

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 (HR2161/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, breadcrumbs, 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 beaker.

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.

Baby food recipe

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

Български

Преди първата употреба

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

Пасатор (Фиг. 2)

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, като мачени продукти, сосове, плодови сосове, супи, котлети, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за паланички или майонеза.
- Приготвяне на поре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

Свет

- За да обработите продуктите за много кратки периоди, заветрите регулиращия ключ на импулсна честота (**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 сосове, пресни плодови сосове или котлети. Филтърът ще улови всички семки и люспи.

Бележка

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

Къпачка приставка (само за HR2168) (Фиг. 4)

Можете да използвате къпачката приставка за кичане на продукти като лук, месо, пресни подправки, зеленчуци, плодове, шоколад, твърди сирена, бебешка храна и тилки.
HR2170/HR2161/HR2160 Можете да поръчате къпачката приставка (типичен номер HR2965) от търговче на уредаи Philips.

Забележка: Не използвайте къпачката 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 кичане на продукти като черен пипер на зърна, сосушоме, семе, ориз, месо, кокосови ядки, ладки (обелени), кафе на зърна, сушени сосови зърна, сушен грах, оризе, галета и т. н.

Бележка

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

Почистяване (Фиг. 7)

Лесно почистяване на капата на пасатора: Следвайте стъпки 1, 2, 3, 4.
Забележка: Заветрите регулиращия ключ на импулсната настройка (**PULSE**) няколко пъти.

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

Бележка

- Винаги изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредното количество храна.

Čeština

Пřed prvním použitím

Než přistoupíte k použití, pečlivě umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola „Čištění“).

Mixér (obr. 2)

- Mixér je vhodný pro:
 - Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, mixovaných nápojů či koktejlů.
 - Mixování měkkých přísad, například lvančového těsta nebo majonéz.
 - Měnění vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.

- Chcete-li ingredience zpracovávat jen krátce, otočte knoflík ovládní několikrát 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 píte pouze do úrovně kovové části.
- Nepoužívejte filtr, pokud zpracovááte horké přísady.

Sekáček (pouze model HR2168) (obr. 4)

Sekáček lze použít k sekání přísad, jako je cibule, maso, bylinky, zelenina, ovoce, čokoláda, tvrdý sýr, dětská strava a ořechy.

HR2170/HR2161/HR2160 Sekáček (typové číslo HR2965) můžete objednat u prodejce společnosti Philips.

Poznámka: Nepoužívejte sekáček k mixování tekutin. Pro tento účel použijte mixér.

Mlýnek (pouze model HR2161/HR2167/HR2168) (obr. 5)

Mlýnek lze použít k mletí a drcení přísad, např. pepř, sezamová semínka, rýže, pšenice, kokosová dužina, ořechy (upravené), kávová zrna, sušené sójové boby, sušený hrášek, sýr, strouhaná apod.

Poznámka

- Hřebíček, badyán a anýz mlete vždy spolu s ostatními přísadami. Pokud je budete 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)

Pravidlo postup čištění nádoby mixéru postupujte dle kroků: 1 2 3 4.
Poznámka: Nezapomenejte několikrát otočit knoflík ovládní do polohy pulzace (**PULSE**).

Prísady	Množství	Rychlost	Time (Cas)
Varené brambory	250 g	MAX	25 s
Varené kufle	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“).

Kannmikser (joon. 2)

Kannmikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookeide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.

Nõupidamine

- Koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerate juhtnuppu mõned korrad impulssrežiimi (**PULSE**).
- Ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemat kui mõni sekund.

Filter (üksnes mudelitel HR2167/HR2168 puhul) (joon. 3)

Filteri abil saate valmistada eriti hästi püreustatud kastmeid, värskeid mahlu või kokteile. Filter kogub endasse kõik seemnekastad ja koored.

Märkus

- Ärge kunagi täirite filtrit üle selle metallist osa taseme.
- Ärge kasutage filtrit kuumaide koostisainete töötlemiseks.

Hakkaja (üksnes mudelitel HR2168 puhul) (joon. 4)

Hakkajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu sibulate, liha, maitsetaimede, kõvõviljade, puuvilja, šokolaadi, kõva juustu, listetoidu ja pähkide hakkamiseks.

Mudelid HR2170/HR2161/HR2160 hakkijat (tüübi number HR2965) saate tellida oma Philipsi edasimüjaga käest.

Märkus: Ärge kasutage hakkijat vedelike segamiseks. Kasutage selleks kannmikserit.

Peenestaja (üksnes mudelitel HR2161/HR2167/HR2168 puhul) (joon. 5)

Peenestajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu pirikraunade, seesamiseemnete, risi, nisu, kokosede viljalihja pähkide (kooreta), kiviubade, kuivatatud sojabeade ja herneste, juustu, leikapurvi ning jähvatamisega ja hakkimisega.

- Märkus
 - Töödelles nelki, tähtsaid ja aniseeemneid alati koos teiste koostisainetega. Eraldi töötlemisel võivad need koostisained seadme plastikanvikuid kahjustada.
- Peenestaja ei sobi väga kõvade koostisainete, näiteks muskaatpähkide ja jää purustamiseks.
- Ärge ületage peenestaja kasutamise määrgitud maksimaalsetaem määrgindit.

Puhastamine (joon. 7)

Kannmikseri kannu hõibus puhastamine: järgige neid samme: 1, 2, 3, 4.

Märkus: hoolitsege selle eest, et keerate juhtnuppu paaril korral impulssrežiimile (**PULSE**).

Beebitoidu retsept

Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Keedukartuleid	250 g	MAX	25 s
Keedetud kana	250 g		
Keedetud aedube	250 g		
Pima	450 ml		

Märkus

- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage 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)

- Miješalica je namijenjena:
 - Miješanje tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pica, frapae.
 - Miješaju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
 - Miješaju kunihi sastojaka, primjerice za djecu hranu.

Savjet

- Za kratku obradu sastojaka nekoliko puta okrenite regulator na postavku pulsiranja (**PULSE**).
- Postavku pulsiranja nikada ne koristite duže od nekoliko sekundi ojednom.

Filter (samo HR2167/HR2168) (slika 3)

Za izuzetno fino miješanje umaka, svježih voćnih sokova ili koktela možete koristiti filter. Sve koščice i koščice ostaju u filtru.

Napomena

- Nikada ne punite filter iznad metalnog dijela.
- Ne koristite filter za obradu vrućih sastojaka.

Šećkalica (samo HR2168) (slika 4)

Šećkalicu možete koristiti za sjekanje sastojaka kao što su luk, meso, bilje, povrće, voće, čokolada, tvrdi sir, hrana za bebe i orašasti plodovi.

HR2170/HR2161/HR2160 Šećkalicu možete naručiti (broj HR2965) kod lokalnog prodavača proizvoda tvrtke Philips.

Napomena: Šećkalicu nemojte koristiti za miješanje tekućina. U tu svrhu koristite miješalicu.

Mlinac (samo HR2161/HR2167/HR2168) (slika 5)

Mlinac možete koristiti za mljevenje i sjekanje sastojaka kao što su papar u zmu, sjemenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očušćeni), zrna kave, suha soja, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.

- Napomena**
 - Ključnice, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju zasebno, ti sastojci mogu nagristi plastične dijelove aparata.
- Mlinac nije pogodan za sjekanje vrlo tvrdih sastojaka poput muškatain oraščića ili kocki leda.
- Nemojte prekršivati maksimalnu razinu označenu na posodi mlinca.

Čišćenje (slika 7)

Jednostavno čišćenje vrča miješalice: slijedite korake: 1 2 3 4.

Napomena: svakako regulator okrenite na postavku pulsiranja (**PULSE**) nekoliko puta.

Recept za hranu za bebu

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Kuhani krumpir	250 g	MAX	25 s
Kuhana piletna	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).

Turmixgép (2. ábra)

- A turmixgép felhasználási területe:
 - Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok kivételével.
 - Puha alapanyagok, pl. palacsintászerű vagy majonéz keverésére.
 - Főtt alapanyagok, pl. bébiételtek pépesítésére.

Tipp:

- Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**PULSE**) fokozatra.
- A pulzusállítást ne használja a készületek egy része pár másodpercnél tovább.

Szűrő (csak a HR2167/HR2168 típusnál) (3. ábra)

A szűrő elsősorban finomra kevert mártások, friss gyümölcslevek vagy koktélok készítéséhez használható. Az összes mag és héj a szűrőben marad.

Megjegyzés

- Ne töltsen a szűrőt a fém rész fölé.
- Ne használja a szűrőt főrtő alapanyagok turmixolásánál.

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

Aprító például hagyma, hús, fűszerek, zöldségek, gyümölcsök, csokoládé, kemény sajt, bébiétel és csontlevesek darabolására alkalmas.

HR2170/HR2161/HR2160 Az aprítórt (típuszám: HR2965) megrendelheti Philips forgalmazójától.

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

Daráló (csak a HR2167/HR2168 típusnál) (5. ábra)

A daráló például szemes bors, szeszmag, rizs, búza, kukorica, hús, dió (héj nélkül), kávébáb, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsák, szá. őrlésére és darabolására használatos.

Megjegyzés

- A szegfűszeget, anizst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt aprítsa. Önmagukban erővel csak kárt tehetnek a készülék műanyag részeitben.
- A daráló nem alkalmas kemény alapanyagok darabolására (pl. szerezcsendő és jégkocka).
- Ne lépje túl a darálóedényben feltüntetett legnagyobb szintet.

Tisztítás (7. ábra)

A turmixkelyet tisztítsa egyszerűen: Kétszer az alábbi lépéseket: 1 2 3 4.

Megjegyzés: Fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (**PULSE**) fokozatra.

Bébiétel recept

Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Főtt burgonya	250 g	MAX	25 mp
Főtt csirkemús	250 g		
Főtt zöldbab	250 g		
Tej	450 ml		

Megjegyzés

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

Қазақша

Алғаш қолданар алдында

Құрылғыны алғаш қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалауға («Тазалау» тарауына қараңыз).

Блендер (2-сурет)

- Блендер функциялары:
 - сұт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, котлеталар, шейктер сияқты сұйықтықтардан шығару;
 - жұмсақ азық-түрлерін (мысалы, қырмақа арпамаған сұйық мамыр немесе майонез) араластыру;
 - пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың ұшын қашыр) жасау.

Кенес

- Азық-түрлерді өте аз уақыт өтпейді үшін басқару түймасын пульс параметріне (**PULSE**) қарай бірнеше рет бұраңыз.
- Пульс бағдарламасын тұтыныс бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Сүзгі (тек HR2167/HR2168 түрлерінде) (3-сурет)

Сүзгіні өте ұсақтан араластырылған тұздықтар, таза жеміс шырындарын немесе котлеталарды жасау үшін қолдануға болады. Барлық сүзгілермен мен қабықтар суыққа ұстапты қалады.

Ескерте

- Ешқашан сүзгіні ымыр бөлігінен артық етіп толдырмаңыз.
- Сүзгіні ыстық, индиреттерді шайқауға қолдануға болмайды.

Тұрағыш (тек HR2168 үлгісінде) (4-сурет)

Тұрағыншы пияз, ет, шөп, көкөніс, жеміс, шоколад, қатты ірімшік сабы тамаша және жанғақтар сияқты азық-түліктерді ұсақтау үшін қолдануға болады.

HR2170/HR2161/HR2160 тұрағышқа (түр нөмірі — HR2965) Philips димеріне арқылы тапсырып, беруге болады.

Ескерте: тұрағыншы сұйықтықтардан араластыру үшін қолданбаңыз. Ол үшін блендерді қолданыңыз.

Дәрімен (тек HR2161/HR2167/HR2168 үлгісінде