

Always there to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

Question?
Contact
Philips



HR2162
HR2163
HR2165
HR2166

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



PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.



4240 002 01031

English

Before first use

- Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").
- Note**
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.6
 - Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.

Blender (Fig. 2)

- The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
 - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
 - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- Note**
- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5 litres) to avoid spillage.
- Tip**
- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (PULSE) several times.
 - Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter (HR2165/HR2166 only) (Fig. 3)

- You can use the filter to obtain extra fine blended soy milk, fresh fruit juices, sauces or cocktails. Seeds/pulp/skin are retained in the filter.
- Note**
- Do not exceed the maximum level indicated on the filter.
 - Do not use the filter to process hot ingredients.
- Tip**
- Soak the soybean for 4 hours or more to get optimum results.

Chopper (HR2166 only) (Fig. 4)

- You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.
- Note**
- Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.
 - Do not exceed the maximum level indicated on the chopper.
 - Never fill the chopper with hot ingredients.

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only) (Fig. 5)

- You can use the mill to grind and chop ingredients such as coffee beans, peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), dried soy beans, dried peas, cheese, bread crumbs, etc.
- Note**
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
 - Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.
 - Do not process ingredients more than the mill jar's height.
 - Never fill the mill with hot ingredients.

Cleaning (Fig. 7)

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

Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml		

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

Български

Преди първата употреба

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

Забележка

- Не превишавайте максималните количества и време за обработка, посочени на Фиг. 6
- Не допускайте уреда да работи повече от посочените 60 секунди, когато обработва по-голямо количество продукти и го оставяте да се охлади до стайна температура, преди да го използвате отново.

Пасатор (Фиг. 2)

- Пасаторът е предназначен за:
- Разбъркване на тегноти, като млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
 - Разбъркване на меки продукти, като тесто за панирани или майонеза.
 - Приготвяне на пюре от сготвени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.
- Забележка**
- Никога не препълвайте каната на пасатора над индикацията за максимално ниво (1,5 литра), за да избегнете разсипване.

Съвет

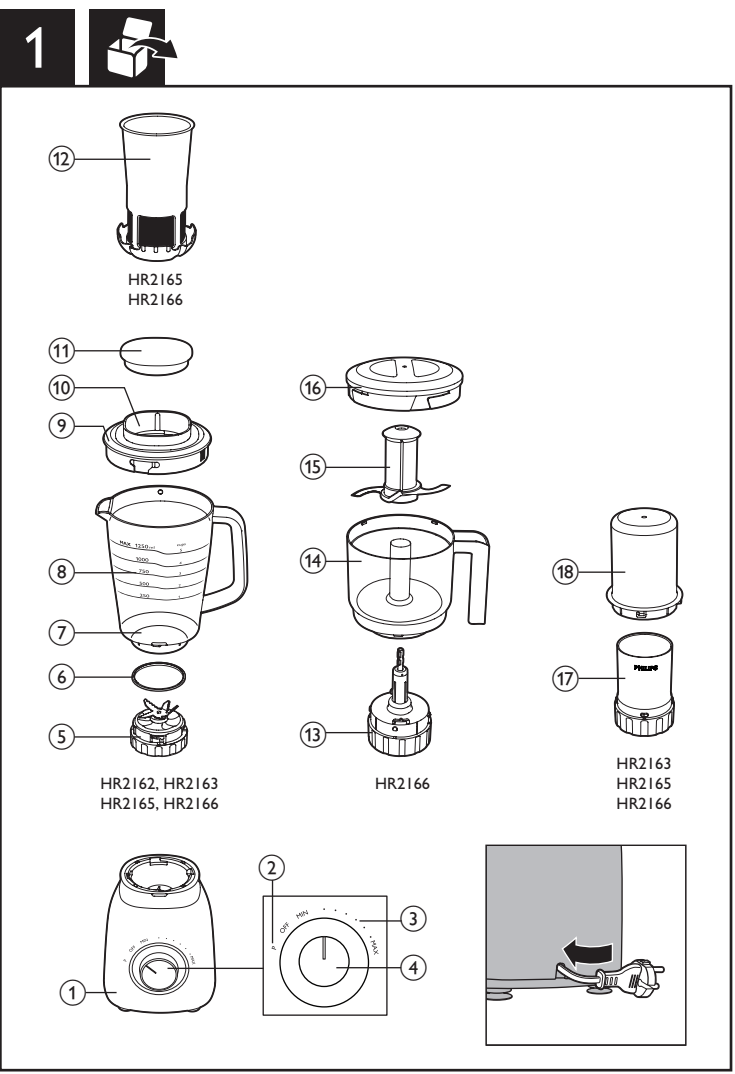
- За да обработите продуктите за много кратък период, завъртете регулиращия ключ на импулсна настройка (PULSE) няколко пъти.
- Никога не ползвайте импулсния режим в продължение на повече от няколко секунди наведнъж.

Филтър (само за HR2165/HR2166) (Фиг. 3)

Можете да използвате филтъра за да получите екстра фино смляно соево мляко, сокове от пресни плодове, сосове и коктейли. Семената/пулпа/обемните се задържат във филтъра.

Забележка

- Не превишавайте максималното ниво, обозначено върху филтъра.
- Не ползвайте филтъра за обработка на горещи продукти.



English

- Motor unit with control knob
- Pulse setting
- Speed settings
- Control knob

Plastic blender (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 only)

- Plastic blender blade unit
- Sealing ring
- Plastic blender jar
- Level indication
- Lid of plastic blender jar
- Opening in lid
- Small covering lid
- Filter (HR2165/HR2166 only)

Chopper (HR2166 only)

- Coupling unit
- Chopper bowl
- Chopper blade unit
- Chopper lid

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only)

- Metal mill with blade unit
- Mill cover

Български

- Задвижващ блок с регулиращ ключ
- Импулсна настройка
- Настройки за скорост
- Ключ за регулиране

Пластмасов пасатор (само за HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Пластмасов режещ блок на пасатора
- Уплътнителен прстен
- Пластмасова кана на пасатора
- Обозначение за ниво
- Капак на пластмасовата кана на пасатора
- Отвор в капака
- Малък капак
- Филтър (само за HR2165/HR2166)

Къшаща приставка (само за HR2166)

- Блок за присъединяване
- Купа на къшащата приставка
- Режещ блок на къшащата приставка
- Капак на къшащата приставка

Мелачка (само за HR2163/HR2165/HR2166)

- Метална мелачка с режещ блок
- Капак на мелачката

Čeština

- Motorová jednotka s ovládacím knoflíkem
- Nastavení pulzace
- Nastavení rychlosti
- Ovládací knoflík

Plastový mixér (pouze modely HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Nožová jednotka plastového mixéru
- Těsnicí kroužek
- Plastiková nádoba mixéru
- Indikace hladiny
- Víko plastkové nádoby mixéru
- Otvor ve víku
- Malé krycí víko
- Filtr (pouze modely HR2165/HR2166)

Sekáček (pouze model HR2166)

- Spojovací jednotka
- Miska sekáčku
- Nožová jednotka sekáčku
- Víko sekáčku

Mlýnek (pouze modely HR2163/HR2165/HR2166)

- Kovový mlýnec s nožovou jednotkou
- Krytí mlýnku

Eesti

- Mootorisektsoon koos juhtnupuga
- Impulsrežiimi seade
- Kiiruse seade
- Juhtnupp

Plastist kannmikser (ainult mudelitel HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Plastist kannmikseri lõiketerade moodul
- Rõngastihend
- Plastist kannmikseri kann
- Taseme märgend
- Plastist kannmikseri kannu kaas
- Ava kaanes
- Väike kattekaas
- Filtr (ainult mudelitel HR2165/HR2166)

Hakkija (ainult mudelil HR2166)

- Litmik
- Hakkimiskauss
- Hakkija lõiketerade moodul
- Hakkija kaas

Peenestaja (ainult mudelitel HR2163/HR2165/HR2166)

- Metallist peenestaja koos lõiketeraga
- Peenestaja kate

Hrvatski

- Jedinica motora s regulatorom
- Postavka pulsiranja
- Postavke brzine
- Regulator

Plastična miješalica (samo HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Jedinica za rezanje plastične miješalice
- Brtveni prsten

- Vrč plastične miješalice
- Oznaka razine
- Poklopac vrča plastične miješalice
- Otvor na poklopcu
- Mali poklopac
- Filter (samo HR2165/HR2166)

Sjeckalica (samo HR2166)

- Jedinica za spajanje
- Posuda sjeckalice
- Kis zadrževali
- Poklopac sjeckalice

Mlinac (samo HR2163/HR2165/HR2166)

- Metalni mlinac s jedinicom s rezačima
- Poklopac mlina

Magyar

- Motoregység a kezezőgombbal
- Pulzus beállítás
- Sebesség beállítások
- Kezelőgomb

Műanyag turmixgép (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 kizárólag)

- Műanyag turmix kése
- Tömítőkűrű
- Műanyag turmixedehely
- Szintjelzés
- A műanyag turmixedehely fedele
- Fedélnyílás
- Kis zárdőfedél
- Szűrő (csak a HR2165/HR2166 típusnál)

Aprító (csak a HR2166 típusnál)

- Csatlakozógéység
- Aprítóedény
- Pulzus beállítás
- Az aprító fedele

Daráló (csak a HR2163/HR2165/HR2166 típusnál)

- Fém daráló aprítókessel
- Daráló fedele

Қазақша

- Бақылау түймесі бар электроқозғалтқыш блогы
- Пульс бағдарламасы
- Жылдамдық бағдарламасы
- Бақырау түймасы

Пластик блендер (тек HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Пластмасса блендердің жүз блогы
- Мәркейтін саяина
- Пластикалық блендер банкісі
- Деңгей көрсеткіші
- Пластикалық блендер банкісінің қапталы
- Қақпақты ауыз
- Шығын жабатын қақпақ
- Сүзгі (тек HR2165/HR2166)

Турағыш (тек HR2166)

- Жалғастырылш
- Ұсақтағыш тостағаны
- Ұсақтағыштың пышақтары
- Ұсақтағыш қапталы

Дирмен (тек HR2163/HR2165/HR2166)

- Пышақтар блогы бар металл дирмен
- Дирмен қапталы

Lietuviškai

- Varišklio įtaisas su regulatoriumi
- Pulsinio režimo nustatymas
- Greičio nustatymai
- Valdymo rankenėlė

Plastikinis maišytuvas (tik HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Plastikinis maišytuvo pjaustymo įtaisas
- Sandarinimo žiedas
- Plastikinis maišytuvo šsotis
- Lygio žyma
- Maišytuvo plastikinio šsotio dangtis
- Atidarymo dangtis
- Mažas dangtelis
- Sebesség beállítások
- Filtras (tik HR2165/HR2166)

Kaputuvas (tik HR2166)

- Mova
- Kaputuvo dubuo
- Setinį kaputuvo įtaisa
- Kaputuvo dangtis

Smulkintuvas (tik HR2163/HR2165/HR2166)

- Metalinis smulkintuvas su pjaustymo įtaisu
- Smulkintuovo dangtis

Latviešu

- Motorā nodalījums ar vadības pogu
- Pulsācijas režīma uzstādījums
- Ātruma uzstādījumi
- Vadības slēdzis

Plastmasas blenderis (tikai modeļiem HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Plastmasas blendera asmeņu bloks
- Blīvredzens
- Plastmasas blendera krūka
- Līmeņa indikācija
- Blendera plastmasas krūkas vāks
- Atvere vākā
- Mazais pārsegējciņš
- Filtrs (tikai modeļiem HR2165/HR2166)

Smalcinātājs (tikai HR2166)

- Sāvienotājs
- Smalcinātāja trauks
- Režīmju ātrums
- Režimāciju ātrums

Dzirnāvis (tikai modeļiem HR2163/HR2165/HR2166)

- Metāla dzirnāvis ar asmeņu bloku
- Dzirnāviņu vāks

Polski

- Część silnikowa z pokrętem regulacyjnym
- Ustawienie pulsacji
- Ustawienia prędkości
- Pokręto regulacyjne

Plastikový blender (tiklo modele HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Część tnąca plastikowego blendera
- Uszczelka
- Plastikowy dzbanek
- Wskaźnik poziomu
- Otwór w pokrywie
- Mala pokrywa
- Filtr (tiklo modele HR2165/HR2166)

Rozdrabniacz (tiklo model HR2166)

- Element łączący
- Pojemnik rozdrabniacza
- Część tnąca rozdrabniacza
- Pokrywa rozdrabniacza

Młynek (tiklo modele HR2163/HR2165/HR2166)

- Metalowy młynek z częścią tnącą
- Przykrywa młynka

Română

- Bloc motor cu buton de control
- Setare puls
- Setări pentru viteză
- Buton de comandă

Blender din plastic (numai HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Bloc tăietor din plastic al blenderului
- Inel de etanșare
- Vas din plastic al blenderului
- Indicator de nivel
- Capac al vasului din plastic al blenderului
- deschizătură în capac
- Capacul mic de acoperire
- Filtru (numai HR2165/HR2166)

Tocător (numai HR2166)

- Unitate de cuplare
- Castron tocător
- Bloc tăietor pentru toc
- Capac tocător

Râșniță (numai HR2163/HR2165/HR2166)

- Râșniță din metal cu bloc tăietor
- Capac râșniță

Русский

- Блок электродвигателя и переключатель режимов
- Импульсный режим
- Режимы скорости
- Переключатель режимов

Пластиковый блендер (только для HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Ножевой блок блендера для пластикового кувшина
- Уплотнительное кольцо
- Пластиковая ёмкость блендера
- Индикатор уровня заполнения
- Крышка пластикового кувшина блендера
- Отверстие в крышке
- Маленькая крышка
- Фильтр (только для HR2165/HR2166)

Измельчитель (только для HR2163/HR2165/HR2166)

- Соединительное устройство
- Чаша измельчителя
- Ножевой блок измельчителя
- Крышка измельчителя

Мельница (только для HR2163/HR2165/HR2166)

- Металлическая мельница с ножевым блоком
- Крышка мельницы

Slovensky

- Pohonná jednotka s ovládacím regulátorom
- Nastavenie impulzu
- Nastavenie rýchlosti
- Ovládací regulátor

Plastový mixér (len modely HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Nástavec s čepeľami pre plastovú nádobu mixéra
- Tesniaci kružok
- Plastová nádoba mixéra
- Označenie úrovne hladiny
- Veko plastovej nádoby mixéra
- Otvor vo veku
- Malé krycie veko
- Filtr (len modely HR2165/HR2166)

Nástavec na sekanie (len model HR2166)

- Pripájacia jednotka
- Nádoba na sekanie
- Nástavec s čepeľami na sekanie
- Kryt nástavca na sekanie

Mlýneček (len modely HR2163/HR2165/HR2166)

- Kovový mlýneček s nástavcom s čepeľami
- Kryt mlýnečka

Slovenščina

- Motorna enota z regulatorjem
- Pulzna nastavitve
- Nastavitve hitrosti
- Regulator

Plastični mešalnik (samo HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Režina enota plastičnega mešalnika
- Tesnilni obroček
- Plastična posoda mešalnika
- Oznake nivoja
- Pokrov plastične posode mešalnika
- Odprtina na pokrovu
- Mali pokrov
- Filtr (samo HR2165/HR2166)

Sekalnik (samo HR2166)

- Nastavek
- Posoda za sekiranje
- Režina enota sekalnika
- Pokrov sekalnika

Mlinček (samo HR2163/HR2165/HR2166)

- Kovinski mlinček z rezilno enoto
- Pokrov mlinčka

Srpski

- Jedinica motora sa regulatorom
- Opcija pulsiranja
- Podešavanje brzine
- Regulator

Plastični blender (samo HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Plastična jedinica sa sečivima blendera
- Zapivni prsten
- Plastična posuda blendera
- Oznake nivoa
- Poklopac za plastičnu posudu miksera
- Otvor na poklopcu
- Mali dodatni poklopac
- Filter (samo HR2165/HR2166)

Sekalica (samo HR2166)

- Jedinica za povezivanje
- Posuda za seckanje
- Sečivo seckalice
- Poklopac seckalice

Mlin (samo HR2163/HR2165/HR2166)

- Metalni mlin sa jedinicom sa sečivima
- Poklopac mlina

Українська

- Блок двигуна з регулятором
- Імпульсний режим
- Налаштування швидкості
- Регулятор

Пластиковий блендер (лише HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

- Пластиковий ріжучий блок блендера
- Ущільнююче кільце
- Пластиковий глек блендера
- Індикація рівня наповненості
- Кришка пластикового глека блендера
- Отвір у кришці
- Мала кришка
- Фільтр (лише HR2165/HR2166)

Подрібновач (лише HR2166)

- Блок з'єднання
- Чаша подрібновача
- Ріжучий блок подрібновача
- Кришка подрібновача

Съвет

- За оптимими резултати наиконете съята в продължение на 4 часа или повече.

Къмачаа приставка (само за HR2166) (Фиг. 4)

Можете да използвате къмачаата приставка за къчане на продукти като лук, месо, пресици подпаряки, зеленчуци, плодове, шоколад, твърди сирена, дебелча храна и ядки.

Забележка

- Не използвайте къмачаата приставка за смесване на течности. За тази цел използвайте пасатора.
- Не превишавайте максималното ниво, указано на къмачаата приставка.
- Никога не пичнете къмачаата приставка с горещи продукти.

Мечакна (сао за HR2163/HR2165/HR2166) (Фиг. 5)

Можете да използвате мечакната за смичане и къчане на продукти като кафе на зърна, пипер на зърна, сушени сосове, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (обемени), сушена сос, сусен прах, сирене, гагета и т. н.

Забележка

- Не използвайте мечакната за обработване на течни смеси например плодове сок.
- Не обработвайте повече продукти от височината на каната на мечакната.
- Никога не пичнете мечакната с горещи продукти.

Почистяване (Фиг. 7)

Лесно почистване на каната на пасатора: Следвайте стъпки 1 2 3 4.

Забележка: Загряйтете регулацията към на импулсната настройка (PULSE) няколко пъти.

Рецепта за дебелча храна

Продукти	Количество	Скорост	Време
Варени картофи	200 г	MAX	25 сек
Варено пилешко	200 г		
Варен френски зелен боб	200 г		
Мляко	360 мл		

Забележка

- Винаги очаквайте уреда да истине до стайна температура, преди да обработите поредното количество.

Čeština

Пред prvním použitím

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

Poznámka

- Nikdy nepřekračujte maximální množství a dobu zpracování potravin uvedené na obr. 6.
- Při zpracování velkých dávek nepoužívejte přístroj nepřetržitě více než 60 sekund a poté nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Mixér (obr. 2)

Mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či kotleček.
- Mixování měkkých přísad, například lívančových těsta nebo majonéz.
- Slehání vařených přísad, například k výrobně dětské stravy.

Poznámka

- Fixér nikdy nepěpřijíhujte nad ukazatel maximální úrovně (1,5 litru), aby nedošlo k rozliti.
- Tip
 - Chcete-li ingredience zpracovávat jen krátce, otočte knoflík ovládání několikrát do polohy pulzace (PULSE).
 - Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Filtr (pouze modely HR2165/HR2166) (obr. 3)

Pokud má být mixování velmi jemné, například při přípravě sýrové omáčky, čerstvých ovocných šťáv nebo kotleček, použijte filtr: Semínka / dužnina / slupky se uchytí ve filtru.

Poznámka

- Nepřekračujte maximální hladinu uvedenou na filtru.
- Nepoužívejte filtr, pokud zpracováte horké přísady.

Tip

- Optimálních výsledků dosáhnete, když namočíte sýrové boby na 4 hodiny nebo více.

Sekáček (pouze model HR2166) (obr. 4)

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

Poznámka

- Nepoužívejte sekáček k mixování tekutin. Pro tento účel použijte mixér.
- Nepřekračujte maximální hladinu příně uvedenou na sekáčku.
- Nikdy nepřítte sekáček horkými ingrediencemi.

Mlýnek (pouze modely HR2163/HR2165/HR2166) (obr. 5)

Mlýnek lze použít k mletí a drcení ingrediencí, jako jsou kávová zrna, zrnka pepře, sezamová semínka, ryže, pšenice, kokosová dužnina, ořechy (loupané), sušené sýrové boby, sušený hrášek, sýr, strouhaná apod.

Poznámka

- Mlýnek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například mlučkovité ořechy nebo kostly ledu.
- Mlýnek rovněž nepoužívejte pro zpracování tekutých směsí, jako jsou ovocné šťávy.
- Zpracovávejte pouze malé ingrediení, aby nepřehřála vařnou nádobu mylnu.
- Nikdy nepřítte mlýnek horkými ingredienemi.

Čištění (obr. 7)

Snadný čistění nádob mixéru: postupujte podle kroků 1, 2, 3 a 4.

Poznámka: Nezapomeňte několikrát otočit knoflíkem ovládání do polohy pulzace (PULSE).

Ingredience	Množství	Rychlost	Time (Čas)
Vařené brambory	200 g	MAX	25 s
Vařené kuře	200 g		
Vařené fazole	200 g		
Mléko	360 ml		

Poznámka

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

Eesti

Enne esimest kasutamist

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

Märkus

- Ärge ületage tabelis toodud toiduainete maksimaalseid koguseid ega jooisel 6 näidatud töötlemise kestust.
- Ärge kasutage seadet raske toiduainetega pikemaalt kui 60 sekundit. Laske seadmel jahtuda toatemperatuurini, enne kui töötlemist jätkate.

Kannikmiser (2-сурет)

Kannikmiser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljalahjade, suppide, jookide ning kotlekkide segamiseks;
- pehmete koostisainetega segamiseks, näiteks pannkoogitena või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreesamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

Märkus

- Mahalokumise valmistamiseks ärge kunagi täitke segamismüli üle suurmaa lubatud taseme (1,5 litrit).

Näpunäide

- Koostisainete lihvajaliseks töötlemiseks keerate juhtnupp mõned korrad impulssrežiimi (PULSE).
- Ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemaalt kui mõni sekund.

Filtr (ainult mudelid HR2165/HR2166) (joonis 3)

Filtri alati saate valmistada ette peenelt püreesustatud sojapiima, värskeid mahlu, kastmeid või kotlekte. Seemned/viljalih/nahad kogunevad filtrisse.

Märkus

- Ärge ületage filtrit märgitud maksimaaltaseme joont.
- Ärge kasutage filtrit kuumade koostisainete töötlemiseks.

Näpunäide

- Parima tulemuse saavutamiseks loetage sojapiima enne 4 tundi.

Hakkija (ainult mudelid HR2166) (joonis 4)

Hakkijat saate kasutada selliste koostisainete, nagu sibulade, liha, maisitaimede, köögiviljade, puuvilja, šokoladi, kõva juustu, lastetoidu ja päikaitse hakamiseks.

Märkus

- Ärge kasutage hakkijat vedelike segamiseks. Kasutage selleks kannikmiskrit.
- Ärge ületage hakkijale märgitud maksimaaltaseme joont.

Märkus

- Ärge kunagi pange hakkijasse kuumi koostisaineid.

Peenestaja (ainult mudelid HR2163/HR2165/HR2166) (joonis 5)

Peenestajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu koorikohved, piprakauade, seesamisseemnete, risi, nisu, kokoske viljalih, päiksite (kõrrele), kuivatatud sojapiidae ja herneste, juustu, leivapuru jne jahvatamiseks ja hakamiseks.

Märkus

- Peenestaja ei sobi väga kõvade koostisainete, näiteks mullastapähkide ja jäi purustamiseks.
- Ärge kasutage peenestajat vedelate jookide, nagu puuviljalihaha valmistamiseks.
- Ärge töötlete korraga rohkem koostisaineid, kui on peenestaja nõu kõrgus.
- Ärge kunagi pange peenestajasse kuumi koostisaineid.

Puhastamine (joonis 7)

Kannikmiskeri kannu hõlbus puhastamine: järgige samme 1, 2, 3, 4.

Märkus: hoolitsege selle eest, et keerate juhtnupu paari korral impulssrežiimi (PULSE).

Beebitoidu retsept

Koostisained	Kogus	Kiluris	Aeg
Keedukartuleid	200 g	MAX	25 s
Keedetud kana	200 g		
Keedetud aedube	200 g		
Pima	360 ml		

Märkus

- Parast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Hrvatski

Prije prve uporabe

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

Napomena

- Nemojte premašiti maksimalne količine i vrijeme obrade navedene na slici 6.
- Ako radite s velikim količinama, nemajte ostavljati aparat da radi duže od 60 sekundi bez zaustavljanja i prije sljedeće obrade ostavite ga da se ohladi do sobne temperature.

Miješalica (slika 2)

Miješalica je namijenjena:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, pirea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze.
- Miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

Miješalica

- Ni u miješalici nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine (1,5 l) kako ne bi došlo do proljevanja.

Savjet

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

Filter (samo HR2165/HR2166) (slika 3)

Za izuzetno fino miješanje mlijeka od soje, svježih voćnih sokova, umaka ili kocketa možete koristiti filter. Kočice/pulpa/kora zaдрžiće će se u filteru.

Napomena

- Nemojte premašiti maksimalnu razinu navedenu na filteru.
- Nie koristite filter za obradu vrućih sastojaka.

Zabjeilka

Savjet

- Kako biste postigli optimalne rezultate, zrna soje namočite 4 sata ili duže.

Šećkalica (samo HR2166) (slika 4)

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

Napomena

- Šećkalicu nemojte koristiti za miješanje tekućina. U tu svrhu koristite miješalicu.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu navedenu na šećkalici.
- Šećkalicu nikada nemojte puniti vrućim sastojcima.

Mlinac (samo HR2163/HR2165/HR2166) (slika 5)

Mlinac možete koristiti za miješenje i sjekanje sastojaka kao što su zrna kave, papar u zrnu, semenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očičeni), suha zrna soje, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.

Napomena

- Mlinac nije pogodan za sjekanje vrlo tvrdih sastojaka poput mliškatih oraščića ili kocki leda.
- Mlinac nemojte koristiti za obradu tekućih smjesa kao što su voćni sokovi.
- Nemojte obrađivati količinu sastojaka koja prelazi visinu posude mlince.
- Mlinac nikada nemojte puniti vrućim sastojcima.

Čišćenje (slika 7)

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

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

Recept za hranu za bebи

Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Kuhani krumpir	200 g	MAX	25 s
Kuhana piletina	200 g		
Kuhane mahune	200 g		
Mlijeko	360 ml		

Napomena

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

Magyar

Teendők az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek közvetlenül érintkeznek étellel (lásd a „Tisztítás” c. részt).

Megjegyzés

- Ne lépje túl a 6. órán felüli maximális mennyiséget és használati időt.
- Ne működtesse a készüléket 60 másodpercnél tovább egyszere, ha nehezebben feldolgozható anyagokkal dolgozik, és hagyja, hogy szobahőmérsékletre hűljön a következő használathoz.

Turmixgép (2. ábra)

A turmixgép felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, kóctekek
- Művelés.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverése.
- Főtt alapanyagok, pl. bébételék pépesítése.

Megjegyzés

- A kórnélts elkerülése érdekében soha ne töltse meg a turmixgépnyel a maximális szintjelzésen túl (1,5 liter).

Tip:

- Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelógombot többször pulzus (PULSE) fokozatra.
- A pulzusálással ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

Megjegyzés

- A kórnélts elkerülése érdekében legalább 4 óráig áztassa a szójababot.

Szűrő (csak a HR2165/HR2166 típusnál) (3. ábra)

A szűrőt elsősorban finomra kevert sóság, friss gyümölcslevek, mártások vagy kóctekek készítéséhez használhatja. A magok/ortók/lelűt a szűrőben maradnak.

Megjegyzés

- Ne lépje túl a szűrőn feltüntetett legnagyobb szintet.
- Ne használja a szűrőt forró alapanyagok turmixolásánál.

Tip:

- Az optimális eredmény érdekében legalább 4 óráig áztassa a szójababot.

Aprító (csak a HR2166 típusnál) (4. ábra)

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

Megjegyzés

- Ne lépje túl a szűrőn feltüntetett legnagyobb szintet.
- Ne használja a szűrőt forró alapanyagok turmixolásánál.

Tip:

- Az optimális eredmény érdekében legalább 4 óráig áztassa a szójababot.

Szűrő (csak a HR2163/HR2165/HR2166 típusnál) (5. ábra)

A daráló például szemes bors, szezámmag, rizs, búza, kokuszú hús, díó (héj nélküli), kávébab, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsá stb. őrlésére és darabolására használható.

Megjegyzés

- Ne használja a darálót folyékony keverékek, például gyümölcsle készítésére.
- Maximum a darálóval megkezelhető maximális mennyiségű alapanyagot ne dolgozzon fel.
- Soha ne töltsön a darálóba forró alapanyagot.

Tip:

Tisztítás (7. ábra)

A turmixgéphez tisztításra egyszerű: Kövesse az alábbi lépéseket: 1 2 3 4.

Megjegyzés: Fordítsa a kezelógombot többször pulzus (PULSE) fokozatra.

Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Főtt burgonya	20 dg	MAX	25 mp
Főtt csirkehús	20 dg		
Főtt zöldbab	20 dg		
Tej	360 ml		

Megjegyzés

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

Қазақша

Алғаш қолданар алдынала

Құрады алғаш қолданар алдында тамаққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Ескертпе

- 6-суретте көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Ауыр шарғын сыр барыншада шарғын сияқыты бір қосымша 60 секундтан артық жұмыс істеткенге және келесі пайдалануға дейін бөлме температурасына дейін суытыңыз.

Блендер (2-сурет)

Блендер функциялары:

- сүт емінері, соустар, жеміс-жидік шарғындары, сорпа, сусындар, котежелдер, шейктер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- жұмсақ азық турлерін (мысалы, қынағанды арнағанды сұйық қанар немесе майонез) араластыру;
- пюрелерн азықтан езібе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.

Ескертпе

- Тегілу бойынша ұшын ешқандай блендер мысын ең жоғары деңгей көрсеткішінен (1,5-лтр) аса толтырмаңыз.

Кенес

- Ингредиенттер ете аз уақыт еңалу үшін басқару түйтасын пульс параметрне (PULSE) қарай бірнеше рет бұрыңыз.
- Пульс бұйрадамынан тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Суыт (те HR2165/HR2166) (3-сур.)

Суығы ете ұсақтан араластырыған тұндырат, таза жеміс шарғындарын немесе котежелдерді жасау үшін қолдануға болады. Дандер/жымық/балық сүзілге қалды.

Ескертпе

- Суызде көрсетілген ең жоғары деңгейінен асырмаңыз.
- Суығын ыстық ингредиенттерді шайқауға қолдануға болмайды.

Кенес

- Онтайым натиемер алу үшін сыр бұрышын 4 сағат немесе көбірек жігітiнi.

Тұрағыш (айнult mudelі HR2165/HR2166) (4-сур.)

Тұрағышты пияз, ет, шөп, кенес, жеміс, шоколад, қатты ірімшік, сабы тамағы және жанкестер сияқты азық-түліктерді ұсақтау үшін қолдануға болады.

Ескертпе

- Тұрағышты сұйықтықтарды араластыру үшін қоланбаңыз. Ол үшін блендерді қолданыңыз.
- Тұрағышты көрсетілген ең жоғары деңгейінен асырмаңыз.
- Тұрағышты ыстық ингредиенттермен ешқандай толтырмаңыз.

Дирмен (те HR2163/HR2165/HR2166) (5-сур.)

Қорға дайында, баршы дайында, күмет тұрмайды, күріш, бидай, кокос, жымыс, жанкестер (балықмен), кетпен сыр бұрыштарын, кетпен бұрыштар, ірімшік, нан қынағандары, т.б. сияқты ингредиенттерді майдалау және ұсақтау үшін аймернен пайдалануға болады.

Ескертпе

- Ұсақтаты ете қатты ингредиенттерді үшін жарамды, мысалы мускаты жаңғақ немесе муз кестері.
- Ұсақтаты жеміс шарғыны сияқты сұйық қоспадарды дайындау үшін пайдаланбаңыз.
- Дирмен мысынын биіктігінен көбірек ингредиенттерді өңдемеңіз.
- Ұнта