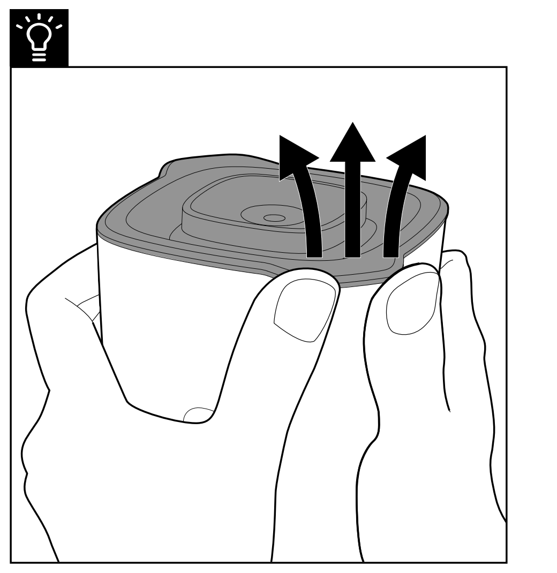
PHILIPS

HR2603, HR2604
HR2605, HR2606
HR2607, HR2616

EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente
ID	Buku Petunjuk Pengguna
NL	Gebruiksaanwijzing
NO	Brukerhåndbok
PT	Manual do utilizador
SV	Användarhandbok
TR	Kullanım kılavuzu
AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر

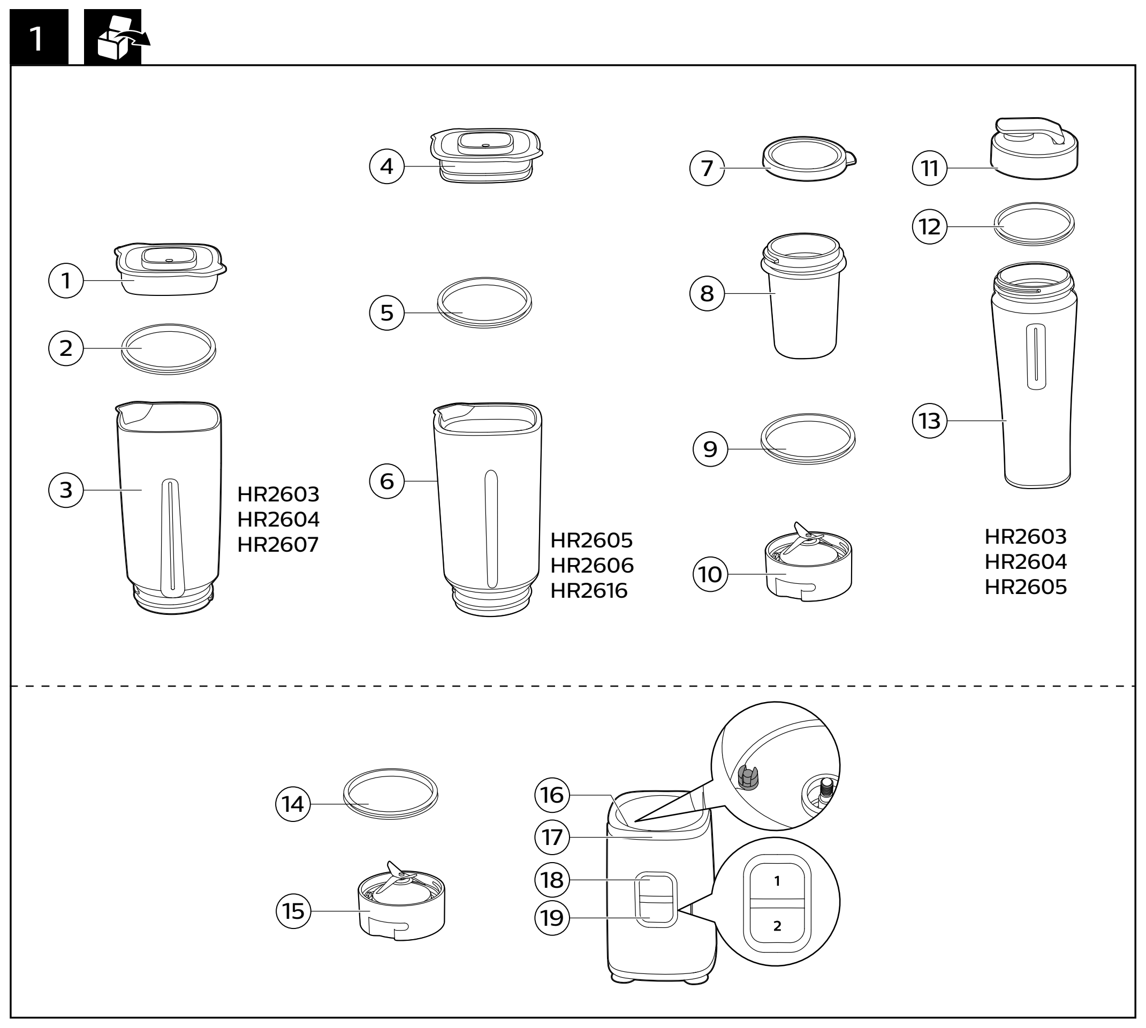


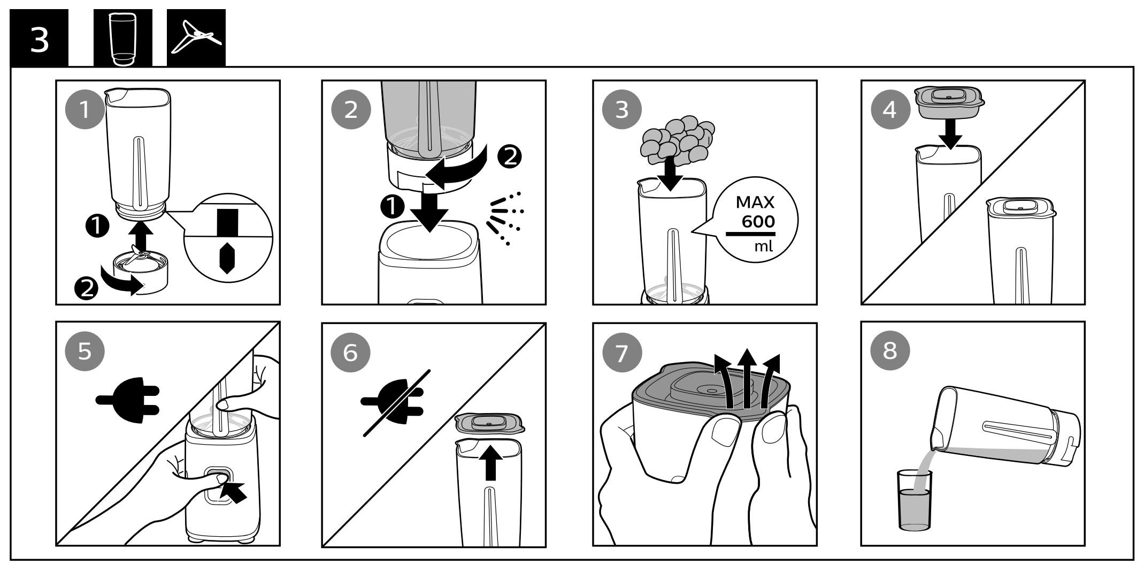
Philips
Pelumat
HR2603
220-240V~ 50-60Hz 350W
Diimpor oleh:
PT Philips Indonesia Commercial
Gedung Cibis Nine Lantai 10
Jl. T.B. Simatupang No. 2 RT. 001 RW. 005
Kel. Cilandak Timur, Kec. Pasar Minggu,
Jakarta Selatan 12560 – Indonesia
Negara Pembuat: Cina
No. Reg.: I.19.PIC1.02400.0319

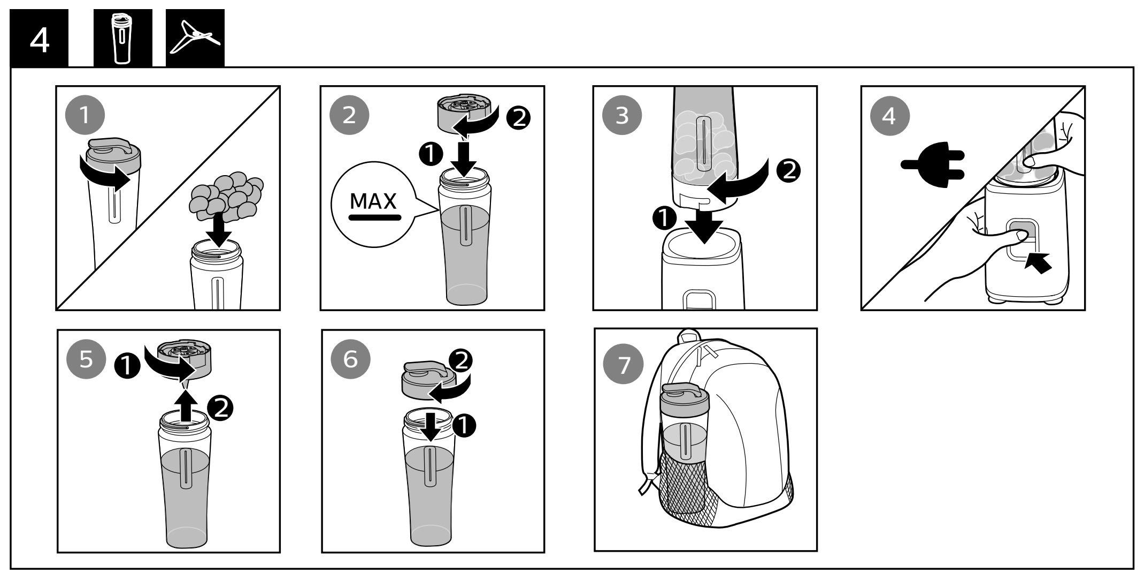
© 2020 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

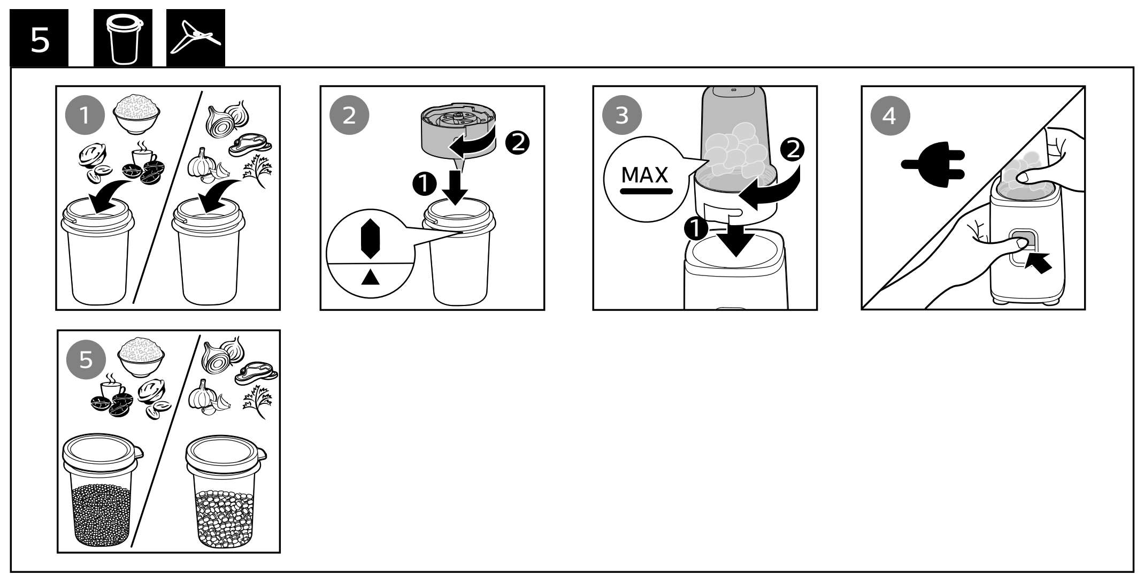
3000 034 68724

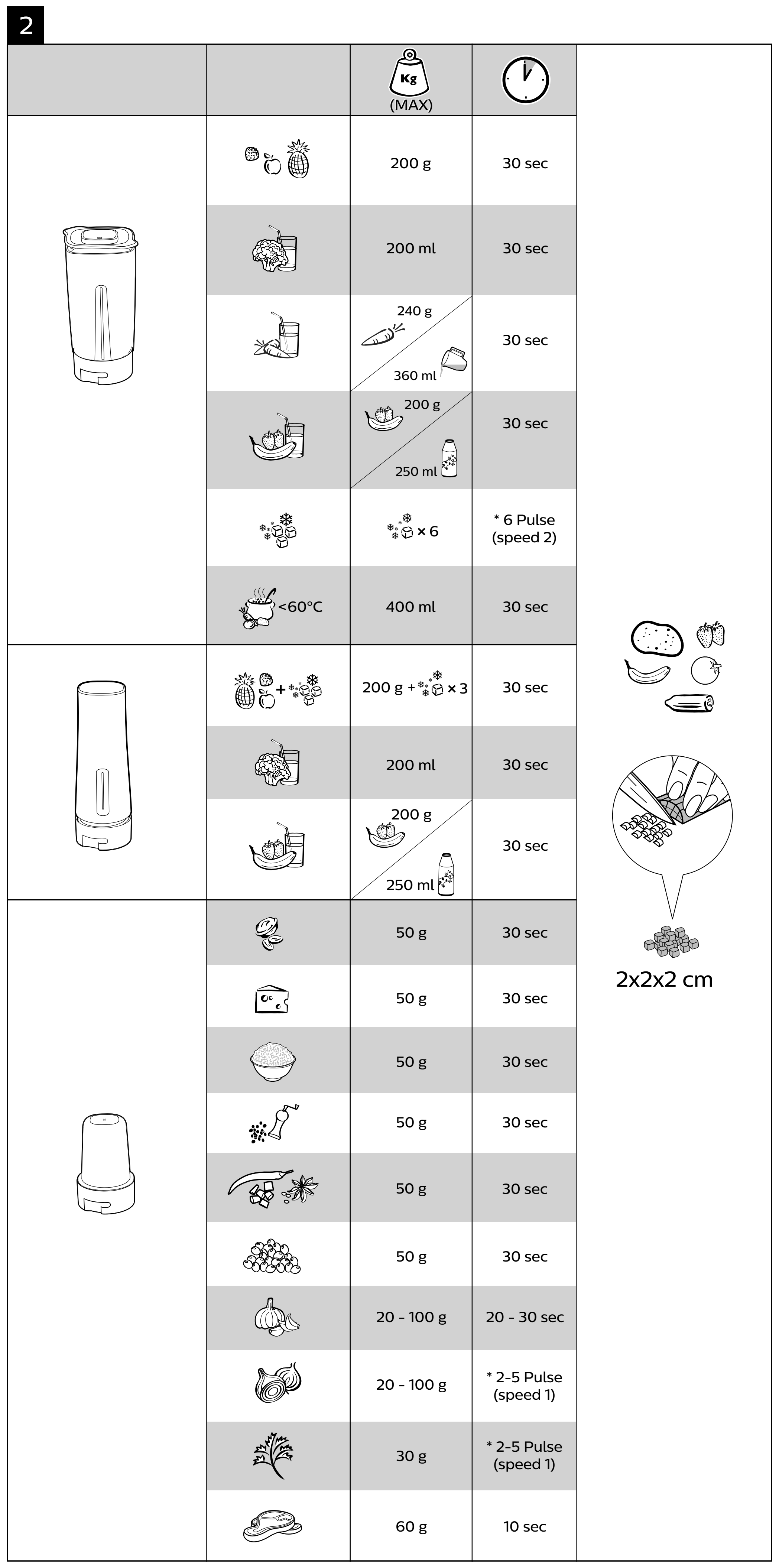
* 6 Pulse (speed 2)	EN	* 6 Pulses (Speed 2)
	DA	* 6 impulser (hastighed 2)
	DE	* 6 Impulse (Geschwindigkeit 2)
	ES	* 6 pulsaciones (velocidad 2)
	FI	* 6 pulssia (nopeus 2)
	FR	* 6 impulsions (vitesse 2)
	IT	* 6 impulsi (Velocità 2)
	NL	* 6 pulsen (snelheid 2)
	NO	* Seks pulser (hastighet 2)
	PT	* 6 impulsos (velocidade 2)
	SV	* 6 pulseringar (hastighet 2)
	TR	* 6 Darbe (Hız 2)
	AR	* 6 نبضات (السرعة 2)
	FA	* 6 پالس (سرعت 2)

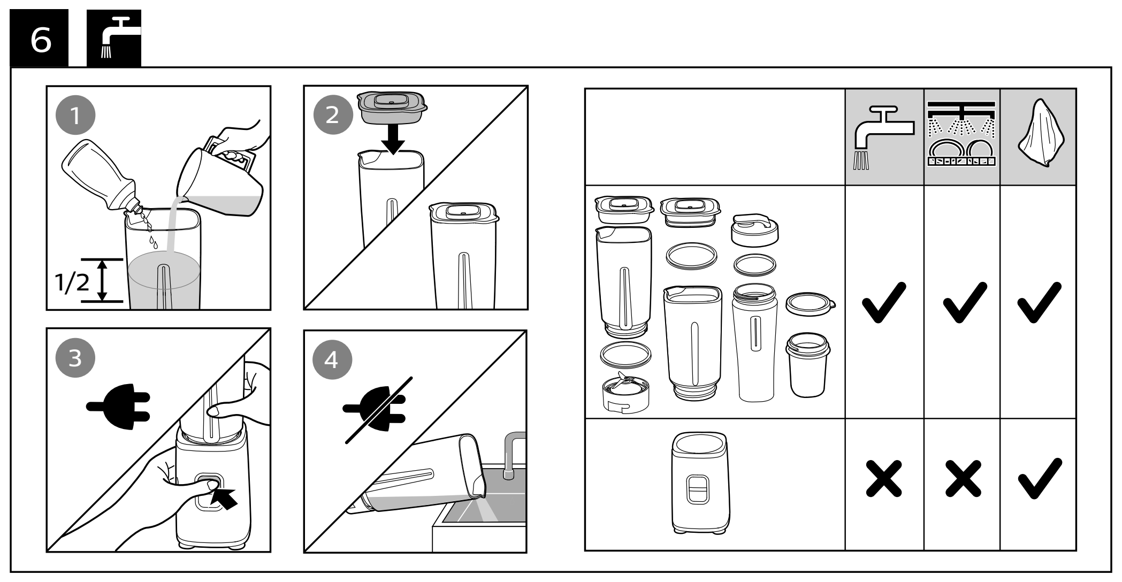









2
Kg
(MAX)
200 g
30 sec
200 ml
30 sec
240 g
360 ml
30 sec
200 g
250 ml
30 sec
× 6
* 6 Pulse (speed 2)
<60°C
400 ml
30 sec
200 g + × 3
30 sec
200 ml
30 sec
200 g
250 ml
30 sec
50 g
30 sec
50 g
30 sec
50 g
30 sec
50 g
30 sec
50 g
30 sec
50 g
30 sec
20 - 100 g
20 - 30 sec
20 - 100 g
* 2-5 Pulse (speed 1)
30 g
* 2-5 Pulse (speed 1)
60 g
10 sec
2x2x2 cm



English

1 Overview (Fig. 1)

Plastic blender jar (HR2603/HR2604/HR2607 only)		Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only)	
①	Plastic blender jar lid	⑪	Tumbler lid
②	Sealing ring	⑫	Sealing ring
③	Plastic blender jar	⑬	Tumbler jar
Glass blender jar (HR2605/HR2606/HR2616 only)		**Main unit**	
④	Glass blender jar lid	⑭	Sealing ring
⑤	Sealing ring	⑮	Blade unit
⑥	Glass blender jar	⑯	Built-in safety lock
Multi-chopper		⑰	Motor unit
⑦	Multi-chopper lid	⑱	Speed 1 button: for normal speed blending
⑧	Multi-chopper	⑲	Speed 2 button: for full speed blending
⑨	Sealing ring		
⑩	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.

Dansk

1 Overblik (Fig. 1)

Blenderglas af plastik (kun HR2603/HR2604/HR2607)		Beholder (kun HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Låg til blenderglas af plastik	⑪	Låg til beholder
②	Tætningsring	⑫	Tætningsring
③	Blenderglas af plastik	⑬	Beholderglas
Blenderbeholder af glas (kun HR2605/HR2606/HR2616)		**Hovedenhed**	
④	Låg til blenderbeholder af glas	⑭	Tætningsring
⑤	Tætningsring	⑮	Knivenhed
⑥	Blenderglas af glas	⑯	Indbygget sikkerhedslås
Multi-hakker		⑰	Motorenhed
⑦	Låg til multi-hakker	⑱	Hastighedsknap 1: til blendning ved normal hastighed
⑧	Multi-hakker	⑲	Hastighedsknap 2: til blendning ved fuld hastighed
⑨	Tætningsring		
⑩	Ekstra knivenhed til multi-hakker		

2 Før første brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se Fig. 6).
Det er normalt, hvis du oplever en ubehagelig lugt første gang, du tager den i brug.

3 Program

Bemærk:
- Undgå at overskride de angivne mængder og tilberedningstider angivet i Fig. 2.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 60 sekunder (for blenderglas og beholder) eller 30 sekunder (for multihakker) ad gangen, når du behandler større mængder, og lad det køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen.
- Fyld aldrig tilbehøret med ingredienser, der er varmere end 60°C.
- Når du blender tyk puré, skal du starte ved lav hastighed 1 i kort tid for at aktivere blød opstart og gradvist skifte til fuld hastighed 2 til effektiv klipning og blendning.
- Tilsæt altid væsker sammen med de faste ingredienser i blenderglasset og beholderen for at opnå et bedre resultat. Du må aldrig udelukkende blende faste ingredienser.
- Følg retningen for låsemærket for at låse tilbehøret fast på basisenheden, inden du blender.
- Håndter blenderglasset med forsigtighed, da blenderglasset kan blive glat, når overfladen bliver våd.
- Sørg for, at tætningsringen er placeret korrekt på knivenheden for at undgå spild og lækage før brug.
- Undlad at blende med kulsyreholdige væsker.

Brug af blenderen (Fig. 3)

Bemærk: Fyld aldrig blenderglasset til over det angivne maksimale niveau (0,6 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.

Blenderen er beregnet til:
- Blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, miksede drinks og shakes.
- Mixning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Purering af kogte ingredienser, f.eks. grøntsagssupper.

Brug af beholderen (kun HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Bemærk: Fyld aldrig beholderen til over det angivne maksimale niveau (0,6 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.
Lav smoothies eller shakes direkte i bægeret. Fjern knivenheden, og fastgør låget til beholderen. Derefter kan du tage beholderen ud og drikke direkte fra låget.

Brug af multi-hakkeren (Fig. 5)

Bemærk:
- Fyld aldrig multihakkeren over maksimummærket. Se de anbefalede mængder i tabellen.
- Du kan bestille multi-hakkeren fra din Philips-forhandler som ekstra tilbehør.
- Tilbehøret til multihakkeren leveres med en ekstra knivenhed. Dette gør det muligt at behandle rå ingredienser separat (kød/hvidløg/løg) med én knivenhed og tilberedte/friske ingredienser (tilberedte grøntsager/frugt) med den ekstra knivenhed.

Multi-hakkeren er beregnet til
- At hakke ingredienser som f.eks. løg, hvidløg, urter, kød osv.
- At male tørre ingredienser som peberkorn, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede sojabønner, tørrede ærter, ost, brødkrummer osv.

4 Beskyttelse mod overophedning af motor

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver overophedet, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 30 minutter. Sæt derefter stikket i stikkontakten igen, og tænd for apparatet igen. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Deutsch

1 Übersicht (Abb. 1)

Kunststoffmixbecher (nur HR2603/HR2604/HR2607)		Trinkbecher (HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Deckel für Kunststoffmixbehälter	⑪	Deckel für Becher
②	Dichtungsring	⑫	Dichtungsring
③	Kunststoffmixbehälter	⑬	Becherbehälter
Glasmixbecher (nur HR2605/HR2606/HR2616)		**Hauptgerät**	
④	Deckel für Glasmixbecher	⑭	Dichtungsring
⑤	Dichtungsring	⑮	Messereinheit
⑥	Glasmixbecher	⑯	Integrierte Sicherheitssperre
Multi-Zerkleinerer		⑰	Motoreinheit
⑦	Deckel für Multi-Zerkleinerer	⑱	Taste "Geschwindigkeit 1": für normale Mixgeschwindigkeit
⑧	Multi-Zerkleinerer	⑲	Taste "Geschwindigkeit 2": für volle Mixgeschwindigkeit
⑨	Dichtungsring		
⑩	Zusätzliche Messereinheit für Multi-Zerkleinerer		

2 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Abb. 6).
Wenn Sie während des ersten Einsatzes einen unangenehmen Geruch feststellen, ist dies normal.

3 Anwendung

Hinweis:
- Überschreiten Sie nicht die Mengen und Verarbeitungszeiten wie angegeben in Abb. 2.
- Lassen Sie das Gerät beim Verarbeiten großer Mengen nicht länger als 60 Sekunden (für Mixbehälter und Becher) bzw. 30 Sekunden (für Multi-Zerkleinrer) in einem Arbeitsgang laufen, und lassen Sie es zur nächsten Inbetriebnahme auf Raumtemperatur abkühlen.
- Füllen Sie kein Zubehör mit Zutaten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind.
- Wenn Sie grobes Püree mixen, beginnen Sie für eine kurze Zeit mit der langsamen Geschwindigkeit 1, um den sanften Start zu aktivieren, und gehen Sie dann Stück für Stück auf die volle Geschwindigkeit 2 für leistungsstarkes Schneiden und Mixen.
- Füllen Sie stets Flüssigkeiten mit festen Zutaten in den Behälter und Becher, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Mixen Sie niemals nur feste Zutaten.
- Folgen Sie der Sperrmarkierungsrichtung, um das Zubehör vor dem Mixen sicher an der Gerätebasis zu befestigen.
- Bedienen Sie den Glasbehälter vorsichtig, da er auf einer nassen Oberfläche rutschig werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig in der Messereinheit sitzt, um ein Auslaufen vor dem Gebrauch zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht mit kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten.

Verwenden des Mixers (Abb. 3)

Hinweis: Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,6 Liter).

Der Mixer ist geeignet zum:
- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Mixgetränke, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gekochter Zutaten, z. B. für Gemüsesuppen.

Verwenden des Bechers (nur HR2603/HR2604/HR2605) (Abb. 4)

Hinweis: Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Becher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,6 Liter).
Bereiten Sie Ihre eigenen Smoothies oder Shakes direkt mit dem Trinkbecher zu. Entfernen Sie die Messereinheit, und bringen Sie den Deckel des Bechers an. Dann können Sie den Becher mitnehmen und direkt über den Deckel trinken.

Verwenden des Zerkleinerers (Abb. 5)

Hinweis:
- Befüllen Sie den Multi-Zerkleinerer nicht über die maximale Füllmenge hinaus. Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle.
- Sie können bei Ihrem Philips Händler einen Multi-Zerkleinerer als Zubehör bestellen.
- Das Zubehör für den Multi-Zerkleinrer umfasst eine zusätzliche Messereinheit. So können Sie rohe Zutaten (z. B. Fleisch, Knoblauch oder Zwiebeln) mit einer Messereinheit und davon getrennt gekochte oder frische Zutaten (z. B. gekochtes Gemüse oder Obst) mit der zusätzlichen Messereinheit zerkleinern.

Der Multi-Zerkleinerer ist für Folgendes geeignet:
- Zerkleinerung von Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, Fleisch usw.
- Mahlen von trockenen Zutaten wie Pfefferkörnern, Sesam, Reis, Weizen, Kokosnussfleisch, geschälten Nüssen, Kaffeebohnen, Sojabohnen, getrockneten Erbsen, Hartkäse, Semmelbröseln usw.

4 Überhitzungsschutz für den Motor

Dieses Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein autorisiertes Philips Service-Center.

Español

1 Vista general (Fig. 1)

Jarra de plástico de la batidora (solo modelos HR2603, HR2604 y HR2607)		Vaso portátil (solo modelos HR2603, HR2604 y HR2605)	
①	Tapa de la jarra de plástico de la batidora	⑪	Tapa del vaso portátil
②	Junta	⑫	Junta
③	Jarra de plástico de la batidora	⑬	Jarra del vaso portátil
Jarra de cristal de la batidora (solo modelos HR2605, HR2606 y HR2616)		**Unidad principal**	
④	Tapa de la jarra de cristal de la batidora	⑭	Junta
⑤	Junta	⑮	Unidad de cuchillas
⑥	Jarra de cristal de la batidora	⑯	Bloqueo de seguridad incorporado
Picadora múltiple		⑰	Unidad motora
⑦	Tapa de la picadora múltiple	⑱	Botón de velocidad 1: para batir a una velocidad normal
⑧	Picadora múltiple	⑲	Botón de velocidad 2: para batir a máxima velocidad
⑨	Junta		
⑩	Unidad de cuchillas para la picadora múltiple		

2 Antes del primer uso

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte la Fig. 6).
Si nota un olor desagradable durante el primer uso, se trata de algo normal.

3 Aplicación

Nota:
- No supere las cantidades y los tiempos de procesado indicados en la Fig. 2.
- No utilice el aparato durante más de 60 segundos (para la jarra de la batidora y el vaso portátil) o 30 segundos (para la picadora múltiple) cuando procese cantidades grandes y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- No llene nunca todos los accesorios con ingredientes a más de 60°C de temperatura.
- Cuando bata puré grueso, comience con la velocidad reducida 1 durante un corto periodo de tiempo para que el aparato empiece a girar suavemente y, gradualmente, cambie a la velocidad máxima 2 para cortar y batir con mayor intensidad.
- Para obtener mejores resultados, añada siempre líquidos junto a los ingredientes sólidos en la jarra y el vaso portátil. Nunca bata solamente ingredientes sólidos.
- Preste atención a la dirección de la marca de bloqueo para fijar firmemente el accesorio a la base antes de empezar a batir.
- Manipule la jarra de cristal con cuidado, ya que puede estar resbaladiza debido al contacto con la superficie mojada.
- Asegúrese de que la junta se ha colocado correctamente en la unidad de cuchillas para evitar derrames y fugas antes del uso.
- No bata líquidos carbonatados.

Uso de la batidora (Fig. 3)

Nota: No llene nunca la jarra de la batidora por encima de la indicación de nivel máximo (0,6 litros) para evitar derrames.

La batidora está diseñada para:
- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, mezclas de bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, como por ejemplo sopas de verduras.

Uso del vaso portátil (solo modelos HR2603, HR2604 y HR2605) (Fig. 4)

Nota: No llene nunca el vaso portátil por encima de la indicación de nivel máximo (0,6 litros) para evitar derrames.
Prepare batidos o smoothies directamente con el vaso portátil. Quite la unidad de cuchillas y coloque la tapa del vaso portátil. Así podrá sacar el vaso portátil y beber directamente a través de la tapa.

Uso de la picadora múltiple (Fig. 5)

Nota:
- No llene la picadora múltiple por encima de la indicación máxima. Consulte la tabla para conocer las cantidades recomendadas.
- Puede solicitar la picadora múltiple como un accesorio adicional a su distribuidor de Philips.
- El accesorio de picadora múltiple incluye una unidad de cuchillas adicional. De este modo, podrá procesar por separado ingredientes crudos (carne/ajo/cebolla) con una unidad de cuchillas e ingredientes cocidos/frescos (verduras cocidas/fruta) con la otra unidad de cuchillas.

La picadora múltiple se ha diseñado para
- Picar ingredientes como cebolla, ajo, hierbas, carne, etc.
- Moler ingredientes secos como granos de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (pelados), granos de café, granos de soja secos, guisantes secos, queso, para rallar pan, etc.

4 Protección contra el sobrecalentamiento del motor

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos. A continuación, enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.

Suomi

1 Yleiskuvaus (kuva 1)

Tehosekoittimen muovikannu (vain mallit HR2603/HR2604/HR2607)		Juomalasi (vain HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Tehosekoittimen muovikannun kansi	⑪	Juomalasin kansi
②	Tiiviste	⑫	Tiiviste
③	Tehosekoittimen muovikannu	⑬	Juomalasikannu
Tehosekoittimen lasikannu (vain HR2605/HR2606/HR2616)		**Päälaite**	
④	Tehosekoittimen lasikannun kansi	⑭	Tiiviste
⑤	Tiiviste	⑮	Teräyksikkö
⑥	Tehosekoittimen lasikannu	⑯	Sisäänrakennettu turvakytkin
Teholeikkuri		⑰	Runko
⑦	Teholeikkurin kansi	⑱	Nopeuspainike 1: normaali sekoitusnopeus
⑧	Teholeikkuri	⑲	Nopeuspainike 2: nopea sekoitusnopeus
⑨	Tiiviste		
⑩	Lisäteräyksikkö teholeikkuriin		

2 Ennen käyttöönottoa

Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (ks. kuva 6.)
Epämiellyttävä haju ensimmäisellä käyttökerralla on normaalia.

3 Käyttö

Huomautus:
- Älä ylitä määriä ja valmistusaikoja, jotka on annettu kuvassa 2.
- Käytä laitetta enintään 60 sekuntia (sekoituskannu ja juomalasi) tai 30 sekuntia (teholeikkuri) kerrallaan, kun sekoitat suuria määriä, ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöön ennen seuraavaa käyttöä.
- Älä koskaan laita kannuun aineksia, joiden lämpötila on yli 60 °C.
- Kun sekoitat paksua sosetta, sekoita ensin vähän aikaa hitaalla nopeudella (1), jolloin tehosekoitin käynnistyy hitaasti. Siirry vähitellen täyteen nopeuteen (2), joka on tarkoitettu tehokkaaseen leikkaamiseen ja sekoittamiseen.
- Aineet sekoittuvat parhaiten, kun lisäät aina nesteet kannuun tai juomalasiin samaan aikaan kiinteiden ainesten kanssa. Älä koskaan sekoita vain kiinteitä aineksia.
- Lukitse kannu runkoon lukitusmerkintöjen suuntaisesti ennen sekoittamista.
- Käsittele lasikannua varovasti, sillä se muuttuu liukkaaksi märällä pinnalla.
- Voit välttää roiskeet ja vuodot varmistamalla ennen käyttöä, että tiiviste on kunnolla paikallaan teräyksikössä.
- Älä sekoita hiilihapollista nestettä.

Sekoittimen käyttäminen (kuva 3)

Huomautus: vältä roiskumista täyttämällä sekoitinkannu vain merkittyyn enimmäisrajaan (0,6 litraa) asti.

Tehosekoittimen käyttötarkoitukset
- Nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, juomien ja pirtelöiden sekoittaminen.
- Kevyiden aineiden, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin sekoittaminen.
- Keitettyjen ruoka-aineiden, kuten kasvissosekeittojen, soseuttaminen.

Juomalasin käyttäminen (vain HR2603/HR2604/HR2605) (kuva 4)

Huomautus: vältä roiskumista täyttämällä juomalasi vain merkittyyn enimmäisrajaan (0,6 litraa) asti.
Voit valmistaa smoothieita tai pirtelöitä suoraan tehosekoittimen juomalasiin. Irrota teräyksikkö ja kiinnitä juomalasin kansi. Voit ottaa juomalasin mukaasi ja juoda kannen reiästä.

Teholeikkurin käyttäminen (kuva 5)

Huomautus:
- Älä täytä teholeikkuria yli enimmäistäyttörajan. Katso taulukosta suositeltavat määrät.
- Voit tilata teholeikkurin lisävarusteena Philips-jälleenmyyjältä.
- Teholeikkurin lisävarusteisiin kuuluu lisäteräyksikkö. Voit hienontaa raa'at ainekset (liha/valkosipuli/sipuli) yhdellä teräyksiköllä ja kypsät/tuoreet ainekset (kypsennetyt vihannekset/hedelmät) toisella teräyksiköllä.

Teholeikkurin käyttötarkoitukset
- Ruoka-aineiden, kuten sipulin, valkosipulin, yrttien tai lihan hienontaminen.
- Kuivien aineiden, kuten kokonaisten pippurien, seesaminsiemenien, riisin, vehnän, kookospähkinän hedelmälihan, pähkinöiden (kuorittujen), kahvipapujen, kuivattujen soijapapujen, kuivattujen herneiden, juuston ja kuivien leivänpalojen hienontaminen.

4 Moottorin ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 30 minuuttia. Liitä sitten pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Français

1 Présentation (Fig. 1)

Bol mélangeur en plastique (HR2603/HR2604/HR2607 uniquement)		Verre isotherme (HR2603/HR2604/HR2605 uniquement)	
①	Couvercle du bol mélangeur en plastique	⑪	Couvercle du verre isotherme
②	Bague d'étanchéité	⑫	Bague d'étanchéité
③	Blender en plastique	⑬	Gourde isotherme

Bol mélangeur en verre (HR2605/HR2606/HR2616 uniquement)		Unité principale	
④	Couvercle du bol mélangeur en verre	⑭	Bague d'étanchéité
⑤	Bague d'étanchéité	⑮	Ensemble lames
⑥	Blender en verre	⑯	Verrou de sécurité intégré
Hachoir multifonction		⑰	Bloc moteur
⑦	Couvercle du hachoir multifonction	⑱	Bouton de vitesse 1 : pour un mixage à vitesse normale
⑧	Hachoir multifonction	⑲	Bouton de vitesse 2 : pour un mixage à pleine vitesse
⑨	Bague d'étanchéité		
⑩	Ensemble lames supplémentaire pour le hachoir multifonction		

2 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir Fig. 6).
Si une odeur désagréable se dégage lors de la première utilisation, c'est tout à fait normal.

3 Application

Remarque :
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans la Fig. 2.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes (pour le bol mélangeur et le verre isotherme) ou 30 secondes (pour le hachoir multifonction) sans interruption lorsque vous traitez de grosses quantités et laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.
- Ne remplissez jamais les accessoires avec des ingrédients dont la température dépasse 60°C.
- Lorsque vous mixez une purée épaisse, commencez avec la vitesse inférieure 1 pendant un court laps de temps afin de permettre un démarrage en douceur, puis passez progressivement à la pleine vitesse 2 pour une coupe et un mixage puissants.
- Ajoutez toujours les liquides en même temps que les ingrédients solides dans le bol et le verre isotherme pour un meilleur résultat. Ne mixez jamais que des ingrédients solides.
- Suivez le sens du repère de verrouillage pour fixer fermement l'accessoire sur la base avant de mixer.
- Manipulez le bol en verre avec précaution car il peut devenir glissant sur une surface humide.
- Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est correctement placé dans l'ensemble lames pour éviter les projections et les fuites avant utilisation.
- Ne mixez pas avec un liquide gazeux.

Utilisation du blender (Fig. 3)

Remarque : ne remplissez jamais le blender au-dessus du niveau maximal indiqué (0,6 l) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

Le blender est destiné à :
- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise.
- réduire en purée des ingrédients cuits, comme des potages de légumes.

Utilisation du verre isotherme (HR2603/HR2604/HR2605 uniquement) (Fig. 4)

Remarque : ne remplissez jamais le verre isotherme au-dessus du niveau maximal indiqué (0,6 l) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
Préparez un smoothie ou un milk-shake directement avec le verre isotherme. Retirez l'ensemble lames et fixez le couvercle du verre isotherme. Vous pouvez ensuite retirer le verre isotherme et boire directement par le couvercle.

Utilisation du hachoir multifonction (Fig. 5)

Remarque :
- Ne remplissez pas le hachoir multifonction au-delà de l'indication de niveau maximal. Consultez le tableau pour connaître les quantités recommandées.
- Vous pouvez vous procurer le hachoir multifonctions en tant qu'accessoire supplémentaire auprès de votre revendeur Philips.
- L'accessoire hachoir multifonction est fourni avec un ensemble lames supplémentaire. Cela vous permet de hacher séparément des ingrédients crus (viande/ail/oignon) avec un ensemble lames et des ingrédients cuits/frais (légumes/fruits cuits) avec l'ensemble lames supplémentaire.

Le hachoir multifonctions est destiné à :
- Hacher des ingrédients tels que des oignons, de l'ail, des plantes aromatiques, de la viande, etc.
- Moudre des ingrédients secs comme des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, du blé, de la noix de coco, des noix, des grains de café, des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

4 Protection anti-surchauffe du moteur

Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Lorsque l'appareil est en surchauffe, il se met automatiquement hors tension. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Rebranchez ensuite l'appareil sur la prise secteur et rallumez-le. Veuillez contacter votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips si la protection anti-surchauffe s'active trop souvent.

Italiano

1 Panoramica (Fig. 1)

Vaso frullatore in plastica (solo HR2603/HR2604/HR2607)		Bicchiere (solo HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Coperchio del vaso frullatore in plastica	⑪	Coperchio del bicchiere
②	Anello di guarnizione	⑫	Anello di guarnizione
③	Vaso frullatore in plastica	⑬	Vaso del bicchiere
Vaso frullatore in vetro (solo HR2605/HR2606/HR2616)		**Unità principale**	
④	Coperchio del vaso frullatore in vetro	⑭	Anello di guarnizione
⑤	Anello di guarnizione	⑮	Gruppo lame
⑥	Vaso frullatore in vetro	⑯	Blocco di sicurezza integrato
Tritatutto multiplo		⑰	Gruppo motore
⑦	Coperchio del tritatutto multiplo	⑱	Pulsante Velocità 1: per frullatura a velocità normale
⑧	Tritatutto multiplo	⑲	Pulsante Velocità 2: per frullatura a velocità massima
⑨	Anello di guarnizione		
⑩	Gruppo lame extra per tritatutto multiplo		

2 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere la Fig. 6).
Se si avverte un odore sgradevole al primo utilizzo, si tratta di un evento normale.

3 Applicazione

Nota:
- Non superare le quantità massime e i tempi di preparazione indicati nella Fig. 2.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 60 secondi (per il vaso frullatore e bicchiere) o 30 secondi (per il tritatutto multiplo) consecutivi quando si frullano notevoli quantità di ingredienti e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarlo nuovamente.
- Non utilizzare mai ingredienti di temperatura superiore a 60°C.
- Per ottenere una purea densa, utilizzare prima l'impostazione di velocità 1 (più lenta) brevemente per un inizio di lavorazione delicato, quindi passare gradualmente all'impostazione di velocità 2 (massima) per un taglio e una frullatura potenti degli ingredienti.
- Per ottenere migliori risultati, aggiungere sempre liquidi agli ingredienti solidi nel vaso e nel bicchiere. Non lavorare mai soli ingredienti solidi.
- Per bloccare in sicurezza l'accessorio sulla base prima della frullatura, seguire l'indicazione della direzione di blocco.
- Maneggiare il vaso in vetro con cautela, poiché la superficie bagnata potrebbe renderlo scivoloso.
- Al fine di evitare fuoriuscite e perdite durante l'uso, assicurarsi che l'anello di guarnizione sia correttamente posizionato nel gruppo lame.
- Non utilizzare liquidi gassati durante la frullatura.

Uso del frullatore (Fig. 3)

Nota: non riempire mai il vaso frullatore al di sopra dell'indicazione di livello massimo (0,6 litri), onde evitare fuoriuscite.

Il frullatore è particolarmente adatto per:
- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Preparare puree da ingredienti cotti, come zuppe di verdure.

Utilizzo del bicchiere (solo HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Nota: non riempire mai il bicchiere al di sopra dell'indicazione di livello massimo (0,6 litri), onde evitare fuoriuscite.
Preparare i frullati direttamente con il bicchiere. Rimuovere il gruppo lame e fissare il coperchio del bicchiere. È quindi possibile portare con sé il bicchiere e bere direttamente dal coperchio.

Utilizzo del tritatutto multiplo (Fig. 5)

Nota:
- Non superare il livello massimo di riempimento del tritatutto multiplo. Consultare la tabella per conoscere le quantità consigliate.
- È possibile ordinare il tritatutto multiplo come accessorio extra presso il proprio rivenditore Philips.
- L'accessorio tritatutto multiplo è dotato di un gruppo lame extra. Ciò consente di lavorare separatamente gli ingredienti crudi (carne/aglio/cipolla) con un gruppo lame e gli ingredienti cotti/freschi (frutta/verdure cotte) con il gruppo lame extra.

Il tritatutto multiplo deve essere utilizzato per:
- Tritare ingredienti quali cipolle, aglio, odori, carne, ecc.
- Sminuzzare e tritare ingredienti come grani di pepe, semi di sesamo, riso, frumento, polpa di cocco, noci (sgusciate), chicchi di caffè, semi di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco eccetera.

4 Protezione da surriscaldamento del motore

Questo apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.
Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 30 minuti. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e riaccendere l'apparecchio. Contattare il proprio rivenditore Philips oppure rivolgersi a un centro di assistenza Philips autorizzato se la protezione da surriscaldamento si attiva con molta frequenza.

Indonesia

1 Tinjauan (Gbr. 1)

Tabung blender plastik (HR2603/HR2604/HR2607 saja)		Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja)	
①	Tutup tabung blender plastik	⑪	Tutup tumbler
②	Gelang penyegel	⑫	Gelang penyegel
③	Tabung blender plastik	⑬	Tabung tumbler
Tabung blender kaca (HR2605/HR2606/HR2616 saja)		**Unit utama**	
④	Tutup tabung blender kaca	⑭	Gelang penyegel
⑤	Gelang penyegel	⑮	Unit pisau
⑥	Tabung blender kaca	⑯	Kunci pengaman bawaan.
Multi-perajang		⑰	Unit motor
⑦	Tutup multi-perajang	⑱	Tombol kecepatan 1: untuk memblender dengan kecepatan normal
⑧	Multi-perajang	⑲	Tombol kecepatan 2: untuk memblender dengan kecepatan penuh
⑨	Gelang penyegel		
⑩	Ekstra unit pisau untuk multi-perajang		

2 Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan dengan seksama menggunakan alat untuk pertama kalinya (lihat Gbr. 6).
Jika Anda mencium bau tidak sedap saat penggunaan pertama, hal ini adalah normal.

3 Aplikasi

Catatan:
- Jangan melebihi takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam Gbr. 2.
- Jangan mengoperasikan alat lebih dari 60 detik (untuk tabung dan gleas blender) atau 30 detik (untuk multi-perajang) setiap kalinya apabila mengolah bahan yang banyak dan biarkan alat mendingin hingga suhu ruangan sebelum pengoperasian berikutnya.
- Jangan sekali-kali mengisi aksesori dengan bahan makanan dengan suhu di atas 60°C.
- Saat memblender bahan kental, mulailah dengan kecepatan 1 yang lebih lambat sebentar agar alat mulai memblender secara perlahan, kemudian perlahan beralih ke kecepatan penuh 2 untuk pemotongan dan blender yang bertenaga.
- Selalu tambahkan bahan cair bersama dengan bahan makanan padat di tabung dan tumbler untuk hasil blender yang lebih baik. Jangan pernah hanya memblender bahan makanan padat.
- Ikuti petunjuk arah penguncian untuk mengunci aksesori dengan aman ke dudukannya sebelum memblender.
- Pegang tabung kaca dengan hati-hati, karena tabung kaca dapat menjadi licin apabila basah.
- Pastikan cincin pengunci terpasang kencang di unit pisau agar tidak tumpah dan bocor sebelum digunakan.
- Jangan memblender cairan berkarbonasi.

Menggunakan blender (Gbr. 3)

Catatan: Jangan mengisi tabung blender melebihi indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah.

Blender dimaksudkan untuk:
- Memblender bahan cair seperti produk susu, saus, jus buah, minuman campuran, minuman kocok.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan masakan matang, misalnya untuk sup sayur.

Menggunakan tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja) (Gbr. 4)

Catatan: Jangan mengisi tumbler di atas indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah.
Membuat smoothie atau minuman kocok langsung dengan gelas. Lepaskan unit pisau dan pasang tutup tumbler. Lalu, Anda bisa membawa tumbler dan meminumnya langsung lewat tutupnya.

Menggunakan multi-perajang (Gbr. 5)

Catatan:
- Jangan mengisi multi-perajang melebihi tanda maksimum. Lihat tabel takaran yang disarankan.
- Anda dapat memesan multi-perajang sebagai aksesori ekstra dari dealer Philips Anda.
- Aksesori multi-perajang dilengkapi dengan unit pisau ekstra. Ini memungkinkan Anda memproses bahan-bahan mentah (daging/bawang) secara terpisah dengan satu unit pisau dan memproses bahan matang/segar (sayuran/buah masak) menggunakan unit pisau ekstra.

Multi-perajang ditujukan untuk
- Merajang bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, bumbu, daging, dll.
- Menggiling bahan makanan kering seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

4 Perlindungan terhadap motor yang panas

Alat ini dilengkapi dengan pelindung kelebihan panas. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama 30 menit. Lalu colokkan steker kembali ke stopkontak dan nyalakan alat kembali. Harap hubungi dealer Philips Anda atau pusat layanan resmi Philips jika pelindung kelebihan panas terlalu sering aktif.

Nederlands

1 Overzicht (Afb. 1)

Plastic blenderkan (alleen HR2603/HR2604/HR2607)		Tumbler (alleen HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Deksel van plastic blenderkan	⑪	Tumblerdeksel
②	Afdichtring	⑫	Afdichtring
③	Plastic blenderkan	⑬	Tumblerkan
Glazen blenderkan (alleen HR2605/HR2606/HR2616)		**Apparaat**	
④	Deksel van glazen blenderkan	⑭	Afdichtring
⑤	Afdichtring	⑮	Mesunit
⑥	Glazen blenderkan	⑯	Ingebouwde beveiliging
Multihakker		⑰	Motorunit
⑦	Deksel van multihakker	⑱	Snelheidsknop 1: voor blenden op normale snelheid
⑧	Multihakker	⑲	Snelheidsknop 2: voor blenden op volle snelheid
⑨	Afdichtring		
⑩	Extra mesunit voor multihakker		

2 Voorafgaand aan het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie Afb. 6).
Het is normaal als u bij het eerste gebruik een onaangename geur ruikt.

3 Toepassing

Opmerking:
- Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de afbeelding niet. 2.
- Laat het apparaat bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden (voor blenderkan en tumbler) of 30 seconden (voor multihakker) achtereen werken en laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.
- Vul de accessoires nooit met ingrediënten die heter zijn dan 60°C.
- Als u een dikke puree wilt blenden, begint u met de langzamere 'snelheid 1'. Gebruik deze snelheid korte tijd om te zorgen dat de puree zacht wordt en schakel daarna over op de volle snelheid (2) voor krachtig snijden en blenden.
- Doe vaste ingrediënten altijd samen met vloeistoffen in de kan en tumbler voor betere blendresultaten. Meng nooit alleen vaste ingrediënten.
- Volg de draairichting die is aangegeven bij de vergrendeling om het accessoire stevig op de voet te vergrendelen voordat u begint met blenden.
- Doe voorzichtig met de glazen kan — deze kan glad worden als het oppervlak nat is.
- Zorg dat de afsluitring goed in de mesunit is geplaatst om lekken en morsen te voorkomen.
- Gebruik geen vloeistoffen met koolzuur om te blenden.

Met de blender (Afb. 3)

Opmerking: vul de blenderkan nooit verder dan de maximumaanduiding (0,6 liter) om te voorkomen dat er wordt gemorst.

De blender is bedoeld voor:
- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor groentesoepen.

Gebruik van de tumbler (alleen HR2603/HR2604/HR2605) (Afb. 4)

Opmerking: vul de tumbler nooit verder dan de maximumaanduiding (0,6 liter) om te voorkomen dat er wordt gemorst.
Maak uw smoothies of shakes rechtstreeks met de tumbler. Verwijder de mesunit en plaats het deksel van de tumbler. U kunt nu de tumbler meenemen en rechtstreeks uit het deksel drinken.

Gebruik van de multihakker (Afb. 5)

Opmerking:
- Vul de multihakker niet tot boven de maximumaanduiding. Raadpleeg de tabel voor de geadviseerde hoeveelheden.
- Opmerking: u kunt de multifunctionele hakmolen als extra accessoire bestellen bij uw Philips-dealer.
- Het multihakkeraccessoire wordt geleverd met een extra mesunit. Hierdoor kunt u rauwe ingrediënten (vlees/knoflook/ui) verwerken met de ene mesunit en gekookte/verse ingrediënten (gekookte groenten/fruit) met de extra mesunit.

The multifunctionele hakmolen is bedoeld voor
- Snijden van ingrediënten als uien, knoflook, kruiden, vlees, etc.
- Malen van droge ingrediënten zoals peperkorrels, sesamzaad, rijst, tarwe, kokos, noten (gepeld), koffiebonen, gedroogde sojabonen, gedroogde erwten, kaas, stukjes brood enz.

4 Oververhittingsbeveiliging motor

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Norsk

1 Oversikt (Fig. 1)

Mikserkanne i plast (bare HR2603/HR2604/HR2607)		Mikser (bare HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Lokk til mikserkanne i plast	⑪	Lokk for mikserkanne
②	Gummipakning	⑫	Gummipakning
③	Mikserkanne i plast	⑬	Kolbe for mikserkanne
Drikkekanne i glass (bare HR2605/HR2606/HR2616)		**Hovedenhet**	
④	Lokk til mikserkanne i glass	⑭	Gummipakning
⑤	Gummipakning	⑮	Knivenhet
⑥	Mikserkanne i glass	⑯	Innebygd sikkerhetslås
Multihakker		⑰	Motorenhet
⑦	Lokk til multihakker	⑱	Knapp for hastighet 1: for miksing i normal hastighet
⑧	Multihakker	⑲	Knapp for hastighet 2: for miksing i full hastighet
⑨	Gummipakning		
⑩	Ekstra knivenhet for multihakker		

2 Før første bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig før apparatet brukes for første gang (se Fig. 6).
Det er normalt å legge merke til ubehagelig lukt under første gangs bruk.

3 Bruk

Merk:
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 2.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 60 sekunder (for mikserkanne og mikser) eller 30 sekunder (for multihakker) om gangen når du bearbeider store mengder, og la det avkjøles til romtemperatur før du tar det i bruk igjen.
- Ikke fyll alle tilbehørene med ingredienser som har en temperatur på over 60°C.
- Når du blander tykk mos, starter du med den saktere hastighet 1 i en kort stund for å gi mikseren en myk start, og deretter går du gradvis over til full hastighet 2 for å få kraftig skjæring og miksing.
- Bland alltid sammen væsker og faste ingredienser i kolben og mikserkannen for å få bedre miksing. Du må aldri mikse bare faste ingredienser.
- Følg låsemerkets retning for å låse tilbehøret på sokkelen før du mikser.
- Vær forsiktig med glasskolben. Den kan bli glatt når den står på et vått underlag.
- Kontroller at gummipakningen er riktig plassert i knivenheten for å unngå søl og lekkasje før bruk.
- Ikke bland med kullsyreholdig væske.

Bruke hurtigmikseren (Fig. 3)

Merk: Overfyll aldri mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår søl.

Hurtigmikseren skal brukes til å
- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. til grønnsakssupper

Bruke mikseren (bare HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Merk: Overfyll aldri mikserkannen over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår søl.
Lag smoothies eller milkshaker direkte med mikserkannen. Fjern knivenheten, og sett på lokket på mikseren. Deretter kan du ta med mikserkannen ut og drikke direkte fra lokket.

Bruke multihakkeren (Fig. 5)

Merk:
- Ikke fyll multihakkeren over maksimumsmerket. Se tabellen for anbefalte mengder.
- Du kan bestille den allsidige hakkeren som et ekstra tilbehør fra Philips-forhandleren.
- Multihakkertilbehøret leveres med en ekstra knivenhet. Dette gir deg mulighet til å behandle separate råvarer (kjøtt/hvitløk/løk) med én knivenhet og tilberedte/ferske ingredienser (tilberedte grønnsaker/tilberedt frukt) med den ekstra knivenheten.

Den allsidige hakkeren er beregnet på
- hakking av ingredienser som løk, hvitløk, urter, kjøtt osv.
- maling av tørre ingredienser som pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skall), kaffebønner, tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødsmuler osv.

4 Motor med overopphetingsvern

Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg av automatisk. Trekk ut støpselet på apparatet, og la det avkjøles i 30 minutter. Stikk deretter støpselet i stikkontakten, og slå på apparatet igjen. Kontakt den lokale Philips-forhandleren eller et godkjent Philips-servicesenter hvis overopphetingsvernet kobles inn for ofte.

Português

1 Visão geral (Fig. 1)

Copo misturador de plástico (apenas HR2603/HR2604/HR2607)		Copo para levar (apenas HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Tampa do copo misturador de plástico	⑪	Tampa do copo para levar
②	Anel vedante	⑫	Anel vedante
③	Copo misturador de plástico	⑬	Corpo do copo para levar
Copo misturador de vidro (apenas HR2605/HR2606/HR2616)		**Componente principal**	
④	Tampa do copo misturador de vidro	⑭	Anel vedante
⑤	Anel vedante	⑮	Lâminas
⑥	Copo misturador em vidro	⑯	Fecho de segurança incorporado
Multipicadora		⑰	Motor
⑦	Tampa da multipicadora	⑱	Botão de velocidade 1: para liquidificação a uma velocidade normal
⑧	Multipicadora	⑲	Botão de velocidade 2: para liquidificação à velocidade máxima
⑨	Anel vedante		
⑩	Lâminas extra para a multipicadora		

2 Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte a Fig. 6).
A existência de um cheiro desagradável durante a primeira utilização é normal.

3 Aplicação

Nota:
- Não exceda as quantidades nem os tempos de preparação máximos indicados na Fig. 2.
- Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos (para o copo misturador e para o copo para levar) ou 30 segundos (para a multipicadora) de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte.
- Nunca encha os acessórios com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 60°C.
- Quando misturar purés espessos, comece com a velocidade mais lenta, a velocidade 1, durante um curto período de tempo para permitir um arranque suave e mude gradualmente para a velocidade máxima, a velocidade 2, para garantir um corte e uma liquidificação potentes.
- Adicione sempre líquidos juntamente com ingredientes sólidos nos copos para obter um melhor resultado de liquidificação. Nunca liquidifique apenas ingredientes sólidos.
- Siga a instrução na marca de bloqueio para encaixar o acessório na base de forma segura antes da liquidificação.
- Utilize o copo de vidro com cuidado, uma vez que este pode tornar-se escorregadio em superfícies molhadas.
- Certifique-se de que o anel vedante está encaixado corretamente na peça das lâminas para evitar derrames e fugas antes da utilização.
- Não liquidifique com líquidos gaseificados.

Utilização da liquidificadora (Fig. 3)

Nota: nunca encha o copo misturador além da indicação do nível máximo (0,6 litros) para evitar derrames.

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:
- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, bebidas e batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, como sopas.

Utilizar o copo para levar (apenas HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Nota: nunca encha o copo para levar além da indicação do nível máximo (0,6 litros) para evitar derrames.
Prepare os seus smoothies ou batidos directamente no copo para levar. Retire as lâminas e encaixe a tampa do copo para levar. Em seguida, pode retirar o copo para levar e beber diretamente pela tampa.

Utilizar a multipicadora (Fig. 5)

Nota:
- Não encha a multipicadora acima da indicação do nível máximo. Consulte as quantidades recomendadas na tabela.
- Nota: Pode encomendar a picadora multiusos como acessório extra junto do seu revendedor Philips.
- O acessório da multipicadora inclui lâminas extra. Isto permite processar separadamente ingredientes crus (carne/alho/cebola) com as lâminas originais e ingredientes cozidos/frescos (legumes cozidos/frutas) com as lâminas extra.

A picadora multiusos destina-se a ser utilizada para:
- Picar alimentos como cebola, alho, ervas, carne, etc.
- Moer ingredientes secos como grãos de pimenta, sementes de sésamo, arroz, trigo, polpa de coco, frutos secos (com casca), grãos de café, grãos de soja secos, ervilhas secas, queijo, pão para pão ralado, etc.

4 Proteção contra sobreaquecimento do motor

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer excessivamente, desliga-se automaticamente. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 30 minutos. Em seguida, volte a introduzir a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu representante Philips ou um centro de assistência Philips autorizado, se a protecção contra sobreaquecimento for activada muitas vezes.

Svenska

1 Översikt (bild 1)

Mixerbehållare i plast (endast HR2603/HR2604/HR2607)		Drickmugg (endast HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Lock till mixerbehållare i plast	⑪	Lock till drickmugg
②	Tätningsring	⑫	Tätningsring
③	Mixerbehållare i plast	⑬	Drickmugg
Mixerbehållare i glas (endast HR2605/HR2606/HR2616)		**Huvudenhet**	
④	Lock till mixerbehållare i glas	⑭	Tätningsring
⑤	Tätningsring	⑮	Knivenhet
⑥	Mixerbehållare i glas	⑯	Inbyggd säkerhetsspärr
Multihackare		⑰	Motorenhet
⑦	Lock till multihackare	⑱	Knapp för hastighet 1: för mixning i normal hastighet
⑧	Multihackare	⑲	Knapp för hastighet 2: för mixning i hög hastighet
⑨	Tätningsring		
⑩	Extra knivenhet till multihackaren		

2 Före första användning

Rengör noga de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se bild 6).
Det är normalt att känna en obehaglig lukt under första användningen.

3 Användningsområden

Obs!
- Överskrid inte de maximala mängderna och tillredningstiderna som anges i bilden. 2.
- Använd inte apparaten längre än 60 sekunder (för mixerbehållare och drickmugg) eller 30 sekunder (för multihackaren) åt gången om du tillreder stora mängder, och låt den svalna ordentligt innan du använder den igen.
- Fyll aldrig tillbehören med ingredienser som är varmare än 60°C.
- När du mixar tjockare puréer ska du börja med den lägre hastigheten 1 under en kort stund för att sedan gradvis växla till den högre hastigheten 2 för kraftfull skärning och mixning.
- Tillsätt alltid vätskor tillsammans med fasta ingredienser i behållaren och drickmuggen för bättre mixningsresultat. Mixa aldrig endast fasta ingredienser.
- Följ låsmarkeringens riktning för att låsa fast tillbehöret på basenheten innan mixning.
- Var försiktig när du hanterar glasbehållaren eftersom den kan bli hal när den är blöt.
- Se till att tätningsringen sitter på plats på knivenheten för att undvika spill och läckage före användning.
- Mixa inte med kolsyrad vätska.

Använda mixern (bild 3)

Obs! Undvik spill genom att aldrig fylla mixerbehållaren över markeringen för maxnivå (0,6 liter).

Mixern används till att:
- Blanda vätskor, t.ex. mejerivaror, såser, fruktjuicer, drinkar och shakedrycker.
- Blanda mjuka ingredienser - t.ex. pannkakssmet och majonnäs.
- Purea kokta ingredienser, t.ex. till grönsakssoppor.

Använda drickmuggen (endast HR2603/HR2604/HR2605) (bild 4)

Obs! Undvik spill genom att aldrig fylla drickmuggen över markeringen för maxnivå (0,6 liter).
Gör smoothies eller shakes direkt i drickmuggen. Ta bort knivenheten och sätt dit dricklocket. Sedan kan du ta med dig drickmuggen ut och dricka direkt från dricklocket.

Använda multihackaren (bild 5)

Obs!
- Fyll inte multihackaren över markeringen för maxnivån. Se tabellen för rekommenderade mängder.
- Obs! Du kan beställa multihackaren som ett extra tillbehör från en Philips-återförsäljare.
- Tillbehöret till multihackaren levereras med en extra knivenhet. Det gör att du kan behandla råa ingredienser (kött/vitlök/lök) med en knivenhet och kokta/färska ingredienser (tillagade grönsaker/frukt) med den extra knivenheten.

Multihackaren är avsedd för att
- hacka ingredienser som lök, vitlök, kryddor, kött osv.
- mala ingredienser som pepparkorn, sesamfrön, ris, vete, kokoskött, nötter (utan skal), kaffebönor, torkade sojabönor, torkade ärter, ost, ströbröd och annat.

4 Överhettningsskydd för motorn

Apparaten är försedd med överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna i 30 minuter. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

Türkçe

1 Genel Bakış (Şek. 1)

Plastik blender haznesi (yalnızca HR2603/HR2604/HR2607)		Sürahi (yalnızca (HR2603/HR2604/HR2605)	
①	Plastik blender haznesi kapağı	⑪	Sürahi kapağı
②	Halka conta	⑫	Halka conta
③	Plastik blender haznesi	⑬	Sürahi haznesi
Cam blender haznesi (yalnızca HR2605/HR2606/HR2616)		**Ana ünite**	
④	Cam blender haznesi kapağı	⑭	Halka conta
⑤	Halka conta	⑮	Bıçak ünitesi
⑥	Cam blender haznesi	⑯	Dahili güvenlik kilidi
Çok amaçlı doğrayıcı		⑰	Motor ünitesi
⑦	Çok amaçlı doğrayıcı kapağı	⑱	Hız 1 düğmesi: normal hızda karıştırma için
⑧	Çok amaçlı doğrayıcı	⑲	Hız 2 düğmesi: tam hızda karıştırma için
⑨	Halka conta		
⑩	Çok amaçlı doğrayıcı için ekstra bıçak ünitesi		

2 İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk defa kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek olan parçaları iyice temizleyin (bkz. Şek. 6).
İlk kullanımda kötü bir koku gelmesi normaldir.

3 Uygulama

Not:
- Şekilde belirtilen maksimum miktarları ve hazırlama sürelerini aşmayın. 2.
- Bol miktarda yiyecek işlenirken cihazı 60 saniyeden (blender haznesi ve sürahisi için) veya 30 saniyeden (çok amaçlı doğrayıcı için) fazla çalıştırmayın ve bir sonraki kullanım için cihazın oda sıcaklığına gelene kadar soğumasını bekleyin.
- Aksesuarları 60°C'den daha yüksek sıcaklıkta malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Yoğun kıvamlı püreleri karıştırırken yavaşça döndürmeye başlamak için kısa bir süreliğine 1 numaralı hız ayarını kullanın ve güçlü doğrama ve karıştırma için kademeli olarak 2 numaralı tam hız ayarına geçin.
- Daha iyi bir karıştırma sonucu elde etmek için her zaman hazneye ve sürahiye katı malzemelerle birlikte sıvı ekleyin. Katı malzemeleri asla tek başına karıştırmayın.
- Karıştırma işleminden önce aksesuarı tabana iyice sabitlemek için kilitleme işareti yönünü takip edin.
- Cam hazne ıslak yüzeylerde kaygan olabileceğinden hazneyi dikkatlice tutun.
- Dökülmeyi veya sızıntıları engellemek için kullanımdan önce halka contanın bıçak ünitesine düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Gazlı sıvılarla karıştırmayın.

Blender'in kullanımı (Şek. 3)

Not: Malzemelerin dökülmemesi için blender haznesini hiçbir zaman maksimum düzey göstergesinin (0,6 litre) üzerinde doldurmayın.

Blenderin kullanım amaçları:
- Süt ürünleri, soslar, meyve suları ve içecek karışımları gibi sıvıları karıştırmak.
- Krep hamuru, mayonez gibi yumuşak karışımlar hazırlamak.
- Örneğin sebze çorbası için pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek.

Sürahinin kullanımı (yalnızca HR2603/HR2604/HR2605) (Şek. 4)

Not: Malzemelerin dökülmemesi için sürahiyi hiçbir zaman maksimum düzey göstergesinin (0,6 litre) üzerinde doldurmayın.
Smoothie ya da içecek karışımlarınızı doğrudan sürahide hazırlayın. Bıçak ünitesini çıkarın ve sürahi kapağını takın. Ardından sürahiyi dışarıda kullanabilir ve kapak yardımıyla doğrudan içeceklerinizi yudumlayabilirsiniz.

Çok amaçlı doğrayıcının kullanımı (Şek. 5)

Not:
- Çok amaçlı doğrayıcıyı maksimum göstergesini aşacak şekilde doldurmayın. Önerilen miktarlar için tabloya bakın.
- Çoklu doğrayıcıyı ekstra aksesuar olarak Philips bayiinden sipariş edebilirsiniz.
- Çok amaçlı doğrayıcı aksesuarı, ekstra bıçak ünitesi ile birlikte gelir. Böylece bir bıçak ünitesi ile çiğ malzemeleri (et/sarımsak/soğan), ekstra bıçak ünitesiyle de pişmiş/taze malzemeleri (pişmiş sebze/meyve) ayrı ayrı işleyebilirsiniz.

Çoklu doğrayıcı aşağıdaki işlemler için tasarlanmıştır:
- Soğan, sarımsak, baharat, et vb. gibi malzemeleri doğramak.
- Çekilmemiş biber, susam tohumları, pirinç, yulaf, hindistan cevizi içi, fındık (kabuklu), kahve çekirdeği, soya fasulyesi, kuru bezelye, peynir, ekmek içi vb. malzemeleri öğütmek.

4 Motor aşırı ısınma koruması

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanır. Cihazın fişini prizden çekerek 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin. Ardından elektrik fişini prize takın ve cihazı tekrar açın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

العربية

1 نظرة عامة (الصورة رقم 1)

دورق الخلاط البلاستيكي (HR2607/HR2604/HR2603 فقط)		الوعاء (HR2605/HR2604/HR2603 فقط)	
①	غطاء دورق الخلاط البلاستيكي	⑪	غطاء الوعاء
②	حلقة منع التسرب	⑫	حلقة منع التسرب
③	دورق الخلاط البلاستيكي	⑬	دورق الوعاء
دورق الخلاط الزجاجي (HR2616/HR2606/HR2605 فقط)		**الوحدة الرئيسية**	
④	غطاء دورق الخلاط الزجاجي	⑭	حلقة منع التسرب
⑤	حلقة منع التسرب	⑮	وحدة الشفرة
⑥	دورق الخلاط الزجاجي	⑯	قفل سلامة مدمج
مفرمة متعددة الاستعمالات		⑰	وحدة المحرك
⑦	غطاء المفرمة المتعددة الاستعمالات	⑱	زر السرعة 1: للخلط بسرعة عادية
⑧	مفرمة متعددة الاستعمالات	⑲	زر السرعة 2: للخلط بسرعة قصوى
⑨	حلقة منع التسرب		
⑩	وحدة شفرة إضافية للمفرمة المتعددة الاستعمالات		

2 قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد. (راجع الصورة رقم 6).
من الطبيعي أن تتصاعد رائحة مزعجة من الجهاز عند الاستخدام الأول.

3 التطبيق

ملاحظة:
- لا تتجاوز الكميات وأوقات التحضير القصوى المبيّنة في الصورة 2.
- لا تشغِّل الجهاز لأكثر من 60 ثانية (لدورق الخلاط والوعاء) أو 30 ثانية (للمفرمة المتعددة الاستعمالات) بدون انقطاع عند استخدامه لتحضير كميات كبيرة من الطعام، واتركه ليبرد حتى يبلغ درجة حرارة الغرفة فيصبح جاهزًا للاستخدام التالي.
- لا تملأ أبدًا كل الملحقات بمكوّنات تفوق درجة حرارتها 60 درجة مئوية.
- عند خلط هريس سميك، ابدأ بالسرعة البطيئة 1 لمدة قصيرة لتمكين بدء تشغيل سلس، ثم انتقل إلى السرعة القصوى 2 تدريجًا للتقطيع والخلط بقوة.
- أضف دائمًا السوائل مع المكونات الصلبة في الدورق والوعاء للحصول على نتائج خلط أفضل. لا تقم أبدًا بخلط المكونات الصلبة وحدها.
- اتبع اتجاه علامة القفل لتثبيت الملحق بشكل آمن على القاعدة قبل الخلط.
- تعامل مع الدورق الزجاجي بعناية لأنه قد يصبح زلقًا على سطح مبلل.
- تأكد من وضع حلقة منع التسرب بالطريقة الصحيحة في وحدة الشفرة تجنبًا لحدوث تسرّب وانسكاب قبل الاستخدام.
- لا تخلط الطعام مع إضافة سائل غازي.

استخدام الخلاط (الصورة رقم 3)

ملاحظة: لا تملأ دورق الخلاط بما يتجاوز مؤشر المستوى الأقصى (0,6 لتر) لتفادي الانسكاب.

يُستخدم الخلاط من أجل:
- خلط السوائل، مثل منتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والمشروبات المخلوطة والحليب المخفوق.
- مزج المكونات الناعمة، كخلطة الفطائر أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهوة، مثل حساء الخضار.

استخدام الوعاء (HR2605/HR2604/HR2603 فقط) (الصورة 4)

ملاحظة: لا تملأ الوعاء بما يتجاوز مؤشر المستوى الأقصى (0,6 لتر) لتفادي الانسكاب.
قم بتحضير العصير أو المشروبات المخفوقة مباشرة في الوعاء. قم بإزالة وحدة الشفرة وبإرفاق غطاء الوعاء. بالتالي يمكنك إخراج الوعاء والشرب مباشرة باستخدام الغطاء.

استخدام المفرمة المتعددة الاستعمالات (الصورة 5)

ملاحظة:
- لا تملأ المفرمة المتعددة الاستعمالات أكثر من الحد الأقصى المشار إليه. راجع الجدول لمعرفة الكميات الموصى بها.
- يمكنك طلب الفرامة المتعددة الاستعمالات كملحق إضافي من وكيل شركة Philips لديك.
- يأتي ملحق المفرمة المتعددة الاستعمالات مزوّدًا بوحدة شفرة إضافية. يسمح لك ذلك بمعالجة المكونات النيئة بشكل منفصل (اللحم/الثوم/البصل) بوحدة شفرة واحدة والمكونات المطهوة/الطازجة (خضار/فاكهة مطهوة) بوحد الشفرة الإضافية.

إن الفرامة المتعددة الاستعمالات مُعدّة لـ:
- فرم المكونات مثل البصل والثوم والأعشاب واللحوم، إلخ.
- طحن المكونات الجافة مثل حبوب الفلفل وحبوب السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والمكسرات (مع القشور) وحبوب البن وحبوب الصويا الجافة والبازلاء الجافة والجبنة وفتات الخبز الخ.

4 حماية المحرك من فرط الإحماء

هذا الجهاز مجهّز بوظيفة الحماية من فرط الإحماء. يتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائياً في حال فرط الإحماء. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد لمدة 30 دقيقة. قم بعد ذلك بوضع سلك الطاقة الرئيسي في مأخذ الطاقة وتشغيل الجهاز من جديد. يُرجى الاتصال بموزّع منتجات Philips المحلي أو بمركز الخدمة التابع لـ Philips إذا تم تنشيط وظيفة الحماية من فرط الإحماء بشكل متكرر.

فارسی

1 نمای کلی (شکل 1)

مخزن پلاستیکی مخلوط کن (فقط /HR2603/HR2604 HR2607)		لیوان (فقط HR2603/HR2604/HR2605)	
①	درب مخزن پلاستیکی مخلوط کن	⑪	درب لیوان
②	حلقه واشر	⑫	حلقه واشر
③	مخزن پلاستیکی مخلوط کن	⑬	مخزن لیوان
مخزن شیشه‌ای مخلوط کن (فقط /HR2605/HR2606 HR2616)		**بدنه اصلی**	
④	درب مخزن مخلوط کن شیشه‌ای	⑭	حلقه واشر
⑤	حلقه واشر	⑮	تیغه
⑥	مخزن شیشه ای مخلوط کن	⑯	قفل ایمنی داخلی
خرد کن چندکاره		⑰	محفظه موتور
⑦	درب خردکن چندکاره	⑱	دکمه سرعت 1: برای مخلوط کردن با سرعت معمولی
⑧	خرد کن چندکاره	⑲	دکمه سرعت 2: برای مخلوط کردن با سرعت کامل
⑨	حلقه واشر		
⑩	تیغه اضافی برای خرد کن چندکاره		

2 قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (مراجعه شود به شکل 6).
در استفاده اول از دستگاه بوی نامطبوعی خارج می‌شود، این عادی است.

3 استفاده از دستگاه

توجه:
- دفعات و زمان مجاز استفاده از دستگاه در شکل * مشخص شده است، از این مقادیر فراتر نروید. 2.
- هنگام کارهای سنگین با دستگاه، هر بار اجازه دهید دستگاه بیشتر از 60 ثانیه (برای مخزن مخلوط کن و لیوان) یا 30 ثانیه (برای خرد کن چندکاره) خنک شود و به دمای اتاق برسد. سپس به استفاده ادامه دهید.
- هرگز مواد با حرارت بالاتر از 60 درجه سانتیگراد را در دستگاه‌ها نریزید.
- هنگام مخلوط کردن پوره سفت، به مدت کوتاهی با سرعت کمتر یعنی 1 شروع کنید و بعد از مدتی چرخش آرام، برای برش و مخلوط کردن پرقدرت، به تدریج به سرعت کامل 2 بروید.
- همیشه برای نتیجه بهتر مخلوط، همراه مواد جامد در مخزن و لیوان، مایعات اضافه کنید. هیچوقت فقط مواد جامد را مخلوط نکنید.
- قبل از مخلوط کردن، طبق جهت علامت قفل شدن، وسیله را به طور ایمن روی دستگاه قفل کنید.
- با مخزن شیشه ای با احتیاط کار کنید، چون مخزن شیشه ای کمی روی سطوح خیس، لغزنده است.
- قبل از استفاده، بررسی کنید حلقه واشر درست در واحد تیغه قرار گرفته باشد تا از پاشیدن و نشتی جلوگیری شود.
- با مایعات گاز دار مخلوط نکنید.

استفاده از مخلوط کن (شکل 3)

توجه: هرگز مخزن مخلوط کن را بیشتر از نشانگر سطح حداکثر (0.6 لیتر) پر نکنید تا هنگام کار، مواد بیرون نریزد.

با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:
- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس‌ها، آبمیوه ها، نوشیدنی‌های میکس شده و شیک‌ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک یا مایونز.
- تهیه پوره از مواد پخته شده مثلاً برای سوپ‌های سبزیجات.

استفاده از لیوان (فقط در HR2603/HR2604/HR2605) (شکل 4)

توجه: هرگز مخزن لیوان را بیشتر از نشانگر سطح حداکثر (0.6 لیتر) پر نکنید تا هنگام کار، مواد بیرون نریزد.
نرم‌نوش‌ها یا شیک‌ها را مستقیما در لیوان تهیه کنید. تیغه را خارج کرده و درب لیوان را وصل کنید. سپس می‌توانید لیوان را با خود ببرید و در حالی که درب آن گذاشته شده است بنوشید.

استفاده از خرد کن چندکاره (شکل 5)

توجه:
- بیشتر از نشانگر حداکثر، خرد کن چندکاره را پر نکنید. برای مقادیر توصیه شده به جدول مراجعه کنید.
- شما می توانید خرد کن چندکاره را به عنوان یک وسیله جانبی به فروشنده Philips سفارش دهید.
- خرد کن چندکاره همراه با یک تیغه اضافی عرضه می‌شود. این به شما امکان می‌دهد مواد خام (گوشت/سیر/پیاز) را جداگانه با یک تیغه و مواد پخته/تازه (میوه‌جات/سبزیجات پخته شده) را با تیغه اضافی خرد کنید.

خرد کن چندکاره برای کارهای زیر ساخته شده است
- خرد کردن موادی مانند پیاز، سیر، سبزیجات، گوشت و غیره.
- آسیاب کردن موادی مانند دانه فلفل سیاه، کنجد، برنج، گندم، نارگیل، خشکبار (پوست گرفته شده)، دانه های قهوه، دانه های سویای خشک، نخود خشک، پنیر، نان خشک و غیره.

4 محافظت از داغ شدن موتور

این دستگاه مجهز به حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد است. اگر دستگاه بیش از حد گرم شد، به طور خودکار خاموش می شود. دستگاه را از برق کشیده و بگذارید برای 30 دقیقه خنک شود. سپس دوشاخه را به پریز برق زده و دوباره دستگاه را روشن کنید. اگر عملکرد حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد دستگاه، زیاد فعال می شود، با فروشنده Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.