



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

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice.
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR2860_EEU_UM_V1.0

3140 035 32341

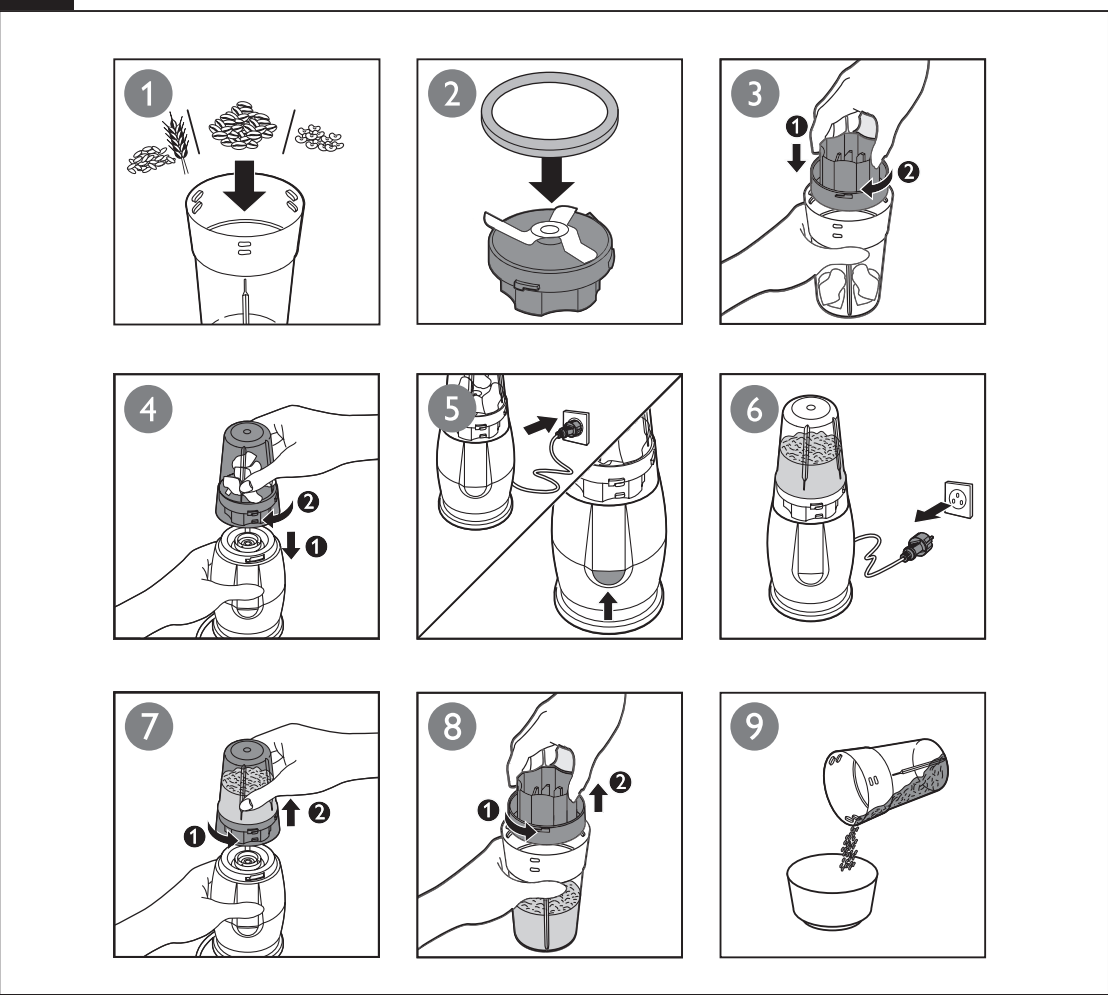
2



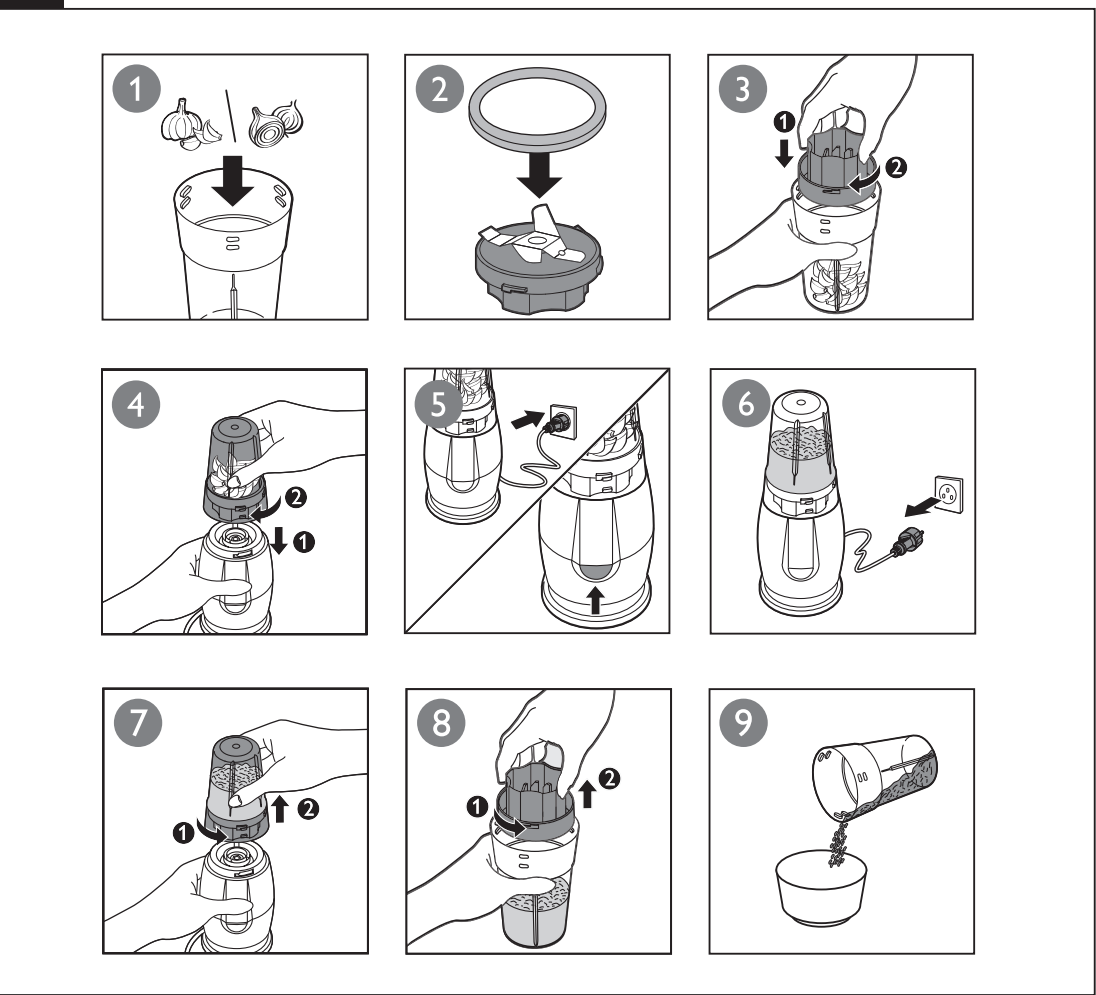
5

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

3



4



English

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Blender (Fig 2)

Caution

- Do not operate the blender for more than 1 minute at a time.
- If you have not finished blending after 1 minute, switch off the appliance and wait 1 minute before you continue. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue.

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.

Note: Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Use the mill

Caution

- Let hot ingredients cool down before you chop them in the wet mill or pour them into the blender beaker (max. temperature 80°C).
- Never use the dry mill or wet mill for more than 30 seconds without interruption.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the dry mill.
- Do not process dry ingredients such as coffee beans and dried beans in the wet mill. You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, bread crumbs, etc.

Note

- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes. Do not operate the maximum level indicated on the mill beaker.

Dry mill (Fig 3)

The dry mill is intended for grinding dry ingredients.
The dry mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg.

Note

- Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the dry mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.
- Do not operate the dry mill for more than 30 seconds at a time.

Čeština

- Zátka
- Víko nádoby mixéru
- Gumové těsnění víka mixéru
- Nádoba mixéru
- Integrovaná nožová jednotka mixéru
- Nápadecí kabel
- Vypínač
- Motorová jednotka
- Nožová jednotka mlynku vlhkých surovin
- Víčko nádoby mlynku vlhkých surovin
- Nádoba mlynku vlhkých surovin
- Nádoba suchého mlynku
- Víčko nádoby suchého mlynku
- Nožová jednotka suchého mlynku
- Gumové těsnění
- Ugrađeni bezpečnostní zámek
- Uložení kabelu

Hrvatski

- Čep
- Poklopac posude miješalice
- Gumena brtva za poklopac miješalice
- Posuda miješalice
- Ugrađeni rezač miješalice
- Kabel za napajanje
- Gumb za uključivanje/isključivanje
- Jedinica motora
- Rezač mlina za vlažne sastojke
- Poklopac posude mlina za vlažne sastojke
- Posuda mlina za vlažne sastojke
- Posuda mlina za suhe sastojke
- Poklopac posude mlina za suhe sastojke
- Rezač mlina za suhe sastojke
- Gumena brtva
- Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- Pretnac za kabel

Қазақша

- Тағын
- Миксер ыдысының қақпағы
- Резеңкеден жасалған миксер қақпағына арналған нығыздау сақинасы
- Араластырғыш ыдыс
- Миксердің ішіне орнатылған пышақтар
- Қуат сымы
- Қосқы/шіру түймесі
- Мотор бөлімі
- Сөмді тағамды турағыштың пышағы
- Сөмді тағамды турағыш ыдысының қақпағы
- Сөмді тағамды турағыштың ыдысы
- Құрғақ тағам дирменінің ыдысы
- Құрғақ тағам дирмені ыдысының қақпағы
- Құрғақ тағам дирменінің пышағы
- Резеңке сақина
- Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлапы
- Тоқ сымын сақтағыш

Latviešu

- Aizbāznis
- Blendera kausa vāks
- Blendera vāka gumijas bīvēšanas gredzens
- Blendera kauss
- Iekļauts blendera asmeņu bloks
- Elektrības vads
- Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- Motora bloks
- Sulīgu produktu dzirnaviņu asmeņu bloks
- Sulīgu produktu dzirnaviņu kausa vāks
- Sulīgu produktu dzirnaviņu kauss
- Sausu produktu dzirnaviņu kauss
- Sausu produktu dzirnaviņu kausa vāks
- Sausu produktu dzirnaviņu asmeņu bloks
- Gumijas gredzens
- Iebūvēts drošības slēdzis
- Elektrības vada glabātuve

Română

- Opritor
- Capacul bolului blenderului
- Garnitură de cauciuc pentru capacul blenderului
- Bolul blenderului
- Blocul tăietor integrat al blenderului
- Cablul de alimentare
- Butonul Porniri/Opriri
- Bloc motor
- Blocul tăietor al rășniței umede
- Capacul rășniței umede
- Bolul rășniței umede
- Rășniță uscătă
- Capacul rășniței uscate
- Blocul tăietor al rășniței uscate
- Garnitură de cauciuc
- Dispozitiv de siguranță incorporat
- Sistem de stocare a cablului

Slovensky

- Zátka
- Veko nádoby mixéra
- Gumený tesniaci kružok veka mixéra
- Nádoba mixéra
- Integrovaný nástavec s čepeľou mixéra
- Nápadecí kabel
- Vypínač
- Pohonná jednotka
- Nástavec s čepeľou na mletie za mokra
- Veko nádoby mlynčeka na mletie za mokra
- Nádoba mlynčeka na mletie za mokra
- Nádoba mlynčeka na mletie za sucha
- Veko nádoby mlynčeka na mletie za sucha
- Nástavec s čepeľou na mletie za sucha
- Gumový kružok
- Zabudovaný bezpečnostný zámok
- Úložný priestor kábla

English

- Stopper
- Lid of blender beaker
- Rubber sealing ring for blender lid
- Blender beaker
- Integrated blade unit of blender
- Mains cord
- On/off button
- Motor unit
- Blade unit of wet mill
- Lid of wet mill beaker
- Wet mill beaker
- Dry mill beaker
- Lid of dry mill beaker
- Blade unit of dry mill
- Rubber ring
- Built-in safety lock
- Cord storage

Български

- Запушалка
- Капак на каната на пасатора
- Гумен уплътнителен пръстен за капак на пасатора
- Кана на пасатора
- Вграден режеш блок на пасатора
- Захранващ кабел
- Бутон за вкл./изкл.
- Задвижващ блок
- Режеш блок на мелачката за сочни продукти
- Мелачката на каната на мелачката за сочни продукти
- Капак на каната на мелачката за сочни продукти
- Кана на мелачката за сочни продукти
- Кана на мелачката за твърди продукти
- Капак на каната на мелачката за твърди продукти
- Рибен блок на мелачката за твърди продукти
- Гумен пръстен
- Вградена защита блокировка
- Отделение за прибиране на кабела

Eesti

- Piiraja
- Kannmikseri kannu kaas
- Kannmikseri kaane kummist rõngasthend
- Kannmikseri kann
- Kannmikseri sisseehtitud lõiketerad
- Toitejuhe
- Nupp on/off (sisse/välja)
- Mootor
- Märgainete peenestaja lõiketerad
- Märgainete peenestaja kaas
- Märgainete peenestaja kann
- Kuivainete peenestaja kaas
- Kuivainete peenestaja lõiketera
- Sisseehtitud ohutuslukk
- Juhtmehoideik

Magyar

- Dugó
- Turmixedény fedele
- A turmix fedelének gumi tömítőgyűrűje
- Turmixedény
- Turmix beépített késégsége
- Hálózati kábel
- Be-/kikapcsoló gomb
- Motoregység
- A lédús alapanyagokhoz szánt daráló késégsége
- A lédús alapanyagokhoz szánt daráló fedele
- A lédús alapanyagokhoz szánt daráló fedele
- A száraz alapanyagokhoz szánt daráló fedele
- A száraz alapanyagokhoz szánt daráló fedele
- A száraz alapanyagokhoz szánt daráló késégsége
- Gumigyűrű
- Beépített biztonsági zár
- Csatlakozókábel tároló

Lietuviškai

- Kamštis
- Maišytuvo puodelio dangtis
- Maišytuvo dangčio guminis sandarinimo žiedas
- Maišytuvo menzūrelė
- Integruotas maišytuvo pjūstumo įtaisas
- Maitinimo tinklo laidas
- Ijungimo / išjungimo mygtukas
- Variklio įtaisas
- Minkštų produktų smulkintuvo pjūstumo įtaisas
- Minkštų produktų smulkintuvo dangtis
- Minkštų produktų smulkintuvo puodelis
- Sausų produktų smulkintuvo puodelis
- Sausų produktų smulkintuvo dangtis
- Sausų produktų smulkintuvo pjūstumo įtaisas
- Guminis žiedas
- Integruota apsauginė spynėlė
- Laido saugykla

Polski

- Zatyczka
- Pokrywka naczynia blendera
- Gumowa uszczelka pokrywki blendera
- Naczynie blendera
- Wbudowana część tnąca blendera
- Przewód zasilający
- Gumb za włączenie/wyłączenie
- Część silnikowa
- Część tnąca młynka do mokrych produktów
- Pokrywka naczynia młynka do mokrych produktów
- Naczynie młynka do mokrych produktów
- Naczynie młynka do suchych produktów
- Pokrywka naczynia młynka do suchych produktów
- Część tnąca młynka do suchych produktów
- Gumowa uszczelka
- Wbudowana blokada bezpieczeństwa
- Schowek na przewód sieciowy

Русский

- Блокирующее устройство
- Крышка стаканa блендера
- Резиновое уплотняющее кольцо крышки блендера
- Стакан блендера
- Встроенный ножовой блок блендера
- Сетевой шнур
- Кнопка включения/выключения
- Блок электродвигателя
- Ножовой блок для измельчения сочных продуктов
- Крышка стаканa для измельчения сочных продуктов
- Стакан для измельчения сочных продуктов
- Стакан для измельчения сухих продуктов
- Крышка стаканa для измельчения сухих продуктов
- Ножовой блок для измельчения сухих продуктов
- Резиновое кольцо
- Встроенный блокиратор безопасности
- Отсек для хранения шнура

Slovenščina

- Zamašek
- Pokrov posode mešalnika
- Gumijasto tesnilo za pokrov mešalnika
- Posoda mešalnika
- Vgrajena rezilna enota mešalnika
- Napajalni kabel
- Motorna enota
- Rezilna enota mokrega mlinčeka
- Pokrov posode mokrega mlinčeka
- Posoda mokrega mlinčeka
- Posoda suhega mlinčeka
- Pokrov posode suhega mlinčeka
- Rezilna enota suhega mlinčeka
- Gumijasto tesnilo
- Vgrajena varnostna ključavnica
- Shranjevanje kábla

Srpski

- Odbojnik
- Poklopac posude blendera
- Gumeni zapтивni prsten za poklopac blendera
- Posuda blendera
- Blender sa ugrađenim sečivom
- Kabl mrežnog napajanja
- Dugme za uključivanje/isključivanje
- Jedinica motora
- Jedinica sa sečivom mlina za obradu vlažnih sastojaka
- Poklopac mlina za obradu vlažnih sastojaka
- Posuda mlina za obradu suvih sastojaka
- Posuda mlina za obradu suvih sastojaka
- Jedinica sa sečivom mlina za obradu suvih sastojaka
- Gumeni prsten
- Ugrađena bezbednosna brava
- Pregrada za kabl

Українська

- Пробка
- Кришка чаші блендера
- Гумове ущільнююче кільце для кришки блендера
- Чаша блендера
- Вбудований ріжучий блок блендера
- Кабель живлення
- Кнопка «вкл./вимк.»
- Блок двигуна
- Ріжучий блок млинка для мокрого подрібнення
- Кришка чаші млинка для мокрого подрібнення
- Чаша млинка для мокрого подрібнення
- Чаша млинка для сухого подрібнення
- Кришка чаші млинка для сухого подрібнення
- Ріжучий блок млинка для сухого подрібнення
- Гумове кільце
- Вбудована система запобіжного блокування
- Зберігання шнура

Čeština

Před prvním použitím

Než přístroj poprvé použijete, pečlivě umyte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění“).

Mixér (obr. 2)

Pozor

- Mixér nenechávejte v chodu nepřetržitě déle než jednu minutu.
- Pokud mixování trvá déle než 1 minutu, vypněte přístroj a počkejte alespoň 1 minutu, než jej znovu zapnete. Pokud se přístroj zahřeje, nechte jej před pokračováním dostatečně vychladnout.

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lžvančového těsta nebo majonézy.

Poznamka: Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Použití mlynku

Pozor

- Horlé suroviny nechte před sekláním v mokré mlynku nebo před nalitím do nádoby trochu vychladnout (max. teplota 80 °C).
- Nikdy nenechávejte suchý mlyněk nebo mokry mlyněk v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund.

Hřebíček, badyán a anýz mleté v suchém mlynku vždy spolu s ostatními přísadami. Pokud je budete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů suchého mlynku.

V mlynku vlhkých surovin neprocouvávejte suroviny jako zrnkovou kávu a sušené luštěniny. Mlyněk lze použít k mletí a drcení přísad, například sezamových semínek, rýže, pšenic, kokosové dužiny, ořechů (loupané), kávová zrna, sušené sójové boby, sušený hrášek, sýr, strouhanka apod.

Poznamka

- Hřebíček, badyán a anýz mleté vždy spolu s ostatními přísadami. Pokud je budete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů přístroje.
- Mlyněk není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například mlučkové ořechy nebo kousky ledu.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je na nádobě mlynku vyznačena.

- Ne používejte melachata za tvrdých produktů i takz jako sochni produktů za povече ot 30 sekundi bez překřsávane.
- Vinagi obrabovajte si mikmichite chesny, zvezdovidnaya anason i anasonovoto seme zavedno s drugii produktii. Ako se obrabovavat otdelno, tezi produktii moze da povrediat plastmasata na melachata za tvrdii produktii.
- Ne obrabovajte sui produktii kato kafe i zryl bob v melachata za sochni produktii. Možete da ispolzovate melachata za simiane i kyshane na produktii kato cheren pipер na zerna, susamovo seme, oriz, zhito, kokosovi yadi, yadi (obeheni), kafe na zerna, sušeni soveni zerna, sušen grah, sirene, gaheta i t. i.

Бележка

- Vinagi obrabovajte si mikmichite chesny, zvezdovidnaya anason i anasonovoto seme zavedno s drugii produktii. Ako se obrabovavat otdelno, tezi produktii moze da povrediat plastmasata na melachata za tvrdii produktii.
- Melachata ne e podhodsha za kyshane na mnogo tvrdii produktii, kato indiiysko orekhe i kubeta led.
- Ne previshavajte maksimalnoto nivo, oboznacheno na mernata chasha na melachata.

Melachata za tvrdii produktii (Fig. 3)

Melachata za tvrdii produktii e prednaznachena za simiane na suhi produktii. Melachata za tvrdii produktii ne e podhodsha za kyshane na mnogo tvrdii produktii, kato indiiysko orekhe.

Бележка

- Ne dokosavajte ostrite nozheve. Ako nozhevote zasedit, izklyuchete ureda i razlozibete kachata na melachata za tvrdii produktii. Ispolzovajte lopatka, za da otdrannite produktite, blokiirali nozhevote.
- Ne ostavajte melachata za tvrdii produktii da raboti povече ot 30 sekundi bez překřsávane.

Melachata za sochni produktii (Fig. 4)

Melachata za sochni produktii e prednaznachena za naklyshane na produktii kato meso, luk, chesny i dr.

Melachata za s sochni produktii ne e podhodsha za naklyshane na suhi produktii kato kafe na zerna.

Бележка

- Ne ispolzovajte melachata za sochni produktii za razbryrvane na technosti iiii za netrasovane na ledana kubeta. Za taniya produktii ispolzovajte pasatora.
- Ne dokosavajte ostrite nozheve. Ako nozhevote zasedit, izklyuchete ureda i razlozibete kachata na melachata za sochni produktii. Ispolzovajte lopatka, za da otdrannite produktite, blokiirali nozhevote.

Рецепта за синко

Продукти	Количество	Време	Продължителност на обработката
Макс. количество за мелачката	Свинско месо	30 г	30 сек. Един цикъл

Wet mill (Fig 4)

The wet mill is intended for chopping moist ingredients such as meat, onions, garlic etc. The wet mill is not suitable for chopping dry ingredients such as coffee bean.

Note

- Do not use the wet mill to mix liquids or to crush ice cubes. Use the blender to process these ingredients.
- Do not touch the sharp blades. If the blades get stuck, switch off the appliance and disassemble the wet mill beaker. Use a spatula to remove the ingredients that block the blades.

Pork recipe

Ingredients	Quantity	Time	Number of operation
Max load as wet mill	Pork	30 g	30 sec
			One cycle

Note: Always let the appliance cool down to room temperature each batch you process.

Български

Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете старателно частите, които vizat в контакт с храна (вижте раздел „Почистване“).

Пасатор (Фиг. 2)

Внимание

- Не оставяйте пасатора да работи повече от 1 минута непрекъснато.
- Ако не сте свършили с разбъркването след 1 минута, изключете уреда и изчакайте 1 минута, преди да продължите. Ако уредът се нагори, оставете го да се охладн, преди да продължите.

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, като млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, котлети, шийове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза.

Забележка: Никога не ползвайте импулсния режим повече от няколко секунди без прекъсване.

Използване на мелачката

Внимание

- Изчакайте горещите продукти да изстинат, преди да ги кышате в мелачката за сочни продукти или използвате в каната на пасатора (макс. температура 80°C).

