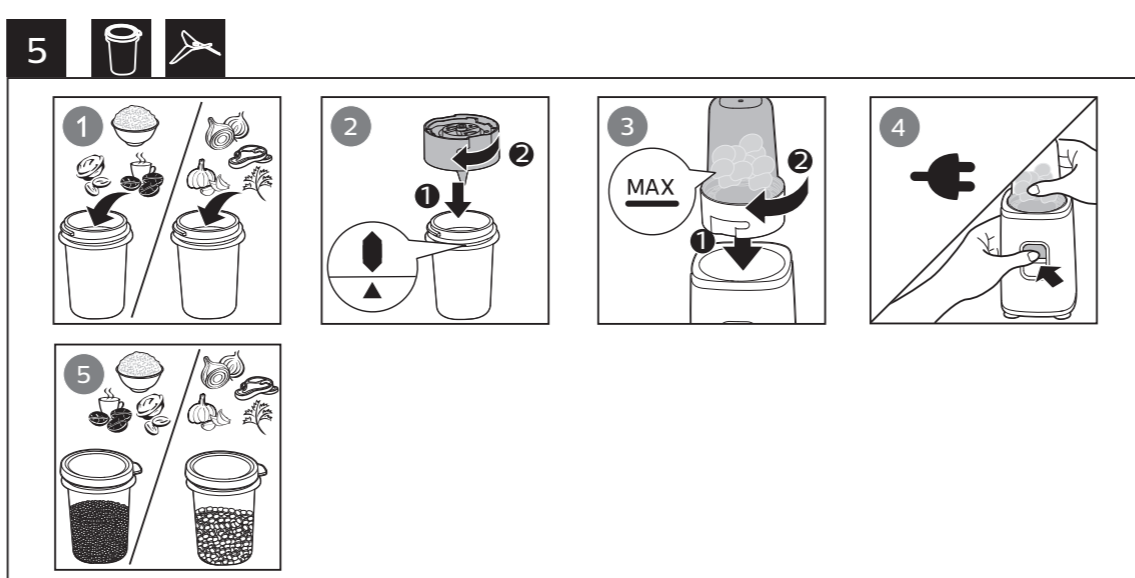
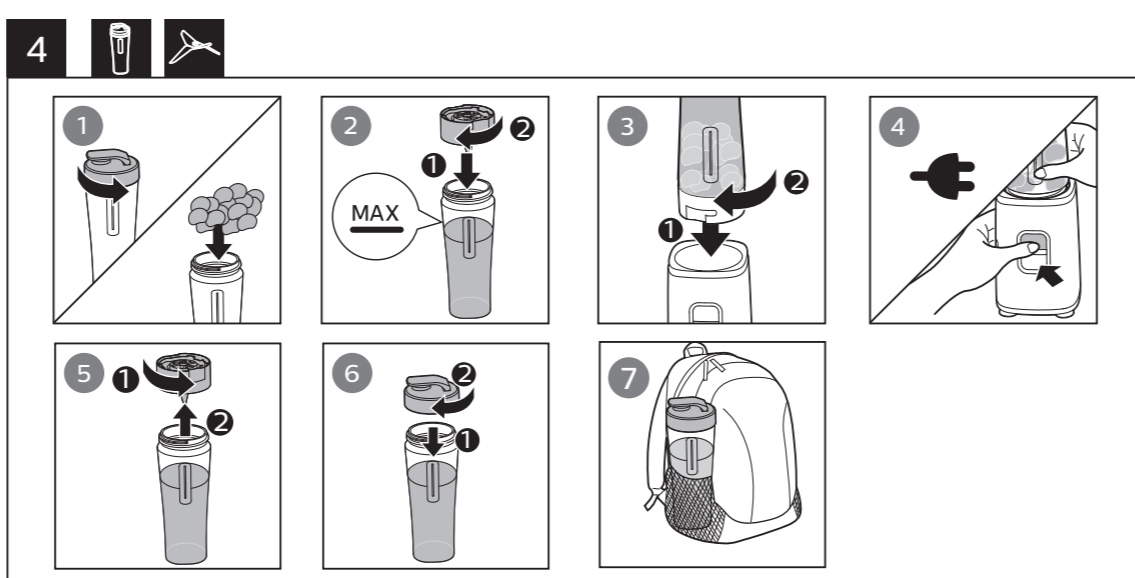
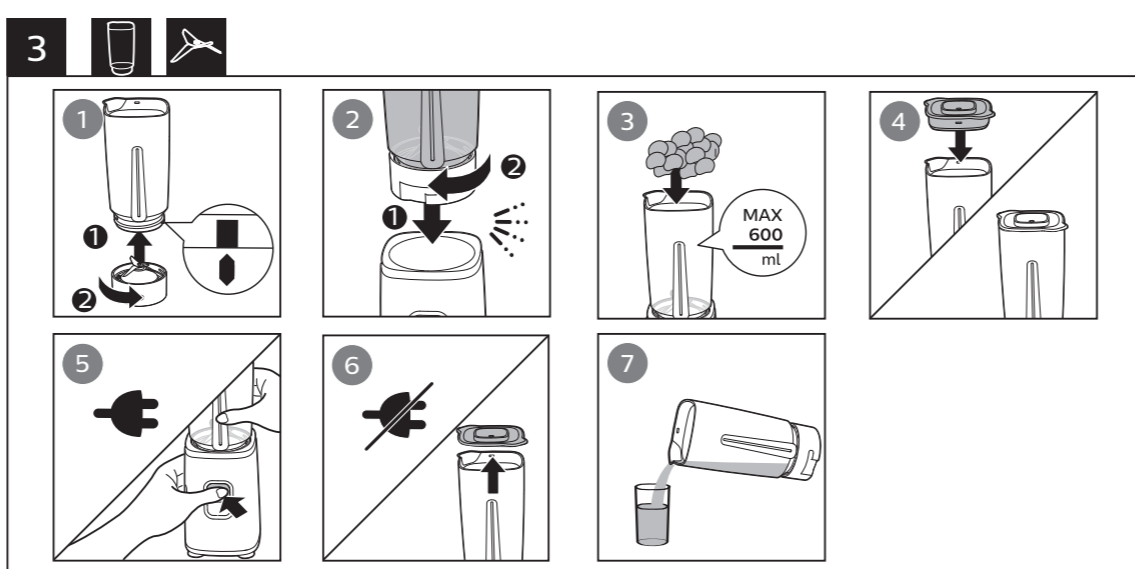
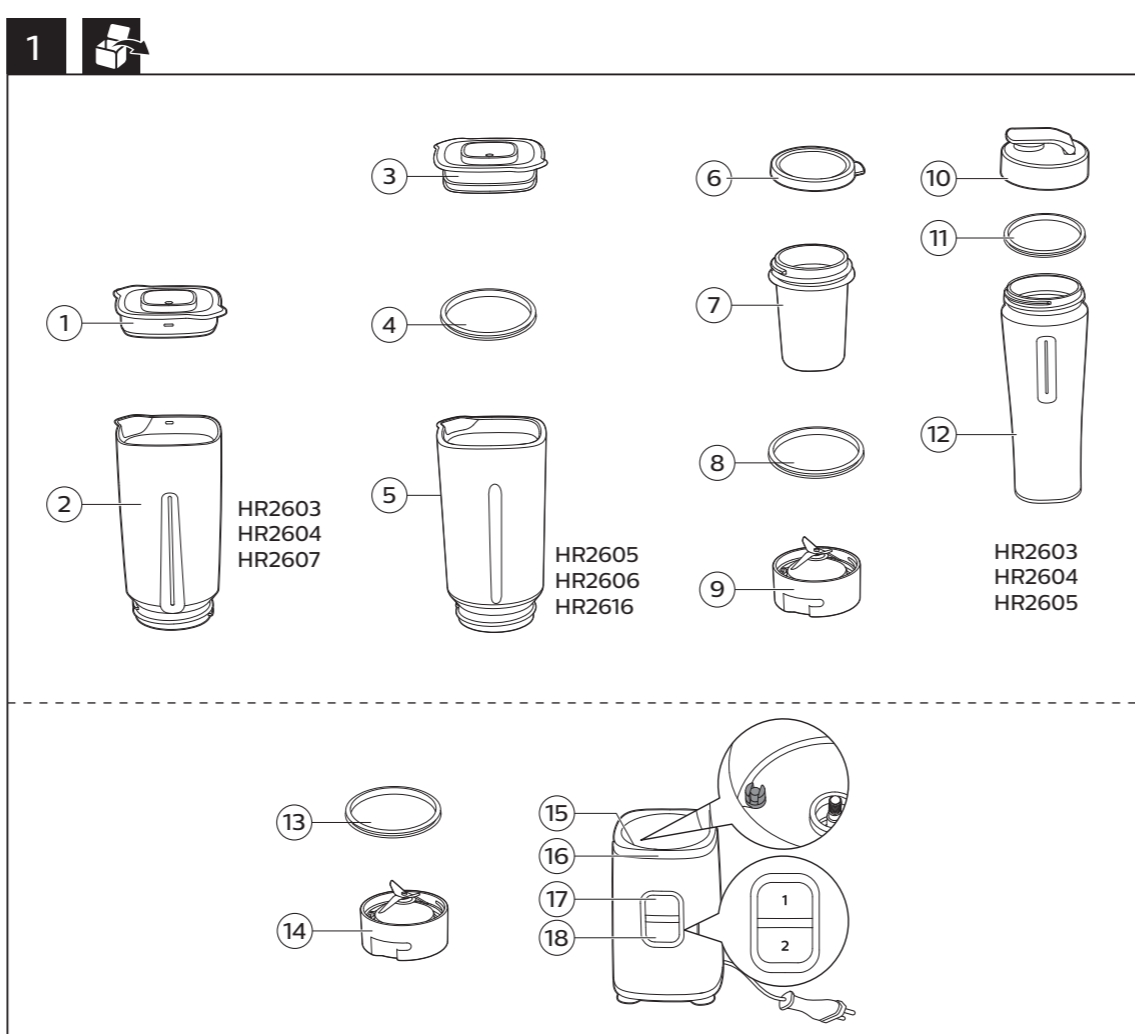


PHILIPS

HR2603 HR2604
HR2605 HR2606
HR2607 HR2616



		Kg (MAX)	⌚	
		200 g	30 sec	
		200 ml	30 sec	
		240 g / 360 ml	30 sec	
		200 g / 250 ml	30 sec	
		200 g + * x 3	30 sec	
		200 ml	30 sec	
		200 g	30 sec	
		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		

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 68732



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. 5). 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
Съвкупна кана на пасатора (само за HR2605/HR2606/HR2616)	Основен блок
③ Капак на съвкупната кана на пасатора	⑬ Уплътнителен пръстен
④ Уплътнителен пръстен	⑭ Режещ блок
⑤ Съвкупна 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. 5). 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 допускате уреда 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 пюре, 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 претъпявайте 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 поре от сварени продукти, напр. за зеленчукови супи.

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

Забележка: Никога не претъпявайте каната на пасатора над индикацията за максимално количество (0,6 литра), за да избегнете разливане. Направете си смути 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 препоръчаните 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/свижи продукти (готвени зеленчуци/плодове) с допълнителен режещ блок.

Многофункционалната кълцаща приставка е предназначена за:

- Кълцане на продукти като лук, чесън, били, 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 снабден 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 щепсел 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 míxéru (pouze modely HR2603/HR2604/HR2607)	Sklenice (pouze modely HR2603/HR2604/HR2605)	
① Víko plastové nádoby míxéru	⑩ Víko sklenice	
② Plastiková nádoba míxéru	⑪ Těsnící kroužek	
	⑫ Sklenice	
Skleněná nádoba míxéru (pouze modely HR2605/HR2606/HR2616)	Hlavní jednotka	
③ Víko skleněné nádoby míxéru	⑬ Těsnící kroužek	
④ Těsnící kroužek	⑭ Nožová jednotka	
⑤ Skleněná nádoba míxéru	⑮ Vestavěný bezpečnostní zámek	
Multisekáček	⑯ Motorová jednotka	
⑥ Víko multisekáčku	⑰ Tlačítko rychlosti 1: pro míxování normální rychlostí	
⑦ Multisekáček	⑱ Tlačítko rychlosti 2: pro míxování plnou rychlostí	
⑧ Těsnící 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. 5).

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 míxéru a sklenice) nebo 30 sekund (u multisekáčku) a poté nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nikdy nepřlíte jakékoli příslušenství přísadami, které jsou teplejší než 60°C.
- Když míkujete husté pyré, začněte na chvíli s pomalejší rychlostí 1, abyste zpročátku zajistili jemné otáčení, a postupně přepněte na plnou rychlost 2 pro výkonně sekání a míxování.
- Chcete-li dosáhnout lepších výsledků míxování, vždy do nádoby a sklenice přidávejte k pevným přísadám i tekuté. Nikdy nemíxujte pouze revné přísady.
- Před míxováním 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 těsnící kroužek, aby nedošlo k prosakování a rozliti.
- Nemíxujte perlivé tekutiny.

Poznámka míxéru (obr. 3)

Použití: Nikdy nepřepřlujte míxér nad ukazatel maximální úrovně (0,6 litru), aby nedošlo k rozliti.

Míxér je vhodný pro:

- Míxování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, mčichaných nápojů či koktejlů
- Míxování mlékých přísad, například lvančonoého těsta nebo majonéz.
- Příprava pyré z uvařených přísad, např. zeleninových polévek.

Používání sklenice (pouze modely HR2603/HR2604/HR2605) (Obr. 4)
Poznámka: Nikdy nepřepřlujte sklenici nad ukazatel maximální úrovně (0,6 litru), aby nedošlo k rozliti. <p>Připravte smoothies nebo koktejly přímo pomocí sklenice. Sejměte nožovou jednotku a smíchejte víko sklenice. Poté můžete sklenici odpojit a pomocí víčka plt přímo z ní.</p>
Použití multisekáčku (Obr. 5)
Poznámka: <ul style="list-style-type: none">Nepřlíte multisekáček nad označenou úroveň. Doporučená množství jsou uvedena v tabulce. U prodaje 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. <p>Multisekáček je určen pro</p> <ul style="list-style-type: none">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, sýr, střídy chleba atd.

Použití multisekáčku (Obr. 5)

Poznámka:

- Nepřlíte multisekáček nad označenou úroveň. Doporučená množství jsou uvedena v tabulce.
- U prodaje 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, sýr, 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 zástřečku 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 κλειδίωμα ασφαλείας
Πολυκόφτης	⑯ Μοτέρ
⑥ Καπάκι πολυκόφτη	⑰ Κομπιτάχτύπτας 1: για ανάμιξη σε κανονική ταχύτητα
⑦ Πολυκόφτης	⑱ Κομπιτάχτύπτας 2: για ανάμιξη 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 (βείτε την Εικ. 5).

Αν εντοπίσετε μια διαρροή 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 κρνώσει 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 ανάμιξη.
- Για καλύτερα αποτελέσματα ανάμιξις, να προσθέτετε πάντα στην κανάτα υγρά μαζί με τα στερεά υλικά. Μην αναμειγνύετε ποτέ μόνο στερεά υλικά.
- Πριν ξεκινήσετε για την ανάμιξη, ακουλουθήστε την κατεύθυνση του σημαδιού κλειδώματος για να ασφαλίσετε το συνοδευτικό εξάρτημα πάνω στη βάση. Η γυάλινη κανάτα μπορεί να γλιστρήσει 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 την ψησίσεις 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. <p>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.</p>
Χρήση του πολυκόφτη (Εικ. 5)
Σημείωση: <ul style="list-style-type: none">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 αντιπροσωπο της Philips. Ο πολυκόφτης διαθέτει επιπλέον μονάδα λεπίδων. Έτσι, μπορείτε να επεξεργάζεστε χωριστά υγρά υλικά (κρέας/σκόρδο/κρεμμύδι) με μία μονάδα λεπίδων και μαγειρεμένα/φρέσκα υλικά (μαγειρεμένα λαχανικά/φρούτα) με την επιπλέον μονάδα λεπίδων. <p>Ο κόφτης πολλαπλών χρήσεων προορίζεται για</p> <ul style="list-style-type: none">Να ψιλοκόβετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μυρωδικά, κρέας κ.λπ. Να κόβετε ξηρά υλικά όπως άνηθο, πιπέρι, σουσαμί, ρύζι, σπύρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, ξηρά μπιζέλια, τυρί, ψύχουλα κ.λπ.

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 αντιπροσωπο της Philips.
- Ο πολυκόφτης διαθέτει επιπλέον μονάδα λεπίδων. Έτσι, μπορείτε να επεξεργάζεστε χωριστά υγρά 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 κόβετε ξηρά υλικά όπως άνηθο, πιπέρι, σουσαμί, ρύζι, σπύρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, ξηρά μπιζέλια, τυρί, ψύχουλα κ.λπ.

Η συσκευή

- Να φιλτράρετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μυρωδικά, κρέας κ.λπ.
- Να κόβετε ξηρά υλικά όπως άνηθο, πιπέρι, σουσαμί, ρύζι, σπύρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, ξηρά μπιζέλια, τυρί, ψύχουλα 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 κρνώσει 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 επισκευής της Philips.

Eesti

1 Ülevaade (joon. 1)

Plastist kannmikseri kann (ainult HR2603/HR2604/HR2607)	Joogiklaasi kaas
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 Sissehitatud rehustlukk
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 toiduineteaga kokkupuutunud seadme osad (vt joon. 5). Esmakordselt kasutamisel võite tunda ebameeldivat lõhna.

3 Kasutamine

Märkus.

- Ärge ületage joonisel toodud toiduinete 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 toiduineteaga, mis on kuumemad kui 60°C.
- Päsku püree segamiseks alustage madalama kiirusega 1 (lühikest aega), et seade saaks rahulikult käivituda ning seejärel lülitage jõulisemaks lõikamiseks ja segamiseks sujuvalt üle täiskiirusele 2.
- Parema segamistulemuse saavutamiseks lisage vedelik koos tahkete koostisosadega kannu ja joogiklaasi. Ärge segage ainult tahkeld koostisosi.
- Tarviku segamise eel korraldage kinnitamiseks järgige lukustusmärgi suunda.
- Klaaskannu käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik, kuna kann võib märgal 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 pannkoogtaina või majoneesi valmistamiseks.
- Keedetud koostisosade püreestatmine, nt köögiviljapüree valmistamine

Joogiklaasi kasutamine (ainult HR2603/HR2604/HR2605) (joon. 4)
Märkus. Mahaloksumise vältimiseks ärge täitke joogiklaasi üle suurima lubatud taseme (0,6 liitrit). <p>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.</p>
Multifunktsionaalse hakkija kasutamine (joon. 5)
Märkus. <ul style="list-style-type: none">Ärge täitke multifunktsionaalset hakkijat üle MAX-näidu. Vt tabelist soovitatud kogused. 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. <p>Multifunktsionaalne hakkija on mõeldud</p> <ul style="list-style-type: none">selliste ainetega nagu sibul, küüslauk, maisteroheline, liha jne hakkimiseks; selliste koostisainete nagu piprakuande, seesamiseemnete, riis, nisu, kooskospähklite viljaliha, pähklike (kooreta), kohvubade, kuivatatud sojaubade, kuivatatud herneste, juustu, riivsaia jne jahvatamiseks.

Hakkimiseks

Plastižiri vrč blendera (samo HR2603/HR2604/HR2607)	Posuda za blendanje (samo HR2603/HR2604/HR2605)
① Poklopac plastižnog 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
⑥ Poklopac višenamjenske sjeckalice	⑯ Jedinica motora
⑦ Višenamjenska sjeckalice	⑰ Gumb za brzinu 1: za blendanje normalne brzine
⑧ Višenamjenska sjeckalica	⑱ Gumb za brzinu 2: za blendanje pune brzine
⑨ Dodatna jedinica s rezačima za višenamjensku sjeckalicu	

Hakkimiseks

Plastižiri vrč blendera (samo HR2603/HR2604/HR2607)	Posuda za blendanje (samo HR2603/HR2604/HR2605)
① Poklopac plastižnog 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
⑥ Poklopac višenamjenske sjeckalice	⑯ Jedinica motora
⑦ Višenamjenska sjeckalice	⑰ Gumb za brzinu 1: za blendanje normalne brzine
⑧ Višenamjenska sjeckalica	⑱ Gumb za brzinu 2: za blendanje pune brzine
⑨ Dodatna jedinica s rezačima za višenamjensku sjeckalicu	

Hrvatski

1 Pregled (slika 1)

Plastižiri vrč blendera (samo HR2603/HR2604/HR2607)	Posuda za blendanje (samo HR2603/HR2604/HR2605)
① Poklopac plastižnog 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
⑥ Poklopac višenamjenske sjeckalice	⑯ Jedinica motora
⑦ Višenamjenska sjeckalica	⑰ Gumb za brzinu 1: za blendanje normalne brzine
⑧ Višenamjenska sjeckalica	⑱ Gumb za brzinu 2: za blendanje pune brzine
⑨ Dodatna jedinica s rezačima za višenamjensku sjeckalicu	

Hakkimiseks

2 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte sliku 5).

Ako tijekom prve uporabe primijetite neugodan miris, to je normalno.

3 Primjena

Napomena:

- Nemojte premašiti maksimalne količine i vrijeme pripreve 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 postupno prijedite 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 podatke 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 prljanje i curenje.
- Nemojte blendati gazirane tekućine.

2 Prije prve uporabe

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte sliku 5).

Ako tijekom prve uporabe primijetite neugodan miris, to je normalno.

3 Primjena

Napomena:

- Nemojte premašiti maksimalne količine i vrijeme pripreve 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 postupno prijedite 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 podatke 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 prljanje 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 protljevanja.

Blender je namijenjen:

- Blendanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, mješanih pića, frappea.
- Mješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Pasiranje kuhanih sastojaka, primjerice za povrtnu

2 Бірінші рет қолданар алдында

Құрады бірінші рет қолданар алдында, таманың байыансқа түсетін бөлшектерін жақсылы тазалаңыз (6-суретті қараңыз 5).

Алғаш пайдалану барысында жағмыссы иіс шықса, бұл - қалыпты жағдай.

3 Қолдану

Ескертпе:

- 2-суретте көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз. 2.
- Ауыр шырын суы барысында құрғылғын бір қосқанда 60 секундтан (мини арадастырғыш құмырасы мен станан) немесе 30 секундтан (мульти-турағыш) артық қолданбаңыз және келесі пайдалануға дейін бөіме температурасына дейін суытыңыз.
- Барлық қосалқы құралдарға 60°С-тан ыстық азық салмаңыз.
- Қюо езбені арадастыру кезінде бірқалыпты іске қосу үшін баяу 1-жылдамдықта қысқа уақытқа іске қосып, одан кейін қуатты кесіп арадастыру үшін толық 2-жылдамдыққа көтеріңіз.
- Жақсы арадастыру үшін, құмыра мен стананға қатты азықпен бірге сұйықтық қосып отырыңыз. Қатты азықты ғана арадастыруға болмайды.
- Арадастыру алдында қосалқы құрады негізге қауіпсіз қалыптау үшін құлыптау белгісі бағытты қараңыз.
- Шыны құмыраны сақтықпен пайдаланыңыз, себебі шыны құмыра сулы бетке жабысуы мүмкін.
- Пайдалану алдында тоңғылун және кемуін болдырмау үшін, алмас құралына бекіту сәминаныңн дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
- Гададанған сұйықтықпен арадастыруға болмайды.

Блендерді пайдалану (3-сурет)
Ескертпе. Тегімес үшін ешқашан мини арадастырғыш құмырасын ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.
мини арадастырғыш функцияларғ:
• Сүт өңімдеуі, соустар, жеміс-жидек шырындары, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайдау;
• жұмсақ азық турінерін (мысалы, құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) арадастыру;
• Пісірілген азықтан езбе (мысалы, көкөніс сорпасы) жасау.

Стаканды пайдалану (тек HR2603/HR2604/HR2605) (4-сурет)
Ескертпе. Тегімес үшін ешқашан стаканды ең жоғарғы деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.
Стаканмен сүзін 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 димеріне 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, асөкж, ет, т.б. сияқты ингредиенттерді турау.
- Бұрыш данектері, күмілт данектері, күріш, бидай, кокос жұмсағы, жанғақ (қабығы арышпаң), кофе бұрыштары, кепкен соя бұрыштары, кетпірілген бұрыш, ірімшік, нан қиқымдары және т.б тәріздегі азық-түліктерді ұсақтау.

4 Моторды қызып кетуден сақтау

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құрғылғын ток көзінен ажыратып, 30 минут бойы суытыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жағап, құрғылғын қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылтпаны болса, Philips димеріне 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 ашоcio dangtelis	⑩ Puodelio dangtelis
② Plastikinis maišytuvo аshotis	⑪ Sandarinimo žiedas
	⑫ Puodelio indas

Stiklinis maišytuvo аshotis (tik HR2605/HR2606/HR2616)	Pagrindinis įrenginys
③ Stiklinio maišytuvo ашоcio dangtelis	⑬ Sandarinimo žiedas
④ Sandarinimo žiedas	⑭ Pjaustymo įtaisas
⑤ Stiklinis maišytuvo аshotis	⑮ Integruota apsauginė spynelė

Daugiafunkcis kapokklis	⑯	Variklio įtaisas
⑥ Daugiafunkcio kapokklio dangtelis	⑰ 1 greičio mygtukas: maišyti normaliu greičiu	
⑦ Daugiafunkcis kapokklis	⑱ 2 greičio mygtukas: maišyti visu greičiu	
⑧ Sandarinimo žiedas		
⑨ Papildomas pjaustymo įtaisas daugiafunkciam kapokkliui		

2 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. 5 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 ашоcio 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 trumputį, karštesnį nei 60°С.
- Jei maišote tirštą košę, pradėkite trumpai pamaišydamil lėtesniu 1 greičiu, kad paleidžiamas būtų sklandus, ir palaipsniui perikite iki viso 2 greičio, kad smulkinumėte ir maišytumėte galingai.
- Visada į аshotį 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 ашоcio elkitės atsargiai – šlapias stiklinio ашоcio 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 ашоcio virš nurodytos maksimalios žymos (0,6 l), kad neišsilietų.
Maišytuvас skirtas:
• skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, gėrimų mīšiniams ir kokteiliams, maišyti.
• Minkšties 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 nešis puodelį ir gerti tiesiai iš jo per dangtelį.

Daugiafunkcio kapokklio naudojimas (5 pav.)

Pastaba:

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

- Daugiafunkcis kapokklis skirtas
- tokiems produktams kaip svogūnai, česnakai, žolelės, mėsa ir t. t. kapoti.
 - Sausiems produktams, pvz., pipirų grūdėliams, sezamų sėkloms, ryžiams, kviečiams, kokosų drožlėms, riešutams (išlukšteniams), 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 prietaisас perkaista, jis išsijungia automatiškai. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite jį 30 min., kad atvėstų. Tada vėl įjunkite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą. Jei apsaugos nuo perkaitimo funkcija išsijungia pirmąsyg 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 Asmenis
⑤ Stikla blendera krūka	⑮ Iebuvēts 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 5. att.).

Ja pirmajā lietošanas reizē Jūtam 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°С.
- Blendējot biezas konsistences biezenus, 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 šķidrumu. Nekad neblendējiet tikai cietus produktus.
- Lai pirms blendēšanas droši fiksētu piederumu uz pamatnes, ievērojiet fiksēšanas atzīmes virsenu.
- Ar stikla krūku nikoļieties piesardzīgi, jo mitras virsmas dēļ stikla krūka var kļūt slidena.
- Lai izvairītos no izšļakstīšanas un noplūdes, pirms lietošanas pārlicinieties, 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.
Blenders ir paredzēts:
• šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, jauktu dzērienu, kokteiļu jaukšanai.
• Viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku miklas vai majonēzes, jaukšanai.
• Termiski apstrādātu produktu, piemēram, daržuņu 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 uzliciet 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/kiļlokus/sīpolus) ar vienu asmeņu bloku un termiski apstrādātus/svaigus produktus (vērtus 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, risu, kviešu, kokosriekstu mikstuma, riekstu (izlobītu), kafijas pupiņu, sojas pupiņu, kaltētu zirņu, siera, maizes sausuņu 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. 5).

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 odceklaraj, 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 pracć 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 rozpozczęciem miksowania, należy przekreślić 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, kotłaj 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 złożyć 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.
- mleńenia suchych produktów, takich jak pieprz, ziarna sezamu, ryż, pszenica, miazgę kokosa, orzechy (luskane), ziarna kawy, suszone ziarna soi, suszony groszek, ser, bulka tarta itp.

4 Ochrona przed przegrzaniem silnika

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Jeśli dojdzie do przegrzania urządzenia, wyłącz się ono automatycznie. Należy wówczas wyłąć wytyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Następnie należy włożyć wytyczkę 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. 5).

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 pureuri 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.
- Adauga întotdeauna lichide împreună cu ingredientele solide în vas și recipientul on–the–go pentru un rezultat mai bun de amestecare. Nu amesteca niciodată numai ingredientele solide.
- Urmează direcția marșajului 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 scurgerea 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 majoneză.
• 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

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 očistíte všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (viď obr. 5).

Ak pri prvom použití zazčítite 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 rýchlost 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.
- Riadte 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. Zabráňte tak rozliatiu a úniku surovín pred použitím.
- Nemixujte suroviny so sytenou tekutinou.

Používanie mixéra (obr. 3)
Poznámka: Aby ste predišli rozliatiu, nádobu mixéra nikdy nenaplníte nad značku maximálnej úrovne (0,6 litra).
Mixér je určený na: <ul style="list-style-type: none">Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, miešaných nápojov a koktailov. Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majoneza. 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 nenaplníte nad značku maximálnej úrovne (0,6 litra).
Urobte si kokteily alebo nápoje priamo v pohári. Odstráňte nadstavec s čepeľami a pripievite veko pohára. Potom môžete zobrať pohár so sebou a piť priamo cez jeho veko.

Používanie nadstavca na sekanie s viacerými čepeľami (obr. 5)
Poznámka: <ul style="list-style-type: none">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 oddelené spracovávať surové potraviny (mäso/česnak/cibuľa) 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 <ul style="list-style-type: none">Sekanie surovín ako cibuľa, cesnak, bylinky, mäso atď. Drvenie takých prísad, ako sú zrnká čierneho korenia, sezamové semiačka, ryža, pšenica, kokos, orešky (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 Rezlina enota
⑤ Steklena posoda mešalnika	⑮ Vgrajena varnostna ključavnica

Večnamenski sekjalnik	⑯ Motorna enota
⑥ Pokrov večnamenskega sekjalnika	⑰ Gumb za hitrost 1: za običajno hitrost mešanja
⑦ Večnamenski sekjalnik	⑱ Gumb za hitrost 2: za največjo hitrost mešanja
⑧ Tesnilni obroček	
⑨ Dodatna rezilna enota za večnamenski sekjalnik	

2 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo prišli v stik s hrano (ogledjte si sl. 5).

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 sekjalnika in lonček) oziroma 30 sekund (večnamenski sekjalnik). 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 gosti 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 dodatke na podstavek, pri čemer upoštevajte oznako za smer zaklepa.
- S tekleto posodo ravajte 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: <ul style="list-style-type: none">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 sekjalnika (slika 5)
Opomba: <ul style="list-style-type: none">Večnamenskega sekjalnika ne polnite preko oznake za največjo količino. Za priporočene količine si ogledjte preglednico. Večnamenski sekjalnik lahko naročite pri Philipsovem prodajalcu kot dodatno opremo. Dodatna oprema večnamenskega sekjalnika ima dodatno rezilno enoto. To vam omogoča ločeno obdelavo surovih sestavin (meso/česen/čebula) z eno rezilno enoto in pritrdite pokrov lončka. Lonček nato lahko odstranite in pijete neposredno s pokrovom.
Večnamenski sekjalnik vam omogoča <ul style="list-style-type: none">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 vtičak 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.

	Условия хранения/ Сактау 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

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. 5).

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 predite 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 dodatka 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: <ul style="list-style-type: none">Pasiranje tečnosti, kao što su mlečni proizvodi, sosovi, voćni sokovi, kokteili, šejkovi. Mučenje mehkih 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 frappe 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: <ul style="list-style-type: none">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: <ul style="list-style-type: none">Sekcanje sastojaka poput crnog luka, belog luka, začinskog bilja, mesa itd. Mlevenje suvih sastojaka kao što su biber u zrn, susam, pirinač, pšenica, meso kokosa, koštunjavi plodovi (očišćeni), kafa u zrn, 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 utičak u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Kontaktirajte distributera Philips proizvođa ili ovlašćeni Philips servisni center ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.

Українська

1 Огляд (мал. 1)

Пластиковая 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. 5).

Якщо під час першого використання Ви почуєте непріємний 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 багатofункціонального 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: <ul style="list-style-type: none">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 підсуніть кришку пляшки-кухля. Потім пляшку-кухоль можна взяти на вулицю і пити безпосередньо через кришку.

Використання багатofункціонального подрібнювача (мал. 5)
Примітка. <ul style="list-style-type: none">Не наповнюйте багатofункціональний подрібнювач вище максимальної позначки. Інформацію про рекомендовану кількість продуктів дивіться у таблиці. Багатofункціональний подрібнювач можна замовити у дилера Philips як додатковий аксесуар. У комплект багатofункціонального подрібнювача входить додатковий ріжучий блок. Таким чином можна обробляти окремо сирі продукти (м'ясо, часник, цибулю) одним ріжучим блоком, а варені ці свіжі продукти (варені овочі, фрукти) додатковим ріжучим блоком.
Багатofункціональний подрібнювач використовується для: <ul style="list-style-type: none">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. Відключіть 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.

<p>Мини араластырғыш</p> <p>Мини-блендер</p> <p>HR2603, HR2604, HR2605 (220-240V~ 50-60Hz 350W)</p>	<p></p> <p></p> <p></p>
<p>Импортер на территории России и Таможенного Союза: ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111</p> <p>Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды</p> <p>Для бытовых нужд</p> <p>Сделано в Китае</p>	<p>Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111</p> <p>Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды</p> <p>Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған</p> <p>Қытайда жасалған</p>