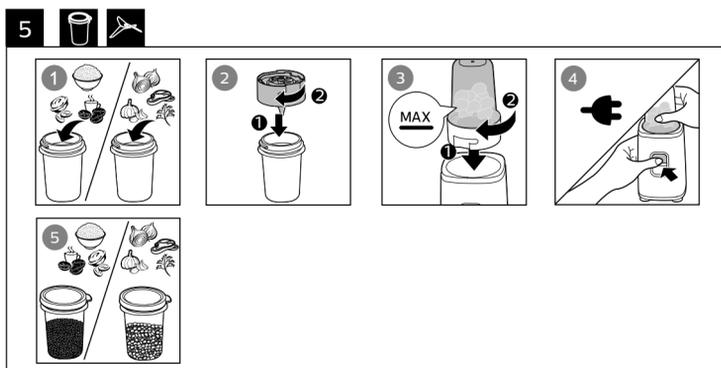
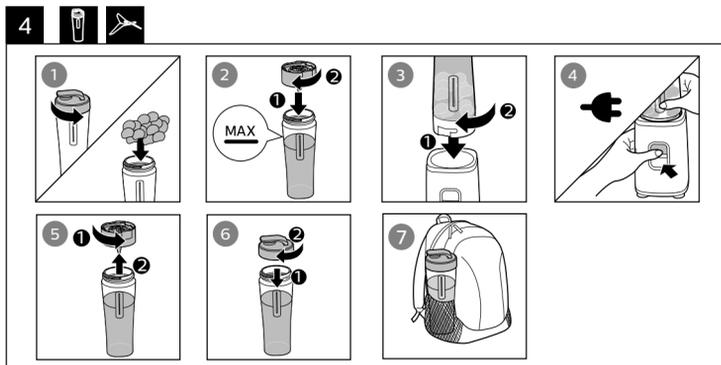
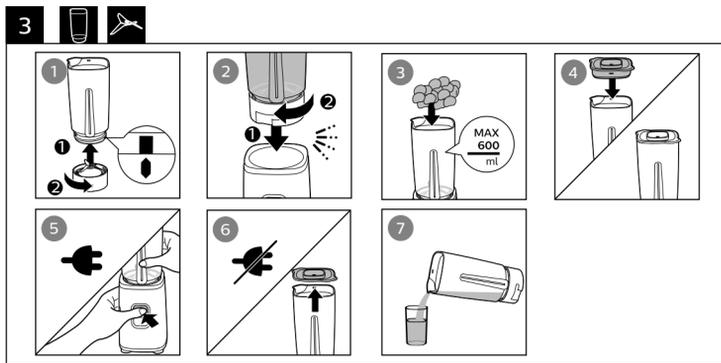
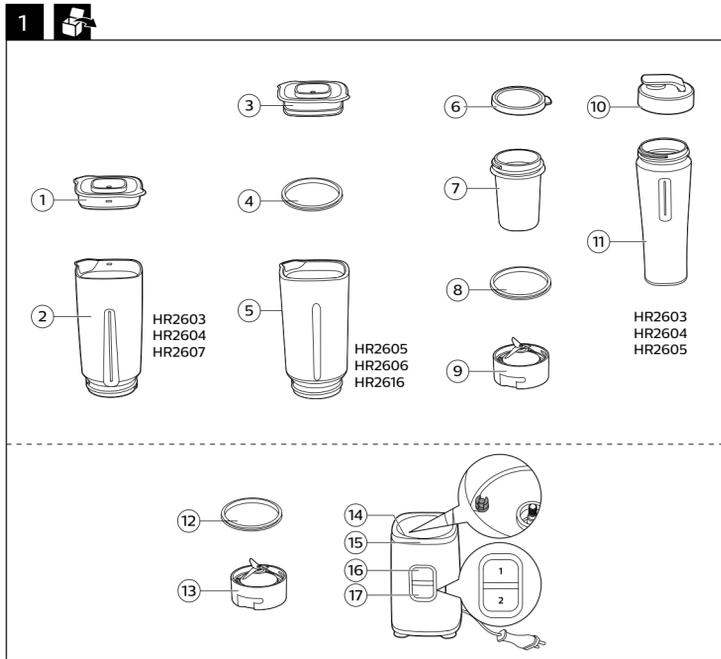


PHILIPS

HR2603 HR2604,
HR2605 HR2606,
HR2607 HR2616



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



		Kg (MAX)	⌚	
		200 g	30 sec	
		200 ml	30 sec	
		240 g / 360 ml	30 sec	
		200 g / 250 ml	30 sec	
		* 6 Pulse (speed 2)		
	* 6 Pulse (speed 2)			
	* 6 Pulse (speed 2)			
	* 6 Pulse (speed 2)			
	* 6 Pulse (speed 2)			
	* 6 Pulse (speed 2)			
		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	
		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	
		60 g	10 sec	
		60 g	10 sec	
		60 g	10 sec	
		60 g	10 sec	
		60 g	10 sec	
		60 g	10 sec	

© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 034 68731



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 Tumbler jar
Glass blender jar (HR2605/HR2606/HR2616 only)	
Main unit	
③ Glass blender jar lid	⑫ Sealing ring
④ Sealing ring	⑬ Blade unit
⑤ Glass blender jar	⑭ Built-in safety lock
Multi-chopper	
⑥ Multi-chopper lid	⑯ Speed 1 button: for normal speed blending
⑦ Multi-chopper	⑰ 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 Кана с чаша
Състична кана на пасатора (само за HR2605/HR2606/HR2616)	
Основен блок	
③ Капак на състичната кана на пасатора	⑫ Уплътнителен пръстен
④ Уплътнителен пръстен	⑬ Режещ блок
⑤ Състична кана на пасатора	⑭ Вградена защитна блокировка
Многофункционална кълцача приставка	
⑥ Капак на многофункционалната кълцача приставка	⑮ Задвижващ блок
⑦ Многофункционална кълцача приставка	⑯ Бутон за скорост 1: за пасиране с нормална скорост
⑧ Уплътнителен пръстен	⑰ Бутон за скорост 2: за пасиране на пълна скорост
⑨ Допълнителен режещ блок за многофункционална кълцача 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.
- Не допускайте уреда да работи повече от 60 секунди (за каната на пасатора и чашата) или 30 секунди (за многофункционалната кълцача приставка), когато обработва по-голямо количество продукти, и го оставете да се охлади до стайна температура, преди да го използвате отново.
- Никога не пийте 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.
- Задържете внимателно състичната 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 пюре 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 капаче на чашата. Така ще можете да извадите чашата и да пиете директно от капаче.

Използване на многофункционалната кълцаща приставка (Фиг. 5)

Забележка:

- Не гъпнете 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/свежи продукти (готвени зеленчуци/плодове) с допълнителен режещ блок.

Многофункционалната кълцаща приставка е предназначена за

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

4 Защита от прегряване на мотора

Този уред е съоръжен със защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете уреда и го оставете да изстине в продължение на 30 минути. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Съържете 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 Sklenice
Skleněná nádoba míxéru (pouze modely HR2605/HR2606/HR2616)	Hlavní jednotka
③ Víko skleněné nádoby míxéru	⑫ Těsnící kroužek
④ Těsnící kroužek	⑬ Nožová jednotka
⑤ Skleněná nádoba míxéru	⑭ Vestavěný bezpečnostní zámek
Multisekáček	⑮ Motorová jednotka
⑥ Víko multisekáčku	⑯ Tlačítko rychlosti 1: pro míxování normální rychlostí
⑦ Multisekáček	⑰ 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 potravinou (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 nepříte jakékoli příslušenství přísadám i tekutě. Nikdy nemixujte pouze než 60 °C.
- Když mixujete husté pyré, začněte na chvíli s pomalejší rychlostí 1, abyste zpočátku zajistili jemné otáčení, a postupně přepněte na plnou rychlost 2 pro výkonně sekání a míxování.
- Chcete-li dosáhnout lepších výsledků míxování, vždy do nádoby a sklenice přidávejte k pevným přísadám i tekutě. Nikdy nemixujte pouze pevné přísady.
- Před míxováním zajištěte příslušenství jeho uzamčením podle značky ukazující směr uzamčení.
- Se skleněnou nádobou zacházejte opatrně, protože její mokvý povrch může být kluzký.
- Před použitím se ujistěte, že je na požovou jednotku správně nasazen těsnící kroužek, aby nedošlo k prosakování a rozliti.
- Nemixujte perlivé tekutiny.

Použití míxéru (obr. 3)

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

Mixér je vhodný pro:

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

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

Poznámka: Nikdy nepřepínajte sklenici nad ukazatel maximální úrovně (0,6 litru), aby nedošlo k rozliti.

Připravte smoothies nebo koktejly přímo pomocí sklenice. Sejměte nožovou jednotku a připevněte víko sklenice. Poté můžete sklenici odpojit a pomocí víčka pít přímo z ní.

Použití multisekáčku (Obr. 5)

Poznámka:

- Nepřítte multisekáček nad označenou úroveň. Doporučená množství jsou uvedena v tabulce.
- U prodejce výrobků Philips si můžete objednat multisekáček jako další část příslušenství.
- Příslušenství multisekáčku je dodáváno s náhradní nožovou jednotkou. To umožňuje samostatně 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 zástrčku znovu zapojte do zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.

Ελληνικά

1 Επισκόπηση (Εικ. 1)

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

2 Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε την Εικ. 5).

Αν εντοπίσετε μια δυσάρεστη μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση, αυτό είναι φυσιολογικό.

3 Εφαρμογή

Σημείωση:

- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στην Εικ. 2.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα (για την κανάτα μπλέντερ και το δοχείο) ή 30 δευτερόλεπτα (για τον πολυκόφτη) τη φορά όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες. Επίσης, να την αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν την επόμενη λειτουργία.
- Μην γεμίζετε ποτέ τα συνδυαστικά εξάρτηματα 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 ανάμιξης, να προσθέτετε πάντα στην κανάτα υγρά μαζί με τα στερεά υλικά. Μην αναμειγνύετε ποτέ μόνο στερεά υλικά.
- Πριν ξεκινήσετε τη ανάμιξη, ακολουθήστε την κατεύθυνση του σηματοδύ κλειδώματος για να ασφαλίσετε το συνδυαστικό εξάρτημα πάνω στη βάση. Η γυάλινη κανάτα μπορεί να γλιστράει αν βραχεί, γ'ι' αυτό να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Για να αποφύγετε τυχόν διαρροές, πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι ο διακύλιος σφράγισης είναι τοποθετημένος σωστά στη λεπίδα.
- Μην αναμειγνύετε υγρά που περιέχουν ανθρακικό.

Χρήση του μπλέντερ (Εικ. 3)

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

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ για:

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

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

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

Φτιάξτε smoothies ή χυμούς απευθείας στο δοχείο. Αφαιρέστε τη λεπίδα και στερεώστε το καπάκι του δοχείου. Στη συνέχεια μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο και να πιείτε απευθείας.

Χρήση του πολυκόφτη (Εικ. 5)

Σημείωση:

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

Ο κόφτης πολλαπλών χρήσεων προορίζεται για

- Να ψιλοκόβετε υλικά όπως κρεμμύδι, σκόρδο, μυρωδικά, κρέας κ.λπ.
- Να αλέθετε ξηρά υλικά όπως άψιθο πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σπύρι, σάρκα καρύδας, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους καρπούς σόγιας, ξηρά μπαζίλια, τυρί, ψίχουλα κ.λπ.

4 Προστασία από υπερθέρμανση κινητήρα

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

Eesti

1 Ülevaade (joon. 1)

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

2 Enne esimest kasutamiskorda

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt joon. 5).

Esmakordsel kasutamisel võite tunda ebameeldivat lõhna.

3 Kasutamine

Märkus.

- Ärge ületage joonisel toodud toiduainete koguseid ega töötlemise kestust 2.
- Ärge kasutage seadet (kannmikseri kann ja joogipudel) raske koormusega üle 60 sekundit või üle 30 sekundi (multifunktsionaalne hakkija). Laske seadmel jahtuda toatemperatuurini, enne kui töötlemist jätkate.
- Ärge täitke seadet toiduainetega, mis on kuumemad kui 60 °C.
- Paksu püree segamisel alustage madalama kiirusega 1 (lühikesel aega), et seade saaks rahulikult käivituda ning seejärel lülituge jõulisemaks lõikamiseks ja segamiseks sujuvalt üle täiskiirusele 2.
- Parema segamistulemuse saavutamiseks lisage vedelik koos tahkete koostisosadega kannu ja joogiklaasi. Ärge segage ainult tahkeid koostisosi.
- Tarvilik segamise eel korraldlik kinnitamiseks järgige lukustusmärgi suunda.
- Klaaskannu käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik, kuna kann võib märjalt 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 kottlikede segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- Keedetud koostisosade püreestamine, nt köögiviljapüree valmistamine

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

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

Valmistage smuutid või segud otse joogikannus. Võtke lõiketerade moodul välja ja jange peale joogikannu kaas. Seejärel saate joogiklaasi endaga kaasa võtta ja puua otse läbi kaane.

Multifunktsionaalse hakkija kasutamine (joon. 5)

Märkus.

- 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.

Multifunktsionaalne hakkija on mõeldud

- selliste ainetega nagu sibul, küüslauk, maitseroheline, liha jne hakkimiseks;
- selliste koostisainete nagu pipraaknaud, seesamisemete, riisi, nisu, kookospähklite viljalihha, pähklike (kooreta), kohviubade, kuivatatud sojaubade, kuivatatud herneste, juustu, riisvaja jne jahvatamiseks.

4 Mootori ülekuumenemiskaitse

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

Hrvatski

1 Pregled (slika 1)

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

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 sjekalicu) 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 omogučili spojiti početno okretanje i zatim postepeno pridojite 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.
- Sljedeći 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 prolijevanje i curenje.
- Nemojte blendati gazirane tekućine.

Uporaba blendera (slika 3)

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

Blender je namijenjen:

- Blendanju tekućina, primjerice mlječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, miješanih pića, frappea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tjestja za palačinke ili majoneze.
- Pasiranje kuhanih sastojaka, primjerice za povrtne juhe.

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

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

Uporaba višenamjenske sjekalice (sl. 5)

Napomena:

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

Višenamjenska sjekalica namijenjena je:

- Sjekanje sastojaka kao što su luk, češnjak, začinsko bilje, meso itd.
- Mljevenje suhih sastojaka poput papra u zrn, sjemenki sezama, riže, pšenice, kokosa, orašastih plodova (očišćenih), kave u zrn, suhih zrna soje, suhog graška, sira, krušnih mrvica itd.

4 Zaštita od pregrijavanja motora

Ovaj aparat ima zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. Iskopčajte aparat te ga ostavite da se hladi 30 minuta.

Zatim vratite utikač u utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja previše često aktivira, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

Magyar

1 Áttekintés (1. ábra)

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

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

2 Бірінші рет қолданар алдында

Құралды бірінші рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазаланыз (6-суретті қараңыз 5).

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

3 Қолдану

Ескертпе:

- 2-суретте көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз. 2. Ауыр шырын сығу барысында құрылғыны бір қосқандан 60 секундтан (мини араластырыш құмырасы мен стакн) немесе 30 секундтан (мульти-турағыш) артық қолданбаңыз және келесі пайдалануға дейін бөлме температурасына дейін суытыңыз.
- Барлық қосалқы құралдарға 60°С–тан ыстық азық салмаңыз.
- Қою езібні араластыру кезінде бірқалыпты іске қосу үшін бауу 1-жылдамдықта қалық уақытта іске қосып, одан кейін қуатты кесіп араластыру үшін толық 2-жылдамдықта көтеріңіз.
- Жақсы араластыру үшін, құмыра мен станғанға қатты азықпен бірге сұйықтық қосып отырыңыз. Қатты азықты ғана араластыруға болмайды.
- Араластыру алдында қосалқы құралды негізге қауіпсіз құлыптау үшін құлыптау белгісі бағытын қараныз.
- Шыны құмыраны сақтықпен пайдаланыңыз, себебі шыны құмыра сулы бетке жабысуы мүмкін.
- Пайдалану алдында төгілуін және кеміру болдырмас үшін, алмас құралына бекіту сақинасының дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.
- Газдалған сұйықтықпен араластыруға болмайды.

Блендерді пайдалану (3-сурет 3-сурет)

Ескертпе. Төгілмес үшін ешқашан мини араластырыш құмырасың ең жоғары деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.

мини араластырыш функциялары:

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

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

Ескертпе. Төгілмес үшін ешқашан стаканды ең жоғары деңгей көрсеткішінен (0,6 литр) асыра толтырмаңыз.

Стаканмен сүзгі немесе коктейль жасаныз. 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 қараныз.
- 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 амалмен, ал піскен/таза ингредиенттерді (піскен көкөніс/жемістер) қосымша алмас құралымен бөлек өңдеуге мүмкіндік береді.

Мульти-турағыш функциялары

- Пияз, сарымсақ, асқөк, ет, т.б. сияқты ингредиенттерді турау.
- Бұрыш дәнінкіт, күнжіт дәніектері, күрші, бидай, кокос жұмсағы, жанғақ (қабығы аршылған), кофе бұршақтары, кепкен соя бұршақтары, кептірілген бұршақ, ірімшік, нан қиқымдары және т.б. тәрізделс азық-түліктерді ұсақтау.

4 Моторды қызып кетуден сақтау

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құрылғыны тоқ көзінен ажыратып, 30 минут бойы суытыңыз. Содан кейін, қуат сымны қайтадан розеткаға жағалп, құрылғыны қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын 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 ašocio dangtelis	10	Puodelio dangtelis
2	Plastikinis maišytuvo ašotis	11	Puodelio indas
Stiklinis maišytuvo ašotis (tik HR2605 / HR2606 / HR2616)	Pagrindinis įrenginys		
3	Stiklinio maišytuvo ašocio dangtelis	12	Sandarinio žiedas
4	Sandarinio žiedas	13	Pjaustymo įtaisas
5	Stiklinis maišytuvo ašotis	14	Integruota apsauginė spynelė
Daugiafunkcis kapoklis	15	Vaniklio įtaisas	
6	Daugiafunkcio kapoklio dangtelis	16	1 greičio mygtukas: maišyti normaliu greičiu
7	Daugiafunkcis kapoklis	17	2 greičio mygtukas: maišyti visu greičiu
8	Sandarinio žiedas		
9	Papildomas pjaustymo įtaisas daugiafunkciam kapokliui		

2 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. 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 ašocio ir puodelių) arba 30 sekundžių (daugiafunkcio kapokliu) vienu metu esant dideliems apkrovoms ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros prieš tęsdami.
- Niekada nedėkite į joki priedą produktų, karštesnių nei 60 °C.
- Jei maišote tirštą košę, pradėkite trumpai pamaišydami lėtesniu 1 greičiu, kad paleidimas būtų sklandus, ir palaipsniui pereikite iki viso 2 greičio, kad smulkintumėte ir maišytumėte galingai.
- Visada į ašotį ir puodelį kietus produktus dėkite kartu su skysčiais, kad geriau išmaišyti. Niekada nemaišykite tik kietų produktų.
- Prieš maišydami pasižiūrėkite į fiksuomo žymos krypį, kad gerai užfiksuotumėte priedą ant pagrindo.
- Su stikliniu ašocio elkties atsargiai – šlapias stiklinio ašocio paviršius gali būti slydus.
- Įstikinkite, kad sandarinamasis žiedas tinkamai uždėtas ant pjaustymo įtaiso, kad prieš naudojant neišsilietų ir nepratektų skysčiai.
- Nemaišykite gazuoto skysčio.

Maišytuvo naudojimas (3 pav.)

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

Maišytuvą skirtas:

- skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti.
- Minkšties produktams, pvz., blynių 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 kokteilus tiesiog puodelyje. Išimkite pjaustymo įtaisą ir uždėkite puodelio dangtelį. Tuomet galėsite kartu nešti puodelį ir gerti tiesiai iš jo per dangtelį.

Daugiafunkcio kapoklio naudojimas (5 pav.)

Pastaba:

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

Daugiafunkcis kapoklis skirtas

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

4 Variklio apsauga nuo perkaitimo

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

Latviešu

1 Pārskats (1. att.)

Blendera plastmasas krūka (tikai HR2603/HR2604/HR2607)	Glāze (tikai HR2603/HR2604/HR2605)		
1	Glāzes vāks	10	Glāzes vāks
2	Plastmasas blendera krūka	11	Glāzes krūka
Blendera stikla krūka (tikai HR2605/HR2606/HR2616)	Galvenais bloks		
3	Blendera stikla krūkas vāks	12	Blīvgredzens
4	Blīvgredzens	13	Asmens
5	Stikla blendera krūka	14	Iebūvēts drošības slēdzis
Daudzfunkcionāls smalcinātājs	15	Motora bloks	
6	Daudzfunkcionālā smalcinātāja vāks	16	1. ātruma poga: blendēšanai normālā ātrumā
7	Daudzfunkcionāls smalcinātājs	17	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 jūtatms nepatīkams aromāts, tā ir normāla parādība.

3 Lietošana

Piezīme.

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

Blendera lietošana (3. att.)

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

Blenderis ir paredzēts:

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

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

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

- Pagatavojiet savus smūtiņus vai kokteiļus tieši glāzē. Nopemiet asmeni un uzlieciet glāzes vāku. Pēc tam varat izņemt glāzi un dzert tieši caur vāku.
- Daudzfunkcionālā smalcinātāja lietošana (5. att.).**

Piezīme.

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

Daudzfunkcionālais smalcinātājs ir paredzēts:

- Tādu produktu kā sīpoli, ķiploki, garšaugi, gaļa u.c. smalcināšanai.
- Sausu produktu, piemēram, piparu graudiņu, sezama sēklu, rīsu, kviešu, kokosriekstu mīkstumā, riekstu (izlobītu), kafijas pupiņu, sojas pupiņu, kaltētu zirņu, siera, maizes sausīņu 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 kontaktāduš elektrotīklam un ieslēdziet ierīci vēlreiz. Ja aizsardzība pret pārkaršanu iestēdzas pārāk bieži, sazinieties ar savu Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotā 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	Kubek
Szklany dzbanek (tylko modele HR2605 / HR2606 / HR2616)	Jednostka centralna		
3	Pokrywka szklanego dzbanka	12	Uszczelka
4	Uszczelka	13	Część tnąca
5	Szklany dzbanek	14	Wbudowana blokada bezpieczeństwa
Rozdrabniacz wielofunkcyjny	15	Część silnikowa	
6	Pokrywka rozdrabniacza wielofunkcyjnego	16	Przycisk prędkości 1: miksowanie z normalną prędkością
7	Rozdrabniacz wielofunkcyjny	17	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 odceklar, 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 pracować od niższych obrotów, i stopniowo przejść do pełnej prędkości 2, aby rozpocząć intensywne krojenie i miksowanie.
- Zawsze dodawaj płyny do składników stałych w dzbanku i kubku, aby uzyskać lepsze efekty miksowania. Nigdy nie miksuj tylko składników stałych.
- Aby bezpiecznie zamocować akcesorium na podstawie przed rozpoczęciem miksowania, należy przekręcić je zgodnie z kierunkiem wskazanym na oznaczeniu blokadų.
- Ze szklanym dzbankiem należy obchodzić się ostrożnie, ponieważ może on stać się śliski po kontakcie z mokrą powierzchnią.
- Przed użyciem upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo umieszczona w części tnącej, aby uniknąć rozlania i wycieku.
- W blenderze nie należy miksować napojów gazowanych.

Zasady używania blendera (rys. 3)

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

Blender jest przeznaczony do:

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

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

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

Koktajle można przygotować bezpośrednio w kubku. Następnie należy wyjąć część tnącą i zalaoczyć 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, cebule) przy użyciu jednej części tnącej oraz ugotowane lub świeże składniki (gotowane warzywa/owoce) przy użyciu dodatkowej części tnącej.

Rozdrabniacz wielofunkcyjny służy do:

- sieknięcia składników, takich jak cebula, czosnek, zioła, mięso itp.
- mieszania suchych produktów, takich jak pieprz, ziarna sezamu, ryż, płatka, czosnek, cebule) przy użyciu jednej części tnącej oraz ugotowane lub świeże składniki (gotowane warzywa/owoce) przy użyciu dodatkowej części tnącej.

4 Ochrona przed przegrzaniem silnika

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

Română

1 Prezentare generală (fig. 1)

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

Использование универсального измельчителя (Рис. 5)

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

Универсальный измельчитель позволяет:

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

4 Защита от перегрева

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

Slovensky

1 Prehľad (obr. 1)

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

2 Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (viď obr. 5).

Ak pri prvom použití zazistíte 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 čepelami), 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 pomocou rýchlostou 1, vďaka čomu umožníte mäkký rozbeh otačania nožov a postupne prepnite na rýchlosť 2, čím zabezpečíte rýchle rezanie a mixovanie.
 - Na dosiahnutie lepších výsledkov mixovania vždy dávajte do pohára a nádoby mixéra tuhé suroviny spolu s tekutinami. Nikdy nemixujte iba tuhé suroviny.
 - 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 čepelami. 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 nenapĺňte 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 majonéza. Príprava pyré z uvarených surovín, napr. do zeleninových polievok.

Používanie pohára (len modely HR2603/HR2604/HR2605) (obr. 4)
Poznámka: Aby ste predišli rozliatiu, pohár nikdy nenapĺňte nad značku maximálnej úrovne (0,6 litra).
Urobte si kokteily alebo nápoje priamo v pohári. Odstráňte nadstavec s čepelami a pripevnite veko pohára. Potom môžete zobrať pohár so sebou a piť priamo cez jeho veko.

Používanie nadstavca na sekanie s viacerými čepelami (obr. 5)
Poznámka: <ul style="list-style-type: none">Nepreplňajte nadstavec na sekanie s viacerými čepelami nad značku maximálnej úrovne. Odporúčané množstvá nájdete v tabuľke. Nadstavec na sekanie s viacerými čepelami si môžete objednať ako doplnkové príslušenstvo u svojho predajcu výrobkov značky Philips. Príslušenstvo nadstavca na sekanie s viacerými čepelami sa dodáva s doplnkovým nadstavcom s čepelami. To vám umožní oddelene spracovávať surové potraviny (mäso/cesnak/cibuľa) v jednom nadstavci s čepelami a uvarené/čerstvé potraviny (uvarené zeleninu/ovocie) v doplnkovom nadstavci s čepelami.
Nadstavec na sekanie s viacerými čepelami je určený na <ul style="list-style-type: none">Sekanie surovín ako cibuľa, cesnak, bylinky, mäso atď. Drobenie takých prísad, ako sú zrnká elektrického korenia, sezamové semiačka, ryža, pšenica, kokos, orešky (bez škrupiny), zrnková káva, sušené sójové boby, sušený hrach, syr, strúhanka atď.

	Условия хранения/ Сактау шарттары	Условия эксплуатации/ пайдалану шарттары
Температура/ Температура	-20°С ÷ +60°С	+10°С ÷ +50°С
Относительная влажность/ Салыстырмалы ылғалдыық	20% ÷ 95%	20% ÷ 95%
Атмосферное давление/ Атмосфералық қысым	85 ÷ 109 кПа	92 ÷ 105 кПа

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.

Slovensčina

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 Lonček	
Steklena posoda mešalnika (samo HR2605/HR2606/HR2616)	Glavna enota	
3 Pokrov steklene posode mešalnika	12 Tesnilni obroček	
4 Tesnilni obroček	13 Rezilna enota	
5 Steklena posoda mešalnika	14 Vgrajena varnostna ključavnica	
Večnamenski sekjalnik	15	Motorna enota
6 Pokrov večnamenskega sekjalnika	16	Gumb za hitrost 1: za običajno hitrost mešanja
7 Večnamenski sekjalnik	17	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 preokračite 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 gost pire, na začetku nekaj časa mešajte pri nižji hitrosti 1 za mehak začetek obračanja In nato postopno preklopite na najvišjo hitrost 2 za zmogljivejše rezanje in mešanje.
 - Mešanje bo učinkovitejše, če v posodo in lonček dodate tekočine in trdne sestavine hkrati. Ne mešajte samo trdnih sestavin.
 - Pred mešanjem varno namestite dodatek na podstavek, pri čemer upoštevajte oznako za smer zaklepa.
 - S stekleno posodo ravnajte previdno, saj mokra površina lahko povzroči drsenje.
 - Pred uporabo mora biti tesnilo pravilno nameščeno na rezilno enoto, da se prepreči razlivanje in kapljanje.
 - Za mešanje ne uporabljajte tekočine z ogljikovim dioksidom.

Uporaba mešalnika (sl. 3)
Opomba: da preprečite razlivanje, posode mešalnika ne napolnite prek oznake za največjo količino (0,6 litra)
Mešalnik je namenjen za: <ul style="list-style-type: none">mešanje tekočin, npr. mliečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanin in osvežitnih 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 kuhanih/svežih sestavin (kuhana zelenjava/sadje) z dodatno rezilno enoto.
Večnamenski sekjalnik vam omogoča <ul style="list-style-type: none">Sekljanje sestavin, kot so čebula, česen, zelíža, 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.

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 Bokal posude za miksovanje	
Staklena posuda blendera (samo HR2605/HR2606/HR2616)	Glavna jedinica	
3 Poklopac staklene posude blendera	12 Zapтивni prsten	
4 Zapтивni prsten	13 Jedinica sa sečivima	
5 Staklena posuda miksera	14 Ugrađena bezbednosna brava	
Višenamenska seckalica	15	Jedinica motora
6 Poklopac višenamenske seckalice	16	Dugme za brzinu 1: za pasiranje normalnom brzinom
7 Višenamenska seckalica	17	Dugme za brzinu 2: za pasiranje punom brzinom
8 Zapтивni 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 punitе 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 dodatak na postolje pre pasiranja.
 - Pažljivo rukujte staklenim bokalom pošto može da postane klizav kada je vlažan.
 - Proverite da li je zapтивni prsten pravilno postavljen u jedinicu sa sečivima da biste izbegli prosipanje i cureenje 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. Mucenje 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 punitе 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 zrnu, susam, pirinač, pšenica, meso kokosa, koštunjavi plodovi (očišćeni), kafa u zrnu, zrnevlja sušene soje, sušeni grašak, sir, prezle itd.

4 Zaštita od pregrevanja motora
Ovaj uređaj ima zaštitu od pregrevanja. Ako se aparat pregreje, automatski će se isključiti. Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se hladi 30 minuta. Zatim vratite utičak u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Kontaktirajte distributera Philips proizvođa ili ovlašćeni Philips servisni centar 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 Пластиковая чаша блендера	11 Чаша пляшки–кухля	
Скляна чаша блендера (лише HR2605/HR2606/HR2616)	Головний блок	
3 Кришка скляної чаші блендера	12 Ущільнюоче кільце	
4 Ущільнюоче кільце	13 Ріжучий блок	
5 Скляна чаша блендера	14 Вбудована система запобіжного блокування	
Багатофункціональний подрібнювач	15	Блок двигуна
6 Кришка багатофункціонального подрібнювача	16	Кнопка швидкості 1: для подрібнення за звичайної швидкості
7 Багатофункціональний подрібнювач	17	Кнопка швидкості 2: для подрібнення на повній швидкості
8 Ущільнюоче 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 неприсмний запах, це нормально.

3 Застосування

- Примітка.**
 - Не перевищуйте максимальну кількість продуктів та тривалість переробки, вказані на мал. 2.
 - Оброблюючи велику кількість продуктів, не залишайте пристрій працювати довше, ніж 60 секунд (для чаші блендера та пляшки–кухля) або 30 секунд (для багатофункціонального подрібнювача) за один раз. Для обробки наступної порції дайте пристрою охолонути до кімнатної температури.
 - У жодному разі не наповнюйте аксесуари продуктами, температура яких перевищує 60 °C.
 - У разі змішування густого пюре, почніть із нижчої швидкості 1 для плавного запуску протягом короткого періоду часу і поступово переїдіть 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 ущільнюоче 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 під'єднайте кришку пляшки–кухля. Потім пляшку–кухоль можна взяти на вулицю і пити безпосередньо через кришку.

Використання багатофункціонального подрібнювача (мал. 5)

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

Багатофункціональний подрібнювач використовується для:

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

4 Захист двигуна від перегрівання

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

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