



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

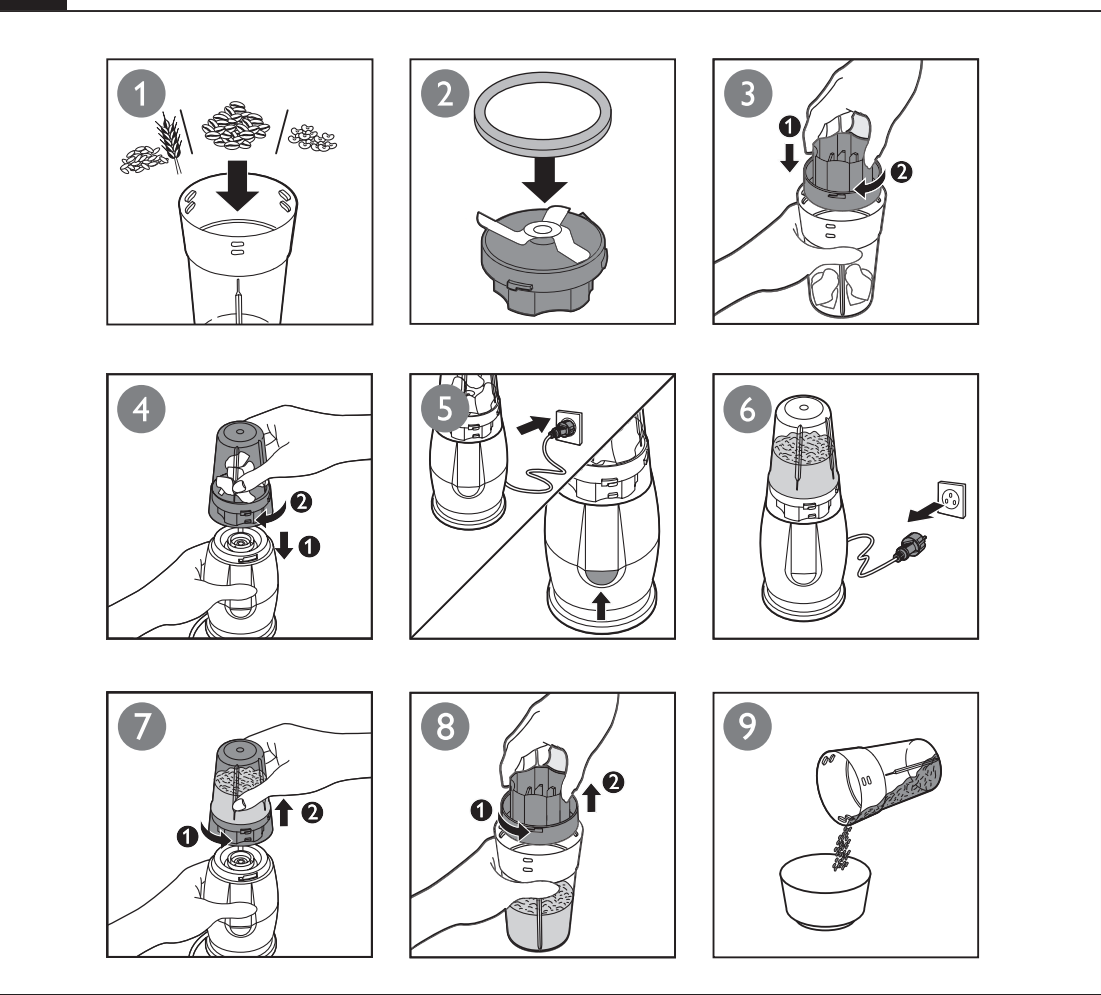
2



5

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

3



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.

NoteNever 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. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- 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
- Nápájecí 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 mlinca za vlažne sastojke
- Poklopac posude mlinca za vlažne sastojke
- Posuda mlinca za vlažne sastojke
- Posuda mlinca za suhe sastojke
- Poklopac posude mlinca za suhe sastojke
- Rezač mlinca za suhe sastojke
- Gumena brtva
- Ugrađeni sigurnosni mehanizam
- Pretinac za kabel

Қазақша

- Тағын
- Миксер ыдысының қақпағы
- Резеңкеден жасалған миксер қақпағына арналған нығыздау сақинасы
- Араластығыш ыдыс
- Миксердің ішіне орнатылған пышақтар
- Қуат сымы
- Қосқы/шұғыр 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
- Nápadací kábel
- 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

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
- Lédús alapanyagokhoz szánt daráló fedele
- 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 menzūrėlė
- Integruotas maišytuvo pjautumo įtaisas
- Maitinimo tinklo laidas
- Ijungimo / išjungimo mygtukas
- Variklio įtaisas
- Minkštų produktų smulkintuvo pjautumo įtaisas
- Minkštų produktų smulkintuvo dangtis
- Minkštų produktų smulkintuvo puodelis
- Sausų produktų smulkintuvo puodelis
- Sausų produktų smulkintuvo dangtis
- Sausų produktų smulkintuvo pjautumo 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

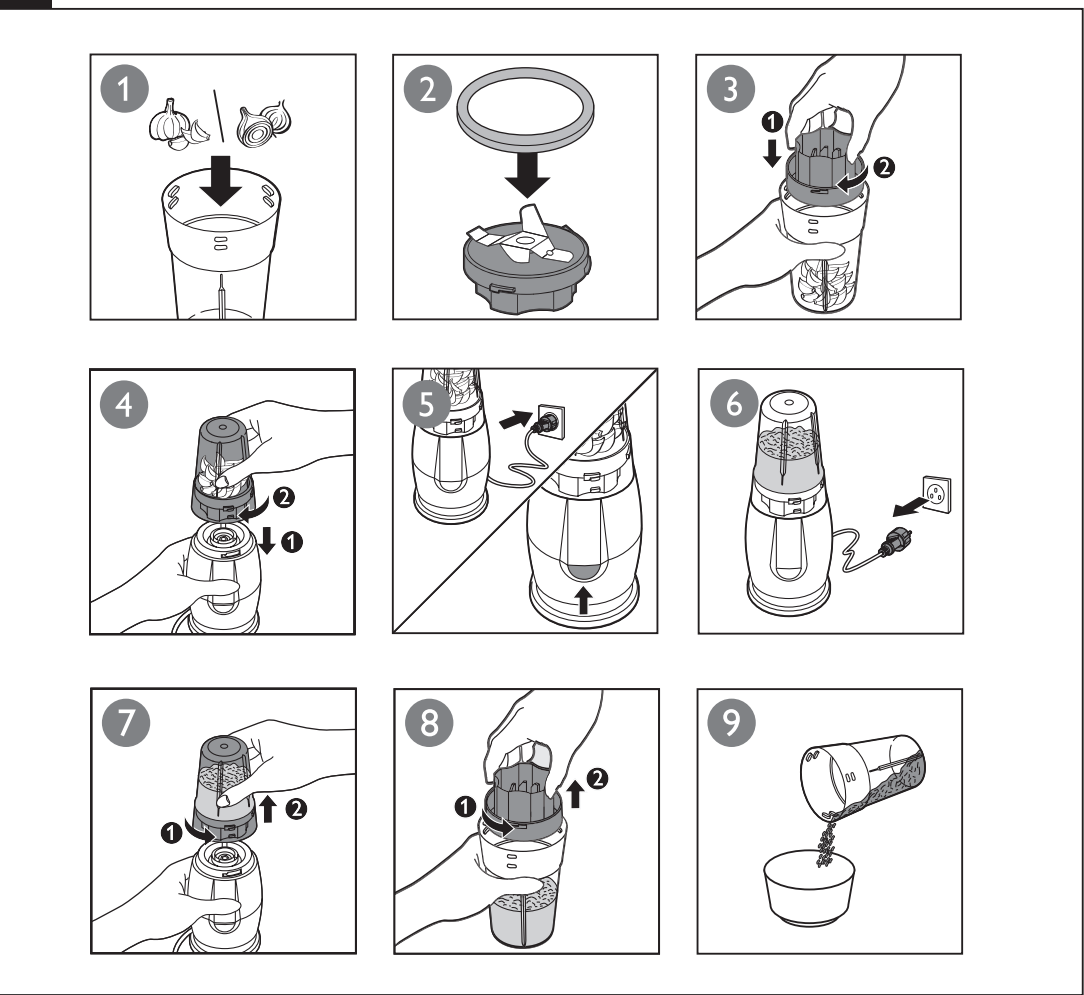
Русский

- Блокирующее устройство
- Крышка стаканa блендера
- Резиновое уплотняющее кольцо крышки блендера
- Стакан блендера
- Встроенный ножевой блок блендера
- Сетевой шнур
- Кнопка включения/выключения
- Блок электродвигателя
- Ножевой 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
- Ножевой 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 kábel
- Gumb za vdplop/izklop
- 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

4



Srpski

- Odbojnik
- Poklopac posude blendera
- Gumeni zaptni prsten za poklopac blendera
- Posuda blendera
- Blender sa ugrađenim sečivom
- Kabl mrežnog napajanja
- Dugme za uključivanje/isključivanje
- Jedinica motora
- Jedinica sa sečivima 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 sečivima 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 «вмикл/вимкл.»
- 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.

PoznamkaNikdy 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 mlynek nebo mokry mlynek 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. Mlynek 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.
- Mlynek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například muškátové ořechy nebo kousky ledu.
- Nepřekračujte maximální hladinu, která je na nádobě mlynku vyznačena.

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 vizват в контакт с храна (вижте раздел „Личиставне“).

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.

ЗабележкаНикога не ползвайте импулсния режим повече от няколко секунди без прекъсване.

Използване на мелачката

Внимание

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

- Не използвайте мелачката за твърди продукти или таз за сочни продукти за повече от 30 секунди без прекъсване.
- Винаги обработвайте скиндмидите чесън, звездовидния ананас и ананасовото семе заедно с други продукти. Ако се обработват отделно, тези продукти може да повредят пластмасата на мелачката за твърди продукти.
- Не обработвайте суи продукти като кафе и зрян боб в мелачката за сочни продукти. Можете да използвате мелачката за смилање и кълчане на продукти като черен пипер на зърна, сушено семе, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (обелени), кафе на зърна, сушени соевы зърна, сушен грах, сирене, гагета и т. н.

Бележка

- Винаги обработвайте скиндмидите чесън, звездовидния ананас и ананасовото семе заедно с другите продукти. Ако се обработват отделно, тези продукти може да повредят пластмасата на уреда.
- Мелачката не е подходяща за кълчане на много твърди продукти, като индийско орехче и кубчета лед.
- Не превишавайте максималното ниво, обозначено на мерната чаша на мелачката.

Мелачка за твърди продукти (Фиг. 3)

Мелачката за твърди продукти е предназначена за смилање на сухи продукти. Мелачката за твърди продукти не е подходяща за кълчане на много твърди продукти, като индийско орехче.

Бележка

- Не докосвайте острите ножове. Ако ножовете заседнат, изключете уреда и разглобете качата на мелачката за твърди продукти. Използвайте лопатка, за да отстраните продуктите, блокирали ножовете.
- Не оставяйте мелачката за твърди продукти да работи повече от 30 секунди без прекъсване.

Мелачка за сочни продукти (Фиг. 4)

Мелачката за сочни продукти е предназначена за накълчане на продукти като месо, лук, чесън и др.

Мелачката за с сочни продукти не е подходяща за накълчане на сухи продукти като кафе на зърна.

Бележка

- Не използвайте мелачката за сочни продукти за разбъркване на течности или за нагълчане на ледени кубчета. За таява продукти използвайте пасатора.
- Не докосвайте острите ножове. Ако ножовете заседнат, изключете уреда и разглобете качата на мелачката за сочни продукти. Използвайте лопатка, за да отстраните продуктите, блокирали ножовете.

Рецепта за синско

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

Suchy mlyněk (**obr. 3**)

Suchý mlyněk slouží k drčení suchých přísad

Suchý mlyněk není vhodný pro sekání velmi tvrdých surovin, jako je muškátový oříšek.

Poznámka

- Nedotýkejte se ostrí nožů. Pokud se nož zasekne, vypněte přístroj a vyjměte nádobu suchého mlynku. Pomocí stěrky odstraňte ingredience, které blokuji nož.
- Mokry mlyněk nenechávejte v nepřetržitém chodu déle než 30 sekund.

Mokry mlyněk (**obr. 4**)

Mokry mlyněk je určen k sekání vláhkých potravin, jako je maso, cibule, česnek aj. Mokry mlyněk není vhodný k sekání suchých ingrediencí, jako jsou kávová zrna.

- Mokry mlyněk nepoužívejte k mixování tekutin nebo drčení ledu.
- Mokry mlyněk nepoužívejte k mixování velmi tvrdých surovin, jako je muškátový oříšek.
- Nedotýkejte se ostrí nožů. Pokud se nož zasekne, vypněte přístroj a vyjměte nádobu mokrého mlynku. Pomocí stěrky odstraňte ingredience, které blokují nože.

Recept z vepřového masa

	Ingredience	Množství	Čas	Počet operací
Maximální objem mokrého mlynku	Vepřové maso	30 g	30 s	Jeden cyklus

Poznámka: Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Eesti

Enne esimest kasutamist

Enne seade esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk. „Puhastamine“).

Kannmikser (joonis 2)

Ettevaatus

- Ärge kasutage peenestajat korraga kauem kui 1 minut.
- Kui te pole segamist üle minuti pärast lõpetanud, lülitage seade enne kasutamise jätkamist ühels minutiks välja. Kui seade lihts kokku saaks, laske sel enne jätkamist jahtuda.

Kannmikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljahahlaide, supide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.

Märkus:Ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemaat kui mõni sekund.

Peenestaja kasutamine

Ettevaatus

- Isike kuumaal koostisained enne määrgainete peenestajas hakkimist jahtuda või valage need kannmikseri kannu (maks. temperatuur 80 °C).
- Ärge kunagi kasutage kuiv- või määrgainete peenestajat tööd katkestamata üle 30 sekundi järele.
- Alati töödelge nelki, tähtsaid ja anisiseemneid koos teiste koostisainetega kuivainete peenestajas. Täiesti töötlemisel viivide need koostisained kuivainete peenestajas plastistatruki kahjustada.
- Ärge seelikeid kuivade nagu kohviroad ja kuivatatud od määrgainete peenestajas purustage.

Peenestajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu piprakuune, seesamiseemne, riisi, nisu, kookose viljalih, pähkide (kookrete), kohvihabe, kuivatatud sojabuade ja herneste, juustu, leivapuru jne jahvatamiseks ja hakkimiseks.

Märkus

- Töödelge nelki, tähtsaid ja anisiseemneid alati koos teiste koostisainetega. Kui neid eraldi töödelada, võivad need koostisained seadme plastosaledele reageerida.

- peenestaja ei sobi väike koode koostisainete, näiteks muskatpähklike ja jalli purustamiseks.
- ärge lülitage peenestaja kasutamise märgitud maksimaalsateme märgendit.

Kuivainete peenestaja (joonis 3)

Kuivainete peenestaja on mõeldud kuivade koostisainete peenestamiseks. Kuivainete peenestajaga ei saa väike koode toiduaineid purustada, nt muskatpähkleid.

Märkus

- Ärge kasutage peenestaja lõketeit. Kui lõketeitard ummistuvad, lülitage seade välja ja võtke kuivainete peenestaja lahti. Kasutage terasid ummistavate koostisainete eemaldamiseks spaatlit.
- Ärge kasutage kuivainete peenestajat korraga kauem kui 30 sekundit.

Määrgainete peenestaja (joonis 4)

Määrgainete peenestaja on mõeldud määrgade ainetega nagu liha, sibul, küüslauk jne hakkimiseks. Määrgainete peenestaja ei sobi kuivade toiduainete, nagu kohviroad, hakkimiseks.

Märkus

- Ärge kasutage määrgainete peenestajat vedelike segamiseks ega jällakuubikute purustamiseks. Kasutage nende koostisainete töötlemiseks kannmikserit.
- Ärge kasutage terasid lõketeit. Kui lõketeitard ummistuvad, lülitage seade välja ja võtke määrgainete peenestaja lahti. Kasutage terasid ummistavate koostisainete eemaldamiseks spaatlit.

Seaprae retsept

	Koostisained	Kogus	Aeg	Toimingute arv
Mals koormus nagu määrgainete peenestajal	Sealih	30 g	30 s	Üks tsükkel

Märkus: pärast iga portsjoni töötlemist jahtutage seade alati toatemperatuurini.

Hrvatski

Prije prvog korištenja

Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite dijelove aparata koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Miješalica (slika 2)

- Oprez**
- Miješalica ne smije raditi duže od jedne minute bez prekida.
- Ako ne zavirite miješanje nakon 1 minute, isključite aparat i pričekajte 1 minutu prije nego što nastavite. Ako se aparat zagrije, ostavite ga da se ohladi prije nego što nastavite.

Miješalica je namijenjena:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnog proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih rića, farfea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.

Napomena:postavku pulisanja nikada nemojte koristiti duže od nekoliko sekundi odjednom.

Koristite minlac

- Vrute sastojke ostavite da se ohladi prije sjecanja u mincu za vlažne sastojke ili izlijevanja u vrč miješalice (maks. temperatura 80°C).
- Minlac za suhe sastojke li minlac za vlažne sastojke nikada nemojte koristiti duže od 30 sekundi bez prekida.
- Klinčice, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte u mincu za suhe sastojke zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu nagristi plastične dijelove minca za suhe sastojke.
- Suhe sastojke poput zrna kave ili graha ne obrađujte u mincu za vlažne sastojke. Minlac možete koristiti za miješanje i sjecanje sastojaka kao što su papar u zrnju, sjemenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očšćeni), zrna kave, suha soja, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.

Napomena :mješalicu pulisanja nikada nemojte koristiti duže od nekoliko sekundi odjednom.

Napomena

- Klinčice, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu nagristi plastične dijelove aparata.
- Minlac nije pogodan za sjecanje vrlo tvrdih sastojaka poput muskatnih oraščića ili koki leda.
- Nemojte premati maksimalnu razinu označenu na posodi minca.

Minlac za suhe sastojke (slika 3)

Minlac za suhe sastojke namijenjen je ustrjavanju suhih sastojaka

Minlac za suhe sastojke nije pogodan za sjecanje vrlo tvrdih sastojaka poput muskatnih oraščića

Napomena

- Nemojte dodirivati ostre rezače. Ako se rezači zaglave, isključite aparat i rastavite minlac za suhe sastojke. Pomocću lopatice ukonite sastojke koji blokiraju rezače.
- Minlac za suhe sastojke ne smije raditi duže od 30 sekundi odjednom.

Minlac za vlažne sastojke (slika 4)

Minlac za vlažne sastojke namijenjen je rezanju vlažnih sastojaka poput mesa, luka, češnjaka i sićno.

Minlac za vlažne sastojke nije pogodan za rezanje suhih sastojaka poput zrna kave.

Napomena

- Minlac za vlažne sastojke nemojte koristiti za miješanje tekućina ili drobljenje kokcica leda.
- Za obradu tih sastojaka koristite miješalicu.
- Nemojte dodirivati ostre rezače. Ako se rezači zaglave, isključite aparat i rastavite minlac za vlažne sastojke. Pomocću lopatice ukonite sastojke koji blokiraju rezače.

Recept za svinjetinu

	Sastojci	Količina	Vrijeme	Broj radnih ciklusa
Maksimalno opterećenje minca za vlažne sastojke	Svinjetina	30 g	30 s	Jedan ciklus

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).

Turmixgép (2. ábra)

Figyelem

- Né üzemeltesse készüléket folyamatosan 1 percnél tovább.
- Ha még nem fejezte be a művelet, 1 perc elteltével, kapcsolja ki a készüléket és várjon 1 percet, mielőtt folytatja. Ha a készülék felforrósodik, hagyja lehűlni, mielőtt folytatja.

A turmixgép felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, kóktélok kivételével.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatésztá vagy majonéz keverésére.

Megjegyzés: A pulvisztálmérő nem használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

A daráló használatra

Figyelem

- Hagyja lehűlni a forró alapanyagokat, mielőtt a ledús alapanyagokhoz szánt darálótval aprítani kezdené őket, illetve beletépné a turmixedénybe (max. hőmérséklet: 80 °C).
- Ne használja a szárz vagy a ledús alapanyagok őrlésére szolgáló daráló megzikatás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig.

- A szegfűszeg, ánizs és csillagánizs mindig más alapanyagokkal együtt aprítsa a szárz alapanyagok őrlésére szolgáló darálóban. Ornagukban őrlőve ezek kárt tehetnek a szárz alapanyagok őrlésére szolgáló daráló műanyag részében.

- Ne aprítson száraz alapanyagokat (például kávébabot vagy szárazbabot) a ledús alapanyagokhoz szánt darálótval.
- A daráló például szemes bors, szeszámrag, rizs, búza, kukorizd húsá, dió (héj nélkül), kávébab, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsá stb. őrlésére és darabolására használatos.

Megjegyzés

- A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt aprítsa. Ornagukban őrlőve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részében.
- A daráló nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok darabolására (pl. serecsendiz és jégkocka).
- Ne lépje túl a darálóedényen feltüntetett legnagyobb szintet.

Szárz alapanyagokhoz szánt daráló (3. ábra)

Ez a daráló száraz alapanyagok őrlésére való

A száraz alapanyagokhoz szánt darálóedény nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok, pl. serecsendiz darálására.

Megjegyzés

- Ne nyúljon az éles késéhez. Ha a késék elakadnak, kapcsolja ki a készüléket és szerelje szét a száraz alapanyagokhoz szánt darálóedényt. A spatula segítségével távolítsa el a késék elakadását okozó hozzávalókat.
- Ne használja a száraz alapanyagokhoz szánt darálóedényt folyamatosan 30 másodpercnél tovább.

Lédús alapanyagokhoz szánt daráló (4. ábra)

Ezzel a darálótval ledús alapanyagokat, például húst, hagymát, fokhagymát stb. apríthat. A ledús alapanyagokhoz szánt daráló száraz alapanyagok (pl. kávébab) aprítására nem alkalmas.

- Megjegyzés**
- Jegyzőkönyv vagy folyadékok keveréséhez ne használja a ledús alapanyagokhoz szánt darálót. Ezen alapanyagok feldolgozásához használja a turmixgépet.
- Ne nyúljon az éles késéhez. Ha a késék elakadnak, kapcsolja ki a készüléket és szerelje szét a nedves alapanyagokhoz szánt darálóedényt. A spatula segítségével távolítsa el a késék elakadását okozó hozzávalókat.

Sértéshús recept

	Hozzávalók	Mennyiség	Idő	Művelet száma
A ledús alapanyagokhoz szánt daráló maximális kapacitása	Sértéshús	30 g	30 mp	Egy ciklus

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

Қазақша

Алаш қоланар азынада
Қырғыны алаш қоланар азынада, таманкет байанысқа түсетін бөлшектерін жақсыап тазаанада («Тазалау» тарауын қараңыз).

Блендер (2-сурет)

Ескерту

- Бір қолданғанда минерл 1 минуттан артық уақытқа қоспаңыз.
- Араластыруды 1 минут ішінде ақтамаған болсаңыз, қырғмыны өшіріп, жағастыар азында 1 минут күтіңіз. Қырғмын ысыт кетсе, жағастыар азында сақымдаып алыңыз.

Блендер функциялары:
• сұт өңдеміс, соустар, жеміс-жидек шырындыры, сорта, сусындар, коктейльдер, шейстер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
• жұмсақ азыз турлерін (мысалы, қймаққа арналған сұйық, камыр немесе майонез) ардастыру;

Ескертпелуіс параметрін бір уақытта бірнеше секундтан артық қолдануға болмайды.

Дирменді пайдалану

Ескерту

Құрғақ тағамды сәлді тағамды туралығына сапар азында немесе блендер ыдысына құяр азында сұтып алыңыз (егі жоғарғы температура: 80 °C).

- Құрғақ тағам дирменнен немесе сәлді тағамды туралығышты тоқтаусыз 30 секундтан артық қосын қоюға болмайды.
- Қаламыр, жұмдығы баден және баден алдынен ардайым құрғақ тағам туралығына басқа азық-түліктермен бірге өңдеңіз. Бөлек өңдеңіз, бұлар құрғақ тағам туралығын пластмасса материалдарына зақым келтіруі мүмкін.
- Сәлді тағамды туралығын көке біршақтыры және кетіргінен бұрышқ таріздез кетіргінен ингредиенттерді ұнтақтауға болмайды.

Бұрышқ дандыр, үйкент тұрмандыр, құрш, астық түйірі кокос жұмсағы, жаңғақтар (жабығменнен), көфе дандыр, кепкен сос біршақтыры, кепкен бұрышқтар, ірімшік, нан қиымдары, т.б. сияқты азық-түліктерді майдалау және ұсақтау үшін дирменді пайдалануға болады.

Ескерте

- Қаламыр, жұмдығы баден және баден алдынен ардайым басқа азық-түліктермен бірге өңдеңіз. Бөлек өңдеңіз, бұлар қырғмынын пластмасса материалдарына зақым келтіруі мүмкін.
- Ұсатышы өте қатты ингредиенттер үшін жарамдыды, мысалды мускатыты жағнақ немесе муз кесектері.
- Ұсатышы ыдысында көрсетілген максимум деңгейінен аспаңыз.

Құрғақ тағам дирмені (3-сурет)

Құрғақ тағам дирмені құрғақ ингредиенттерді ұсақтап турауға арналған.

Құрғақ тағам дирмені бадам жаңғағы тарізде өте қатты ингредиенттер үшін жарамдыды.

Ескерте

- Әдетте пышақтарға қолындаңыз тигізбеніз. Егер пышақтарға тамақ тұрып қалса, құралды сәндіріп, құрғақ тағам дирменінін ыдысын ақыратыңыз. Пышақтарға тұрып қалған ингредиенттерді алу үшін қалаңашыны пайдаланыңыз.
- Бір қолданғанда құрғақ тағам дирмені 30 секундтан артық уақытқа қоспаңыз.

Сәлді тағамды туралыш (4-сурет)

Сәлді тағамды туралыш, мысалы, ет, піяз, сармақас сияқты сәлді ингредиенттерді тартуға арналған.

Сәлді тағамды туралығышты көфе бұрышқтары сияқты құрғақ ингредиенттерді тарту үшін қолдануға болмайды.

- Ескерте**
- Сәлді тағамды туралығышты сұйықтықтарды ардастыру немесе ыдыды ұстау үшін пайдалануға болмайды. Блендерді осыны ингредиенттерді өңдеу үшін пайдаланыңыз.
- Өткір пышақтарға қолындаңыз тигізбеніз. Егер пышақтарға тамақ тұрып қалса, құралды сәндіріп, сәлді тағам туралығын ыдысын ақыратыңыз. Пышақтарға тұрып қалған ингредиенттерді алу үшін қалаңашыны пайдаланыңыз.

Шошқа етінің рецептісі

	Азық түрлері	Мөлшері	Уақыт	Өңдеу саны
Сәлді тағам туралығыштайды	Шошқа еті	30 г	30 секунда	Бір цикл

Ескерте: әр партияны өңдегеннен соңаын қырғмыны бөлімге температурасына дейін сұтып алып отырыңыз.

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Mašytuvus (2 pav.)

Dėmesio

- Nenaudokite mašytuvu ilgiau nei 1 minutę be pertraukos.
- Jei nebaigėte mašyti per 1 minutę, išjunkite mašytuvą ir palaukite 1 minutę prieš tęsdami darbą. Jei prietaisas įkaista, prieš tęsdami palaukite, kol jis atvės.

Mašytuvus skirtas:

- Skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteilams, maišyti.
- Minkštiesiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, mašyti.

Pastaba:pulvinisio režimo niekada nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be pertraukos.

Smulkintuvo naudojimas

Dėmesio

- Smulkintuvu karštas produktus minkštų produktų smulkintuvo puodelyje arba pildami juos į mašytuvu puodelį, palaikite, kol jie atvės (maks. temperatūra 80 °C).
- Minkštų ar sausų produktų smulkintuvu be pertraukos niekada nenaudokite ilgiau nei 30 sekundų.

Gvazdikėlius, žvaigždžinyčius ir anizų sėklas visada apdorokite sausų maisto produktų smulkintuvo puodelyje kartu su kitais produktais. Jei apdorosite atskirai, jie produktai gali pažeisti plastikines prietaiso sausų maisto produktų smulkintuvo dalis.

Nelaidžiama apdoroti sausų produktų, pvz., kavos pupelių ir džiovintų pupų, minkštų produktų smulkintuve.

Smulkintuvą galima naudoti įvairiems produktams, pvz., pipirų grūdėliams, sezamo sėkloms, riešutams, kvečiams, kokosais, riešutais, riešutais (šluikštentais), kavos pupelėmis, džiovintoms sojos pupelėms, džiovintiems pupoms, sėnui, duonos trupiniams ir pan., malti ir smulkinti.

- Gvazdikėlius, žvaigždžinyčius ir anizų sėklas visada apdorokite kartu su kitais produktais. Jei apdorosite atskirai, jie produktai gali pažeisti plastikines prietaiso dalis.
- Smulkintuvus nėra skirtas labai kietiems produktams, pvz., muskato riešutams ir ledo kubeliams, apdoroti.
- Nedėkite produktų virš didžiausios smulkintuvo puodelyje nurodytos žymos.

Sausų produktų smulkintuvus (3 pav.)

Sausų produktų smulkintuvus skirtas sausiams produktams smulkinti

Sausų produktų smulkintuvus nepritaikytas labai kietiems produktams, pvz., muskato riešutams, smulkinti.

Pastaba:

- Nelieskite atštinų ašmenų. Jei ašmenys nebesiskia, išjunkite prietaisą ir išimkite sausų produktų smulkintuvo puodelį. Naudokite menzūrines prietaisams, nelaidžiantis ašmenims sukis, išimti.
- Nenaudokite sausų produktų smulkintuvo ilgiau nei 30 sekundų be pertraukos.

Drėgnų produktų smulkintuvus (4 pav.)

Minkštų produktų smulkintuvus skirtas drėgniems produktams smulkinti, pvz., mėsa, svogūnams, česnakams ir pan.

Drėgnų produktų smulkintuvus nepritaikytas sausiams produktams smulkinti, pvz., kavos pupelėms.

Pastaba:

- Nelieskite atštinų ašmenų. Jei ašmenys nebesiskia, išjunkite prietaisą ir išimkite drėgnų produktų smulkintuvo puodelį. Naudokite menzūrines produktams, nelaidžiantis ašmenims sukis, išimti.

Kiaulenos receptas

	Produktai	Kiekis	Laikas	Veikimo valandų skaičius
Mals minkštų produktų smulkintuvo puodelio talpa	Kiaulena	30 g	30 sek.	Vienas ciklas

Pastaba: apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notiniet detaļas, kas nonāks saskarē ar produktiem (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Blenderis (2. att.)

Ievērojiet!

- Nepieturiet blenderim darboties ilgāk par 1 minūti vienā reizē.
- Ja vēl neesat pabeidzis jaikt produktus pēc 1 minūtes, izslēdziet ierīci un nogaidiet 1 minūti pirms turpināšanas, ja ierīce salarst, ļ