numai HR2603/HR2604/HR2605) (fig. 4)

Notă: nu umple niciodată recipientul on-the-go peste nivelul maxim indicat (0,6 litri) pentru a evita vărsarea.
Prepară smoothie-uri sau shake-uri direct în recipientul on-the-go. Scoate blocul tăietor și atașează capacul recipientului on-the-go. Apoi poți scoate recipientul on-the-go și poți bea direct prin capac.

Utilizarea multi-tocătorului (fig. 5)

Notă:
- Nu umple multi-tocătorul peste gradația maximă. Consultă tabelul pentru cantitățile recomandate.
- Poți comanda multi-tocătorul ca accesoriu suplimentar de la distribuitorul Philips.
- Accesoriul multi-tocător dispune de un bloc tăietor suplimentar. Acesta îți permite să procesezi separat ingrediente crude (carne/usturoi/ceapă) cu un bloc tăietor și ingrediente gătite/proaspete (legume gătite/fructe) cu blocul tăietor suplimentar.

Multi-tocătorul este destinat:
- Tăierii ingredientelor, precum ceapă, usturoi, plante aromatice, carne etc.
- Măcinării ingredientelor uscate, precum boabe de piper, semințe de susan, orez, grâu, miez de nucă de cocos, nuci (decojite), boabe de cafea, boabe de soia uscate, fasole uscată, brânză, miez de pâine etc.

4 Protecție împotriva supraîncălzirii motorului

Acest aparat este echipat cu protecție la supraîncălzire. Aparatul se oprește automat în cazul supraîncălzirii. Scoate aparatul din priză și lasă-l să se răcească timp de 30 minute. Apoi introdu ștecherul înapoi în priza de alimentare și repornește aparatul. Contactează distribuitorul Philips sau un centru de service Philips autorizat dacă protecția la supraîncălzire se activează prea des.

Русский

1 Описание (Рис. 1)

Пластиковая емкость мини-блендера (только для HR2603/HR2604/HR2607)		Стакан (только модели HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Крышка пластиковой емкости мини-блендера	⑩	Крышка стакана
②	Пластиковая ёмкость мини-блендера	⑪	Уплотнительное кольцо
		⑫	Стакан
Стеклянная емкость мини-блендера (только модели HR2605/HR2606/HR2616)		Основное устройство	
③	Крышка стеклянной емкости мини-блендера	⑬	Уплотнительное кольцо
④	Уплотнительное кольцо	⑭	Ножевой блок
⑤	Стеклянный кувшин мини-блендера	⑮	Встроенный блокиратор безопасности
Универсальный измельчитель		⑯	Блок электродвигателя
⑥	Крышка универсального измельчителя	⑰	Кнопка скорости 1: обычное смешивание
⑦	Универсальный измельчитель	⑱	Кнопка скорости 2: быстрое смешивание
⑧	Уплотнительное кольцо		
⑨	Дополнительный ножевой блок для универсального измельчителя		

2 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. рис. 6).
Неприятный запах во время первого использования — это нормально.

3 Использование

Примечание.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать максимальные значения, указанные на рис. 2.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в режиме высокой нагрузки не должна превышать 60 секунд (для емкости мини-блендера и стакана) или 30 секунд (для универсального измельчителя). Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.
- Не помещайте в устройство ингредиенты, температура которых выше 60°C.
- При приготовлении густого пюре начните со скорости 1 (медленного вращения лезвий) и постепенно перейдите на скорость 2 для мощного смешивания.
- Для эффективного смешивания всегда добавляйте жидкость к твердым продуктам в стакане мини-блендера. Никогда не смешивайте только твердые ингредиенты.
- Перед смешиванием следуйте указателям на механизме блокировки для фиксации устройства на основании.
- Аккуратно обращайтесь со стеклянным стаканом, поскольку он может выскользнуть из рук.
- Перед использованием устройства убедитесь, что уплотнительное кольцо должным образом установлено в ножевом блоке для предотвращения разбрызгивания и протечек.
- Не используйте с газированными напитками.

Использование мини-блендера (рис. 3)

Примечание. Для предотвращения проливания жидкости не заполняйте емкость мини-блендера выше отметки максимального уровня (0,6 л).

Мини-блендер предназначен для:
- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре, к примеру для овощных супов.

Использование стакана (только модели HR2603/HR2604/HR2605) (Рис. 4)

Примечание. Для предотвращения проливания жидкости не заполняйте стакан мини-блендера выше отметки максимального уровня (0,6 л).
В этом стакане можно готовить смузи и коктейли. Снимите ножевой блок и закройте стакан крышкой. Теперь вы можете взять стакан в дорогу и пить напитки через носик крышки.

Использование универсального измельчителя (Рис. 5)

Примечание.
- Не заполняйте универсальный измельчитель выше отметки максимального уровня. Рекомендуемые объемы ингредиентов указаны в таблице.
- Универсальный измельчитель можно заказать у торгового представителя Philips в качестве дополнительного аксессуара.
- Универсальный измельчитель поставляется с дополнительным ножевым блоком. Это позволяет раздельно обрабатывать сырые ингредиенты (мясо, чеснок, лук) одним ножевым блоком и готовые/свежие ингредиенты (овощи/фрукты) дополнительным ножевым блоком.

Универсальный измельчитель позволяет:
- Измельчать ингредиенты, такие как лук, чеснок, зелень, мясо и пр.
- Перемалывать сухие ингредиенты, такие как перец горошком, семена кунжута, рис, пшеница, орехи (лущеные), зерна кофе, сушеные соевые бобы, сушеный горох, сыр, хлебные сухари и т.д.

4 Защита от перегрева

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева посетите веб-сайт www.philips.com/support или свяжитесь с центром поддержки потребителей Philips в вашей стране (контактная информация приведена на гарантийном талоне).

Slovensky

1 Prehľad (obr. 1)

Plastová nádoba mixéra (len modely HR2603/HR2604/HR2607)		Pohár (len modely HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Veko plastovej nádoby mixéra	⑩	Veko pohára
②	Plastová nádoba mixéra	⑪	Tesniaci krúžok
		⑫	Uzatvárateľný pohár
Sklenená nádoba mixéra (len modely HR2605/HR2606/HR2616)		Hlavná jednotka	
③	Veko sklenenej nádoby mixéra	⑬	Tesniaci krúžok
④	Tesniaci krúžok	⑭	Nadstavec s čepeľami
⑤	Sklenená nádoba mixéra	⑮	Zabudovaný bezpečnostný zámok
Nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami		⑯	Pohonná jednotka
⑥	Veko pre nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami	⑰	Tlačidlo rýchlosti 1: slúži na výber normálnej rýchlosti mixovania
⑦	Nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami	⑱	Tlačidlo rýchlosti 2: slúži na výber plnej rýchlosti mixovania
⑧	Tesniaci krúžok		
⑨	Doplnkový nadstavec s čepeľami pre nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami		

2 Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (viď obr. 6).
Ak pri prvom použití zacítite nepríjemný zápach, je to normálny jav.

3 Použitie

Poznámka:
- Neprekračujte maximálne množstvá a doby spracovania, ktoré sú uvedené na obr. 2.
- Ak spracovávate väčšie množstvo surovín, zariadenie smie bez prestávky pracovať maximálne 60 sekúnd (pri použití nádoby mixéra a pohára) alebo 30 sekúnd (pri použití nadstavca na sekanie s viacerými čepeľami), potom ho pred spracovaním ďalšej dávky nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Do žiadneho príslušenstva nevkladajte suroviny, ktorých teplota presahuje 60°C.
- Pri mixovaní hustého pyré začnite na krátky čas mixovať pomalšou rýchlosťou 1, vďaka čomu umožníte mäkký rozbeh otáčania nožov a postupne prepnite na rýchlosť 2, čím zabezpečíte rýchle rezanie a mixovanie.
- Na dosiahnutie lepších výsledkov mixovania vždy dávajte do pohára a nádoby mixéra tuhé suroviny spolu s tekutinami. Nikdy nemixujte iba tuhé suroviny.
- Riaďte sa smerom značky uzamknutia, aby ste pred mixovaním bezpečne zaistili príslušenstvo na základni.
- So sklenenou nádobou zaobchádzajte veľmi opatrne, pretože keď má vlhký povrch, môže byť veľmi klzká.
- Uistite sa, že je tesniaci krúžok správne umiestnený v nadstavci s čepeľami. Zabránite tak rozliatiu a úniku surovín pred použitím.
- Nemixujte suroviny so sýtenou tekutinou.

Používanie mixéra (obr. 3)

Poznámka: Aby ste predišli rozliatiu, nádobu mixéra nikdy nenaplňte nad značku maximálnej úrovne (0,6 litra).

Mixér je určený na:
- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, miešaných nápojov a koktailov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Príprava pyré z uvarených surovín, napr. do zeleninových polievok.

Používanie pohára (len modely HR2603/HR2604/HR2605) (obr. 4)

Poznámka: Aby ste predišli rozliatiu, pohár nikdy nenaplňte nad značku maximálnej úrovne (0,6 litra).
Urobte si kokteily alebo nápoje priamo v pohári. Odstráňte nadstavec s čepeľami a pripevnite veko pohára. Potom môžete zobrať pohár so sebou a piť priamo cez jeho veko.

Používanie nadstavca na sekanie s viacerými čepeľami (obr. 5)

Poznámka:
- Neprepĺňajte nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami nad značku maximálnej úrovne. Odporúčané množstvá nájdete v tabuľke.
- Nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami si môžete objednať ako doplnkové príslušenstvo u svojho predajcu výrobkov značky Philips.
- Príslušenstvo nadstavca na sekanie s viacerými čepeľami sa dodáva s doplnkovým nadstavcom s čepeľami. To vám umožní oddelene spracovávať surové potraviny (mäso/cesnak/cibuľu) v jednom nadstavci s čepeľami a uvarené/čerstvé potraviny (uvarenú zeleninu/ovocie) v doplnkovom nadstavci s čepeľami.

Nadstavec na sekanie s viacerými čepeľami je určený na
- Sekanie surovín ako cibuľa, cesnak, bylinky, mäso atď.
- Drvenie takých prísad, ako sú zrnká čierneho korenia, sezamové semiačka, ryža, pšenica, kokos, oriešky (bez škrupiny), zrnková káva, sušené sójové bôby, sušený hrach, syr, strúhanka atď.

4 Ochrana proti prehriatiu motora

Zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Zariadenie odpojte od siete a nechajte ho po dobu 30 minút vychladnúť. Potom zariadenie znova pripojte k elektrickej zásuvke a zapnite ho. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na autorizované servisné stredisko výrobkov Philips.

Slovenščina

1 Pregled (slika 1)

Plastična posoda mešalnika (samo HR2603/HR2604/HR2607)		Lonček (samo HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Pokrov plastične posode mešalnika	⑩	Pokrov lončka
②	Plastična posoda mešalnika	⑪	Tesnilni obroček
		⑫	Lonček
Steklena posoda mešalnika (samo HR2605/HR2606/HR2616)		Glavna enota	
③	Pokrov steklene posode mešalnika	⑬	Tesnilni obroček
④	Tesnilni obroček	⑭	Rezilna enota
⑤	Steklena posoda mešalnika	⑮	Vgrajena varnostna ključavnica
Večnamenski sekljalnik		⑯	Motorna enota
⑥	Pokrov večnamenskega sekljalnika	⑰	Gumb za hitrost 1: za običajno hitrost mešanja
⑦	Večnamenski sekljalnik	⑱	Gumb za hitrost 2: za največjo hitrost mešanja
⑧	Tesnilni obroček		
⑨	Dodatna rezilna enota za večnamenski sekljalnik		

2 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo prišli v stik s hrano (oglejte si sl. 6).
Če pri prvi uporabi zaznate neprijeten vonj, je to normalno.

3 Način uporabe

Opomba:
- Ne prekoračite maksimalnih količin in časov obdelav, navedenih na sl. 2.
- Pri obdelavi večjih količin naj aparat neprekinjeno ne deluje več kot 60 sekund (posoda sekljalnika in lonček) oziroma 30 sekund (večnamenski sekljalnik). Pred naslednjo uporabo počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Nikoli ne napolnite vseh dodatnih delov s sestavinami, katerih temperatura presega 60°C.
- Če boste mešali gost pire, na začetku nekaj časa mešajte pri nižji hitrosti 1 za mehak začetek obračanja in nato postopno preklopite na najvišjo hitrost 2 za zmogljivejše rezanje in mešanje.
- Mešanje bo učinkovitejše, če v posodo in lonček dodate tekočine in trdne sestavine hkrati. Ne mešajte samo trdnih sestavin.
- Pred mešanjem varno namestite dodatek na podstavek, pri čemer upoštevajte oznako za smer zaklepa.
- S stekleno posodo ravnajte previdno, saj mokra površina lahko povzroči drsenje.
- Pred uporabo mora biti tesnilo pravilno nameščeno na rezilno enoto, da se prepreči razlivanje in kapljanje.
- Za mešanje ne uporabljajte tekočine z ogljikovim dioksidom.

Uporaba mešalnika (sl. 3)

Opomba: da preprečite razlivanje, posode mešalnika ne napolnite prek oznake za največjo količino (0,6 litra)

Mešalnik je namenjen za:
- mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za zelenjavne juhe.

Uporaba lončka (samo HR2603/HR2604/HR2605) (slika 4)

Opomba: da preprečite razlivanje, lončka ne napolnite prek oznake za največjo količino (0,6 litra)
Sadne ali mlečne napitke pripravljajte neposredno z lončkom. Odstranite rezilno enoto in pritrdite pokrov lončka. Lonček nato lahko odstranite in pijete neposredno s pokrovom.

Uporaba večnamenskega sekljalnika (slika 5)

Opomba:
- Večnamenskega sekljalnika ne polnite preko oznake za največjo količino. Za priporočene količine si oglejte preglednico.
- Večnamenski sekljalnik lahko naročite pri Philipsovem prodajalcu kot dodatno opremo.
- Dodatna oprema večnamenskega sekljalnika ima dodatno rezilno enoto. To vam omogoča ločeno obdelavo surovih sestavin (meso/česen/čebula) z eno rezilno enoto in kuhanih/svežih sestavin (kuhana zelenjava/sadje) z dodatno rezilno enoto.

Večnamenski sekljalnik vam omogoča
- Sekljanje sestavin, kot so čebula, česen, zelišča, meso itd.
- Drobljenje suhih sestavin, kot so poprova zrna, sezamova semena, riž, pšenica, kokosovo meso, orehi (oluščeni), kavna zrna, posušena sojina zrna, grah, sir, kruhove drobtine itd.

4 Zaščita pred pregrevanjem motorja

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Aparat izključite iz električnega omrežja in počakajte 30 minut, da se ohladi. Nato omrežni vtikač priključite na napajalno vtičnico in znova vklopite aparat. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Srpski

1 Pregled (sl. 1)

Plastična posuda blendera (samo HR2603/HR2604/HR2607)		Posuda za miksovanje (samo HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Poklopac plastične posude blendera	⑩	Poklopac posude za miksovanje
②	Plastična posuda blendera	⑪	Zaptivni prsten
		⑫	Bokal posude za miksovanje
Staklena posuda blendera (samo HR2605/HR2606/HR2616)		Glavna jedinica	
③	Poklopac staklene posude blendera	⑬	Zaptivni prsten
④	Zaptivni prsten	⑭	Jedinica sa sečivima
⑤	Staklena posuda miksera	⑮	Ugrađena bezbednosna brava
Višenamenska seckalica		⑯	Jedinica motora
⑥	Poklopac višenamenske seckalice	⑰	Dugme za brzinu 1: za pasiranje normalnom brzinom
⑦	Višenamenska seckalica	⑱	Dugme za brzinu 2: za pasiranje punom brzinom
⑧	Zaptivni prsten		
⑨	Dodatna jedinica sa sečivima za višenamensku seckalicu		

2 Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će dolaziti u dodir sa hranom (pogledajte sl. 6).
Normalno je da prilikom prve upotrebe osetite neprijatan miris.

3 Upotreba

Napomena:
- Nemojte da prekoračujete maksimalne količine i vremena pripreme koji su navedeni u tabeli. 2.
- Nemojte da koristiti aparat duže od 60 sekundi (za posudu blendera) ili 30 sekundi (za višenamensku seckalicu) uzastopno kada obrađujete veće količine sastojaka i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu pre sledeće operacije.
- Dodatke nikada nemojte da punite sastojcima koji su topliji od 60°C.
- Kada pasirate gusti pire, počnite sa manjom brzinom 1 da biste omogućili lagano početno rotiranje, pa postepeno pređite na punu brzinu 2, za snažno sečenje i pasiranje.
- Uvek dodajte tečnosti sa čvrstim sastojcima u bokalu i posudi za miksovanje da biste dobili bolji rezultat. Nikada nemojte da pasirate samo čvrste sastojke.
- Pratite smer oznake za zaključavanje da biste bezbedno fiksirali dodatak na postolje pre pasiranja.
- Pažljivo rukujte staklenim bokalom pošto može da postane klizav kada je vlažan.
- Proverite da li je zaptivni prsten pravilno postavljen u jedinicu sa sečivima da biste izbegli prosipanje i curenje pre upotrebe.
- Nemojte da pasirate sa gaziranom tečnošću.

Upotreba blendera (sl. 3)

Napomena: Nikada nemojte da prepunite posudu blendera iznad oznake maksimalnog nivoa (0,6 litara) da biste izbegli prosipanje.

Blender je namenjen za:
- Pasiranje tečnosti, kao što su mlečni proizvodi, sosovi, voćni sokovi, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pasiranje kuvanih sastojaka, npr. za supe od povrća.

Korišćenje posude za miksovanje (samo za HR2603/HR2604/HR2605) (sl. 4)

Napomena: Nikada nemojte da prepunite posudu za miksovanje iznad oznake maksimalnog nivoa (0,6 litara) da biste izbegli prosipanje.
Pravite frapee i šejkove direktno pomoću posude za miksovanje. Skinite jedinicu sa sečivima i postavite poklopac posude za miksovanje. Zatim možete da izvadite posudu za miksovanje i da pijete direktno preko poklopca.

Upotreba višenamenske seckalice (sl. 5)

Napomena:
- Nemojte da punite višenamensku seckalicu iznad oznake za maksimalnu količinu. U tabeli potražite preporučene količine.
- Višenamensku seckalicu možete da naručite od Philips distributera kao dodatnu opremu.
- Višenamenska seckalica isporučuje se sa dodatnom jedinicom sa sečivima. To vam omogućava odvojenu obradu sirovih sastojaka (meso/češnjak/luk) sa jednom jedinicom sa sečivima, a kuvane/sveže sastojke (kuvano povrće/voće) sa dodatnom jedinicom sa sečivima.

Višenamenska seckalica je namenjena za:
- Seckanje sastojaka poput crnog luka, belog luka, začinskog bilja, mesa itd.
- Mlevenje suvih sastojaka kao što su biber u zrnu, susam, pirinač, pšenica, meso kokosa, koštunjavi plodovi (očišćeni), kafa u zrnu, zrnevlja sušene soje, sušeni grašak, sir, prezle itd.

4 Zaštita od pregrevanja motora

Ovaj uređaj ima zaštitu od pregrevanja. Ako se aparat pregreje, automatski će se isključiti. Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se hladi 30 minuta. Zatim vratite utikač u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Kontaktirajte distributera Philips proizvoda ili ovlašćeni Philips servisni centar ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.

Українська

1 Огляд (мал. 1)

Пластикова чаша блендера (лише HR2603/HR2604/HR2607)		Пляшка-кухоль (лише HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Кришка пластикової чаші блендера	⑩	Кришка пляшки-кухля
②	Пластикова чаша блендера	⑪	Ущільнююче кільце
		⑫	Чаша пляшки-кухля
Скляна чаша блендера (лише HR2605/HR2606/HR2616)		Головний блок	
③	Кришка скляної чаші блендера	⑬	Ущільнююче кільце
④	Ущільнююче кільце	⑭	Ріжучий блок
⑤	Скляна чаша блендера	⑮	Вбудована система запобіжного блокування
Багатофункціональний подрібнювач		⑯	Блок двигуна
⑥	Кришка багатофункціонального подрібнювача	⑰	Кнопка швидкості 1: для подрібнення за звичайної швидкості
⑦	Багатофункціональний подрібнювач	⑱	Кнопка швидкості 2: для подрібнення на повній швидкості
⑧	Ущільнююче кільце		
⑨	Додатковий ріжучий блок для багатофункціонального подрібнювача		

2 Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. мал. 6).
Якщо під час першого використання Ви почуєте неприємний запах, це нормально.

3 Застосування

Примітка.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів та тривалість переробки, вказані на мал. 2.
- Обробляючи велику кількість продуктів, не залишайте пристрій працювати довше, ніж 60 секунд (для чаші блендера та пляшки-кухля) або 30 секунд (для багатофункціонального подрібнювача) за один раз. Для обробки наступної порції дайте пристрою охолонути до кімнатної температури.
- У жодному разі не наповнюйте аксесуари продуктами, температура яких перевищує 60°C.
- У разі змішування густого пюре, почніть із нижчої швидкості 1 для плавного запуску протягом короткого періоду часу і поступово перейдіть до повної швидкості 2 для потужнішого подрібнення та змішування.
- Завжди додавайте рідину до твердих продуктів у чашу та кухоль для кращих результатів подрібнення. У жодному разі не подрібнюйте виключно тверді продукти.
- Перед подрібненням надійно зафіксуйте аксесуар на платформі, слідуючи в напрямку позначки для блокування.
- Користуйтеся скляною чашею обережно, адже мокра поверхня чаші може бути слизькою.
- Перед використанням належним чином встановіть ущільнююче кільце на ріжучому блоці для запобігання розливанню та протіканню.
- Не змішуйте продукти із газованою рідиною.

Використання блендера (мал. 3)

Примітка. Для запобігання розливанню у жодному разі не наповнюйте чашу блендера вище максимальної позначки (0,6 л).

Блендер використовується для:
- Змішування рідин, наприклад молочних продуктів, соусів, фруктових соків, змішаних напоїв, коктейлів.
- Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад овочевих супів.

Використання пляшки-кухля (лише HR2603/HR2604/HR2605) (мал. 4).

Примітка. Для запобігання розливанню у жодному разі не наповнюйте пляшку-кухоль вище максимальної позначки (0,6 л).
Готуйте смузі або коктейлі безпосередньо у пляшці-кухлі. Зніміть ріжучий блок та під'єднайте кришку пляшки-кухля. Потім пляшку-кухоль можна взяти на вулицю і пити безпосередньо через кришку.

Використання багатофункціонального подрібнювача (мал. 5)

Примітка.
- Не наповнюйте багатофункціональний подрібнювач вище максимальної позначки. Інформацію про рекомендовану кількість продуктів дивіться у таблиці.
- Багатофункціональний подрібнювач можна замовити у дилера Philips як додатковий аксесуар.
- У комплект багатофункціонального подрібнювача входить додатковий ріжучий блок. Таким чином можна обробляти окремо сирі продукти (м'ясо, часник, цибулю) одним ріжучим блоком, а варені чи свіжі продукти (варені овочі, фрукти) додатковим ріжучим блоком.

Багатофункціональний подрібнювач використовується для:
- Подрібнення таких продуктів, як цибуля, часник, трави, м'ясо тощо.
- Подрібнення таких сухих продуктів, як перець, насіння сезаму, рис, пшениця, свіжий кокос, горіхи (без шкаралупи), кавові зерна, сухі соєві боби, сушений горох, сир, сухарі тощо.

4 Захист двигуна від перегрівання

Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути протягом 30 хвилин. Потім вставте штепсель назад у розетку та знов увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вмикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

	Условия хранения/ Сақтау шарттары	Условия эксплуатации/ пайдалану шарттары
Температура/ Температура	-20°C ÷ +60°C	+10°C ÷ +50°C
Относительная влажность/ Салыстырмалы ылғалдылық	20% ÷ 95%	20% ÷ 95%
Атмосферное давление/ Атмосфералық қысым	85 ÷ 109 kPa	92 ÷ 105 kPa

Мини араластырғыш
Мини-блендер
HR2603, HR2604, HR2605 (220-240V~ 50-60Hz 350W)

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

Изготовитель:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Для бытовых нужд

Сделано в Китае

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:
"ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111

Өндіруші:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Қытайда жасалған