

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)
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. - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
Tip - To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (PULSE) several times. - Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter (HR2167/HR2168 only) (Fig.3)
You can use the filter to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins are caught in the filter.
Note - Never fill the filter beyond its metal part. - Do not use the filter to process hot ingredients.

Chopper (HR2168 only) (Fig.4)
You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.
HR2170/HR2161/HR2160 You can order the chopper (type number HR2965) from your Philips dealer.
Note: Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.

Mill (HR2167/HR2167/HR2168 only) (Fig.5)
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 exceed the maximum level indicated on the mill dealer.

Cleaning (Fig.7)
Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.
Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (PULSE) a few times.

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	250 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	250 g		
Cooked french beans	250 g		
Milk	450 ml		

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

Български

Преди първата употреба
Преди да използвате уреда за първи път, почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна (вжте раздел „Почистяване“).

Пасатор (Фиг.2)
Пасаторът е предназначен за: - Разбъркване на течности, като мючли продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове. - Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза. - Приготвяне на поре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешка храна.
Съвет - За да обработите продуктите за много кратки период, завъртете регулацията към н на импulsната настройка (PULSE) няколко пъти. - Никога не ползвайте импулсния режим в продължение на повече от няколко секунди наведнъж.

Филтър (само за HR2167/HR2168) (Фиг.3)
Можете да използвате филтъра за приготвяне на фино разбити сокове, пресни плодови сокони или коктейли. Филтърът ще улови всички семки и люспи.

Бележка - Никога не пийтее филтъра над металната му част. - Не ползвайте филтъра за обработка на горещи продукти.

Къчаша приставка (само за HR2168) (Фиг.4)
Можете да използвате къчашата приставка за къчане на продукти като лук, месо, пресни портокави, зеленчуци, плодове, шоколада, твърди орехи, бебешка храна и ядки.
HR2170/HR2161/HR2160 Можете да поръчате къчашата приставка (типов номер HR2965) от търговеца на уреди Philips.
Забележка: Не използвайте къчашата приставка за смесване на течности. За тази цел използвайте пасатора.

Мелачка (само за HR2161/HR2167/HR2168) (Фиг.5)
Можете да използвате мелачката за смилане и къчане на продукти като черен пипер на зърна, сушаво месо, ориз, млято, кокосови ядки, кафе (обелени), кафе на зърна, сушени сусамови зърна, сушен грах, сирене, галета и т. н.

Бележка - Винаги обработвайте ситимилките чисти, измийте ги изобилно с вода и изсушете добре заедно с другите продукти. Ако се обработват отделно, тези продукти може да повредят пластмасата на уреда. - Мелачката не е подходяща за къчане на много твърди продукти, като индийско орехче и кубчета лед. - Не превъзвашайте максимално ниво, обозначено на мерната чаша на мелачката.
--

Почистяване (Фиг.7)
Лесно почистяване на катаня на пасатора: Следвайте стъпки 1, 2, 3, 4.
Забележка: Завъртете регулацията към н на импulsната настройка (PULSE) няколко пъти.

Продукти	Количество	Скорост	Време
Варени картофи	250 г	MAX	25 сек
Варено пивешко	250 г		
Варен френски зелен боб	250 г		
Мляко	450 мл		

Бележка Винаги измийте уреда да истинте до стайна температура, преди да обработите поредното количество.

Čeština

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

Mixer (obr.2)
Mixer je vhodný pro: - Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů. - Mixování měkčích přísad, například lvančového těsta nebo majonéz. - Slehání vařených přísad, například k výrobě dietské stravy.
Tip - Chcete-li ingredience zpracovávat jen krátce, otočte knoflík ovládní nízkotřídní do polohy pulzace (PULSE). - Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Filter (pouze modely HR2167/HR2168) (obr.3)
Pokud má být výsledek mixování velmi jemný, například při přípravě omáček, čerstvých ovocných džusů nebo koktejlů, použijte filtr. Filtr zachytí všechny pecky a slupky.

Poznámka
Filtr vždy přifíte pouze do úrovně kovové části.

Nepoužívejte filtr, pokud zpracovávejte horké přísady.

Sekáček (pouze model HR2168) (obr.4)
Sekáček lze použít k sekání přísad, jako je cibule, maso, bylinky, zelenina, ovoce, čokoláda, tvrdý sýr, dietká strava a ořechy.

HR2170/HR2161/HR2160 Sekáček (typové číslo HR2965) můžete objednat u prodejce specializovaného Philips.
Poznámka: Nepoužívejte sekáček k mixování tekutin. Pro tento účel použijte mixer.

Mlýnek (pouze model HR2161/HR2167/HR2168) (obr.5)
Mlýnek lze použít k mletí a drcení přísad, např. pepře, sezamových semenka, rýže, pšenice, kokosová drcená ořechy (luskane), kávová zrna, sušené sójové boby, sušený hrášek, sýr, strouhaná paprika.

Poznámka:
• Hřebíček, badyán a anýz melte vždy spolu s ostatními přísadami. Pokud je meltete zpracovávat samostatně, mohlo by dojít k poškození plastových materiálů přístroje.
• Mlýnek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například muškátové ořechy nebo kostky ledu.
• Nepřekračujte maximální hladinu, která je na nádobě mlýnku vyznačena.

Čištění (obr.7)
Snadný postup čištění nádob mixeru postupujte dle kroků: 1 2 3 4.
Poznámka: Nezapojujte nízkotřídní otočný knoflík ovládní do polohy pulzace (PULSE).

Prísady	Množstvo	Rychlost	Time (Cas)
Vařené brambory	250 g	MAX	25 s
Vařené kuře	250 g		
Vařené fazole	250 g		
Mléko	450 ml		

Poznámka Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.
--

Eesti
Enne esimest kasutamist
Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).
Kannimikser (joon.2)
Kannimikser on ette nähtud: - vedelike, nt pimaatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kookidele segamiseks; - pehme koostainetega segamiseks, näiteks pannikookitaina või majoneesi valmistamiseks; - keedetud koostainetega püreesaineteks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.
Näpunäide - Koostainetete lihtsaks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimi (PULSE). - ärge kasutage seadme impulssrežiimi pikemat kui mõni sekund.

Filter (üksnes mudelitel HR2167/HR2168 puhul) (joon.3)
Filtrit saab kasutada eriti hästi püreesatud kastmetel, värskeid mahlu või kokeile. Filter kogub endasse kõik seemnekastid ja koored.
Märkus - Ärge kunagi täitke filtrit üle selle metallist osa taseme. - Ärge kasutage filtrit kuumaide koostainetega töötlemiseks.

Hakkija (üksnes mudeli HR2168 puhul) (joon.4)
Hakkijat saate kasutada selliste koostainetega, nagu sibulad, liha, maitsetaimed, köögiviljad, puuvilja, šokolaadi, kova juustu, lastetoidu ja pakiliste hakkimiseks.
Mudelid HR2170/HR2161/HR2160 hakkijat (tüübi number HR2965) saate tellida oma Philips edasimüüja kaud.
Märkus: ärge kasutage hakkijat vedelike segamiseks. Kasutage selleks kannimikserit.

Peenestaja (üksnes mudelitel HR2167/HR2167/HR2168) (joon.5)
Peenestajat saate kasutada selliste koostainetega, nagu piprakanaad, seesamiseemneid, riisi, riisi, kookose viljalih, pakiliste (keedetud) köhiviljade, kuivatatud sojabuude ja herneste, juustu, leivapuru jne jahvatamiseks ja hakkimiseks.
Märkus - Töödelde nelki, tähtsinaisi ja aniseeemneid alati koos teiste koostainetega. Eraldi töötlemisel võivad need koostainend seadme plastikarvuks kahjustada. - Peenestaja ei sobi väga kõvale koostainetega, näiteks muskaatpähkile ja jää purustamiseks. - ärge ületage peenestaja kannule määratud maksimaalsete määrgendit.

Puhastamine (joon.7)
Kannimikseri kannu hõlbust puhastamine: järgige neid samme: 1 2 3, 4.
Märkus: hoolitsage selle eest, et keerate juhtnupu paari korral impulssrežiimile (PULSE).

Koostained	Kogus	Kiirus	Aeg
Keedetud kartulid	250 g	MAX	25 s
Keedetud kana	250 g		
Keedetud aedube	250 g		
Pima	450 ml		

Märkus Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuuri.

Hrvatski

Prije prvog korištenja
Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).
Miješalica (slika 2)
Miješalica je namijenjena: - Miješanje tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, majoneze. - Miješanje mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze. - Miješanje kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.
Savjet - Za kratku obradu sastojaka nekoliko puta okrenite regulator na postavku pulsiranja (PULSE). - Postavku pulsiranja nikada ne koristite duže od nekoliko sekundi odjednom.

Filter (samo HR2167/HR2168) (slika 3)
Za izuzetno fino miješanje umaka, svježih voćnih sokova ili koktela možete koristiti filter. Sve koščice i koščice ostanu u filteru.
Napomena - Nikada ne punite filter iznad metalnog dijela. - Ne koristite filter za obradu vrućih sastojaka.

Secikalica (samo HR2168) (slika 4)
Secikalicu možete koristiti za sjecanje sastojaka kao što su luk, meso, bilje, povrće, voće, čokolada, tvrdi sir, hrana za bebe i orašasti plodovi.
HR2170/HR2161/HR2160 Secikalicu možete naručiti (broj HR2965) kod lokalnog prodavača proizvoda tvrtke Philips.
Napomena: Secikalicu nemojte koristiti za miješanje tekućina. U tu svrhu koristite miješalicu.

Mlinac (samo HR2167/HR2167/HR2168) (slika 5)
Mlinac možete koristiti za mljevenje i sjecanje sastojaka kao što su papir u zrn, sjemenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očisceni), zrna kave, suha soja, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.
Napomena - Kinčice, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu nagrizati dijelove aparata. - Mlinac nije pogodan za sjecanje vrlo tvrdih sastojaka poput muškatahn oraščića ili kocki leda. - Nemojte prekršiti maksimalnu razinu označenu na posudi mlinca.

Čišćenje (slika 7)
Jednostavno čišćenje vija miješalice: slijedite korake: 1 2 3 4.
Napomena: svakako regulator okrenite na postavku pulsiranja (PULSE) nekoliko puta.

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Kuhani krumpir	250 g	MAX	25 s
Kuhana pileta	250 g		
Kuhane mahune	250 g		
Mlijeko	450 ml		

Napomena Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

Magyar
Teendők az első használat előtt
Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek étellel (lásd a „Tisztítás” c. részt).
Turnmixgép (2. ábra)
A turnmixgép felhasználható területre: - Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok kivételével. - Puha alapanyagok, pl. palacsintaszaggató vagy majonéz keverésére. - Főtt alapanyagok, pl. bébiétel készítésére.
Tipp: - Ha az alapanyagokat nagyon rövid időre kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (PULSE) fokozatra. - A pulzusállításon ne használja a készüléket egyeztette pár másodpercnél tovább.

Szűrő (csak a HR2167/HR2168 típusnál) (3. ábra)
A szűrőt elsősorban finomra kevert mártások, friss gyümölcslevek vagy koktélok készítéséhez használhatja. Az összes mag és a hűjő szűrőben marad.
Megjegyzés - Ne töltse a szűrőt a fém rézs fölé. - Ne használja a szűrőt forró alapanyagok turmixolásánál.

Aprító (csak a HR2168 típusnál) (4. ábra)
Az aprító például hagyma, hús, fűszerek, zöldekégek, gyümölcsök, csokoládé, kemény sajt, bébiétel és könnyűek darabolására alkalmas.
HR2170/HR2161/HR2160 Az aprítót (típusszám: HR2965) megrendelheti Philips forgalmazójától.
Megjegyzés: Ne használja az aprítót folyadékok keverésére. A célja használja a turnmixelőt.

Daráló (csak a HR2161/HR2167/HR2168 típusnál) (5. ábra)
A daráló például szezáms bors, szezámmag, rizs, búza, kokoszóda hús, dió (héj nélkül), kávébáb, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsák stb. őrlésére és darabolására alkalmas.
Megjegyzés - A szegfűszeg, anízst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt aprítsa. Onmagukban erővel ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeitben. - A daráló nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok darabolására (pl. szerezendő és jégkocka). - Ne lépje túl a darálóéleken feltüntetett legnagyobb színtet.

Tisztítás (7. ábra)
A turnmixelőhöz tartozó edények: Kövesse az alábbi lépéseket: 1 2 3 4.
Megjegyzés: Fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (PULSE) fokozatra.

Aprító (csak a HR2168 típusnál) (4. ábra)

Az aprító például hagyma, hús, fűszerek, zöldségek, gyümölcsök, csokoládé, kemény sajt, bébiétel és csónthéjak darabolására alkalmas.

HR2170/HR2161/HR2160: Az aprítót (típusszám: HR2965) megrendelheti Philips forgalmazójától.

Megjegyzés: Ne használja az aprítót folyadékok keverésére. Erre a célra használja a turmixkelyhet.

Megjegyzés Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.
--

Қазақша
Алғаш қолданар заминда
Құрылғыны алғаш қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
Блендер (2-сурет)
Блендер функциялары: - супі, еңімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейкер сияқты сұйықтықтарды шайқау; - жеңіл азық турмерін (мысалы, құймақа аралған сұйық қамыр немесе майонез) араластыру; - посіріген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.
Көнес - Азық-түнімдерді әдетте аз уақыт өткенді үшін бақырау түптамсы пульс параметріне (PULSE) қарай бірнеше рет бұраңыз. - Пульс бағдарламасын тоқтатуға бірнеше секундтан кейі қолдануға болады.

Сүзгі (тек HR2167/HR2168 үгісінеде) (3-сурет)
Сүзгіні ете ұсақтан араластырылған тұздықтар, таза жеміс шырындарын немесе коктейльдер жасау үшін қолдануға болады. Барлық сүзкістер мен қабықтар сүзгіде ұсталып қалады.

Ескерте - Ешқашан сүзгіні темір бөлігінен артық етіп тоқтырмаңыз. - Сүзгіні ыстық ингредиенттерді шайқауға қолдануға болмайды.
--

Тұрағыш (тек HR2168 үгісінеде) (4-сурет)
Тұрағышты гиз, ет, шөгі, көкөніс, жеміс, шоколад, қатты ірімшік, саби тамағы және жанғақтар сияқты азық-түнімдерді ұсақтау үшін қолдануға болады.
HR2170/HR2161/HR2160 тұрағышқа (түр нөмірі — HR2965) Philips димерінің арқылы тапсыра беруге болады.
Ескерте тұрағышты сұрықтықтарды араастыру үшін қолданбаңыз. Ол үшін блендерді қолданыңыз.

Димрмен (тек HR2167/HR2167/HR2168 үгісінеде) (5-сурет)
Бұрыш аңдары, құмт тірмалары, құрш, ыстық тұйыр қокос жұмыса, жанғақтар (балқанмен), кофе аңдары, көкмен соя бұршақтары, көкмен бұршақтар, ірімшік, нан кинимдары, т.б. сияқты азық-түнімдерді майдалау және ұсақтау үшін димрменді пайдалануға болады.

Ескерте - Қауымдар, жұралдыа бадан және бадан димрмен аралған басқа азық-түнімдермен бірге өткендіа Бөкем өңделсе, бұлар қарадым, пластмассалық материалдарына зиян келтіруі мүмкін. - Ұсатышы өте қатты ингредиенттер үшін жарамдыа, мысалы мускатты жаңғақ немесе муз кекесітер. - Ұсатышы ыдысында көрсетілген максимум деңгейінен аспаңыз.

Тазалау (7-сурет)
Блендер мысын оңай тазалау мына қадамдарды орындаңыз: 1 2 3 4.
Ескерте басқару түптамсын миддетті түрде пульс параметріне (PULSE) қарай бірнеше рет бұраңыз.

Нәресте тамағының рецепті			
Азық түрлері	Мөлшер	Жылдамдық	Уақыт
Пісірілген картоп	250 г	ЕҢ ЖОҒ.	25 сек
Пісірілген балпан еті	250 г		
Пісірілген үрме бұшақ	250 г		
Сүт	450 мл		

Ескерте Әр айнаымды өңдігер алдында қарадым бөліме температурасына дейін сұтылып алып отырыңыз.
--

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą
Prieš naudojimą prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skyrį „Valymas“).

Mašyruvas (2 pav.)
Mašyruvas skirtas: - Skišdamas, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gerimų mišiniams ir kotteilams, mašyti. - Minkštinems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, mašyti. - Viršiemis produktams, pvz., kokių nors mėsai, trinti.
Patarimas - Norėdami išoroti produktus labai trumpai, kelias pasukite reguliatorių į pulsinį režimą (PULSE). - Pulsinio režimo nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be sustojimo.

Filteras (tik HR2167/HR2168) (3 pav.)
--