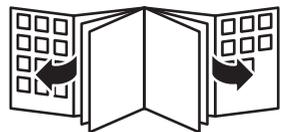


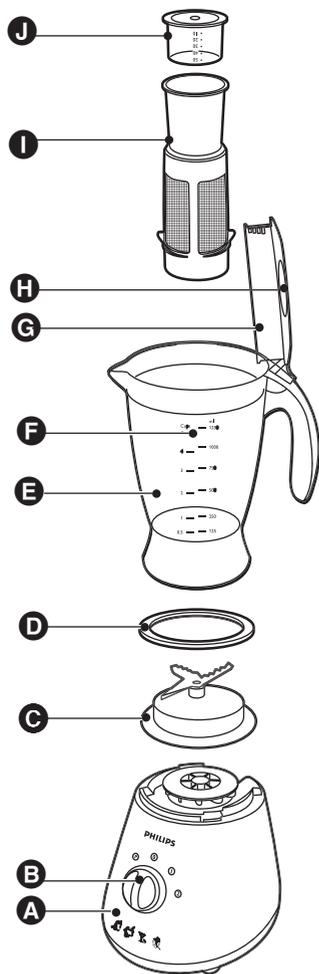
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR2011, HR2010, HR2004, HR2001, HR2000

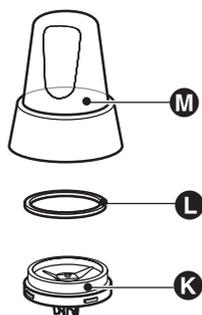


**PHILIPS**





HR2004, HR2001, HR2000



HR2011, HR2010

1



<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>12</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>19</b>
<b>EESTI</b>	<b>26</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>32</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>39</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>46</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>53</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>60</b>
<b>POLSKI</b>	<b>66</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>73</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>80</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>87</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>93</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>99</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>105</b>

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Noise level: Lc = 86 dB(A)

### General

#### Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

#### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- Never use the blender jar or mill beaker to switch the appliance on and off.
- Never let the appliance run unattended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Never place the blade unit onto the motor unit if the blender jar or mill beaker (specific types only) is not or not properly attached to it.

#### Caution

- Always unplug the appliance before you assemble, disassemble or make adjustments to any of the parts.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

### Blender

#### Warning

- Never reach into the blender jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Make sure the blade unit is securely fastened to the blender jar before you assemble the blender jar onto the motor unit.

#### Caution

- Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C.
- To prevent spillage, do not put more than 1.25 litres of liquid in the blender jar, especially when you process at a high speed. Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Always make sure the lid is properly closed/assembled on the jar and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Never forget to place the sealing ring on the blade unit before you connect the blade unit to the blender jar, otherwise leakage will occur.

- Do not let the appliance run for more than 3 minutes at a time.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

### **Mill (HR2011/HR2001 only)**

---

#### **Warning**

- Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg, Chinese rock sugar and ice cubes.
- Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

#### **Caution**

- Never use the mill for more than 30 seconds without interruption. Let the mill cool down for at least 1 minute between processing cycles.
- Never forget to place the sealing ring in the blade unit before you assemble the mill jar; otherwise leakage occurs.
- 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 beaker may become discoloured when you use the mill to process ingredients such as cloves, anise and cinnamon.
- The mill is not suitable for chopping raw meat. Use the blender instead.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

### **Filter (HR2004 only)**

---

#### **Caution**

- Never use the filter to process ingredients hotter than 80°C.
- Never overload the filter: Do not put more than 70g dried soy beans or 150g fruit in the filter at the same time.
- Always make sure the lid is closed/assembled properly and the measuring cup is inserted properly in the lid before you switch on the appliance.
- Cut fruit into smaller pieces before you put it in the filter.
- Soak dried ingredients, such as soy beans, before you put them in the filter.

### **Electromagnetic fields (EMF)**

---

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

### **Built-in safety lock**

---

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have properly assembled the blender jar or mill beaker on the motor unit. If the blender jar or mill beaker is correctly assembled, the built-in safety lock will be unlocked.

### **General description (Fig. 1)**

- A** Motor unit
- B** Control knob with pulse setting and speed settings

#### **Blender with plastic jar (HR2004/HR2001/HR2000 only):**

- C** Blender blade unit
- D** Sealing ring
- E** Plastic blender jar
- F** Level indication
- G** Hinged lid of plastic blender jar
- H** Opening in lid

## 8 ENGLISH

- I Fruit filter (HR2004 only)
- J Measuring cup

### Mill (HR2011/HR2001 only):

- K Mill blade unit
- L Mill sealing ring
- M Mill beaker

### Blender with glass jar (HR2011/HR2010 only):

- N Blender blade unit
- O Sealing ring
- P Level indication
- Q Glass blender jar
- R Lid of glass blender jar
- S Opening in lid
- T Measuring cup

## Getting started

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

## Using the appliance

### Blender

The blender is intended for fine pureeing, chopping and blending. With the blender you can prepare soups, sauces and milk shakes. You can also use it to process vegetables, fruit, meat, pancake batter etc.

### Preparing the blender for use

- 1 Assemble the sealing ring on the blender blade unit (Fig. 2).
- 2 Screw the blade unit onto the bottom of the blender jar until the blade unit is fixed properly. (Fig. 3)
- 3 Put the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click'). (Fig. 4)

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

- 4 Put the mains plug in the wall socket.

### Using the blender

- 1 Put the ingredients in the blender jar.
- 2 Close the lid.

HR2011/HR2010: Place the lid on the blender jar; push it down and turn the lid clockwise ('click').

- 3 Insert the measuring cup into the opening in the lid. (Fig. 5)
- 4 Turn the control knob to speed 1 or 2.

Turn the control knob to the pulse setting if you want to process ingredients very briefly.

### Tips

- If you want to crush ice cubes, put not more than 6 ice cubes (of approx. 25x35x25mm) in the blender jar and turn the control knob to pulse position a few times.
- Cut meat or other solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar.
- Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. To get good results, we advise you to process these ingredients in a series of small batches.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

### Disassembling the blender

- 1** Remove the mains plug from the wall socket.
- 2** Remove the lid with the measuring cup from the blender jar.
- 3** Turn the blender jar with the blade unit attached to remove it from the motor unit.
- 4** Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

### Filter (HR2004 only)

---

With the filter you can make delicious fresh fruit juices, cocktails or soy milk. The filter prevents pips and skins from ending up in your drink.

Never overload the filter. Do not put more than 70g of soy beans (unsoaked weight) or 150g of fruit in the filter at the same time.

### Preparing the filter for use

- 1** Mount the blender jar with the blade unit attached on the motor unit and fix it by turning it clockwise ('click') (Fig. 4).

The blender jar can be mounted in two positions: with the handle on the right side or on the left side.

- 2** Put the filter in the blender jar (Fig. 6).

Make sure that the grooves of the filter fit exactly onto the ribs inside the blender jar.

- 3** Put the mains plug in the wall socket.

### Using the filter

- 1** Place the lid on the blender jar.
- 2** Put the ingredients in the filter. (Fig. 7)

Do not exceed the MAX indication on the sieve mesh.

- 3** Pour water or another liquid (milk, juice, etc.) into the blender jar.
- 4** Insert the measuring cup into the hole in the lid.
- 5** Let the appliance run for approx. 40 seconds.
- 6** Switch off the appliance and remove the blender jar with the blade unit attached from the motor unit.

Do not open/remove the lid. Leave the measuring cup and the filter in the jar.

- 7** Pour out the drink through the pouring lip of the blender jar. (Fig. 8)

*Tip: For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.*

*Note: When you process a large quantity, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start to process a small quantity and let the appliance run for a few seconds. Then switch off the appliance and add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients. Always keep the lid on the blender jar during processing.*

- 8 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

### **Mill (HR2011/HR2001 only)**

---

#### **Using the mill**

- 1 Put the ingredients in the mill beaker (Fig. 9).

You can process wet and dry ingredients.

Do not fill the mill beaker beyond the MAX indication.

- 2 Place the sealing ring on the mill blade unit. (Fig. 10)

Make sure that the rubber sealing ring is placed correctly.

- 3 Put the mill blade unit on the mill beaker (1) and screw the blade unit anticlockwise (2) until it is fixed properly. (Fig. 11)

- 4 Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit ('click') (Fig. 12).

- 5 Put the mains plug in the wall socket.

- 6 Switch on the appliance and let it run until the ingredients are fine enough.

This takes approx. 10-30 seconds.

#### **Disassembling the mill**

- 1 Unplug the appliance.

- 2 Screw the mill anticlockwise off the motor unit.

- 3 Turn the mill upside down and screw the blade unit clockwise off the mill beaker.

- 4 Clean all removable parts immediately after use (see chapter 'Cleaning').

### **Cleaning**

Always unplug the appliance before you clean it.

Never immerse the motor unit in water, nor rinse it under the tap. Do not clean the motor unit in the dishwasher.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

*Tip: Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.*

- 1 Make sure the appliance is unplugged.

- 2 Disassemble all removable parts.

Do not forget to remove the blender sealing ring and the mill sealing ring (HR2011/HR2001 only).

Do not touch the blades. The blades are very sharp.

- 3 Clean the motor unit with a moist cloth.

- 4 Clean the removable parts in hot water with some washing-up liquid.

*Note: All parts except for the motor unit can be cleaned in the dishwasher.*

## Storage

- 1 To store the mains cord, wind it round the base of the motor unit.

## Disposal

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 13).

## Guarantee and service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recipes

### Soy milk

*Note: This recipe can only be prepared with the filter (HR2006/HR2004 only).*

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

#### Ingredients

- 70g dried soy beans
- 600ml water

- 1 Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Then let them drain.
- 2 Put the soaked soy beans in the filter and pour the water into the blender jar. Blend for 40 seconds.
- 3 Pour the soy milk into a pan and bring to the boil. Then add some sugar and let the soy milk simmer until all sugar has dissolved.
- 4 Serve hot or cold.

### Nourishing vegetable soup from Budapest

#### Ingredients

- 100g kohlrabi
- 150g potatoes
- 150g celery
- 50g carrots
- 100g smoked pork
- 0.55ltr water
- 100g lentils (canned)
- 125g crème fraîche
- 10g parsley
- salt, freshly ground pepper, 1 stock cube, 1 bay leaf

- 1 Precut the ingredients into pieces of 2x2x2cm.
- 2 Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and 0.35ltr water in the blender jar in this order. Then blend for 30 seconds.
- 3 Put the blended ingredients in a pan and bring them to boil. Add the rest of the water (0.2ltr), crème fraîche, lentils, meat, herbs, stock cube and seasonings.
- 4 Let the soup simmer for 30 minutes. Stir the soup regularly.

**Важно**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Ниво на шум:  $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

**Общи положения****Опасност**

- Не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го изплаквайте под крана на чешмата. Почиствайте задвижващия блок само с влажна кърпа.

**Предупреждение**

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени.
- Никога не използвайте каната на пасатора или мелачката за включване и изключване на уреда.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Не се допирайте до ножовете, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри!
- Ако ножовете заседнат, изключете уреда от контакта, преди да отстранявате продуктите, блокирали ножовете.
- Не поставяйте режещия блок върху задвижващия блок, ако каната на пасатора или мелачката (само за определени типове) не е поставена добре.

**Внимание**

- Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към сглобяване, разглобяване или наместване на някоя от частите.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредното количество.

**Пасатор****Предупреждение**

- Никога не бъркайте в каната на пасатора с пръсти или някакъв предмет по време на работа на уреда.
- Убедете се, че режещият блок е здраво затегнат към каната на пасатора, преди да монтирате каната към задвижващия блок.

**Внимание**

- Никога не сипвайте в каната на пасатора продукти, които са по-горещи от  $80^\circ\text{C}$ .
- За да избегнете изливане, не наливайте повече от 1,25 литра течност в каната на пасатора, особено когато работите с високи обороти. Не сипвайте повече от 1 литър в каната на пасатора, когато обработвате горещи течности или продукти, склонни към разпенване.

- Ако продуктите полепнат по стената на каната, изключете уреда и извадете щепсела от контакта. След това отстранете с лопатка продуктите от стената.
- Винаги проверявайте дали капакът е добре затворен/сглобен върху каната и дали мерната чаша е сложена правилно в капака, преди да включите уреда.
- Никога не забравяйте да сложите уплътнителния пръстен на режещия блок, преди да монтирате каната на пасатора, иначе ще настъпи протичане.
- Не допускате уредът да работи в продължение на повече от 3 минути непрекъснато.
- Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.

---

### **Мелачка (само за HR2011/HR2001)**

---

#### **Предупреждение**

- Не използвайте мелачката за смилане на много твърди продукти, като например индийско орехче, едрокристална захар (небет-шекер) или ледени кубчета.
- Не докосвайте остриетата на режещия блок на мелачката, когато го почиствате. Тези остриета са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.

#### **Внимание**

- Мелачката никога не бива да работи повече от 30 секунди без прекъсване. Оставете я да се охлажда за най-малко 1 минута между работните цикли.
- Никога не забравяйте да сложите уплътнителния пръстен в режещия блок, иначе може да настъпи протичане.
- Винаги обработвайте скилидките чесън, звездовидния анасон и анасоновото семе заедно с другите съставки. Ако се обработват отделно, тези продукти могат да разяждат пластмасовите материали на уреда.
- Чашата на мелачката може да се обезцвети, когато се използва за обработване на съставки като чесън, анасон и канела.
- Мелачката не е подходяща за смилане на сурово месо. Използвайте пасатора за целта.
- Не използвайте мелачката за обработване на течни смеси, като например плодов сок.

---

### **Филтър (само за HR2004)**

---

#### **Внимание**

- Никога не използвайте филтъра за обработване на продукти, по-горещи от 80°C.
- Никога не претоварвайте филтъра. Не слагайте наведнъж повече от 70 г сушени соеви зърна или от 150 г плодове във филтъра.
- Винаги проверявайте дали капакът е добре затворен/сглобен и дали мерната чаша е сложена правилно в капака, преди да включите уреда.
- Нарезете плодовете на по-дребни парчета, преди да ги сложите във филтъра.
- Накусвайте сушените продукти, като например соевите зърна, преди да ги сложите във филтъра.

---

### **Електромагнитни излъчвания (EMF)**

---

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

---

### **Вградена защитна блокировка**

---

Тази функция гарантира, че ще можете да включвате уреда само когато каната на пасатора е монтирана правилно или мелачката е монтирана на задвижващия блок в правилното положение. Ако каната на пасатора или мелачката е монтирана правилно, вграденото заключване ще се отключи.

### Общо описание (фиг. 1)

- A** Задвижващ блок
- B** Регулиращ ключ с импулсна настройка и настройки за скорост.

#### Пасатор с пластмасова кана (само за HR2004/HR2001/HR2000):

- C** Режещ блок на пасатора
- D** Уплътнителен пръстен
- E** Пластмасова кана на пасатора
- F** Обозначение за ниво
- G** Шарнирен капак на пластмасовата кана на пасатора
- H** Отвор в капака
- I** Филтър за плодове (само за HR2004)
- J** Мерна чашка

#### Мелачка (само за HR2011/HR2001):

- K** Режещ блок на мелачката
- L** Уплътнителен пръстен на мелачката
- M** Кана на мелачката

#### Пасатор със стъклена кана (само за HR2011/HR2010):

- N** Режещ блок на пасатора
- O** Уплътнителен пръстен
- P** Обозначение за ниво
- Q** Стъклена кана на пасатора
- R** Капак на стъклената кана на пасатора
- S** Отвор в капака
- T** Мерна чашка

### Запознаване

Старателно почистете частите, които ще се допират до храна, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване").

### Използване на уреда

#### Пасатор

Пасаторът е предназначен за приготвяне на пюре, накълцване и пасиране. С пасатора можете да пригответе супи, сосове и млечни шейкове. Можете също да го използвате за обработване на зеленчуци, плодове, месо, тесто за палачинки и др.

#### Подготовка на пасатора за работа

- 1** Монтирайте уплътнителния пръстен върху режещия блок на пасатора (фиг. 2).
- 2** Завинтете режещия блок върху дъното на каната на пасатора така, че да се захване здраво. (фиг. 3)
- 3** Поставете каната на пасатора с режещия блок, монтиран върху задвижващия блок, и я закрепете със завъртане по часовниковата стрелка (до шракване). (фиг. 4)  
Каната на пасатора може да се монтира в две положения: с дръжката от дясната страна или от лявата страна.
- 4** Включете щепсела на хранящия кабел в контакта.

## Работа с пасатора

- 1** Сложете продуктите в каната на пасатора.
- 2** Затворете капака.  
HR2011/HR2010: Поставете капака на каната на пасатора, натиснете надолу и завъртете капака по часовниковата стрелка (до щракване).
- 3** Поставете мерната чаша в отвора на капака. (фиг. 5)

- 4** Завъртете регулиращия ключ на скорост 1 или 2.

Завъртайте няколкократно регулиращия ключ в положение за импулсен режим, ако искате да обработвате съставките за много кратки периоди.

### Полезни съвети

- Ако искате да раздробите ледени кубчета, сложете не повече от 6 кубчета (прибл. 24x35x25 мм) в каната на пасатора и завъртете регулиращия ключ няколко пъти до импулсно положение.
- Нарязвайте месото и другите твърди съставки на по-дребни парчета, преди да ги сложите в каната на пасатора.
- Не обработвайте наведнъж голямо количество твърди съставки. За да получите добри резултати, препоръчваме да обработвате тези съставки на малки порции.
- За да направите доматен сок, нарежете доматиите на четири и пускайте парчетата през отвора в капака върху въртящите се ножове.

### Разглобяване на пасатора

- 1** Изключете щепсела от контакта.
- 2** Свалете капака с мерната чаша от каната на пасатора.
- 3** Завъртете каната на пасатора със закачения към нея режещ блок, за да я свалите от задвижващия блок.
- 4** Почиствайте всички разглобяеми части незабавно след употреба (вж. главата “Почистване”).

### Филтър (само за HR2004)

С този филтър можете да правите вкусни пресни плодови сокове, коктейли или соево мляко. Филтърът не дава на семките и корите да преминат в напитките ви

Никога не претоварвайте филтъра. Не слагайте наведнъж повече от 50 г соеви зърна (неизкиснатото тегло) или 150 г плодове във филтъра.

### Подготовка на филтъра за работа

- 1** Поставете каната на пасатора с режещия блок, монтиран върху задвижващия блок, и я закрепете със завъртане по часовниковата стрелка (до щракване) (фиг. 4).

Каната на пасатора може да се монтира в две положения: с дръжката от дясната страна или от лявата страна.

- 2** Сложете филтъра в каната на пасатора (фиг. 6).

Погрижете се жлебовете на филтъра да съвпадат точно с ребрата вътре в каната на пасатора.

- 3** Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

### Работа с филтъра

- 1** Поставете капака върху каната на пасатора.
- 2** Поставете съставките във филтъра. (фиг. 7)

Не превишавайте означението MAX върху цедката.

- 3** Налейте вода или друга течност (мляко, сок и т. н.) в каната на пасатора.
- 4** Поставете мерната чаша в отвора на капака.
- 5** Оставете уреда да работи около 40 секунди.
- 6** Изключете уреда и свалете каната на пасатора заедно с прикачения режещ блок от задвижващия блок.

Не отваряйте и не сваляйте капака. Оставете мерната чаша и филтъра в каната.

- 7** Излейте напитката през улея на каната на пасатора. (фиг. 8)

*Съвет: За най-добър резултат сложете каната с останалите продукти обратно в уреда и го оставете да работи още малко.*

*Забележка: Забележка: Когато обработвате голямо количество, препоръчваме да не слагате във филтъра всички продукти наведнъж. Започнете с обработване на малко количество и пуснете уреда да поработи няколко секунди. След това го изключете и добавете още една малка порция. Повтаряйте тази процедура, докато не обработите всички съставки. Винаги дръжте затворен капака върху каната на пасатора по време на обработване.*

- 8** Почиствайте всички разглобяеми части незабавно след употреба (вж. главата “Почистване”).

---

### **Мелачка (само за HR2011/HR2001)**

#### **Използване на мелачката**

- 1** Поставете съставките в каната на мелачката (фиг. 9).

Можете да обработвате сочни и сухи съставки.

Не пълнете каната на мелачката над означението MAX.

- 2** Поставете уплътнителния пръстен на режещия блок на мелачката. (фиг. 10)

Проверете дали е поставен правилно гуменият уплътнителен пръстен.

- 3** Поставете режещия блок на мелачката върху каната на мелачката (1) и завинтете режещия блок обратно на часовниковата стрелка (2), докато се закрепил добре. (фиг. 11)

- 4** Обърнете глобената мелачка обратно и я завинтете по посока на часовниковата стрелка върху задвижващия блок (до щракване) (фиг. 12).

- 5** Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.

- 6** Включете уреда и го оставете да работи, докато съставките бъдат смлени на достатъчно дребни части.

Това отнема приблизително 10-30 секунди.

#### **Разглобяване на мелачката**

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Развинтете обратно на часовниковата стрелка мелачката от задвижващия блок.
- 3** Обърнете обратно мелачката и развинтете обратно на часовниковата стрелка режещия блок от каната на мелачката.
- 4** Почиствайте всички разглобяеми части незабавно след употреба (вж. главата “Почистване”).

## Чистене

Винаги изключвайте уреда от контакта, преди да пристъпите към почистване.

Никога не потапяйте задвижващия блок във вода и не го измивайте под крана. Не измивайте задвижващия блок в съдомиялна машина.

Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

*Съвет: Почистването на уреда и детайлите му е най-лесно веднага след употреба.*

**1** Проверете дали уредът е изключен от контакта.

**2** Свалете всички разглобяеми части.

Не забравяйте да свалите уплътнителния пръстен на пасатора и уплътнителния пръстен на мелачката (само за HR2011/HR2001).

Не докосвайте ножовете. Те са много остри.

**3** Почиствайте блока на мотора с влажна кърпа.

**4** Измийте разглобяемите части в гореща вода с малко миялен препарат.

*Забележка: Всички части, с изключение на задвижващия блок, могат да се измият в съдомиялна машина.*

## Съхранение

**1** За да приборете захранващия кабел, навийте го около основата на задвижващия блок.

## Изхвърляне

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 13).

## Гаранция и сервиз

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://www.philips.com) или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта).

Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

## Рецепти

### Соево мляко

*Забележка: Тази рецепта може да се приготви само с филтъра (само за HR2006/HR2004).*

Винаги изчакайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредното количество.

### Съставки

- 70 г изсушени соеви зърна
- 600 мл вода

- 1** Накиснете соевите зърна в продължение на 4 часа, преди да ги обработите. След това ги оставете да се изцедят.
- 2** Поставете накиснатите соеви зърна във филтъра и налейте водата в каната на пасатора. Пасирайте в продължение на 40 секунди.
- 3** Налейте соевото мляко в тиган и го поставете на огъня, докато заври. След това добавете малко захар и оставете соевото мляко да ври на тих огън, докато захарта се разтвори.
- 4** Сервирайте горещо или студено.

### **Питателна зеленчукова супа от Будапеща**

---

#### **Съставки**

- 100 г алабаш
- 150 г картофи
- 150 г целина
- 50 г моркови
- 100 г пушено свинско
- 0,55 л вода
- 100 г леща (от консерва)
- 125 г заквасена сметана
- 10 г магданоз
- сол, прясно смян черен пипер, 1 кубче бульон, 1 дафинов лист

- 1** Нарезжете съставките на парчета 2x2x2 см.
- 2** Сложете алабаша, картофите, целината, морковите и 0,35 л вода, в този ред, в каната на пасатора. След това пасирайте 30 секунди.
- 3** Поставете пасираните съставки в тиган и го поставете на огъня, докато заври. Добавете останалата вода (0,2 л), заквасената сметана, лещата, месото, зеленчуците, кубчето бульон и подправките.
- 4** Оставете супата да ври на тих огън в продължение на 30 минути. Редовно я разбърквайте.

## Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Hladina hluku:  $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

## Obecné informace

### Nebezpečí

- Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody nebo do jiné kapaliny, ani ji mýt pod tekoucí vodou. K čištění motorové jednotky používejte pouze navlhčený hadřík.

### Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Pokud byste zjistili poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo na jiném dílu, přístroj nepoužívejte.
- Nikdy nepoužívejte nádobu mixéru nebo nádobu mlýnku k zapínání nebo vypínání přístroje.
- Nikdy nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Nedotýkejte se nožů, obzvláště pokud je přístroj připojen do sítě. Nože jsou velmi ostré.
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj ze sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Nikdy nenasazujte nožovou jednotku na motorovou jednotku, pokud není nádoba mixéru nebo mlýnku (pouze některé typy) řádně nasazena na motorové jednotce.

### Upozornění

- Před nasazováním jakýchkoli dílů nebo jejich odnímáním či úpravami vždy přístroj odpojte od sítě.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

## Mixér

### Výstraha

- Nikdy nevkládejte do nádoby mixéru prsty ani jiné předměty, když je přístroj v chodu.
- Před připevněním nádoby mixéru k motorové jednotce zkontrolujte, zda je nožová jednotka řádně upevněna k nádobě mixéru.

### Upozornění

- Nikdy neplňte nádobu mixéru přísadami, které jsou teplejší než  $80 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- Abyste zabránili vystříkávání, neplňte nádobu mixéru větším množstvím tekutin než 1,25 l, a to zejména tehdy, používáte-li vyšší rychlost. Do nádoby mixéru nelijte více než 1 litr; pokud zpracováváte horké tekutiny nebo suroviny, které pění.
- Pokud se potraviny nalepí na stěnu nádoby mixéru, vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě. Potom pomocí stěrky potraviny uvolněte.
- Před zapnutím přístroje se vždy ujistěte, že víko je řádně zavřeno/nasazeno na nádobě a odměrka je správně vložena do víka.

- Před sestavením nádoby mixéru a nožové jednotky nezapomeňte vložit těsnicí kroužek na nožovou jednotku, abyste zabránili vytékání tekutin.
- Nenechávejte přístroj v trvalém chodu déle než 3 minuty.
- Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, než budete pokračovat.

### **Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001)**

#### **Výstraha**

- Nikdy mlýnek nepoužívejte na mletí velmi tvrdých přísad, jako jsou muškátové ořechy, cukr kandlí nebo kostky ledu.
- Při čištění nožových jednotek se nedotýkejte čepelí nožů. Jsou velmi ostré a mohli byste se snadno pořezat.

#### **Upozornění**

- Nikdy nenechávejte mlýnek v nepřetržitém provozu déle než 30 sekund. Než budete pokračovat, nechte mlýnek vychladnout nejméně 1 minutu.
- Nikdy nezapomeňte na nožovou jednotku mlýnku vložit těsnicí kroužek, aby obsah neprosakoval.
- Hřebíček, badyán a anýz melte vždy současně s dalšími přísadami. Pokud byste je mleli samostatně, mohly by poškodit plastové materiály přístroje.
- Pokud byste mlýnek používali na mletí hřebíčku, anýzu nebo skořice, nádobka mlýnku by se mohla zabarvit.
- Mlýnek není vhodný pro úpravu syrového masa. Pro tyto účely použijte mixér.
- Mlýnek rovněž nepoužívejte pro zpracování tekutých směsí, jako jsou ovocné šťávy.

### **Filtr (pouze u modelu HR2004)**

#### **Upozornění**

- Nikdy nefiltrujte přísady teplejší než 80 °C.
- Nikdy nepřepĺujte filtr: Současně neplňte filtr větším množstvím než 70 g sušených sojových bobů nebo 150 g ovoce najednou.
- Před zapnutím přístroje se vždy ujistěte, že víko je řádně zavřeno/nasazeno a odměrka je správně vložena do víka.
- Ovoce nejprve rozkrájejte na malé kousky a teprve pak ho vkládejte do filtru.
- Suché přísady, jako jsou například sojové boby, před vložením do filtru namočte.

### **Elektromagnetická pole (EMP)**

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### **Vestavěný bezpečnostní vypínač**

Tato funkce umožňuje zapnout přístroj, pouze pokud je nádoba mixéru nebo nádoba mlýnku řádně nasazena na motorovou jednotku. Pokud je nádoba mixéru nebo mlýnku řádně nasazena, vestavěný bezpečnostní vypínač je odblokován.

### **Všeobecný popis (Obr. 1)**

- A** Motorová jednotka
- B** Ovládací knoflík s pulsním nastavením a nastavením rychlostí

**Mixér s plastovou nádobou (pouze u modelů HR2004/HR2001/HR2000):**

- C** Nožová jednotka mixéru
- D** Těsnicí kroužek
- E** Plastická nádoba mixéru
- F** Indikace hladiny

- G** Odklápěcí víko plastové nádoby mixéru
- H** Otvor ve víku
- I** Filtr na ovoce (pouze u modelu HR2004)
- J** Odměrka

**Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001):**

- K** Nožová jednotka mlýnku
- L** Těsnicí kroužek mlýnku
- M** Nádoba mlýnku

**Mixér se skleněnou nádobou (pouze u modelů HR2011/HR2010):**

- N** Nožová jednotka mixéru
- O** Těsnicí kroužek
- P** Indikace hladiny
- Q** Skleněná nádoba mixéru
- R** Víko skleněné nádoby mixéru
- S** Otvor ve víku
- T** Odměrka

## Začínáme

Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami (viz kapitola Čištění).

## Použití přístroje

### Mixér

Mixér je vhodný pro přípravu pyré, sekání i míchání. S mixérem lze připravovat polévky, omáčky nebo mléčné koktejly. Mixér můžete použít též ke zpracování zeleniny, ovoce, masa, palačinkového těsta apod.

#### Příprava mixéru k použití

- 1** Nasadte těsnicí kroužek na nožovou jednotku mixéru (Obr. 2).
- 2** Našroubujte nožovou jednotku na dno nádoby mixéru a utáhněte ji, dokud nebude pevně držet. (Obr. 3)
- 3** Nádobu mixéru s nasazenou nožovou jednotkou nasadte na motorovou jednotku a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“). (Obr. 4)  
Nádobu mixéru lze nasadit ve dvou pozicích: s rukojetí na pravé nebo na levé straně.
- 4** Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

#### Použití mixéru

- 1** Do nádoby mixéru vložte přísady.
- 2** Uzavřete víko.  
HR2011/HR2010: Nasadte víko na nádobu mixéru, zatlačte na něj a otočte víko ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“).
- 3** Do otvoru ve víku vložte odměrku. (Obr. 5)
- 4** Ovládací knoflík otočte do polohy 1 nebo 2.  
Chcete-li přísady zpracovávat velmi krátce, otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.

**Praktické rady**

- Pokud by bylo třeba drtit kostky ledu, nevkládejte do nádoby mixéru více než 6 kostek o rozměrech 25 x 35 x 25 mm a několikrát otočte ovládací knoflík do pulsní polohy.
- Maso nebo jiné tuhé přísady před vložením do nádoby mixéru rozkrájejte na malé kousky.
- Nepracovávají velké množství tuhých přísad najednou. Pro dobrý výsledek doporučujeme mixovat takové přísady několikrát po sobě v menších množstvích.
- Při přípravě rajčatového džusu rajská jablčka nejprve rozkrájejte na čtyři díly a pak je vhodte otvorem ve víku na rotující nože.

**Rozložení mixéru**

- 1** Odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky ve zdi.
- 2** Sejměte víko s odměrkou z nádoby mixéru.
- 3** Otočte nádobou mixéru s nožovou jednotkou a sejměte ji z motorové jednotky.
- 4** Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění“).

**Filtr (pouze u modelu HR2004)**

Tento filtr umožňuje připravit chutné čerstvé ovocné džusy, koktejly nebo sojové mléko. Zabrání, aby se do hotového nápoje dostaly peckičky a slupky z ovoce.

Filtr nesmíte přepínovat. Nepoužívejte více než 70 g sojových bobů (hmotnost nenasáklých bobů) nebo více než 150 g ovoce najednou.

**Příprava filtru k použití**

- 1** Nádobu mixéru s nasazenou nožovou jednotkou nasadte na motorovou jednotku a upevněte ji otočením ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“) (Obr. 4).  
Nádobu mixéru lze nasadit ve dvou pozicích: s rukojetí na pravé nebo na levé straně.

- 2** Do nádoby mixéru vložte filtr (Obr. 6).  
Dbejte na to, aby drážky filtru zapadly přesně do výřezů v nádobě.

- 3** Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

**Použití filtru**

- 1** Nasadte na nádobu mixéru víko.
- 2** Vložte přísady do filtru. (Obr. 7)

Nikdy neplňte filtr nad úroveň značky MAX na otvoru síta.

- 3** Do nádoby mixéru nalijte vodu nebo jinou tekutinu (mléko, šťávu apod.).
- 4** Vložte odměrku do otvoru ve víku.
- 5** Ponechte přístroj v chodu asi 40 sekund.

- 6** Vypněte přístroj a sejměte nádobu mixéru s nožovou jednotkou z motorové jednotky.

Neotevírejte ani nesnímejte víko. Odměrku a filtr ponechte v nádobě.

- 7** Vylijte nápoj přes vylévací okraj nádoby mixéru. (Obr. 8)

*Upozornění* Optimálního výsledku dosáhnete, když vložíte nádobu se zbylými přísadami zpět do přístroje a zapnete přístroj ještě na několik sekund.

*Poznámka:* Pokud potřebujete zpracovat větší množství, nevkládejte všechny suroviny do filtru najednou. Začněte zpracovávat pouze menší množství a nechte přístroj v chodu několik sekund. Pak přístroj

vypněte a přidejte další dávku. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud nezpracujete všechny suroviny. Během práce nechte vždy na nádobě mixéru nasazené víko.

- 8** Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění“).

### **Mlýnek (pouze u modelů HR2011/HR2001)**

#### **Používání mlýnku**

- 1** Přísady vložte do nádoby mlýnku (Obr. 9).

Můžete zpracovávat vlhké nebo suché suroviny.

Neplňte nádobu mlýnku nad úroveň značky MAX.

- 2** Na nožovou jednotku nasadte těsnicí kroužek. (Obr. 10)

Ujistěte se, že gumový těsnicí kroužek je řádně nasazen.

- 3** Nasadte nožovou jednotku mlýnku na nádobu mlýnku (1) a zašroubujte ji proti směru hodinových ručiček (2), dokud nebude pevně držet. (Obr. 11)

- 4** Obratěte celý sestavený mlýnek a našroubujte jej na motorovou jednotku ve směru hodinových ručiček (ozve se „klapnutí“) (Obr. 12).

- 5** Připojte síťovou zástrčku do zásuvky.

- 6** Zapněte přístroj a nechte jej běžet, dokud nebudou přísady dostatečně rozmělněny.

To trvá přibližně 10 - 30 sekund.

#### **Rozložení mlýnku**

- 1** Odpojte přístroj od sítě.

- 2** Odšroubujte mlýnek z motorové jednotky otáčením proti směru hodinových ručiček.

- 3** Obratěte mlýnek a odšroubujte nožovou jednotku z nádoby mlýnku otáčením ve směru hodinových ručiček.

- 4** Bezprostředně po použití vyčistěte všechny vyjímatelné části (viz kapitola „Čištění“).

### **Čištění**

Před čištěním přístroj vždy odpojte ze sítě.

Nikdy nesmíte motorovou jednotku ponořit do vody ani ji mýt pod tekoucí vodou. Motorovou jednotku nemyjte v myčce na nádobí.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové zínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

*Upozornění Čištění přístroje a jeho součástí je nejsnazší ihned po použití.*

- 1** Přesvědčte se, že je zástrčka přístroje odpojena ze zásuvky.

- 2** Odmontujte všechny vyjímatelné části.

Nezapomeňte sejmout těsnicí kroužek mixéru a těsnicí kroužek mlýnku (pouze u modelů HR2011/HR2001).

Nedotýkejte se nožů. Jsou velmi ostré.

- 3** Motorovou jednotku čistěte pouze navlhčeným hadříkem.

- 4** Vyjímatelné části umyjte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku.

*Poznámka: Všechny části kromě motorové jednotky lze mýt v myčce na nádobí.*

**Skladování**

- 1 Síťovou šňůru uložte obtočením kolem základny motorové jednotky.

**Likvidace**

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 13).

**Záruka a servis**

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku společnosti Philips [www.philips.com](http://www.philips.com), nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Recepty****Sojové mléko**

*Poznámka: Tento recept lze připravit pouze s filtrem (pouze u modelu HR2006/HR2004).*

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

**Přísady**

- 70 g sušených sojových bobů
- 600ml vody

- 1 Před zpracováním namočte sojové boby na 4 hodiny do vody. Potom je nechte okapat.
- 2 Vložte namočené sojové boby do filtru a nalijte do nádoby mixéru vodu. Mixujte po dobu 40 sekund.
- 3 Nalijte sojové mléko do hrnce a přiveďte k varu. Pak přidejte cukr a nechte povařit, dokud se cukr nerozpustí.
- 4 Podávejte horké nebo studené.

**Výživná zeleninová polévka z Budapešti****Přísady**

- 100 g kedluben
- 150 g brambor
- 150 g celeru
- 50 g mrkve
- 100 g uzeného vepřového masa
- 0,55 l vody
- 100 g čočky (předvařené)
- 125 g smetany
- 10 g petržele
- Sůl, čerstvě namletý pepř, 1 kostka bujónu, 1 bobkový list

- 1 Nakrájejte přísady na kousky o velikosti 2 x 2 x 2 cm.
- 2 Kedlubny, brambory, celer, mrkev a 0,35 l vody dejte v tomto pořadí do nádoby mixéru. Mixujte asi 30 sekund.

- 3** Namixované suroviny vložte do hrnce a přiveďte k varu. Přidejte zbytek vody (0,2 l), smetanu, čočku, maso, bylinky, kostku bujónu a koření.
- 4** Vařte po dobu 30 minut. Nezapomeňte polévku často míchat.

## Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.  
Müratase: Lc = 86 dB (A)

### Üldist teavet

#### Ohtlik

- Ärge kunagi kastke mootorit vette või mingisse teise vedelikku ega loputage seda kraani all. Mootorisektsiooni pesemiseks kasutage vaid niisket lappi.

#### Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Ärge kasutage seadet kui pistik, toitejuhe või mõni muu osa on kahjustatud.
- Ärge kunagi kasutage kannmikseri kannu või peenestaja nõud seadme sisse-välja lülitamiseks.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Ärge katsuge lõiketerasid, eriti kui seade on ühendatud elektrivõrku. Lõiketerad on väga teravad!
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui lõiketerad kiiluvad kinni ning enne lõiketerade külge kleepunud ainete ära võtmist.
- Ärge kunagi kinnitage lõiketerasid mootori külge, kui kannmikseri kann või peenestaja nõu (ainult teatud mudelitel) pole selle külge korralikult kinnitatud.

#### Ettevaatust

- Enne osade kokkupanekut, lahtivõtmist või mõne otsiku reguleerimist võtke seade alati elektrivõrgust välja.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis muutub te seadme garantii kehtetuks.
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

### Kannmikser

#### Hoiatus

- Ärge kunagi pange sõrmi ega muid objekte töötava kannmikseri kannu.
- Veenduge selles, et lõiketerad oleks kindlalt kinnitatud kannmikseri kannu külge, enne kui paigaldate kannu mootorisektsiooni külge.

#### Ettevaatust

- Ärge täitke kannmikserit toiduainetega, mis on kuumemad kui 80 °C.
- Pritsmete vältimiseks ärge valage kannmikseri kannu rohkem kui 1,25 liitrit vedelikku, eriti siis, kui töötlete toiduaineid suurel kiirusel. Kui aga töötlete kuumi või vahtuminevaid vedelikke, ärge neid kannmikserisse üle 1 liitri valage.
- Kui koostisained kleepuvad kannmikseri seinte külge, lülitage seade välja ja võtke toitepistik seinakontaktist välja. Seejärel kõrvaldage koostisained seintelt spaatliga.
- Veenduge alati, et kaas oleks korralikult kannule peale pandud või külge kaane pandud ja mõõtetass oleks korralikult kaane küljes, enne kui seadme sisse lülitate.
- Ärge kunagi unustage rõngastihendit lõiketeradele panna, enne kui lõiketerad mikseri kannu külge kinnitate. Vastasel korral hakkab kann lekkima.
- Ärge laske seadmel töötada üle 3 minuti korraga.
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

## Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

### Hoiatus

- Ärge kunagi kasutage peenestajat väga kõvade koostisainete nagu muskaatpähkli, hiina tüüksuhkru ja jääkuubikute peenestamiseks.
- Ärge puhastamise ajal peenestaja löiketerade löikepindu katsuge. Need on väga teravad ning võite kergesti sõrme lõigata.

### Ettevaatust

- Ärge kunagi kasutage peenestajat ühe korraga kauem kui 30 sekundit. Laske peenestajal töötlemistsüklite vahel vähemalt 1 minut jahtuda.
- Ärge kunagi unustage rõngastihendit löiketeradele panna, enne kui need peenestaja nõu külge kinnitate. Vastasel korral hakkab nõu lekkima.
- Alati töödelge nelki, tähtniisi ja aniisiseemneid koos teiste koostisainetega. Kui neid eraldi töödelda, võivad need ained seadme plastist osadega reageerida.
- Peenestaja nõu võib oma värvuse kaotada, kui seda kasutada selliste koostisosade, nagu nelk, aniis ja kaneel peenestamiseks.
- Peenestaja ei ole mõeldud toore liha hakkimiseks. Selleks kasutage kannmikserit.
- Ärge kasutage peenestajat vedelate jookide nagu puuviljamahla valmistamiseks.

## Filter (ainult HR2004)

### Ettevaatust

- Ärge kasutage filtrit koostisainete töötlemiseks, mille temperatuur ületab 80 °C.
- Filtrit ei tohi üle koormata. Ärge pange filtrisse korraga rohkem kui 70 g kuivatatud sojaube või 150 g puuvilja.
- Veenduge alati, et kaas oleks korralikult kinnitatud või peale pandud ja mõõtetass oleks korralikult kaane küljes, enne kui seadme sisse lülitate.
- Lõigake puuvili väikesteks tükkideks, enne kui panete selle filtrisse.
- Kuivatatud toiduaineid, nt sojaube, tuleb enne filtrisse panemist leotada.

## Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

## Sisseehitatud ohutuslukk

See funktsioon tagab, et saate seadme sisse lülitada ainult siis, kui olete kannmikseri kannu või peenestaja nõu õigesti mootori külge kinnitanud. Kui kannmikseri kann või peenestaja nõu on korralikult kinnitatud, siis ohutuslukk avaneb.

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Mootor
- B** Juhtnupp impulssrežiimi ja kiiruse seadetega.

### Kannmikser plastist kannuga (ainult HR2004/HR2001/HR2000):

- C** Kannmikseri löiketerade moodul
- D** Rõngastihend
- E** Plastist kannmikseri kann
- F** Taseme märgend
- G** Plastist kannmikseri kannu kaas
- H** Kaanesolev ava
- I** Puuvilja filter (ainult HR2004)
- J** Mõõtenõu

### Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

- K** Peenestaja lõiketerad
- L** Peenestaja rõngastihend
- M** Peenestaja nõu

### Kannmikseri klaasist kannuga (ainult HR2011/HR2010):

- N** Kannmikseri lõiketerade moodul
- O** Rõngastihend
- P** Taseme märgend
- Q** Klaasist kannmikseri kann
- R** Klaasist kannmikseri kannu kaas
- S** Kaanesolev ava
- T** Mõõtenõu

## Alustamine

Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt pt „Puhastamine”).

## Seadme kasutamine

### Kannmikser

Kannmikser on ettenähtud püreestamiseks, hakkimiseks ja segamiseks. Kannmikseris võite valmistada suppe, kastmeid ja piimakokteile. Kannmikserit saate kasutada ka köögi-, puuviljade liha, pannkoogi taina jne töötlemiseks.

#### Kannmikseri ettevalmistamine kasutamiseks

- 1** Kinnitage rõngastihend kannmikseri lõiketerade külge (Jn 2).
  - 2** Keerake lõiketerad kannmikseri põhja külge, kuni need on korralikult kinni. (Jn 3)
  - 3** Pange kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootorile ja keerake see päripäeva kinni (kuni kuulete klõpsatust). (Jn 4)
- Kannmikseri kannu saate kokku panna kahel viisil: käepidemega paremal või vasakul pool.
- 4** Sisestage pistik seinakontakti.

#### Kannmikseri kasutamine

- 1** Mõõtke koostisained kannmikserisse.
- 2** Sulgege kaas.  
HR2011/HR2010: pange kaas kannmikseri kannule, lükake allapoole ja keerake kaant päripäeva (kuni kuulete klõpsatust).
- 3** Sisestage mõõtetass kaane avasse. (Jn 5)
- 4** Valige juhtnupuga kiirus 1 või 2.  
Keerake juhtnupp mõneks korraks impulssrežiimi, kui soovite koostisaineid väga kiiresti töödelda.

#### Näpunäiteid

- Kui soovite peenestada jääkuubikuid, ärge pange kannu üle 6 jääkuubiku (umbes 25 × 35 × 25 mm) ning seejärel keerake juhtnupp mõneks korraks impulssrežiimi.
- Lõigake liha jm tahked toiduained enne kannmikseri kannu panemist väikesteks tükkideks.
- Ärge töödelge korraga suurt kogust tahkeid toiduaineid. Parema tulemuse saavutamiseks soovitate toiduained töödelda väiksemate koguste kaupa.

- Tomatimahla valmistamiseks lõigake tomatid neljaks osaks ja laske tükid läbi kaanes oleva ava pöörlevale tiiviknoale.

### Kannmikseri lahtivõtmine

- 1 Võtke võrgupistik seinakontaktist välja.
- 2 Võtke mõõtetassiga kaas kannmikseri küljest ära.
- 3 Keerake lõiketeradega kannmikseri kannu mootori küljest äravõtmiseks.
- 4 Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

### Filter (ainult HR2004)

Selle filtriga on võimalik valmistada maitsvaid ja värskaid puuviljamahlu, kokteile ja sojapiima. Filter eemaldab joogist seemned ja koored.

Ärge pange filtrit liiga täis. Ärge pange sinna korruga rohkem kui 70 g kuivatatud sojaube (leotamata kaal) või 150 g puuvilja.

### Filtri ettevalmistamine kasutamiseks

- 1 Paigaldage kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootorile ja keerake see päripäeva kinni (kuni kuulete klõpsatust) (Jn 4).  
Kannmikseri kannu saate kokku panna kahel viisil: käepidemega paremal või vasakul pool.
- 2 Pange filter kannmikserisse (Jn 6).  
Kontrollige, kas filtri sooned on korralikult mikserikannu sisemistele ribidele sobitatud.

- 3 Sisestage pistik seinakontakti.

### Filtri kasutamine

- 1 Pange kaas mikseri kannule.
- 2 Pange toiduained filtrisse. (Jn 7)

Ärge ületage sõela võrgul olevat MAX-taseme märgist.

- 3 Valage mikseri kannu vett või mingit muud vedelikku (piima, mahla jms).
- 4 Pange mõõtetass kaane sees olevasse avasse.
- 5 Laske seadmel umbes 40 sekundit töötada.
- 6 Lülitage seade välja ja eemaldage kinnitatud lõiketeradega kannmikseri kann mootori küljest.

Ärge kaant ära võtke. Jätke mõõtetass ja filter kannu.

- 7 Valage jook kannmikseri kallamistila kaudu välja. (Jn 8)

*Näpunäide: Optimaalse tulemuse saamiseks pange kann ülejäänud koostisainetega seadmele tagasi ja kaant avamata laske sel veel mõned sekundid töötada.*

*Märkus: Kui töötlete suurt kogust, soovitame kõiki toiduaineid korruga filtrisse mitte panna. Alustage töötlemist väikesest kogusest ja laske seadmel mõned sekundit töötada. Seejärel lülitage seade välja ja lisage teine väike kogus. Korrake seda toimingut, kuni kõik koostisosad on töödeldud. Hoidke töötlemise ajal kaas alati mikserikannul.*

- 8 Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

## Peenestaja (ainult HR2011/HR2001)

### Peenestaja kasutamine

**1** Pange koostisained peenestaja nõusse (Jn 9).

Võite töödelda nii märgi kui kuivi koostisaineid.

Ärge täitke peenestaja nõud üle MAX-märgise.

**2** Paigaldage rõngastihend peenestaja lõiketeradele. (Jn 10)

Kontrollige, kas kummist rõngastihend on õigesti paigaldatud.

**3** Pange peenestaja lõiketerad peenestaja nõusse (1) ja keerake lõiketerasid vastupäeva (2), kuni need on korralikult kinni. (Jn 11)

**4** Pöörake kokkupandud peenestaja tagurpidi ja kruvige päripäeva mootorisektsiooni külge (kuulete klõpsatust) (Jn 12).

**5** Sisestage pistik seinakontakti.

**6** Lülitage seade sisse ja laske sel töötada, kuni toiduained on piisavalt peenestunud.

See toimub umbes 10–30 sekundiga.

### Peenestaja lahtivõtmine

**1** Eemaldage pistik pistikupesast.

**2** Keerake peenestaja vastupäeva mootorisektsiooni küljest ära.

**3** Pöörake peenestaja tagurpidi ja keerake lõiketerad peenestaja nõust välja.

**4** Puhastage kõiki eemaldatud osi kohe pärast kasutamist (vt pt „Puhastamine”).

### Puhastamine

Võtke seade alati enne puhastamist vooluvõrgust välja.

Ärge kastke mootorit vette ega loputage kraani all. Ärge mootorit nõudepesumasinas peske.

Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka agressiivseid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

*Näpunäide: Kõige lihtsam on seadet puhastada kohe pärast kasutamist.*

**1** Kontrollige, kas seadme pistik on elektrikontaktist välja tõmmatud.

**2** Võtke kõik äravõetavad osad küljest ära.

Ärge unustage kannmikseri või peenestaja rõngastihendit eemaldada (ainult HR2011/HR2001).

Ärge lõiketeri puudutage. Lõiketerad on väga teravad.

**3** Puhastage mootorit niiske lapiga.

**4** Puhastage lahtivõetud osad vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.

*Märkus: Kõiki osi v.a mootor võite ka nõudepesumasinas pesta.*

### Hoidmine

**1** Toitejuhtme hoiustamiseks keerake see ümber mootorisektsiooni aluse.

### Kasutusest kõrvaldamine

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehke aitate keskkonda säästa (Jn 13).

## Garantii ja hooldus

Kui vajate infot või on teil mõni probleem, külastage Philipsi veebisaiti aadressil [www.philips.com](http://www.philips.com) või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiata garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendust Philips Domestic Appliances and Personal Care BV teenindusosakonnaga.

## Retseptid

### Sojapiim

*Märkus: Seda retsepti saate valmistada ainult filtriga (ainult mudelid HR2006/IHR2004).*

Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

#### Koostisained:

- 70 g kuivatatud sojaube
- 600 ml vett

- 1** Pange sojaoad enne töötlemist 4-ks tunniks likku. Seejärel laske liigne vedelik ära tilkuda.
- 2** Pange leotatud sojaoad filtrisse ja kallake vesi kannmikseri kannu. Segage 40 sekundit.
- 3** Kallake sojapiim potti ja kuumutage kuni keemiseni. Seejärel lisage natuke suhkrut ja laske sojapiimal aeglasel tulel haududa, kuni suhkur on sulanud.
- 4** Serveerige kuumalt või külmalt.

### Toitev köögiviljasupp Budapestist

#### Koostisained:

- 100 g nuikapsast
- 150 g kartulit
- 150 g sellerit
- 50 g porgandit
- 100 g suitsetatud sealiha
- 0,55 l vett
- 100 g läätsi (konserveeritud)
- 125 g crème fraîche´d
- 10 g peterselli
- Soola, värskelt jahvatatud pipart, 1 puljongikuubik, 1 loorberileht

- 1** Lõigake kõik koostisained 2 x 2 x 2 cm suurusteks tükkideks.
- 2** Pange nuikapsas, kartul, seller, porgand ja 0,35 l vett nimetatud järjekorras kannmikserisse. Töödelge 30 sekundit.
- 3** Pange töödeldud koostisained potti ja laske neil keema minna. Lisage ülejäänud vesi (0,2 l), crème fraîche, läätsed, liha, taimed, konservoat ja maitseained.
- 4** Laske supil aeglasel tulel 30 minutit haududa. Segage suppi korrapäraselt.

**Važno**

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe. Razina buke:  $L_c = 86 \text{ dB (A)}$

**Opće informacije****Opasnost**

- Nikada ne uranjajte jedinicu motora u vodu ili neku drugu tekućinu i ne ispirite je pod mlazom vode. Čistite je isključivo vlažnom tkaninom.

**Upozorenje**

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio.
- Posudu miješalice ili posudu mlinca nikada nemojte koristiti za uključivanje ili isključivanje aparata.
- Aparat nikad ne smije raditi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu je potrebno nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Nemojte dodirivati rezače, posebno kada je aparat uključen u napajanje. Rezači su vrlo oštri.
- Ako se rezači zaglave, isključite aparat iz napajanja prije uklanjanja sastojaka koji blokiraju rezače.
- Jedinicu s rezačima nikada nemojte stavljati na jedinicu motora ako posuda miješalice ili posuda mlinca (samo određeni modeli) nije pravilno pričvršćena.

**Oprez**

- Aparat obavezno isključite iz napajanja prije dodavanja, odvajanja ili podešavanja nekog od nastavaka.
- Nemojte nikada koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

**Miješalica****Upozorenje**

- U posudu miješalice nikada ne gurajte prste ili predmete dok aparat radi.
- Provjerite je li jedinica s rezačima sigurno pričvršćena u posudi miješalice prije no što je pričvrstite na jedinicu motora.

**Oprez**

- U posudu miješalice nikada nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od  $80^\circ\text{C}$ .
- Kako biste izbjegli prskanje, ne stavljajte više od 1,25 l tekućine u posudu, naročito kada koristite veliku brzinu. Ne stavljajte više od 1 litre u posudu ako pripremate vruće tekućine ili sastojke koji se pjene.
- Ako se hrana zaljepi za stjenke posude miješalice, isključite aparat i isključite ga iz napajanja. Zatim pomoću lopatice uklonite hranu sa stjenki posude.
- Prije no što uključite aparat obavezno provjerite je li poklopac pravilno zatvoren i pričvršćen na posudu, a mjerna posuda pravilno umetnuta u poklopac.
- Prije spajanja jedinice s rezačima s posudom miješalice obavezno stavite brtveni prsten na jedinicu s rezačima jer u suprotnom može doći do curenja tekućine.
- Aparat ne smije raditi dulje od 3 minute odjednom.
- Nakon obrade svakog dijela sastojaka aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.

## Mlinac (samo HR2011/HR2001)

### Upozorenje

- Mlinac nikada nemojte koristiti za usitnjavanje vrlo tvrdih sastojaka kao što su muškatni oraščić, kineski kristalni šećer i kockice leda.
- Ne dodirujte oštre bridove jedinice s rezačima mlinca prilikom čišćenja. Vrlo su oštri i lako se možete porezati.

### Oprez

- Mlinac nikada nemojte koristiti duže od 30 sekundi bez prekida. Između ciklusa obrade mlinac obavezno ostavite 1 minutu da se hladi.
- Pazite da ne zaboravite staviti brtveni prsten u jedinicu s rezačima prije sastavljanja posude mlinca jer u suprotnom može doći do curenja sastojaka.
- Klinčiće, anis i sjemenke anisa uvijek obrađujte zajedno s drugim sastojcima. Ako se obrađuju odvojeno, ovi sastojci mogu oštetiti plastične dijelove aparata.
- Posuda mlinca može izgubiti boju ako se mlinac koristi za usitnjavanje klinčića, anisa ili cimeta.
- Mlinac nije namijenjen sjeckanju sirovog mesa. U tu svrhu upotrijebite miješalicu.
- Mlinac nemojte koristiti za obradu tekućih smjesa kao što su voćni sokovi.

## Filter (samo HR2004)

### Oprez

- Filter nikada nemojte koristiti za obradu sastojaka čija je temperatura viša od 80°C.
- Filter nikada nemojte previše puniti. U filter nemojte istovremeno stavljati više od 70 g suhe soje u zrnu ili 150 g voća.
- Prije uključivanja aparata obavezno provjerite je li poklopac pravilno zatvoren i pričvršćen, a mjerna posuda pravilno umetnuta u poklopac.
- Voće izrežite na male komade prije stavljanja u filter.
- Suhe sastojke, poput zrna soje, namočite prije stavljanja u filter.

## Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama iz ovog priručnika, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za uporabu.

## Ugrađeni sigurnosni mehanizam

Ova funkcija omogućuje uključivanje aparata samo ako ste ispravno postavili posudu miješalice ili posudu mlinca na jedinicu motora. Ako je posuda miješalice ili posuda mlinca pravilno pričvršćena, ugrađeni sigurnosni mehanizam će se otključati.

## Opći opis (Sl. 1)

- A** Jedinica motora
- B** Regulator s postavkom za pulsiranje i postavkama brzine

## Miješalica s plastičnom posudom (samo HR2004/HR2001/HR2000):

- C** Jedinica s rezačima miješalice
- D** Brtveni prsten
- E** Plastična posuda miješalice
- F** Oznaka razine
- G** Poklopac plastične posude miješalice sa šarkama
- H** Otvor na poklopcu
- I** Filter za voće (samo HR2004)
- J** Mjerna posuda

**Mlinac (samo HR2011/HR2001):**

- K** Jedinica s rezačima mlinca
- L** Brtveni prsten mlinca
- M** Posuda mlinca

**Miješalica sa staklenom posudom (samo HR2011/HR2010):**

- N** Jedinica s rezačima miješalice
- O** Brtveni prsten
- P** Oznaka razine
- Q** Staklena posuda miješalice
- R** Poklopac staklene posude miješalice
- S** Otvor na poklopcu
- T** Mjerna posuda

**Početak korištenja**

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite dijelove koji dolaze u kontakt s hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

**Korištenje aparata****Miješalica**

Miješalica je namijenjena finom pasiranju, sjeckanju i miješanju. Pomoću miješalice možete napraviti juhe, umake i mliječne frappee. Možete je koristiti i za obradu povrća, voća, mesa, tijesta za palačinke itd.

**Priprema miješalice za uporabu**

- 1** Brtveni prsten stavite na jedinicu s rezačima miješalice (Sl. 2).
- 2** Jedinicu s rezačima zavrćite na dno posude miješalice dok se pravilno ne pričvrsti. (Sl. 3)
- 3** Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima stavite na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu ("klik"). (Sl. 4)

Posuda miješalice može se pričvrstiti u dva položaja: s ručkom s desne strane ili s ručkom s lijeve strane.

- 4** Priključite utikač u zidnu utičnicu.

**Korištenje miješalice**

- 1** Stavite sastojke u posudu miješalice.
- 2** Zatvorite poklopac.

HR2011/HR2010: stavite poklopac na posudu miješalice, gurnite ga dolje i okrenite u smjeru kazaljke na satu ("klik").

- 3** Mjernu posudu umetnite u otvor na poklopcu. (Sl. 5)

- 4** Regulator okrenite na brzinu 1 ili 2.

Regulator okrenite na postavku za pulsiranje ako želite kratko obrađivati sastojke.

**Savjeti**

- Ako želite drobiti kockice leda, stavite najviše 6 kockica (veličine oko 25 x 35 x 25 mm) u posudu miješalice i nekoliko puta okrenite regulator na položaj za pulsiranje.

- Meso i ostale krute sastojke izrežite na male komade prije no što ih stavite u posudu miješalice.
- Nemojte obrađivati veliku količinu krutih sastojaka odjednom. Za postizanje dobrih rezultata, savjetujemo vam da sastojke podijelite na manje količine.
- Za pripremu soka od rajčice, izrežite rajčice na četvrtine i stavite ih kroz otvor na poklopcu na rotirajuće rezače.

### Rastavljanje miješalice

- 1** Izvucite kabel za napajanje iz zidne utičnice.
- 2** Skinite poklopac s mjernom posudom s posude miješalice.
- 3** Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima okrenite kako biste je skinuli s jedinice motora.
- 4** Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje “Čišćenje”).

### Filter (samo HR2004)

---

Uz pomoć filtera možete napraviti ukusne svježe voćne sokove, koktele ili sojino mlijeko. Filter sprječava da koštice i kožice dospiju u piće.

Filter nikada nemojte previše puniti. U filter nemojte istovremeno stavljati više od 70 g soje u zrnju (težina bez namakanja) ili 150 g voća.

### Priprema filtera za uporabu

- 1** Posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima stavite na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smjeru kazaljke na satu (“klik”) (Sl. 4). Posuda miješalice može se pričvrstiti u dva položaja: s ručkom s desne strane ili s ručkom s lijeve strane.
- 2** Stavite filter u posudu miješalice (Sl. 6). Pazite da žljebovi na filteru točno odgovaraju izbočinama unutar posude miješalice.

- 3** Priključite utikač u zidnu utičnicu.

### Korištenje filtera

- 1** Stavite poklopac na posudu miješalice.
- 2** Sastojke stavite u filter. (Sl. 7)

Nemojte premašiti oznaku MAX na mreži sita.

- 3** Ulijte vodu ili neku drugu tekućinu (mlijeko, sok itd.) u posudu miješalice.
- 4** Mjernu posudu umetnite u rupu na poklopcu.
- 5** Pustite aparat da radi oko 40 sekundi.
- 6** Aparat isključite, a posudu miješalice s pričvršćenom jedinicom s rezačima izvadite iz jedinice motora.

Nemojte otvarati ili skidati poklopac. Mjernu posudu i filter ostavite u posudi miješalice.

- 7** Piće izlijte kroz žlijeb za izlijevanje na posudi miješalice. (Sl. 8)

*Savjet: Za optimalne rezultate posudu s preostalim sastojcima vratite na aparat i pustite ga da radi još nekoliko sekundi.*

*Napomena: Kada obrađujete veće količine sastojaka, savjetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter odjednom. Stavite manju količinu sastojaka i uključite aparat na nekoliko sekundi. Zatim isključite aparat i dodajte drugi dio sastojaka. Navedeni postupak ponavljajte sve dok ne završite s obradom željene količine sastojaka. Posuda miješalice mora biti zaklopljena za vrijeme rada aparata.*

- 8** Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje "Čišćenje").

## **Mlinac (samo HR2011/HR2001)**

### **Korištenje mlinca**

- 1** Sastojke stavite u posudu mlinca (Sl. 9).

Možete obrađivati vlažne i suhe sastojke.

Posudu mlinca nemojte puniti iznad oznake MAX.

- 2** Brtveni prsten stavite na jedinicu s rezačima mlinca. (Sl. 10)

Provjerite je li gumeni brtveni prsten ispravno postavljen.

- 3** Jedinicu s rezačima mlinca stavite na posudu mlinca (1) i zavrćite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (2) dok se pravilno ne pričvrsti. (Sl. 11)

- 4** Sastavljeni mlinac okrenite naopako i zavrnite ga na jedinicu motora u smjeru kazaljke na satu ("klik") (Sl. 12).

- 5** Priključite utikač u zidnu utičnicu.

- 6** Aparat uključite i ostavite ga da radi dok se sastojci ne usitne.

To traje oko 10-30 sekundi.

### **Rastavljanje mlinca**

- 1** Isključite aparat iz struje.

- 2** Odvrtanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu mlinac odvojite od jedinice motora.

- 3** Mlinac okrenite naopako i jedinicu s rezačima odvrnite s posude mlinca u smjeru kazaljke na satu.

- 4** Sve dijelove koji se mogu odvojiti očistite neposredno nakon korištenja (vidi poglavlje "Čišćenje").

## **Čišćenje**

Uvijek izvucite kabel za napajanje iz utičnice prije čišćenja aparata.

Jedinicu motora nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode. Jedinici motora nemojte prati u stroju za pranje posuđa.

Za čišćenje aparata nemojte nikada koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

*Savjet: Čišćenje aparata i njegovih dijelova najlakše je odmah nakon korištenja.*

- 1** Provjerite je li aparat isključen iz napajanja.

- 2** Rastavite sve dijelove koji se mogu odvojiti.

Nemojte zaboraviti skinuti brtveni prsten miješalice i brtveni prsten mlinca (samo HR2011/HR2001).

Nemojte dodirivati rezače. Vrlo su oštri.

**3** Očistite jedinicu motora vlažnom krpom.

**4** Dijelove koji se mogu odvojiti čistite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

*Napomena: Svi dijelovi osim jedinice motora mogu se prati u stroju za pranje posuđa.*

## Spremanje

**1** Za spremanje kabela za napajanje omotajte ga oko podnožja jedinice motora.

## Odlaganje

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 13).

## Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite web-stranicu [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite Philips centru za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recepti

### Sojino mlijeko

*Napomena: Ovaj recept može se pripremiti samo uz pomoć filtera (samo HR2006/HR2004).*

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

#### Sastojci

- 70 g suhe soje u zrnju
- 600 ml vode

**1** Zrna soje namačite 4 sata prije obrade. Zatim ih ostavite da se iscijede.

**2** Namočena zrna soje stavite u filter i izlijte vodu u posudu miješalice. Miješajte 40 sekundi.

**3** Sojino mlijeko izlijte u lonac i pustite da gotovo prokuha. Zatim dodajte malo šećera i ostavite sojino mlijeko da ključa dok se šećer ne rastopi.

**4** Poslužite toplo ili hladno.

### Okrepljujuća juha od povrća iz Budimpešte

#### Sastojci

- 100 g korabe
- 150 g krumpira
- 150 g celera
- 50 g mrkve
- 100 g dimljene svinjetine
- 0,55 l vode
- 100 g leće (iz konzerve)
- 125 g crème fraîche
- 10 g peršina
- sol, svježi papar, 1 kocka za juhu, 1 lovorov list

**1** Sastojke prethodno izrežite na komade veličine 2 x 2 x 2 cm.

- 2** Korabu, krumpire, celer, mrkvu i 0,35 l vode tim redosljedom stavite u posudu miješalice. Miješajte 30 sekundi.
- 3** Izmiješane sastojke stavite u lonac i pustite da proključaju. Zatim dodajte ostatak vode (0,2 l), crème fraîche, leću, meso, začinsko bilje, kocku za juhu i začine.
- 4** Juhu ostavite da se kuha 30 minuta. Redovito miješajte.

**Fontos!**

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Zajkibocsátás: Lc = 86 dB(A)

**Általános****Veszély!**

- Ne merítse a motoregységet vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízcsap alatt. A motoregység tisztítását csak nedves ruhával végezze.

**Figyelmeztetés**

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek.
- Soha ne használja a turmixkelyhet vagy a darálóedényt a készülék be- vagy kikapcsolásához!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- Ne nyúljon a késekhez, különösen ha a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, mert a kések rendkívül élesek!
- Ha a vágókések elakadnak, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzattól, és vegye ki a hozzávalókat, amelyek akadályozzák a vágókések működését.
- Ne helyezze az aprítókést a motoregységre, ha a turmixkehely vagy a darálóedény (csak bizonyos típusoknál) nincs megfelelően felhelyezve.

**Figyelem!**

- Összeszerelés, szétszerelés, illetve bármely tartozék beállítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzattól.
- Ne használjon más gyártótól származó tartozékot vagy alkatrészt, vagy olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehül.

**Turmixgép****Figyelmeztetés**

- A készülék működése közben soha ne nyúljon a turmixkehelybe az ujjával vagy bármilyen tárggyal.
- A turmixkehely motoregységre történő felhelyezése előtt ellenőrizze, hogy a kések biztonságosan illeszkednek-e a motorhoz.

**Figyelem!**

- Ne töltsön 80 °C-nál forróbb anyagot a turmixkehelybe.
- A kifröccsenés elkerülése érdekében ne öntsön 1,25 liternél több folyadékot a turmixkehelybe, különösen, ha magas fokozaton turmixol. Ha forró folyadékot vagy habosodó alapanyagokat turmixol, a maximális mennyiség 1 liter.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a csatlakozódugót húzza ki a fali aljzattól, ha az étel a turmixkehely falára tapad. Kenőlapát segítségével távolítsa el az ételt a pohár faláról.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a fedelet jól lezárta-e/felhelyezte-e, és a mérőpohár megfelelően a helyére illeszkedik-e.
- Az aprítókés és a turmixkehely összeillesztése során ne felejtse a tömítőgyűrűt az aprítókésre felhelyezni, máskülönben a folyadék kifolyhat az edényből.

- Ne üzemeltesse a készüléket folyamatosan 3 percnél tovább.
- Az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehűl.

### **Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)**

---

#### **Figyelmeztetés**

- Ne őröljön a darálóval nagyon kemény alapanyagokat, például szerezsendiót, kandiscukrot vagy jégkockát.
- Tisztítás során ügyeljen a daráló aprítókéseire, mert nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát.

#### **Figyelem!**

- Ne használja a darálót megszakítás nélkül 30 másodpercnél hosszabb ideig. Az egyes munkaciklusok között legalább 1 percet pihentesse a gépet, hogy lehűlhessen.
- A szivárgás megelőzése érdekében a darálópohár felerősítése előtt ne fedje az aprítókésbe helyezni a tömítőgyűrűt.
- A szegfűszeget, ánizst és csillagánizst mindig más alapanyagokkal együtt dolgozza fel. Önmagukban őrölve ezek kárt tehetnek a készülék műanyag részeiben.
- Szegfűszeg, ánizs, fahéj vagy hasonló alapanyagok őrlése esetén a darálóedény elszíneződhet.
- Nyers hús darabolására a daráló nem alkalmas. Erre a célra a turmixgépet használja.
- Ne használja a darálót folyékony keverékek, például gyümölcslé készítésére.

### **Szűrő (a HR2004 típusnál)**

---

#### **Figyelem!**

- Ne használja a szűrőt 80 °C-nál forróbb alapanyagokhoz.
- Soha ne töltse túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 7 dkg szójababot (áztatás előtti, száraz állapotában mérve) vagy 15 dkg gyümölcsöt töltsön bele.
- A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, hogy a fedelet jól lezárta-e/főlhelyezte-e, és a mérőpohár megfelelően a helyére illeszkedik-e.
- A gyümölcsöt kisebb darabokra vágva helyezze a szűrőbe.
- Áztassa be a száraz alapanyagokat - mint például a szójababot -, mielőtt a szűrőbetétbe tenné őket.

### **Elektromágneses mezők (EMF)**

---

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### **Beépített biztonsági zár**

---

A funkció biztosítja, hogy a készülék csak akkor legyen bekapcsolható, ha a turmixkelyhet vagy a darálóedényt megfelelő helyzetben tette fel a motoregységre. Ha a turmixkelyhet vagy a darálóedényt jól helyezte fel, a beépített biztonsági zár kiold.

### **Általános leírás (ábra 1)**

- A** Motoregység
- B** Kezelőgomb pulzus fokozattal és sebességfokozatokkal

### **Turmixgép műanyag kehellyel (a HR2004/HR2001/HR2000 típusoknál):**

- C** Turmixkések
- D** Tömítőgyűrű
- E** Műanyag turmixkehely
- F** Szintjelzés
- G** A műanyag turmixkehely csuklós fedele
- H** Fedélnyílás

- I Gyümölcszűrő (a HR2004 típusnál)
- J Mérőpohár

#### Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)

- K Daráló aprítókése
- L Daráló tömítőgyűrűje
- M Darálóedény

#### Turmixgép üvegkehellyel (a HR2011/HR2010 típusoknál):

- N Turmixkések
- O Tömítőgyűrű
- P Szintjelzés
- Q Üveg turmixkehely
- R Az üveg turmixkehely fedele
- S Fedélnyílás
- T Mérőpohár

### Előkészítés

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak (ld. a „Tisztítás” c. részt).

### A készülék használata

#### Turmixgép

A turmixgépet elsősorban pürésítésre, darabolásra és turmixolásra használhatja. A turmixgéppel levest, szószt, tejturmixot készíthet, valamint zöldséget, gyümölcsöt, húst, palacsintatésztát stb. dolgozhat fel.

#### A turmixgép előkészítése a használathoz

- 1 Helyezze a tömítőgyűrűt a turmixgép aprítókésére (ábra 2).
  - 2 Csavarja az aprítókést szorosan a turmixkehely aljába. (ábra 3)
  - 3 Helyezze a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt a motoregységre, és rögzítse azt az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, kattánásig. (ábra 4)
- A turmixkehely két helyzetben szerelhető fel: úgy, hogy a fogantyú a jobb vagy a bal oldalon áll.
- 4 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

#### A turmixgép használata

- 1 Tegye az alapanyagokat a turmixkehelybe.
- 2 Csukja le a fedelet.  
HR2011/HR2010: helyezze a fedelet a turmixkehelyre, nyomja lefelé, majd az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa el a fedelet, kattánásig.
- 3 Illessze a mérőpoharat a fedél nyílásába. (ábra 5)
- 4 Fordítsa 1-es vagy 2-es sebességfokozatra a kezelőgombot.  
Ha az alapanyagokat rövid ideig kívánja turmixolni, állítsa a kezelőgombot pulzus fokozatba.

#### Tipppek:

- Ha jégkockát szeretne aprítani, akkor legfeljebb 6 (kb. 25 x 35 x 25 mm-es) darabot helyezzen a turmixkehelybe, és néhányszor fordítsa a kezelőgombot pulzus fokozatba.

- A húst és egyéb szilárd hozzávalókat kisebb darabokra vágva helyezze a turmixkehelybe.
- Ne dolgozzon egyszerre nagy mennyiségű szilárd alapanyaggal. Jobb lesz az eredmény, ha az ilyen alapanyagokat több kisebb adagra bontva dolgozza fel.
- Paradicsomlé készítéséhez vágja négyfelé a paradicsomokat, és a darabokat a fedél nyílásán át dobja a forgó kések közé.

### A turmixgép szétszedése

- 1 Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból.
- 2 Vegye le a turmixkehelyről a fedelet a mérőpohárral együtt.
- 3 A turmixkelyhet és a rászerezelt aprítókést fordítsa el, és vegye le a motoregységről.
- 4 Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

### Szűrő (a HR2004 típusnál)

---

A szűrővel ízletes, friss gyümölcslevet, koktélt vagy szójatejet készíthet. A szűrő megakadályozza, hogy gyümölcshéj, mag stb. kerüljön a pohárba.

Ne töltse túl a szűrőt. Egyszerre legfeljebb 7 dkg szójababot (áztatás előtti, száraz állapotában mérve) vagy 15 dkg gyümölcsöt töltsön bele.

### A szűrőbetét előkészítése a használathoz

- 1 Helyezze a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt a motoregységre, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba, kattanásig forgatva (ábra 4).  
A turmixkehely két helyzetben szerelhető fel: úgy, hogy a fogantyú a jobb vagy a bal oldalon áll.

- 2 Tegye be a szűrőt a turmixedénybe (ábra 6).  
Győződjön meg róla, hogy a szűrő minden rovátkája megfelelően illeszkedik a turmixkehely belsejében lévő bordákhoz.

- 3 Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

### A szűrőbetét használata

- 1 Helyezze a fedelet a turmixkehelyre.
- 2 Tegye a hozzávalókat a szűrőbe. (ábra 7)

Ne lépje túl a szűrőszítán található MAX jelzést.

- 3 A vizet vagy egyéb folyadékot (tejet, gyümölcslevet stb.) öntse a turmixkehelybe.
- 4 Helyezze a mérőpoharat a fedélnyílásba.
- 5 Turmixoljon kb. 40 másodpercig.
- 6 Kapcsolja ki a készüléket, és vegye le a motoregységről a turmixkelyhet a felszerelt aprítókéssel együtt.

Ne nyissa fel/vegye le a fedőt. Hagyja a mérőpoharat és a szűrőt a turmixkehelyben.

- 7 Öntse ki a folyadékot a turmixkehely kiöntő nyílásán keresztül. (ábra 8)

*Tanács: Az optimális eredmény érdekében tegye vissza az edényt a benne maradt alapanyagokkal a készülékre, és még néhány másodpercig kapcsolja be.*

*Megjegyzés: Ha nagyobb mennyiséget dolgoz fel, javasoljuk, hogy ne tegye az összes hozzávalót egyszerre a szűrőbe. Kezdje egy kevéssel, s kapcsolja be a készüléket néhány másodpercre. Állítsa le a gépet, s tegyen bele még egy keveset. Ezt az eljárást ismételve dolgozza fel a teljes mennyiséget. A fedelet egész idő alatt hagyja a turmixkelyhen.*

- 8** Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

## Daráló (a HR2011/HR2001 típusoknál)

### A daráló használata

- 1** Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe (ábra 9).

Száraz és nedves élelmiszert is őrölhet.

Ne töltse a darálóedényt a MAX jelzésen túl.

- 2** Helyezze a gumi tömítőgyűrűt a daráló aprítókésére. (ábra 10)

Ügyeljen rá, hogy a gumi tömítőgyűrű megfelelően illeszkedjen.

- 3** Tegye a daráló aprítókését a darálóedényre (1), majd az óramutató járásával ellentétes irányba csavarva rögzítse az aprítókést (2). (ábra 11)

- 4** Fordítsa fejjel lefelé az összeszerelt darálót, és az óramutató járásával egyező irányba csavarja rá a motoregységre kattanásig (ábra 12).

- 5** Dugja a hálózati csatlakozódugót a fali konnektorba.

- 6** Kapcsolja be a készüléket, és addig turmixoljon, míg az alapanyagokat megfelelő finomságúra nem őrölte.

Ez körülbelül 10-30 másodpercet vesz igénybe.

### A daráló szétszedése

- 1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali konnektorból.

- 2** Az óramutató járásával ellenkező irányba csavarva vegye le a darálót a motoregységről.

- 3** Fordítsa fejjel lefelé a darálót, és az aprítókést az óramutató járásával megegyező irányba csavarva vegye le a darálóedényről.

- 4** Használat után azonnal tisztítsa meg a levehető alkatrészeket (lásd a „Tisztítás” című fejezetet).

### Tisztítás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.

Ne merítse a motoregységet vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt. Ne tisztítsa mosogatógépben a motoregységet.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

*Tanács: A készülék és az alkatrészek tisztítása a használat után a legkönnyebb.*

- 1** Győződjön meg róla, hogy a készülék dugóját kihúzta-e a fali konnektorból.

- 2** Szerelje le a levehető alkatrészeket.

Ne felejtse el levenni a turmixgép és a daráló tömítőgyűrűjét (a HR2011/HR2001 típusoknál).

Ne érintse a késeket, mert nagyon élesek.

**3** A motoregységet nedves ruhával tisztítsa.

**4** A levehető részeket meleg, mosószeres vízben mossa el.

*Megjegyzés: A motoregységen kívül minden elem mosogatógépben is tisztítható.*

### Tárolás

**1** A hálózati kábelt a motoregység lábazatára csévélve tárolja.

### A készülék kiselejtezése

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezetének védelméhez (ábra 13).

### Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára ([www.philips.com](http://www.philips.com)), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletgátnak vevőszolgálatához.

### Receptek

#### Szójatej

*Megjegyzés: Az ital elkészítéséhez szűrő szükséges (a HR2006/HR2004 típusoknál).*

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

#### Hozzávalók

- 7 dkg szárított szójabab
- 6 dl víz

**1** Turmixolás előtt áztassa a szójababot 4 órán át, majd csöpögtesse le róla a vizet.

**2** Tegye az áztatott szójababot a szűrőbe, majd öntse a vizet a turmixkehelybe. Turmixoljon 40 másodpercig.

**3** Forralja fel egy lábasban a szójatejet, adjon hozzá cukrot, majd főzze lassú tűzön, míg a cukor el nem olvad.

**4** Hidegen és melegen is kínálhatja.

#### Tápláló zöldségleves Budapest módra

#### Hozzávalók

- 10 dkg karalábé
- 15 dkg burgonya
- 15 dkg zeller
- 5 dkg sárgarépa
- 10 dkg füstölt sertéshús
- 0,55 l víz
- 10 dkg lencse (konzerv)
- 125 g tejföl
- 1 dkg petrezselyem
- só, frissen őrölt bors, 1 leveskocka, 1 babérlevél

- 1** Az alapanyagokat vágja fel 2 x 2 x 2 cm-es darabokra.
- 2** Helyezze őket a turmixgépbe a következő sorrendben: karalábé, burgonya, zeller, sárgarépa, 0,35 l víz. Turmixoljon 30 másodpercig.
- 3** Forralja fel egy lábasban az őrölt alapanyagokat. Adja hozzá a maradék vizet (0,2 l), majd a tejfölt, a lencsét, a húst, a fűszereket, a leveskockát és az ízesítőanyagokat.
- 4** Főzze lassú tűzön a levest 30 percig. Közben rendszeresen keverje meg.

**Маңызды**

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

Шу деңгейі:  $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

**Жалпы****Қауіпті**

- Электрқозғалтқыштың блогын суға немесе басқа да сұйықтыққа батыруға, сондай-ақ бұл блокты ағынды судың астында жууға болмайды. Электрқозғалтқыштың блогын тазалау үшін, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.

**Ескерту**

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым болса, құралды қолданбаңыз.
- Блендер ыдысын немесе тағам шайқаушы диірменін құралды қосу немесе өшіру үшін қолданбаңыз.
- Құралды қадағалаусыз жұмыс жасатуға болмайды.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пышақтың өткір жүзіне тиіп кетпеңіз, әсіресе аспап электр жүйесіне қосулы тұрған кезде. Жүзі өте өткір!
- Пышақ тоқтап қалған жағдайда, пышаққа тұрып қалған ингредиенттерді алмас бұрын, аспапты жүйеден ажыратыңыз.
- Егер блендер ыдысы немесе тағам шайқаушы диірмені (ерекше түрлері ғана) алмас бөлігіне мүлдем орнатылмаған немесе дұрыс орнатылмаған болса, алмас бөлігін мотор бөлігіне салуға болмайды.

**Сақтандыру**

- Құралды жинар, бөлшектер, тазалар, немесе кез келген бөлшектерін сәйкестендірер кезде, міндетті түрде оны тоқ сымынан ажыратыңыз.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, немесе Philips арнайы кенес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Әр айналымды өндірер алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

**Миксер****Ескерту**

- Құрал жұмыс жасап тұрғанда, банкіге саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салуға болмайды.
- Банкіні электроқозғалтқыш блогіне орнатар алдында пышақ бөлігі блендер банкісіне берік бекітілгендігіне көзіңізді жеткізіңіз.

**Сақтандыру**

- Блендер банкасына 80°C градусынан ыстық ингредиенттерді салмаңыз.
- Тасып кетуден сақ болу үшін, блендер банкісіне 1.25 литірден артық сұйықтық құймаңыз, әсіресе егер сіз жоғары жылдамдықпен шайқап жатсаңыз. Егер сіз ыстық немесе көбіктенетін сұйықтықтарды шайқап жатсаңыз, блендер банкісіне 1 литірден артық сұйықтық құймаңыз.
- Егер тамақ блендер ыдысының қабырғасына тұрып қалса, құралды сөндіріп, тоқтан суырыңыз. Қабырғаға тұрып қалған тамақты алып тастау үшін, күрекше қолданыңыз.
- Құралды қосар алдында ыдыс қақпағы дұрыс жиналғандығын және қақпаққа өлшеу қасығы дұрыс салынғандығын тексеріп алыңыз.
- Алмас бөлігін блендер ыдысына байланыстырар алдында міндетті түрде мөрлеу сақинасын алмас бөлігіне орнатуды ұмытпаңыз, әйтпесе тамағыңыз ағып кетуі мүмкін.
- Құралды үздіксіз жұмысқа 3 минуттан артық жұмыс жасатпаңыз.
- Әр айналымды өндіретін алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

**Ұсақш (тек HR2011/HR2001 түрінде ғана)****Ескерту**

- Ұсақтағышта аса қатты өнімдерді ұсақтамаңыз, мысалы, мускат жаңғақтарын, мұз кәмпиттер мен мұз түйіршіктерін.
- Алмас бөлігінің кесу жиектерін оны ұстап тұрғанда немесе тазалап жатқанда ұстамаңыз. Олар өте өткір, сондықтан сіз саусақтарыңызды кесіп алуыңыз мүмкін.

**Сақтандыру**

- Ұсақтағышты үздіксіз 30 секундтан артық пайдалануға болмайды. Өнімдерді өңдеу циклдары арасында ұсақтағышқа кемінде бір минут салқындауға мүмкіндік беріңіз.
- Блендер банкісін жинап алатынның алдында, пышақ бөлігіне мөрлейтін сақинаны салуды ұмытпаңыз, әйтпесе, ингредиенттер ағып кетуі мүмкін.
- Қалампыр, жұлдызды анис және анис дәнектерін әрдайым басқа ингредиенттермен бірге шайқаңыз. Егер оларды бөлек шайқасаңыз, олар құралдың пластик материалдарына зақым тигізуі мүмкін.
- Ұсақтағыш стаканы қалампыр, анис және дәм қабық сияқты өнімдерді өңдеген кезде түсін жоғалтуы ықтимал
- Ұсақтағыш шикі етті ұсақтауға арналмаған. Бұл мақсатқа блендерді пайдалану қажет.
- Ұсақтағышты жеміс шырыны сияқты сұйық қоспаларды дайындау үшін пайдаланбаңыз.

**Фильтір (тек HR2004 түрлері ғана)****Сақтандыру**

- Температурасы 80°C тан жоғары өнімдерді дайындаған кезде, фильтрді қолдануға болмайды.
- Фильтрді қатты толтыруға болмайды. Бір салғанда фильтрге 70 гр.нан көп кепкен соя атбас бұршақтарын немесе 150 гр.нан көп жеміс жидектер салмаңыз.
- Құралды қосар алдында ыдыс қақпағы дұрыс жиналғандығын және қақпаққа өлшеу қасығы дұрыс салынғандығын тексеріп алыңыз.
- Жеміс жидектерді фильтрге салар алдында, оларды кішкене кесектерге кесіңіз.
- Соя атбас бұршақтары сияқты құрғақ ингредиенттерді фильтрге салар алдында, оларды суға салып жібітіп алыңыз.

**Электромагниттік өріс (ЭМӨ)**

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Бар ғылыми дәлелдерді негізге ала отырып, нұсқауларға сәйкес дұрыс пайдалана отырып аспапты пайдалануға болады.

**Ішіне орнатылған қауіпсіздік құлпысы**

Бұл мүмкіндік бойынша сіз құралды тек блендер ыдысы немесе тағам шайқаушы диірмені мотор бөлігіне дұрыс орнатылғанда ғана қоса алатын боласыз. Егер блендер ыдысы немесе тағам шайқаушы диірмені мотор бөлігіне дұрыс орнатылған болса ғана ішіне орнатылған бекітпе ашылады.

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Мотор бөлшегі
- B** Бақылау түймесі

**Пластик банкісі бар блендер (тек HR2004/HR2001/HR2000 түрлері ғана):**

- C** Блендердің пышақ бөлігі
- D** Мөрлейтін сақина
- E** Пластикалық блендер банкісі
- F** Деңгей көрсеткіші
- G** Пластикалық блендер банкісінің қақпағы
- H** Қақпақтағы ауыз
- I** Жеміс жидек фидьтірі (тек HR2004 түрлерінде ғана)
- J** Өлшеуіш ыдыс

**Ұсатқыш (тек HR2011/HR2001 түрінде ғана)**

- K** Ұсатқыш пышақ бөлігі
- L** Диірмен мөрлеу сақинасы
- M** Ұсатқыш ыдысы

**Шыны банкісі бар блендер (тек HR2011/HR2010 түрі ғана):**

- N** Блендердің пышақ бөлігі
- O** Мөрлейтін сақина
- P** Деңгей көрсеткіші
- Q** Блендер шыны банкісі
- R** Шыны банкісі бар блендер қақпағы
- S** Қақпақтағы ауыз
- T** Өлшеуіш ыдыс

**Жұмыс жасатуды бастау**

Құралды алғашқы рет қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тармаған қараңыз).

**Құралды қолдану****Миксер**

Бұл блендер езбе жасауға, турауға, және шайқауға арналған. Блендермен сіз суптарды, соустарды және сүт шайқымаларын дайындай аласыз. Сіз оны, сонымен қатар, көкөніс, жеміс жидек, ет, құймақ қамырын және т.б. жасауға қолдансаңыз болады.

**Блендерді қолдануға дайындық**

- 1** Пышақ блогына нығыздағыш сақинаны орнатыңыз (Сурет 2).
- 2** Пышақ блогын блендер құмырасының түбіне бұрап бекітіңіз. (Сурет 3)

**3** Алмас бөлігі орнатылған блендер ыдысын мотор бөлігіне қойып, оны сағат бағытына бұрау арқылы орнына түсіріңіз («сырт» ете түседі). (Сурет 4)

Блендер ыдысы тек екі ұстанымда ғана орнатылады: сабы оң жағында немесе сол жағында.

**4** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

### Блендерді қолдану

**1** Ингредиенттерді блендер банкісіне салыңыз.

**2** Қақпақты жабыңыз.

HR2011/HR2010: Қақпақпен блендер банкісін жабыңыз. Оны төмен қарай басып, орнына сырт етіп түскенше, сағат бағытында бұраңыз.

**3** Өлшеуіш ыдысты қақпаққа кіргізіңіз. (Сурет 5)

**4** Реттеуіш тұтқасын 1 немесе 2 жылдамдыққа қойыңыз.

Ингредиенттерді өте жылдам шайқағыңыз келсе, бақылау түймесін пульс бағдарламасына бірнеше рет бұраңыз.

### Кеңестер

- Ұсақталған мұзды алу үшін 6-дан аспайтын мұз түйіршіктерін (өлшемі шамамен 24x35x25 мм.) блендер құмырасына салып, электр құралын пульс режимде бірнеше рет қосыңыз.
- Ет немесе қатты ингредиенттерді блендер банкісіне салар алдында, оларды кішкене бөліктерге бөліңіз.
- Қатты ингредиенттерді бір салғанда көп мөлшерде салмаңыз. Жақсы нәтиже алу үшін, біз сізге бұл ингредиенттерді бірнеше кішкене мөлшерлермен тартыңыз деп кеңес береміз.
- Қызанақ шырынын жасау үшін, қызанақты төртке бөліп, айналып жатқан пышақтың үстіне қақпақтың аузынан салыңыз.

### Блендерді бөлшектеу

**1** Тоқ шанышқысын қабырғадағы розеткадан шығарыңыз.

**2** Блендер банкісінен өлшеуіш ыдысы бар қақпақты алыңыз.

**3** Алмас бөлігі орнатылған блендер ыдысын мотор бөлігінен алу үшін, оны сағат бағытына қарсы бұраңыз.

**4** Қолданып болған бетте, барлық алынатын бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

### Фильтір (тек HR2004 түрлері ғана)

Осы фильтрмен сіз өте дәмді қунақы жеміс жидек шырынын, коктейльдер немесе соя сүтін жасай аласыз. Фильтір сүйектер мен қабықтарды ішімдігіңіздің ішіне жібермейді.

Фильтрді қатты толтыруға болмайды. Бір салғанда фильтрге 70 гр.нан көп кепкен соя атбас бұршақтарын немесе 150 гр.нан көп жеміс жидектер салмаңыз.

### Блендерді қолдануға дайындық

**1** Алмас бөлігі орнатылған блендер ыдысын мотор бөлігіне қойып, оны сағат бағытына бұрау арқылы орнына түсіріңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 4).

Блендер ыдысы тек екі ұстанымда ғана орнатылады: сабы оң жағында немесе сол жағында.

**2** Фильтрді блендер банкісіне орнатыңыз (Сурет 6).

Фильтр тесікшелері блендер банкісінің ішіндегі төбешіктерге тура келуі тиіс.

**3** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

### Фильтірді қолдану

- 1 Қақпақпен блендер банкісін жабыңыз.
- 2 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз. (Сурет 7)  
Елегіштегі Максимум көрсеткішінен асуға болмайды.
- 3 Су немесе басқа сұйықтықты (сүт, шырын т.б.) блендер банкісіне құйыңыз.
- 4 Өлшеуіш ыдысты қақпаққа кіргізіңіз.
- 5 Құралды шамамен 40 секундтай жұмыс жасатыңыз.
- 6 Құралды сөндіріп, алмас бөлігі орнатылған блендер ыдысын мотор бөлігінен алыңыз.  
Қақпағын алмаңыз. Өлшеуіш шыны аяқ пен фильтірді ыдыста қалдырыңыз.
- 7 Құралды сөндіріңіз. Блендер банкісінің мойнынан ішімдігіңізді құйып алыңыз. (Сурет 8)

*Keңес: Тиімді нәтиже алу үшін, қалған ингредиенттері бар банкіні құралға қайтадан қойып, қақпағын ашпастан, оны тағы бірнеше секунд жұмыс жасатыңыз.*

*Есте сақтаңыз: Егер сіз көп мөлшерді шайқап жатқан болсаңыз, барлық ингредиенттерді фильтірге бірден салмаңыз деп кеңес береміз. Шамалы мөлшерден бастап, құралды бірнеше секунд бойы жұмыс жасатыңыз. Содан соң құралды сөндіріп, келесі кішкене мөлшерін салыңыз. Осы процедураны барлық ингредиенттерді шайқап болғанша қолданыңыз. Шайқап жатқанда блендер банкісінің қақпағы жабулы болуы тиіс.*

- 8 Қолданып болған бетте, барлық алынатын бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

### Ұсатқыш (тек HR2011/HR2001 түрінде ғана)

---

#### Ұстақышты қолдану

- 1 Ингредиенттерді ұсатқыш ыдысына салыңыз (Сурет 9).  
Ылғал және құрғақ ингредиенттерді дайындауға болады.
- Сулы тағам шайқаушы диірменіне MAX көрсеткішінен көп ингредиенттер салмаңыз.
- 2 Мөрлеу сақинасын тағам шайқаушы диірменінің алмас бөлігіне салыңыз. (Сурет 10)  
Мөрлеу сақинасы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
  - 3 Тағам шайқаушы диірменінің алмас бөлігін тағам шайқаушы диірменіне орнатып (1), алмас бөлігін сағат бағытына қарсы ол дұрыс орныққанша бұрыңыз (2). (Сурет 11)
  - 4 Жиналған ұсатқышты төңкеріп, электроқозғалтқыш блогіне сағат бағыты бойынша бұрап орнатыңыз («сырт» ете түскенше) (Сурет 12)
  - 5 Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
  - 6 Құралды қосыңыз және өнімді қажеттігінше ұсақтауға дейін жұмыс істеуге мүмкіндік беріңіз.  
Бұл шамамен 10-30 секунд уақытты алады.

#### Ұсақтағышты бөлшектеу

- 1 Құралды тоқтан суырыңыз.
- 2 Тағам шайқаушы диірменін мотор бөлігінен сағат бағытына қарсы бұраңыз.
- 3 Тағам шайқаушы диірменін төңкеріп, алмас бөлігін тағам шайқаушы диірменінен сағат бағытына бұраңыз.

- 4** Қолданып болған бетте, барлық алынатын бөлшектерді тазалап алыңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

### Тазалау

Құралды тазалар алдында міндетті түрде тоқтан ажырату керек..

Мотор бөлігін ешқашан суға батырмаңыз немесе ағын су астында шәймаңыз. Мотор бөлігін ыдыс жуғышта жумаңыз.

Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанар май немесе ацетон тәріздес агрессивті сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

*Keңес: Құрал мен оның бөлшектерін қолданып бола салып тазалаған оңай болады.*

- 1** Құралдың тоқтан суырылып тұрғандығына көзіңізді жеткізіңіз.

- 2** Бөлек алынатын бөлшектерін тазалар алдында, босатып алыңыз.

Алмас мөрлеу сақинасын және диірмен мөрлеу сақинасын алуды ұмытпаңыз (тек HR2011/HR2001 түрлері ғана).

Алмастарды ұстамаңыз. Алмастар өте өткір.

- 3** Мотор корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

- 4** Алынатын бөлшектерді ыстық суда біраз тазалағыш сұйықтық қосып жуыңыз.

*Есте сақтаңыз: Мотор бөлігінен басқа бөлшектерінің бәрін ыдыс жуғышта жууға болады.*

### Сақтау

- 1** Тоқ сымын жинап қою үшін, оны негізінің текше орамына ораңыз.

### Тастау

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта еңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 13).

### Кепілдік пен қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде ойландырған мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (оның нөмірін сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

### Рецепттер

#### Соя сүті

*Есте сақтаңыз: Бұл рецепттерді тек фильтрмен ғана жасауға болады (тек HR2006/HR2004 түрлері ғана).*

Әр айналымды өндіретін алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

**Ингредиенттер**

- 70 гр кептірілген соя бұршақтары
- 600 мл су

- 1** Шайқар алдында, соя бұршақтарын 4 сағатқа суға салып қойыңыз.
- 2** Жібітілген соя бұршағын фильтрге салып, блендер ыдысына біраз су құйыңыз. 40 секундтай шайқаңыз.
- 3** Соя сүтін кастрөлге құйып, қайнатыңыз. Содан соң қант қосып, қанты әбден ерігенше жәй отта қайнатыңыз.
- 4** Ыстық немесе суық күйінде ұсыныңыз.

**Будапештен келген қоректі көкөніс супы**

---

**Ингредиенттер**

- 100 гр кольраби
- 150 гр картоп
- 150 гр сельдерей
- 50 гр сәбіз
- 100 гр қақталған шошқа еті
- 550 мл. су
- 100 гр. жасымық (консервленген)
- 125 гр. фреше иіс майы
- 10 гр ақжелкен
- тұз, жаңа тартылған бұрыш, 1 дайын кесек, 1 лавровый жапырақ

- 1** Ингредиенттерді алдын ала 2x2x2 см. мөлшерде кесектерге кесіңіз.
- 2** Кольраби, картоп, балдыркөк, сәбіз, және 0.35 литр суды осы тәртібі бойынша блендер ыдысына салыңыз. Содан соң, 30 секунд бойы шайқаңыз.
- 3** Шайқалған ингредиенттерді кастрөлге салып, қайнатыңыз. Қалған суды (0.2 л.), Фреше иіс майын, жасымық, ет, шөп, дайын кесектерді және дәм шығарғышты қосыңыз.
- 4** Супты 30 минуттай жәй отта қайнатыңыз. Супты араластырып отырыңыз.

## Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Triukšmo lygis:  $L_c = 86 \text{ dB(A)}$

## Bendrasis aprašas

### Pavojus

- Variklio niekada nemerkite į vandenį ir neplaukite po tekančio vandens srove. Variklį valykite tik drėgnu audiniu.

### Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Jei kištukas, maitinimo laidas ar kitos dalys yra pažeistos, prietaiso nenaudokite.
- Niekada nenaudokite maišytuvo ąsočio arba smulkintuvo puodelio prietaisui įjungti ar išjungti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Nelieskite menčių, ypač kai prietaisas įjungtas. Mentės labai aštrios.
- Jei asmenys užstringa, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir išimkite asmenis blokuojančius produktus.
- Niekada nedėkite pjaustymo įtaiso ant variklio jei maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis (tik specifiniuose modeliuose) nėra pritvirtintas prie įtaiso arba tai padaryta netinkamai.

### Atsargiai

- Prieš surinkdami, ardydami ar keisdami bet kokias dalis, prietaisą visada išjunkite.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba „Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Apdorojė kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

## Maišytuvus

### Ispėjimas

- Prietaisui veikiant, jokių būdu neikiškite į maišytuvo ąsotį pirštų ar daiktų.
- Prieš uždėdami maišytuvo ąsotį ant variklio įtaiso, įsitinkinkite, kad menčių įtaisas gerai pritvirtintas prie maišytuvo ąsočio.

### Atsargiai

- Niekada nedėkite į maišytuvo ąsotį produktų, karštesnių nei  $80 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- Vengdami išsitaškymo, nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau nei 1,25 litro skysčių, ypač jei apdorojate maistą dideliu greičiu. Nepilkite į maišytuvo ąsotį daugiau nei 1 litro, jei apdorojate karštus skysčius arba produktus, kuriuos apdorojant susidaro putų.
- Jei maistas prilimpa prie maišytuvo ąsočio sienelių, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Tada mentele pašalinkite maistą nuo sienelių.
- Prieš įjungdami prietaisą, įsitinkinkite, kad dangtis tinkamai uždėtas ant ąsočio ir uždarytas, o matavimo puodelis tinkamai įstatytas.
- Niekada nepamirškite pritvirtinti sandarinimo žiedų ant plovimo įtaiso prieš prijungdami jį prie maišytuvo ąsočio, nes gali pradėti tekėti skysčiai.
- Neleiskite prietaisui veikti ilgiau nei 3 minutes be pertraukos.
- Apdorojė kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

**Smulkintuvas (tik HR2011/HR2001 modeliai)****Įspėjimas**

- Niekada smulkintuvu nemalkite labai kietų produktų, tokių kaip muskato riešutai, kiniškas gabalinis cukrus ar ledo kubeliai.
- Nelieskite smulkintuvo menčių įtaiso pjovimo ašmenų, kai jį valote. Ašmenys labai aštrūs, todėl galite lengvai įsipjauti.

**Atsargiai**

- Niekada nenaudokite smulkintuvo be pertraukos ilgiau nei 30 sekundžių. Palikite smulkintuvą atvėsti mažiausiai 1 minutei tarp gaminimo ciklą.
- Kad išvengtumėte nutekėjimo, prieš uždėdami smulkintuvo ąsotį, niekada nepamirškite į pjaustymo įtaisą įdėti sandarinimo žiedo.
- Gvazdikėlius, anyžius ir anyžių sėklas apdorokite tik kartu su kitais produktais. Apdorojami atskirai šie produktai gali pažeisti plastmasines prietaiso dalis.
- Smulkintuvo puodelis gali prarasti spalvą, jei apdorosite tokius produktus, kaip gvazdikėliai, anyžiai ar cinamonas.
- Smulkintuvas nėra pritaikytas žaliai mėsai kapoti. Tam naudokite maišytuvą.
- Nenaudokite smulkintuvo skysčių, tokių kaip vaisių sultys, gamybai.

**Filtrai (tik HR2004 modeliui)****Atsargiai**

- Niekada nedėkite į filtrą produktų, kurių temperatūra aukštesnė, nei 80 °C.
- Niekada neperkraukite filtro. Nedėkite daugiau nei 70 g džiovintų sojų pupelių ar 150 g vaisių į filtrą tuo pačiu metu.
- Prieš įjungdami prietaisą, įsitikinkite, kad dangtis tinkamai uždėtas / uždarytas, o matavimo puodelis tinkamai įstatytas.
- Prieš dėdami vaisius į filtrą, supjaustykite juos mažesniais gabalėliais.
- Prieš dėdami į filtrą džiovintus produktus, tokius, kaip sojų pupelės, juos išmirkykite.

**Elektromagnetiniai laukai (EMF)**

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

**Integruota apsauginė spynelė**

Ši funkcija užtikrina, kad jūs galite saugiai įjungti prietaisą tik tada, kai maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis yra tinkamai uždėti ant variklio įtaiso. Jei maišytuvo ąsotis arba smulkintuvo puodelis uždėti teisingai, integruota apsauginė spynelė atsirakins.

**Bendrasis aprašas (Pav. 1)**

- A** Variklio įtaisas
- B** Valdymo rankenėlė su pulsinio režimo ir greičio nustatymais

**Maišytuvas su plastikiniu ąsočiu (tik HR2004, HR2001 ir HR2000 modeliams):**

- C** Maišytuvo menčių įtaisas
- D** Sandarinimo žiedas
- E** Plastikinis maišytuvo ąsotis
- F** Lygio žyma
- G** Atlenkiamas maišytuvo plastikinio ąsočio dangtis
- H** Atidarymo dangtis
- I** Vaisių filtras (tik HR2004 modeliui)
- J** Matavimo puodelis

**Smulkintuvas (tik HR2011 ir HR2001 modeliams):**

- K** Smulkintuvo menčių įtaisas
- L** Smulkintuvo sandarinimo žiedas
- M** Smulkintuvo puodelis

**Maišytuvas su stikliniu ąsočiu (tik HR2011 ir HR2010 modeliams):**

- N** Maišytuvo menčių įtaisas
- O** Sandarinimo žiedas
- P** Lygio žyma
- Q** Stiklinis maišytuvo ąsotis
- R** Maišytuvo stiklinio ąsočio dangtis
- S** Atidarymo dangtis
- T** Matavimo puodelis

**Pradžia**

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

**Prietaiso naudojimas****Maišytuvas**

Maišytuvas skirtas smulkiam trynimui, pjaustymui ir maišymui. Su maišytuvu galite gaminti sriubas, padažus ir pieno kokteilius. Maišytuvu taip pat galite apdoroti daržoves, vaisius ir mėsą arba paruošti tešlą blynams.

**Maišytuvo paruošimas naudojimui**

- 1** Sandarinimo žiedą pritvirtinkite ant maišytuvo menčių įtaiso (Pav. 2).
- 2** Sukite smulkinimo įrenginį prie maišytuvo ąsočio dugno tol, kol smulkinimo įrenginys tinkamai įsitvirtins. (Pav. 3)
- 3** Uždėkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu menčių įtaisu ant variklio įtaiso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų (pasigirs spragtelėjimas). (Pav. 4)  
Maišytuvo ąsotis gali būti montuojamas dvejopai: su rankena kairėje arba dešinėje pusėje.

- 4** Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

**Maišytuvo naudojimas**

- 1** Produktus sudėkite į maišytuvo ąsotį.
- 2** Uždėkite dangtį.  
HR2011 ir HR2010 modeliams: uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio, spustelėkite jį žemyn ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (pasigirs spragtelėjimas).

- 3** Įstatykite matavimo puodelį į angą dangtyje. (Pav. 5)

- 4** Pasukite valdymo rankenėlę į 1 ar 2 greičio režimo padėtį.

Jei produktus norite apdoroti labai greitai, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinio režimo padėtį.

### **Patarimai**

- Jeigu norite sugrūsti ledo gabalėlius, įdėkite ne daugiau kaip 6 ledo gabalėlius (maždaug 25 x 35 x 25 mm dydžio) į maišytuvo ąsotį ir kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinio režimo padėtį.
- Mėsą ir kitus kietus produktus, prieš dėdami į maišytuvo ąsotį, supjaustykite mažesniais gabalėliais.
- Vienu metu neapdorokite didelio kietų produktų kiekio. Norint geriau susmulkinti, mes patariame šiuos produktus apdoroti nedideliais kiekiais.
- Gamindami pomidorų sultis, supjaustykite pomidorus į keturias dalis ir įmeskite pro angą dangtyje ant besisukančių menčių.

### **Maišytuvo išardymas**

- 1** Iš sieninio el. lizdo ištraukti maitinimo laidą.
- 2** Nuimkite dangtį su matavimo puodeliu nuo maišytuvo ąsočio.
- 3** Nuo variklio įtaiso nuimkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu pjaustymo įtaisu.
- 4** Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

### **Filtrras (tik HR2004 modeliui)**

---

Naudodami šį filtrą galite pasigaminti skanių šviežių vaisių sulčių, kokteilių ar sojos pieno. Filtras sulaiko sėklas ir žievelės, kad jos nepakliūtų į gėrimą.

Niekada neperkraukite filtro. Vienu metu į filtrą nedėkite daugiau nei 70 g džiovintų sojos pupelių (nemirkytų) ar 150 g vaisių.

### **Filtro paruošimas naudojimui**

- 1** Uždėkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu menčių įtaisu ant variklio įtaiso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užsifiksuotų (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 4).

Maišytuvo ąsotis gali būti montuojamas dvejopai: su rankena kairėje arba dešinėje pusėje.

- 2** Įdėkite filtrą į maišytuvo ąsotį (Pav. 6). Įsitinkinkite, kad filtro grioveliai tiksliai įstatyti į briaunas maišytuvo ąsočio viduje.
- 3** Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

### **Filtro naudojimas**

- 1** Uždėkite dangtį ant maišytuvo ąsočio.
  - 2** Sudėkite produktus į filtrą. (Pav. 7)
- Neviršykite sietelio tinklelyje pažymėtos MAX žymos.
- 3** Įpilkite vandens ar kitokio skysčio (pieno, sulčių ir t.t.) į maišytuvo ąsotį.
  - 4** Įstatykite matavimo puodelį į skylę dangtyje.
  - 5** Leiskite prietaisui veikti apie 40 sekundžių.
  - 6** Išjunkite prietaisą ir nuimkite maišytuvo ąsotį su pritvirtintu pjaustymo įtaisu nuo variklio įtaiso.

Neatidarykite / nenuimkite dangčio. Palikite matavimo puodelį ir filtrą ąsotyje.

- 7** Gėrimą išpilkite pro maišytuvo ąsočio snapelį. (Pav. 8)

*Patarimas: Optimalių rezultatų pasieksite ąsotį su likusiais produktais uždėję atgal ant prietaiso ir ijunge jį dar kelioms sekundėms.*

*Pastaba: Kai apdorojate didelį produktų kiekį, patariame nedėti visų produktų į filtrą vienu metu. Pradėkite apdoroti mažomis porcijomis ir leiskite prietaisui veikti kelias sekundes. Tada išjunkite prietaisą ir įdėkite kitą nedidelę porciją. Kartokite šią procedūrą, kol apdorosite visus produktus. Visą apdorojimo laiką laikykite dangtelį ant maišytuvo qsočio.*

- 8** Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

### **Smulkintuvas (tik HR2011/HR2001 modeliai)**

#### **Smulkintuvo naudojimas**

- 1** Sudėkite produktus į smulkintuvo puodelį (Pav. 9).

Apdoroti galima tiek šlapius, tiek sausus produktus.

Neužpildykite smulkintuvo puodelio virš MAX žymos.

- 2** Uždėkite sandarinimo žiedus ant smulkintuvo menčių įtaiso. (Pav. 10)

Patikrinkite, ar guminis sandarinimo žiedas uždėtas teisingai.

- 3** Uždėkite smulkintuvo menčių įtaisą ant smulkintuvo puodelio (1) ir sukite prieš laikrodžio rodyklę (2), kol jis tinkamai užsifiksuos. (Pav. 11)

- 4** Surinktą smulkintuvą apverskite ir sukdami pagal laikrodžio rodyklę prisukite prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas) (Pav. 12).

- 5** Įkiškite laidą į sieninį el. lizdą.

- 6** Įjunkite prietaisą ir leiskite jam veikti, kol produktai taps tinkamos konsistencijos.

Tai užima apie 10-30 sekundžių.

#### **Smulkintuvo išardymas**

- 1** Išjunkite prietaisą.

- 2** Norėdami atsukti smulkintuvą nuo variklio įtaiso sukite jį prieš laikrodžio rodyklę.

- 3** Apverskite smulkintuvą ir, sukdami pagal laikrodžio rodyklę, nusukite nuo smulkintuvo puodelio smulkintuvo menčių įtaisą.

- 4** Iš karto po naudojimo nuvalykite visas nuimamas dalis (žr. skyrių „Valymas“).

### **Valymas**

Prieš pradėdami valyti prietaisą, visada jį išjunkite iš elektros tinklo.

Niekada nemerkite variklio įtaiso į vandenį ir neplaukite jo po tekančio vandens srove. Negalima plauti variklio įtaiso indaplovėje.

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba šerdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

*Patarimas: Išvalyti prietaisą ir jo dalis lengviausia vos baigus naudoti.*

- 1** Įsitinkite, kad prietaisas atjungtas nuo elektros tinklo.

- 2** Išardykite visas nuimamas dalis.

Nepamirškite nuimti maišytuvo sandarinimo žiedo ir smulkintuvo sandarinimo žiedo (tik HR2011 ir HR2001 modeliams).

Nelieskite ašmenų. Ašmenys labai aštrūs.

- 3 Variklį nuvalykite drėgna šluoste.
- 4 Nuimamas dalis plaukite karštame vandenyje, įpylę šiek tiek indų ploviklio.

*Pastaba: Visas dalis, išskyrus variklio įtaisą, galima plauti indaplovėje.*

### Laikymas

- 1 Saugodami maitinimo laidą, užvyniokite jį ant variklio įtaiso pagrindo.

### Išmetimas

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 13).

### Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikia informacijos arba kyla problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje [www.philips.com](http://www.philips.com) arba kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją arba „Philips“ buitinės technikos priežiūros skyrių.

### Receptai

#### Sojos pienas

*Pastaba: Ruošdami šį receptą visada naudokite filtrą (tik HR2006 ir HR2004 modeliams).*

Apdorojė kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

#### Produktai

- 70 g džiovintų sojos pupelių
- 600 ml vandens

- 1 Prieš apdorojimą sojos pupelės mirkykite 4 valandas. Tada leiskite joms nuvarvėti.
- 2 Sudėkite išmirkytas sojų pupelės į filtrą ir įpilkite vandens į maišytuvo ąsotį. Maišykite 40 sekundžių.
- 3 Supilkite sojų pieną į prikaistuvį ir užvirinkite. Tada įdėkite truputį cukraus ir leiskite sojų pienui virti, kol ištirps visas cukrus.
- 4 Patiekite karštą arba šaltą.

#### Maistinga daržovių sriuba iš Budapešto

#### Produktai

- 100 g kalioropės
- 150 g bulvių
- 150 g salierų
- 50 g morkų
- 100 g rūkytos kiaulienos
- 550 ml vandens
- 100 g lęšių (konservuotų)
- 125 g crème fraîche
- 10 g petražolių
- druskos, šviežiai sumaltų pipirų, 1 kubelis sultinio, 1 lauro lapelis

- 1** Produktus supjaustykite 2 x 2 x2 cm gabalėliais.
- 2** Kalioropę, bulves, salierą ir morkas nurodyta tvarka sudėkite į maišytuvo ąsotį ir įpilkite 350 ml vandens. Tada maišykite 30 sekundžių.
- 3** Sumaišytus produktus sudėkite į prikaistuvį ir užvirinkite. Supilkite likusį vandenį (200 ml), sudėkite crème fraîche, lešius, mėsą, žalumynus, sultinį ir prieskonius.
- 4** Leiskite sriubai virti dar 30 minučių. Nuolatos maišykite.

**Svarīgi**

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Trokšņa līmenis:  $L_c = 86$  dB (A)

**Vispārīgi****Briesmas**

- Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai citā šķidrumā, kā arī neskalojiet to tekošā ūdenī. Motora nodalījuma tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drāniņu.

**Brīdinājums**

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Ja elektrības vads ir bojāts, jums jānomaina tas Philips pilnvarotā servisa centrā vai līdzīgi kvalificētam personām, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas.
- Nekad neizmantojiet blendera kausu vai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci.
- Nekad neatstājiet ierīci darbībā bez uzraudzības.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Nepieskarieties asmeņiem, īpaši ja ierīce ir pievienota elektrotīklam. Asmeņi ir ļoti asi.
- Ja asmeņiem ir pielīpis pārāk daudz produktu, atvienojiet ierīci no elektrības, pirms izņemt sastāvdaļas, kas nosprostoja asmeņus.
- Nekad nenovietojiet asmeņu bloku uz motora nodalījuma, ja blendera krūka vai dzirnaviņu kaus (tikai atsevišķiem modeļiem) nav vai nav atbilstoši pievienots.

**Ievērbai**

- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, pirms to saliekat, izjaucat vai uzvietojat kādu piederumu.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav rekomendējis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, jūsu garantija vairs nav spēkā esoša.
- Vienmēr atdzēsējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

**Blenderis****Brīdinājums**

- Ierīces darbības laikā nekādā ziņā nelieciet blendera krūkā pirkstus vai priekšmetus.
- Pārliedzinieties, ka pirms krūkas uzvietošanas uz motora nodalījuma asmeņu bloks ir droši piestiprināts blendera krūkai.

**Ievērbai**

- Nekad nepiepildiet blendera krūku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80°C.
- Lai novērstu šķakstīšanos, blendera krūkā nekad neiepildiet vairāk nekā 1,25 litrus šķidruma, īpaši ja apstrādājat produktus lielā ātrumā. Neiepildiet vairāk nekā 1 litru blendera krūkā, ja apstrādājat karstus šķidrumus vai produktus, kas var putoties.
- Ja pārtika pielīp pie blendera krūkas sienīnām, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no strāvas padeves. Tād ar lāpstiņu noņemiet pārtiku no krūkas sienīņas.
- Vienmēr pirms ierīces ieslēgšanas pārliedzinieties, ka vāks ir atbilstoši aizvērts/uzvietots uz krūkas un mērglāze atbilstoši ievietota vākā.
- Nekad neaizmirstiet uzlikt asmeņu blokam blīvgredzenu, pirms pievienojat asmeņu bloku blendera krūkai, citādi notiks noplūde.
- Nedarbiniet ierīci ilgāk par 3 minūtēm bez pārtraukuma.
- Vienmēr atdzēsējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

## Dzirnavaņas (tikai HR2011/HR2001 modelim)

### Brīdinājums

- Nekad nesmalciniet dzirnavaņās ļoti cietus produktus, piemēram, muskatriekstu, ķīnas rupjo cukuru un ledus gabaliņus.
- Nepieskarieties dzirnavaņu asmens bloka asmeņiem, tīrot tos. Tie ir ļoti asi, un jūs varat viegli sagriezt pirkstus.

### Ievērbai

- Nekad nelietojiet dzirnavaņas ilgāk par 30 sekundēm bez pārtraukuma. Starp apstrādes cikliem ļaujiet dzirnavaņām atdzist vismaz vienu minūti.
- Lai novērstu šķidruma noplūdi, vienmēr uzlieciet asmeņu blokam blīvgredzenu, pirms piestiprināt dzirnavaņu trauku.
- Vienmēr pārstrādājiet ķiploku daiviņas, anīsu un anīsa sēklas kopā ar citiem produktiem. Apstrādājot atsevišķi, tās var bojāt ierīces plastmasas detaļas.
- Dzirnavaņu trauks var zaudēt krāsu, ja dzirnavaņās tiek smalcināti tādi produkti kā ķiploku daiviņas, anīss un kanēlis.
- Dzirnavaņas nav piemērotas jēlas gaļas smalcināšanai. Dzirnavaņu vietā izmantojiet blenderi.
- Neizmantojiet dzirnavaņas šķidru maisījumu, piemēram, augļu sulu, gatavošanai.

## Filtrs (tikai HR2004 modelim)

### Ievērbai

- Nekad nelietojiet filtru, lai apstrādātu produktus, kuru temperatūra pārsniedz 80°C.
- Nekādā ziņā nepildiet filtrā pārāk daudz produktu. Vienlaicīgi nelieciet filtrā vairāk par 70g kaltētu sojas pupiņu vai 150g augļu.
- Vienmēr pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka vāks ir atbilstoši aizvērts/uzvietots un mērkruze atbilstoši ievietota vākā.
- Pirms pildāt augļus filtrā, sagriežiet tos mazākos gabaliņos.
- Pirms liekat filtrā kaltētus produktus, piemēram, sojas pupiņas, izmērcējiet tos.

## Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

## Iebūvēts drošības slēdzis

Šī funkcija nodrošina, ka varat ieslēgt ierīci tikai tad, ja esat atbilstoši uzvietojis blendera krūku vai dzirnavaņu trauku uz motora nodalījuma. Ja blendera krūka vai dzirnavaņu trauks ir atbilstoši uzvietots, iebūvētais drošības slēdzis tiks atbloķēts.

## Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Motora nodalījums
- B** Kontroles poga ar pulsa iestatījumu un ātruma iestatījumiem

## Blenderis ar plastmasas krūku (tikai HR2004/HR2001/HR2000 modeļiem):

- C** Blendera asmeņu vienība
- D** Blīvgredzens
- E** Plastmasas blendera krūka
- F** Līmeņa indikācija
- G** Blendera plastmasas krūkas piekarams vāks
- H** Atvere vākā
- I** Augļu filtrs (tikai HR2004 modelim)
- J** Mērglāze

**Dzirnaviņas (tikai HR2011/HR2001 modeļiem)**

- K** Dzirnaviņu asmeņu bloks
- L** Dzirnaviņu blīvgredzens
- M** Dzirnaviņu mērglāze

**Blenderis ar stikla krūku (tikai HR2011/HR2010 modeļiem):**

- N** Blendera asmeņu vienība
- O** Blīvgredzens
- P** Līmeņa indikācija
- Q** Stikla blendera krūka
- R** Blendera stikla krūkas vāks
- S** Atvere vākā
- T** Mērglāze

**Darba uzsākšana**

Pirms lietotat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet detaļas, kas saskarsies ar ēdienu (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

**Ierīces lietošana**

**Blenderis**

Blenderis ir paredzēts biezeņu pagatavošanai, kapāšanai un maisīšanai. Ar to varat pagatavot zupas, mērces un piena kokteiļus. Blenderi var lietot arī, lai apstrādātu dārzeņus, augļus, gaļu, pankūku mīklu u. tml.

**Blendera sagatavošana izmantošanai**

- 1** Uzvietojiet blīvgredzenu uz blendera asmeņu bloka (Zīm. 2).
- 2** Pieskrūvējiet asmeņu bloka uz blendera krūkas apakšējās daļas, līdz tā ir rūpīgi nostiprināta. (Zīm. 3)
- 3** Novietojiet blendera krūku ar pievienotu asmeņu bloku uz motora nodalījuma, un piestipriniet to, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis). (Zīm. 4)  
Blendera krūku var uzvietot divos veidos: ar rokturi labajā pusē vai kreisajā pusē.
- 4** Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

**Blendera izmantošana**

- 1** Ielieciet blendera krūkā produktus.
- 2** Aizveriet vāku.  
Tikai HR2011/HR2010 modeļiem: Uzlieciet vāku uz blendera krūkas, nospiediet to, un pagrieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis).
- 3** Ievietojiet mērglāzi vāka atverē. (Zīm. 5)
- 4** Pagriežot vadības pogu, izvēlieties 1. vai 2. ātrumu.  
Ja vēlaties apstrādāt produktus ļoti īsu brīdi, iestatiet vadības pogu pulsa režīmā.

**Padomi**

- Ja vēlaties sasmalcināt ledus gabaliņus, ievietojiet blendera krūkā ne vairāk kā sešus ledus gabaliņus (aptuveni 25x35x25mm lielus), un dažas reizes pagrieziet kontroles pogu pulsa stāvoklī.
- Pirms liekat gaļu vai citus blīvus produktus blendera krūkā, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.

- Neapstrādājiet lielu daudzumu blīvu produktu vienlaicīgi. Lai sasniegtu labus rezultātus, iesakām apstrādāt šos produktus, sadalītus mazākās porcijās.
- Lai pagatavotu tomātu sulu, sagrieziet tomātus četrās daļās un caur vāciņa atveri iemetiet tās uz rotējošajiem asmeņiem.

### Blendera izjaukšana

- 1 Atvienojiet gludekli no elektrotīkla.
- 2 Noņemiet vāku un mērglāzi no blendera krūkas.
- 3 Noņemiet blendera krūku un tai pievienoto asmeņu bloku no motora nodalījuma.
- 4 Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

### Filtrs (tikai HR2004 modelim)

Ar šo filtru var pagatavot gardas augļu sulas, kokteiļus vai sojas pienu. Filtrs neļauj sēkliņām un mizām iekļūt dzērienā.

Nepārslogojiet filtru. Vienā reizē neiepildiet filtrā vairāk par 70g neizmērcētu, kaltētu sojas pupiņu vai 150g augļu.

### Filtra sagatavošana izmantošanai

- 1 Uzvietojiet blendera krūku ar pievienotu asmeņu bloku uz motora nodalījuma, un piestipriniet to, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā (atskan klikšķis) (Zīm. 4). Blendera krūku var uzvietot divos veidos: ar rokturi labajā pusē vai kreisajā pusē.
- 2 Ielieciet filtru blendera krūkā (Zīm. 6). Pārliecinieties, ka filtra rieviņas precīzi piekļaujas izliekumiem blendera krūkas iekšpusē.
- 3 Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

### Filtra izmantošana

- 1 Uzlieciet blendera krūkai vāku.
- 2 Ievietojiet produktus filtrā. (Zīm. 7)

Nepārsniedziet uz sieta norādīto MAX līmeņa norādi.

- 3 Ielejiet ūdeni vai citu šķidrumu (pienu, sulu u. tml.) blendera krūkā.
- 4 Ievietojiet mērglāzi vāka atverē.
- 5 Ļaujiet ierīcei darboties aptuveni 40 sekundes.
- 6 Izslēdziet ierīci, un izņemiet blendera krūku ar pievienotu asmeņu bloku no motora nodalījuma.

Neatveriet/nenoņemiet vāku. Atstājiet mērglāzi un filtru krūkā.

- 7 Izlejiet dzērienu pa blendera krūkas snīpi. (Zīm. 8)

*Padoms: Lai iegūtu vislabākos rezultātus, vēlreiz uzlieciet krūku ar atlikušajiem produktiem uz ierīces un ļaujiet tai darboties dažas sekundes.*

*Piezīme: Apstrādājot lielu daudzumu produktu, ieteicams neievietot visus produktus filtrā vienlaicīgi. Sāciet ar mazas porcijas apstrādi un ļaujiet ierīcei darboties dažas sekundes. Tad izslēdziet ierīci, un pievienojiet vēl vienu tikpat mazu produktu porciju. Atkārtojiet šo procedūru, līdz apstrādāti visi produkti. Produktu apstrādes laikā blendera krūkai jābūt nosēgtai ar vāku.*

- 8 Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

## Dzirnavaņas (tikai HR2011/HR2001 modelim)

### Dzirnavaņu izmantošana

**1** Ielieciet dzirnavaņu kausā produktus (Zīm. 9).

Varat apstrādāt gan sausus, gan sulīgus produktus.

Nepārsniedziet sulīgo produktu dzirnavaņu kausa maksimālā līmeņa MAX norādi.

**2** Uzlieciet blīvgredzenu dzirnavaņu asmeņu blokam. (Zīm. 10)

Pārļiecinieties, ka gumijas izolācijas gredzens ir novietots pareizi.

**3** Novietojiet dzirnavaņu asmeņu bloku uz dzirnavaņu kausa (1), un uzskrūvējiet asmeņu bloku pretēji pulksteņrādītāja virzienam (2), līdz tas ir atbilstoši nostiprināts. (Zīm. 11)

**4** Pagrieziet samontētās dzirnavaņas otrādi, un skrūvējiet tās uz motora nodalījuma pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (atskan klikšķis) (Zīm. 12).

**5** Ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

**6** Ieslēdziet ierīci, un ļaujiet tai darboties, kamēr produkti ir pietiekami sasmalcināti.

Tas aizņem apm. 10-30 sekundes.

### Dzirnavaņu izjaukšana

**1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**2** Noskrūvējiet dzirnavaņas pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam no motora nodalījuma.

**3** Apgrieziet dzirnavaņas otrādi, un noskrūvējiet asmeņu bloku pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam no dzirnavaņu kausa.

**4** Notīriet visas noņemamas detaļas uzreiz pēc izmantošanas (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

### Tīrīšana

Pirms tīrīt ierīci vienmēr izvelciet elektrības vada spraudni no kontaktligzdas.

Nekad neiegremdējiet motora nodalījumu ūdenī vai nemazgājiet to zem tekoša krāna ūdens.

Nemazgājiet motora nodalījumu trauku mazgājamajā mašīnā.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus beržamos vīškus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrums, piemēram, benzīnu vai acetonu.

*Padoms: Ierīces un to daļu tīrīšana ir vieglāka uzreiz pēc izmantošanas.*

**1** Pārļiecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla.

**2** Izjauciet visas noņemamās daļas.

Neaizmirstiet noņemt blendera blīvgredzenu un dzirnavaņu blīvgredzenu (tikai HR2011/HR2001 modeļiem).

Nepieskarieties asmeņiem. Asmeņi ir ļoti asi.

**3** Tīriet motora bloku ar mitru drānu.

**4** Mazgājiet noņemamās detaļas karstā ūdenī, kam pievienots neliels daudzums trauku mazgājamā līdzekļa.

*Piezīme: Visas detaļas, izņemot motora nodalījumu, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.*

### Uzglabāšana

**1** Lai glabātu elektrības vadu, aptiniet to ap motora nodalījuma pamatni.

## Atbrīvošanās no ierīces

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 13).

## Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar savas valsts Philips Pakalpojumu centru (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Sadzīves un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

## Receptes

### Sojas piens

*Piezīme: Šo recepti var pagatavot tikai ar filtru (tikai HR2006/HR2004 modeļiem).*

Vienmēr atdzesējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produktu porcijas apstrādes.

#### Sastāvdaļas:

- 70g kaltētu sojas pupiņu
- 600ml ūdens

- 1 Izmērcējiet sojas pupiņas 4 stundas pirms to pārstrādes. Tad nožāvējiet tās.
- 2 Ielieciet izmērcētās sojas pupiņas filtrā, un ielejiet ūdeni blendera krūkā. Maisiet produktu 40 sekundes.
- 3 Izlejiet sojas pienu katlā, un uzvāriet to. Tad pievienojiet cukuru un ļaujiet sojas pienam vārīties, kamēr viss cukurs ir izšķīdis.
- 4 Pasniedziet aukstu vai karstu.

### Sātīga dārzenų zupa no Budapeštas

#### Sastāvdaļas:

- 100g kolrābju
- 150g kartupeļu
- 150g selerijas
- 50g burkānu
- 100g kūpinātas cūkgaļas
- 0,5l ūdens
- 100g lēcu (konservētu)
- 125g krējuma
- 10g pētersīļa
- sāls, svaigi malti pipari, viens buljona kubiņš, viena lauru lapa

- 1 Sagrieziet sastāvdaļas 2x2x2cm gabaliņos.
- 2 Lieciet kolrābjus, kartupeļus, seleriju, burkānus un 0,35l ūdens šādā secībā maisīšanas traukā. Maisiet 30 sekundes.
- 3 Ievietojiet sajauktās sastāvdaļas katlā un vāriet tās. Pievienojiet palikušo ūdeni (0,2l), krējumu, lēcas, gaļu, zaļumus, buljona kubiņu un garšvielas.
- 4 Vāriet zupu 30 minūtes. Regulāri maisiet zupu.

**Ważne**

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Poziom hałas: Lc = 86 dB (A)

**Opis ogólny****Niebezpieczeństwo**

- Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani innym płynie ani nie splukuj jej pod bieżącą wodą. Do czyszczenia części silnikowej używaj tylko wilgotnej szmatki.

**Ostrzeżenie**

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nigdy nie używaj dzbanka blendera ani naczynia młynka do włączania lub wyłączania urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy wtyczka urządzenia jest włożona do gniazdka elektrycznego. Ostrza są bardzo ostre.
- W przypadku zablokowania ostrzy przed usunięciem składników, które je blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie zakładaj części tnącej na część silnikową przed prawidłowym zamocowaniem dzbanka blendera lub naczynia młynka (tylko wybrane modele).

**Uwaga**

- Przed składaniem i rozkładaniem elementów urządzenia oraz ustawianiem każdej części zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części, gwarancja traci ważność.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

**Blender****Ostrzeżenie**

- Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów do dzbanka blendera podczas pracy urządzenia.
- Przed założeniem dzbanka blendera na część silnikową upewnij się, że część tnąca jest do niego dobrze przymocowana.

**Uwaga**

- Nie wolno wypełniać dzbanka składnikami o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Aby zapobiec rozlewaniu się płynów, nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1,25 litra płynu, zwłaszcza przy miksowaniu z dużą szybkością. Nie wlewaj do dzbanka blendera więcej niż 1 litr płynu, który jest gorący lub może wytworzyć dużo piany.
- Jeśli składniki przywierają do ścianek dzbanka blendera, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie za pomocą łopatki usuń składniki ze ścianek.

- Przed włączeniem urządzenia zawsze sprawdź, czy pokrywka została prawidłowo zamknięta/założona na dzbanek oraz czy miarka została poprawnie umieszczona w pokrywce.
- Przed połączeniem dzbanka blendera z częścią tnącą załóż na nią uszczelkę. W przeciwnym razie urządzenie będzie przeciekać.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 3 minuty bez przerwy.
- Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

### **Młynek (tylko HR2011/HR2001)**

#### **Ostrzeżenie**

- Nigdy nie używaj młynka do mielenia bardzo twardych składników, takich jak: gałka muszkatołowa, cukier w kostkach, czy też kostki lodu.
- Nie dotykaj ostrzy części tnącej młynka podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

#### **Uwaga**

- Nigdy nie używaj młynka dłużej niż 30 sekund bez przerwy. Przed ponownym użyciem młynka odczekaj co najmniej 1 minutę, aż ochłodzi się do temperatury pokojowej.
- Przed zamontowaniem dzbanka młynka załóż uszczelkę na część tnącą. W przeciwnym razie urządzenie będzie przeciekać.
- Należy zawsze zmielić ząbki czosnku, anyż gwiazdkowaty i nasiona anyżu wraz z innymi produktami. Jeśli są one mielone oddzielnie, mogą uszkodzić plastikowe ścianki urządzenia.
- Naczynie młynka może ulec odbarwieniu w przypadku użycia młynka do zmiksowania takich składników, jak goździki, anyż czy cynamon.
- Młynek nie jest przystosowany do siekania surowego mięsa. Do tego celu należy użyć blendera.
- Nie używaj młynka do miksowania płynów, np. soku owocowego.

### **Filtr (tylko HR2004)**

#### **Uwaga**

- Nie należy używać filtra do miksowania składników o temperaturze wyższej niż 80°C.
- Nie należy przeciążać filtra, dlatego nie wkładaj do filtra więcej niż 70 g nienamoczonych ziaren soi lub 150 g owoców.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze sprawdź, czy pokrywka została prawidłowo zamknięta/założona oraz czy miarka została poprawnie umieszczona w pokrywce.
- Przed włożeniem do filtra pokrój owoce na mniejsze kawałki.
- Namocz suche składniki (np. ziarna soi) przed włożeniem ich do filtra.

### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

### **Wbudowana blokada bezpieczeństwa**

Funkcja ta powoduje, że urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy dzbanek blendera lub naczynie młynka jest prawidłowo założone na część tnącą. Prawidłowe zamocowanie tych elementów powoduje zwolnienie wbudowanej blokady bezpieczeństwa.

### **Opis ogólny (rys. 1)**

- A** Część silnikowa
- B** Pokrętko regulacyjne z ustawieniem pulsacyjnym i ustawieniami szybkości

**Blender z plastikowym dzbankiem (tylko HR2004/HR2001/HR2000) :**

- C** Część tnąca blendera
- D** Uszczelka

- E** Plastikowy dzbanek
- F** Wskaźnik poziomu
- G** Pokrywa plastikowego dzbanka
- H** Otwór w pokrywce
- I** Filtr do owoców (tylko HR2004)
- J** Miarka

**Młynek (tylko HR2011/HR2001):**

- K** Część tnąca młynka
- L** Uszczelka do młynka
- M** Naczynie młynka

**Blender ze szklanym dzbankiem (tylko HR2011/HR2010):**

- N** Część tnąca blendera
- O** Uszczelka
- P** Wskaźnik poziomu
- Q** Szklany dzbanek
- R** Pokrywa szklanego dzbanka
- S** Otwór w pokrywce
- T** Miarka

### Czynności wstępne

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia, które będą się stykały z żywnością (patrz rozdział „Czyszczenie”).

### Zasady używania

#### Blender

Blender jest przeznaczony do przygotowywania puree, siekania i mieszania. Przy pomocy blendera można przygotowywać zupy, sosy i koktajle mleczne, a także miksować warzywa, owoce, mięso, ciasto na naleśniki itp.

#### Przygotowanie blendera do użycia

- 1** Załóż uszczelkę na część tnącą blendera (rys. 2).
- 2** Przykręć część tnącą do podstawy dzbanka blendera aż będzie dobrze przymocowana. (rys. 3)
- 3** Załóż dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą na część silnikową i zamocuj go przekręcając w prawo (usłyszysz „kliknięcie”). (rys. 4)  
Dzbanek blendera można ustawić w dwóch pozycjach: z uchwytem po prawej lub po lewej stronie.
- 4** Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

#### Zasady używania blendera

- 1** Włóż składniki do dzbanka blendera.
- 2** Zamknij pokrywkę.  
Modele HR2011/HR2010: Umieść pokrywkę na dzbanku blendera, dociśnij ją i przekręć w prawo („usłyszysz kliknięcie”).
- 3** Wsuń miarkę do otworu w pokrywce. (rys. 5)

**4 Przekręć pokrętło regulacji szybkości do pozycji 1 lub 2.**

Jeśli chcesz bardzo krótko miksować składniki, przekręć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacyjne.

**Wskazówki**

- Aby pokruszyć kostki lodu, wrzuć maksymalnie 6 kostek (o wielkości ok. 25 x 35 x 25 mm) do dzbanka blendera i kilkakrotnie przekręć pokrętło regulacyjne do pozycji pulsacyjnej.
- Przed włożeniem do dzbanka mięsa i innych stałych składników pokrój je na mniejsze kawałki.
- Nie miksuj zbyt dużej ilości składników stałych naraz. Dobre rezultaty można uzyskać, miksując składniki w mniejszych porcjach.
- Aby przyrządzić sok pomidorowy, pokrój pomidory na ćwiartki i wrzuć je przez otwór w pokrywce na obracające się ostrza.

**Demontaż blendera**

- 1** Wymij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego.
- 2** Zdejmij z dzbanka blendera pokrywkę wraz z miarką.
- 3** Przekręć dzbanek z zamocowaną częścią tnącą, aby go zdjąć z części silnikowej.
- 4** Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

**Filtr (tylko HR2004)**

Filtr pozwala przygotowywać pyszne soki ze świeżych owoców, koktajle oraz mleko sojowe. Filtr zapobiega wpadaniu pestek i skórek do napojów.

Nie należy przeciążać filtra, dlatego nie wkładaj do filtra więcej niż 70 g nienamoczonych ziaren soi lub 150 g owoców.

**Przygotowanie filtra do użycia**

- 1** Załóż dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą na część silnikową i zamocuj go przekręcając w prawo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 4).  
Dzbanek blendera można ustawić w dwóch pozycjach: z uchwytem po prawej lub po lewej stronie.
- 2** Włóż filtr do dzbanka blendera (rys. 6).  
Sprawdź, czy rowki w filtrze są dokładnie dopasowane do żeberek wewnątrz dzbanka.
- 3** Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

**Zasady używania filtra**

- 1** Umieść pokrywkę na dzbanku blendera.
  - 2** Włóż składniki do filtra. (rys. 7)
- Nie napełniaj pojemnika powyżej wskaźnika „MAX”, znajdującego się na siateczce.
- 3** Wlej do dzbanka blendera wodę lub inny płyn (mleko, sok itp.).
  - 4** Wsuń miarkę do otworu w pokrywce.
  - 5** Włącz urządzenie na około 40 sekund.
  - 6** Wyłącz urządzenie i zdejmij dzbanek blendera z zamocowaną częścią tnącą z części silnikowej.

Nie otwieraj/zdejmuj pokrywki. Miarkę i filtr pozostaw w dzbanku.

- 7** Wylej zawartość dzbanka przez dziobek. (rys. 8)

*Wskazówka: Aby uzyskać lepsze rezultaty, ponownie umieść dzbanek z resztą składników w urządzeniu i włącz je na kilka sekund.*

*Uwaga: Jeśli chcesz zmiksować duże ilości składników, nie wkładaj ich do filtra wszystkich naraz. Zaczynj od małej ilości, włącz na chwilę urządzenie i wyłącz je, a następnie dodaj kolejną niewielką porcję składników. Powtarzaj te czynności, aż zmiksujesz wszystkie składniki. Podczas miksowania pokrywka dzbanka blendera powinna być zawsze założona.*

- 8** Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## **Młynek (tylko HR2011/HR2001)**

### **Zasady używania młynka**

- 1** Włóż składniki do naczynia młynka (rys. 9).

Miksować można składniki wilgotne oraz suche.

Nie napełniaj naczynia młynka powyżej wskaźnika „MAX”.

- 2** Załóż uszczelkę na część tnącą młynka. (rys. 10)

Upewnij się, że gumowa uszczelka jest prawidłowo założona.

- 3** Umieść część tnącą młynka na naczyniu młynka (1) i przykręć część tnącą w lewo (2) aż będzie dobrze przymocowana. (rys. 11)

- 4** Obróć zmontowany młynek do góry dnem i przymocuj go do części silnikowej, obracając młynek w prawo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 12).

- 5** Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego.

- 6** Włącz urządzenie i poczekaj aż składniki zostaną rozdrobnione.

Trwa to około 10–30 sekund.

### **Demontaż młynka**

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

- 2** Przekręć młynek w lewo, aby go zdjąć z części silnikowej.

- 3** Obróć młynek do góry dnem i zdejmij część tnącą, obracając ją w prawo.

- 4** Umyj wszystkie odłączane części zaraz po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## **Czyszczenie**

Zanim zaczniesz czyścić urządzenie, zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Nigdy nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą. Nie myj części silnikowej w mywarce.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, płynnych środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

*Wskazówka: Urządzenie i jego części najłatwiej jest umyć bezpośrednio po użyciu.*

- 1** Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.

- 2** Rozłóż wszystkie odłączane części.

Pamiętaj o wyjęciu uszczelki z blendera i młynka (tylko HR2011/HR2001).

Nie dotykaj ostrzy, są one bardzo ostre.

- 3** Wytrzyj część silnikową wilgotną szmatką.

- 4** Umyj odłączane części w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

*Uwaga: Wszystkie części urządzenia, oprócz części silnikowej, można myć w zmywarce.*

## Przechowywanie

- 1** Schowaj przewód sieciowy, nawijając go na podstawę części silnikowej.

## Usuwanie

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 13).

## Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://www.philips.com) lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Przepisy

### Mleko sojowe

*Uwaga: Ten przepis można przygotować jedynie przy użyciu filtra (tylko HR2006/HR2004).*

Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ochłodzi się ono do temperatury pokojowej.

#### Składniki

- 70 g suszonych ziaren soi
- 600 ml wody

- 1** Przed miksowaniem mocz soję przez 4 godziny, po czym odcedź ją.
- 2** Włóż namoczone ziarna soi do filtra. Wlej wodę do dzbanka blendera i miksuj przez 40 sekund.
- 3** Wlej mleko sojowe do rondla i doprowadź do wrzenia. Dodaj trochę cukru, postaw na wolnym ogniu i gotuj, aż cukier się rozpuści.
- 4** Podawaj na ciepło lub na zimno.

### Pożywna zupa jarzynowa z Budapesztu

#### Składniki

- 100 g kalarepy
- 150 g ziemniaków
- 150 g selera
- 50 g marchwi
- 100 g wędzonej wieprzowiny
- 0,55 l wody
- 100 g soczewicy (z puszki)
- 125 g crème fraîche (lekko kwaśnej śmietany)
- 10 g pietruszki naciowej
- sól, świeżo zmielony pieprz, 1 kostka rosółowa, 1 listek laurowy

- 1** Pokrój składniki w kostki o wielkości 2 cm.
- 2** Włóż składniki do dzbanka blendera w następującej kolejności: kalarepa, ziemniaki, seler, marchew i 0,35 l wody. Następnie miksuj wszystko przez 30 sekund.
- 3** Przełóż zmiksowane składniki do rondla i zagotuj. Dodaj pozostałą część wody (0,2 l), śmietanę crème fraîche, soczewicę, mięso, zioła, kostkę rosółową i przyprawy.
- 4** Gotuj zupę na wolnym ogniu przez 30 minut, regularnie mieszając.

## Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.  
Nivel de zgomot:  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

### Informații generale

#### Pericol

- Nu introduceți blocul motor în apă sau în alt lichid și nici nu-l clătiți sub jet de apă. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a-l curăța.

#### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu utilizați niciodată vasul blenderului sau bolul de măcinare pentru a porni sau opri aparatul.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu atingeți cuțitele, în special atunci când aparatul este conectat. Cuțitele sunt foarte ascuțite.
- Dacă lamele cuțitului se blochează, scoateți ștecherul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează cuțitul.
- Nu așezați niciodată blocul tăietor pe blocul motor dacă vasul blenderului sau bolul de măcinare (numai la anumite tipuri) nu este montat corect sau nu este montat deloc.

#### Atenție

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a asambla, dezasambla sau ajusta orice componentă.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția dvs. devine nulă.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

### Blender

#### Avertisment

- Nu introduceți niciodată degetele sau un obiect în vasul blenderului în timpul funcționării aparatului.
- Asigurați-vă că blocul tăietor este bine fixat în vasul blenderului înainte de a monta vasul pe blocul motor.

#### Atenție

- Nu umpleți niciodată vasul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de  $80^\circ\text{C}$ .
- Pentru a evita stropirea, nu puneți mai mult de 1,25 de litri de lichid în vasul blenderului, mai ales atunci când aparatul funcționează la viteză mare. Nu puneți mai mult de 1 litru de lichide sau ingrediente în vasul blenderului dacă acestea sunt fierbinți sau fac spumă.
- Dacă mâncarea se lipește de peretele vasului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi, folosiți o spatulă pentru a îndepărta mâncarea de pe perete.
- Verificați întotdeauna capacul să fie bine închis/montat pe vas și vasul gradat să fie introdus corect în capac înainte de a porni aparatul.
- Nu uitați să atașați garnitura pe blocul tăietor înainte de a conecta blocul tăietor la vasul blenderului. În caz contrar pot apărea scurgeri.

- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 3 minute într-o repriză.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

### **Râșniță (numai HR2011/HR2001)**

#### **Avertisment**

- Nu utilizați niciodată râșnița pentru a măcina ingrediente foarte tari, cum ar fi nucșoară, zahăr candel sau cuburi de gheață.
- Nu atingeți marginile tăioase ale lamei râșniței în timpul curățării. Acestea sunt foarte ascuțite și riscați să vă tăiați cu ușurință la degete.

#### **Atenție**

- Nu utilizați niciodată râșnița mai mult de 30 de secunde fără întrerupere. Lăsați râșnița să se răcească cel puțin 1 minut între ciclurile de procesare.
- Nu uitați să atașați garnitura pe blocul motor înainte de a monta bolul de măcinat. În caz contrar pot apărea scurgeri.
- Procesati întotdeauna cuișoarele, anasonul-stea și anasonul obișnuit împreună cu alte ingrediente. Dacă sunt procesate separat, aceste ingrediente pot ataca materialele plastice ale aparatului.
- Bolul de măcinat se poate decolora când utilizați râșnița pentru ingrediente precum căței de usturoi, cuișoare și scorțișoară.
- Râșnița nu este potrivită pentru tocarea cărnii macre. Pentru aceasta, utilizați blenderul.
- Nu utilizați râșnița pentru a procesa lichide, cum ar fi sucul de fructe.

### **Filtru (numai HR2004)**

#### **Atenție**

- Nu utilizați niciodată filtrul pentru a procesa ingrediente mai fierbinți de 80°C.
- Nu supraîncărcați niciodată filtrul. Nu puneți în filtru mai mult de 70 gr de boabe uscate de soia sau 150 gr de fructe într-o repriză.
- Verificați întotdeauna capacul să fie închis/montat și vasul gradat să fie introdus corect în capac înainte de a porni aparatul.
- Tăiați fructele în bucăți mici înainte de a le pune în filtru.
- Lăsați ingredientele uscate, precum boabele de soia, să se înmoaie, înainte de a le pune în filtru.

### **Câmpuri electromagnetice (EMF)**

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### **Dispozitiv de siguranță încorporat**

Această caracteristică vă asigură că aparatul nu va porni decât dacă ați montat corect vasul blenderului sau bolul de măcinat pe blocul motor. Dacă vasul blenderului sau bolul de măcinat este montat corect, blocajul de siguranță încorporat este decuplat.

### **Descriere generală (fig. 1)**

- A** Bloc motor
- B** Buton de control cu o poziție pentru impuls și mai multe poziții pentru viteză

### **Blender cu vas din plastic (numai HR2004/HR2001/HR2000):**

- C** Bloc tăietor al blenderului
- D** Inel de etanșare
- E** Vas din plastic al blenderului
- F** Indicator de nivel
- G** Capac cu articulație al vasului din plastic al blenderului
- H** deschizătură în capac

- I Filtru pentru fructe (numai HR2004)
- J Pahar gradat

#### Râșniță (numai HR2011/HR2001):

- K Bloc tăietor al râșniței
- L Inel de etanșare al râșniței
- M Bol de măcinare

#### Blender cu vas din sticlă (numai HR2011/HR2010):

- N Bloc tăietor al blenderului
- O Inel de etanșare
- P Indicator de nivel
- Q Vas din sticlă al blenderului
- R Capac al vasului din sticlă al blenderului
- S deschizătură în capac
- T Pahar gradat

### Primii pași

Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (a se vedea capitolul Curățarea).

### Utilizarea aparatului

#### Blender

Blenderul este destinat pentru pasarea, tocarea și amestecarea ingredientelor; Folosind blenderul puteți prepara supe, sosuri și milkshake-uri. Puteți folosi blenderul și pentru procesarea legumelor, fructelor; câinii, blatului de prăjituri etc.

#### Pregătirea blenderului pentru utilizare

- 1 Montați inelul de etanșare pe blocul tăietor (fig. 2).
- 2 Înșurubați blocul tăietor pe fundul vasului blenderului astfel încât acesta să fie bine fixat. (fig. 3)
- 3 Puneți vasul blenderului cu blocul tăietor atașat pe blocul motor și fixați-l răsucindu-l în sensul acelor de ceasornic ('clic'). (fig. 4)  
Vasul blenderului poate fi montat în două poziții: cu mânerul în partea dreaptă sau în partea stângă.
- 4 Introduceți ștecherul în priză.

#### Utilizarea blenderului

- 1 Puneți ingredientele în vasul blenderului.
- 2 Închideți capacul.  
HR2011/HR2010: Așezați capacul pe vasul blenderului, apăsați-l și răsuciți capacul în sensul acelor de ceasornic ('clic').
- 3 Introduceți paharul gradat în orificiul din capac. (fig. 5)
- 4 Răsuciți butonul de control la viteza 1 sau 2.  
Răsuciți butonul de control la setarea impuls dacă doriți să preparați ingredientele foarte scurt.

**Sugestii**

- Dacă doriți să spargeți cuburi de gheață, nu puneți mai mult de 6 cuburi de gheață (de aproximativ 25 x 35 x 25 mm) în vasul blenderului și răsuciți butonul de control la poziția pentru impuls de câteva ori.
- Tăiați carnea sau alte ingrediente solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în vasul blenderului.
- Nu procesați cantități mari de ingrediente solide într-o repriză. Pentru a obține rezultate bune, vă sfătuim să preparați pe rând cantități mai mici.
- Pentru a face suc de roșii, tăiați roșiile în patru și introduceți bucățile prin orificiul din capac în timp ce cuțitul se rotește.

**Demontarea blenderului**

- 1** Scoateți ștecherul din priză.
- 2** Scoateți capacul împreună cu paharul gradat de pe vasul blenderului.
- 3** Răsuciți vasul blenderului cu blocul tăietor atașat pentru a-l îndepărta de pe blocul motor.
- 4** Curățați toate componentele demontabile imediat după utilizare (consultați capitolul 'Curățarea').

**Filtru (numai HR2004)**

Cu acest filtru puteți prepara sucuri delicioase din fructe proaspete, cocktail-uri sau lapte de soia. Filtrul previne ajungerea sâmburilor și a pielitelor în băutura.

Nu supraîncărcați niciodată filtrul. Nu puneți în filtru mai mult de 70 gr de boabe de soia (greutate în stare uscată) sau 150 gr de fructe într-o repriză.

**Pregătirea filtrului pentru utilizare**

- 1** Montați vasul blenderului cu blocul tăietor atașat pe blocul motor și fixați-l răsucindu-l în sensul acelor de ceasornic ('clic') (fig. 4).  
Vasul blenderului poate fi montat în două poziții: cu mânerul în partea dreaptă sau în partea stângă.
- 2** Puneți filtrul în vasul blenderului (fig. 6).  
Verificați canelurile filtrului să se potrivească perfect cu striajiile din interiorul vasului.
- 3** Introduceți ștecherul în priză.

**Utilizarea filtrului**

- 1** Puneți capacul pe vasul blenderului.
  - 2** Puneți ingredientele în filtru. (fig. 7)
- Nu depășiți indicația MAX de pe sită.
- 3** Turnați apă sau alt lichid (lapte, suc etc.) în vasul blenderului.
  - 4** Introduceți paharul gradat în orificiul din capac.
  - 5** Lăsați aparatul să funcționeze timp de aproximativ 40 de secunde.
  - 6** Opritiți aparatul și îndepărtați vasul blenderului cu blocul tăietor atașat de pe blocul motor.

Nu deschideți/scoateți capacul. Lăsați vasul gradat și filtrul în vas.

- 7** Turnați băutura prin buza de turnare a vasului blenderului. (fig. 8)

*Sugestie: Pentru rezultate optime, puneți vasul cu ingredientele rămase înapoi în aparat și lăsați-l să mai funcționeze încă câteva secunde.*

*Notă: Când procesați o cantitate mare, vă sfătuim să nu puneți toate ingredientele în filtru în același timp. Începeți prin a prepara o cantitate mică și lăsați aparatul să funcționeze câteva secunde. Apoi opriți aparatul și adăugați o altă cantitate mică. Repetați procedura până terminați toate ingredientele. Păstrați întotdeauna capacul pe vas în timpul procesării.*

- 8 Curățați toate componentele demontabile imediat după utilizare (consultați capitolul 'Curățarea').

## Râșniță (numai HR2011/HR2001)

### Utilizarea râșniței

- 1 Puneți ingredientele în bolul râșniței (fig. 9).

Puteți procesa ingrediente uscate și umede.

Nu umpleți bolul râșniței peste gradația MAX.

- 2 Fixați inelul de etanșare pe blocul tăietor al râșniței. (fig. 10)

Asigurați-vă că inelul de etanșare din cauciuc este poziționat corect.

- 3 Puneți blocul tăietor al râșniței pe vasul râșniței (1) și înșurubați blocul tăietor în sens invers acelor de ceasornic (2) până se fixează bine. (fig. 11)

- 4 Întoarceți râșnița montată cu capul în jos și înșurubați-o în sensul acelor de ceasornic pe blocul motor ('clic') (fig. 12).

- 5 Introduceți ștecherul în priză.

- 6 Porniți aparatul și lăsați-l să funcționeze până când ingredientele sunt suficient de fine.

Acest lucru durează aproximativ 10-30 de secunde.

### Demontarea râșniței

- 1 Scoateți aparatul din priză.

- 2 Deșurubați râșnița în sens opus acelor de ceasornic de pe blocul motor.

- 3 Întoarceți râșnița cu capul în jos și deșurubați blocul tăietor în sensul acelor de ceasornic din bolul râșniței.

- 4 Curățați toate componentele demontabile imediat după utilizare (consultați capitolul 'Curățarea').

### Curățarea

Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.

Nu scufundați niciodată blocul motor în apă și nu îl clătiți la robinet. Nu curățați blocul motor în mașina de spălat vase.

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

*Sugestie: Curățarea aparatului și a componentelor acestuia se face cel mai ușor imediat după utilizare.*

- 1 Asigurați-vă că aparatul nu este conectat la priză.

- 2 Demontați toate componentele amovibile.

Nu uitați să scoateți inelul de etanșare al blenderului și inelul de etanșare al râșniței (numai la HR2011/HR2001).

Nu atingeți lamele. Acestea sunt foarte ascuțite.

- 3 Curățați unitatea motor cu o cârpă umedă.
- 4 Curățați componentele demontabile în apă fierbinte cu puțin detergent lichid.

*Notă: Toate componentele, cu excepția blocului motor, pot fi curățate în mașina de spălat vase.*

### Depozitarea

- 1 Pentru păstrarea cablului de alimentare, înfășurați-l în jurul bazei blocului motor.

### Scoaterea din uz

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 13).

### Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care.

### Rețete

#### Lapte de soia

*Notă: Această rețetă poate fi preparată numai cu filtrul (numai HR2006/HR2004).*

Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

#### Ingrediente

- 70 g de boabe de soia uscate
- 600 ml de apă

- 1 Lăsați boabele de soia la muiat timp de 4 ore înainte de a le procesa. apoi lăsați-le la scurs.
- 2 Puneți boabele de soia muiate în filtru și turnați apa în vasul blenderului. Amestecați timp de 40 de secunde.
- 3 Turnați laptele de soia într-o cratiță și fierbeți-l. Apoi adăugați zahăr și lăsați laptele de soia să fiarbă până se dizolvă tot zahărul.
- 4 Serviți fierbinte sau rece.

#### Supă de legume hrănitoare de la Budapesta

#### Ingrediente

- 100 g de gulie
- 150 g de cartofi
- 150 g de țelină
- 50 g de morcovi
- 100 g de carne de porc afumată
- 0,55 l de apă
- 100 g de linte (conservată)
- 125 g de crème fraîche
- 10 g de pătrunjel
- sare, piper proaspăt măcinat, 1 cub de supă, 1 foaie de dafin

- 1** Tăiați inițial ingredientele în bucăți de 2 x 2 x 2 cm.
- 2** Puneți gulia, cartofii, țelina, morcovii și 0,35 l de apă în vasul blenderului în această ordine. Apoi amestecați timp de 30 de secunde.
- 3** Puneți ingredientele amestecate într-o cratiță și aduceți-le la temperatura de fierbere. Adăugați restul de apă (0,2 l), crème fraîche, linte, carnea, verdeța, cubul de supă și condimentele.
- 4** Lăsați supa să fiarbă timp de 30 de minute. amestecați supa permanent.

**Внимание**

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Уровень шума:  $L_c = 86$  дБ (А)

**Общее описание****Опасно**

- Запрещается погружать электродвигатель в воду или другие жидкости, а также мыть его под струёй воды. Для очистки электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.

**Предупреждение**

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены.
- Не используйте кувшин блендера или стакан мельницы для включения или выключения прибора.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Избегайте прикосновения к лезвиям ножа, особенно, когда прибор подключен к сети электропитания. Лезвия очень острые!
- В случае заедания ножевого блока отключите прибор от сети прежде чем удалить продукты, препятствующие движению лезвий.
- Не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, если кувшин блендера или стакан измельчителя (только у некоторых моделей) не прикреплен или не полностью прикреплен к блоку электродвигателя.

**Внимание**

- Перед сборкой, разборкой, или регулировкой деталей обязательно отключите прибор от сети электропитания.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

**Блендер****Предупреждение**

- Запрещается опускать пальцы или какие-либо предметы внутрь кувшина блендера во время работы прибора.
- Перед тем, как присоединить кувшин блендера к блоку электродвигателя, убедитесь, что ножевой блок хорошо прикреплен к кувшину блендера.

**Внимание**

- Не помещайте в кувшин блендера ингредиенты, температура которых выше 80°C.
- Чтобы жидкость не расплескивалась, не наливайте в кувшин блендера более 1,5 литров жидкости, особенно при обработке продуктов на высокой скорости. При обработке горячих жидкостей или ингредиентов, дающих большое количество пены, не наливайте в кувшин блендера более 1 литра жидкости.
- Если продукты налипли на стенки кувшина блендера, выключите прибор и снимите продукты со стенок лопаточкой.
- Перед тем как включить прибор, убедитесь, что крышка правильно установлена на кувшине, и мерный стакан вставлен правильно.
- Перед сборкой кувшина блендера, не забудьте установить уплотнительное кольцо на ножевой блок, иначе возможна протечка.
- Не включайте прибор более чем на 3 минуты непрерывной работы.
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

**Мельница (только у HR2011/HR2001)****Предупреждение**

- Не используйте мельницу для перемалывания слишком твердых продуктов, например, мускатных орехов, кускового сахара и кубиков льда.
- Не прикасайтесь к режущим краям ножевого блока при их очистке. Они очень острые и вы легко можете поранить пальцы.

**Внимание**

- Запрещается пользоваться мельницей более 30 секунд без перерыва. В промежутках между циклами обработки продуктов, дайте мельнице остыть в течение минимум одной минуты.
- Перед сборкой кувшина мельницы, не забудьте установить уплотнительное кольцо на ножевой блок, иначе возможна протечка.
- Во избежание коррозии пластмассовых деталей прибора, измельчайте зубки чеснока, звездчатый анис и анисовое семя только вместе с другими ингредиентами.
- Стакан мельницы может поменять цвет при обработке некоторых продуктов, таких как гвоздика, анис и корица.
- Мельница не предназначена для измельчения сырого мяса. Для этой цели следует использовать блендер.
- Не используйте мельницу для приготовления жидких смесей, таких как фруктовый сок.

**Фильтр (только у HR2004)****Внимание**

- Запрещается использовать фильтр при обработке продуктов с температурой выше 80°C.
- Не давайте фильтру переполняться. Не помещайте в фильтр за один прием более 70 г бобов или 150 г фруктов.
- Перед включением прибора крышка должна быть закрыта/собрана правильно, а мерный стакан установлен на место в крышку.
- Нарежьте фрукты на мелкие кусочки перед тем, как поместить их в фильтр.
- Намочите сухие ингредиенты, такие как бобы, прежде чем поместить их в фильтр.

**Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

## Встроенная блокировка

Эта функция гарантирует, что прибор включится, только если кувшин блендера или стакан мельницы были правильно установлены на блок электродвигателя. Если кувшин блендера или стакан мельницы установлены правильно, встроенная блокировка снимается.

### Общее описание (Рис. 1)

- A** Блок электродвигателя
- B** Регулятор для установки импульсного режима и скоростей

### Блендер с пластиковым кувшином (только у HR2004/HR2001/HR2000):

- C** Ножевой блок блендера
- D** Уплотнительное кольцо
- E** Пластиковая ёмкость блендера
- F** Индикатор уровня заполнения
- G** Откидная крышка пластикового кувшина блендера
- H** Отверстие в крышке
- I** Фильтр для фруктов (только у HR2004)
- J** Мерная чашка

### Мельница (только у HR2011/HR2001)

- K** Ножевой блок мельницы
- L** Уплотнительное кольцо мельницы
- M** Стакан мельницы

### Блендер со стеклянным кувшином (только у HR2011/HR2010):

- N** Ножевой блок блендера
- O** Уплотнительное кольцо
- P** Индикатор уровня заполнения
- Q** Стеклянная ёмкость блендера
- R** Крышка стеклянной ёмкости блендера
- S** Отверстие в крышке
- T** Мерная чашка

## Начало работы

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу "Очистка").

## Использование прибора

### Блендер

Блендер предназначен для приготовления пюре, измельчения и смешивания. С помощью блендера можно готовить супы, соусы и молочные коктейли, а также овощи, фрукты, мясо и жидкое тесто.

### Подготовка блендера к работе

- 1** Установка уплотнительного кольца на ножевой блок блендера (Рис. 2).
- 2** Завинтите ножевой блок на основание кувшина блендера до фиксации. (Рис. 3)

- 3** Установите кувшин блендера с присоединенным ножевым блоком на блок электродвигателя и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке (должен прозвучать щелчок). (Рис. 4)

Кувшин блендера можно установить в двух положениях: ручка находится справа или ручка находится слева.

- 4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

### Использование блендера

- 1** Поместите продукты в ёмкость.

- 2** Закройте крышку.

HR2011/HR2010: Установите крышку на кувшин блендера, прижмите и поверните по часовой стрелке (должен прозвучать щелчок).

- 3** Вставьте мерный стакан в отверстие в крышке. (Рис. 5)

- 4** Установите регулятор на значение скорости 1 или 2.

Если вам нужно очень быстро измельчить продукты, установите регулятор на импульсный режим.

### Полезные советы

- Для получения дробленого льда поместите не более 6 кубиков льда (размером приблизительно 24x35x25 мм) в кувшин блендера и несколько раз установите регулятор на импульсный режим.
- Порежьте мясо или другие твердые ингредиенты на небольшие кусочки, прежде чем поместить их в кувшин блендера.
- Не обрабатывайте слишком большое количество твердых ингредиентов за один прием. Для получения хороших результатов мы советуем вам обрабатывать эти ингредиенты небольшими порциями в несколько приемов.
- Чтобы приготовить томатный сок, разрежьте помидоры на 4 части, и по очереди поместите их в ёмкость через отверстие в крышке (при включенном блендере).

### Разборка блендера

- 1** Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

- 2** Снимите с кувшина блендера крышку вместе с мерным стаканом.

- 3** Снимите с блока электродвигателя кувшин блендера вместе с установленным в нем ножевым блоком.

- 4** Сразу после использования вымойте все съемные части (см. главу “Очистка”).

### Фильтр (только у HR2004)

Используя этот фильтр, вы сможете приготовить новые восхитительные фруктовые соки и коктейли. Фильтр препятствует попаданию в напиток косточек и кожицы.

**Не позволяйте фильтру переполняться. Не помещайте в фильтр за один прием более 70 г бобов (сухой вес) или 150 г фруктов.**

### Подготовка фильтра к работе

- 1** Установите кувшин блендера с присоединенным ножевым блоком на блок электродвигателя и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке (должен прозвучать щелчок) (Рис. 4).

Кувшин блендера можно установить в двух положениях: ручка находится справа или ручка находится слева.

**2** Поместите продукты в ёмкость (Рис. 6).

Проверьте, чтобы все пазы фильтра совпадали с ребрами на внутренней поверхности кувшина.

**3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**Использование фильтра****1** Установите крышку на кувшин блендера.**2** Поместите в фильтр ингредиенты. (Рис. 7)

Не заполняйте фильтр выше максимальной отметки MAX.

**3** Налейте воду или другую жидкость (например, молоко, сок и т.д.) в кувшин блендера.**4** Вставьте мерный стакан в отверстие в крышке.**5** Включите прибор приблизительно на 40 секунд.**6** Выключите прибор и снимите кувшин блендера вместе с ножевым блоком с блока электродвигателя.

Не снимайте / не открывайте крышку. Оставьте мерный стакан и фильтр в кувшине.

**7** Разлейте напиток через носик кувшина блендера. (Рис. 8)

*Совет. Для достижения наилучших результатов, снова установите ёмкость с оставшимися в ней ингредиентами на электроприбор, и включите его еще на несколько секунд.*

*Примечание. При обработке большого количества продуктов, мы рекомендуем не помещать в фильтр все ингредиенты сразу. Сначала поместите небольшую порцию, включите прибор на несколько секунд, затем выключите его и добавьте следующую небольшую порцию. Повторяйте цикл до тех пор, пока не обработаете все продукты. Во время работы прибора на кувшин блендера должна быть обязательно установлена крышка.*

**8** Сразу после использования вымойте все съемные части (см. главу “Очистка”).**Мельница (только у HR2011/HR2001)****Использование мельницы****1** Положите ингредиенты в стакан мельницы (Рис. 9).

Можно обрабатывать сочные и сухие ингредиенты.

Не заполняйте стакан мельницы выше отметки MAX.

**2** Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок мельницы. (Рис. 10)

Убедитесь в правильности установки резинового уплотнительного кольца.

**3** Установите ножевой блок мельницы в стакан мельницы (1) и закрутите ножевой блок против часовой стрелки (2) до фиксации. (Рис. 11)**4** Переверните собранную мельницу вверх дном и навинтите ее на блок электродвигателя (должен прозвучать щелчок) (Рис. 12).**5** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.**6** Включите прибор и дайте ему поработать до необходимого измельчения продуктов. Это займет примерно 10-30 секунд.**Разборка мельницы****1** Отключите прибор от электросети.**2** Свинтите мельницу с блока электродвигателя, поворачивая ее против часов стрелки.

- 3 Переверните мельницу и выверните из стакана мельницы ножевой блок по часовой стрелке.
- 4 Сразу после использования вымойте все съемные части (см. главу “Очистка”).

### Очистка

Перед очисткой прибора обязательно отсоединяйте его от электросети.

Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или промывать под струей воды. Не мойте блок электродвигателя в посудомоечной машине.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

*Совет. Очистить прибор легче всего сразу после использования.*

- 1 Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- 2 Снимите все съемные части.

Не забудьте снять уплотнительное кольцо блендера и уплотнительное кольцо мельницы (только у HR2011/HR2001).

Не прикасайтесь к лезвиям. Лезвия очень острые.

- 3 Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- 4 Вымойте отсоединяемые части горячей водой с добавлением моющего средства.

*Примечание. Все части прибора, кроме блока электродвигателя, можно мыть в посудомоечной машине.*

### Хранение

- 1 При хранении можно обмотать шнур питания вокруг приспособления на основании блока электродвигателя.

### Утилизация

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 13).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Рецепты

#### Соевое молоко

*Примечание. Соевое молоко можно приготовить только с помощью фильтра (только у HR2006/HR2004).*

Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры перед обработкой следующей порции продуктов.

### **Ингредиенты**

- 70 г сухих соевых бобов
- 600 мл воды

- 1** Перед приготовлением положите соевые бобы замачиваться на 4 часа. Дайте воде стечь.
- 2** Положите предварительно замоченные соевые бобы в фильтр и налейте воды в кувшин блендера. Измельчайте в течение 40 секунд.
- 3** Налейте соевое молоко в кастрюлю и вскипятите. Затем добавьте сахар и кипятите на маленьком огне, пока сахар не растворится.
- 4** Подавайте горячим или холодным.

### **Питательный овощной суп по-будапештски**

---

### **Ингредиенты**

- 100 г кольраби
- 150 г картофеля
- 150 г сельдерея
- 50 г моркови
- 100 г копченой свинины
- 0,55 л воды
- 100 г чечевицы (консервированной)
- 125 г сметаны
- 10 г петрушки
- соль, свежемолотый перец, 1 бульонный кубик, 1 лавровый лист

- 1** Предварительно нарежьте продукты на кусочки 2x2x2 см.
- 2** Положите кольраби, картофель, сельдерей, морковь и налейте 0,35 л воды - в таком порядке - в кувшин блендера. Затем обработайте в течение 30 секунд.
- 3** Поместите измельченные ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте оставшуюся воду (0,2 л), сметану, чечевицу, мясо, зелень, бульонный кубик и приправы.
- 4** Варите на маленьком огне 30 минут, постоянно помешивая.

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Deklarovaná hodnota emisie hluku je 86 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## Všeobecné informácie

### Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a tiež ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Na čistenie pohonnej jednotky používajte iba vlhkú handričku.

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či je napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú zástrčka, sieťový kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- Nikdy nepoužívajte nádobu mixéra alebo nádobu mlynčeka na zapnutie alebo vypnutie zariadenia.
- Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Nedotýkajte sa čepeľí, zvlášť vtedy, ak je zariadenie pripojené do siete. Čepele sú veľmi ostré.
- Ak sa čepele zaseknú, najskôr odpojte mixér zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú čepele.
- Nikdy nenasadzujte nástavec s čepeľami na pohonnú jednotku, ak nie je k nemu správne upevnená nádoba mixéra alebo nádoba mlynčeka (len určité typy).

### Výstraha

- Pred skladaním, rozkladaním alebo úpravou akýchkoľvek súčastí zariadenie vždy odpojte zo siete.
- Nepoužívajte príslušenstvo iného výrobcu ako Philips ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

## Mixér

### Varovanie

- Kým pohonná jednotka pracuje, do nádoby mixéra nikdy nesiahajte prstami ani inými predmetmi.
- Pred upevnením nádoby mixéra na pohonnú jednotku sa uistite, že nástavec s čepeľami je bezpečne upevnený k nádobe mixéra.

### Výstraha

- Do nádoby mixéra vkladajte len suroviny, ktorých teplota nepresahuje 80 °C.
- Aby ste predišli rozliatiu, nesmie objem kvapaliny v nádobe presiahnuť 1,25 litra, najmä ak použijete vysokú rýchlosť spracovania. Ak spracovávate horúce kvapaliny alebo suroviny, ktoré tvoria penu, do nádoby mixéra nalejte maximálne 1 liter surovín.
- Ak sa suroviny prichytia na stenu nádoby mixéra, zariadenie vypnite a odpojte zo siete. Potom ich odstráňte zo steny nádoby pomocou varešky.
- Pred zapnutím zariadenia vždy skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené/nasadené na nádobe a odmerka vsunutá do veka.

- Pred upevnením nástavca s čepeľami k nádobe mixéra nezabudnite na nástavec s čepeľami nasadiť tesniaci krúžok, inak dôjde k úniku obsahu z nádoby mixéra.
- Zariadenie smie bez prestávky pracovať maximálne 3 minúty.
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

### Mlynček (len HR2011/HR2001)

#### Varovanie

- Mlynček nesmiete nikdy použiť na mletie veľmi tvrdých surovín, ako napr. muškátového orecha, čínskeho tvrdého cukru alebo kociek ľadu.
- Pri čistení sa nedotýkajte ostria čepeľí mlynčeka. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.

#### Výstraha

- Mlynček môžete bez prerušenia používať maximálne 30 sekúnd. Pred ďalším cyklom spracovania ho nechajte aspoň 1 minútu vychladnúť.
- Aby ste predišli úniku spracovávaných surovín, pred zložením nádoby mlynčeka nezabudnite nasadiť na nástavec s čepeľami tesniaci krúžok.
- Klinčeky, badyán a aníz spracovávajú vždy spolu s inými prísadami. Keby ste ich spracovávali samostatne, tieto prísady môžu poškodiť plastové súčiastky zariadenia.
- V dôsledku mletia surovín, ako sú klinčeky, aníz a škoricca, môže nádoba mlynčeka zmeniť farbu.
- Mlynček nie je vhodný na sekanie surového mäsa. Na tento účel použite mixér.
- Mlynček nepoužívajte na spracovanie kvapalných zmesí, napr. ovocných štiav.

### Filter (len HR2004)

#### Výstraha

- Filter nepoužívajte na spracovanie surovín s teplotou presahujúcou 80 °C.
- Nepreťažujte filter: Do filtra smiete naraz vložiť maximálne 70 g sušenej sóje alebo 150 g ovocia.
- Pred zapnutím zariadenia vždy skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené/nasadené a odmerka vsunutá do veka.
- Pred vložením do filtra pokrájajte ovocie na menšie kúsky.
- Pred vložením do filtra nechajte suché suroviny, napr. sóju, napučať vo vode.

### Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

### Zabudovaný bezpečnostný zámok

Táto funkcia zabezpečuje, že zariadenie môžete zapnúť len v prípade, že nádoba mixéra alebo mlynčeka bola správne nasadená na pohonnú jednotku. Pri správnom nasadení nádoby sa zabudovaný bezpečnostný zámok odistí.

### Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Pohonná jednotka
- B** Ovládací gombík s nastavením impulzu a nastaveniami rýchlosti

#### Mixér s plastovou nádobou (len HR2004/HR2001/HR2000):

- C** Nástavec s čepeľami
- D** Tesniaci krúžok
- E** Plastová nádoba mixéra
- F** Označenie úrovne hladiny
- G** Sklopné veko plastovej nádoby mixéra
- H** Otvor vo veku

- I Filter na ovocie (len HR2004)
- J Odmerka

### Mlynček (len HR2011/HR2001):

- K Nástavec na mletie
- L Tesniaci krúžok mlynčeka
- M Nádoba mlynčeka

### Mixér so sklenenou nádobou (len HR2011/HR2010):

- N Nástavec s čepeľami
- O Tesniaci krúžok
- P Označenie úrovne hladiny
- Q Sklená nádoba mixéra
- R Veko sklenenej nádoby mixéra
- S Otvor vo veku
- T Odmerka

## Začíname

Pred prvým použitím zariadenia pozorne očistite súčiastky, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami (pozrite si časť „Čistenie“).

## Použitie zariadenia

### Mixér

Mixér je určený na prípravu jemného pyré, na sekanie a miešanie. Pomocou mixéra môžete pripraviť polievky, omáčky a kokteily. Môžete ho použiť aj na spracovanie zeleniny, ovocia, mäsa, cesta na palacinky a pod.

### Príprava mixéra na použitie

- 1 Na nástavec s čepeľami nasadíte tesniaci krúžok (Obr. 2).
- 2 Pevne naskrutkujte nástavec s čepeľami na spodnú stranu nádoby mixéra. (Obr. 3)
- 3 Nádobu mixéra s upevneným nástavcom s čepeľami namontujete na pohonnú jednotku a zaistíte ju otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie“). (Obr. 4) Nádobu mixéra možno nasadiť dvoma spôsobmi: s rukoväťou na pravej alebo na ľavej strane.
- 4 Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

### Použitie mixéra

- 1 Do nádoby mixéra vložte suroviny.
- 2 Zatvorte veko.  
HR2011/HR2010: Umiestnite veko na nádobu mixéra, zatlačte ho nadol a otočte v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie“).
- 3 Do otvoru veka vložte odmerku. (Obr. 5)
- 4 Otočením ovládacieho gombíka nastavte rýchlosť 1 alebo 2.  
Ak chcete suroviny spracovávať len veľmi krátko, otočte ovládacím gombíkom do polohy impulzu.

### Tipy

- Ak chcete rozdrviť kocky ľadu, do nádoby mixéra vložte maximálne 6 kusov (veľkosti približne 25x35x25 mm) a niekoľkokrát otočte ovládacím gombíkom do polohy impulzu.

- Mäso a iné tuhé suroviny najskôr pokrájajte na menšie kúsky a až potom ich vložte do nádoby mixéra.
- Nesnažte sa naraz spracovať veľké množstvo tuhých surovín. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich spracujete postupne v menších dávkach.
- Paradažkový džús pripravíte tak, že paradažky nakrájate na štvrtky a po kúskoch ich vhodíte cez otvor vo veku na rotujúce čepele.

### Rozobratie mixéra

- 1 Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2 Z nádoby mixéra vyberte veko s odmerkou.
- 3 Otáčaním odpojte nádobu mixéra spolu s nastavcom s čepeľami od pohonnej jednotky.
- 4 Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

### Filter (len HR2004)

Pomocou filtra môžete pripraviť chutné čerstvé ovocné džúsy, koktaily alebo sójové mlieko. Filter zabráni tomu, aby sa do Vášho nápoja dostali jadierka a šupky z ovocia.

Nepretáčajte filter. Do filtra môžete naraz vložiť maximálne 70 g sójových bôbov (hmotnosť v suchom stave) alebo 150 g ovocia.

### Príprava filtra na použitie

- 1 Nádobu mixéra s upevneným nastavcom s čepeľami namontujete na pohonnú jednotku a zaistíte ju otáčaním v smere pohybu hodinových ručičiek (budete počuť „kliknutie“) (Obr. 4). Nádobu mixéra možno nasadiť dvoma spôsobmi: s rukoväťou na pravej alebo na ľavej strane.
- 2 Do nádoby mixéra vložte filter (Obr. 6). Uistite sa, že drážky filtra zapadajú presne do rebier vo vnútri nádoby mixéra.
- 3 Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

### Použitie filtra

- 1 Nádobu mixéra uzatvorte vekom.
  - 2 Suroviny vložte do filtra. (Obr. 7)
- Neprekračujte značku MAX na sitku.
- 3 Do nádoby mixéra nalejte vodu alebo inú kvapalinu (mlieko, šťavu a pod.).
  - 4 Do otvoru vo veku zasuňte odmerku.
  - 5 Zariadenie nechajte pracovať približne 40 sekúnd.
  - 6 Vypnite zariadenie a nádobu mixéra s nasadeným nastavcom s čepeľami odpojte od pohonnej jednotky.

Neotvárajte/ neodstraňujte veko. Odmerku a filter nechajte v nádobe.

- 7 Cez hrdlo vylejte z nádoby mixéra pripravený nápoj. (Obr. 8)

*Tip* Optimálny výsledok spracovania surovín dosiahnete, ak nádobu so zostávajúcimi surovinami vrátite späť na zariadenie, a necháte ho pracovať ešte niekoľko sekúnd.

*Poznámka:* Ak chcete spracovať väčšie množstvo surovín, odporúčame nevkladat' do filtra všetky suroviny naraz. Začnite so spracovaním menšieho množstva a zariadenie nechajte niekoľko sekúnd pracovať.

Potom ho vypnite a pridajte ďalšiu malú dávku surovín. Pokračujte v tomto postupe, až kým nespracujete všetky suroviny. Pri spracovaní surovín musí byť veko nádoby mixéra vždy zatvorené.

- 8** Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

### **Mlynček (len HR2011/HR2001)**

#### **Používanie mlynčeka**

- 1** Vložte suroviny do nádoby mlynčeka (Obr. 9).

Spracovať môžete suché aj vlhké suroviny.

Nádobu mlynčeka naplňte maximálne po úroveň MAX.

- 2** Na nástavec na mletie nasadíte tesniaci krúžok. (Obr. 10)

Uistite sa, že gumený tesniaci krúžok je správne nasadený.

- 3** Nástavec na mletie nasadíte na nádobu mlynčeka (1). Nástavec pevne naskrutkujete proti smeru pohybu hodinových ručičiek (2). (Obr. 11)

- 4** Zložený mlynček otočíte hore dnom a naskrutkujete ho na pohonnú jednotku v smere pohybu hodinových ručičiek (Obr. 12).

- 5** Sieťovú zástrčku pripojte do elektrickej zásuvky.

- 6** Zapnite zariadenie a nechajte ho pracovať, až kým nie sú suroviny dostatočne jemne zomleté.

Trvá to približne 10-30 sekúnd.

#### **Rozobratie mlynčeka**

- 1** Zariadenie odpojte zo siete.

- 2** Mlynček z pohonnej jednotky odskrutkujete otáčaním proti smeru pohybu hodinových ručičiek.

- 3** Mlynček otočíte hore dnom a odskrutkujete nástavec na mletie v smere pohybu hodinových ručičiek.

- 4** Všetky oddeliteľné súčiastky očistite okamžite po použití (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

### **Čistenie**

Pred začatím čistenia vždy odpojte zariadenie zo siete.

Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody, ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou. Pohonnú jednotku nečistite v umývačke na riad.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

*Tip Čistenie zariadenia a jeho dielov je najjednoduchšie hneď po použití.*

- 1** Uistite sa, že zariadenie je odpojené zo siete.

- 2** Demontujte všetky oddeliteľné súčiastky.

Nezabudnite zložiť tesniaci krúžok mixéra a tesniaci krúžok mlynčeka (len HR2011/HR2001).

Nedotýkajte sa čepelí. Sú veľmi ostré.

- 3** Pohonnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.

- 4** Oddeliteľné súčiastky očistite v horúcej vode s trochou čistiaceho prostriedku.

*Poznámka: Všetky súčiastky, okrem pohonnej jednotky, môžete čistiť aj v umývačke na riad.*

### **Odkladanie**

- 1** Sieťový kábel pred odložením navíňte na podstavec pohonnej jednotky.

### Likvidácia

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanezte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 13).

### Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obráťte na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu Philips alebo kontaktujte Oddelenie služieb spoločnosti Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

### Recepty

#### Sójové mlieko

*Poznámka: Tento recept možno pripraviť len pomocou filtra (len HR2006/HR2004).*

Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

#### Suroviny

- 70 g sušených sójových bôbov
- 600 ml vody

- 1 Sójové bôby pred spracovaním namočte na 4 hodiny do vody. Potom ich nechajte odtečť.
- 2 Nasiaknuté sójové bôby vložte do filtra. Do nádoby mixéra nalejte vodu a 40 sekúnd mixujte.
- 3 Sójové mlieko nalejte do hrnca a nechajte ho zovrieť. Pridajte trochu cukru a mlieko nechajte ďalej vriieť, až kým sa všetok cukor nerozpustí.
- 4 Podávajte horúce alebo studené.

#### Výživná zeleninová polievka na budapešťiansky spôsob

#### Suroviny

- 100 g kalerábu
- 150 g zemiakov
- 150 g zeleru
- 50 g mrkvy
- 100 g údeného bravčového mäsa
- 0,55 litra vody
- 100 g šošovice (konzervovanej)
- 125 g kyslej smotany (crème fraîche)
- 10 g petržlenu
- soľ, nové korenie, 1 kocka bujónu, 1 bobkový list

- 1 Suroviny vopred nakrájajte na kúsky s rozmermi 2x2x2 cm.
- 2 Do nádoby mixéra vložte suroviny v nasledujúcom poradí: kaleráb, zemiaky, zeler, mrkva a 0,35 l vody a 30 sekúnd mixujte.
- 3 Zmixované suroviny vložte do hrnca a nechajte ich zovrieť. Pridajte zvyšok vody (0,2 l), kyslú smotanu (crème fraîche), šošovicu, mäso, bylinky, bujón a korenie.
- 4 Polievku nechajte 30 minút vriieť, pričom ju pravidelne miešajte.

## Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

Raven hrupa:  $L_c = 86 \text{ dB [A]}$

## Splošno

### Nevarnost

- Motorne enote ne potaplajte v vodo ali katerokoli drugo tekočino in je ne spirajte z vodo. Za čiščenje motorne enote uporabljajte le vlažno krpo.

### Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, kabel ali katera druga komponenta.
- Aparata ne poskušajte vklopiti ali izklopiti s posodo mešalnika ali posodo mlinčka.
- Aparata nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Ne dotikajte se rezil, predvsem ko je aparat priključen na električno omrežje. Rezila so zelo ostra.
- Če se rezila zataknejo, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki jih ovira.
- Rezilne enote na postavljajte na motorno enoto, če nanjo ni nameščena ali ni pravilno nameščena posoda mešalnika ali posoda mlinčka (samo pri določenih modelih).

### Pozor

- Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali prilagajanjem delov aparata izključite iz električnega omrežja.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips posebej ne priporoča. V primeru uporabe tovrstnih nastavkov se garancija razveljavi.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

## Mešalnik

### Opozorilo

- Med delovanjem aparata v posodo mešalnika ne segajte s prsti ali s katerim drugim predmetom.
- Preden namestite posodo mešalnika na motorno enoto, se prepričajte, da je rezilna enota varno pritrjena na posodo.

### Pozor

- Posode ne polnite s sestavinami, katerih temperatura presega  $80 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- Da preprečite polivanje, posode mešalnika ne napolnite z več kot 1,25 litra tekočine, predvsem če mešalnik deluje pri najvišji hitrosti. Ko obdelujete vroče tekočine ali sestavine, ki se rade penijo, v posodo mešalnika ne nalijte več kot 1 liter tekočine.
- Če se hrana prime stene posode mešalnika, izklopite aparat in ga izključite. Z lopatico odstranite hrano s stene.
- Pred vklopom aparata preverite, ali je pokrov pravilno zaprt/nameščen na posodi in ali je vanj pravilno vstavljena merilna posodica.
- Preden rezilno enoto namestite na posodo mešalnika, na enoto namestite tesnilo, da preprečite puščanje.
- Mešalnika ne pustite delovati neprekinjeno več kot tri minute.
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

**Mlinček (samo HR2011/HR2001)****Opozorilo**

- Mlinčka ne uporabljajte za mletje zelo trdnih sestavin, kot so muškatni orešček, kitajske sladkorne kocke in ledene kocke.
- Ko čistite rezilno enoto mlinčka, se ne dotikajte njenih robov. Ti so zelo ostri, zato se hitro lahko urežete.

**Pozor**

- Mlinčka ne uporabljajte neprekinjeno več kot 30 sekund. Med posameznimi obdelavami naj se ohlaja vsaj 1 minuto.
- Preden namestite posodo mlinčka, v rezilno enoto namestite tesnilo, da preprečite puščanje.
- Klinčke in janež obdelujete skupaj z ostalimi sestavinami. Če jih obdelujete posebej, lahko te sestavine poškodujejo plastične dele aparata.
- Posoda mlinčka se lahko razbarva, če z njim obdelujete sestavine, kot so klinčki, janež in cimet.
- Mlinček ni primeren za sekljanje surovega mesa. Za to uporabite mešalnik.
- Z mlinčkom ne obdelujte tekočin, kot je sadni sok.

**Filter (samo HR2004)****Pozor**

- Filtra ne uporabljajte za obdelovanje sestavin, katerih temperatura presega 80 °C.
- Filtra ne napolnite preko mere. Vanj ne dajte več kot 70 g suhih sojinih zrn ali 150 g sadja naenkrat.
- Preden vklopite aparat, preverite, ali je pokrov pravilno zaprt/nameščen in ali je vanj pravilno postavljena merilna posodica.
- Sadje narežite na manjše koščke, preden ga daste v filter.
- Suhe sestavine, kot so na primer sojina zrna, namočite, preden jih daste v filter.

**Elektromagnetna polja (EMF)**

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

**Vgrajena varnostna ključavnica**

Ta funkcija zagotavlja, da lahko aparat vklopite samo, če ste posodo mešalnika in posodo mlinčka pravilno namestili na motorno enoto. Če je posoda mešalnika ali posoda mlinčka pravilno nameščena, je vgrajena varnostna ključavnica odklenjena.

**Splošni opis (Sl. 1)**

- A** Motorna enota
- B** Regulator z nastavitvijo hitrega mešanja in nastavitvami hitrosti

**Mešalnik s plastično posodo (samo HR2004/HR2001/HR2000):**

- C** Rezilna enota mešalnika
- D** Tesnilo
- E** Plastična posoda mešalnika
- F** Oznake nivoja
- G** Zgibni poklopcec plastične posode mešalnika
- H** Odprtina na poklopcu
- I** Filter za sadje (samo HR2004)
- J** Merilna posodica

**Mlinček (samo HR2011/HR2001):**

- K** Rezilna enota mlinčka
- L** Tesnilo mlinčka
- M** Posoda mlinčka

**Mešalnik s stekleno posodo (samo HR2011/HR2010):**

- N** Rezilna enota mešalnika
- O** Tesnilo
- P** Oznake nivoja
- Q** Steklena posoda mešalnika
- R** Poklopec steklene posode mešalnika
- S** Odprtina na poklopcu
- T** Merilna posodica

**Začetni koraki**

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki pridejo v stik s hrano (oglejte si poglavje "Čiščenje").

**Uporaba aparata****Mešalnik**

Mešalnik je namenjen finemu pasiranju, sekljanju in mešanju. Z njim lahko pripravljate juhe, omake in mlečne napitke. Uporabljate ga lahko tudi za obdelavo zelenjave, sadja, mesa, mase za palačinke, itd.

**Priprava mešalnika za uporabo**

- 1** Na rezilno enoto mešalnika namestite tesnilo (Sl. 2).
  - 2** Rezilno enoto privijte na dno posode mešalnika, da jo čvrsto pritrdite. (Sl. 3)
  - 3** Posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto postavite na motorno enoto in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite ("klik"). (Sl. 4)
- Posodo mešalnika lahko namestite v dva položaja: tako, da je ročaj na desni ali na levi strani.

- 4** Vstavite omrežni vtičak v omrežno vtičnico.

**Uporaba mešalnika**

- 1** Sestavine dajte v posodo mešalnika.
- 2** Zaprite pokrov.  
HR2011/HR2010: Pokrov namestite na posodo mešalnika, potisnite navzdol in obrnite v smeri urinega kazalca ("klik").
- 3** V odprtino pokrova vstavite merilno posodico. (Sl. 5)
- 4** Regulator obrnite na hitrost 1 ali 2.  
Če želite sestavine obdelati zelo hitro, obrnite regulator na nastavev hitrega mešanja.

**Nasveti**

- Če želite zdrobiti ledene kocke, jih dajte v posodo mešalnika največ 6 (približno 25 × 35 × 25 mm) in regulator nekajkrat obrnite v položaj hitrega mešanja.
- Preden meso in druge trdne sestavine daste v posodo mešalnika, jih narežite na manjše kose.
- Naenkrat ne obdelujte večjih količin trdnih sestavin. Priporočamo, da te sestavine obdelujete v manjših količinah.

- Za pripravo paradižnikovega soka narežite paradižnik na štiri kose in jih spustite skozi odprtino v poklopcu na vrteča se rezila.

### Razstavljanje mešalnika

- 1 Izvlecite vtikač omrežnega kabla iz omrežne vtičnice.
- 2 Odstranite pokrov z merilno posodico iz posode mešalnika.
- 3 Obrnite posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto, da jo odstranite z motorne enote.
- 4 Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje "Čiščenje").

### Filter (samo HR2004)

S filtrom lahko pripravite slastne in sveže sadne sokove, koktejle ali sojino mleko. Filter preprečuje, da bi koščice in lupine prišle v pijačo.

Filtra ne napolnite preko mere. Vanj ne dajte več kot 70 g suhih sojinih zrn (teža nenamočenih zrn) ali 150 g sadja naenkrat.

### Priprava filtra za uporabo

- 1 Posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto namestite na motorno enoto in jo obrnite v smeri urinega kazalca, da jo pritrdite ("klik") (Sl. 4).  
Posodo mešalnika lahko namestite v dva položaja: tako, da je ročaj na desni ali na levi strani.
- 2 Vstavite filter v posodo mešalnika (Sl. 6).  
Žlebiči filtra se morajo natančno prilegati rebrom v posodi mešalnika.
- 3 Vstavite omrežni vtikač v omrežno vtičnico.

### Uporaba filtra

- 1 Na posodo mešalnika namestite pokrov.
  - 2 Sestavine dajte v filter. (Sl. 7)
- Ne napolnite preko oznake MAX na mrežici.
- 3 V posodo mešalnika nalijte vodo ali drugo tekočino (mleko, sok, itd.).
  - 4 V odprtino v pokrovu vstavite merilno posodico.
  - 5 Aparat pustite delovati približno 40 sekund.
  - 6 Izklopite aparat in z motorne enote odstranite posodo mešalnika z nameščeno rezilno enoto.
- Ne odprite/odstranite pokrova. Merilno posodico in filter pustite v posodi.
- 7 Napitek izlijte skozi dulec posode mešalnika. (Sl. 8)

*Nasvet: Za najboljše rezultate namestite posodo s preostalimi sestavinami nazaj na aparat in ga pustite delovati še nekaj sekund.*

*Opomba: Svetujemo vam, da pri obdelavi večjih količin ne daste vseh sestavin v filter naenkrat. Začnite s pripravo majhne količine, pustite aparat delovati nekaj sekund, ga izklopite in nato dodajte naslednjo manjšo količino. Postopek ponavljajte, dokler ne obdelate vseh sestavin. Med obdelavo mora biti posoda mešalnika pokrita s pokrovom.*

- 8 Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje "Čiščenje").

## Mlinček (samo HR2011/HR2001)

### Uporaba mlinčka

**1** Sestavine dajte v posodo mlinčka (Sl. 9).  
Obdelujete lahko mokre in suhe sestavine.

Posode mlinčka ne napolnite preko oznake MAX.

**2** Na rezilno enoto mlinčka namestite tesnilo. (Sl. 10)  
Preverite, ali je gumijasto tesnilo pravilno nameščeno.

**3** Rezilno enoto mlinčka postavite na posodo mlinčka (1) in jo privijte v nasprotni smeri urinega kazalca (2), da jo čvrsto pritrdite. (Sl. 11)

**4** Sestavljeni mlinček obrnite navzdol in ga v smeri urinega kazalca privijte na motorno enoto ("klik") (Sl. 12).

**5** Vstavite omrežni vtičač v omrežno vtičnico.

**6** Vklopite aparat in ga pustite delovati, dokler sestavine niso dovolj fino zmešane.  
To traja približno 10–30 sekund.

### Razstavljanje mlinčka

**1** Aparat izklopite iz električnega omrežja.

**2** Mlinček odvijte z motorne enote v nasprotni smeri urinega kazalca.

**3** Mlinček obrnite navzdol in rezilo odvijte s posode mlinčka v smeri urinega kazalca.

**4** Takoj po uporabi očistite vse snemljive dele (oglejte si poglavje "Čiščenje").

### Čiščenje

Aparat pred čiščenjem izključite iz električnega omrežja.

Motorne enote ne potaplajte v vodo in je tudi ne spirajte pod tekočo vodo. Ne pomivajte je v pomivalnem stroju.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

*Nasvet: Čiščenje aparata in njegovih delov je najlažje takoj po uporabi.*

**1** Pazite, da bo aparat izključen iz električnega omrežja.

**2** Snemljive dele razstavite.

Odstranite tesnilo mešalnika in tesnilo mlinčka (samo HR2011/HR2001).

Ne dotikajte se rezil, saj so zelo ostra.

**3** Motorno enoto očistite z vlažno krpo.

**4** Snemljive dele očistite v vroči vodi, ki ste ji dodali nekaj tekočega čistila.

*Opomba: Vse dele razen motorne enote lahko pomivate v pomivalnem stroju.*

### Shranjevanje

**1** Omrežni kabel shranite tako, da ga ovijete okoli podstavka motorne enote.

## Odstranjevanje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 13).

## Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://www.philips.com) oziroma se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca ali Philipsov oddelek za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

## Recepti

### Sojino mleko

*Opomba: Pri tem receptu uporabite filter (samo HR2006/HR2004).*

Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

#### Sestavine

- 70 g suhih sojinih zrn
- 600 ml vode

- 1** Pred pripravo sojina zrna namakajte 4 ure. Nato jih osušite.
- 2** Namočena sojina zrna dajte v filter in v posodo mešalnika nalijte vodo. Mešajte 40 sekund.
- 3** V ponev nalijte sojino mleko in ga zavrite. Nato dodajte nekaj sladkorja in sojino mleko kuhajte na majhnem ognju, dokler se sladkor ne raztopi.
- 4** Postrezite toplo ali hladno.

### Hranljiva zelenjavna juha iz Budimpešte

#### Sestavine

- 100 g kolerabe
- 150 g krompirja
- 150 g zelene
- 50 g korenja
- 100 g dimljene svinjine
- 0,55 l vode
- 100 g leče (iz konzerve)
- 125 g crème fraîche
- 10 g peteršilja
- sol, sveže mleti poper, 1 jušna kocka, 1 lovorjev list

- 1** Sestavine predhodno narežite na kose velikosti 2 x 2 x 2 cm.
- 2** V posodo mešalnika dajte kolerabo, krompir, zeleno, korenje in 0,35 l vode, v tem vrstnem redu. Nato mešajte 30 sekund.
- 3** Premešane sestavine dajte v ponev in jih zavrite. Dodajte preostalo vodo (0,2 l), crème fraîche, lečo, meso, zelišča, jušno kocko in začimbe.
- 4** Juho kuhajte na majhnem ognju 30 minut in jo večkrat premešajte.

## Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.  
Jačina buke: Lc = 86 dB (A)

### Opšte

#### Opasnost

- Motor ne uranjajte u vodu ili bilo kakvu drugu tečnost i nemojte ga ispirati pod slavinom. Za čišćenje motora upotrebljavajte samo vlažnu krpu.

#### Upozorenje

- Pre uključivanja uređaja, proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl ili drugi delovi oštećeni.
- Nikada nemojte koristiti posudu blendera ili posudu mlina da biste uključivali ili isključivali aparat.
- Aparat nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Nemojte dodirivati sečiva, naročito kada je aparat priključen na napajanje. Sečiva su veoma oštra.
- Ako se sečiva zaglave, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju sečiva.
- Nemojte stavljati jedinicu sa sečivima na jedinicu motora ako posuda blendera ili posude mlina (samo određeni modeli) nije propisno postavljena.

#### Oprez

- Aparat uvek isključite iz električne mreže pre montaže, rastavljanja, čišćenja ili podešavanja bilo kog dela.
- Nikada nemojte koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača odnosno one dodatke i delove koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

### Mikser

#### Upozorenje

- U posudu blendera nikada ne stavljajte prste ili predmete dok je uređaj u upotrebi.
- Pre montiranja posude na jedinicu motora proverite da li je sečivo dobro pričvršćeno na posudu blendera.

#### Oprez

- Posudu nemojte da punit sastojcima koji su topliji od 80°C.
- Da biste sprečili prosipanje, u posudu miksera stavite maksimalno 1,25 litara tečnosti, posebno ako koristite veću brzinu. Kada radite sa vrelim tečnostima ili sastojcima koji mogu da stvore penu, u posudu miksera stavite maksimalno 1 litar tečnosti.
- Ako se hrana zalepi za zid posude blendera, isključite aparat i izvucite kabl iz struje. Zatim lopaticom uklonite hranu sa zidova posude.
- Pre nego uključite aparat uvek proverite da li je poklopac ispravno zatvoren/postavljen, a šolja za merenje ispravno ubačena u poklopac.
- Nemojte zaboraviti da stavite zaptivni prsten na jedinicu sečiva pre nego što montirate posudu blendera, inače će doći do isticanja.
- Nemojte ostavljati uređaj da radi duže od 3 minuta bez pauze.

- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

### **Mlin (samo HR2011/HR2001)**

---

#### **Upozorenje**

- Mlin nikada ne upotrebljavajte za mlevenje izrazito tvrdih sastojaka kao što su oraščići, kineski kameni šećer ili kockice leda.
- Pri čišćenju i radu izbegavajte dodir sa oštrim ivicama sečiva. One su veoma oštre i lako biste mogli da se posećete po prstima.

#### **Oprez**

- Nikada ne upotrebljavajte mlin duže od 30 sekundi bez pauze. Ostavite mlin da se hladi bar 1 minut između dve upotrebe.
- Nikada ne zaboravite da postavite zaptivni prsten na sečivo pre nego što montirate posudu mlina, jer inače može doći do isticanja.
- Karanfilić, anis i seme anisa uvek meljite zajedno sa ostalim sastojcima. Ako ih prerađujete odvojeno, ovi sastojci nagrizaju plastične delove aparata.
- Ukoliko mlin koristite za preradu namirnica kao što su karanfilić, anis i cimet, može se desiti da posuda mlina izgubi boju.
- Mlin se ne može koristiti za seckanje sirovog mesa. U tu svrhu upotrebite blender.
- Ne upotrebljavajte mlin za pripremanje tečnosti kao što je voćni sok.

### **Filter (samo HR2004)**

---

#### **Oprez**

- Filter nikada ne upotrebljavajte za preradu sastojaka čija temperatura prelazi 80°C.
- Nemojte prepuniti filter. Nemojte odjednom stavljati više od 70 g sušenog zrnevlja soje ili 150 g voća u filter.
- Pre nego što uključite aparat uvek proverite da li je poklopac ispravno zatvoren/postavljen, a šolja za merenje ispravno ubačena u poklopac.
- Pre nego voće stavite u filter, isecite ga na sitnije komade.
- Natopite suve sastojke, poput zrnevlja soje, pre nego što ih stavite u filter.

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

---

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

### **Ugrađena bezbednosna brava**

---

Ova karakteristika obezbeđuje da možete da uključite aparat jedino ako ste ispravno postavili posudu blendera ili posudu mlina na jedinicu motora. Ako su posuda blendera ili posuda mlina ispravno postavljeni, ugrađena bezbednosna brava će se otključati.

### **Opšti opis (Sl. 1)**

- A** Jedinica motora
- B** Kontrolno dugme sa postavkom za pulsiranje i postavkama za brzinu

### **Blender sa plastičnom posudom (samo HR2004/HR2001/HR2000):**

- C** Blender jedinica sa sečivima
- D** Zaptivni prsten
- E** Plastična posuda blendera
- F** Oznake nivoa
- G** Zglobni poklopac za plastičnu posudu miksera
- H** Otvor na poklopcu

- I Filter za voće (samo HR2004)
- J Šolja za merenje

### Mlin (samo HR2011/HR2001)

- K Sečivo mlina
- L Zaptivni prsten mlina
- M Posuda mlina

### Blender sa staklenom posudom (samo HR2011/HR2010):

- N Blender jedinica sa sečivima
- O Zaptivni prsten
- P Oznake nivoa
- Q Staklena posuda blendera
- R Poklopac za staklenu posudu miksera
- S Otvor na poklopcu
- T Šolja za merenje

## Stavljanje u pogon

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će doći u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje "Čišćenje").

## Upotreba aparata

### Mikser

Blender je namenjen pravljenju finog pirea, seckanju i mešanju. Blenderom možete da pripremate supe, prelive i mlečne šejkove. Takođe možete da ga koristite za preradu povrća, voća, mesa, smese za palačinke itd.

### Priprema miksera za upotrebu

- 1 Postavite zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima blendera (Sl. 2).
- 2 Navijte priključak za jedinicu sečiva na donju stranu posude blendera sve dok ne bude propisno pričvršćen. (Sl. 3)
- 3 Stavite posudu blendera sa jedinicom sa sečivima postavljenom na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu ('klik'). (Sl. 4)

Posuda blendera može da se postavi u dva položaja: sa ručicom na desnoj strani ili na levoj strani.

- 4 Uključite kabl za napajanje u utičnicu.

### Upotreba miksera

- 1 Stavite sastojke u posudu.
- 2 Zatvorite poklopac.
- 3 Ubacite mernu čašicu u otvor na poklopcu. (Sl. 5)
- 4 Okrenite kontrolno dugme na brzinu 1 ili 2.

HR2011/HR2010: Postavite poklopac na posudu blendera, gurnite ga nadole i okrenite poklopac u smeru kretanja kazaljke na satu ('klik').

Regulator nekoliko puta okrenite na opciju pulsiranja ako želite kratkotrajnu obradu sastojaka.

### **Saveti**

- Ukoliko želite da izmrvite kockice leda, u posudu blendera nemojte stavljati više od 6 kockica (veličine oko 25 x 35 x 25 mm) i nekoliko puta okrenite kontrolno dugme u pulsni položaj.
- Meso i druge čvrste sastojke isecite na manje komade pre nego ih stavite u posudu blendera.
- Ne prerađujte velike količine čvrstih sastojaka odjednom. Da biste dobili dobre rezultate, savetujemo da ove sastojke prerađujete u nekoliko manjih tura.
- Za pripremu soka od paradajza, isecite paradajz na četvrtine i kroz otvor na poklopcu ubacite komade na rotirajuća sečiva.

### **Rastavljanje blendera**

- 1** Izvucite utikač iz zidne utičnice.
- 2** Sa posude blendera uklonite poklopac sa mernom čašicom.
- 3** Okrenite posudu sa pričvršćenim sečivom da je uklonite sa jedinice motora.
- 4** Očistite sve odvojive delove odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

### **Filter (samo HR2004)**

---

Pomoću ovog filtera možete da pravite predivne sveže voćne sokove, koktele i sojino mleko. Filter sprečava da koštice i kožice dospeju u vaše piće.

Nemojte prepuniti filter. U filter nemojte odjednom stavljati više od 70 g zrnevlja soje (težina nenatopljene soje) ili 150 g voća.

### **Priprema filtera za upotrebu**

- 1** Stavite posudu blendera sa jedinicom sa sečivima postavljenom na jedinicu motora i pričvrstite je okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu ('klik') (Sl. 4). Posuda blendera može da se postavi u dva položaja: sa ručicom na desnoj strani ili na levoj strani.
- 2** Stavite filter u posudu miksera (Sl. 6). Proverite da li žlebovi na filteru odgovaraju rebrima u unutrašnjosti posude.

- 3** Uključite kabl za napajanje u utičnicu.

### **Upotreba filtera**

- 1** Postavite poklopac na posudu blendera.
- 2** Stavite sastojke u filter. (Sl. 7)

Nemojte prekoračiti oznaku MAX na mrežici sita.

- 3** U posudu sipajte vodu ili neku drugu tečnost (mleko, sok itd.).
- 4** Stavite mernu čašicu u otvor na poklopcu.
- 5** Ostavite uređaj da radi oko 40 sekundi.
- 6** Isključite aparat i uklonite posudu blendera sa postavljenom jedinicom sa sečivima sa jedinice motora.

Nemojte otvarati/odvajati poklopac. Ostavite mernu čašicu i filter u posudi.

- 7** Istočite napitak preko jezička za sipanje na posudi blendera. (Sl. 8)

*Savet: Za optimalne rezultate posudu sa preostalim sastojcima vratite na aparat i uključite ga na još nekoliko sekundi.*

*Napomena: Kada prerađujete veću količinu, savetujemo vam da ne stavljate sve sastojke u filter istovremeno. Počnite s manjom količinom i pustite uređaj da radi nekoliko sekundi. Zatim isključite uređaj*

*i dodajte još jednu malu količinu. Ponovite ovaj postupak sve dok ne preradite sve sastojke. U toku rada, poklopac treba da je uvek na posudi blendera.*

- 8** Očistite sve odvojive delove odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

### **Mlin (samo HR2011/HR2001)**

#### **Upotreba mlina**

- 1** Stavite sastojke u posudu mlina (Sl. 9).

U mlinu možete prerađivati i vlažne i suve sastojke.

Nemojte puniti posudu mlina iznad oznake MAX.

- 2** Stavite zaptivni prsten na jedinicu sa sečivima mlina. (Sl. 10)

Proverite da li je gumeni zaptivni prsten ispravno postavljen.

- 3** Stavite jedinicu sa sečivima mlina na posudu mlina (1) i okrenite jedinicu sa sečivima u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu (2) dok se ne učvrsti. (Sl. 11)

- 4** Sastavljeni mlin okrenite naopako i pričvrstite ga na jedinicu motora okrećući ga u smeru kretanja kazaljke na satu ('klik') (Sl. 12).

- 5** Uključite kabl za napajanje u utičnicu.

- 6** Uključite aparat i pustite ga da radi dok sastojci ne budu dobro obrađeni.

Za ovo je potrebno oko 10 - 30 sekundi.

#### **Rastavljanje mlina**

- 1** Isključite aparat iz utičnice.

- 2** Odvijte mlin u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu sa jedinice motora.

- 3** Okrenite mlin naopako i odvijte jedinicu sa sečivima u smeru kretanja kazaljke na satu sa posude mlina.

- 4** Očistite sve odvojive delove odmah nakon upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

### **Čišćenje**

Aparat uvek isključite iz napajanja pre nego što počnete sa čišćenjem.

Motor ne uranjajte u vodu i ne ispirajte ga ispod slavine. Ne perite jedinicu motora u mašini za pranje posuđa.

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

*Savet: Aparat i njegove delove najlakše možete da očistite odmah nakon upotrebe.*

- 1** Proverite da li ste isključili aparat.

- 2** Skinite sve odvojive delove.

Nemojte zaboraviti da uklonite zaptivni prsten blendera i zaptivni prsten mlina (samo HR2011/HR2001).

Ne dodirujte sečiva. Veoma su oštra.

- 3** Jedinicu motora čistite vlažnom tkaninom.

- 4** Odvojive delove očistite u toploj vodi u koju ste stavili sredstvo za čišćenje.

*Napomena: Svi delovi osim jedinice motora mogu da se peru u mašini za sudove.*

**Odlaganje**

- 1** Kabl za napajanje odložite tako što ga namotate oko baze jedinice motora.

**Odlaganje**

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 13).

**Garancija i servis**

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi [www.philips.com](http://www.philips.com) ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona možete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

**Recepti****Sojino mleko**

*Napomena: Ovaj recept je moguće pripremiti samo sa filterom (samo HR2006/HR2004).*

Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

**Sastojci**

- 70 g sušene soje
- 600 ml vode

- 1** Soju pre obrade natopiti 4 sata. Zatim je ostavite da se ocedi.
- 2** Staviti natopljenu soju u filter i sipati vodu u posudu blendera. Obrađivati 40 sekundi.
- 3** Sojino mleko uspite u posudu i pustite da zavre. Zatim dodajte šećer i ostavite sojino mleko da ključa dok se šećer ne rastopi.
- 4** Služiti toplo ili hladno.

**Hranljiva čorba od povrća na mađarski način****Sastojci**

- 100 g kelerabe
- 150 g krompira
- 150 g celera
- 50 g šargarepe
- 100 g dimljene svinjetine
- 0,55 l vode
- 100 g sočiva (u konzervi)
- 125 g kisele pavlake
- 10 g peršuna
- so, svež biber, 1 kocka supe, 1 lovorov list

- 1** Isecite sastojke u komade veličine 2 x 2 x 2 cm.
- 2** Kelerabu, krompir, celer, šargarepu i 0,35 l vode sipajte u posudu ovim redosledom. Zatim mutite 30 sekundi.
- 3** Stavite usitnjene sastojke u lonac i stavite da provri. Dodajte ostatak vode (0,2 l), kiselu pavlaku, sočivo, meso, začine, kocku supe i sezonsko povrće.
- 4** Pustite da supa vri 30 minuta. Redovno mešajte supu.

## Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Рівень шуму:  $L_c = 86$  дБ (А)

## Загальна інформація

### Небезпечно

- У жодному разі не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном. Чистіть блок двигуна лише вологою ганчіркою.

### Попередження

- Перед тим, як під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено.
- Ніколи не використовуйте глек блендера чи чашу млинка, щоб увімкнути чи вимкнути пристрій.
- Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Пристрій не призначено для користування особам (включаючи дітям) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Не торкайтеся ножів, особливо якщо пристрій під'єднано до розетки. Ножі дуже гострі.
- Якщо до ножів прилипають продукти, перед тим як чистити ножі, витягніть штекер із розетки.
- Ніколи не встановлюйте ріжучий блок на блок двигуна, якщо глек блендера чи чаша млинка (лише окремі моделі) не встановлена належним чином.

### Увага

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі перед тим, як встановлювати, знімати чи замінювати будь-які частини.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після кожної обробленої порції.

## Блендер

### Попередження

- Ніколи не вставляйте у глек блендера пальці та інші предмети, коли пристрій працює.
- Перед тим, як встановлювати глек на блок двигуна, перевірте, чи ріжучий блок блендера надійно зафіксовано.

### Увага

- Ніколи не наповнюйте глек блендера продуктами, температура яких перевищує 80°C.
- Для запобігання витіканню не наливайте у глек блендера більше 1,25 л рідини, особливо під час роботи на високій швидкості. Не наливайте у глек блендера більше 1 л рідини для переробки гарячих рідин чи продуктів, схильних до утворення піни.
- Якщо їжа прилипає до стінок глека блендера, вимкніть пристрій і витягніть шнур із розетки. За допомогою лопатки видаліть продукти зі стінок глека.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, завжди перевіряйте, чи глек накритий кришкою належним чином і чи мірна чашка правильно встановлена у кришці.

- Перед тим, як під'єднувати до ріжучого блока глек блендера, не забувайте встановлювати на нього ущільнююче кільце, інакше продукти витікатимуть.
- Не залишайте пристрій увімкненим довше, ніж на 3 хвилини.
- Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після кожної обробленої порції.

### **Млинок (лише моделі HR2011/HR2001)**

---

#### **Попередження**

- Не використовуйте млинок для перемелювання надто твердих продуктів, таких, як мускатний горіх, китайський кам'яний цукор та кубики льоду.
- Під час чищення не торкайтеся лез ріжучого блока млинка. Леза дуже гострі й можуть легко порізати пальці.

#### **Увага**

- Ніколи не залишайте млинок працювати без перерви довше 30 секунд. Між циклами обробки завжди давайте млинку охолонути принаймні протягом 1 хвилини.
- Перед тим, як встановлювати глек млинка, не забувайте встановити ущільнююче кільце у ріжучий блок, інакше продукти витікатимуть.
- Завжди подрібнюйте часник, зірчастий аніс або анісове насіння разом з іншими продуктами. Якщо робити це окремо, ці продукти можуть негативно вплинути на пластикові деталі пристрою.
- Чаша млинка може втратити колір від обробки таких продуктів, як гвоздика, аніс або кориця.
- Млинок не призначено для подрібнення сирого м'яса. Для цього використовуйте блендер.
- Не використовуйте млинок для обробки таких рідин, як фруктові соки.

### **Фільтр (лише модель HR2004)**

---

#### **Увага**

- Ніколи не використовуйте фільтр для обробки продуктів, температура яких перевищує 80°C.
- Ніколи не перевантажуйте фільтр. Не кладіть у фільтр більше, ніж 70 г сухих соєвих бобів чи 150 г фруктів за один раз.
- Перед тим, як увімкнути пристрій, завжди перевіряйте, чи кришка закріплена належним чином і чи мірна чашка правильно встановлена у кришку.
- Перед тим, як класти фрукти у фільтр, поріжте їх на невеликі шматки.
- Перед тим, як покласти сухі продукти, наприклад, соєві боби, у фільтр, замочить їх.

### **Електромагнітні поля (ЕМП)**

---

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

### **Вбудована система запобіжного блокування**

---

Ця функція дозволяє вмикати пристрій лише тоді, коли глек блендера чи чаша млинка встановлені на блок двигуна належним чином. Якщо глек блендера чи чаша млинка встановлені правильно, вбудовану систему запобіжного блокування буде вимкнено.

### **Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Блок двигуна
- B** Регулятор із можливістю налаштування імпульсного режиму та швидкості

**Блендер з пластиковим глеком (лише моделі HR2004/HR2001/HR2000):**

- C** Ріжучий блок блендера

- D** Ущільнююче кільце
- E** Пластиковий глек блендера
- F** Індикація рівня наповненості
- G** Кришка пластикового глека блендера
- H** Отвір у кришці
- I** Фільтр для фруктів (лише модель HR2004)
- J** Мірна чашка

#### Млинок (лише моделі HR2011/HR2001):

- K** Ріжучий блок млинка
- L** Ущільнююче кільце млинка
- M** Чаша млинка

#### Блендер зі скляним глеком (лише моделі HR2011/HR2010):

- N** Ріжучий блок блендера
- O** Ущільнююче кільце
- P** Індикація рівня наповненості
- Q** Скляний глек блендера
- R** Кришка скляного глека блендера
- S** Отвір у кришці
- T** Мірна чашка

### Початок роботи

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ "Чищення").

### Застосування пристрою

#### Блендер

Блендер призначений для приготування однорідного пюре, подрібнення та змішування. За допомогою блендера можна готувати супи, соуси та молочні коктейлі, а також обробляти овочі, фрукти, м'ясо, змішувати рідке тісто для млинців тощо.

#### Підготовка блендера до використання

- 1** Зафіксуйте на ріжучому блоці блендера ущільнююче кільце (Мал. 2).
- 2** Прикріпіть ріжучий блок на дні глека блендера, поки він не зафіксується належним чином. (Мал. 3)
- 3** Встановіть глек блендера з приєднаним до нього ріжучим блоком на блок двигуна, повертаючи його за годинниковою стрілкою до фіксації. (Мал. 4)

Глек блендера можна встановити у два положення: з ручкою з правої сторони чи з лівої.

- 4** Вставте штепсель у розетку.

#### Використання блендера

- 1** Покладіть продукти у глек блендера.
- 2** Закрийте кришку.  
HR2011/HR2010: Встановіть кришку на глек блендера, натисніть її донизу та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації
- 3** Вставте мірну чашку в отвір на кришці. (Мал. 5)

**4 Поверніть регулятор в положення 1 або 2.**

Щоб швидко змішати продукти, поверніть регулятор у положення імпульсного режиму.

**Поради**

- Якщо потрібно покрити кубики льоду, покладіть у глек блендера не більше 6 кубиків за один раз (прибл. 25×35×25 мм) і поверніть регулятор у положення імпульсного режиму.
- Перед тим, як класти у глек блендера м'ясо та інші тверді продукти, поріжте їх на невеликі шматки.
- Не обробляйте одночасно велику кількість твердих продуктів. Для досягнення оптимальних результатів, рекомендуємо класти їх у блендер невеликими порціями.
- Для приготування томатного соку розріжте томати на четвертинки і через отвір у кришці кидайте їх на ножі, що обертаються.

**Розбирання блендера**

- 1** Витягніть штепсель із розетки.
- 2** Зніміть кришку з мірною чашкою з глека блендера.
- 3** Зніміть із блока двигуна глек блендера з приєднаним до нього ріжучим блоком.
- 4** Чистіть усі знімні частини одразу ж після використання (див. розділ “Чищення”).

**Фільтр (лише модель HR2004)**

За допомогою цього фільтра можна готувати смачні свіжі фруктові соки, коктейлі або соєве молоко. Фільтр запобігає потраплянню в напій насіння та шкірок.

Ніколи не перевантажуйте фільтр. Не кладіть у фільтр більше, ніж 70 г сухих соєвих бобів чи 150 г фруктів за один раз.

**Підготовка фільтра до роботи**

- 1** Встановіть глек блендера з приєднаним до нього ріжучим блоком на блок двигуна, повертаючи його за годинниковою стрілкою до фіксації (Мал. 4).  
Глек блендера можна встановити у два положення: з ручкою з правої сторони чи з лівої.
- 2** Вставте фільтр у глек блендера (Мал. 6).  
Пази на фільтрі повинні точно співпадати із виступами у глеків блендера.
- 3** Вставте штепсель у розетку.

**Використання фільтра**

- 1** Встановіть кришку на глек блендера.
  - 2** Покладіть продукти у фільтр. (Мал. 7)
- Не наповнюйте сіточку вище позначки MAX.
- 3** Налийте воду чи іншу рідину (молоко, сік тощо) у глек блендера.
  - 4** Встановіть мірну чашку в отвір на кришці.
  - 5** Дайте пристрою попрацювати протягом прибл. 40 секунд.
  - 6** Вимкніть пристрій і зніміть глек блендера з приєднаним до нього ріжучим блоком з блока двигуна.

Не відкривайте/не знімайте кришку. Залиште мірну чашку та фільтр у глеку.

- 7** Вилийте напій через носик глека блендера. (Мал. 8)

*Порада:* Для отримання найкращих результатів поставте глек із залишками продуктів знову на пристрій і увімкніть пристрій ще на кілька секунд.

*Примітка:* Обробляючи велику кількість продуктів, не кладіть у фільтр усі продукти одночасно. Покладіть спершу невелику порцію і дайте пристрою попрацювати кілька хвилин. Потім вимкніть пристрій та покладіть у нього ще одну невелику порцію. Повторюйте цю процедуру, доки не будуть перероблені усі продукти. Під час роботи не знімайте кришку з глека блендера.

**8** Чистіть усі знімні частини одразу ж після використання (див. розділ “Чищення”).

## **Млинок (лише моделі HR2011/HR2001)**

### **Використання млинка**

**1** Покладіть продукти у чашу млинка (Мал. 9).

Можна обробляти і сухі, і мокрі продукти.

Не заповнюйте чашу млинка вище позначки MAX.

**2** Встановіть ущільнююче кільце на ріжучий блок млинка. (Мал. 10)

Переконайтеся, що гумове ущільнююче кільце встановлено правильно.

**3** Встановіть ріжучий блок млинка на чашу млинка (1) і поверніть його проти годинникової стрілки (2) до фіксації. (Мал. 11)

**4** Переверніть зібраний млинок догори дном і прикріпіть його до блока двигуна, повертаючи за годинниковою стрілкою (Мал. 12).

**5** Вставте штепсель у розетку.

**6** Увімкніть пристрій і дайте йому попрацювати до однорідної обробки продуктів.

Це триває прибл. 10-30 секунд.

### **Розбирання млинка**

**1** Від'єднайте пристрій від мережі.

**2** Зніміть млинок з блока двигуна, повертаючи його проти годинникової стрілки.

**3** Переверніть млинок догори дном і зніміть ріжучий блок з чаші млинка, повертаючи його проти годинникової стрілки.

**4** Чистіть усі знімні частини одразу ж після використання (див. розділ “Чищення”).

## **Чищення**

Перед чищенням завжди витягуйте штекер пристрою із розетки.

Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном. Не мийте блок двигуна у посудомийній машині.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

*Порада:* Найпростіше чистити пристрій та його частини одразу ж після використання.

**1** Пристрій має бути від'єднаний від розетки.

**2** Від'єднайте усі знімні частини.

Не забудьте зняти ущільнююче кільце з блендера і млинка (лише моделі HR2011/HR2001).

Не торкайтеся ножів. Леза дуже гострі.

**3** Блок двигуна почистіть вологою ганчіркою.

**4** Мийте усі знімні частини у гарячій воді з миючим засобом.

*Примітка: Усі частини, крім блока двигуна, можна мити у посудомийній машині.*

### Зберігання

**1** Відкладаючи пристрій на зберігання, намотайте шнур на платформу блока двигуна.

### Утилізація

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 13).

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

### Рецепти

#### Соєве молоко

*Примітка: Цей рецепт можна приготувати лише з фільтром (лише моделі HR2006/HR2004).*

Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після кожної обробленої порції.

#### Інгредієнти:

- 70 г сухих соєвих бобів
- 600 мл води

**1** Перед приготуванням вимочуйте соєві боби протягом 4 годин. Дайте воді стекти.

**2** Покладіть вимочені соєві боби у фільтр і налійте воду в глек блендера. Увімкніть блендер на 40 секунд.

**3** Вилийте соєве молоко в каструлю і доведіть до кипіння. Потім додайте трохи цукру і трохи проваріть соєве молоко, доки цукор не розчиниться.

**4** Подавайте гарячим або холодним.

#### Поживний овочевий суп по-будапештськи

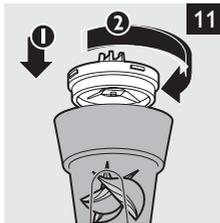
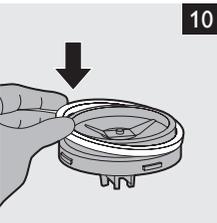
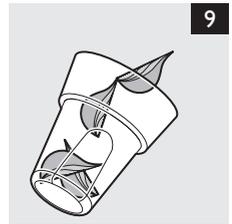
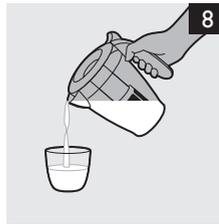
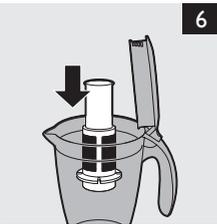
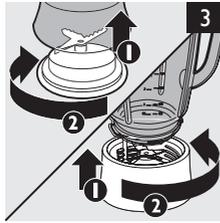
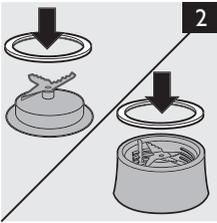
#### Інгредієнти:

- 100 г кольрабі
- 150 г картоплі
- 150 г селери
- 50 г моркви
- 100 г копченої свинини
- 0,55 л води
- 100 г консервованої сочевиці
- 125 г густої некислої сметани
- 10 г петрушки
- сіль, свіжомелений перець, 1 бульйонний кубик, 1 лавровий лист

- 1** Попередньо поріжте продукти на шматки розміром 2x2x2 см.
- 2** Покладіть продукти в глек блендера у такому порядку: кольрабі, картопля, селера, морква та 0,35 л води. Увімкніть пристрій на 30 секунд.
- 3** Змішані продукти покладіть в каструлю і доведіть до кипіння. Додайте решту води (0,2 л), сметану, сочевицю, м'ясо, бульйонний кубик та приправи.
- 4** Варіть суп протягом 30 хвилин, постійно помішуючи.



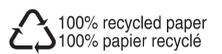








[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.002.6862.1