

Uputstvo za upotrebu

PHILIPS štapni mikser HR2684/00

PHILIPS



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

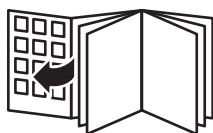
Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/philips-stapni-mikser-hr268400-akcija-cena/>

PHILIPS

HR2681, HR2682
HR2683, HR2684
HR2685





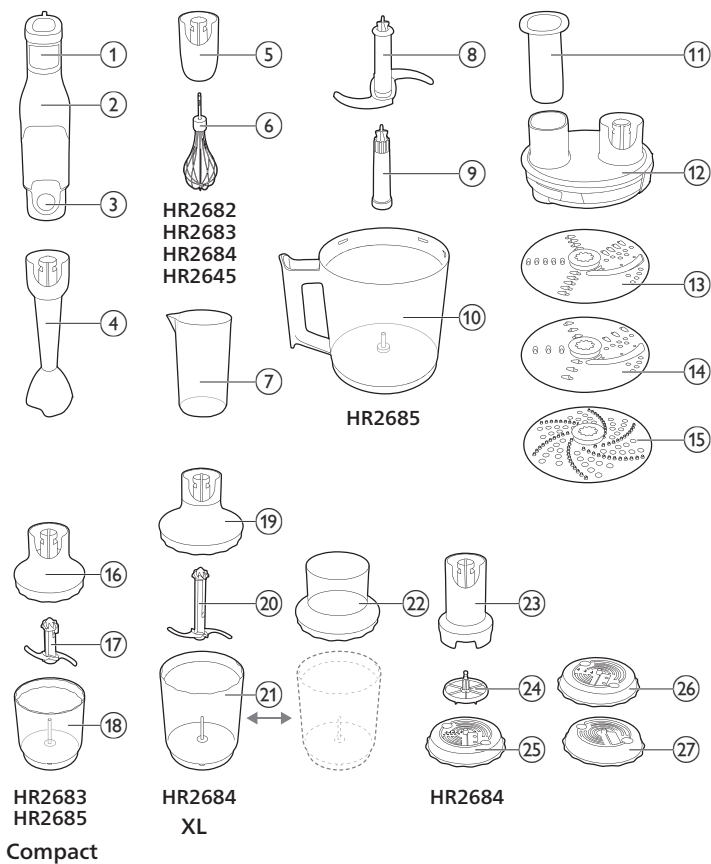
English 6
Čeština 32
Dansk 58
Deutsch 84
Eesti 111
Español 137
Français 163
Hrvatski 191
Italiano 217
Latviešu 244
Lietuviškai 270
Magyar 296
Nederlands 322
Norsk 349
Polski 375
Português 401
Română 427
Shqip 453
Slovenščina 479
Slovensky 505
Srpski 531
Suomi 557
Svenska 583
Türkçe 609
Ελληνικά 635
Български 661
Македонски 689
Русский 716
Українська 744
Қазақша 770
עברית 798

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description



- Hand blender
- 1 Trigger switch
- 2 Motor unit
- 3 Release button

- 4 Blender bar with integrated blade unit
 - Whisk (HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645 only)
- 5 Whisk gear unit
- 6 Whisk
- 7 Beaker
 - Food processor (HR2685 only)
- 8 Blade unit
- 9 Driven shaft
- 10 Food processor bowl
- 11 Pusher
- 12 Food processor bowl lid
- 13 Disc for slicing / shredding (coarse)
- 14 Disc for slicing / shredding (fine)
- 15 Granulating disc
 - Compact chopper (HR2683/HR2685 only)
- 16 Gear unit for compact chopper
- 17 Compact chopper blade
- 18 Compact chopper bowl
 - XL chopper (HR26834 only)
- 19 Gear unit for XL chopper
- 20 XL chopper blade
- 21 XL chopper bowl
 - Spiralizer (HR2684 only)
- 22 Feeding tube
- 23 Spiralizer gear unit
- 24 Spiralizer driving plate
- 25 Spiralizer inserts (spaghetti)
- 26 Spiralizer inserts (linguine)
- 27 Spiralizer inserts (ribbon)

Important

Danger

- Do not immerse the motor unit, the XL chopper gear unit, the whisk gear unit, the compact chopper gear unit, the spiralizer gear unit and the food processor gear unit in water or any other liquids, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean these parts. The blender bar blade and guard can be rinsed under the tap. All other accessories are dishwasher proof.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged or have visible cracks.
- 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 touch the cutting edges of the blade unit when handling, emptying the container and during cleaning. They are very sharp and you could easily cut fingers on them.

- Never use a blade unit without a chopper or a food processor bowl.
- To avoid splashing, always immerse the blender bar, the whisk (specific types only) into the ingredients before you switch on the appliance, especially when you process hot ingredients.
- If one of the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade units.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steam.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients, or fruits with stones without using liquid.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Make sure the appliance is properly cleaned. Especially the surfaces in contact with food. Details of cleaning can be found in figure 10.

Caution

- Always disconnect the appliance from the mains if you leave it unattended and before you assemble,
- disassemble, store or clean it.
- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use the appliance with any of the accessories longer than 3 minutes without interruption. Let the appliance cool down for 15 minutes before you continue processing.
- None of the accessories is suitable for use in the microwave.
- 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.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Only use this appliance for its intended purpose as shown in the user manual.
- Never fill the beaker, compact chopper bowl, XL chopper bowl, and food processor (specific types only) with ingredients that are hotter than 60°C.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- Clean the blade unit of the blender bar under the tap. Never immerse in water.
- After cleaning, let the blender bar dry. Store it either horizontally or with the blade pointing upwards. Make sure the blade unit is completely dry before you store the blender bar.
- Noise level: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Before first use

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

Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

Preparing for use

- 1 Let hot ingredients cool down before you process them.
- 2 Cut large ingredients into pieces of around 2 x 2 x 2 cm before you process them.
- 3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall outlet.

Always unwind the power cord completely before you switch on the appliance.

Remove all packing material or labels before using.

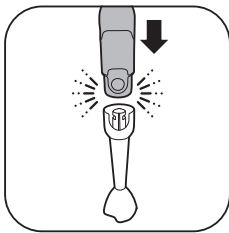
Using the appliance

Using hand blender

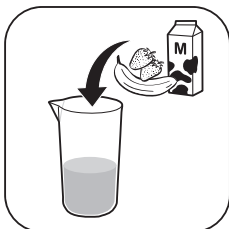
The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- chopping nuts, fruits and vegetables.

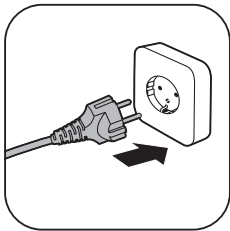
Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.



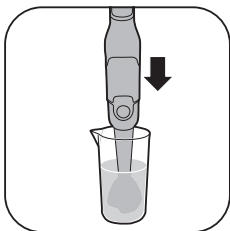
- 1 Attach the blender bar to the motor unit ("click").



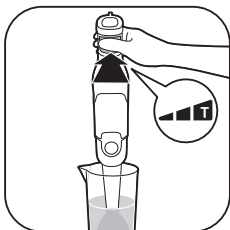
- 2 Put the ingredients into a beaker.



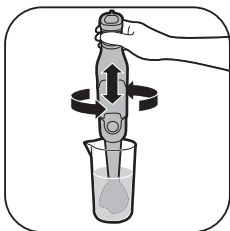
3 Put the plug in the wall outlet.



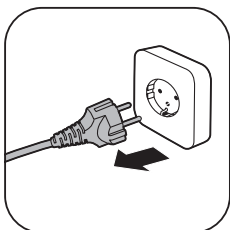
4 Immerse the blade guard completely in the ingredients in order to avoid splashing.



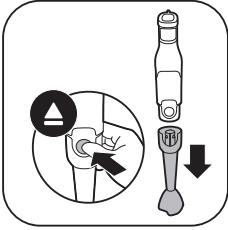
5 Switch on the appliance by squeezing the trigger switch. You can increase the speed by pressing the switch harder. If you press the switch up to maximum, the blender will work with Turbo speed.



6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

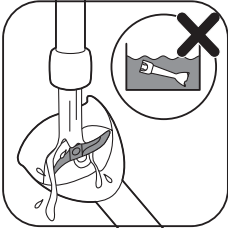


7 After you have finished blending, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.

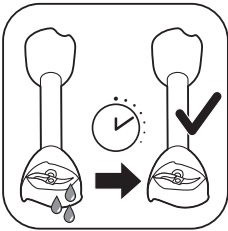


- 8 Remove the blender bar by pressing the release button.

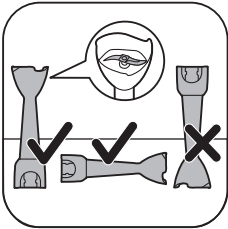
Blades are sharp. Handle carefully. Always unplug the appliance first. Never touch the blade itself when cleaning or clearing food caught in blades.



- 9 For easy cleaning, rinse the bar immediately after use with hot water. Do not immerse the bar completely in water.



- 10 Place the bar in an upright position with the blade guard on top and let it dry for at least 10 minutes before storing.



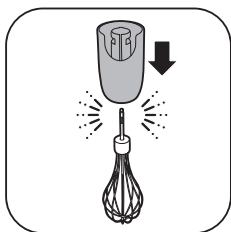
Using whisk (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

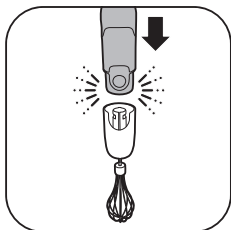
Tips

- If you want to process a small quantity, tilt the bowl slightly for a quicker result.
- When you beat egg whites, use a large bowl for the best result. In order to get a good result the bowl and the tool must be completely fat free and there must not be a rest of egg yolk in the egg whites.
- To prevent splashing, start at a low speed and continue with a higher speed after around 1 minute.
- When you whip cream, use a beaker to avoid splashing.

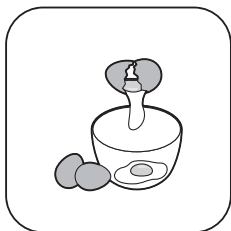
Do not use the whisk to prepare dough or cake mixture.



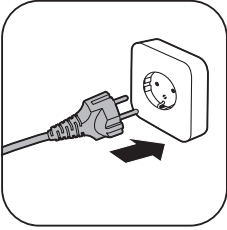
- 1** Attach the whisk to the whisk gear unit ('click').



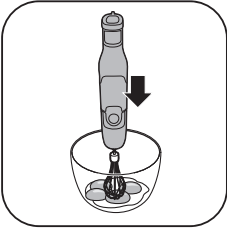
- 2** Attach the whisk gear unit to the motor unit ('click').



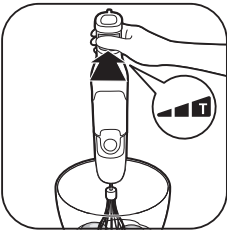
- 3** Put the ingredients in a bowl.



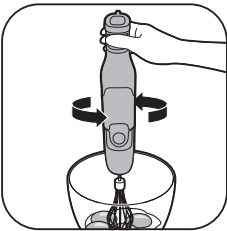
4 Put the plug in the wall outlet.



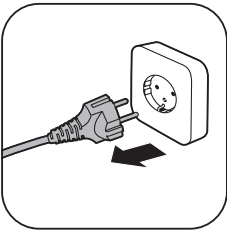
5 Immerse the whisk in the ingredients.



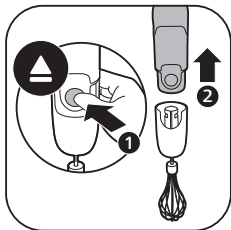
6 Press the trigger switch.



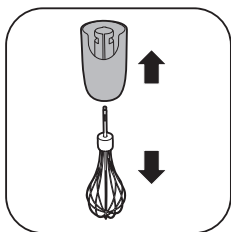
7 Move the appliance slowly in circles.



8 After you have finished the whisking/mixing, release the trigger switch to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.



9 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit.



10 To detach the whisk from the gear unit, pull the whisk straight down out of the gear unit.

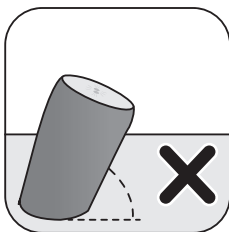
Vegetable preparation tips

- In order to get nice and long spirals, cut the vegetable into straight cylinders with approximately the same height as the feeding tube.

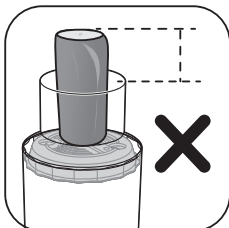


- Cut off each end of e.g. a cucumber/potato in order to have a good contact with the driving plate and the cutting insert.

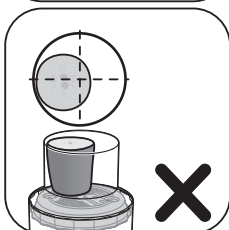
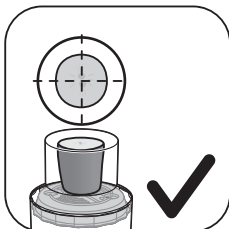




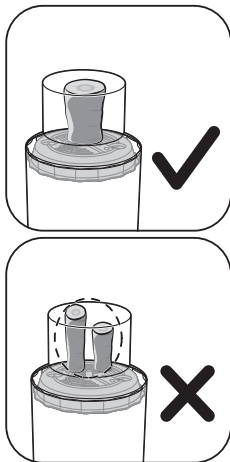
- Only a straight cylinder will remain centered from the beginning to the end of processing.



- Center the prepared vegetable by pressing it on the small metal tube in the middle of the cutting insert.



- Never place more than one piece of vegetable at the same time on the cutting inserts.



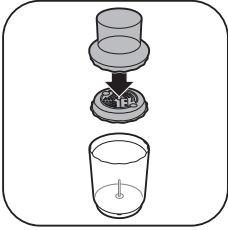
Using spiralizer (HR2684)

The spiralizer is intended for creating spirals from different vegetable, e.g. potatoes, carrots, cucumber, zucchini, white radish, beet roots, turnips, etc.

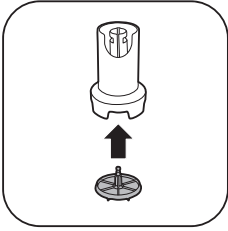
3 Inserts:

The spiralizer has three different inserts which produce spirals with different widths. The "Spaghetti" insert and the "Linguine" inserts have two different knives, the plain knife cuts spiral ribbons and the second knife unit with the small teeth divides them into fine (Spaghetti) or thicker (Linguine) strips. The insert for the wide ribbons only has one plain knife.

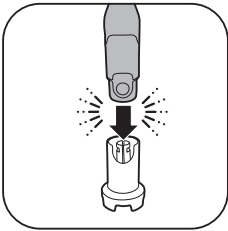
Be very careful when you handle the inserts, the cutting edges are very sharp. Always hold the inserts by the outer radius. Never touch the blade itself. Be particularly careful when you insert or remove the inserts from the chopper bowl. Grab the inserts with two fingers by using the holes in the insert. Be very careful when clearing food caught in blades and during cleaning.



- 1** Remove the chopping blade from the XL chopping bowl and put one of the inserts with the translucent feeding tube to the XL chopper bowl.



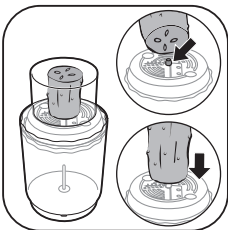
- 2** Attach the driving plate to the spiralizer gear unit.



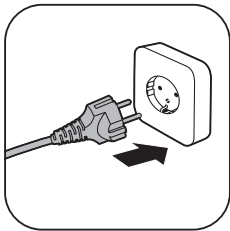
- 3** Attach the motor unit to the gear unit.



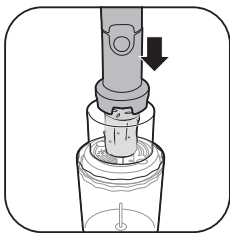
- 4** Prepare the vegetable as described in the preparation tips.



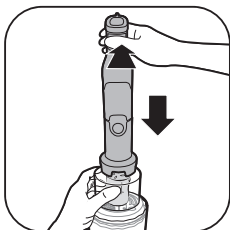
- 5** Center the vegetable and press it onto the small metal tube of the insert.



6 Put the plug in the wall outlet.



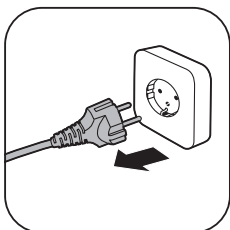
7 Press the motor unit with attached gear unit and driving plate onto the vegetable.



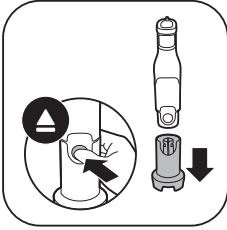
8 Fix the chopper bowl and the feeding tube with one hand, and press the trigger switch with the middle finger of the other hand. Press down the vegetable at the same time.



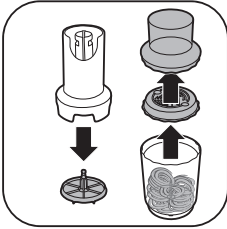
9 The spirals are processed into the bowl.



10 After you have finished processing, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.



11 Remove the gear unit by pressing the release button.



12 Remove the driving plate from the gear unit. Then, remove the feeding tube and the insert, and then empty the bowl.

- If you want to make another batch, remove the remaining vegetable from the driving plate or the insert.
- If you make larger quantities, empty the bowl before it's full.

Chopper

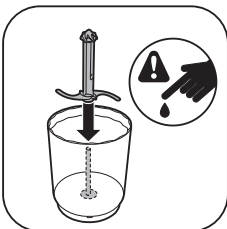
The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, raw meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

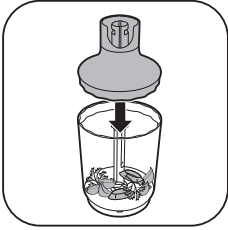
Always unplug the appliance first. Be very careful when you handle the chopper blade unit, the cutting edges are very sharp. Always hold the unit by the center plastic rod. Never touch the blade itself. Be particularly careful when you insert or remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl, when clearing food caught in blades and during cleaning.

Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.

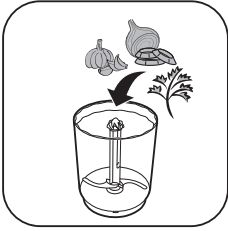
Using XL chopper (HR2684)

1 Put the blade unit in the chopper bowl

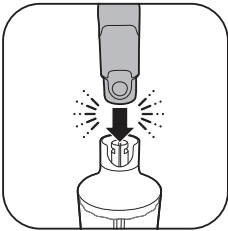




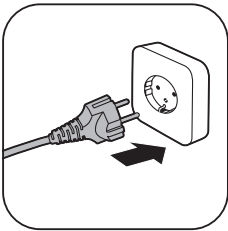
2 Put the ingredients in the chopper bowl.



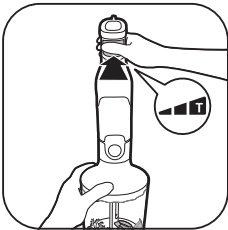
3 Put the gear unit for chopper on the chopper bowl.



4 Attach the motor unit onto the gear unit for chopper ('click').



5 Put the plug in the wall outlet.

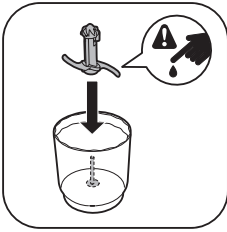


6 Press the trigger switch and let it operate until all ingredients are cut.

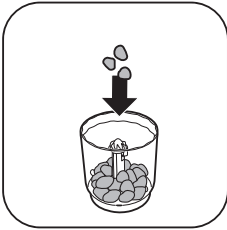
- 7 After you have finished chopping, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.
- 8 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit.
- 9 Carefully remove the gear unit and the blade unit.
- 10 Pour the chopped ingredients out.

Using compact chopper (HR2683/HR2685)

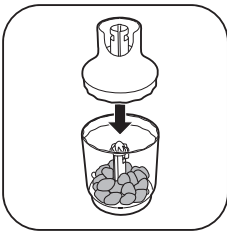
- 1 Put the blade unit in the chopper bowl



- 2 Put the ingredients in the chopper bowl.

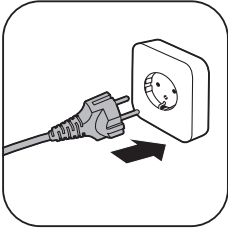


- 3 Put the gear unit for chopper on the chopper bowl.

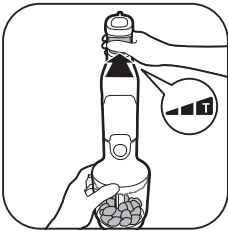




4 Attach the motor unit onto the gear unit for chopper ('click').



5 Put the plug in the wall outlet.



6 Press the trigger switch and let it operate until all ingredients are cut.

7 After you have finished chopping, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.

8 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit.

9 Carefully remove the gear unit and the blade unit.

10 Pour the chopped ingredients out.

Using food processor blade unit (HR2685 only)

The food processor is intended for chopping, slicing, shredding and granulating ingredients.

- The blade units intended for chopping ingredients such as onions, raw meat, herbs, nuts, etc.
- The slicing side of the fine and coarse discs are intended for slicing ingredients like carrots, cucumber, etc.
- The shredding side of the fine and coarse discs are intended for shredding ingredients like carrots, hard cheese, etc.
- The granulating disc is intended for granulating ingredients like cheese, potatoes, etc.

1 Attach the blade unit to the bottom of the bowl.



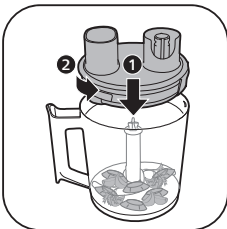
Be careful when handling the blade unit as it is extremely sharp.

2 Place the ingredients in the bowl.



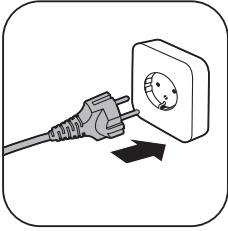
Cut the ingredients into smaller pieces to ensure they fit properly in the bowl.

3 Attach the food processor lid to the bowl and turn anti-clockwise to lock it.





- 4 Attach the motor unit to the food processor lid by aligning and firmly snapping it into place.

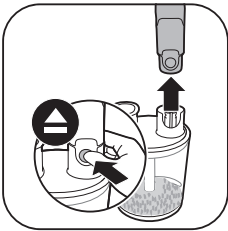


- 5 Plug the appliance.

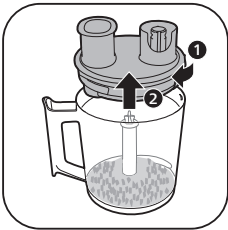


- 6 Press and hold the trigger switch to activate the appliance at maximum speed.

Hold the bowl securely with one hand and the motor unit with the other hand.



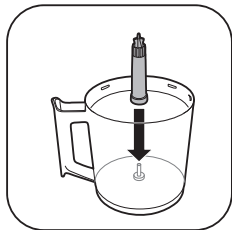
- 7 Press the eject button to remove the motor unit from the lid after you finish.



- 8 Remove the food processor lid by rotating it clockwise until it releases.

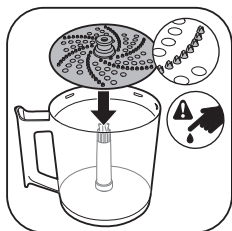
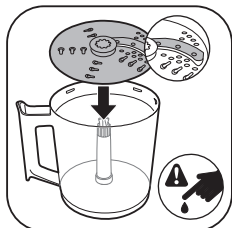
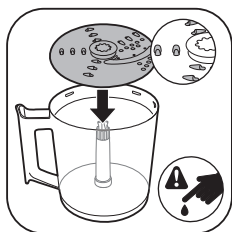
Using food processor blade disc (HR2685 only)

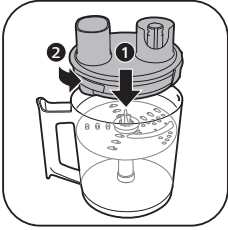
- 1 Attach the driven shaft to the bottom of the bowl.



- 2 Attached discs to the driven shaft.

Be careful when handling the discs as it is extremely sharp.

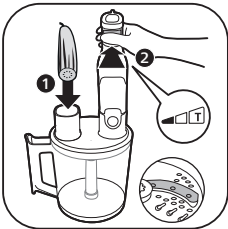




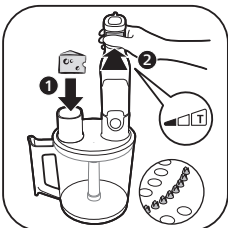
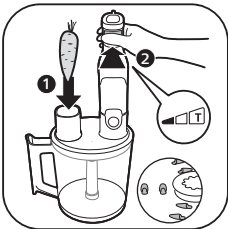
3 Attach the food processor lid to the bowl and turn anti-clockwise to lock it.



4 Attach the motor unit to the food processor lid by aligning and firmly snapping it into place. Then plug the appliance.



5 Place the ingredients into the bowl through opening on the lid.



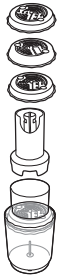


- 6** Press and hold the trigger switch to activate the appliance at the lowest speed.

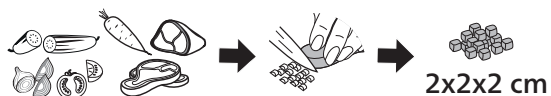
The processed ingredients are collected in the bowl.



Processing quantities and processing time

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
XL  HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Cleaning and Maintenance

Do not immerse the motor unit, the XL chopper gear unit, the whisk gear unit and the mixer accessory gear unit in water or any other liquids, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean these parts. The blender bar blade and guard can be rinsed under the tap. All other accessories are dishwasher proof.

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

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
- 3 Disassemble the accessory.
- 4 See the 'Cleaning' charts for further instructions.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Solution
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones, fruit with stones or frozen ingredients.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the trigger switch, unplug the appliance, detach the motor unit and carefully remove the ingredients that block the blade unit.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with the standards regarding electromagnetic fields (EMF).

Recycling



This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Unless otherwise indicated, all packaging material in the box is made of recycled paper; see the PAP marking on the box.

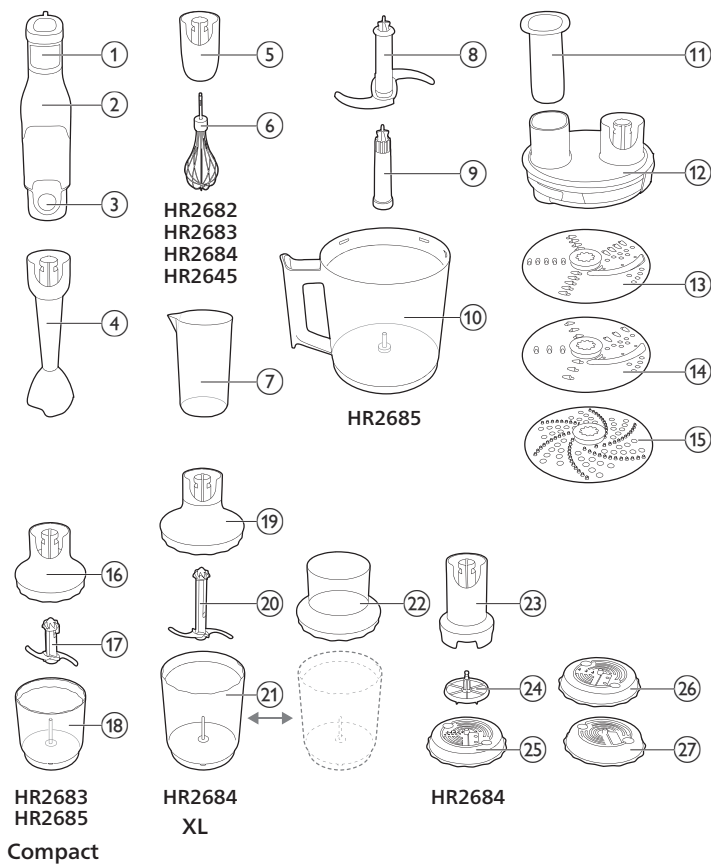
Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využívat výhod, které nabízí podpora společnosti Philips,
zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis



- Ruční mixér
- 1 Tlakový spínač
- 2 Motorová jednotka
- 3 Uvolňovací tlačítko

- 4 Nástavec mixéru se zabudovanou nožovou jednotkou
 - Metla (pouze HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Převodová jednotka metly
- 6 Metla
- 7 Nádobka
 - Kuchyňský robot (pouze model HR2685)
- 8 Nožová jednotka
- 9 Hnací hřídel
- 10 Mísa kuchyňského robotu
- 11 Pěchovač
- 12 Víko mísy kuchyňského robotu
- 13 Kotouč na krájení/strouhání (hrubé)
- 14 Kotouč na krájení / strouhání (jemné)
- 15 Granulovací kotouč
 - Kompaktní sekáček (pouze modely HR2683/HR2685)
- 16 Převodová jednotka kompaktního sekáčku
- 17 Čepel kompaktního sekáčku
- 18 Miska kompaktního sekáčku
 - Sekáček XL (pouze HR26834)
- 19 Převodová jednotka sekáčku XL
- 20 Čepel sekáčku XL
- 21 Miska sekáčku XL
 - Krouhač (pouze model HR2684)
- 22 Plnicí trubice
- 23 Převodová jednotka krouhače
- 24 Tlačná destička krouhače
- 25 Nástavce do krouhače (špagety)
- 26 Nástavce do krouhače (linguine)
- 27 Nástavce do krouhače (ploché)

Důležité informace

Nebezpečí

- Motorovou jednotku, převodovou jednotku sekáčku XL, převodovou jednotku šlehací metly, kompaktní převodovou jednotku sekáčku, převodovou jednotku krouhače a převodovou jednotku kuchyňského robota neponořujte do vody ani jiných kapalin a neoplachujte je pod tekoucí vodou. K čištění těchto částí používejte vlhký hadřík. Ostří nástavce mixéru a kryt lze mýt pod tekoucí vodou. Ostatní příslušenství lze mýt v myčce.

Varování

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili, že zástrčka, napájecí kabel nebo jiný díl je poškozený nebo má praskliny, přístroj nepoužívejte.
- Pokud byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.

- Během manipulace, vyprazdňování nádoby anebo čištění nesahejte na ostré části nožové jednotky. Je velice ostré a snadno byste si o něj mohli pořezat prsty.
- Nikdy nepoužívejte nožovou jednotku bez misky sekáčku nebo misky kuchyňského robota.
- Ponořením nástavce mixéru nebo metly (pouze některé typy) do surovin před zapnutím přístroje zabráníte stříkání, zvláště když zpracováváte horké suroviny.
- Pokud se některá z nožových jednotek zasekne, odpojte přístroj ze sítě ještě před odstraňováním přísad, které ji zablokovaly.
- Při nalévání horkých tekutin do kuchyňského robota nebo mixéru buďte opatrní, může nečekaně vystříknout.
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Nezpracovávejte suroviny, jako jsou ledové kostky, zmražené suroviny či ovoce s peckou bez přidání tekutiny.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroje mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Ujistěte se, že je přístroj náležitě vyčištěný. Zejména povrchy, které jsou v kontaktu s jídlem. Detailní informace o čištění naleznete na obrázku 10.

Upozornění

- Necháváte-li přístroj bez dozoru, vždy jej odpojte ze sítě. To samé platí také před jeho sestavováním,
- rozebíráním, skladováním nebo čištěním.
- Před výměnou příslušenství, nebo než se přiblížíte k dílům, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a odpojte napájení.
- Nepoužívejte přístroj s jakýmkoli příslušenstvím bez přerušení déle než 3 minutu. Než budete ve zpracování pokračovat, nechte přístroj 15 minut vychladnout.
- Žádná část příslušenství není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Motorovou jednotku chraňte před teplem, ohněm, vlhkem a nečistotami.
- Přístroj používejte pouze k účelu, ke kterému je určen, jak je vyobrazeno v uživatelské příručce.
- Nikdy neplňte nádobu, misku kompaktního sekáčku, misku sekáčku XL ani kuchyňského robota (pouze určité modely) ingrediencemi o teplotě vyšší než 60 °C.
- Nikdy nepřekračujte množství a dobu zpracování potravin uvedené v tabulce.

- Nožovou jednotku nástavce ručního mixéru čistěte pod tekoucí vodou. Nikdy ji neponořujte do vody.
- Po čištění nechte nástavec ručního mixéru vyschnout. Ukládejte jej buď ve vodorovné poloze nebo s ostřím nože směřujícím nahoru. Než nástavec ručního mixéru uložíte, ujistěte se, že je nožová jednotka zcela suchá.
- Hladina hluku: Lc = 85 dB (A)

Před prvním použitím

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

Než přístroj začnete používat, zkontrolujte, zda jsou všechny součásti zcela suché.

Příprava k použití

- 1 Horké přísady nechejte před zpracováním vychladnout.
- 2 Větší suroviny před zpracováním nakrájejte přibližně na 2 x 2 x 2 cm kousky.
- 3 Před zapojením přístroje do síťové zásuvky jej nejprve řádně sestavte.

Napájecí kabel před zapnutím přístroje vždy zcela rozviňte.

Před použitím odstraňte veškerý balicí materiál a štítky.

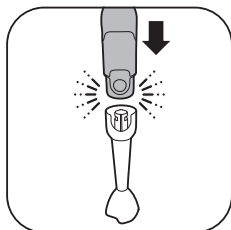
Použití přístroje

Použití ručního mixéru

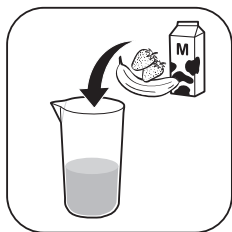
Ruční mixér je vhodný pro:

- Mixování tekutin, například mléčných výrobků, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů a koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívancového těsta nebo majonéz.
- Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.
- sekání ořechů, ovoce a zeleniny.

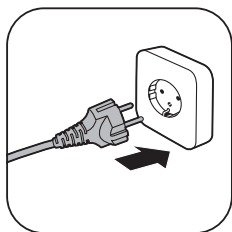
Nezpracovávejte suroviny, jako jsou ledové kostky, zmražené suroviny či peckové plody.



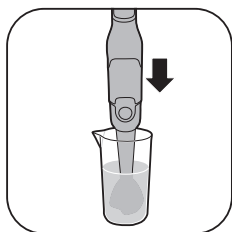
- 1 Připojte nástavec mixéru k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“).



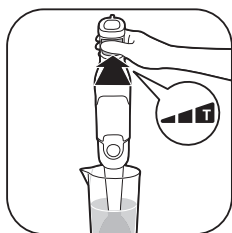
2 Vložte přísady do nádoby mixéru.



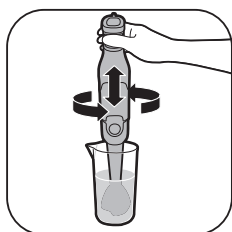
3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



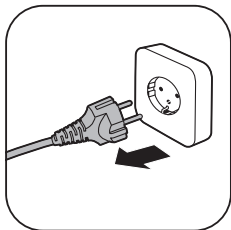
4 Během mixování kryt nožů zcela ponořte, abyste zabránili stříkání.



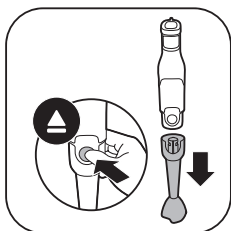
5 Zapněte zařízení stiskem tlakového spínače. Rychlost můžete zvýšit, pokud stisknete spínač silněji. Pokud stisknete spínač na maximum, přepne se mixér na rychlost Turbo.



6 Přísady rozmixujte pomalými pohyby přístroje dolů, nahoru a dokola.

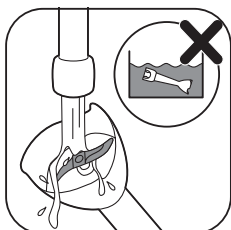


- 7 Po skončení mixování vypněte spotřebič uvolněním tlakového spínače a odpojte jej od napájení.

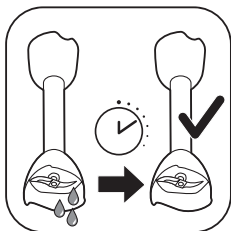


- 8 Stiskněte uvolňovací tlačítko a odejměte nástavec mixéru.

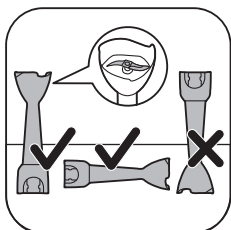
Nože jsou ostré. Manipulujte s nimi opatrně. Zařízení vždy nejprve odpojte z napájení. Nikdy se nožů při čištění či odstraňování surovin zachycených mezi noži nedotýkejte.



- 9 Abyste si usnadnili čištění, nástavec omyjte ihned po použití horkou vodou. Neponořujte nástavec zcela do vody.



- 10 Umístěte nástavec do vertikální polohy s krytem nožů nahoře a nechte ho alespoň 10 minut schnout, než ho uložíte.



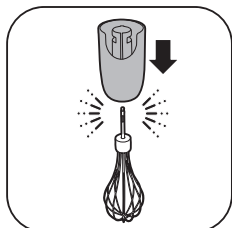
Použití šlehače (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Šlehač je určena ke šlehání smetany, pěny, dezertů apod.

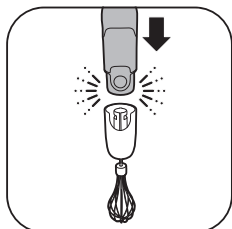
Tipy

- Pokud chcete zpracovat malé množství, misku mírně nakloňte, aby došlo k rychlejšímu zpracování.
- Při šlehání bílků dosáhnete nejlepších výsledků použitím velké misky. Abyste docílili dobrého výsledku, nesmí se na misce ani na nástroji vyskytovat žádný tuk a v bílcích se nesmí nacházet žádný žloutek.
- Chcete-li zabránit stříkání, začněte na nižší otáčky a přibližně po 1 minutě pokračujte vyšší rychlostí.
- Při šlehání šlehačky použijte nádobu, aby šlehačka nestříkala okolo.

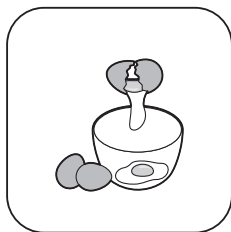
Nepoužívejte metlu pro přípravu těsta.



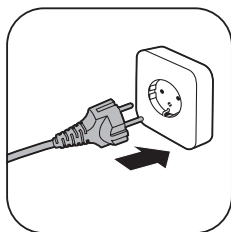
- 1 Metly připevněte k převodové jednotce na metlu (ozve se „klapnutí“).



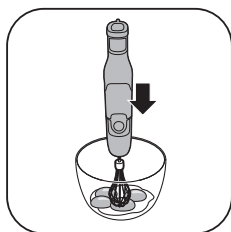
- 2 Převodovou jednotku na metlu připojte k motorové jednotce (ozve se „klapnutí“).



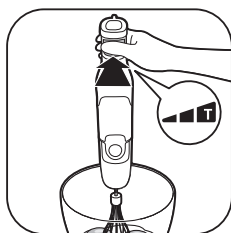
3 Vložte potraviny do mísy.



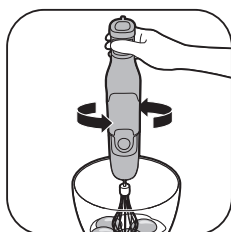
4 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



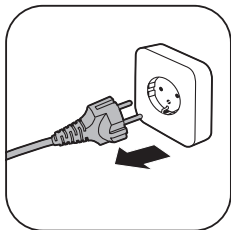
5 Ponořte metlu do surovin.



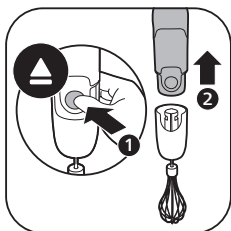
6 Stiskněte tlakový spínač.



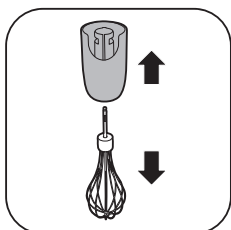
7 Pomalu pohybujte přístrojem dokola.



8 Až dokončíte šlehání/mixování, vypněte uvolněním tlakového spínače spotřebič a vypojte jej ze zásuvky.



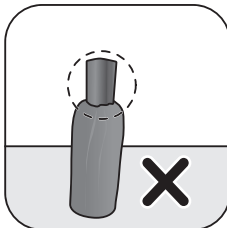
9 Stiskem uvolňovacího tlačítka odpojte motorovou jednotku od převodové jednotky na metlu.



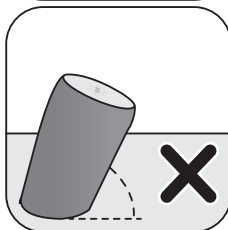
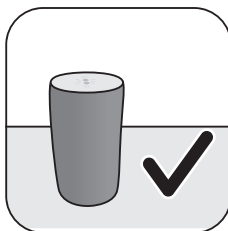
10 Pokud chcete sejmut metlu z převodové jednotky, vytáhněte metlu přímo dolů z převodové jednotky.

Tipy na přípravu zeleniny

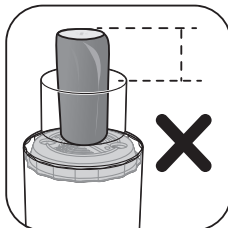
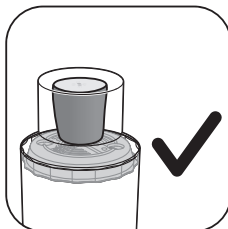
- Abyste získali pěkné dlouhé spirálky, nakrájejte zeleninu na rovné válce o přibližně stejné výšce jako plnicí trubice.



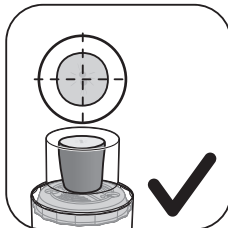
- Např. u okurek nebo brambor odkrojte konce, abyste dosáhli dobrého kontaktu s tlačnou destičkou a řezacím nástavcem.

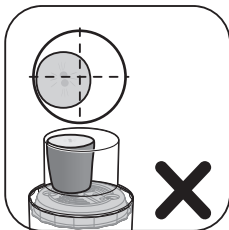


- Pouze rovný váleček zůstane uprostřed od začátku do konce zpracování.



- Vycentrujte připravenou zeleninu zatlačením na kovovou trubičku uprostřed řezacího nástavce.





- Nikdy nedávejte na řezací nástavec více než jeden kus zeleniny.



Používání krouhače (HR2684)

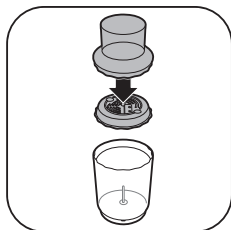
Krouhač slouží k vytváření spirál z různé zeleniny, např. brambor, mrkvi, okurek, cuket, bílé ředkve, řepy, tuřínů atd.

Tři nástavce:

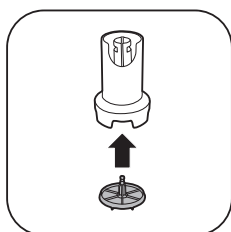
Krouhač má tři různé nástavce, které vytvářejí spirálky různé šířky. Nástavce typu špagety a linguine mají dva různé nože, obyčejný, který vykrajuje spirálové proužky, a druhý se zoubky, který je krájí na jemné (špagety) nebo silnější (linguine) pásy. Nástavec na široké proužky má jen jeden obyčejný nůž.

Při manipulaci s nástavci buďte opatrní, ostří jsou velmi ostrá. Vždy je držte za vnější okraj. Nikdy se nedotýkejte samotného nože. Dbejte zvláštní opatrnosti, když vkládáte nástavce do misky sekáčku nebo je z ní vyjímáte.

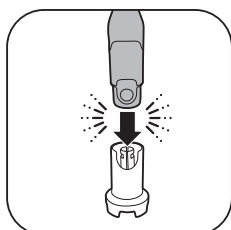
Uchopte nástavec dvěma prsty za otvory v něm. Dejte si zvláštní pozor při odstraňování jídla zachyceného v nožích a během mytí.



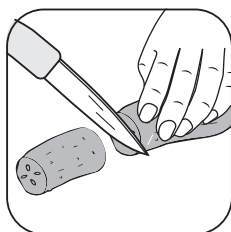
- 1 Vyjměte břit z misky sekáčku XL a vložte do ní jeden z nástavců s průhlednou plnicí trubicí.



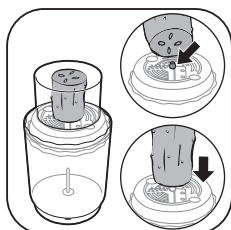
- 2 Upevněte tlačnou destičku k převodové jednotce krouhače.



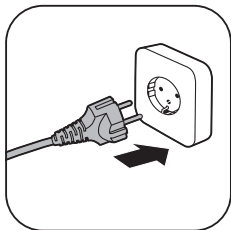
- 3 Připněte motorovou jednotku k převodové jednotce.



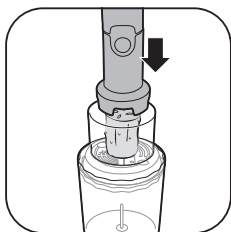
- 4 Připravte zeleninu podle rad k přípravě.



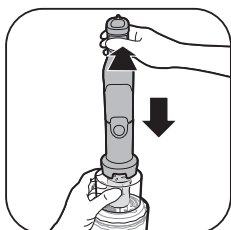
- 5 Vycentrujte zeleninu a zatlačte ji na kovovou trubičku na nástavci.



6 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



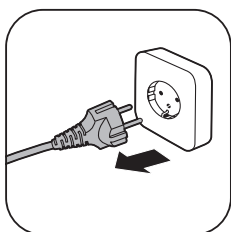
7 Přitlačte motorovou jednotku s připevněnou převodovou jednotkou a tlačnou destičkou na zeleninu.



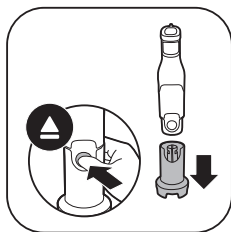
8 Jednou rukou držte miskou sekáčku a plnicí trubicí a prostředníkem druhé ruky držte tlakový spínač. Současně tlačte zeleninu dolů.



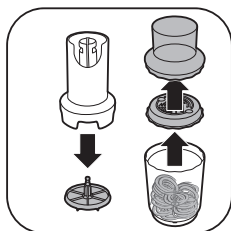
9 Vzniklé spirálky se ukládají do misky.



10 Po dokončení práce vypněte spotřebič uvolněním tlakového spínače a odpojte jej od napájení.



11 Stiskněte uvolňovací tlačítko a odejměte nástavec mixéru.



12 Vyjměte tlačnou destičku z převodové jednotky. Poté vyjměte plnicí trubici a nástavec a následně vyprázdněte misku.

- Pokud chcete udělat další dávku, odstraňte zbytky zeleniny z tlačné destičky nebo nástavce.
- Pokud připravujete větší množství, vyprázdněte misku, než se naplní.

Sekáček

Sekáček je určen k sekání surovin, jako jsou ořechy, syrové maso, cibule, tvrdý sýr, vařená vejce, česnek, bylinky, tvrdý chléb apod.

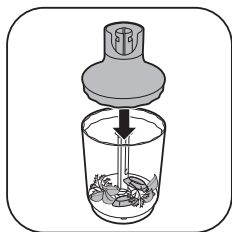
Zařízení vždy nejprve odpojte z napájení. Při manipulaci s nožovou jednotkou sekáčku buďte opatrní, ostří jsou velmi ostrá. Jednotku držte vždy za ústřední plastovou tyč. Nikdy se nedotýkejte samotného nože. Buďte zvláště opatrní při vkládání nožové jednotky do misky sekáčku a vyjímání z ní, při vyprazdňování misky sekáčku, odstraňování surovin zachycených mezi noži a během čištění.

Nezpracovávejte suroviny, jako jsou ledové kostky, zmražené suroviny či peckové plody.

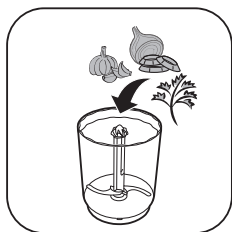
Používání sekáčku XL (HR2684)

1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku.

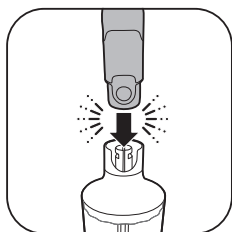




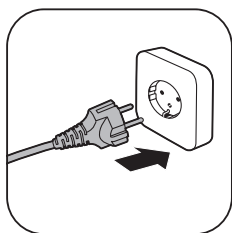
2 Do misky přidejte suroviny.



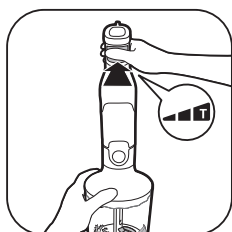
3 Na misku sekáčku připevněte příslušnou převodovou jednotku.



4 Připevněte na převodovou jednotku motorovou jednotku (ozve se klapnutí).

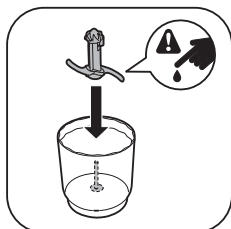


5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



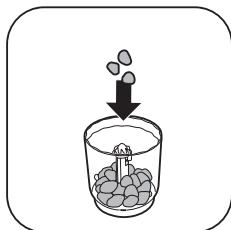
6 Stiskněte tlakový spínač a nechte zařízení pracovat, dokud nejsou všechny suroviny nakrájeny.

- 7 Po dokončení práce vypněte spotřebič uvolněním tlakového spínače a odpojte jej od napájení.
- 8 Stiskem uvolňovacího tlačítka odpojte motorovou jednotku od převodové jednotky na metlu.
- 9 Opatrně odstraňte převodovou a nožovou jednotku.
- 10 Nasekané suroviny vysypte.

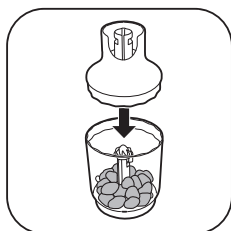


Používání kompaktního sekáčku (HR2683/HR2685)

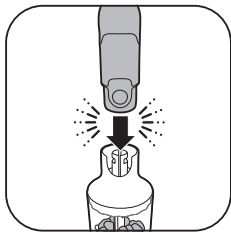
- 1 Nožovou jednotku vložte do misky sekáčku.



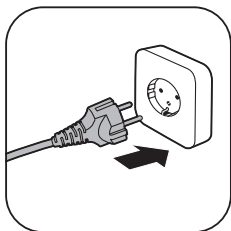
- 2 Do misky přidejte suroviny.



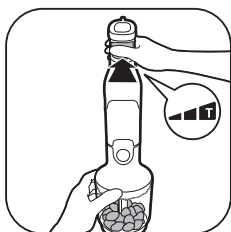
- 3 Na misku sekáčku připevněte příslušnou převodovou jednotku.



4 Připevněte na převodovou jednotku motorovou jednotku (ozve se klapnutí).



5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



6 Stiskněte tlakový spínač a nechejte zařízení pracovat, dokud nejsou všechny suroviny nakrájeny.

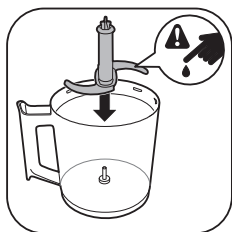
- 7** Po dokončení práce vypněte spotřebič uvolněním tlakového spínače a odpojte jej od napájení.
- 8** Stiskem uvolňovacího tlačítka odpojte motorovou jednotku od převodové jednotky na metlu.
- 9** Opatrně odstraňte převodovou a nožovou jednotku.
- 10** Nasekané suroviny vysypte.

Používání nožové jednotky kuchyňského robotu (HR2685 only)

Kuchyňský robot je určený k sekání, krájení, strouhání a drcení surovin.

- Nožové jednotky slouží k sekání surovin, jako jsou cibule, syrové maso, byliny, ořechy apod.
- Krájecí strana jemného a hrubého kotouče je určená ke krájení surovin, jako je mrkev, okurky apod.
- Struhadlová strana jemného a hrubého kotouče je určená ke strouhání surovin, jako je mrkev, tvrdý sýr apod.
- Granulovací kotouč je určený k drcení surovin, jako je sýr, brambory apod.

1 Upevněte nožovou jednotku na spodní stranu misky.



Při manipulaci si dejte pozor, protože nožová jednotka je velice ostrá.

2 Vložte suroviny do mísy.



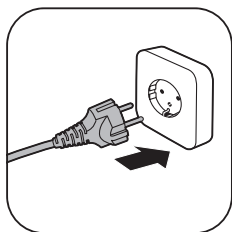
Rozkrájejte suroviny na menší kousky, aby se dobře vešly do mísy.

3 Nasadte na misku víko kuchyňského robotu a zajistěte jej otočením proti směru hodinových ručiček.





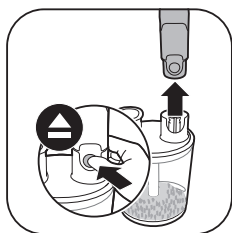
- 4** Upevněte motorovou jednotku na víko kuchyňského robotu. Musíte najít správné místo a pevně ji zaklapnout.



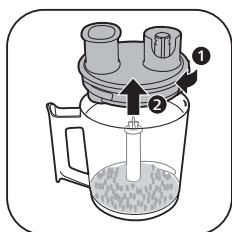
- 5** Zapojte spotřebič do sítě.



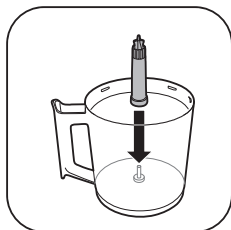
- 6** Podržetím tlakového spínače aktivujete maximální otáčky spotřebiče.
Jednou rukou pevně držte misku, druhou motorovou jednotku.



- 7** Až budete hotovi, stiskem uvolňovacího tlačítka odpojte motorovou jednotku od víka.

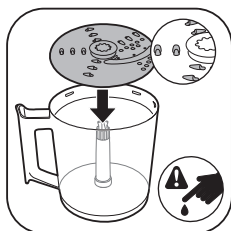


- 8** Otáčejte víko kuchyňského robotu po směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní, a sejměte jej.



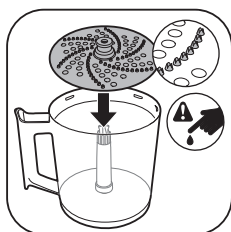
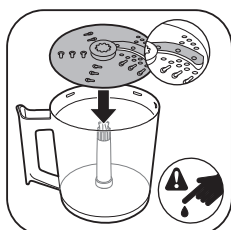
Používání nožového kotouče kuchyňského robotu (pouze model HR2685)

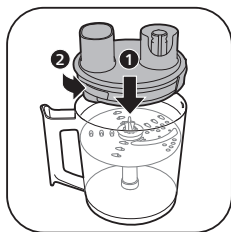
- 1 Upevněte hnací hřídel na spodní stranu misky.



- 2 Upevněte kotouče k hnací hřídeli.

Při manipulaci s kotouči si dejte pozor, protože jsou velice ostré.





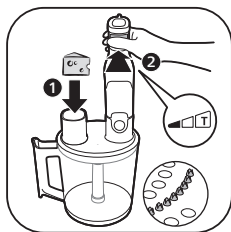
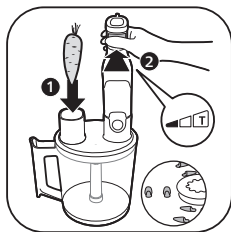
- 3** Nasadíte na misku víko kuchyňského robotu a zajistíte jej otočením proti směru hodinových ručiček.



- 4** Upevněte motorovou jednotku na víko kuchyňského robotu. Musíte najít správné místo a pevně ji zaklapnout. Poté zapojte spotřebič do sítě.



- 5** Otvorem ve víku vložte do misky suroviny.





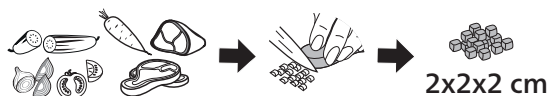
6 Podržetím tlakového spínače aktivujete nejnižší otáčky spotřebiče.

Zpracované suroviny se shromažďují v misce.

Množství surovin a doba zpracování

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
   HR2684		200 g	20 sec.	
	 	200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Čištění a údržba

Motorovou jednotku, převodovou jednotku sekáčku XL, převodovou jednotku šlehačí metly ani převodovou jednotku příslušenství mixéru neponořujte do vody ani jiných kapalin a neoplachujte je pod tekoucí vodou. K čištění těchto částí používejte vlhký hadřík. Ostří nástavce mixéru a kryt lze mýt pod tekoucí vodou. Ostatní příslušenství lze mýt v myčce.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žínky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní tekuté přípravky, jako je například líh, benzín nebo aceton.

- 1 Odpojte přístroj z napájení.
- 2 Použité příslušenství uvolněte stisknutím uvolňovacího tlačítka na motorové jednotce.
- 3 Příslušenství odeberte.
- 4 Další pokyny naleznete ve schématech Čištění.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact HR2683 HR2685	×	×	✓
 XL HR2684	×	×	✓
 Compact HR2683 HR2685	✓	✓	✓
 XL HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit s pomocí následujících informací, navštivte webové stránky www.philips.com/support, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Řešení
Přístroj vydává nadměrný hluk, produkuje nepříjemný zápach, je horký na dotyk nebo z něj vychází kouř. Co mám dělat?	Při příliš dlouhém použití může z přístroje vycházet nepříjemný zápach nebo trocha kouře. Dojde-li k tomu, přístroj vypněte a nechtejte ho 60 minut chladnout.
Je možné zařízení poškodit zpracováváním příliš tvrdých surovin?	Ano, pokud zpracováváte příliš tvrdé suroviny, např. kosti, peckové plody nebo zmražené suroviny, může dojít k poškození zařízení.
Proč přístroj náhle přestal pracovat?	Některé tvrdé suroviny mohou nožovou jednotku zablokovat. Uvolněte tlakový spínač, přístroj odpojte z napájení, odejměte motorovou jednotku a opatrně odstraňte suroviny blokuující nožovou jednotku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP).

Recyklace



Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).

Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Pokud není uvedeno jinak, veškerý obalový materiál v balení je vyroben z recyklovaného papíru. Přečtěte si marketingový text PAP na krabici.

Záruka a podpora

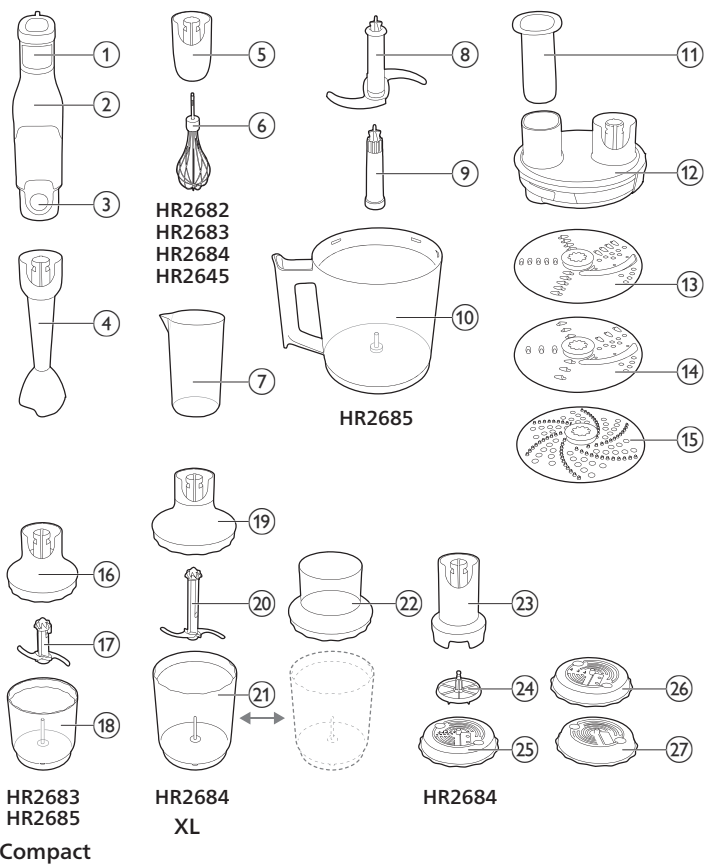
Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby přístroje. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse



- Stavblender
- 1 Udløser
- 2 Motorenhed
- 3 Udløserknap

- 4 Blenderstav med indbygget knivenhed
 - Piskeris (kun HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Tandhjulsenhed til piskeris
- 6 Piskeris
- 7 Bæger
 - Foodprocessor (kun HR2685)
- 8 Knivenhed
- 9 Drivaksel
- 10 Skål til foodprocessor
- 11 Nedstopper
- 12 Låg til foodprocessorskål
- 13 Snitte-/riveskive (grovdeling)
- 14 Snitte-/riveskive (findeling)
- 15 Granuleringsskive
 - Kompakt hakker (kun HR2683/HR2685)
- 16 Tandhjulsenhed til kompakt hakker
- 17 Kniv til kompakt hakker
- 18 Skål til kompakt hakker
 - XL-hakker (kun HR26834)
- 19 Tandhjulsenhed til XL-hakker
- 20 Kniv til XL-hakker
- 21 Skål til XL-hakker
 - Spiralenhed (kun HR2684)
- 22 Påfyldningstragt
- 23 Tandhjulsenhed til spiralenhed
- 24 Indsats til spiralenhed
- 25 Indsats til spiralenhed (spaghetti)
- 26 Indsats til spiralenhed (linguine)
- 27 Indsats til spiralenhed (båndpasta)

Vigtigt

Fare

- Motorenheden og tandhjulsenhederne til XL-hakkeren, piskeriset, den kompakte hakkerenhed, spiralenheden og foodprocessoren må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Rengør disse dele med en fugtig klud. Blenderstavens kniv og afskærmning kan skylles under vandhanen. Alt andet tilbehør tåler opvaskemaskine.

Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis stik, netledning eller andre dele er beskadigede eller har synlige revner.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Rør ikke ved de skarpe sider af knivenheden under håndtering, tømning af beholderen og under rengøring. De er meget skarpe, og du kan derfor nemt komme til at skære dig i fingrene.

- Brug aldrig knivenheden uden en hakkeskål eller foodprocessorskål.
- Du kan undgå sprøjt ved altid at holde blenderstaven eller piskeriset (kun bestemte typer) nede i ingredienserne, før du tænder for apparatet. Det er især vigtigt, når du tilbereder varme ingredienser.
- Hvis en af knivenhederne sætter sig fast, skal du tage stikket ud af stikkontakten, før du prøver at fjerne de ingredienser, der blokerer knivenhederne.
- Vær forsigtig, når der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af den pludselige dampåvirkning.
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Du må ikke forarbejde ingredienser som isterninger, frosne ingredienser eller frugter med sten uden brug af væske.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen til apparatet uden for børns rækkevidde.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Sørg for, at apparatet er ordentligt rengjort. Især de overflader, der er i kontakt med fødevarer. Oplysninger om rengøring findes i figur 10.

Forsigtig

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når du går fra apparatet, samt før du samler det,
- skiller det ad, opbevarer det eller rengør det.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- Anvend ikke apparatet med noget af tilbehøret i mere end 3 minutter uden pause. Lad apparatet køle af i 15 minutter, før du fortsætter.
- Intet af tilbehøret er egnet til brug i mikrobølgeovnen.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Hold motorenheden væk fra varme, ild, fugt og snavs.
- Brug kun apparatet til det tilsigtede formål som vist i brugervejledningen.
- Fyld aldrig bægeret, skålen til den kompakte hakker, XL-hakkeren eller foodprocessoren (kun bestemte typer) med ingredienser, der er varmere end 60 °C.
- De angivne mængder og tider i tabellen bør nøje overholdes.
- Rengør blenderstavens knivenhed under rindende vand. Den må aldrig nedsænkes i vand.
- Lad blenderstaven tørre efter rengøringen. Gem den enten horisontalt eller med kniven pegende opad. Sørg for, at knivenheden er helt tør, før du stiller blenderstaven til opbevaring.

- Støjniveau: Lc = 85 dB (A)

Før apparatet tages i brug

Sørg for grundigt at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du tager apparatet i brug første gang (se kapitlet "Rengøring").

Sørg for, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge apparatet.

Klargøring

- 1 Lad varme ingredienser køle af, før du tilbereder dem.
- 2 Større ingredienser skal skæres op i stykker på ca. 2 x 2 x 2 cm, før de tilberedes.
- 3 Apparatet skal samles korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.

Rul altid strømledningen helt ud, før du tænder for apparatet.

Fjern al emballage eller etiketter før brug.

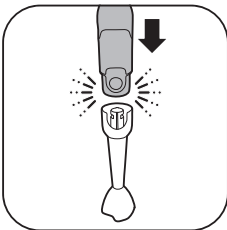
Sådan bruges apparatet

Sådan bruges stavblenderen

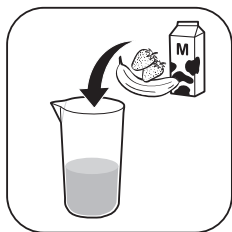
Stavblenderen er beregnet til:

- blendning af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, suppe, mixede drinks og shakes.
- miksning af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- purering af kogte ingredienser, f.eks. ved tilberedning af babymad.
- hakning af nødder, frugt og grøntsager.

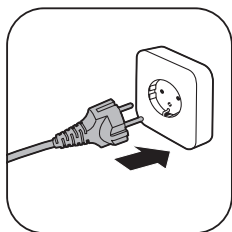
Du må ikke forarbejde ingredienser som isterninger, frosne ingredienser eller frugter med sten.



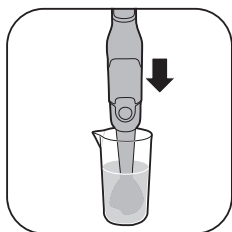
- 1 Sæt blenderstaven på motorenheden ("klik").



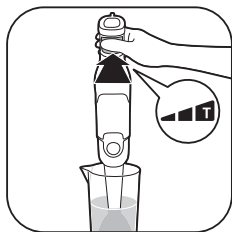
2 Kom ingredienserne i bægeret.



3 Sæt stikket i stikkontakten.



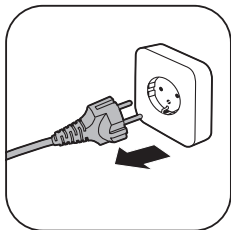
4 Sænk knivkappen helt ned i ingredienserne, så det ikke sprøjter.



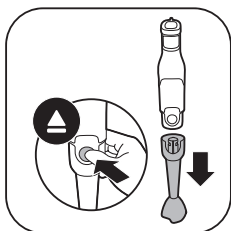
5 Tænd for apparatet ved at presse udløseren. Du kan øge hastigheden ved at trykke hårdere på kontakten. Hvis du trykker kontakten op til maksimum, kører blenderen ved turbohastighed.



6 Bevæg apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blende ingredienserne.

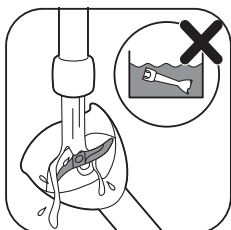


- 7 Når du er færdig med at blende, skal du slippe udløseren for at slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten.

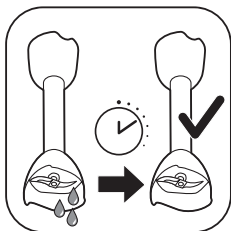


- 8 Fjern blenderstaven ved at trykke på udløserknappen.

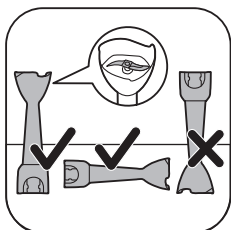
Knivene er skarpe. Håndter dem forsigtigt. Tag altid apparatet ud af stikkontakten først. Rør aldrig ved selve kniven, når du rengør eller fjerner mad, der sidder fast i knivene.



- 9 For nem rengøring skylles staven umiddelbart efter brug med varmt vand. Kom aldrig staven ned i vand.



- 10 Placer staven i oprejst position med knivkappen øverst, og lad den tørre i mindst 10 minutter før opbevaring.



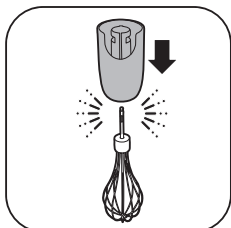
Brug af piskeriset (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Piskeriset er beregnet til piskning af flødeskum, æggehvider, desserter osv.

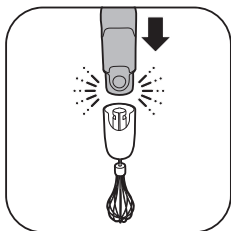
Tip

- Hvis du vil piske en lille mængde, opnår du hurtigere resultater ved at vippe skålen.
- Når du skal piske æggehvider, skal du bruge en stor skål for at få det bedste resultat. For at få et godt resultat skal skålen og værktøjet være helt fedtfri, og der må ikke være rester af æggeblomme i æggehviderne.
- Start ved lav hastighed og fortsæt ved højere hastighed efter ca. 1 minut for at undgå stænk.
- Når du pisker fløde, skal du bruge et bæger for at undgå stænk.

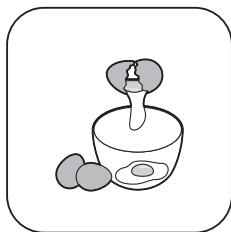
Brug ikke pisketilbehøret til dej eller kageblandinger.



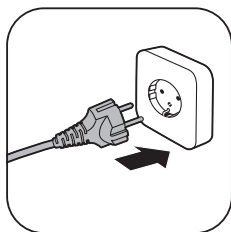
- 1** Sæt piskeriset på tandhjulsenheden til piskeriset ("klik").



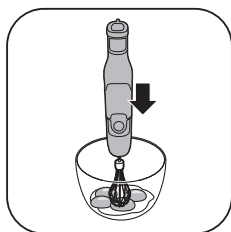
- 2** Sæt tandhjulsenheden til piskeriset på motorenheden ("klik").



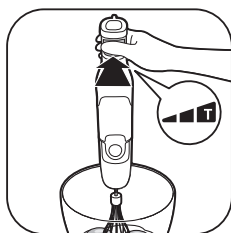
3 Kom ingredienserne i en skål.



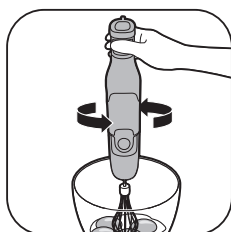
4 Sæt stikket i stikkontakten.



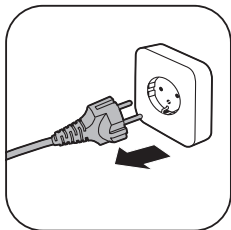
5 Hold piskeriset ned i ingredienserne.



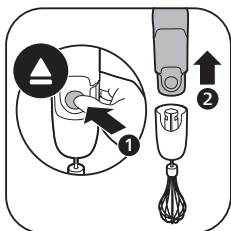
6 Tryk på udløseren.



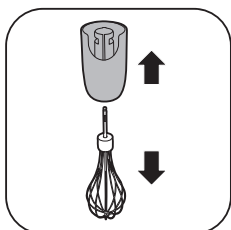
7 Bevæg apparatet langsomt i cirkler.



8 Når du er færdig med at piske/blande, skal du slippe udløseren for at slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten.



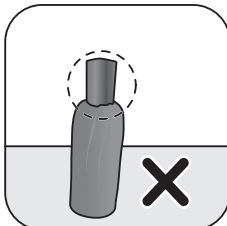
9 Tryk på udløserknappen for at adskille motorenhed fra tandhjulet.



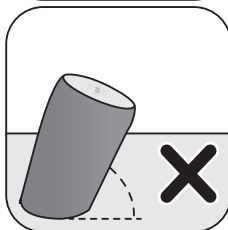
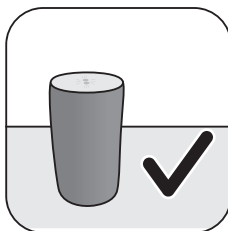
10 Tag pisketilbehøret af tandhjulsenheden ved at trække det ud af tandhjulsenheden.

Tips til tilberedning af grøntsager

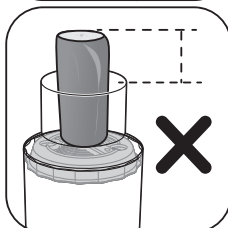
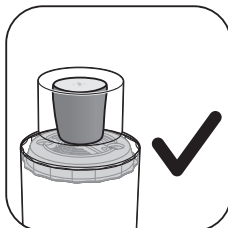
- For at lave flotte og lange spiraler skal grøntsagerne skæres i lige cylindre med omtrent samme højde som påfyldningstragten.



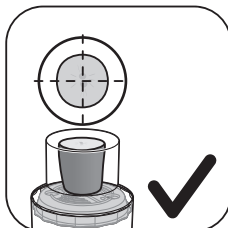
- Skær begge ender af f.eks. en agurk/kartoffel for at få god kontakt med indsatsen og skæreindsatsen.

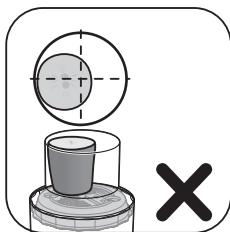


- Kun en lige cylinder forbliver centreret fra begyndelsen til slutningen af bearbejdningen.



- Centrér den tilberedte grøntsag ved at trykke den fast på det lille metalrør i midten af skæreindsatsen.





- Placer aldrig mere end ét stykke grøntsag på samme tid på skæreindsatserne.



Brug af spiralenhed (HR2684)

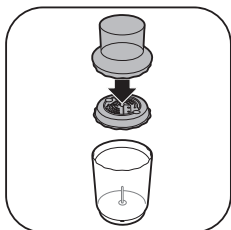
Spiralenheden er beregnet til at skabe spiraler fra forskellige grøntsager, f.eks. kartofler, gulerødder, agurk, squash, kinaradise, rødbeder, majroer osv.

3 indsatser:

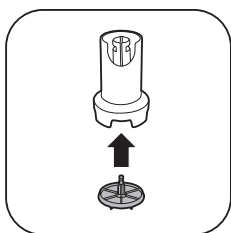
Spiralenheden har tre forskellige indsatser, som producerer spiraler med forskellige bredder. "Spaghetti"- og "Linguine"-indsatsen har to forskellige knive. Den almindelige kniv kan skære spiralbånd, og den anden knivenhed med små tænder deler dem i fine (Spaghetti) eller tykkere (Linguine) strimler. Indsatsen til de brede pastabånd har kun én almindelig kniv.

Vær meget forsigtig, når du rører ved indsatserne, knivbladenes ægge er meget skarpe. Hold altid indsatserne yderst. Rør aldrig ved knivenheden.

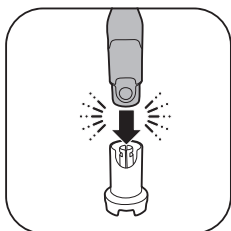
Vær meget forsigtig, når du isætter eller fjerner indsætterne fra hakkeskålen. Tag fat i indsætterne med to fingre ved hjælp af hullerne i indsatsen. Vær meget forsigtig, når du fjerner mad, der sidder fast i knivene, og ved rengøring.



- 1** Fjern hakkekniven fra XL-hakkeskålen, og sæt en af indsætterne med den gennemsigtige påfyldningstragt i XL-hakkeskålen.



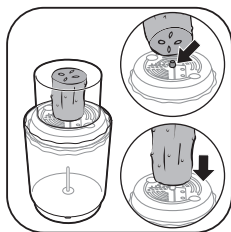
- 2** Fastgør indsatsen til spiralenheden.



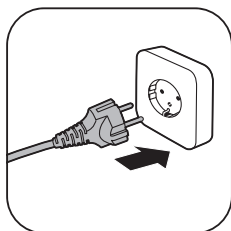
- 3** Fastgør motorenheden til tandhjulsenheden.



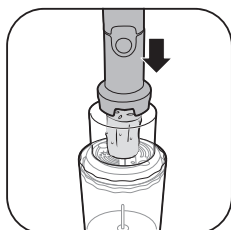
- 4** Tilbered grøntsagen som beskrevet i vores tilberedningstips.



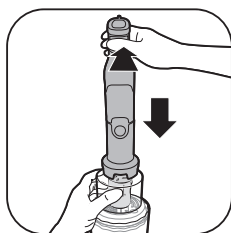
5 Centrér grøntsagen, og tryk den fast på indsatsens lille metalrør.



6 Sæt stikket i stikkontakten.



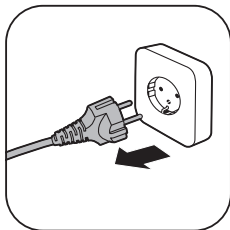
7 Tryk motorenheden med monteret tandhjulsenhed og indsats fast på grøntsagen.



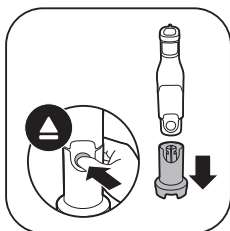
8 Fastgør hakkeskålen og påfyldningstragten med den ene hånd, og tryk på udløseren med den anden hånds midterste finger. Tryk grøntsagen ned på samme tid.



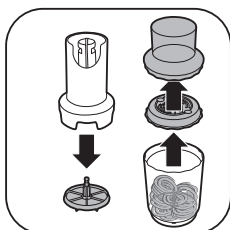
9 Spiralerne tilberedes til skålen.



10 Når du er færdig med tilberedningen, skal du slippe udløseren for at slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten.



11 Fjern tandhjulsenheden ved at trykke på udløserknappen.



12 Fjern indsatsen fra tandhjulsenheden. Fjern påfyldningstragten og indsatsen, og tøm derefter skålen.

- Hvis du vil lave en ny portion, skal du fjerne den resterende grøntsag fra indsatsen.
- Hvis du laver større mængder, skal du tømme skålen, før den er fuld.

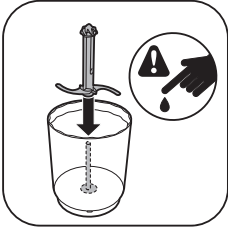
Hakker

Hakkeren er beregnet til at hakke ingredienser som nødder, rådt kød, løg, hård ost, kogte æg, hvidløg, urter, tørt brød osv.

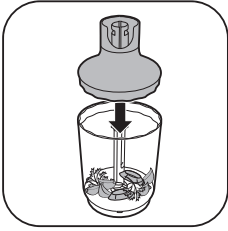
Tag altid apparatet ud af stikkontakten først. Vær meget forsigtig, når du rører ved knivenheden til hakkeren, knivbladenes ægge er meget skarpe. Hold altid enheden ved den midterste plastikstang. Rør aldrig ved knivenheden. Vær ekstra forsigtig, når du indsætter eller fjerner knivenheden fra hakkeskålen, når du tømmer hakkeskålen, når du fjerner mad, der sidder fast i knivene, og ved rengøring.

Du må ikke forarbejde ingredienser som isterninger, frosne ingredienser eller frugter med sten.

Sådan bruges XL-hakkeren (HR2684)



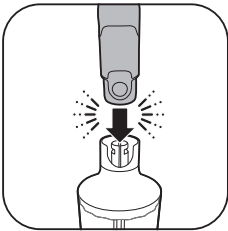
1 Sæt knivenheden i hakkeskålen



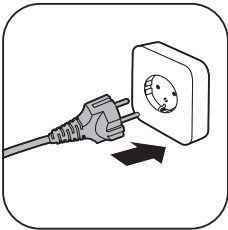
2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.



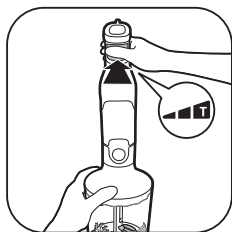
3 Sæt tandhjulsenheden til hakkeren på hakkeskålen.



4 Fastgør motorenheden til tandhjulsenheden til hakkeren ("klik").



5 Sæt stikket i stikkontakten.



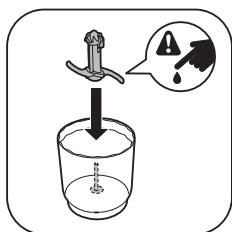
6 Tryk på udløseren, og lad den køre, indtil alle ingredienserne er skåret ud.

7 Når du er færdig med at hakke, skal du slippe udløseren for at slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten.

8 Tryk på udløserknappen for at adskille motorenhed fra tandhjulet.

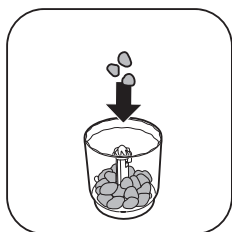
9 Afmonter forsigtigt tandhjulet og knivenheden.

10 Hæld de hakkede ingredienser ud.

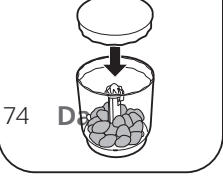


Sådan bruges den kompakte hakker (HR2683/HR2685)

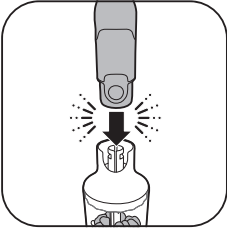
1 Sæt knivenheden i hakkeskålen



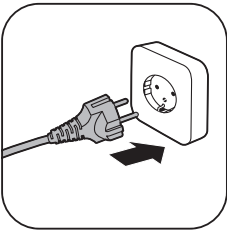
2 Kom ingredienserne i hakkeskålen.



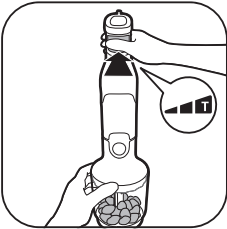
3 Sæt tandhjulsenheden til hakkeren på hakkeskålen.



4 Fastgør motorenheden til tandhjulsenheden til hakkeren ("klik").



5 Sæt stikket i stikkontakten.



6 Tryk på udløseren, og lad den køre, indtil alle ingredienserne er skåret ud.

7 Når du er færdig med at hakke, skal du slippe udløseren for at slukke for apparatet og tage det ud af stikkontakten.

8 Tryk på udløserknappen for at adskille motorenhed fra tandhjulet.

9 Afmonter forsigtigt tandhjulet og knivenheden.

10 Hæld de hakkede ingredienser ud.

Sådan bruges foodprocessorens knivenhed (kun HR2685)

Foodprocessoren er beregnet til at hakke, skære, rive og findele ingredienser.

- Knivenhederne er beregnet til at hakke ingredienser som løg, rådt kød, urter, nødder osv.
- Snitningssiden af de fine og grove skiver er beregnet til at skære ingredienser som gulerødder, agurk osv.
- Rivesiden af de fine og grove skiver er beregnet til at skære ingredienser som gulerødder, hård ost osv.
- Granuleringsskiven er beregnet til findeling af ingredienser som ost, kartofler osv.

- 1 Fastgør knivenheden til bunden af skålen.

Vær forsigtig, når du fjerner knivenheden, da den er ekstremt skarp.

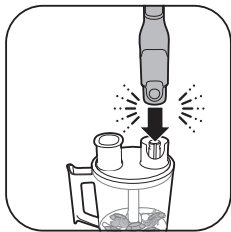


- 2 Læg ingredienserne i skålen.

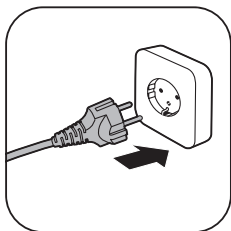
Skær ingredienserne i mindre stykker for at sikre, at de passer ordentligt i forhold til skålen.



- 3 Fastgør låget til foodprocessoren til skålen, og drej det mod uret for at låse det.



- 4 Fastgør motorenheden til foodprocessorens låg ved at justere og klikke den på plads.

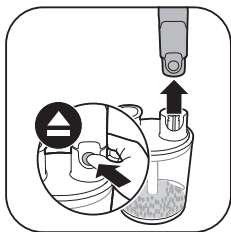


- 5 Sæt stikket i stikkontakten.

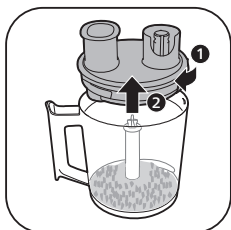


- 6 Tryk på udløseren, og hold den nede for at aktivere apparatet ved maksimal hastighed.

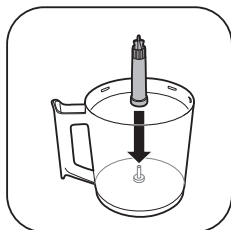
Hold skålen forsvarligt fast med den ene hånd og motorenheden med den anden hånd.



- 7 Tryk på udløserknappen for at fjerne motorenheden fra låget, når du er færdig.

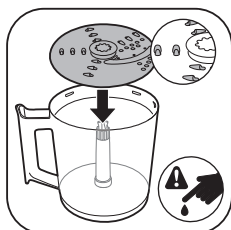


- 8 Fjern foodprocessorens låg ved at dreje det med uret, indtil det frigøres.



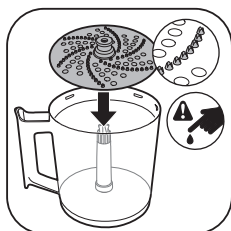
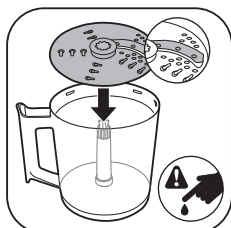
Sådan bruges foodprocessorens knivskive (kun HR2685)

1 Fastgør drivakslen til bunden af skålen.



2 Skiver monteret på drivakslen.

Vær forsigtig, når du fjerner skiverne, da de er ekstremt skarpe.





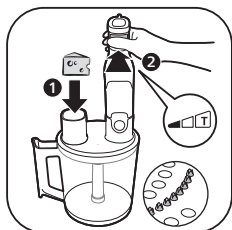
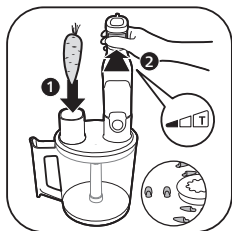
- 3 Fastgør låget til foodprocessoren til skålen, og drej det mod uret for at låse det.



- 4 Fastgør motorenheden til foodprocessorens låg ved at justere og klikke den på plads. Sæt derefter stikket i stikkontakten.



- 5 Kom ingredienserne i skålen gennem åbningen i låget.

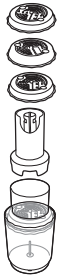




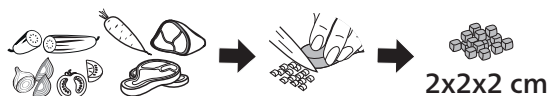
- 6** Tryk på udløseren, og hold den nede for at aktivere apparatet ved minimal hastighed.

De tilberedte ingredienser samles i skålen.

Mængder og tilberedningstider ved tilberedning

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Rengøring og vedligeholdelse

Motorenheden og tandhjulsenhederne til XL-hakkeren, piskeriset og mixertilbehøret må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Rengør disse dele med en fugtig klud. Blenderstavens kniv og afskærmning kan skylles under vandhanen. Alt andet tilbehør tåler opvaskemaskine.

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler såsom sprit, benzin, eller acetone til rengøring af apparatet.

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten.
- 2 Tryk på udløserknappen på motorenheden for at fjerne det anvendte tilbehør.
- 3 Skil tilbehøret ad.
- 4 Rengøringsskemaet indeholder yderligere oplysninger.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du se en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Løsning
Apparatet larmer kraftigt, afgiver en ubehagelig lugt, er varmt at røre ved, udsender røg. Hvad skal jeg gøre?	Apparatet kan afgive ubehagelig lugt eller lidt røg, hvis det er blevet anvendt for længe. Er dette tilfældet, skal apparatet afbrydes og køle af i 60 minutter.
Kan man beskadige apparatet ved at tilberede meget hårde ingredienser?	Ja, apparatet kan tage skade, hvis du tilbereder meget hårde ingredienser som f.eks. ben og frugter med sten eller frosne ingredienser.
Hvorfor holder apparatet pludselig op med at fungere?	Nogle hårde ingredienser kan blokere knivenheden. Slip udløserkontakten, tag apparatet ud af stikkontakten, tag motorenheden af, og fjern forsigtigt ingredienserne, der blokerer knivenheden.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder standarderne i forhold til elektromagnetiske felter (EMF).

Genbrug



Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU)

Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Medmindre andet er angivet, er al emballage i æsken fremstillet af genbrugspapir. Se PAP-mærket på æsken.

Garanti og support

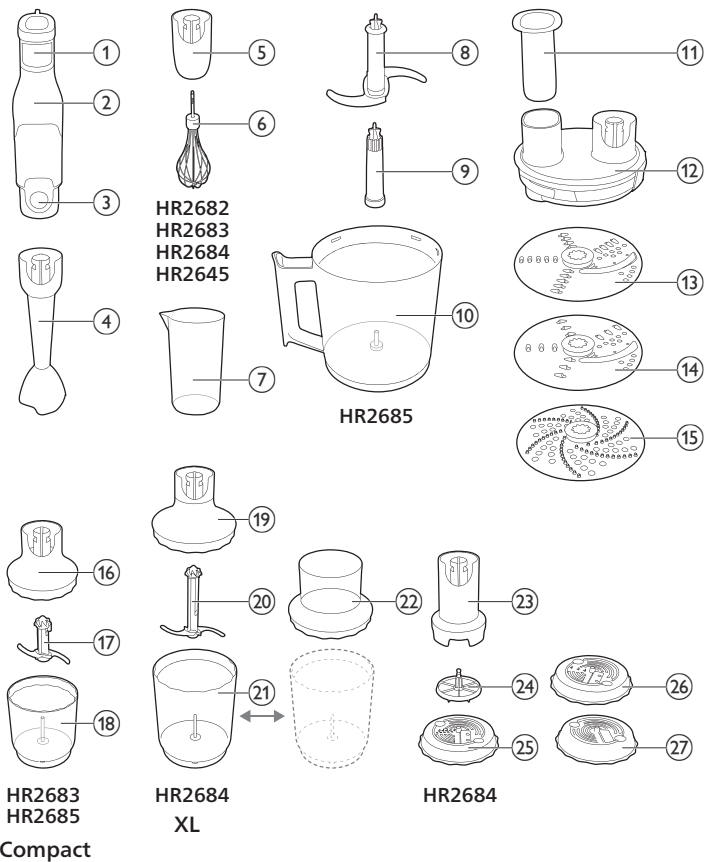
Versuni tilbyder to års garanti efter køb af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung



- Stabmixer
- 1 Auslöserschalter
- 2 Motoreinheit
- 3 Entriegelungstaste

- 4 Pürierstab mit integrierter Messereinheit
 - Schneebesen (nur HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645))
- 5 Schneebesen-Antriebseinheit
- 6 Schneebesen
- 7 Messbecher
 - Küchenmaschine (nur HR2685)
- 8 Messereinheit
- 9 Abtriebswelle
- 10 Schüssel für Küchenmaschine
- 11 Stopfer
- 12 Deckel für die Schüssel der Küchenmaschine
- 13 Scheibe zum Schneiden/Raspeln (grob)
- 14 Scheibe zum Schneiden/Raspeln (fein)
- 15 Reibscheibe
 - Kompakter Zerkleinerer (nur HR2683/HR2685)
- 16 Antriebseinheit für den kompakten Zerkleinerer
- 17 Messer für den kompakten Zerkleinerer
- 18 Behälter des kompakten Zerkleinerers
 - XL-Zerkleinerer (nur HR26834)
- 19 Antriebseinheit für XL-Zerkleinerer
- 20 Messer für XL-Zerkleinerer
- 21 Behälter des XL-Zerkleinerers
 - Spiralschneider (nur HR2684)
- 22 Einfüllöffnung
- 23 Spiralschneider-Antriebseinheit
- 24 Spiralschneider-Antriebsplatte
- 25 Spiralschneider-Einsätze (Spaghetti)
- 26 Spiralschneider-Einsätze (Linguine)
- 27 Spiralschneider-Einsätze (Band)

Wichtig!

Achtung!

- Tauchen Sie die Motoreinheit, die Antriebseinheit des XL-Zerkleinerers, die Antriebseinheit des Schneebesens, die Antriebseinheit des kompakten Zerkleinerers, die Antriebseinheit des Spiralschneiders und die Antriebseinheit der Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile nur ein feuchtes Tuch. Spülen Sie das Pürierstabmesser und den Klingenschutz unter fließendem Wasser ab. Alle Teile des Zubehörs sind spülmaschinengeeignet

Achtung

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.

- Berühren Sie bei der Verwendung, beim Entleeren und während der Reinigung des Behälters nicht die Klingen der Messereinheit. Sie sind sehr scharf, und Sie könnten Ihre Finger leicht an ihnen schneiden.
- Verwenden Sie niemals eine Messereinheit ohne den Behälter des Zerkleinerers oder die Schüssel der Küchenmaschine.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Pürierstab oder Schneebesen (nur bestimmte Gerätetypen) immer in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten. Dies gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
- Wenn eine Messereinheit blockiert, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Standmixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf herausspritzen können.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Verarbeiten Sie Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst nicht ohne Verwendung von Flüssigkeit.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde. Insbesondere Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Einzelheiten zur Reinigung finden Sie in Abbildung 10.

Vorsicht

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen,
- auseinandernehmen, lagern oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät mit keinem der Zubehörteile länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät danach 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie fortfahren.
- Keines der Zubehörteile ist für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Achten Sie darauf, dass die Motoreinheit nicht mit Hitze, Feuer, Feuchtigkeit oder Schmutz in Kontakt kommt.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung angegebenen, vorgesehenen Zweck.
- Füllen Sie den Becher, den kompakten Zerkleinerer, den Behälter des XL-Zerkleinerers und die Küchenmaschine (nur bestimmte Gerätetypen) nie mit Zutaten, die heißer als 60 °C sind.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Reinigen Sie die Messereinheit des Pürierstabs unter fließendem Wasser. Niemals in Wasser eintauchen.
- Lassen Sie den Pürierstab nach der Reinigung trocknen. Bewahren Sie das Gerät entweder horizontal oder mit dem Messer nach oben auf. Stellen Sie sicher, dass die Messereinheit vollständig trocken ist, bevor Sie den Pürierstab verstauen.
- Lärmpegel: Lc = 85 dB(A)

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel "Reinigung").

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten.
- 2 Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 x 2 x 2 cm große Würfel.
- 3 Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät einschalten.

Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien oder Etiketten.

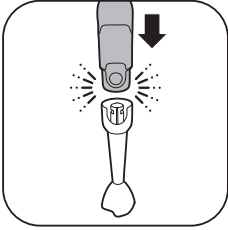
Das Gerät benutzen

Verwenden des Stabmixers

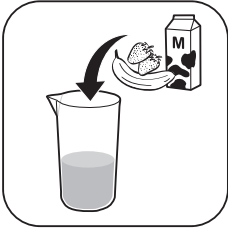
Der Stabmixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mixen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig oder Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
- Zerkleinern von Nüssen, Obst und Gemüse.

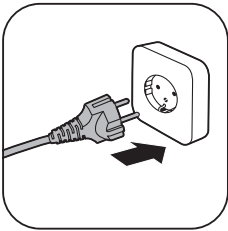
Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst.



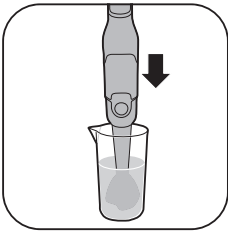
1 Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet.



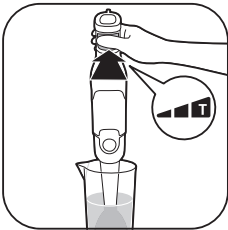
2 Geben Sie die Zutaten in einen Becher.



3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



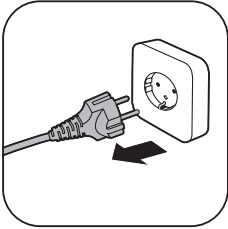
4 Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.



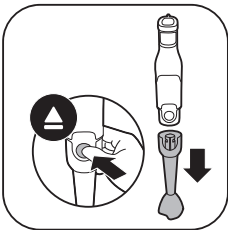
5 Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöserschalters ein. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie den Schalter fester drücken. Wenn Sie den Schalter bis auf Maximum drücken, arbeitet der Mixer mit Turbogeschwindigkeit.



- 6 Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen.

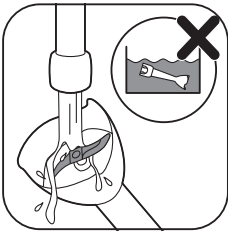


- 7 Nachdem Sie das Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

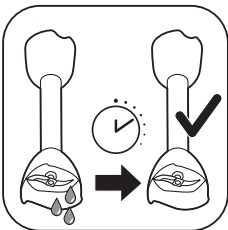


- 8 Entfernen Sie den Pürierstab, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.

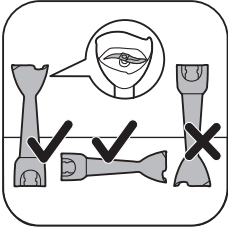
Messer sind scharf. Vorsichtig handhaben. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Berühren Sie niemals das Messer selbst, wenn Sie beim Reinigen Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.



- 9 Zum einfachen Reinigen spülen Sie den Pürierstab sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser ab. Tauchen Sie den Pürierstab nicht komplett in Wasser.



- 10 Bringen Sie den Stab in eine aufrechte Position mit dem Klingenschutz oben, und lassen Sie ihn mindestens 10 Minuten lang trocknen, bevor Sie ihn verstauen.



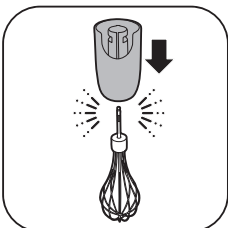
Verwenden des Schneebesen (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Der Schneebesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.

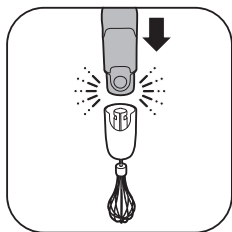
Tipps

- Wenn Sie eine kleine Menge verarbeiten wollen, kippen Sie den Behälter ein wenig, um ein schnelleres Ergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden. Damit Sie ein gutes Ergebnis erhalten, muss die Schüssel komplett fettfrei sein und es dürfen sich keine Reste von Eigelb oder Eiweiß darin befinden.
- Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.
- Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne einen Becher, um Spritzer zu vermeiden.

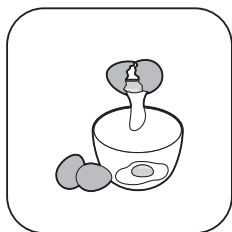
Verwenden Sie den Schneebesen nicht zur Zubereitung von Teig oder Kuchenmischungen.



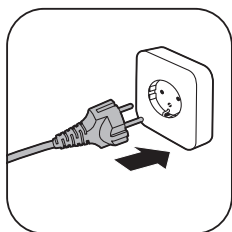
- 1** Befestigen Sie den Schneebesen an der Schneebesen-Antriebseinheit, bis er hörbar einrastet.



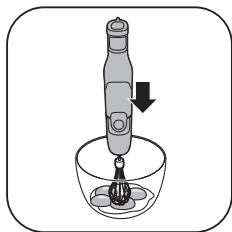
- 2** Befestigen Sie die Schneebesen-Antriebseinheit an der Motoreinheit, bis sie hörbar einrastet.



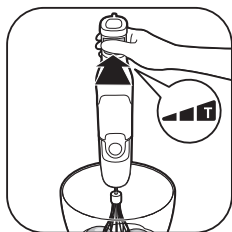
- 3** Die Zutaten in eine Schüssel geben.



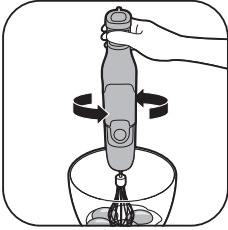
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



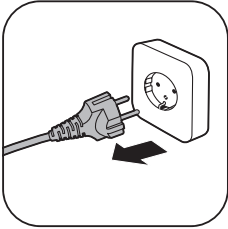
- 5** Tauchen Sie den Schneebesen in die Zutaten.



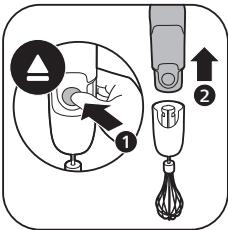
- 6** Drücken Sie den Auslöserschalter.



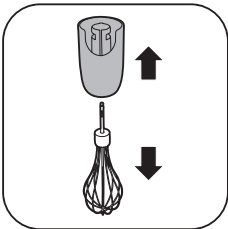
7 Bewegen Sie das Gerät langsam in Kreisen.



8 Nachdem Sie das Quirlen/Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Auslöseschalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



9 Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von der Antriebseinheit.

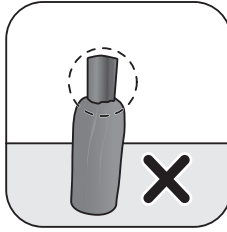


10 Um den Schneebesen von der Antriebseinheit abzunehmen, ziehen Sie den Schneebesen gerade nach unten aus der Antriebseinheit heraus.

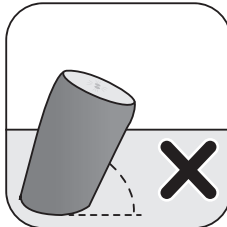
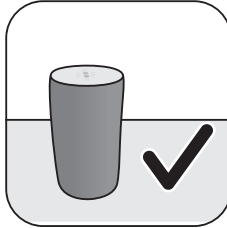
Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Um schöne, lange Spiralen zu erhalten, schneiden Sie das Gemüse gerade und zylinderförmig mit ungefähr der gleichen Höhe wie die Einfüllöffnung.

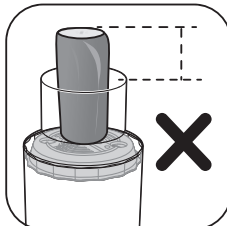




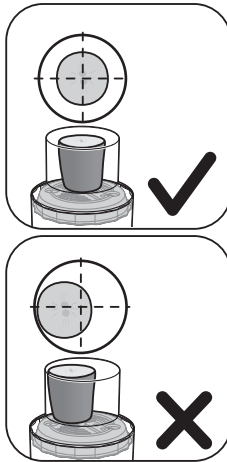
- Schneiden Sie jedes Ende von z. B. einer Gurke/Kartoffel ab, um einen guten Kontakt mit der Antriebsplatte und dem Schneideinsatz zu erzielen.



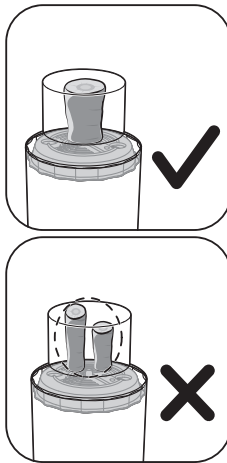
- Nur ein gerader Zylinder bleibt von Beginn bis zum Ende der Verarbeitung zentriert.



- Zentrieren Sie das vorbereitete Gemüse, indem Sie es auf das kleine Metallrohr in der Mitte des Schneideinsatzes drücken.



- Platzieren Sie niemals mehr als ein Stück Gemüse auf den Schneideinsätzen.



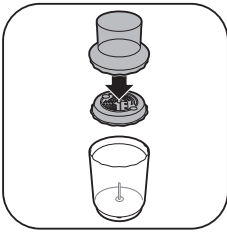
Verwenden des Spiralschneiders (HR2684)

Der Spiralaufsatz ist für die Herstellung von Spiralen aus verschiedenen Gemüsesorten vorgesehen, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Zucchini, weißer Rettich, rote Beete, Rüben usw.

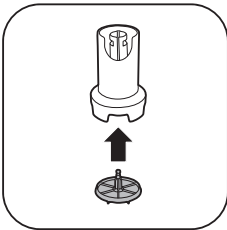
3 Einsätze:

Der Spiralaufsatz hat drei verschiedene Einsätze, die Spiralen mit unterschiedlichen Breiten erzeugen. Die Einsätze "Spaghetti" und "Linguine" verfügen über zwei verschiedene Messer, das einfache Messer schneidet Spiralbänder und die zweite Messereinheit mit den kleinen Zähnen teilt sie in feine (Spaghetti) oder dickere (Linguine) Streifen. Der Einsatz für die breiten Bänder hat nur ein einfaches Messer.

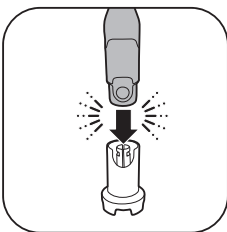
Gehen Sie mit den Einsätzen sehr vorsichtig um, die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Einsätze immer am Außenradius fest. Berühren Sie niemals das Messer selbst. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Einsätze in den Zerkleinerer-Behälter einsetzen oder daraus entfernen. Fassen Sie die Einsätze mit zwei Fingern an, indem Sie in die Löcher im Einsatz greifen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie während der Reinigung, Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.



- 1 Entfernen Sie das Schneidmesser aus dem Behälter des XL-Zerkleinerers und setzen Sie einen der Einsätze mit der durchsichtigen Einfüllöffnung in den Behälter des XL-Zerkleinerers ein.



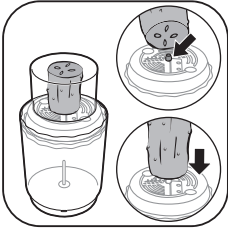
- 2 Befestigen Sie die Antriebsplatte an der Spiralschneider-Antriebseinheit.



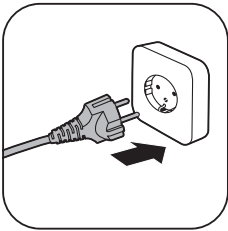
- 3 Bringen Sie die Motoreinheit an der Antriebseinheit an.



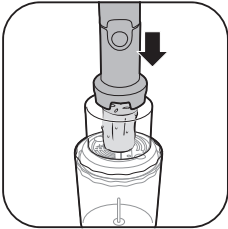
4 Bereiten Sie das Gemüse wie in den Vorbereitungstipps beschrieben vor.



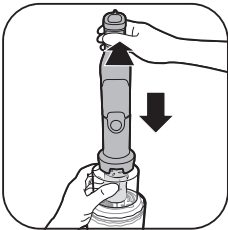
5 Zentrieren Sie das Gemüse, und drücken Sie es auf das kleine Metallrohr des Einsatzes.



6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



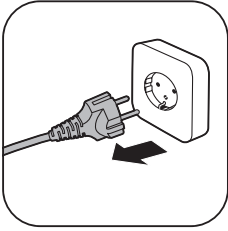
7 Drücken Sie die Motoreinheit mit der angebrachten Antriebseinheit und der Antriebsplatte auf das Gemüse.



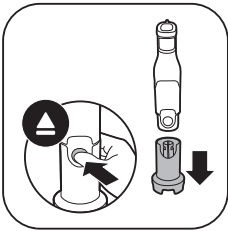
8 Fixieren Sie den Zerkleinerer-Behälter und die Einfüllöffnung mit einer Hand, und drücken Sie den Auslöserschalter mit dem Mittelfinger der anderen Hand. Drücken Sie gleichzeitig das Gemüse herunter.



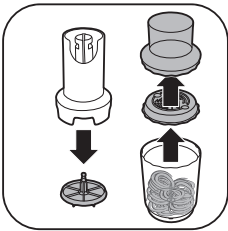
9 Die Spiralen werden in der Schüssel ausgegeben.



10 Nachdem Sie die Verarbeitung abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



11 Nehmen Sie die Antriebseinheit ab, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.



12 Entfernen Sie die Antriebsplatte von der Antriebseinheit. Entfernen Sie dann die Einfüllöffnung und den Einsatz und entleeren Sie dann den Behälter.

- Wenn Sie eine weitere Portion zubereiten möchten, entfernen Sie das restliche Gemüse von der Antriebsplatte oder dem Einsatz.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten, entleeren Sie die Schüssel, bevor sie voll ist.

Zerkleinerer

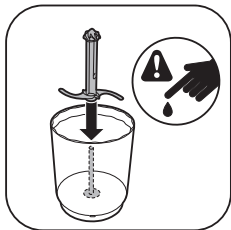
Der Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, rohem Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Gehen Sie mit der Messereinheit des Zerkleinerers sehr vorsichtig um, die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie das Gerät immer am mittleren Kunststoffstab. Berühren Sie niemals das Messer selbst. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter entfernen, wenn Sie den Zerkleinerer-Behälter leeren und während der Reinigung, wenn Sie Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.

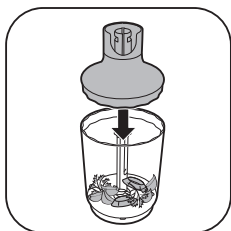
Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst.

Verwenden des XL-Zerkleinerers (HR2684)

- 1 Setzen Sie die Messereinheit in den Behälter des Zerkleinerers.



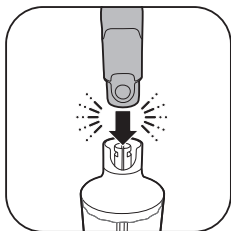
- 2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Zerkleinerers.

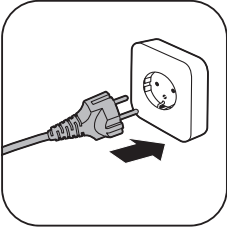


- 3 Setzen Sie die Antriebseinheit für den Zerkleinerer auf den Behälter des Zerkleinerers.

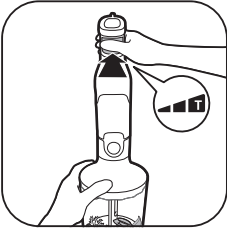


- 4 Befestigen Sie die Motoreinheit an der Antriebseinheit für den Zerkleinerer, bis sie hörbar einrastet.





5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



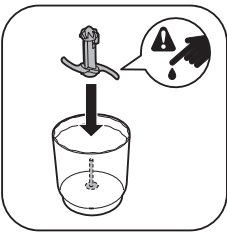
6 Drücken Sie den Auslöseschalter, und lassen Sie ihn laufen, bis alle Zutaten geschnitten sind.

7 Nachdem Sie das Zerkleinern abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

8 Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von der Antriebseinheit.

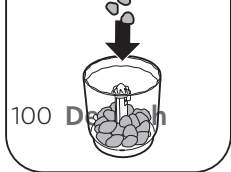
9 Entfernen Sie vorsichtig die Antriebseinheit und die Messereinheit.

10 Gießen Sie die zerkleinerten Zutaten heraus.

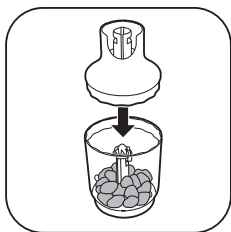


Verwenden des kompakten Zerkleinerers (HR2683/HR2685)

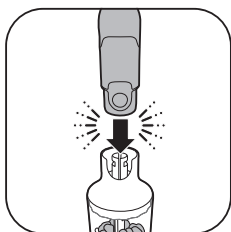
1 Setzen Sie die Messereinheit in den Behälter des Zerkleinerers.



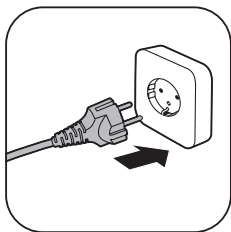
2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Zerkleinerers.



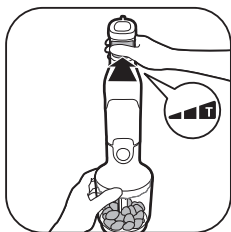
3 Setzen Sie die Antriebseinheit für den Zerkleinerer auf den Behälter des Zerkleinerers.



4 Befestigen Sie die Motoreinheit an der Antriebseinheit für den Zerkleinerer, bis sie hörbar einrastet.



5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



6 Drücken Sie den Auslöseschalter, und lassen Sie ihn laufen, bis alle Zutaten geschnitten sind.

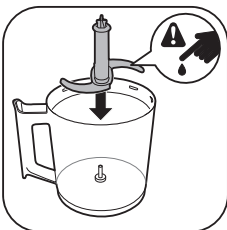
- 7 Nachdem Sie das Zerkleinern abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 8 Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von der Antriebseinheit.
- 9 Entfernen Sie vorsichtig die Antriebseinheit und die Messereinheit.
- 10 Gießen Sie die zerkleinerten Zutaten heraus.

Verwenden der Messereinheit der Küchenmaschine (nur HR2685)

Die Küchenmaschine dient zum Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben von Zutaten.

- Die Messereinheiten sind zum Zerkleinern von Zutaten wie Zwiebeln, rohem Fleisch, Kräutern, Nüssen usw. vorgesehen
- Die Schneideseite der feinen und groben Scheiben sind zum Schneiden von Zutaten wie Karotten, Gurken usw. vorgesehen.
- Die Raspelseite der feinen und groben Scheiben ist zum Schneiden von Zutaten wie Karotten, Hartkäse usw. vorgesehen.
- Die Reibscheibe ist zum Reiben von Zutaten wie Käse, Kartoffeln usw. vorgesehen.

- 1 Befestigen Sie die Messereinheit an der Unterseite der Schüssel.



Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Messereinheit, da sie extrem scharf ist.

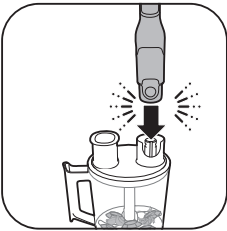


- 2** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.

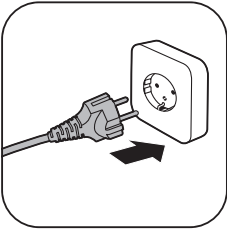
Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke, um sicherzustellen, dass sie richtig in die Schüssel passen.



- 3** Befestigen Sie den Deckel der Küchenmaschine an der Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



- 4** Befestigen Sie die Motoreinheit am Deckel der Küchenmaschine, indem Sie sie ausrichten und fest einrasten.

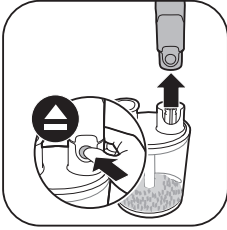


- 5** Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



- 6** Halten Sie den Auslöserschalter gedrückt, um das Gerät bei maximaler Geschwindigkeit zu aktivieren.

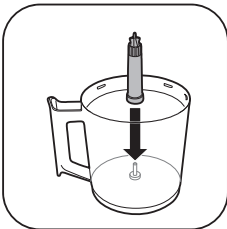
Halten Sie die Schüssel mit einer Hand und die Motoreinheit mit der anderen Hand fest.



- 7 Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Motoreinheit vom Deckel ab.

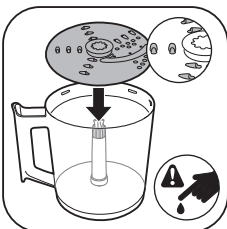


- 8 Nehmen Sie den Deckel der Küchenmaschine ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.



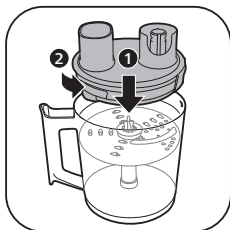
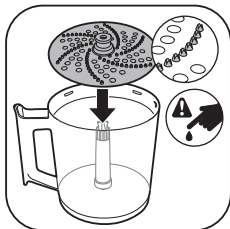
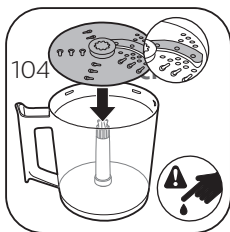
Verwenden der Messerscheibe der Küchenmaschine (nur HR2685)

- 1 Befestigen Sie die Antriebswelle am Boden der Schüssel.



- 2 An der Abtriebswelle befestigte Scheiben.

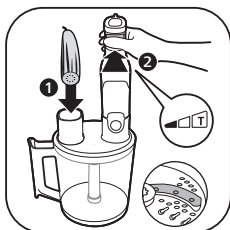
Seien Sie beim Umgang mit den Scheiben vorsichtig, da sie extrem scharf sind.



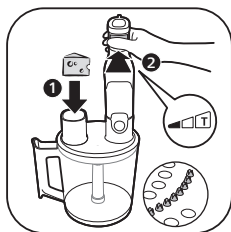
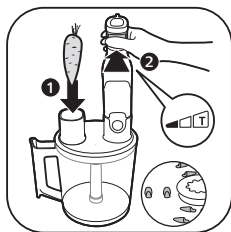
- 3** Befestigen Sie den Deckel der Küchenmaschine an der Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.



- 4** Befestigen Sie die Motoreinheit am Deckel der Küchenmaschine, indem Sie sie ausrichten und fest einrasten. Schließen Sie dann das Gerät an.

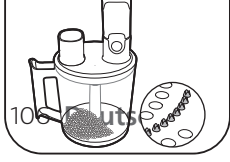


- 5** Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung am Deckel in die Schüssel.

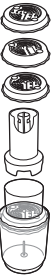


- 6** Halten Sie den Auslöserschalter gedrückt, um das Gerät mit der niedrigsten Geschwindigkeit zu aktivieren.

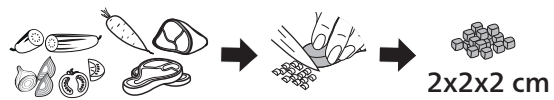
Die verarbeiteten Zutaten werden in der Schüssel gesammelt.



Mengen und Verarbeitungszeiten

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Reinigung und Wartung

Tauchen Sie die Motoreinheit, die Antriebseinheit für den XL-Zerkleinerer, die Schneebesen-Antriebseinheit und die Mixeraufsatz-Antriebseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile nur ein feuchtes Tuch. Spülen Sie das Pürierstabmesser und den Klingenschutz unter fließendem Wasser ab. Alle Teile des Zubehörs sind spülmaschinengeeignet

Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Aceton.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2 Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Aufsatzes.
- 3 Nehmen Sie den Aufsatz ab.
- 4 Weitere Informationen finden Sie in den Reinigungstabellen.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter www.philips.com/support, auf der Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, fühlt sich heiß an oder erzeugt Rauch. Was kann ich tun?	Das Gerät kann dann einen unangenehmen Geruch abgeben oder Rauch erzeugen, wenn es zu lange verwendet wird. In diesem Fall müssen Sie das Gerät ausschalten und 60 Minuten abkühlen lassen.
Kann das Gerät durch die Verarbeitung sehr harter Zutaten beschädigt werden?	Ja, das Gerät kann beschädigt werden, wenn Sie sehr harte Zutaten wie Knochen, Steinobst oder gefrorene Zutaten verarbeiten.
Warum steht das Gerät plötzlich still?	Möglicherweise blockieren harte Zutaten die Messereinheit. Lassen Sie den Auslöserschalter los, ziehen Sie den Stecker des Geräts ab, nehmen Sie die Motoreinheit ab, und entfernen Sie die entsprechenden Zutaten, die die Messereinheit blockieren.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder.

Recycling



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).

Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Sofern nicht anders angegeben, besteht das gesamte Verpackungsmaterial aus recyceltem Papier; siehe die PAP-Kennzeichnung auf der Verpackung.

Garantie und Support

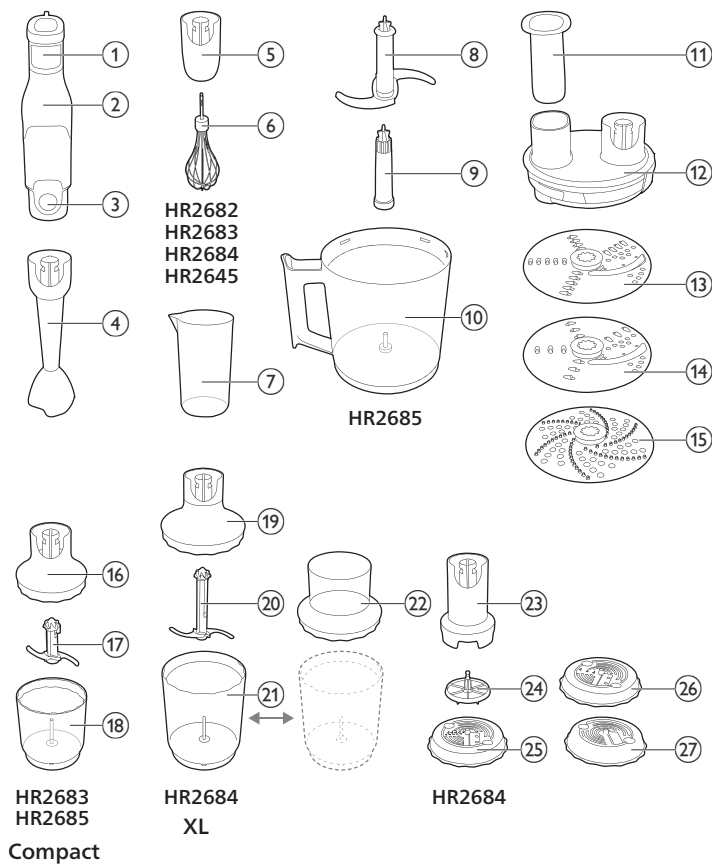
Versuni bietet für dieses Produkt nach dem Kauf eine zweijährige Garantie. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie berührt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Für weitere Informationen oder um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen, besuchen Sie unsere Website www.philips.com/support.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tootetoote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus



- Saumikser
- 1 Nupplüliti
- 2 Mootor
- 3 Vabastusnupp

- 4 Integreeritud lõiketeraga saumikser
 - Vispel (ainult mudelitel HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Vispli mootor
- 6 Vispel
- 7 Anum
 - Köögikombain (ainult mudel HR2685)
- 8 Lõiketera
- 9 Pöörlev völli
- 10 Köögikombaini segamishõõ
- 11 Lükur
- 12 Köögikombaini segamishõõ kaas
- 13 Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (jämedaks)
- 14 Ketas viilutamiseks ja purustamiseks (peeneks)
- 15 Purustamisketas
 - Kompaktne hakkija (ainult mudelitel HR2683, HR2685)
- 16 Kompaktse hakkija mootor
- 17 Kompaktse hakkija lõiketerad
- 18 Kompaktse hakkija kauss
 - XL-suuruses hakkija (ainult mudel HR26834)
- 19 XL-suuruses hakkija mootor
- 20 XL- suuruses hakkija lõiketera
- 21 XL-hakkija kauss
 - Spiraliseerija (ainult mudel HR2684)
- 22 Sisestamistoru
- 23 Spiraliseerija mootor
- 24 Spiraliseerija ajamiplaat
- 25 Spiraaliseerija vahetükid (spagetid)
- 26 Spiraliseerija vahetükid (linguine)
- 27 Spiraliseerija vahetükid (lint)

Tähtis!

Oht!

- Ärge kastke mootorit, XL-hakkija hammasratast, vispli ajamit, kompaktse hakkija hammasrattaseadet, spiraliseerijat ja köögikombaini hammasrattaseadet vette või muudesse vedelikesse ega loputage neid kraani all. Kasutage nende osade puhastamiseks niisket lappi. Segamisvarre tera ja terakaitset võib vee all loputada. Kõik teised osad on nõudepesumasinakindlad.

Hoiatus!

- Enne seadme ühendamist voluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui pistik, toitekaabel või mõni muu osa on kahjustatud või sellel on nähtavaid mõrasid.
- Kui toitekaabel on rikutud, siis tuleb ohtlike olukordade vältimiseks lasta toitekaabel vahetada Philipsil, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Käsitsemisel, mahuti tühjendamisel ja puhastamisel ärge puudutage kannu terade lõikeservi. Need on väga teravad ja võite väga kergelt sõrmi vigastada.

- Ärge kunagi kasutage lõiketera ilma hakkija või köögikombaini segamisnõuta.
- Pritsmete vältimiseks viige saumikseri otsak või vispel (ainult teatud mudelitel) alati sügavale koostisosadesse enne seadme vooluvõrku ühendamist, eriti juhul kui töötlete kuumi toiduaineid.
- Kui üks lõiketeradest jääb kinni, tõmmake enne lõiketera tõkestavate koostisainete eemaldamist toitepistik seinakontaktist välja.
- Olge ettevaatlik kuuma vee valamisel köögikombaini või kannmikserisse, sest see võib ootamatu auru tõttu seadmest välja paiskuda.
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Ärge töötlege koostisosi, nagu jääkuubikuid, külmutatud koostisosi või kividega puuvilju ilma vedelikku kasutamata.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitekaabel lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid võivad kasutada füüsilise, mee- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja kui nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Veenduge, et seade oleks korralikult puhastatud. Eriti toiduga kokkupuutuvad pinnad. Puhastamise üksikasjad on toodud joonisel 10.

Ettevaatust!

- Võtke seade elektrivõrgust järelevalveta jättes, kokku pannes,
- lahti võttes, hoiustades või puhastades.
- Enne tarvikute vahetamist või kasutamise ajal liikuvatele osadele lähenemisel lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist.
- Ärge kasutage seadet ühegi tarvikuga järjest üle kolme minuti. Enne töötlemise jätkamist laske seadmel 15 minutit jahtuda.
- Ühtegi tarvikut ei saa kasutada mikrolaineahjus.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Vältige mootorisektsiooni kokkupuudet kuumuse, tule, niiskuse ja mustusega.
- Kasutage seda seadet üksnes selleks ettenähtud otstarbel kasutusjuhendi kohaselt.
- Ärge kunagi täitke anumad, XL-hakkija kaussi, kompaktse hakkija kaussi või köögikombaini (ainult teatud mudelitel) toiduainetega, mille temperatuur ületab 60 °C.
- Ärge ületage tabelis toodud toiduainete koguseid ega töötlemiskestusi.
- Puhastage saumikseri varre lõiketera kraanivee all. Ärge kastke kunagi vette.
- Pärast puhastamist laske saumikseri varrel kuivada. Hoidke seda kas horisontaalselt või nii, et lõiketera jääb ülespoole. Enne saumikseri varre hoiule panemist veenduge, et lõiketera oleks täiesti kuiv.
- Müratase: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Enne esimest kasutamist

Enne seadme esimest korda kasutamist puhastage põhjalikult kõik toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine”).

Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Laske kuumadel koostisainetel enne töötlemist jahtuda.
- 2 Enne töötlemist lõigake suuremad tükid umbes $2 \times 2 \times 2$ cm suurusteks tükkideks.
- 3 Enne pistiku seinakontakti sisestamist pange seade õigesti kokku.

Enne seadme sisselülitamist kerige toitekaabel täiesti lahti.

Enne kasutamist eemaldage kogu pakendimaterjal.

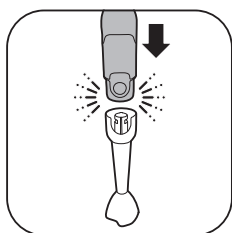
Seadme kasutamine

Saumikseri kasutamine

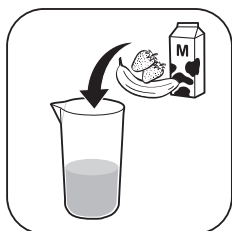
Saumikser on ette nähtud:

- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete toiduainete, nt pannkoogitaina või majoneesi segamiseks;
- keedetud toiduainete püreestamiseks, nt beebitoidu valmistamiseks;
- pähklite, puu- ja köögiviljade hakkimiseks.

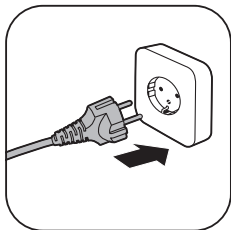
Ärge töödelge seadmes jääkuubikuid, külmutatud toiduaineid või kividega puuvilju.



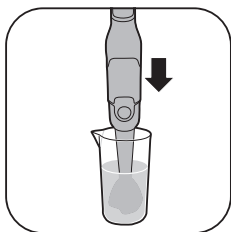
- 1 Kinnitage saumikseri vars mootori külge (kostub klõpsatus).



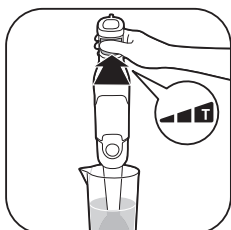
- 2 Asetage toiduained anumasse.



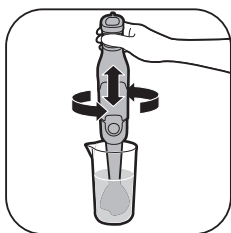
3 Sisestage pistik seinakontakti.



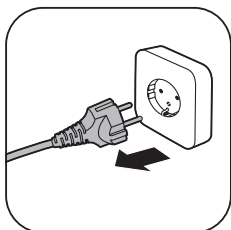
4 Pritsimise vältimiseks suruge lõiketera täielikult toiduainete sisse.



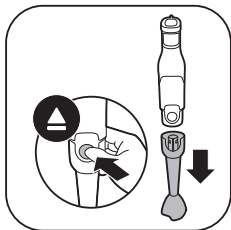
5 Lülitage seade sisse nupplüliti pigistades. Saate suurendada kiirust lüliti kõvemini vajutades. Kui vajutate lüliti maksimaalselt, töötab saumikser turbo-kiirusega.



6 Liigutage seadet koostisainete segamiseks aeglaselt üles-alla ja tehke ringikujulisi liigutusi.

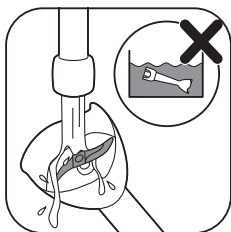


7 Pärast segamise lõpetamist vabastage nupplüliti, et seade välja lülitada ja seinakontaktist eemaldada.

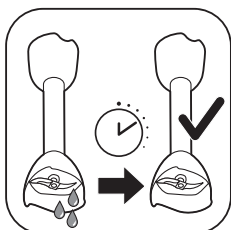


- 8 Vajutage vabastusnuppu ja eemaldage saumikseri vars.

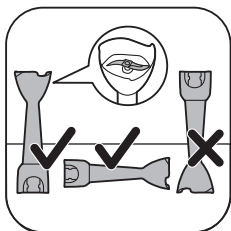
Terad on teravad. Olge nende käsitlemisel ettevaatlik. Alati eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage kunagi terasid sinna kinnijäänud toidujääkide eemaldamiseks või puhastamiseks.



- 9 Kergemaks puhastamiseks loputage segamisvars kohe kuuma vee all. Ärge kastke segamisvart täielikult vee sisse.



- 10 Asetage segamisvars nii, et terakaitse oleks suunaga ülespoole ja laske sel enne hoiustamist vähemalt 10 minutit kuivada.



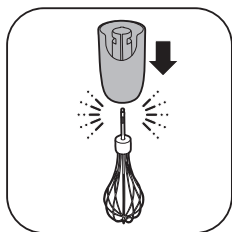
Filtri kasutamine (mudelid HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Vispel on ette nähtud vahukoore, munavalgete, magustoitude jne vahustamiseks.

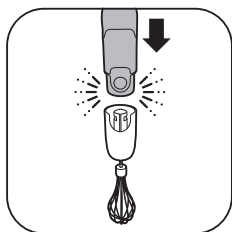
Otsikud

- Väikese koguse kiiremaks töötlemiseks kallutage kaussi kergelt.
- Munavalgete vahustamisel kasutage parima tulemuse saavutamiseks suurt kaussi. Parima tulemuse saavutamiseks peab nii kauss kui ka seade olema täiesti puhtad ja rasvavabad. Lisaks ei tohi munavalgetes olla tilkagi munakollast.
- Pritsmete vältimiseks alustage vahustamist madalal kiirusel ning umbes minuti pärast tõstke kiirust.
- Koore vahustamisel kasutage pritsmete vältimiseks anumad.

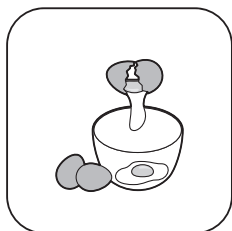
Ärge kasutage visplit taina või koogisegu valmistamiseks.



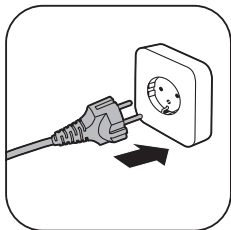
1 Kinnitage vispel vispli liitmiku külge (kostub klõpsatus).



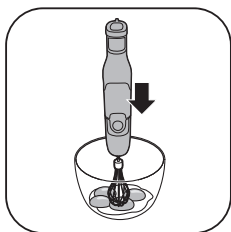
2 Kinnitage vispli liitmik mootori külge (kostub klõpsatus).



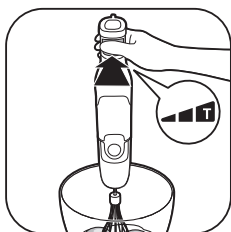
3 Mõõtko koostisained kaussi.



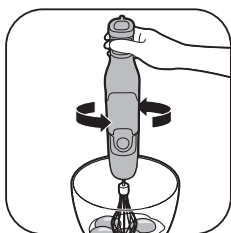
4 Sisestage pistik seinakontakti.



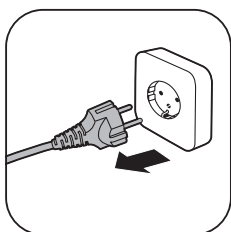
5 Kastke vispel toiduainete sisse.



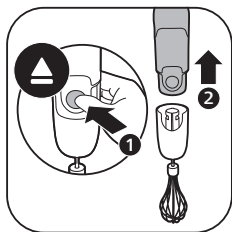
6 Vajutage nupplüliti.



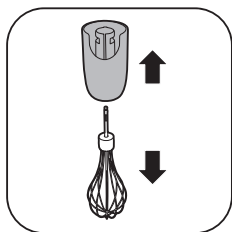
7 Liigutage seadet aeglaselt ringikujuliste liigutustega.



8 Pärast vahustamist/segamist vabastage nupplüliti, et seade välja lülitada ja eemaldage pistik seinakontaktist.



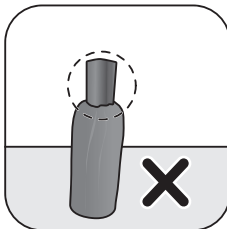
9 Vajutage vabastusnuppu ja eemaldage mootor vispli liitmiku küljest.



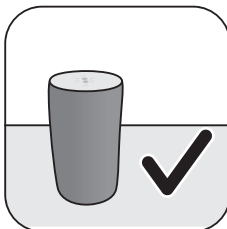
10 Selleks et eemaldada visplit vispli liitmiku küljest, tõmmake seda otse alla.

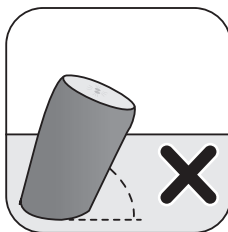
Juurviljade valmistusnippid

- Kenade ja pikkade spiraalide saamiseks lõigake kõõgivil sirgeteks silindriteks, mille kõrgus on umbes sama kui sisestamistoru.

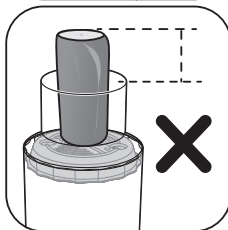
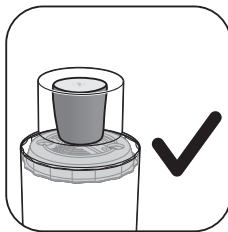


- Lõigake iga ots ära, nt. kurgil/kartulil, et oleks hea kontakt plaadi ja lõiketeraga.

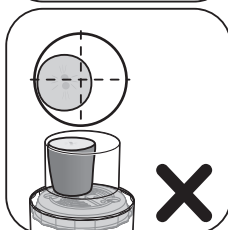
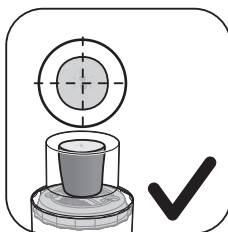




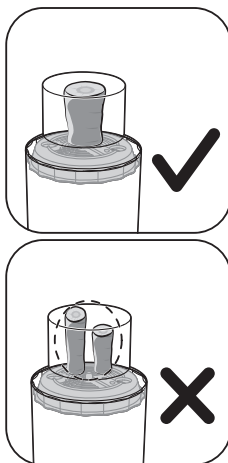
- Ainult sirge silinder jääb algusest lõpuni sirgeks.



- Asetakse juurvili keskele, vajutades seda lõikesisendi keskel olevale väikesele metalltorule.



- Ärge kunagi asetage lõikesisendile korraga rohkem kui ühte köögiviljatükki.



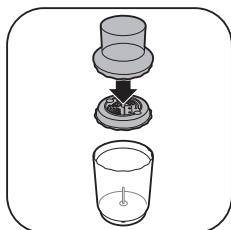
Spiraliseerija kasutamine (mudelil HR2684)

Spiraliseerija on mõeldud spiraalide loomiseks erinevatest köögiviljadest, nt. kartul, porgand, kurk, suvikõrvits, valge redis, punapeet, kaalikas jne.

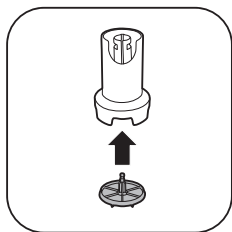
3 Vahetükid:

Spiraliseerijal on kolm erinevat vahetükki, mis toodavad erineva laiusega spiraale. "Spageti" ja "Linguine'il" teradel on kaks erinevat nuga, tavaline nuga lõikab spiraalsed ribad ja teine väikeste hammastega nuga jagab need peeneteks (Spagetti) või paksemateks (Linguine) ribadeks. Laiade ribad teral on ainult üks tavaline nuga.

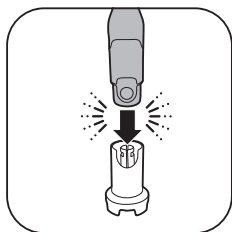
Olge hakkija lõiketerade mooduli käsitlemisel väga ettevaatlik, kuna terade servad on teravad. Hoidke alati terasid väljastpoolt. Ärge puudutage terasid. Olge eriti ettevaatlik, kui sisestate või eemaldate terad hakkimiskausist. Haarake teradest kahe sõrmega, kasutades neis olevaid auke. Olge väga ettevaatlik teradesse jäänud toidu puhastamisel.



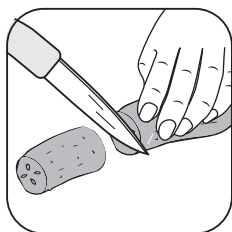
- 1 Eemaldage hakkimistera XL hakkimiskausist ja asetage üks teradest poolläbipaistva sisestamistoruga XL-hakkija kaussi.



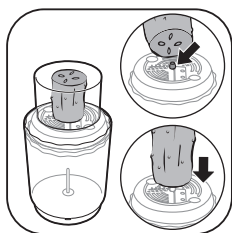
2 Kinnitage plaat spiraliseerija mootori külge.



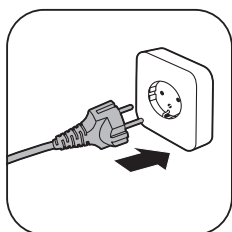
3 Kinnitage mootor hammasratta külge.



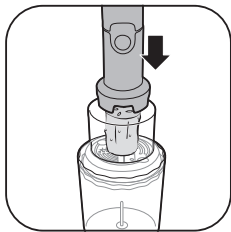
4 Valmistage juurvilju nagu valmistamise näpunäidetes kirjeldatud.



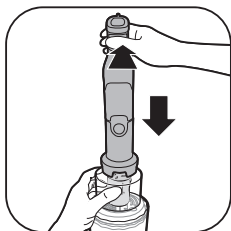
5 Asetage köögivili keskele ja suruge see vahetüki väikesele metalltorule.



6 Sisestage pistik seinakontakti.



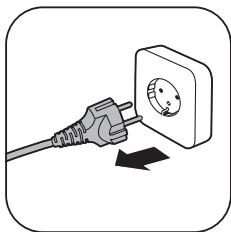
- 7** Suruge mootoriseksioon koos kinnitatud hammasrattaga ja ajamiplaat kõogiviljadele.



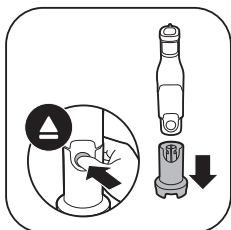
- 8** Kinnitage hakkimiskauss ja sisestamistoru ühe käega ning vajutage teise käe keskmise sõrmega nupplüliti. Suruge samal ajal kõogiviljad alla.



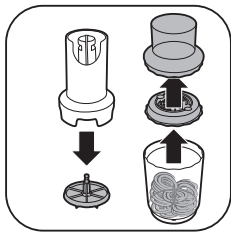
- 9** Spiraalid töödeldakse kaussi



- 10** Pärast töötlemise lõpetamist vabastage nupplüliti, et seade välja lülitada ja seinakontaktist eemaldada.



- 11** Eemaldage käiguseade, vajutades vabastusnuppu.



12 Eemaldage ajamiplaat hammasrattaseadmelt. Seejärel eemaldage sisestamistoru ja vahetükk ning tühjendage nõu.

- Kui soovite valmistada veel ühe partii, eemaldage ülejäänud kõõgiviljad ajamiplaadilt või vahetükilt.
- Kui teete suuremaid koguseid, tühjendage kauss enne, kui see on täis.

Hakkija

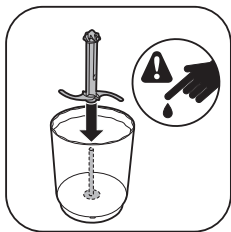
Hakkija on mõeldud selliste toiduainete nagu pähklid, liha, sibulad, kõva juust, keedetud munad, küüslauk, maitseroheline, kuivikleib jms hakkimiseks.

Alati eemaldage seade vooluvõrgust. Olge hakkija löiketerade mooduli käsitlemisel väga ettevaatlik, kuna terade servad on teravad. Hoidke moodulit kinni keskmisest plastvardast. Ärge puudutage terasid. Eriti ettevaatlik tuleb olla terade mooduli hakkimiskaussi sisestamisel või sealt välja võtmisel, hakkimiskausi tühjendamisel, teradesse kinnijäänud toidujääkide eemaldamiseks ja puhastamisel.

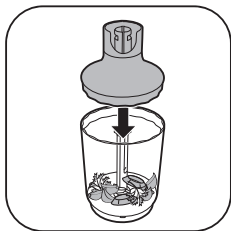
Ärge töödelge seadmes jääkuubikuid, külmutatud toiduaineid või kividega puuvilju.

XI-hakkija kasutamine (mudel HR2684)

1 Pange löiketerade moodul hakkimiskaussi

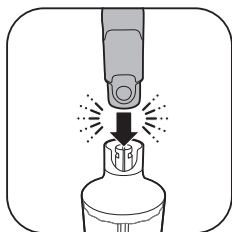


2 Pange koostisained peenestamiskaussi.

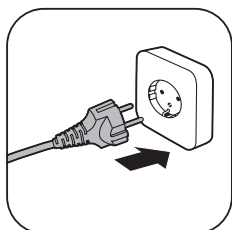




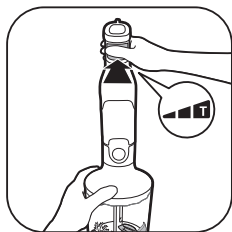
3 Pange liitmik peenestamiskausi külge.



4 Kinnitage mootor hakkija hammasratta külge (kostub klõpsatus).



5 Sisestage pistik seinakontakti.



6 Vajutage toitenuppu ja laske seadmel töötada, kuni kõik toiduained on purustatud.

7 Kui olete hakkimise lõpetanud, vabastage nupplüliti, et seade välja lülitada ja seinakontaktist eemaldada.

8 Vajutage vabastusnuppu ja eemaldage mootor vispli liitmiku küljest.

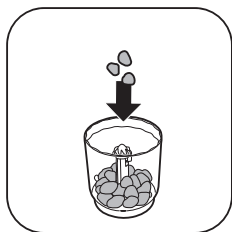
9 Eemaldage ettevaatlikult lõiketera ja mootor.

10 Valage hakitud toiduained välja.

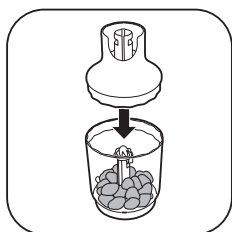


Kompaktse hakkija kasutamine (mudelid HR2683/HR2685)

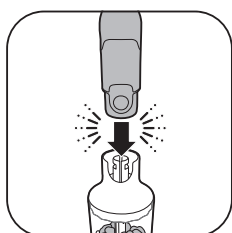
1 Pange löiketerad hakkimiskaussi



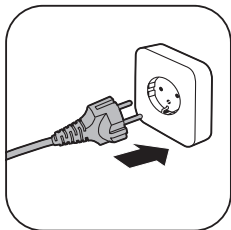
2 Pange koostisained peenestamiskaussi.



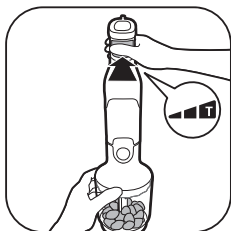
3 Pange liitmik peenestamiskausi külge.



4 Kinnitage mootor hakkija hammasratta külge (kostub klõpsatus).



5 Sisestage pistik seinakontakti.



6 Vajutage toitenuppu ja laske seadmel töötada, kuni kõik toiduained on purustatud.

7 Kui olete hakkimise lõpetanud, vabastage nupplüliti, et seade välja lülitada ja seinakontaktist eemaldada.

8 Vajutage vabastusnuppu ja eemaldage mootor vispli liitmiku küljest.

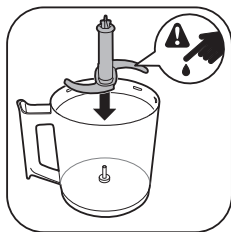
9 Eemaldage ettevaatlikult lõiketera ja mootor.

10 Valage hakitud toiduained välja.

Köögikombaini lõiketera kasutamine (üksnes mudelil HR2685)

Köögikombain on ette nähtud koostisosade tükeldamiseks, viilutamiseks, purustamiseks ja granuleerimiseks.

- Lõiketerad on ette nähtud selliste koostisosade nagu sibul, toores liha, maitsetaimed, pähklid jne hakkimiseks.
- Peente ja jämedate ketaste viilutamise pool on mõeldud koostisosade nagu porgandi, kurgi jne viilutamiseks.



- Peente ja jämedate ketaste viilutamise pool on mõeldud selliste koostisosade nagu porgandi, kõva juustu jne viilutamiseks.
- Purustamisketas on mõeldud selliste koostisosade nagu juust, kartul jne purustamiseks.

1 Kinnitage löiketera kausi põhja.

Olge löiketera käsitlemisel ettevaatlik, sest see on äärmiselt terav.



2 Pange koostisained kaussi.

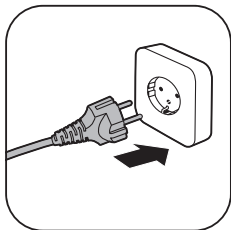
Lõigake koostisosad väiksemateks tükkideks, et need sobiksid korralikult kaussi.



3 Kinnitage köögikombaini kaas kausi külge ja keerake see lukustamiseks vastupäeva.



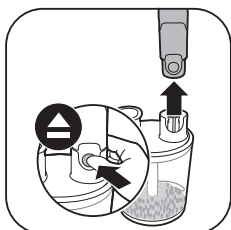
4 Kinnitage mootor köögikombaini kaane külge, see kindlalt kinnitades.



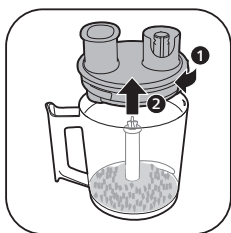
5 Ühendage seade vooluvõrku.



6 Vajutage ja hoidke nupplüliti all, et aktiveerida seade maksimaalsel kiirusel.
Hoidke kaussi kindlalt ühe käe ja mootorit teise käega.



7 Vajutage vabastusnuppu, et pärast lõpetamist eemaldada mootor ja kaas.

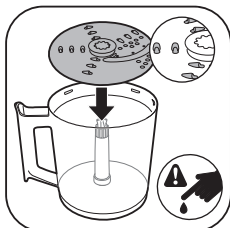


8 Eemaldage köögikombaini kaas, pöörates seda päripäeva, kuni see vabaneb.

Köögikombaini lõiketera kasutamine (üksnes mudelil HR2685)

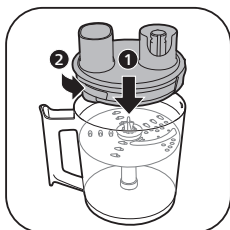
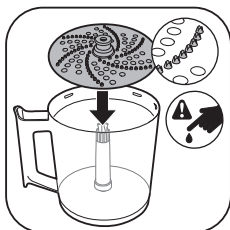
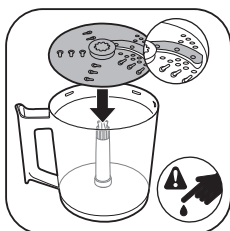


1 Kinnitage pöörlev völli kausi põhja.



2 Kinnitage kettad pöörlevale völlile.

Olge löiketera käsitlemisel ettevaatlik, sest need on äärmiselt teravad.



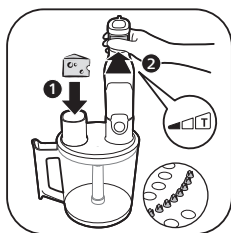
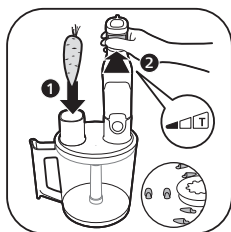
3 Kinnitage köögikombaini kaas kausi külge ja keerake see lukustamiseks vastupäeva.



- 4 Kinnitage mootor köögikombaini kaane külge, see kindlalt kinnitades. Seejärel ühendage seade vooluvõrku.



- 5 Asetage koostisosad läbi kaaneava kaussi.

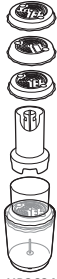




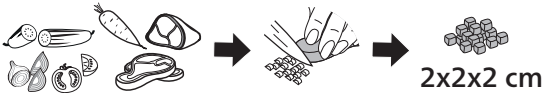
6 Vajutage ja hoidke nupplülitit all, et aktiveerida seade madalaimal kiirusel.

Töödeldud koostisosad kogutakse kaussi.

Töötlemiskogused ja -aeg

		kg (MAX)	(MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Puhastamine ja hooldus

Ärge kastke mootorit, XL-hakkija hammasratast, vispli ajamit ja hakkija hammasrattaseadet vette või muudesse vedelikesse ega loputage neid kraani all. Kasutage nende osade puhastamiseks niisket lappi. Segamisvarre tera ja terakaitset võib vee all loputada. Kõik teised osad on nõudepesumasinakindlad.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsna, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka agressiivseid vedelikke, nagu alkohol, bensiin või atsetoon.

- 1 Eemaldage seadme pistik seinakontaktist.
- 2 Tarviku eemaldamiseks kasutage mootoril asuvaid vabastusnuppu.
- 3 Eemaldage tarvik.
- 4 Rohkem juhiseid leiate peatükist „Puhastamine“.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte www.philips.com/support, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Lahendus
Seade teeb palju müra, levitab ebameeldivat lõhna, on katsudes tuline või suitseb. Mida ma peaksin tegema?	Seadmest võib tulla ebameeldivat lõhna või suitsu, kui seda on liiga pikalt kasutatud. Sellisel juhul lülitage seade välja ja laske sel 60 minutit jahtuda.
Kas väga kõvade koostisainete töötlemisel on oht seadet kahjustada?	Jah, seade võib saada kahjustada, kui töötlete väga kõvasid toiduaineid, nagu kondid, kividega puuviljad või külmutatud toit.
Miks seade ootamatult seiskub?	Selles võib süüdi olla terade külge kinnijäänud toit. Eemaldage seade vooluvõrgust, eemaldage mootorisektsioon ja puhastage ettevaatlikult terade külge kinnijäänud toit.

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab elektromagnetväljade (EMF) standarditele.

Ümbertöötlus



See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).

Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

Kui pole märgitud teisiti, on kogu karbis olev pakkematerjal valmistatud ringlussevõetud paberist, vt karbil olevat PAP-märgist.

Garantii ja tugi

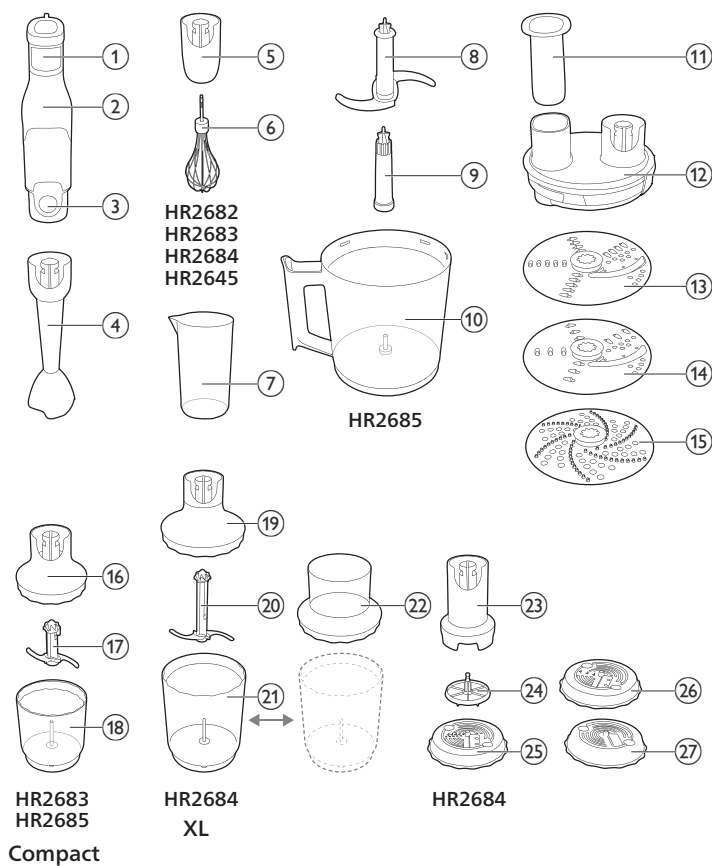
Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti www.philips.com/support.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.Philips.com/welcome.

Descripción general



- Batidora de mano
- 1 Botón de activación
- 2 Unidad motora
- 3 Botón de liberación

- 4 Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
 - Levantaclaras (solo modelos HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Unidad de engranaje del levantaclaras
- 6 Batidor
- 7 Vaso
 - Robot de cocina (solo modelo HR2685)
- 8 Unidad de cuchillas
- 9 Eje de accionamiento
- 10 Recipiente del robot de cocina
- 11 Empujador
- 12 Tapa del recipiente del robot de cocina
- 13 Disco para corte en rodajas/tiras (grueso)
- 14 Disco para corte en rodajas/tiras (fino)
- 15 Disco para rallar
 - Picadora compacta (solo modelos HR2683/HR2685)
- 16 Unidad de engranaje para picadora compacta
- 17 Cuchilla de la picadora compacta
- 18 Recipiente de la picadora compacta
 - Picadora extragrande (solo modelo HR26834)
- 19 Unidad de engranaje de la picadora extragrande
- 20 Cuchilla de la picadora extragrande
- 21 Recipiente de la picadora extragrande
 - Cortador en espiral (solo modelo HR2684)
- 22 Orificio de entrada
- 23 Unidad de engranaje del cortador en espiral
- 24 Disco de empuje del cortador en espiral
- 25 Accesorio para cortador en espiral (espaguetis)
- 26 Accesorio para cortador en espiral (tallarines)
- 27 Accesorio para cortador en espiral (tiras)

Importante

Peligro

- No sumerja la unidad motora, la unidad de engranaje de la picadora extragrande, la unidad de engranaje del levantaclaras, la unidad de engranaje de la picadora compacta, la unidad de engranaje del cortador en espiral ni la unidad de engranaje del robot de cocina en agua u otros líquidos, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar estas piezas. La cuchilla y el protector del brazo de la batidora se pueden enjuagar bajo el grifo. Los demás accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados o tienen grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.

- No toque los bordes cortantes de la unidad de cuchillas al manipularla, al vaciar el recipiente ni durante la limpieza. Al estar muy afiladas, podría cortarse fácilmente los dedos.
- No utilice nunca una unidad de cuchillas sin la picadora o el recipiente del robot de cocina.
- Para evitar salpicaduras, introduzca siempre el brazo de la batidora o el levantaclaras (solo en modelos específicos) en los ingredientes antes de encender el aparato, especialmente cuando procese ingredientes calientes.
- Si una de las unidades de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándola.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o la batidora, ya que pueden ser expulsados del aparato debido a la generación repentina de vapor.
- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso sin usar líquidos.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Asegúrese de que el aparato está bien limpio, en especial las superficies en contacto con alimentos. Consulte los detalles de limpieza en la figura 10.

Precaución

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo,
- desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato con ninguno de los accesorios durante más de 3 minutos seguidos. Espere a que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de continuar procesando.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Mantenga la unidad motora alejada del calor, el fuego, la humedad y la suciedad.
- Utilice este aparato solo para el uso al que está destinado como se indica en el manual de usuario.

- Nunca llene el vaso, el recipiente de la picadora compacta, el recipiente de la picadora extragrande ni el robot de cocina (solo tipos específicos) con ingredientes cuya temperatura supere los 60 °C.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- Limpie la unidad de cuchillas del brazo de la batidora bajo el grifo. No sumerja nunca el aparato en agua.
- Después de la limpieza, deje que el brazo de la batidora se seque. Guarde el aparato en horizontal o con la cuchilla apuntando hacia arriba. Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté completamente seca antes de guardar el brazo de la batidora.
- Nivel de ruido: Lc = 85 dB (A)

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar el aparato.

Preparación para su uso

- 1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos.
- 2 Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 x 2 x 2 cm antes de procesarlos.
- 3 Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación antes de encender el aparato.

Retire todo el material de embalaje o etiquetas antes de utilizarlo.

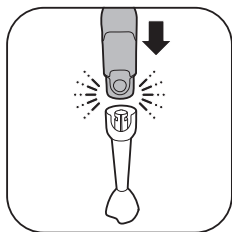
Uso del aparato

Uso de la batidora de mano

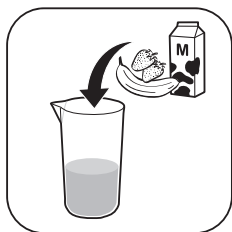
Esta batidora de mano está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.
- Picar frutos secos, frutas y verduras.

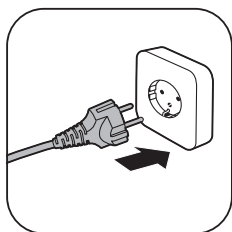
No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso.



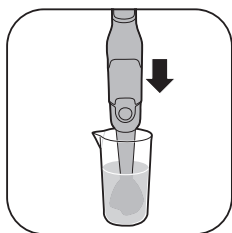
1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oírás un "clic").



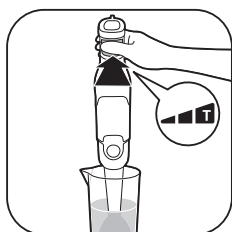
2 Introduzca los ingredientes en el vaso.



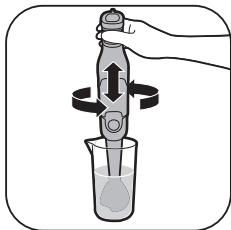
3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



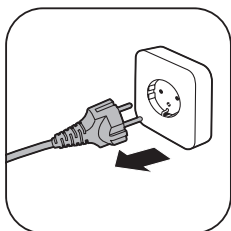
4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.



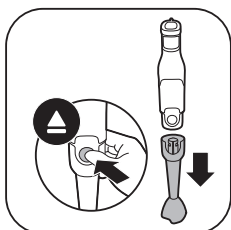
5 Presione el botón de activación para encender el aparato. Puede aumentar la velocidad si pulsa el botón más fuerte. Si pulsa el botón al máximo, la batidora funcionará a velocidad turbo.



- 6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes.

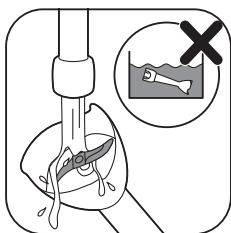


- 7 Cuando termine de mezclarlos, deje de pulsar el botón de activación para que el aparato se apague y desenchúfelo.

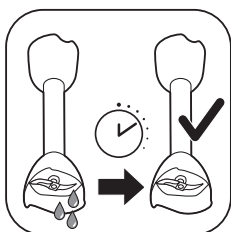


- 8 Retire el brazo de la batidora pulsando el botón de liberación.

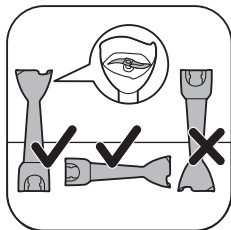
Las cuchillas están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado. En primer lugar, desenchufe siempre el aparato. No toque las cuchillas al limpiar o eliminar restos de alimentos de las mismas.



- 9 Para facilitar la limpieza, enjuague directamente el brazo con agua caliente tras usarlo. No sumerja el brazo por completo en agua.



- 10 Coloque el brazo en posición vertical con el protector de cuchillas hacia arriba y deje que se seque durante al menos 10 minutos antes de guardarlo.



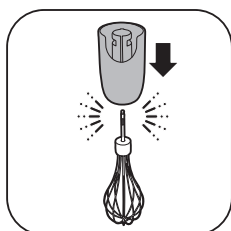
Uso del levantaclaras (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

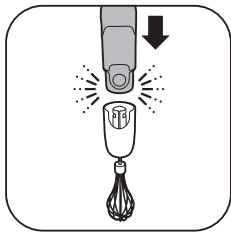
Consejos

- Si desea procesar una pequeña cantidad, incline el recipiente ligeramente para un resultado más rápido.
- Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado. Para conseguir un buen resultado, el recipiente y el accesorio no deben contener grasa ni debe haber restos de yema de huevo en las claras.
- Para evitar salpicaduras, comience a baja velocidad y, transcurrido aproximadamente 1 minuto, continúe a una velocidad más alta.
- Cuando monte nata, utilice un vaso para evitar salpicaduras.

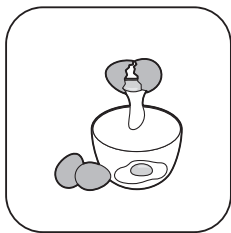
No utilice el levantaclaras para preparar masa o mezcla para tartas o bizcochos.



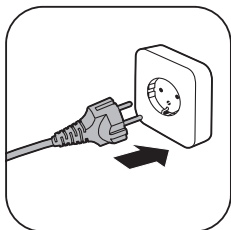
- 1** Acople el levantaclaras a su unidad de engranaje (oírás un "clic").



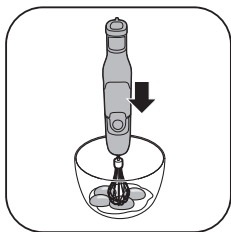
2 Acople la unidad de engranaje del levantaclaras a la unidad motora (oirá un "clic").



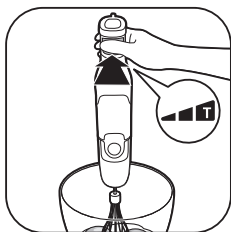
3 Ponga los ingredientes en el recipiente.



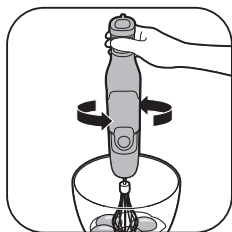
4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



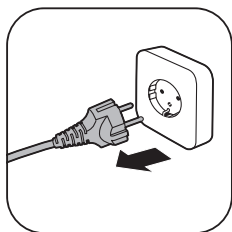
5 Sumerja el levantaclaras en los ingredientes.



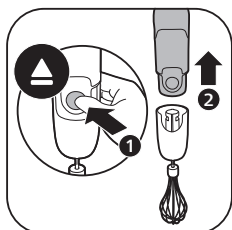
6 Pulse el botón de activación.



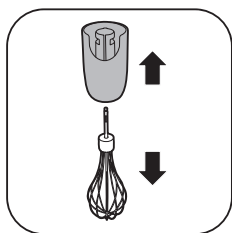
7 Mueva el aparato lentamente en círculos.



8 Cuando haya terminado de montar o batir, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo de la toma de corriente.



9 Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la unidad de engranaje.

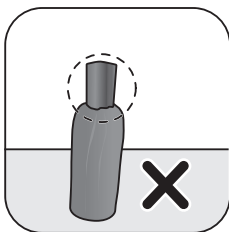


10 Para retirar el levantaclaras de la unidad de engranaje, tire de él.

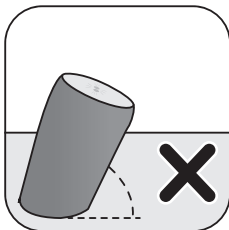
Consejos para la preparación de verduras y hortalizas

- Para conseguir espirales largas, corte los alimentos en cilindros rectos de la misma altura, aproximadamente, que el orificio de entrada.

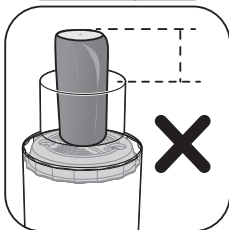
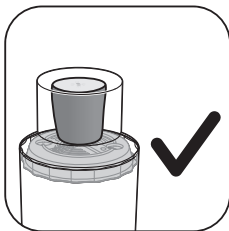




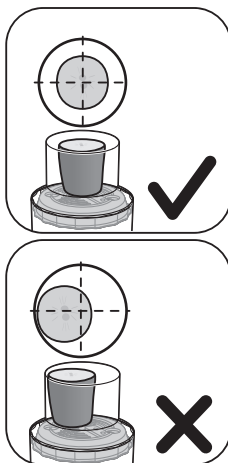
- Corte los extremos de los alimentos, por ejemplo, pepinos o patatas, para que haya un buen contacto entre el disco de empuje y el accesorio de corte.



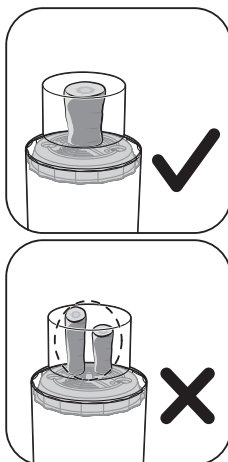
- Solo así, con un cilindro recto, el alimento se mantendrá centrado durante todo el procesado.



- Centre el alimento preparado presionándolo sobre el pequeño tubo de metal del centro del accesorio de corte.



- No introduzca más de una pieza a la vez en los accesorios de corte.



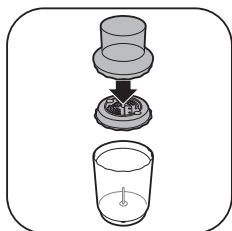
Uso del cortador en espiral (HR2684)

El cortador en espiral se ha diseñado para crear espirales con diferentes verduras y hortalizas, como patatas, zanahorias, pepinos, calabacines, rábanos blancos, remolachas, nabos, etc.

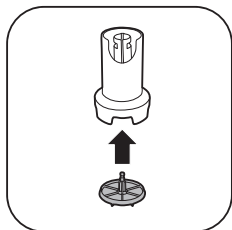
3 accesorios:

El cortador en espiral dispone de tres accesorios para hacer espirales de diferentes anchuras. Los accesorios para espaguetis y tallarines cuentan con dos cuchillas diferentes: la cuchilla lisa corta las tiras en espiral y la segunda, con dientes pequeños, las divide en tiras finas (espaguetis) o más gruesas (tallarines). El accesorio para tiras anchas solo tiene una cuchilla lisa.

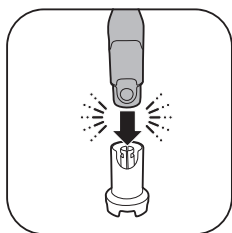
Extreme la precaución al manipular los accesorios, ya que los bordes de las cuchillas están muy afilados. Sujete siempre los accesorios por la parte exterior. No toque la cuchilla. Extreme la precaución al poner o quitar los accesorios en el recipiente de la picadora. Sujete los accesorios por sus orificios con dos dedos. Extreme la precaución al eliminar restos de alimentos de las cuchillas y durante la limpieza.



- 1 Retire la cuchilla para picar del recipiente de la picadora extragrande y coloque uno de los accesorios con el tubo de entrada translúcido en él.



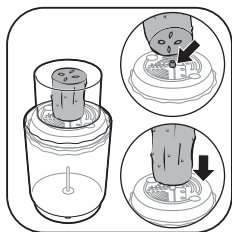
- 2 Coloque el disco de empuje en la unidad de engranaje del cortador en espiral.



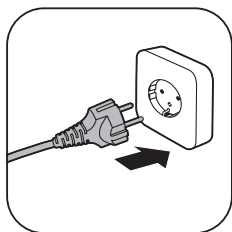
- 3 Acople la unidad motora a la unidad de engranaje.



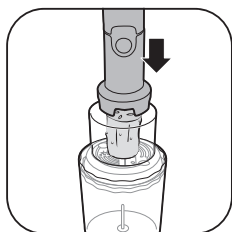
- 4 Prepare la verdura como se indica en los consejos de preparación.



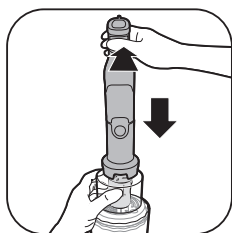
- 5** Centre el alimento y presiónelo sobre el pequeño tubo de metal del accesorio.



- 6** Enchufe el aparato a la toma de corriente.



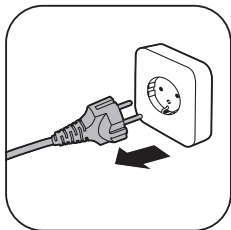
- 7** Presione la unidad motora con la unidad de engranaje y el disco de empuje sobre el alimento.



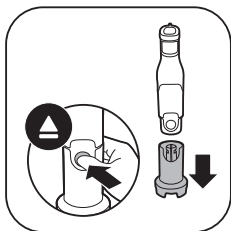
- 8** Sujete el recipiente de la picadora y el orificio de entrada con una mano mientras pulsa el botón de activación con el dedo corazón de la otra. A la vez, presione hacia abajo la verdura.



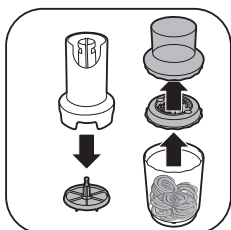
- 9** Las espirales se procesarán en el recipiente.



10 Cuando termine de procesar el alimento, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.



11 Retire la unidad de engranaje pulsando el botón de liberación.



12 Retire el disco de empuje de la unidad de engranaje. Retire el tubo de entrada y el accesorio y, a continuación, vacíe el recipiente.

- Si desea preparar otros alimentos, retire los restos de verdura del disco de empuje o el accesorio.
- Si va a procesar mayores cantidades, vacíe el recipiente antes de que se llene.

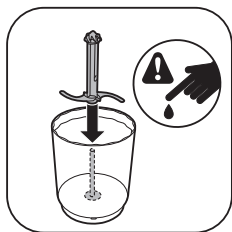
Picadora

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne cruda, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

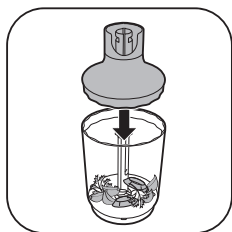
En primer lugar, desenchufe siempre el aparato. Extreme la precaución al manipular la unidad de cuchillas de la picadora, ya que las cuchillas están muy afiladas. Sujete siempre la unidad por la barra de plástico central. No toque la cuchilla. Tenga especial cuidado al poner o quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, al vaciar el recipiente de la picadora, al eliminar los restos de alimentos de las cuchillas y durante la limpieza.

No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso.

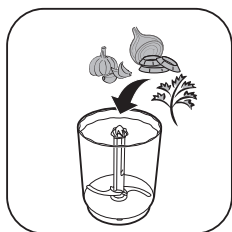
Uso de la picadora extragrande (HR2684)



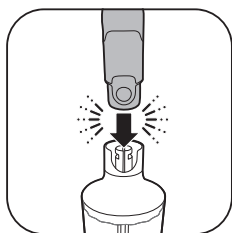
1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora.



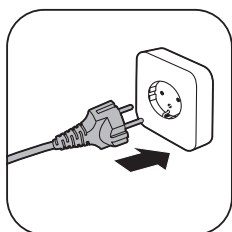
2 Introduzca los ingredientes en el recipiente de la picadora.



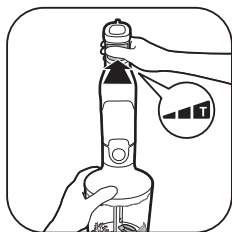
3 Coloque la unidad de engranaje de la picadora en el recipiente de la picadora.



4 Fije la unidad motora a la unidad de engranaje de la picadora (oír un "clic").

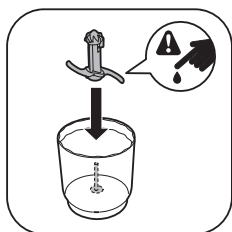


5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



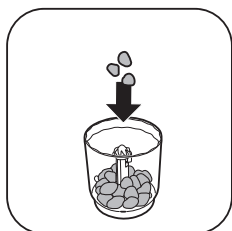
- 6** Pulse el botón de activación y manténgala activada hasta que los ingredientes estén cortados.

- 7** Cuando termine de picar, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.
- 8** Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la unidad de engranaje.
- 9** Retire con cuidado la unidad de engranaje y la unidad de cuchillas.
- 10** Retire los ingredientes picados.

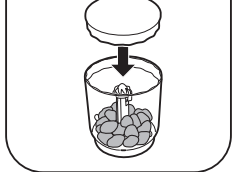


Uso de la picadora compacta (HR2683/HR2685)

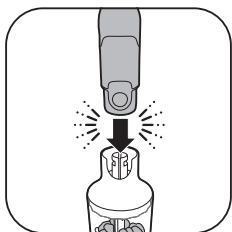
- 1** Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora.



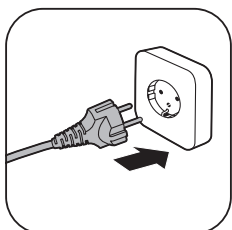
- 2** Introduzca los ingredientes en el recipiente de la picadora.



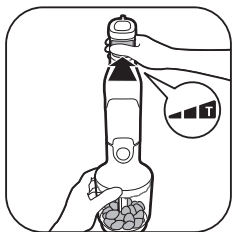
- 3** Coloque la unidad de engranaje de la picadora en el recipiente de la picadora.



- 4** Fije la unidad motora a la unidad de engranaje de la picadora (oírás un "clic").

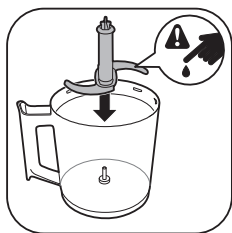


- 5** Enchufe el aparato a la toma de corriente.



- 6** Pulse el botón de activación y manténgala activada hasta que los ingredientes estén cortados.

- 7** Cuando termine de picar, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.
8 Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la unidad de engranaje.
9 Retire con cuidado la unidad de engranaje y la unidad de cuchillas.
10 Retire los ingredientes picados.



Uso de la unidad de cuchillas del robot de cocina (solo modelo HR2685)

El robot de cocina está diseñado para picar, cortar, triturar y rallar ingredientes.

- Las unidades de cuchillas están diseñadas para cortar ingredientes, como cebollas, carne cruda, hierbas, frutos secos, etc.
- El lado de corte en rodajas de los discos fino y grueso está diseñado para cortar en rodajas ingredientes como zanahorias, pepinos, etc.
- El lado de corte en tiras de los discos fino y grueso está diseñado para cortar en tiras ingredientes como zanahorias, queso duro, etc.
- El disco para rallar está diseñado para rallar ingredientes como queso, patatas, etc.

1 Acople la unidad de cuchillas al fondo del recipiente.

Tenga cuidado al manipular la unidad de cuchillas, ya que están muy afiladas.

2 Ponga los ingredientes en el recipiente.

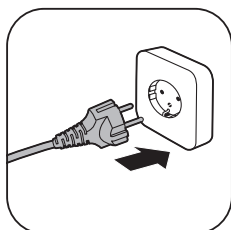
Corte los ingredientes en trozos más pequeños para que quepan bien en el recipiente.



- 3** Ponga la tapa del robot de cocina en el recipiente y gírela hacia la izquierda para encajarla.



- 4** Acople la unidad motora a la tapa del robot de cocina alineándola y encajándola en su sitio.

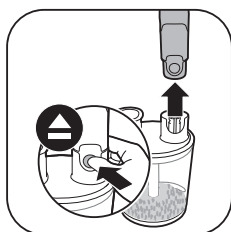


- 5** Enchufe el aparato.



- 6** Mantenga pulsado el interruptor de activación para activar el aparato a la máxima velocidad.

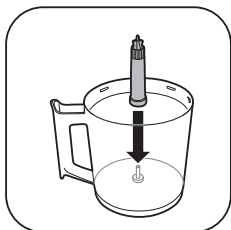
Sostenga el recipiente de forma segura con una mano y la unidad motora con la otra.



- 7** Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la tapa una vez que termine.

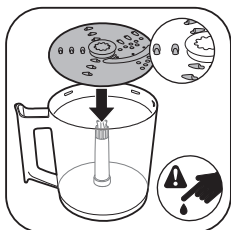


8 Retire la tapa del robot de cocina girándola hacia la derecha hasta que salga.



Uso del disco de cuchillas del robot de cocina (solo modelo HR2685)

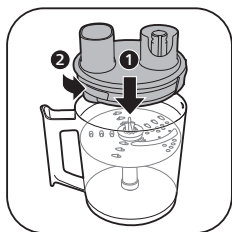
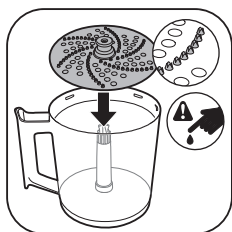
1 Acople el eje de accionamiento en el fondo del recipiente.



2 Acople los discos al eje de accionamiento.

Tenga cuidado al manipular los discos, ya que están muy afilados.





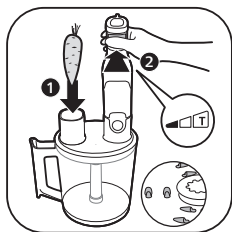
- 3** Ponga la tapa del robot de cocina en el recipiente y gírela hacia la izquierda para encajarla.

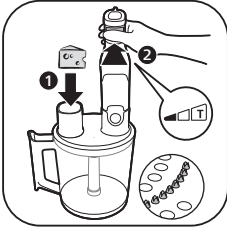


- 4** Acople la unidad motora a la tapa del robot de cocina alineándola y encajándola en su sitio. Enchufe el aparato.



- 5** Introduzca los ingredientes en el recipiente a través de la abertura de la tapa.

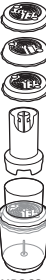




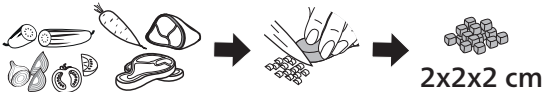
- 6** Mantenga pulsado el interruptor de activación para activar el aparato a la velocidad mínima.

Los ingredientes procesados se recogen en el recipiente.

Cantidades y tiempos de procesamiento

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

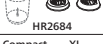
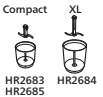


Limpieza y mantenimiento

No sumerja la unidad motora, la unidad de engranaje de la picadora extragrande, la unidad de engranaje del levantaclaras ni la unidad de engranaje del accesorio mezclador en agua u otros líquidos, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar estas piezas. La cuchilla y el protector del brazo de la batidora se pueden enjuagar bajo el grifo. Los demás accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Pulse el botón de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
- 3 Desmonte el accesorio.
- 4 Consulte los gráficos de limpieza para obtener más información.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Solución
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está caliente al tacto o produce humo. ¿Qué hago?	Es posible que el aparato desprenda un olor desagradable o produzca humo si se utiliza durante mucho tiempo seguido. En ese caso, debe apagar el aparato y dejar que se enfríe durante 60 minutos.
¿Es posible dañar el aparato al procesar ingredientes muy duros?	Sí, el aparato puede sufrir daños si intenta procesar ingredientes muy duros, como huesos, frutas con hueso o alimentos congelados.
¿Por qué ha dejado de funcionar el aparato de repente?	Es posible que algunos ingredientes sólidos hayan obstruido la unidad de cuchillas. Suelte el botón de activación, desenchufe el aparato, quite la unidad motora y retire con cuidado los ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple con los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM).

Reciclaje



Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

A menos que se indique lo contrario, todo el material de embalaje de la caja está fabricado con papel reciclado. Consulte la marca PAP de la caja.

Garantía y asistencia

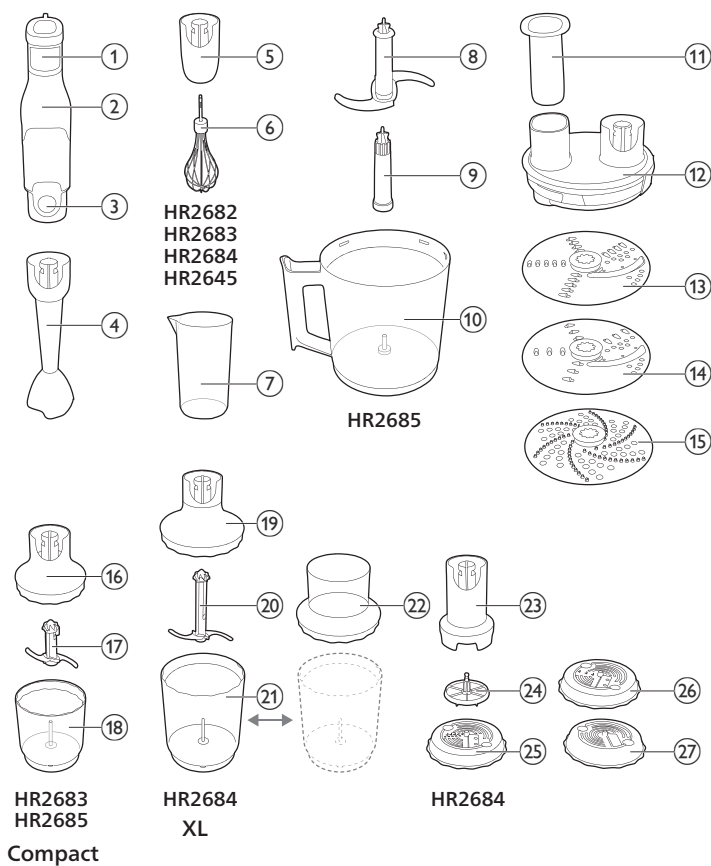
Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale



- Mixeur plongeant
- 1 Gâchette
- 2 Bloc moteur
- 3 Bouton de déverrouillage

- 4 Mixeur plongeant avec ensemble lames intégré
 - Fouet (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645 uniquement)
- 5 Unité d'entraînement du fouet
- 6 Fouet
- 7 Verre doseur
 - Robot de cuisine (HR2685 uniquement)
- 8 Ensemble lames
- 9 Axe d'entraînement
- 10 Bol pour robot de cuisine
- 11 Poussoir
- 12 couvercle du bol du robot de cuisine
- 13 Disque à trancher / râper (épais)
- 14 Disque à trancher / râper (fin)
- 15 Disque à granuler
 - Hachoir compact (HR2683/HR2685 uniquement)
- 16 Unité d'entraînement pour hachoir compact
- 17 Ensemble lames du hachoir compact
- 18 Bol du hachoir compact
 - Hachoir XL (HR26834 uniquement)
- 19 Unité d'entraînement pour hachoir XL
- 20 lame du hachoir XL
- 21 Bol du hachoir XL
 - Spiraliseur (HR2684 uniquement)
- 22 Cheminée de remplissage
- 23 Unité d'entraînement du spiraliseur
- 24 Disque d'entraînement du spiraliseur
- 25 Accessoires spiraliseur (spaghetti)
- 26 Accessoires spiraliseur (linguine)
- 27 Accessoires spiraliseur (ruban)

Important

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'entraînement du hachoir XL, l'unité d'entraînement du fouet, l'unité d'entraînement du hachoir compact, l'unité d'entraînement du spiraliseur et l'unité d'entraînement du mixeur dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne les rincez pas sous l'eau du robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ces pièces. La lame et le protecteur de lame du mixeur plongeant peuvent être rincés sous l'eau du robinet. Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Ne touchez pas les bords coupants de l'ensemble lames lors de la manipulation, du vidage du récipient et du nettoyage. au risque de vous blesser.
- N'utilisez jamais un ensemble lames sans hachoir ou bol de robot de cuisine.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours le mixeur plongeant ou le fouet (certains modèles uniquement) dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsqu'ils sont chauds.
- Si l'un des ensembles lames se bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Faites preuve de prudence si du liquide chaud doit être versé dans le mixeur ou le blender. La production soudaine de vapeur peut éjecter le liquide hors de l'appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux sans utiliser de liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Veillez à bien nettoyer l'appareil. Portez une attention toute particulière aux surfaces en contact avec les aliments. La Figure 10 décrit plus en détails le nettoyage.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de l'assembler,
- de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un accessoire, quel qu'il soit, pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez toujours refroidir l'appareil 15 minutes avant de le réutiliser.
- Aucun des accessoires n'est adapté à une utilisation au micro-ondes.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Tenez le bloc moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.

- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu, telles qu'elles figurent dans le manuel d'utilisation.
- Ne remplissez jamais le bol, le bol du hachoir compact, le bol du hachoir XL et le robot de cuisine (certains modèles uniquement) d'ingrédients dont la température dépasse 60 °C.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Nettoyez l'ensemble lames du mixeur plongeant sous le robinet. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Une fois nettoyé, laissez le pied du mixeur sécher. Rangez-le horizontalement ou avec la lame orientée vers le haut. Assurez-vous que l'ensemble lames est parfaitement sec avant de ranger le pied du mixeur.
- Niveau sonore : $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

Avant utilisation

- 1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mixer.
- 2 Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 2 x 2 x 2 cm avant de les mixer.
- 3 Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher à la prise secteur.

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'allumer l'appareil.

Retirez l'emballage et les étiquettes avant utilisation.

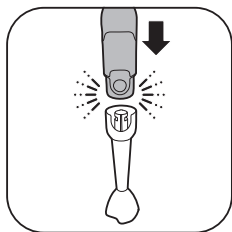
Utilisation de l'appareil

Utilisation du mixeur plongeant

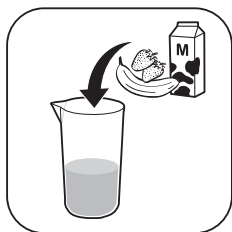
Le mixeur plongeant est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.
- hacher des noix, des fruits et des légumes.

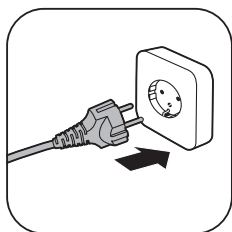
Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux.



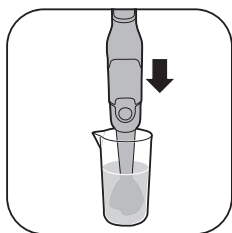
1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).



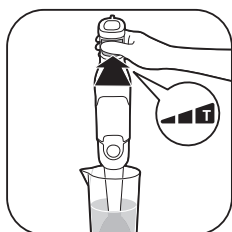
2 Placez les ingrédients dans un bol.



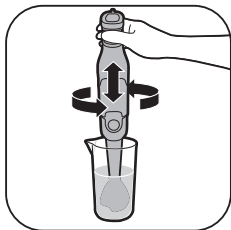
3 Branchez la fiche sur la prise murale.



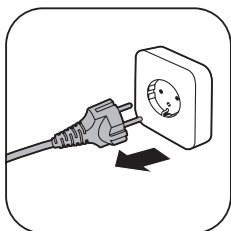
4 Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



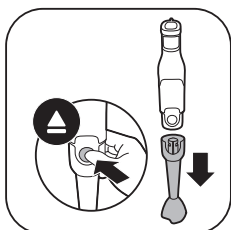
5 Pour allumer l'appareil, appuyez sur la gâchette. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant davantage sur la gâchette. Si vous appuyez sur la gâchette au maximum, le mixeur fonctionnera à la vitesse Turbo.



- 6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.

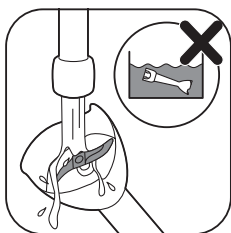


- 7 Une fois le mixage terminé, relâchez la gâchette pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.

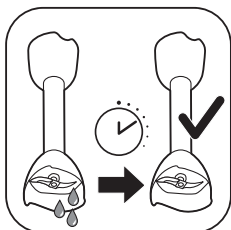


- 8 Retirez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

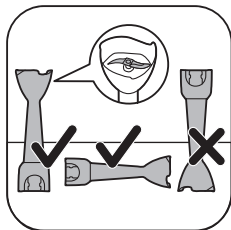
Les lames sont affûtées. Manipulez-les avec précaution. Commencez toujours par débrancher l'appareil. Ne touchez jamais la lame lorsque vous la nettoyez ou lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames.



- 9 Pour faciliter le nettoyage, rincez le pied du mixeur plongeant à l'eau chaude immédiatement après utilisation. Ne plongez pas jamais entièrement le mixeur plongeant dans l'eau.



- 10 Placez le mixeur plongeant en position verticale avec le protecteur de lame orienté vers le haut et laissez-le sécher pendant 10 minutes minimum avant de le ranger.



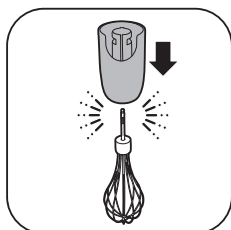
Utilisation du fouet (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Le fouet sert à fouetter de la crème à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.

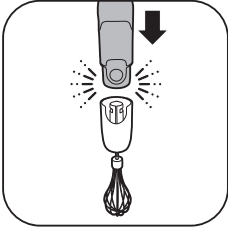
Conseils

- Si vous souhaitez préparer une petite quantité, inclinez légèrement le bol pour un résultat plus rapide.
- Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats. Pour un bon résultat, le bol et l'outil utilisés doivent être exempts de graisse et il ne doit rester aucune trace de jaune d'œuf dans les blancs.
- Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente, puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute environ.
- Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez un bol pour éviter les éclaboussures.

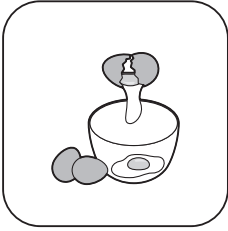
N'utilisez pas le fouet pour préparer de la pâte (à pain, à gâteau ou autre).



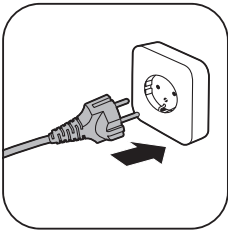
- 1 Fixez le fouet à l'unité d'entraînement du fouet (« clic »).



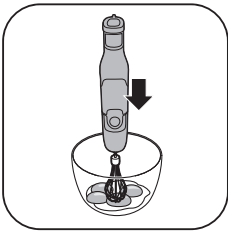
2 Fixez l'unité d'entraînement du fouet au bloc moteur (« clic »).



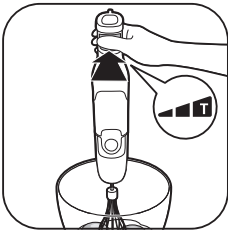
3 Placez les ingrédients dans un saladier.



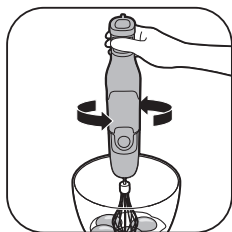
4 Branchez la fiche sur la prise murale.



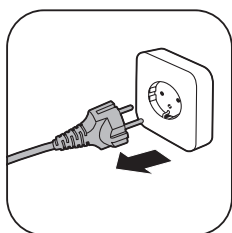
5 Plongez le fouet dans les ingrédients.



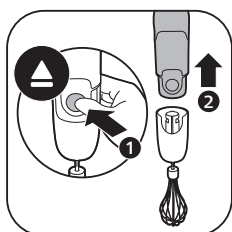
6 Appuyez sur la gâchette.



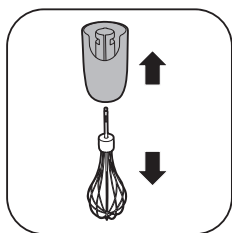
7 Déplacez lentement l'appareil en cercles.



8 Une fois que vous avez terminé de fouetter/mélanger, relâchez la gâchette pour éteindre l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.



9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.

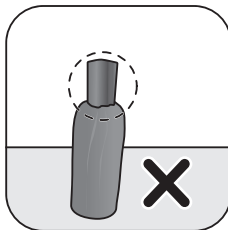


10 Tirez sur le fouet pour le détacher de son unité d'entraînement.

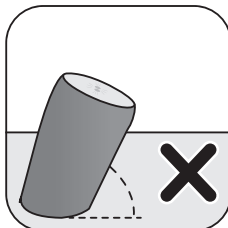
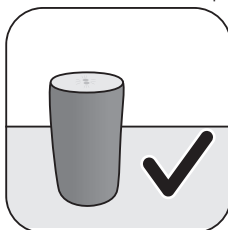
Conseils de préparation de légumes

- Pour obtenir de belles et longues spirales, coupez les légumes en cylindres droits d'environ la même hauteur que la cheminée de remplissage.

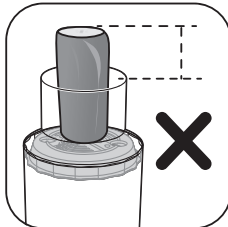




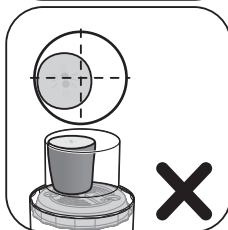
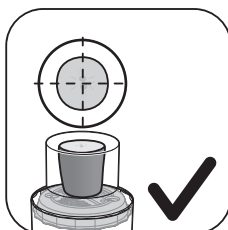
- Coupez chaque extrémité d'un concombre ou d'une pomme de terre par exemple, afin de permettre un bon contact avec le disque d'entraînement et l'accessoire de coupe.



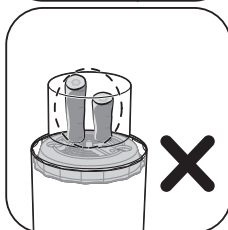
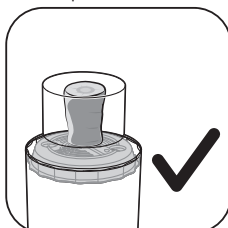
- Seul un cylindre droit restera centré du début à la fin de l'opération.



- Centrez le légume préparé en le poussant sur le petit tube métallique situé au milieu de l'accessoire de coupe.



- Ne placez jamais plus d'un morceau de légume à la fois sur les accessoires de coupe.



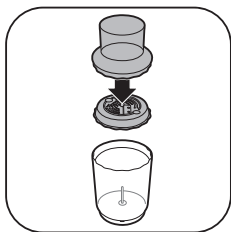
Utilisation du spiraliseur (HR2684)

Le spiraliseur est conçu pour créer des spirales de différents légumes, par ex. des pommes de terre, des carottes, des concombres, des courgettes, des radis blancs, des betteraves, des navets, etc.

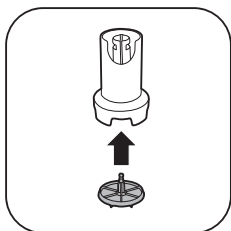
3 accessoires :

le spiraliseur comporte trois accessoires différents qui produisent des spirales de diverses largeurs. L'accessoire « Spaghetti » et l'accessoire « Linguine » sont dotés de deux couteaux différents : le couteau simple coupe des rubans en spirale et le second avec de petites dents divise ces rubans en bandelettes fines (Spaghetti) ou plus épaisses (Linguine). L'accessoire destiné aux rubans larges ne comporte qu'un couteau simple.

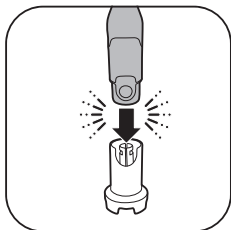
Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez les accessoires car les lames sont très coupantes. Tenez toujours les accessoires par le rayon extérieur. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérez ou retirez les accessoires du bol du hachoir. Saisissez les accessoires avec deux doigts en utilisant les orifices de l'accessoire. Soyez très prudent(e) lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames et pendant le nettoyage.



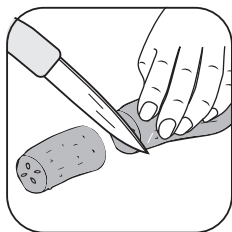
- 1 Retirez la lame de hachage du bol du hachoir XL et placez l'un des accessoires avec la cheminée de remplissage translucide dans le bol du hachoir XL.



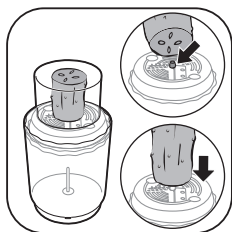
- 2 Fixez le disque d'entraînement à l'unité d'entraînement du spiraliseur.



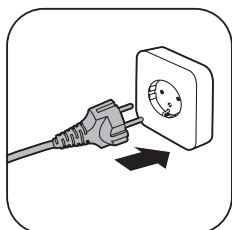
- 3 Fixez le bloc moteur à l'unité d'entraînement.



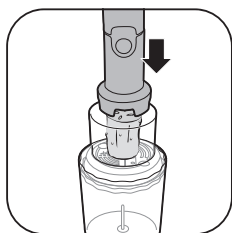
4 Préparez le légume comme décrit dans les conseils de préparation.



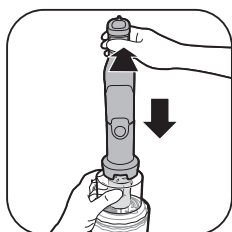
5 Centrez le légume et pressez-le sur le petit tube métallique de l'accessoire de coupe.



6 Branchez la fiche sur la prise murale.



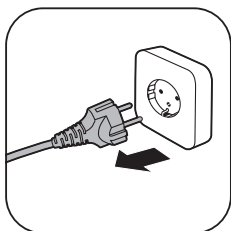
7 Poussez le bloc moteur équipé de l'unité d'entraînement et du disque d'entraînement sur le légume.



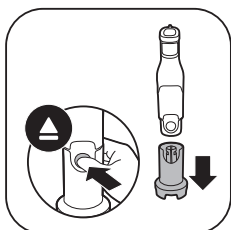
8 Maintenez le bol du hachoir et la cheminée de remplissage d'une main et appuyez sur la gâchette avec le majeur de l'autre main. Poussez le légume vers le bas en même temps.



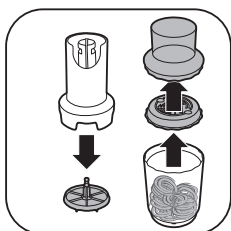
9 Les spirales tombent dans le bol.



10 Une fois que vous avez terminé, relâchez la gâchette pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le.



11 Retirez l'unité d'entraînement en appuyant sur le bouton de déverrouillage.



12 Retirez le disque d'entraînement de l'unité d'entraînement. Ensuite, retirez la cheminée de remplissage et l'accessoire, puis videz le bol.

- Si vous voulez préparer une autre portion, retirez le reste de légume du disque d'entraînement ou de l'accessoire de coupe.
- Si vous préparez de plus grandes quantités, videz le bol avant qu'il soit rempli.

Hachoir

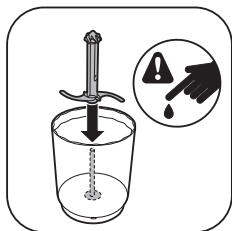
Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande, des oignons, du fromage à pâte dure, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du pain sec, etc.

Commencez toujours par débrancher l'appareil. Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez l'ensemble lames du hachoir car les lames sont très coupantes. Tenez toujours l'appareil par le bras central en plastique. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérer ou retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz le bol du hachoir, lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames et pendant le nettoyage.

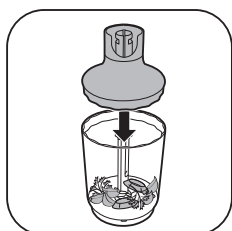
Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux.

Utilisation du hachoir XL (HR2684)

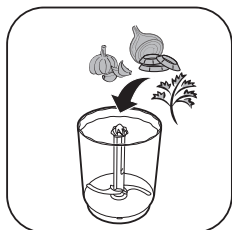
- 1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir.



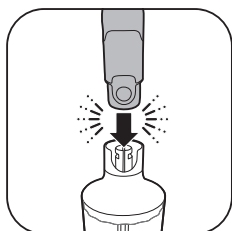
- 2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.

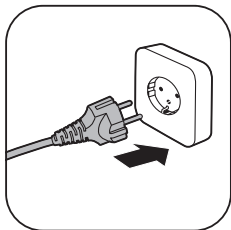


- 3 Placez l'unité d'entraînement pour hachoir sur le bol du hachoir.

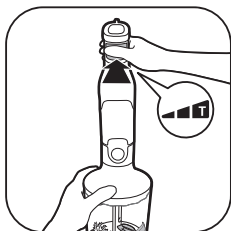


- 4 Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement pour hachoir (« clic »).





5 Branchez la fiche sur la prise murale.



6 Appuyez sur la gâchette et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les ingrédients soient coupés.

7 Une fois le hachage terminé, relâchez la gâchette pour éteindre l'appareil, puis débranchez l'appareil.

8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.

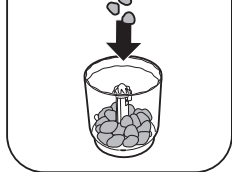
9 Retirez avec précaution l'unité d'entraînement et l'ensemble lames.

10 Videz les ingrédients hachés.

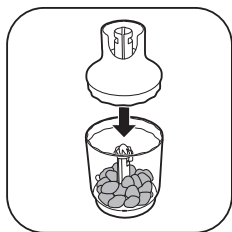


Utilisation du hachoir compact (HR2683/HR2685)

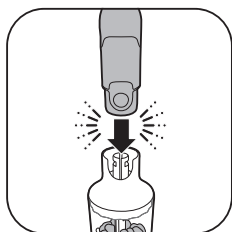
1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir.



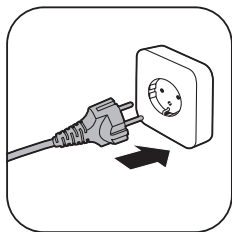
2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.



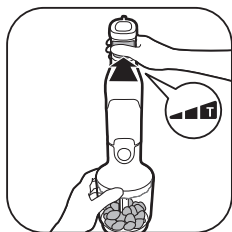
3 Placez l'unité d'entraînement pour hachoir sur le bol du hachoir.



4 Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement pour hachoir (« clic »).



5 Branchez la fiche sur la prise murale.



6 Appuyez sur la gâchette et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les ingrédients soient coupés.

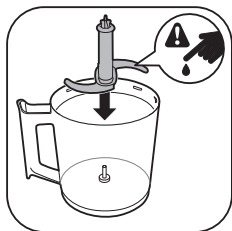
- 7 Une fois le hachage terminé, relâchez la gâchette pour éteindre l'appareil, puis débranchez l'appareil.
- 8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.
- 9 Retirez avec précaution l'unité d'entraînement et l'ensemble lames.
- 10 Videz les ingrédients hachés.

Utilisation de l'ensemble lames du robot de cuisine (HR2685 uniquement)

Le robot de cuisine est conçu pour hacher, trancher, râper et granuler des ingrédients.

- Les ensembles lames sont conçus pour hacher des ingrédients tels que des oignons, de la viande crue, des herbes, des noix, etc.
- La face trancheuse des disques fins et grossiers permet de couper en rondelles des ingrédients comme les carottes, le concombre, etc.
- La face râpe des disques fins et grossiers permet de râper des ingrédients tels que des carottes, du fromage à pâte dure, etc.
- Le disque à granuler permet de granuler des ingrédients tels que le fromage, les pommes de terre, etc.

- 1 Fixez l'ensemble lames au fond du bol.



Manipulez l'ensemble lames avec précaution car il est extrêmement coupant.



2 Placez les aliments dans le bol.

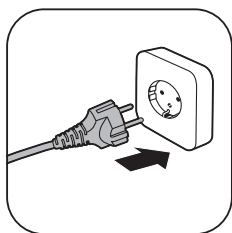
Coupez les ingrédients en petits morceaux pour vous assurer qu'ils tiennent correctement dans le bol.



3 Posez le couvercle du robot de cuisine sur le bol et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fermer.



4 Fixez le bloc moteur au couvercle du robot de cuisine en l'alignant et en poussant fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

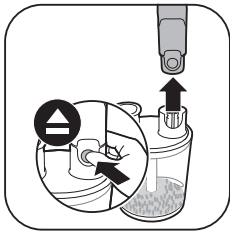


5 Branchez l'appareil.



6 Appuyez sur la gâchette et maintenez-la enfoncée pour activer l'appareil à la vitesse maximale.

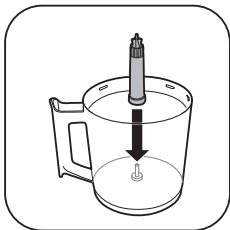
Tenez fermement le bol d'une main et le bloc moteur de l'autre main.



- 7** Appuyez sur le bouton d'éjection pour détacher le bloc moteur du couvercle une fois que vous avez terminé.

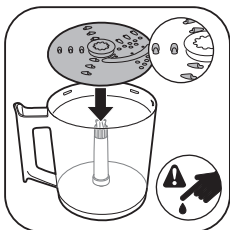


- 8** Retirez le couvercle du robot de cuisine en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se libère.



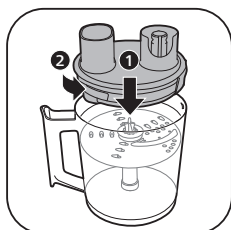
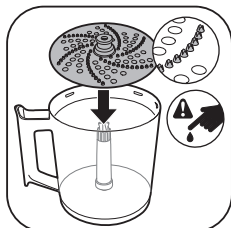
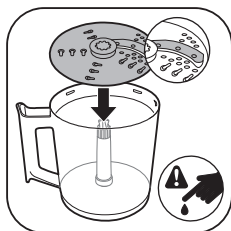
Utilisation du disque du robot de cuisine (HR2685 uniquement)

- 1** Fixez l'axe d'entraînement au fond du bol.



- 2** Fixer les disques à l'axe d'entraînement.

Manipulez les disques avec précaution car ils sont extrêmement coupants.



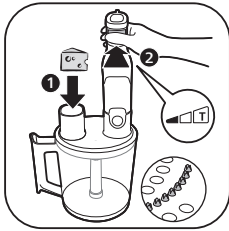
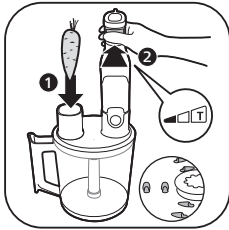
- 3** Posez le couvercle du robot de cuisine sur le bol et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fermer.



- 4** Fixez le bloc moteur au couvercle du robot de cuisine en l'alignant et en poussant fermement jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez ensuite l'appareil.



- 5** Faites tomber les ingrédients dans le bol en les lâchant par l'ouverture du couvercle.

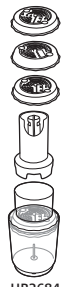


6 Appuyez sur la gâchette et maintenez-la enfoncée pour activer l'appareil à la vitesse minimale.

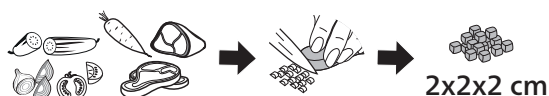
Les ingrédients préparés sont recueillis dans le bol.



Quantités à préparer et temps de préparation

		kg (MAX)	(MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Nettoyage et entretien

Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'entraînement du hachoir XL, l'unité d'entraînement du fouet et l'unité d'entraînement de l'accessoire mixeur dans l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous l'eau du robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ces pièces. La lame et le protecteur de lame du mixeur plongeant peuvent être rincés sous l'eau du robinet. Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3 Retirez l'accessoire.
- 4 Reportez-vous aux tableaux relatifs au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact HR2683 HR2685	×	×	✓
 Compact HR2683 HR2685	✓	✓	✓
 XL HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème

Solution

L'appareil est très bruyant, produit une odeur désagréable, chauffe ou dégage de la fumée. Que dois-je faire ?

L'appareil peut produire de la fumée ou une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes.

Est-il possible d'endommager l'appareil en utilisant des ingrédients très durs ?

Oui, l'appareil peut être endommagé si vous utilisez des ingrédients très durs, tels que des os, des fruits avec des noyaux ou des aliments surgelés.

Pourquoi l'appareil s'arrête-t-il de fonctionner soudainement ?

Certains ingrédients durs peuvent bloquer l'ensemble lames. Relâchez la gâchette, débranchez l'appareil, détachez le bloc moteur et retirez avec précaution les ingrédients à l'origine du blocage de l'ensemble lames.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme aux normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Recyclage



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Sauf indication contraire, tous les matériaux d'emballage de la boîte sont en papier recyclé (voir l'indication de recyclage PAP sur la boîte).

Garantie et assistance

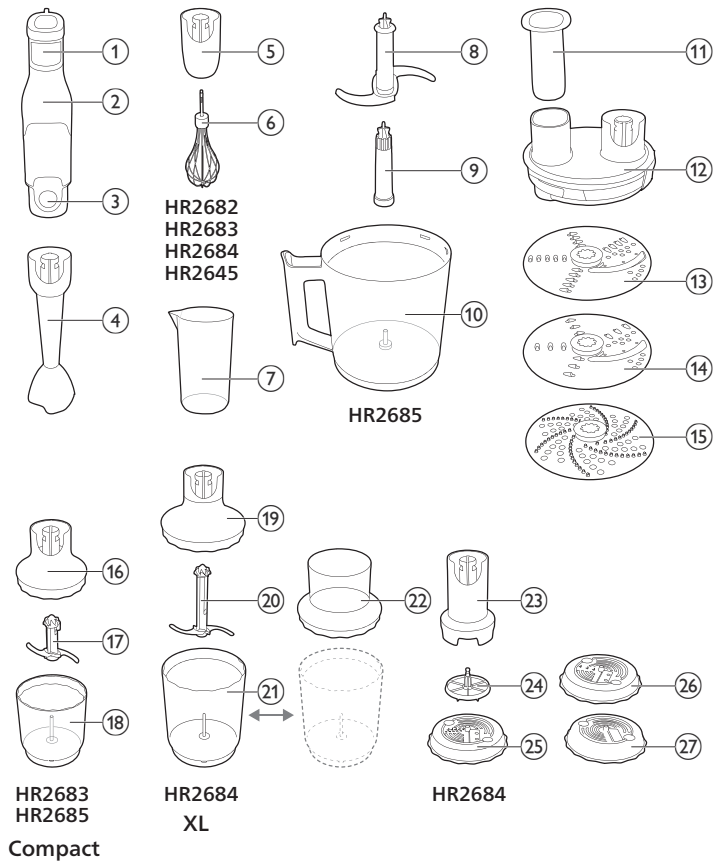
Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.philips.com/support.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opći opis



- Štapni mikser
- 1 Prekidač za pokretanje
- 2 Jedinica motora
- 3 Gumb za otpuštanje

- 4 Štapni blender s integriranom jedinicom s rezačima
 - Metlica za miješanje (samo HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Pogonska jedinica metlice za miješanje
- 6 Metlica za miješanje
- 7 Vrč
 - Aparat za obradu hrane (samo HR2685)
- 8 Jedinica s rezačima
- 9 Pogonjena osovina
- 10 Zdjela aparata za obradu hrane
- 11 Potiskivač
- 12 Poklopac zdjele aparata za obradu hrane
- 13 Disk za sjeckanje/usitnjavanje (krupno)
- 14 Disk za sjeckanje/usitnjavanje (sitno)
- 15 Disk za granuliranje
 - Kompaktna sjeckalica (samo HR2683/HR2685)
- 16 Pogonska jedinica kompaktne sjeckalice
- 17 Rezač kompaktne sjeckalice
- 18 Zdjela kompaktne sjeckalice
 - XL sjeckalica (samo HR26834)
- 19 Pogonska jedinica XL sjeckalice
- 20 Rezač XL sjeckalice
- 21 Zdjela XL sjeckalice
 - Spiralizator (samo HR2684)
- 22 Otvor za umetanje
- 23 Pogonska jedinica spiralizatora
- 24 Pogonska pločica spiralizatora
- 25 Umeci spiralizatora (špageti)
- 26 Umeci spiralizatora (linguini)
- 27 Umeci spiralizatora (trake)

Važno

Opasnost

- Jedinicu motora, pogonsku jedinicu XL sjeckalice, pogonsku jedinicu metlice, pogonsku jedinicu kompaktne sjeckalice, pogonsku jedinicu spiralizatora i pogonsku jedinicu aparata za obradu hrane nemojte uranjati u vodu ili neke druge tekućine i nemojte ih ispirati vodom iz slavine. Te dijelove čistite vlažnom krpom. Rezač štapnog blendera i štitnik mogu se ispirati vodom iz slavine. Svi ostali nastavci mogu se prati u perilici posuda.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako je utikač, mrežni kabel ili neki drugi dio oštećen ili ima vidljive pukotine.
- 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.

- Nemojte dodirivati oštrice jedinice s rezačima prilikom rukovanja, pražnjenja spremnika i tijekom čišćenja. Oni su vrlo oštri i lako biste mogli porezati prste na njima.
- Nikad nemojte upotrebljavati jedinicu s rezačima bez posude sjeckalice ili zdjele aparata za obradu hrane.
- Kako biste izbjegli prskanje, uvijek prije uključivanja aparata uronite štapni blender ili metlicu (samo određeni modeli) u sastojke, naročito u slučaju obrade vrućih sastojaka.
- Ako se neka od jedinica s rezačima zaglavi, najprije iskopčajte aparat, a zatim izvadite sastojke koji smetaju.
- Budite pažljivi prilikom ulijevanja vruće tekućine u aparat za obradu hrane ili blender jer bi mogla prskati uslijed iznenadnog stvaranja pare.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenočištima ili drugim vrstama smještaja.
- Sastojke kao što su kockice leda, zamrznuti sastojci ili voće s košticama nemojte obrađivati bez dodavanja tekućine.
- Djeca ne smiju upotrebljavati aparat. Aparat i njegov kabel držite izvan dosega djece.
- Aparat mogu upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Provjerite je li aparat pravilno očišćen. Naročito površine koje dolaze u dodir s hranom. Pojednosti o čišćenju možete pronaći na slici 10.

Opres

- Aparat obavezno iskopčajte iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja,
- rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja prije zamjene dodataka ili približavanja dijelovima koji se tijekom upotrebe kreću.
- Nemojte upotrebljavati aparat s bilo kojim dodatkom duže od 3 minute bez prekida. Prije nastavka obrade ostavite aparat da se hladi 15 minuta.
- Nijedan od dodataka nije prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Nikad nemojte upotrebljavati dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Jedinicu motora držite dalje od topline, vatre, vlage i prljavštine.
- Aparat upotrebljavajte isključivo za svrhu kojoj je namijenjen, kao što je prikazano u korisničkom priručniku.
- U vrč, zdjelu kompaktne sjeckalice, zdjelu XL sjeckalice i aparat za obradu hrane (samo određeni modeli) nikad nemojte stavljati sastojke čija je temperatura viša od 60 °C.
- Nemojte premašiti količine i vrijeme priprave naznačene u tablici.

- Jedinicu s rezačima štapnog blendera operite pod mlazom vode. Nikad nemojte uranjati u vodu.
- Nakon čišćenja štapni blender ostavite da se osuši. Spremite ga vodoravno ili tako da rezač bude okrenut prema gore. Provjerite je li jedinica s rezačima potpuno suha prije spremanja štapnog blendera.
- Razina buke: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Prije prve uporabe

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

Prije uporabe aparata provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.

Priprema za uporabu

- 1 Prije obrade vruće sastojke ostavite da se ohlade.
- 2 Prije obrade velike sastojke narežite na dijelove veličine otprilike $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$.
- 3 Pravilno sastavite aparat prije nego što ukopčate utikač u zidnu utičnicu.

Prije uključivanja aparata kabel za napajanje uvijek potpuno odmotajte.

Prije uporabe uklonite svu ambalažu ili naljepnice.

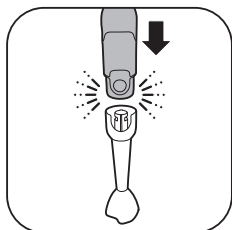
Uporaba aparata

Uporaba štapnog miksera

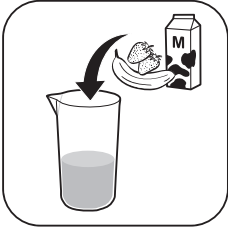
Štapni mikser je namijenjen:

- miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- miješanju mekih sastojaka, primjerice smjese za palačinke ili majoneze.
- miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.
- sjeckanju orašastih plodova, voća i povrća.

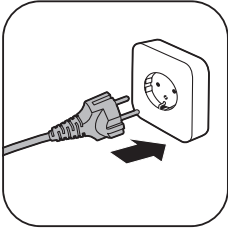
Nemojte obrađivati sastojke kao što su kockice leda, zamrznuti sastojci ili voće s košticama.



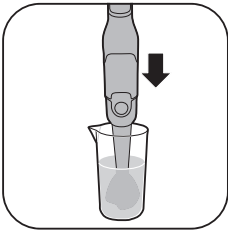
- 1 Pričvrstite štapni blender na jedinicu motora („klik“).



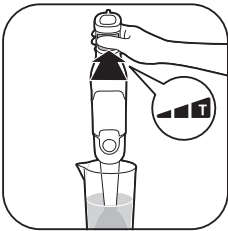
2 Stavite sastojke u vrč.



3 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



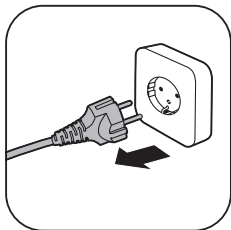
4 Štitnik rezača potpuno uronite u sastojke kako biste izbjegli prskanje.



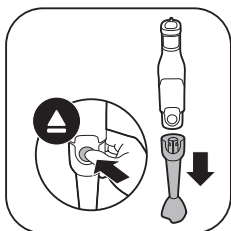
5 Uključite aparat pritiskom prekidača za pokretanje. Brzinu možete povećati jačim pritiskom prekidača. Ako prekidač pritisnete do maksimalne brzine, blender će raditi brzinom Turbo.



6 Polako pomičite aparat gore, dolje i u krug kako biste miješali sastojke.

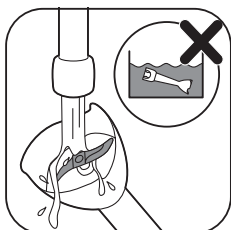


- 7** Nakon što završite blendanje otpustite prekidač za pokretanje kako biste isključili aparat i iskopčajte ga.

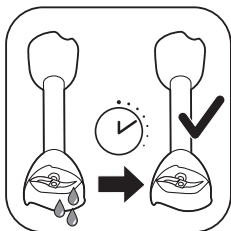


- 8** Uklonite štapni blender pritiskom gumba za otpuštanje.

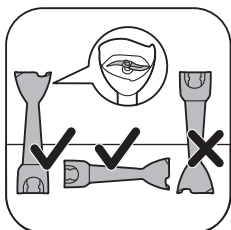
Rezači su oštri. Rukujte pažljivo. Obavezno najprije iskopčajte aparat. Nikad nemojte dodirivati sam rezač prilikom čišćenja ili uklanjanja hrane koja zapne za rezače.



- 9** Kako biste olakšali čišćenje, štapni nastavak isperite vrućom vodom neposredno nakon uporabe. Štapni nastavak nemojte potpuno uranjati u vodu.



- 10** Postavite štapni nastavak u uspravan položaj tako da štitnik rezača bude na vrhu i ostavite ga da se suši najmanje 10 minuta prije spremanja.



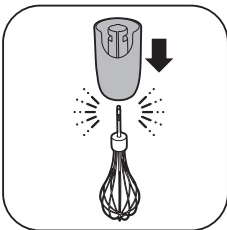
Uporaba metlice za miješanje (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Metlica za miješanje namijenjena je miješanju slatkog vrhnja, bjelanjaka, deserta itd.

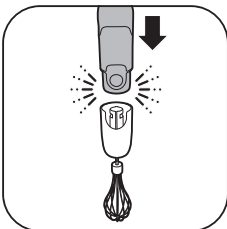
Savjeti

- Ako želite obraditi manju količinu, za brži rezultat blago nagnite zdjelu.
- Kad tučete bjelanjke, za postizanje najboljeg rezultata upotrebljavajte veliku zdjelu. Kako biste postigli dobre rezultate, u zdjeli i na nastavku ne smije biti masnoće, a u bjelanjku ne smije biti žumanjka.
- Kako bi se spriječilo prskanje, počnite malom brzinom te nakon pribl. 1 minute prijedite na veću brzinu.
- Kod tučenja vrhnja, upotrebljavajte vrč kako biste izbjegli prskanje.

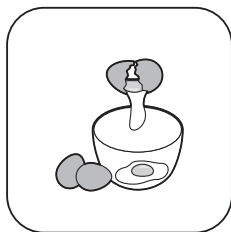
Metlicu za miješanje nemojte upotrebljavati za pripremu tijesta ili smjese za kolače.



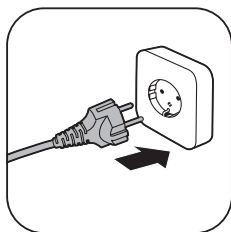
- 1 Metlicu za miješanje pričvrstite na pogonsku jedinicu metlice za miješanje („klik“).



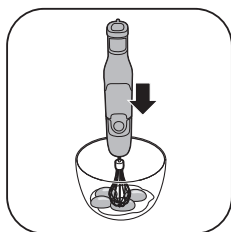
- 2 Pogonsku jedinicu metlice za miješanje pričvrstite na jedinicu motora („klik“).



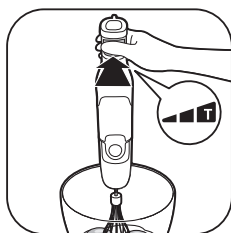
3 Stavite sastojke u zdjelu.



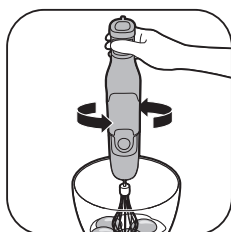
4 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



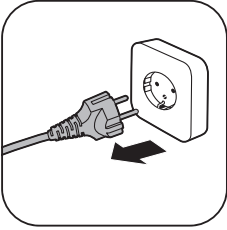
5 Metlicu za miješanje uronite u sastojke.



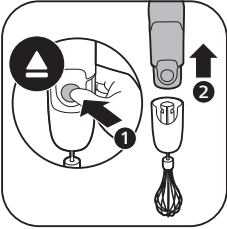
6 Pritisnite prekidač za pokretanje.



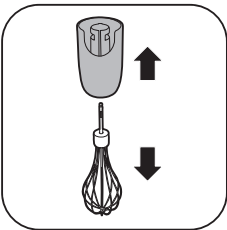
7 Polako pomičite aparat praveći krugove.



- 8** Nakon što završite tučenje/miješanje otpustite prekidač za pokretanje kako biste isključili aparat i iskopčajte utikač iz zidne utičnice.



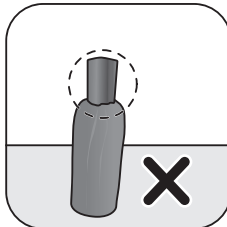
- 9** Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste jedinicu motora odvojili od pogonske jedinice.



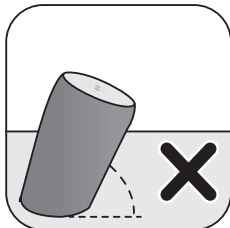
- 10** Kako biste metlicu za miješanje odvojili od pogonske jedinice, povucite metlicu za miješanje ravno prema dolje i odvojite je od pogonske jedinice.

Savjeti za pripremanje povrća

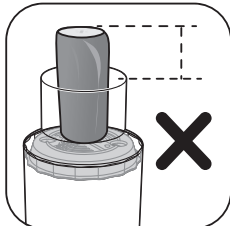
- Kako biste dobili lijepe dugačke spirale, povrće narežite na ravne cilindre visine približno jednake otvoru za umetanje.



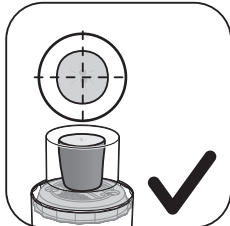
- Odrežite krajeve npr. krastavca/krumpira kako biste osigurali dobar kontakt s pogonskom pločicom i umetkom za rezanje.

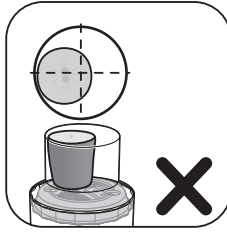


- Samo će ravni cilindar ostati centriran od početka do kraja obrade.

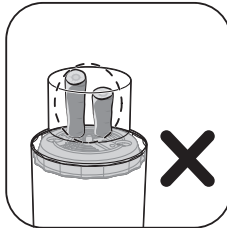
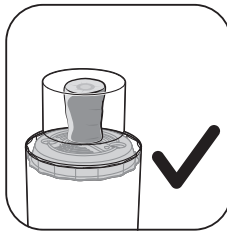


- Centrirajte pripremljeno povrće tako da ga pritisnete na malu metalnu cijev u sredini umetka za rezanje.





- Na umetke za rezanje nikad nemojte istovremeno stavljati više od jednog komada povrća.



Uporaba spiralizatora (HR2684)

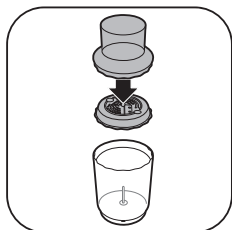
Spiralizator je namijenjen izrađivanju spirala od različitog povrća, npr. krumpira, mrkve, krastavaca, tikvica, bijele rotkve, cikle, repe itd.

3 umetka:

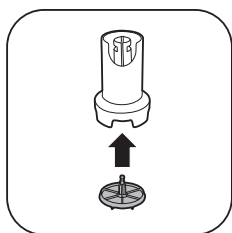
Spiralizator ima tri različita umetka koja omogućuju izrađivanje spirala različite širine. Umetci "špageti" i "linguini" imaju dva različita noža: obični nož reže na spiralne trakice, a drugi nož s malim zupcima dijeli ih na tanje (špageti) ili deblje (linguini) trake. Umetak za široke trake ima samo jedan obični nož.

Budite vrlo pažljivi prilikom rukovanja umecima jer su rubovi vrlo oštri. Umetke uvijek držite za vanjski rub. Nikad nemojte dodirivati sam rezač.

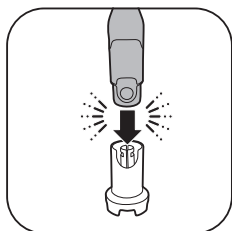
Budite naročito pažljivi prilikom umetanja umetaka u zdjelu sjeckalice ili njihovog vađenja iz nje. Umetke hvatajte s pomoću dva prsta pritom upotrebljavajući rupe u umetku. Budite vrlo pažljivi prilikom uklanjanja hrane koja je zapela u rezače i tijekom čišćenja.



- 1** Izvadite rezač za sjeckanje iz zdjele XL sjeckalice i umetnite jedan od umetaka s prozirnim otvorom za umetanje u zdjelu XL sjeckalice.



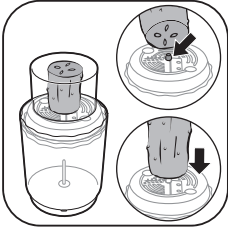
- 2** Pričvrstite pogonsku pločicu na pogonsku jedinicu spiralizatora.



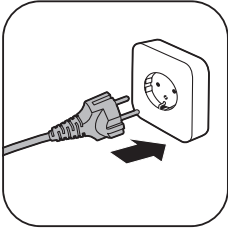
- 3** Pričvrstite jedinicu motora na pogonsku jedinicu.



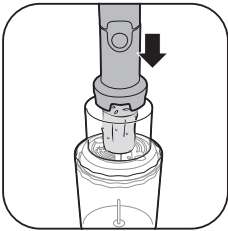
- 4** Pripremite povrće na način opisan u savjetima za pripremu.



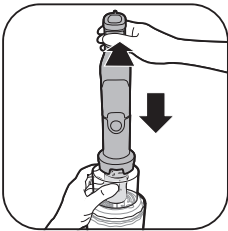
5 Centrirajte povrće i pritisnite ga na malu metalnu cijev umetka.



6 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



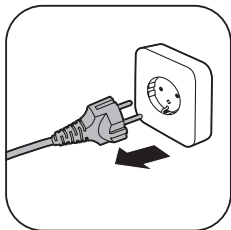
7 Pritisnite jedinicu motora s pričvršćenom pogonskom jedinicom i pogonskom pločicom na povrće.



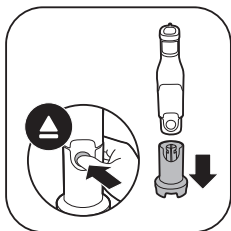
8 Jednom rukom fiksirajte zdjelu sjeckalice i otvor za umetanje, a srednjim prstom druge ruke pritisnite prekidač za pokretanje. Istovremeno pritisnite povrće prema dolje.



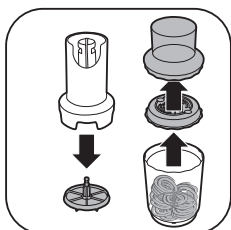
9 Spirale se obrađuju u zdjelu.



10 Nakon što završite obradu otpustite prekidač za pokretanje kako biste isključili aparat i iskopčajte ga.



11 Odvojite pogonsku jedinicu pritiskom gumba za otpuštanje.



12 Odvojite pogonsku pločicu od pogonske jedinice. Zatim odvojite otvor za umetanje i umetak te ispraznite zdjelu.

- Ako želite napraviti još jednu skupinu sastojaka, uklonite preostalo povrće s pogonske pločice ili umetka.
- Ako pripremate veće količine, ispraznite zdjelu prije nego što se napuni.

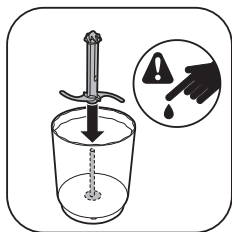
Sjeckalica

Sjeckalica je namijenjena sjeckanju sastojaka kao što su orašasti plodovi, sirovo meso, luk, tvrdi sir, kuhana jaja, češnjak, začinsko bilje, suhi kruh itd.

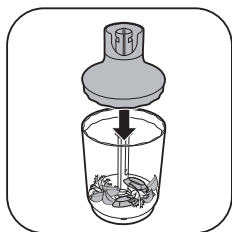
Obavezno najprije iskopčajte aparat. Budite vrlo pažljivi prilikom rukovanja jedinicom s rezačima sjeckalice jer su vrlo oštri. Jedinicu uvijek držite za plastični štap u sredini. Nikad nemojte dodirivati sam rezač. Budite naročito pažljivi prilikom umetanja ili vađenja jedinice s rezačima iz zdjele sjeckalice, pražnjenja zdjele sjeckalice, uklanjanja hrane koja je zapela u rezače i čišćenja.

Nemojte obrađivati sastojke kao što su kockice leda, zamrznuti sastojci ili voće s košticama.

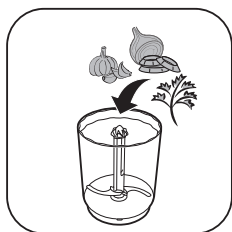
Uporaba XL sjeckalice (HR2684)



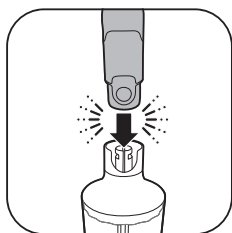
1 Jedinicu s rezačima stavite u zdjelu sjeckalice



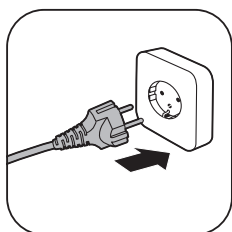
2 Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.



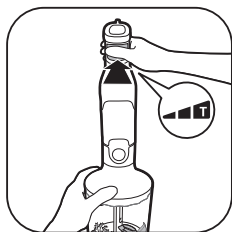
3 Stavite pogonsku jedinicu sjeckalice na zdjelu sjeckalice.



4 Pričvrstite jedinicu motora na pogonsku jedinicu sjeckalice („klik“).



5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



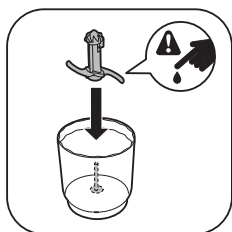
6 Pritisnite prekidač za pokretanje i ostavite aparat da radi dok se svi sastojci ne usitne.

7 Nakon što završite sjeckanje otpustite prekidač za pokretanje kako biste isključili aparat i iskopčajte ga.

8 Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste jedinicu motora odvojili od pogonske jedinice.

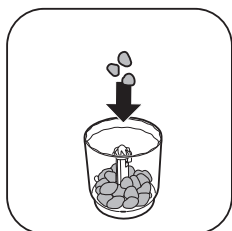
9 Pažljivo uklonite pogonsku jedinicu i jedinicu s rezačima.

10 Istresite nasjeckane sastojke.

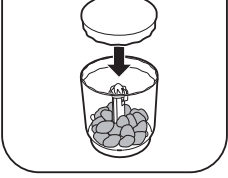


Uporaba kompaktne sjeckalice (HR2683/HR2685)

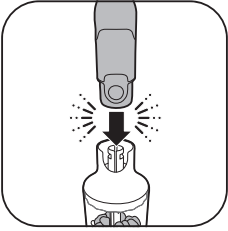
1 Jedinicu s rezačima stavite u zdjelu sjeckalice



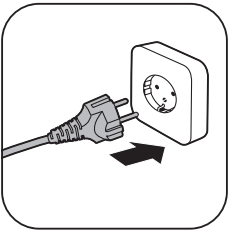
2 Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.



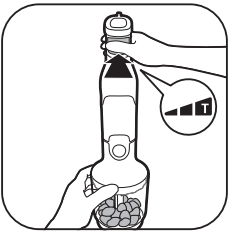
3 Stavite pogonsku jedinicu sjeckalice na zdjelu sjeckalice.



4 Pričvrstite jedinicu motora na pogonsku jedinicu sjeckalice („klik“).



5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



6 Pritisnite prekidač za pokretanje i ostavite aparat da radi dok se svi sastojci ne usitne.

7 Nakon što završite sjeckanje otpustite prekidač za pokretanje kako biste isključili aparat i iskopčajte ga.

8 Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste jedinicu motora odvojili od pogonske jedinice.

9 Pažljivo uklonite pogonsku jedinicu i jedinicu s rezačima.

10 Istresite nasjeckane sastojke.

Uporaba jedinice s rezačima aparata za obradu hrane (samo HR2685)

Aparat za obradu hrane namijenjen je sjeckanju, rezanju, usitnjavanju i granuliranju sastojaka.

- Jedinice s rezačima namijenjene su sjeckanju sastojaka kao što su luk, sirovo meso, začinsko bilje, orašasti plodovi itd.
- Strana za sjeckanje na diskovima za sitno i krupno usitnjavanje namijenjena je sjeckanju sastojaka kao što su mrkva, krastavac itd.
- Strana za usitnjavanje na diskovima za sitno i krupno usitnjavanje namijenjena je sjeckanju sastojaka kao što su mrkve, tvrdi sir itd.
- Disk za granuliranje namijenjen je granuliranju sastojaka kao što su sir, krumpir itd.

1 Pričvrstite jedinicu s rezačima na dno zdjele.



Budite pažljivi prilikom rukovanja jedinicom s rezačima jer je izuzetno oštra.

2 Stavite sastojke u zdjelu.



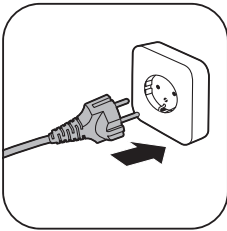
Sastojke narežite na manje dijelove kako bi se osiguralo da pravilno stanu u zdjelu.



- 3 Pričvrstite poklopac aparata za obradu hrane na zdjelu i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste ga zaključali.



- 4 Pričvrstite jedinicu motora na poklopac aparata za obradu hrane tako da je poravnate i čvrsto pričvrstite na mjesto.

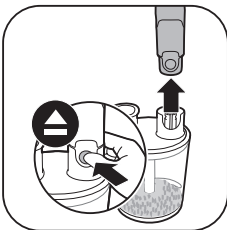


- 5 Ukopčajte aparat.



- 6 Pritisnite i zadržite prekidač za pokretanje kako biste uključili aparat pri maksimalnoj brzini.

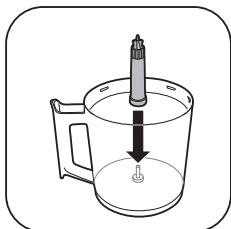
Zdjelu čvrsto držite jednom rukom, a jedinicu motora drugom rukom.



- 7 Kad završite, pritisnite gumb za izbacivanje kako biste jedinicu motora odvojili od poklopca.

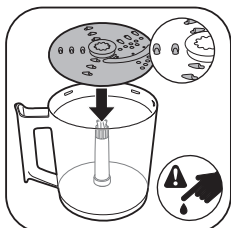


- 8** Odvojite poklopac aparata za obradu hrane tako da ga okrećete u smjeru kazaljke na satu dok se ne oslobodi.



Uporaba diska s rezačima aparata za obadu hrane (samo HR2685)

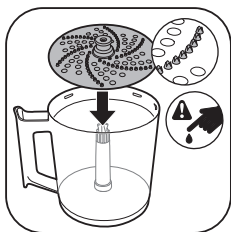
- 1** Pogonjenu osovinu pričvrstite na dno zdjele.



- 2** Diskove pričvrstite na pogonjenu osovinu.

Budite pažljivi prilikom rukovanja diskovima jer su iznimno oštri.





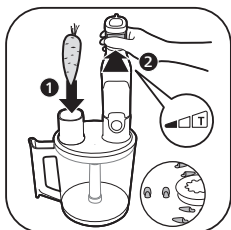
- 3** Pričvrstite poklopac aparata za obradu hrane na zdjelu i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste ga zaključali.

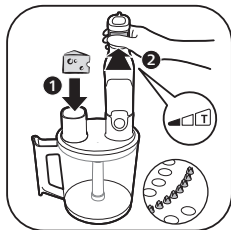


- 4** Pričvrstite jedinicu motora na poklopac aparata za obradu hrane tako da je poravnate i čvrsto pričvrstite na mjesto. Zatim ukopčajte aparat.



- 5** Stavite sastojke u zdjelu kroz otvor na poklopcu.

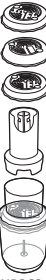




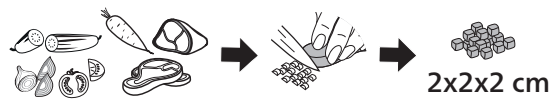
- 6** Pritisnite i zadržite prekidač za pokretanje kako biste uključili aparat pri najnižoj brzini.

Obradeni sastojci skupljaju se u zdjeli.

Količine za obradu i vrijeme obrade

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Čišćenje i održavanje

Jedinicu motora, pogonsku jedinicu XL sjeckalice, pogonsku jedinicu metlice za miješanje i pogonsku jedinicu dodatka za miješanje nemojte uranjati u vodu ili neke druge tekućine i nemojte ih ispirati vodom iz slavine. Te dijelove čistite vlažnom krpom. Rezač štapnog blendera i štitnik mogu se isprati vodom iz slavine. Svi ostali nastavci mogu se prati u perilici posuda.

Za čišćenje aparata nikad nemojte upotrebljavati spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine kao što su alkohol, benzin ili aceton.

- 1 Iskopčajte aparat.
- 2 Pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora kako biste odvojili nastavak koji ste upotrebljavali.
- 3 Odvojite nastavak.
- 4 Dodatne upute potražite u tablicama za čišćenje.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
HR2684	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL 	✗	✗	✓
HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
Compact XL 	✓	✓	✓
HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
HR2685	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite www.philips.com/support kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Aparat je vrlo bučan, osjeća se neugodan miris, vruć je na dodir ili se pojavljuje dim. Što trebam učiniti?	Aparat može ispuštati neugodan miris ili malo dima ako se predugo upotrebljava. U tom slučaju trebate isključiti aparat i ostaviti ga da se hladi 60 minuta.
Može li se aparat oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka?	Da, aparat se može oštetiti obradom vrlo tvrdih sastojaka kao što su kosti, voće s košticama ili zamrznuti sastojci.
Zašto je aparat iznenada prestao raditi?	Neki tvrdi sastojci mogu blokirati jedinicu s rezačima. Otpustite prekidač za pokretanje, iskopčajte aparat, odvojite jedinicu s motorom i pažljivo izvadite sastojke koji blokiraju jedinicu s rezačima.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF).

Recikliranje



Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).

Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

Ako nije naznačeno drukčije, sva ambalaža u kutiji napravljena je od recikliranog papira; pogledajte oznaku PAP na kutiji.

Jamstvo i podrška

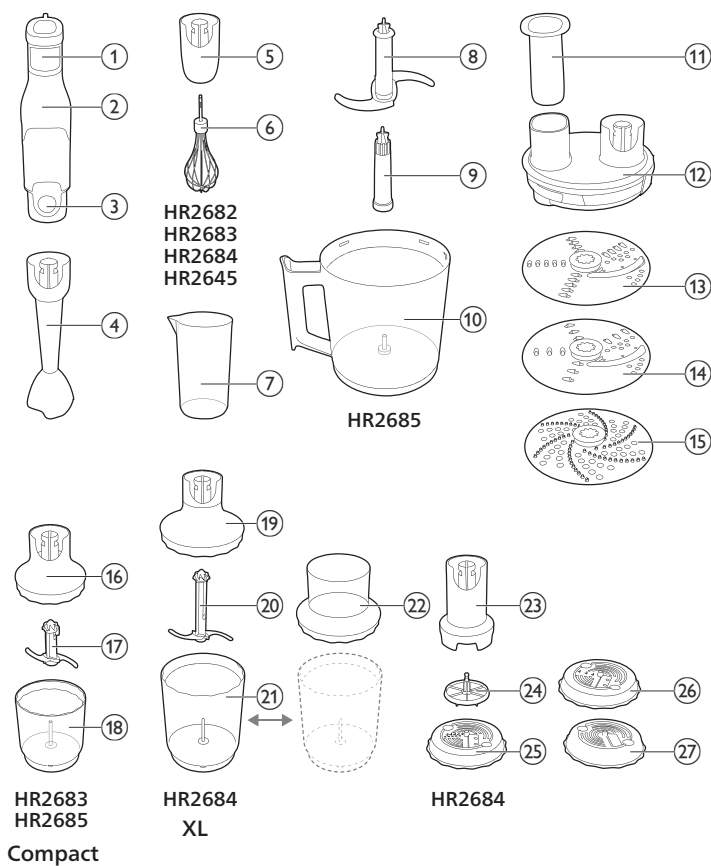
Versuni nudi dvogodišnje jamstvo nakon kupnje ovog proizvoda. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.philips.com/support.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

Descrizione generale



- Frullatore a immersione
- 1 Pulsante di accensione
- 2 Gruppo motore
- 3 Pulsante di rilascio

- 4 Barra del frullatore con lama integrata
 - Frusta (solo HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Unità frusta
- 6 Frusta
- 7 Bicchiere
 - Robot da cucina (solo HR2685)
- 8 Gruppo lame
- 9 Albero motore
- 10 Recipiente del robot da cucina
- 11 Pestello
- 12 Coperchio del recipiente del robot da cucina
- 13 Disco per affettare/grattugiare (a grana grossa)
- 14 Disco per affettare/grattugiare (a grana fine)
- 15 Disco per tritare
 - Tritatutto compatto (solo HR2683 e HR2685)
- 16 Unità di aggancio del tritatutto compatto
- 17 Lama tritatutto compatta
- 18 Recipiente del tritatutto compatto
 - Tritatutto XL (solo HR26834)
- 19 Unità di aggancio del tritatutto XL
- 20 Tritatutto XL con lama
- 21 Recipiente del tritatutto XL
 - Spiralizer (solo HR2684)
- 22 Apertura di inserimento cibo
- 23 Unità di aggancio dello Spiralizer
- 24 Piastra di rotazione dello Spiralizer
- 25 Inserti Spiralizer (spaghetti)
- 26 Inserti Spiralizer (linguine)
- 27 Inserti Spiralizer (tagliatelle)

Importante

Pericolo

- Non immergere in acqua o in altri liquidi, né risciacquare sotto l'acqua corrente, il gruppo motore, l'unità ingranaggio del tritatutto XL, l'unità ingranaggio della frusta, l'unità ingranaggio del tritatutto compatto, l'unità ingranaggio dello spiralizer e l'unità ingranaggio del robot da cucina. Per pulire queste parti utilizzare un panno umido. La lama e il coprilame della barra del frullatore possono essere risciacquati sotto l'acqua corrente. Tutti gli altri accessori sono lavabili in lavastoviglie.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non usare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.

- Non toccare i bordi taglienti del gruppo lame durante l'utilizzo, lo svuotamento del recipiente e la pulizia. Sono molto affilati ed è facile tagliarsi le dita.
- Non utilizzare mai il gruppo lame senza il recipiente del tritatutto o del robot da cucina.
- Per evitare schizzi, immergere sempre la barra del frullatore o la frusta (solo modelli specifici) negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio, soprattutto in caso di lavorazione di ingredienti caldi.
- Nel caso in cui il gruppo lame rimanga incastrato, scollegare l'apparecchio, quindi rimuovere gli ingredienti che bloccano le lame.
- Fare attenzione se viene versato del liquido caldo all'interno dell'apparecchio poiché può essere espulso fuori dall'apparecchio a causa dell'improvvisa formazione di vapore.
- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Non lavorare ingredienti come cubetti di ghiaccio, ingredienti congelati o frutta con noccioli senza aver prima aggiunto una parte liquida.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito correttamente. In particolare le superfici a contatto con gli alimenti. Informazioni dettagliate sulla pulizia sono riportate nella figura 10.

Attenzione

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione se incustodito e prima di montarlo,
- smontarlo, conservarlo o pulirlo.
- Spegnerlo l'apparecchio e disconnetterlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti che si muovono durante l'uso.
- Non usare l'apparecchio con alcun accessorio per più di 3 minuti senza interruzioni. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti prima di continuare la lavorazione degli ingredienti.
- Nessuno degli accessori è adatto all'uso nel microonde.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Tenere il gruppo motore lontano da calore, fuoco, umidità e sporcizia.
- Utilizzare questo apparecchio per lo scopo previsto come indicato nel manuale dell'utente.

- Non riempire mai il bicchiere, il recipiente del tritatutto compatto, il recipiente del tritatutto XL o il robot da cucina (solo modelli specifici) con ingredienti la cui temperatura è superiore a 60 °C.
- Non superare le dosi massime e i tempi di lavorazione indicati nella tabella.
- Pulire il gruppo lame della barra del frullatore sotto l'acqua corrente. Non immergerlo mai in acqua.
- Dopo la pulizia, lasciare asciugare la barra del frullatore. Riporre in posizione orizzontale o con il gruppo lame rivolto verso l'alto. Verificare che il gruppo lame sia completamente asciutto prima di riporre la barra del frullatore.
- Livello di rumorosità: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti (vedere il capitolo "Pulizia").

Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio.

Preparazione per l'uso

- 1 Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di lavorarli.
- 2 Tagliare i pezzi più grandi in pezzetti di circa 2 x 2 x 2 cm prima di lavorarli.
- 3 Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'apparecchio sia montato in modo corretto.

Prima di accendere l'apparecchio, srotolare completamente il cavo di alimentazione.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio o le etichette prima dell'uso.

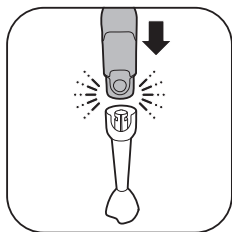
Utilizzo dell'apparecchio

Utilizzo del frullatore a immersione

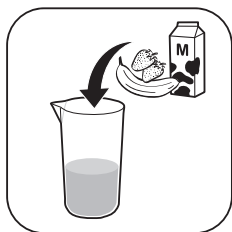
Il frullatore a immersione è progettato per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, frappé e frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come composti per torte o maionese.
- Ridurre in purea ingredienti cotti, ad esempio per cucinare alimenti per bambini.
- tritare frutta secca, frutta e verdura.

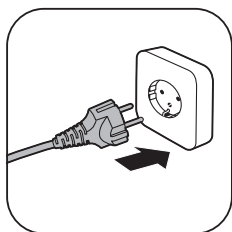
Non lavorare ingredienti come cubetti di ghiaccio, ingredienti congelati o frutta con noccioli.



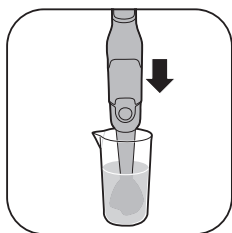
1 Collegare la barra del frullatore al gruppo motore (si udirà un clic).



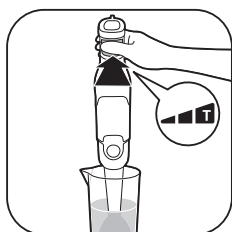
2 Mettere gli ingredienti nel bicchiere.



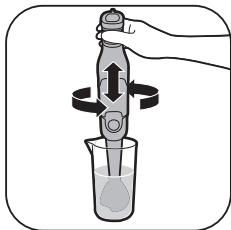
3 Inserire la spina nella presa a muro.



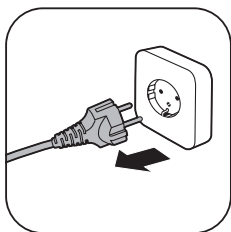
4 Immergere completamente il coprilame negli ingredienti per evitare schizzi.



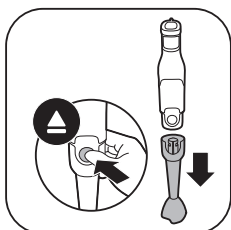
5 Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione. È possibile aumentare la velocità premendo più forte l'interruttore. Se si preme l'interruttore al massimo, il frullatore funzionerà alla velocità Turbo.



- 6 Muovere lentamente l'apparecchio verso l'alto e verso il basso e in cerchio, per miscelare gli ingredienti.

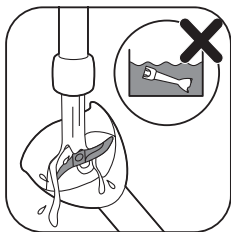


- 7 Dopo aver finito di frullare, rilasciare il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dall'alimentazione.

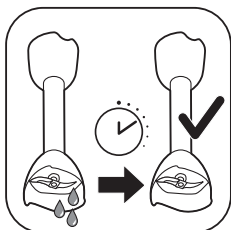


- 8 Scollegare la barra del frullatore premendo il pulsante di sgancio.

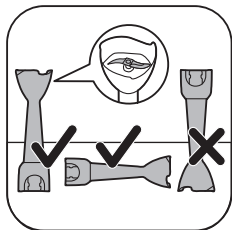
Le lame sono affilate. Maneggiarle con attenzione. Anzitutto scollegare sempre l'apparecchio. Non toccare mai la lama direttamente durante la pulizia o quando si rimuovono gli alimenti intrappolati.



- 9 Per una facile pulizia, sciacquare la barra con acqua calda immediatamente dopo l'uso. Non immergere completamente la barra nell'acqua.



- 10 Posizionare la barra in posizione verticale con il coprilame in alto e lasciarla asciugare per almeno 10 minuti prima di riporla.



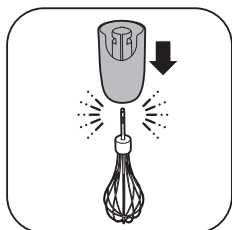
Utilizzo della frusta (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

La frusta è progettata per montare panna, albumi d'uovo, dessert, ecc.

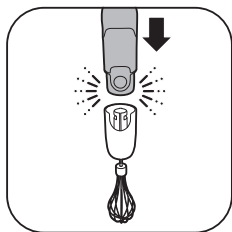
Suggerimenti

- Per lavorare piccole quantità di ingredienti, inclinare leggermente il recipiente per un risultato più rapido.
- Quando si sbattono gli albumi, usare un recipiente grande per un risultato migliore. Per ottenere un risultato ottimale, il recipiente e la frusta devono essere perfettamente puliti e non devono esserci residui di tuorlo d'uovo negli albumi.
- Per evitare schizzi, iniziare impostando una velocità bassa e continuare con una più alta dopo circa 1 minuto.
- Per evitare schizzi quando si monta la panna, usare il bicchiere.

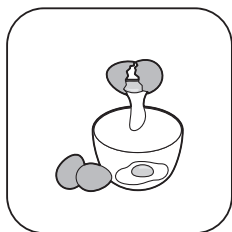
Non utilizzare la frusta per preparare impasti o composti per torte.



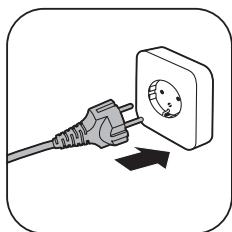
- 1 Collegare la frusta all'unità di aggancio della stessa ("si udirà un clic").



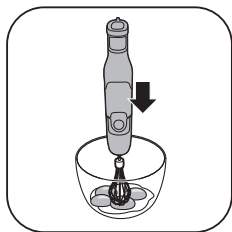
2 Collegare l'unità di aggancio della frusta al gruppo motore ("si udirà un clic").



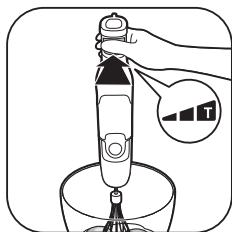
3 Mettere gli ingredienti nel recipiente.



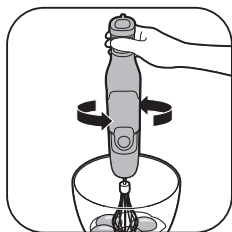
4 Inserire la spina nella presa a muro.



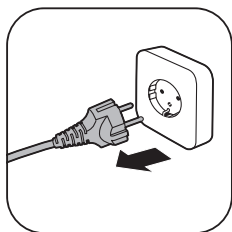
5 Immergere la frusta negli ingredienti.



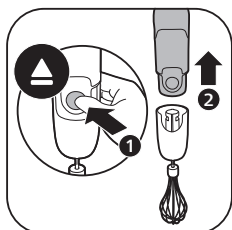
6 Premere il pulsante di accensione.



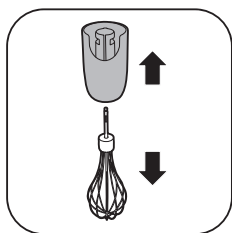
7 Effettuare movimenti lenti e circolari.



8 Dopo aver finito di frullare/miscelare, rilasciare il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.



9 Premere il pulsante di rilascio per scollegare il gruppo motore dall'unità di aggancio.

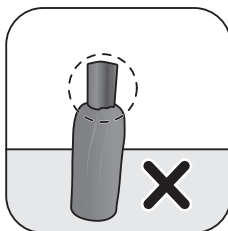


10 Per staccare la frusta dall'unità di aggancio, tirarla verso il basso per estrarla dall'unità di aggancio.

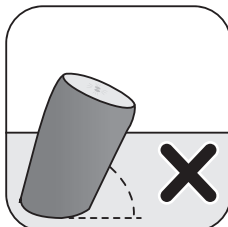
Suggerimenti per la preparazione delle verdure

- Per ottenere spirali di verdure lunghe e belle da vedere, tagliare la verdura in cilindri dritti con un'altezza approssimativa pari a quella dell'apertura di inserimento cibo.

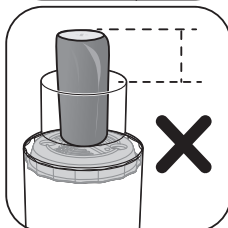




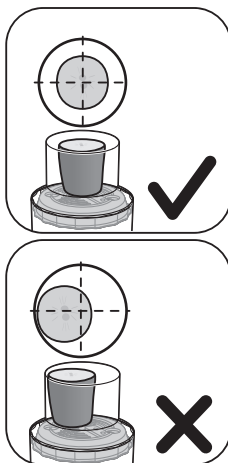
- Rimuovere ogni estremità, ad esempio di un cetriolo o di una patata, per garantire un contatto ottimale tra la piastra di rotazione e l'insero da taglio.



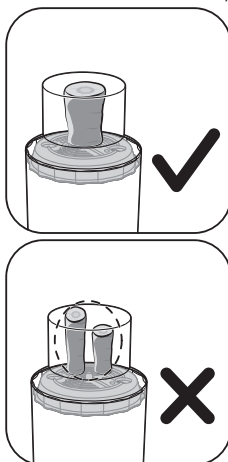
- Il cilindro resterà centrato per tutta la durata del processo solo se dritto.



- Centrare il cilindro di verdura premendo sul piccolo tubo metallico al centro dell'insero da taglio.



- Posizionare solo un pezzo di verdura alla volta sugli inserti da taglio.



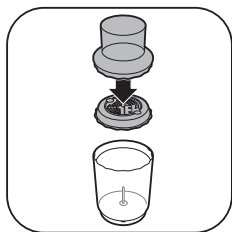
Utilizzo dello Spiralizer (HR2684)

Lo Spiralizer è progettato per creare spirali di verdure diverse, ad esempio patate, carote, cetrioli, zucchine, ravanella bianca, barbabietola, rape, ecc.

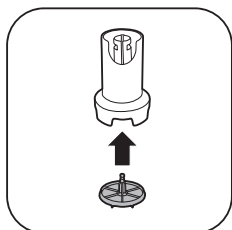
3 inserti:

Lo Spiralizer è dotato di tre diversi inserti che consentono di ottenere spirali di diverso spessore. L'inserto per "Spaghetti" e gli inserti per "Linguine" presentano due gruppi lame differenti: quello semplice consente di ottenere tagliatelle a spirale, mentre il gruppo lame zigrinate li divide in strisce sottili (Spaghetti) o più spesse (Linguine). L'inserto per tagliatelle larghe presenta un solo gruppo lame liscio.

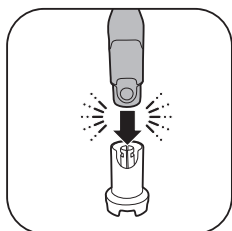
Prestare molta attenzione quando si maneggiano gli inserti; le lame sono molto affilate. Tenere gli inserti sempre fuori dal raggio d'azione. Non toccare mai la lama direttamente. Prestare particolare attenzione durante l'inserimento o la rimozione degli inserti dal recipiente del tritatutto. Afferrare gli inserti con due dita utilizzando i fori nell'inserto. Prestare molta attenzione durante la rimozione degli alimenti che si depositano nelle lame e durante la pulizia.



- 1 Rimuovere la lama per tritare dal recipiente del tritatutto XL e inserire uno degli inserti con l'apertura di inserimento cibo traslucida nel recipiente del tritatutto XL.



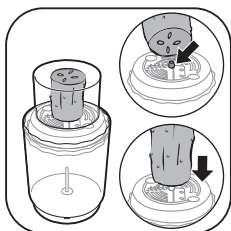
- 2 Collegare la piastra di rotazione all'unità di aggancio dello Spiralizer.



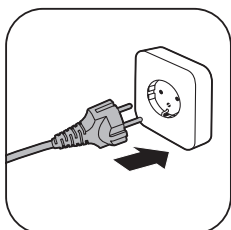
- 3 Collegare il gruppo motore all'unità di aggancio.



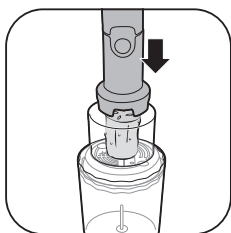
4 Preparare la verdura come descritto nei suggerimenti per la preparazione.



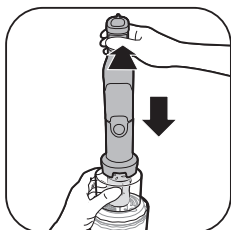
5 Centrare la verdura e premerla sul piccolo tubo metallico dell'inserto.



6 Inserire la spina nella presa a muro.



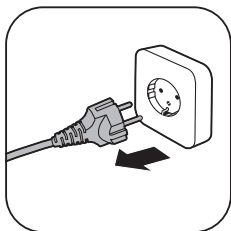
7 Premere il gruppo motore, su cui sono stati collegati unità di aggancio e piastra di rotazione, sulla verdura.



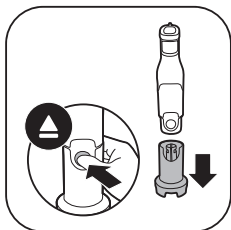
8 Fissare il recipiente del tritatutto e l'apertura di inserimento cibo con una mano e premere il pulsante di accensione con il dito medio dell'altra mano. Contemporaneamente, premere la verdura verso il basso.



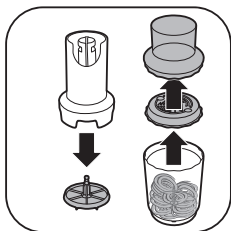
9 Il recipiente inizierà a riempirsi di spirali.



10 Al termine del processo, rilasciare il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa di corrente.



11 Scollegare l'unità di aggancio premendo il pulsante di rilascio.



12 Rimuovere la piastra di rotazione dall'unità di aggancio. Quindi, rimuovere l'apertura di inserimento cibo e l'inserto e svuotare il recipiente.

- Se si desidera procedere con un'altra preparazione, rimuovere i residui di verdura dalla piastra di rotazione o dall'inserto.
- Se si preparano quantità maggiori, svuotare il recipiente prima che sia pieno.

Tritatutto

Il tritatutto è indicato per tritare ingredienti come frutta a guscio, carne cruda, cipolle, formaggi stagionati, uova bollite, aglio, erbe e pane raffermo.

Anzitutto scollegare sempre l'apparecchio. Prestare molta attenzione quando si maneggia il gruppo lame del tritatutto; le lame sono molto affilate. Tenere sempre l'unità per mezzo dell'asta di plastica centrale. Non toccare mai la lama direttamente. Prestare particolare attenzione quando si inserisce o si rimuove il gruppo lame dal recipiente del tritatutto, quando si svuota il recipiente, quando si rimuovono gli alimenti intrappolati nelle lame e durante la pulizia.

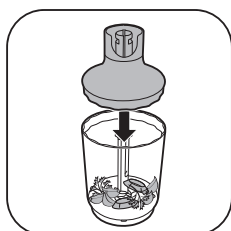
Non lavorare ingredienti come cubetti di ghiaccio, ingredienti congelati o frutta con noccioli.

Utilizzo del tritatutto XL (HR2684)

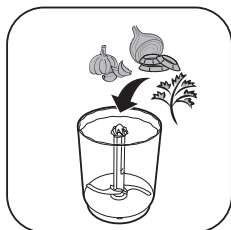
- 1 Fissare il gruppo lame al recipiente del tritatutto



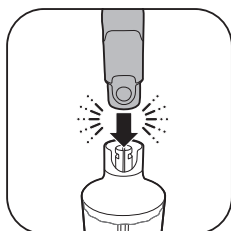
- 2 Mettere gli ingredienti nel recipiente del tritatutto.

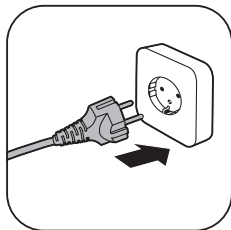


- 3 Posizionare l'unità di aggancio del tritatutto sul recipiente del tritatutto.

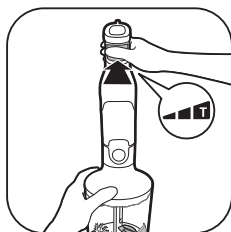


- 4 Agganciare il gruppo motore all'unità di aggancio del tritatutto ("clic").





5 Inserire la spina nella presa a muro.



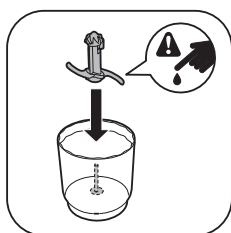
6 Premere il pulsante di accensione e lasciare l'apparecchio in funzione finché tutti gli ingredienti non sono stati tritati.

7 Dopo aver finito di tritare, rilasciare il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa di corrente.

8 Premere il pulsante di rilascio per scollegare il gruppo motore dall'unità di aggancio.

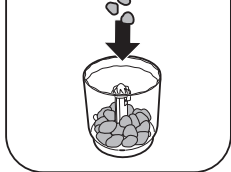
9 Rimuovere con cautela l'unità di aggancio e il gruppo lame.

10 Trasferire gli ingredienti tritati in un altro recipiente.

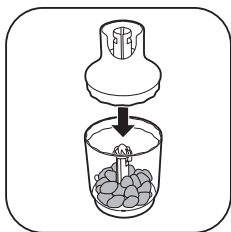


Utilizzo del tritatutto compatto (HR2683/HR2685)

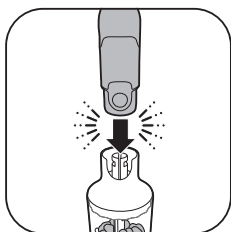
1 Fissare il gruppo lame al recipiente del tritatutto



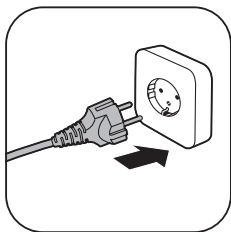
2 Mettere gli ingredienti nel recipiente del tritatutto.



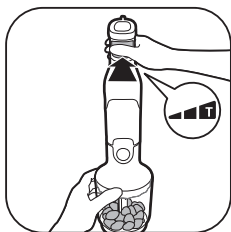
3 Posizionare l'unità di aggancio del tritatutto sul recipiente del tritatutto.



4 Agganciare il gruppo motore all'unità di aggancio del tritatutto ("clac").



5 Inserire la spina nella presa a muro.



6 Premere il pulsante di accensione e lasciare l'apparecchio in funzione finché tutti gli ingredienti non sono stati tritati.

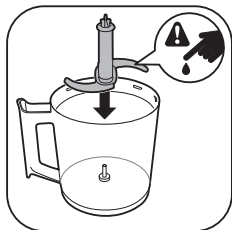
- 7 Dopo aver finito di tritare, rilasciare il pulsante di accensione per spegnere l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa di corrente.
- 8 Premere il pulsante di rilascio per scollegare il gruppo motore dall'unità di aggancio.
- 9 Rimuovere con cautela l'unità di aggancio e il gruppo lame.
- 10 Trasferire gli ingredienti tritati in un altro recipiente.

Utilizzo del gruppo lame del robot da cucina (solo HR2685)

Il robot da cucina è progettato per tritare, affettare, grattugiare e sminuzzare gli ingredienti.

- I gruppi lame sono progettati per tritare ingredienti quali cipolle, carne cruda, erbe, noci, ecc.
- Nei dischi a grana fine e grossa è presente un lato per affettare, perfetto per ingredienti come carote, cetrioli, ecc.
- Il lato per grattugiare è pensato per sminuzzare ingredienti come carote, formaggi duri, ecc.
- Il disco per tritare è progettato per tritare ingredienti come formaggio, patate, ecc.

- 1 Inserire il gruppo lame nella parte inferiore del recipiente.



Prestare attenzione quando si maneggia il gruppo lame poiché è estremamente affilato.



2 Posizionare gli ingredienti nel recipiente.

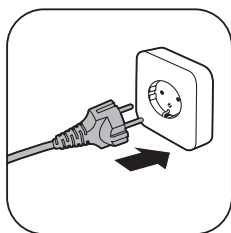
Tagliare gli ingredienti a pezzi più piccoli per fare in modo che vengano inseriti correttamente nel recipiente.



3 Inserire il coperchio del robot da cucina nel recipiente e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.



4 Collegare il gruppo motore al coperchio del robot da cucina allineandolo e facendolo scattare in posizione.

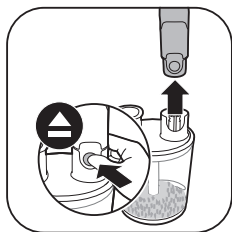


5 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

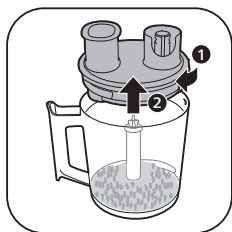


6 Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio alla massima velocità.

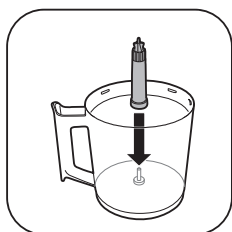
Tenere con forza il recipiente, usando una mano, e il gruppo motore con l'altra.



- 7** Dopo aver terminato, premere il pulsante di rilascio per scollegare il gruppo motore dal coperchio.

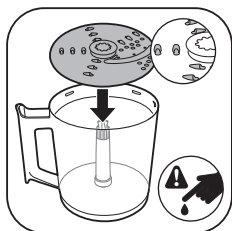


- 8** Rimuovere il coperchio del robot da cucina ruotandolo in senso orario fino a sganciarlo.



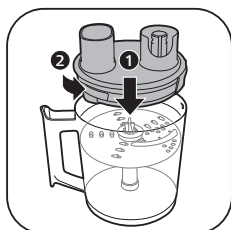
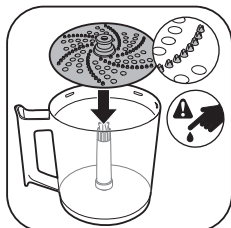
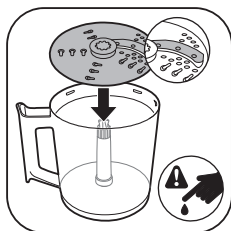
Utilizzo del gruppo lame del robot da cucina (solo HR2685)

- 1** Inserire l'albero motore sul fondo del recipiente.



- 2** Fissare i dischi all'albero motore.

Prestare attenzione quando si maneggiano i dischi poiché sono estremamente affilati.



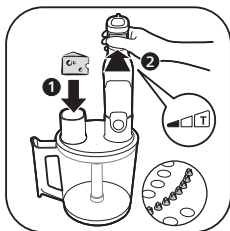
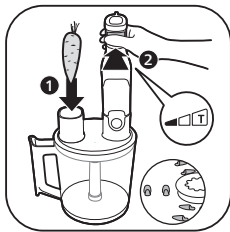
- 3** Inserire il coperchio del robot da cucina nel recipiente e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.



- 4** Collegare il gruppo motore al coperchio del robot da cucina allineandolo e facendolo scattare in posizione. Quindi, collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



- 5** Inserire gli ingredienti nel recipiente attraverso l'apertura sul coperchio.

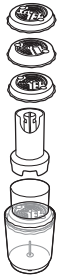


6 Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio alla velocità più bassa.

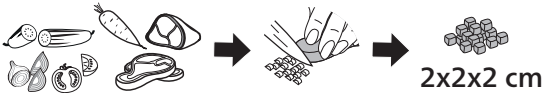
Gli ingredienti lavorati verranno raccolti nel recipiente.



Dosi e tempi di lavorazione

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	 T
		150 g +  100 ml	45 sec.	 T
		100-500 ml	45 sec.	 T
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	 T
		5 x 	180 sec.	 T
 HR2684		200 g	20 sec.	 T
		200 g	20 sec.	 T
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	 T
		100 g	10 sec.	 T
		20 g	5 sec.	 T
		100 g	15 sec.	 T
		100 g	20 sec.	 T

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Pulizia e manutenzione

Non immergere in acqua o in altri liquidi, né risciacquare sotto l'acqua corrente, il gruppo motore, l'unità di aggancio del tritatutto XL, l'unità di aggancio della frusta e l'unità di aggancio dell'accessorio mixer. Per pulire queste parti utilizzare un panno umido. La lama e il coprilame della barra del frullatore possono essere risciacquati sotto l'acqua corrente. Tutti gli altri accessori sono lavabili in lavastoviglie.

Non utilizzare pagliette, detergenti abrasivi o liquidi aggressivi come benzina, acetone o alcol per pulire l'apparecchio.

- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- 2 Premere il pulsante di sgancio sul gruppo motore per rimuovere l'accessorio utilizzato.
- 3 Smontare l'accessorio.
- 4 Per ulteriori informazioni, consultare la tabella relativa alla pulizia.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact HR2683 HR2685	✗	✗	✓
 XL HR2684	✗	✗	✓
 Compact HR2683 HR2685	✓	✓	✓
 XL HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Soluzione
L'apparecchio produce un rumore eccessivo, emana un odore sgradevole, si surriscalda o emette fumo. Cosa è possibile fare?	L'apparecchio può emanare un odore sgradevole o un po' di fumo a causa dell'utilizzo prolungato. In tal caso, spegnerlo e lasciarlo raffreddare per 60 minuti.
Se si utilizzano ingredienti molto duri si rischia di danneggiare l'apparecchio?	Sì, l'apparecchio può danneggiarsi se si lavorano ingredienti molto duri come ossa, frutta con noccioli o ingredienti congelati.
Perché l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare?	Alcuni ingredienti duri potrebbero aver bloccato il gruppo lame. Rilasciare il pulsante di accensione, scollegare l'apparecchio, staccare il gruppo motore e rimuovere con cautela gli ingredienti che bloccano il gruppo lame.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme agli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).

Riciclaggio



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute delle persone.

Se non diversamente specificato, tutto il materiale di imballaggio all'interno della scatola è realizzato in carta riciclata; controllare il contrassegno PAP sulla scatola.

Garanzia e assistenza

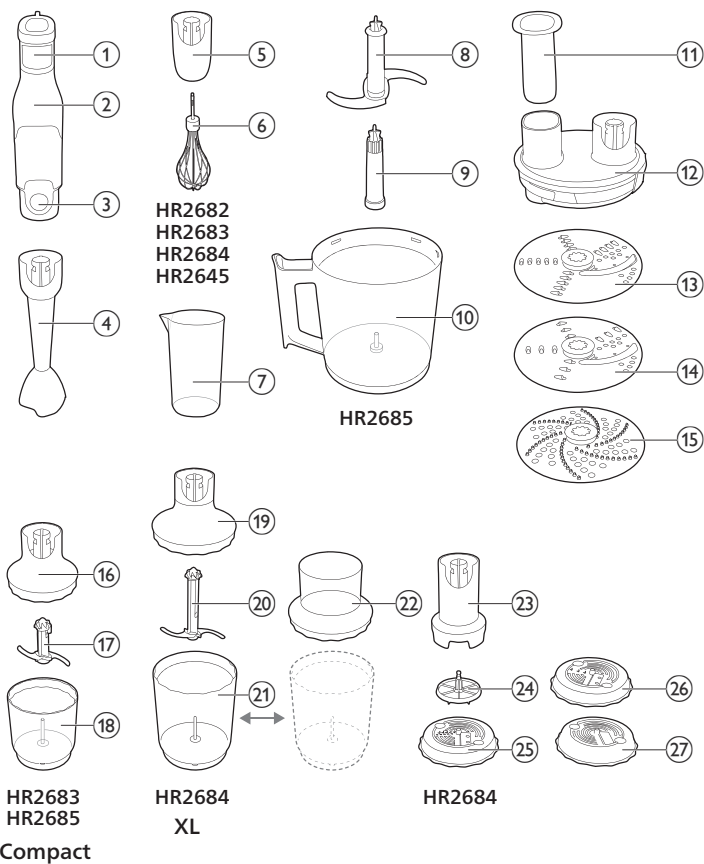
Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu izstrādājumu www.philips.com/welcome.

Vispārīgs apraksts



- Rokas blenderis
- 1 Palaišanas slēdzis
- 2 Motora bloks
- 3 Atbrīvošanas poga

- 4 Blendera kāts ar iebūvētu asmens bloku
 - Putotājs (tikai HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Putotāja piedziņas bloks
- 6 Putošanas lāpstiņa
- 7 Glāze
 - Virtuves kombains (tikai HR2685)
- 8 Asmens bloks
- 9 Piedziņas vārpsta
- 10 Virtuves kombaina trauks
- 11 Bīdnis
- 12 Virtuves kombaina trauka vāks
- 13 Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (rupjš)
- 14 Šķēlēšanas / rīvēšanas disks (smalks)
- 15 Granulēšanas disks
 - Kompaktais smalcinātājs (tikai HR2683/HR2685)
- 16 Kompaktā smalcinātāja piedziņas bloks
- 17 Kompaktā smalcinātāja asmens
- 18 Kompaktā smalcinātāja trauks
 - Īpaši liels smalcinātājs (tikai modelim HR26834)
- 19 Īpaši lielā smalcinātāja piedziņas bloks
- 20 Īpaši lielā smalcinātāja asmens
- 21 Īpaši lielā smalcinātāja trauks
 - Spirālgriezējs (tikai HR2684)
- 22 Padevējcaurule
- 23 Spirālgriezēja piedziņas bloks
- 24 Spirālgriezēja piedziņas plāksne
- 25 Spirālgriezēja ieliktni (spageti)
- 26 Spirālgriezēja ieliktni (sloksnītes)
- 27 Spirālgriezēja ieliktni (lentītes)

Svarīgi

Bīstami!

- Neiegremdējiet motora bloku, XL smalcinātāja piedziņas bloku, putotāja piedziņas bloku, kompaktā smalcinātāja piedziņas bloku, rīves piedziņas bloku un virtuves kombaina piedziņas bloku ūdenī vai citos šķidrumos, kā arī neskalojiet tos krāna ūdenī. Šo detaļu tīrīšanai izmantojiet mitru drānu. Blendera kāta asmeni un aizsargu var skalot zem krāna. Visus pārējos piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai citas sastāvdaļas ir bojātas vai redzamas plaisas.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, jums tas jānomaina Philips pilnvarotā servisa centrā vai pie līdzīgi kvalificētām personām.
- Nepieskarieties asmens bloka griežējamālām, kad to pārvietojat, iztukšojat tvertni un tīrīšanas laikā. Tās ir ļoti asas, un jūs varat viegli sagriezt pirkstus.

- Nekad neizmantojiet asmens bloku bez smalcinātāja vai virtuves kombaina trauka.
- Lai izvairītos no produkta izšļakstīšanās, pirms ierīces ieslēgšanas iegremdējiet blendera kātu vai putotāju (tikai noteiktiem modeļiem) produktā, it īpaši, ja produkts ir karsts.
- Ja kāds no asmeņiem iestrēgst, pirms izņemat sastāvdaļas, kas nobloķēja asmeni, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Uzmanieties, ja lejat virtuves kombainā vai blenderī karstu šķidrumu, jo pēkšņas iztvaikošanas rezultātā tas var izšļākties no ierīces.
- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Ja apstrādājat tādas sastāvdaļas kā ledus gabalus, sasaldētas sastāvdaļas vai augļus ar kauliņiem, vienmēr pievienojiet šķidrumu.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Nodrošiniet, ka ierīce ir iztīrīta pareizi. Jo īpaši virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku. Plašāka informācija par tīrīšanu ir pieejama 10. attēlā.

levērbai

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības, un pirms salikšanas,
- izjaukšanas, novietošanas glabāšanai vai tīrīšanas.
- Pirms piederumu maiņas vai pieskaršanās kustīgām detaļām izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.
- Neizmantojiet ierīci ar jebkādu piederumu ilgāk par 3 minūtēm bez pārtraukuma. Ļaujiet ierīcei 15 minūtes atdzist, pirms turpināt apstrādi.
- Nevienam no piederumiem nav piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Sargiet motora bloku no karstuma, uguns, mitruma un netīrumiem.
- Izmantojiet šo ierīci tikai tās paredzētajiem mērķiem, kā norādīts lietotāja rokasgrāmatā.
- Nekad neievietojiet krūkā, kompaktā smalcinātāja traukā, īpaši lielā smalcinātāja traukā un virtuves kombainā (tikai atsevišķiem modeļiem) produktus, kas ir karstāki par 60 °C.
- Nepārsniedziet tabulā norādītos daudzumus un pārstrādes laikus.
- Mazgājiet blendera kāta asmeņu bloku tekošā krāna ūdenī. Nekad neiegremdējiet ūdenī.
- Pēc tīrīšanas ļaujiet blendera kātam nožūt. Uzglabājiet to vai nu horizontāli, vai ar asmeņiem vertikālā pozīcijā. Pirms novietot blendera kātu glabāšanā, pārliecinieties, ka asmeņu bloks ir pilnībā sauss.

- Trokšņa līmenis: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces pirmās izmantošanas reizes pilnībā notīriet visas detaļas, kas saskarsies ar produktiem (skatiet nodaļu "Tīrīšana").

Pārļiecinieties, vai visas daļas ir pilnībā sausas, pirms sākt izmantot ierīci.

Sagatavošana lietošanai

- 1 Karstiem produktiem pirms apstrādes ļaujiet atdzist.
- 2 Pirms lielu produktu apstrādes sagrieziet tos aptuveni $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ izmērā.
- 3 Pirms ierīces pievienošanas sienas kontaktligzdai atbilstoši samontējiet ierīci.

Pirms ierīces ieslēgšanas vienmēr pilnībā atritiniet strāvas vadu.

Pirms izmantošanas noņemiet visu iepakojuma materiālu vai etiķetes.

Ierīces lietošana

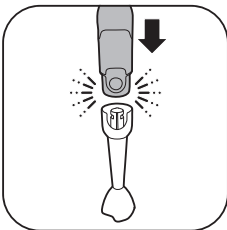
Rokas blendera izmantošana

Blenderis ir paredzēts:

- šķidrumu, piem., piena produktu, mērcu, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.
- riekstu, augļu un dārzeņu smalcināšanai.

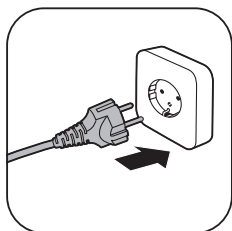
Neapstrādājiet tādas sastāvdaļas kā ledus gabaliņus, sasaldētas sastāvdaļas vai augļus ar kauliņiem.

- 1 Pievienojiet blendera kātu pie motora bloka (atskan klikšķis).

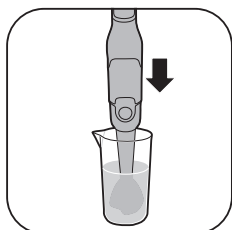




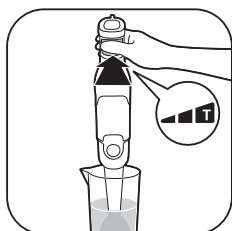
2 Ievietojiet produktus krūkā.



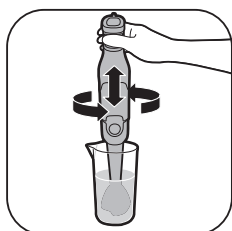
3 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



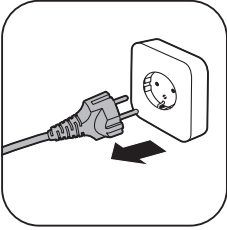
4 Pilnībā iegremdējiet asmens aizsargu produktos, lai novērstu šļakstīšanos.



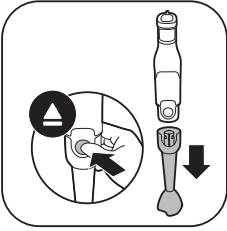
5 Ieslēdziet ierīci, nospiežot palaišanas slēdzi. Ātrumu var palielināt, spiežot slēdzi spēcīgāk. Ja spiedīsiet slēdzi līdz maksimālajam līmenim, blenderis darbosies turbo ātruma režīmā.



6 Lēnām kustiniet ierīci augšup, lejup un pa apli, lai sajauktu sastāvdaļas.

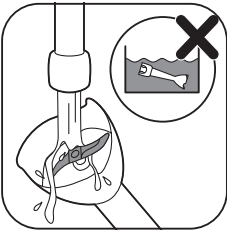


- 7 Kad blendēšana ir pabeigta, atlaidiet palaišanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

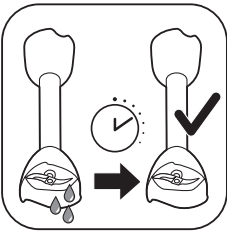


- 8 Noņemiet blendera kātu, nospiežot atbrīvošanas pogu.

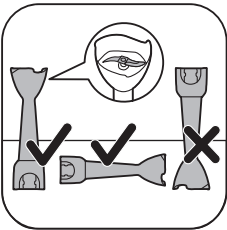
Asmeņi ir asi. Rīkojieties uzmanīgi. Vienmēr vispirms atvienojiet ierīci. Nekad nepieskarieties pašam asmenim, kad to tīrāt vai izņemat iesprūdušo pārtiku.



- 9 Lai atvieglotu tīrīšanu, uzreiz pēc lietošanas noskalojiet kātu karstā ūdenī. Neiemērciet kātu ūdenī līdz galam.



- 10 Novietojiet kātu vertikālā stāvoklī ar asmens aizsargu uz augšu un ļaujiet tam vismaz 10 minūtes nožūt, pirms novietojat to glabāšanai.



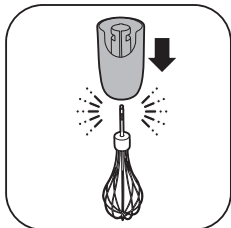
Putotāja lietošana (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Putotājs ir paredzēts putukrējuma, olu baltuma, desertu saputošanai utt.

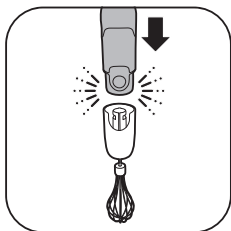
Padomi

- Ja vēlaties apstrādāt nelielu daudzumu, nedaudz pašķiebiet trauku, lai iegūtu ātrākus rezultātus.
- Kuļot olu baltumus, labākam rezultātam izmantojiet lielo trauku. Lai iegūtu labu rezultātu, traukā un uz rīka nedrīkst būt tauki un olu baltums nevar saturēt dzeltenuma paliekas.
- Lai izvairītos no šļakstīšanās, sāciet kuļšanu ar mazāku ātrumu un pēc apmēram 1 minūtes iestatiet lielāku ātrumu.
- Putojot putukrējumu, izmantojiet krūku, lai izvairītos no šļakatām.

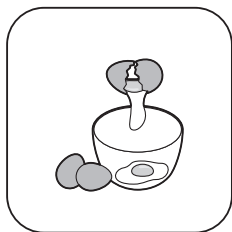
Neizmantojiet putotāju, lai sagatavotu mīklu vai kūksa maisījumu.



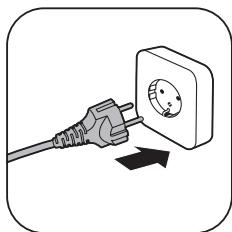
- 1** Piestipriniet putotāju pie putotāja piedziņas bloka (atskan klikšķis).



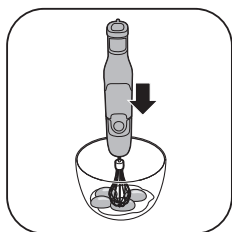
- 2** Piestipriniet putotāja piedziņas bloku pie motora bloka (atskan klikšķis).



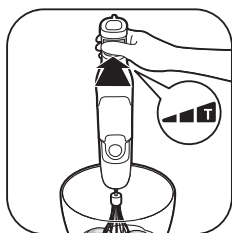
3 Ievietojiet traukā produktus.



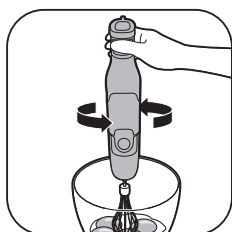
4 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



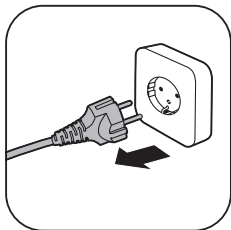
5 Iegremdējiet putotāju produktos.



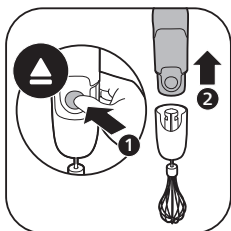
6 Nospiediet palaišanas slēdzi.



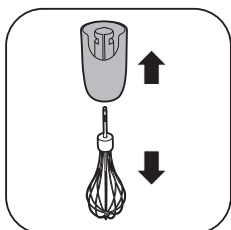
7 Lēni kustīniet ierīci, veicot apļveida kustības.



- 8** Kad putošana/sajaukšana ir pabeigta, atlaidiet palaišanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, un atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.



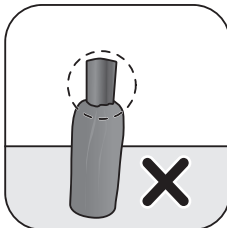
- 9** Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai noņemtu motora bloku no piedziņas bloka.



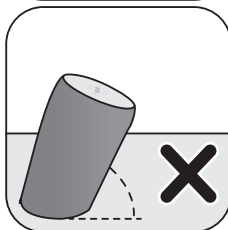
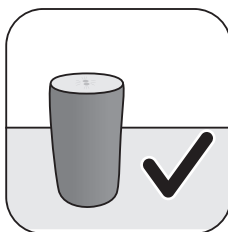
- 10** Lai atvienotu putotāju no piedziņas bloka, velciet putotāju taisni uz leju ārā no piedziņas bloka.

Padomi par dārzeņu sagatavošanu

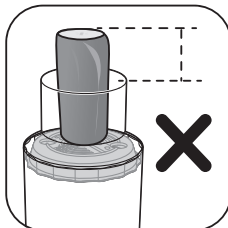
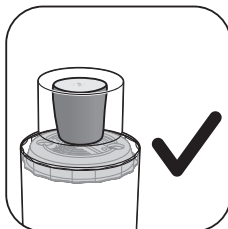
- Lai iegūtu labas un garas spirāles, sagrieziet dārzenus taisnos cilindra formas gabalos, kas ir aptuveni tikpat gari kā padevējcaurule.



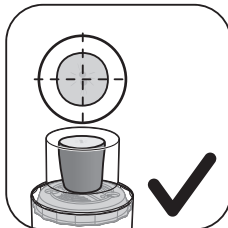
- Nogrieziet dārzeni, piemēram, gurķa/kartupeļa, abus galus, lai panāktu atbilstošu kontaktu ar piedziņas plāksni un griešanas ieliktņi.

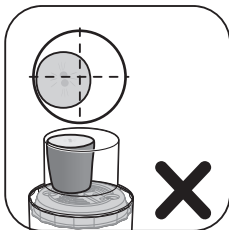


- Tikai taisnais cilindrs paliks centrā no procesa sākuma līdz beigām.

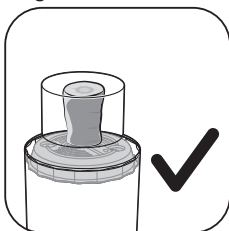


- Centrējiet sagatavoto dārzeni, uzstumjot to uz nelielās metāla caurulītes griešanas ieliktņa vidū.





- Nekad uz griešanas ieliktņiem vienlaikus nenovietojiet vairākus dārzeņu gabalus.



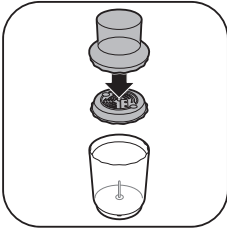
Spirālgriezēja izmantošana (HR2684)

Spirālgriezēju paredzēts izmantot, lai izveidotu spirālītes no dažādiem dārzeņiem, piemēram, kartupeļiem, burkāniem, gurķiem, cukīni, baltajiem redīsiem, bietēm, rāceņiem utt.

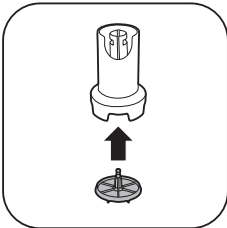
3 ieliktņi.

Spirālgriezējam ir trīs dažādi ieliktņi, ar kuriem var iegūt atšķirīga platuma spirālītes. "Spageti" ieliktņim un "sloksnīšu" ieliktņim ir divi atšķirīgi naži: plakanais nazis griež spirālveida lentītes, un otrais nažu bloks ar smalkiem zobiņiem sadala tās smalkās (spageti) vai biezākās (sloksnītes) sloksnēs. Ieliktņim, ar kuru veido platākas lentes, ir tikai viens plakanais nazis.

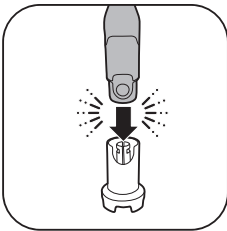
Rīkojieties ar ieliktņiem ļoti uzmanīgi, jo asmeņu malas ir ļoti asas. Vienmēr turiet ieliktņus aiz ārējās malas. Nekad nepieskarieties asmenim. Ievērojiet īpašu piesardzību, kad ievietojat ieliktņus smalcinātāja traukā vai izņemat tos no trauka. Satveriet ieliktņus ar diviem pirkstiem, izmantojot ieliktņī esošās atveres. Ievērojiet īpašu piesardzību, izņemot asmeņos iekļērušās pārtikas paliekas, un tīrīšanas laikā.



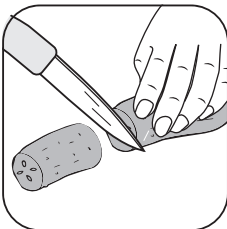
- 1 Noņemiet smalcināšanas asmeni no īpaši lielā smalcinātāja trauka un uzlieciet uz īpaši lielā smalcinātāja trauka vienu no ieliktņiem ar caurspīdīgo padevējcauruli.



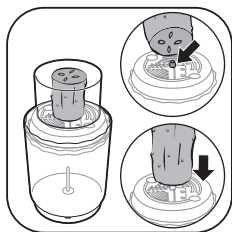
- 2 Piestipriniet piedziņas plāksni pie spirālgriezēja piedziņas bloka.



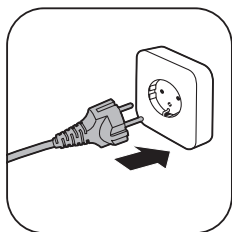
- 3 Savienojiet motora bloku ar piedziņas bloku.



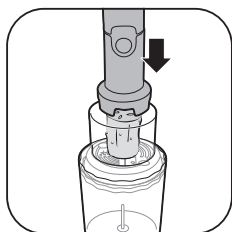
- 4 Sagatavojiet dārzeņus, kā aprakstīts padomos par sagatavošanu.



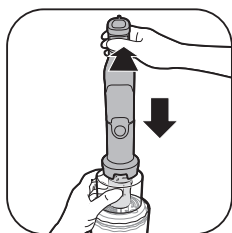
- 5** Novietojiet dārzeni centrā un uzstumiet to uz ieliktna nelielās metāla caurulītes.



- 6** Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



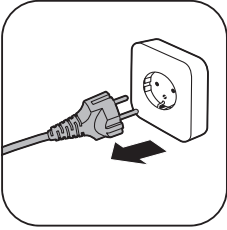
- 7** Piespiediet dārzenim motora bloku, kuram piestiprināts piedziņas bloks un piedziņas plāksne.



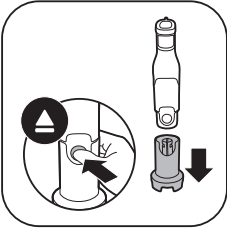
- 8** Ar vienu roku turiet smalcinātāja trauku un padevējcauruli un ar otras rokas vidējo pirkstu nospiediet palaišanas slēdzi. Vienlaikus piespiediet dārzeni.



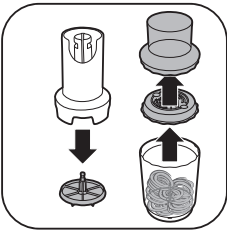
- 9** Pagatavotās spirāles krīt traukā.



10 Kad gatavošana ir pabeigta, atlaidiet palaišanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.



11 Noņemiet piedziņas bloku, nospiežot atbrīvošanas pogu.



12 Noņemiet piedziņas plāksni no piedziņas bloka. Pēc tam noņemiet padevējcauruli un ieliktni un tad iztukšojiet trauku.

- Ja vēlaties pagatavot vēl vienu porciju, izņemiet dārzena atlikumu no piedziņas plāksnes vai ieliktna.
- Ja vēlaties pagatavot lielāku daudzumu, iztukšojiet trauku, pirms tas ir piepildījies.

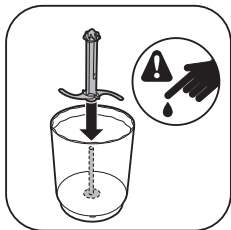
Smalcinātājs

Smalcinātājs ir paredzēts tādu produktu smalcināšanai kā rieksti, jēla gaļa, sīpoli, cietie sieri, vārītas olas, ķiploki, zaļumi, sausa maize u. c.

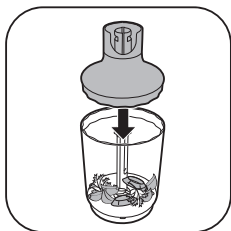
Vienmēr vispirms atvienojiet ierīci. Esiet ļoti uzmanīgs, rīkojoties ar smalcinātāja asmeņu bloku, jo asmeņu malas ir ļoti asas. Vienmēr turiet ierīci aiz plastmasas kāta vidus. Nekad nepieskarieties asmenim. Esiet īpaši piesardzīgs, ievietojot un izņemot asmeņu bloku no smalcinātāja trauka, kad iztukšojat smalcinātāja trauku, kad izņemat pārtiku, kas iesprūdsi asmeņos, un tīrīšanas laikā.

Neapstrādājiet tādas sastāvdaļas kā ledus gabaliņus, sasaldētas sastāvdaļas vai augļus ar kauliņiem.

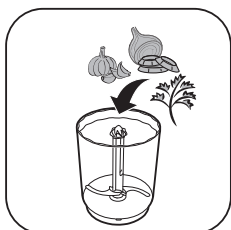
Īpaši lielā smalcinātāja izmantošana (HR2684)



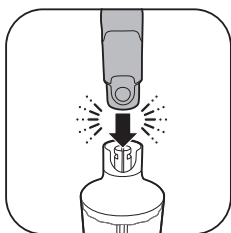
1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā.



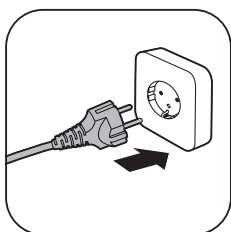
2 Ielieciet smalcinātāja traukā produktus.



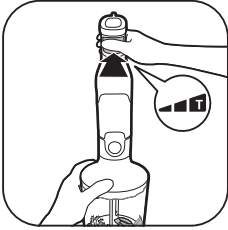
3 Novietojiet smalcinātāja piedziņas bloku uz smalcināšanas trauka.



4 Piestipriniet motora bloku uz smalcinātāja piedziņas bloka (atskan klikšķis).



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



6 Nospiediet palaišanas slēdzi un ļaujiet ierīcei darboties, līdz visas sastāvdaļas ir sagrieztas.

7 Kad smalcināšana ir pabeigta, atlaidiet palaišanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

8 Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai noņemtu motora bloku no piedziņas bloka.

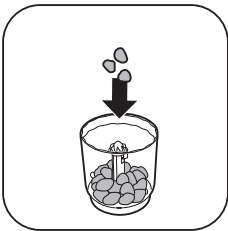
9 Uzmanīgi noņemiet piedziņas bloku un asmeņu bloku.

10 Izberiet sasmalcinātās sastāvdaļas.



Kompaktā smalcinātāja izmantošana (HR2683/HR2685)

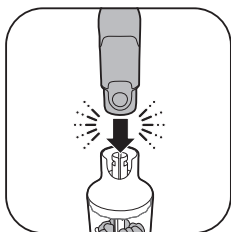
1 Ielieciet smalcināšanas asmeni smalcināšanas traukā.



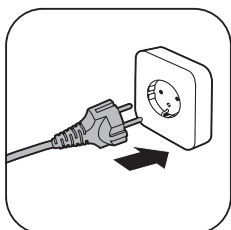
2 Ielieciet smalcinātāja traukā produktus.



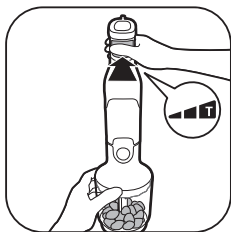
3 Novietojiet smalcinātāja piedziņas bloku uz smalcināšanas trauka.



4 Piestipriniet motora bloku uz smalcinātāja piedziņas bloka (atskan klikšķis).



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



6 Nospiediet palaišanas slēdzi un ļaujiet ierīcei darboties, līdz visas sastāvdaļās ir sagrieztas.

7 Kad smalcināšana ir pabeigta, atlaidiet palaišanas slēdzi, lai izslēgtu ierīci, un atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

8 Nospiediet atbrīvošanas pogu, lai noņemtu motora bloku no piedziņas bloka.

9 Uzmanīgi noņemiet piedziņas bloku un asmeņu bloku.

10 Izberiet sasmalcinātās sastāvdaļas.

Virtuves kombaina asmeņu bloka izmantošana (tikai HR2685)

Virtuves kombains ir paredzēts produktu smalcināšanai, šķēlēšanai, rīvēšanai un granulēšanai.

- Asmens bloku paredzēts izmantot, lai sasmalcinātu tādus produktus kā sīpolus, jēlu gaļu, garšaugus, riekstus utt.
- Diska smalkās un rupjās šķēlēšanas puse ir paredzēta, lai sagrieztu šķēlēs tādus produktus kā burkāni, gurķi utt.
- Diska smalkās un rupjās rīvēšanas puse ir paredzēta, lai sarīvētu tādus produktus kā burkānus, cieto sieru utt.
- Granulēšanas disks ir paredzēts, lai sasmalcinātu granulās tādus produktus kā siers, kartupeļi utt.



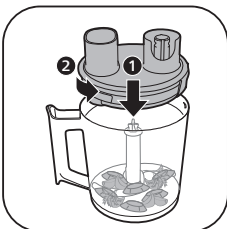
- 1 Piestipriniet asmens bloku trauka apakšā.

Rikojieties ar asmens bloku piesardzīgi, jo tas ir ļoti ass.



- 2 Ielieciet traukā produktus.

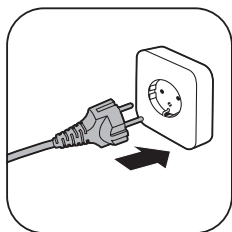
Smalciniet produktus pa nelielām porcijām, lai pārliecinātos, ka tie ietilpst traukā.



- 3 Uzlieciet virtuves kombaina traukam vāku un pagrieziet to pretējī pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai nofiksētu to.



- 4** Piestipriniet motora bloku pie virtuves kombaina vāka, to pielāgojot un stingri nofiksējot.

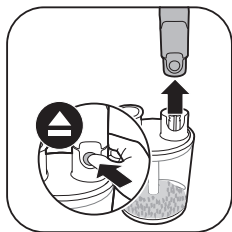


- 5** Pievienojiet ierīci barošanas avotam.

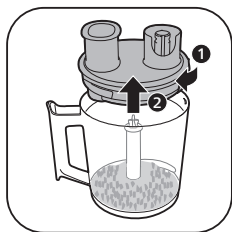


- 6** Nospiediet un turiet nospiestu palaišanas slēdzi, lai aktivizētu iekārtu maksimālajā ātrumā.

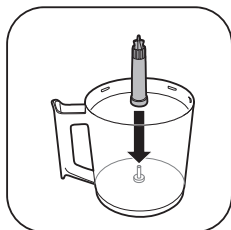
Ar vienu roku stingri turiet trauku un ar otru roku turiet motora bloku.



- 7** Pēc apstrādes nospiediet izstumšanas pogu, lai noņemtu motora bloku no vāka.

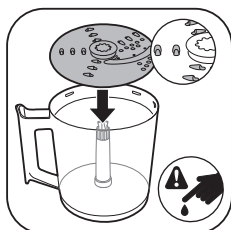


- 8** Noņemiet virtuves kombaina vāku, pagriežot to pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz vāks tiek atbrīvots.



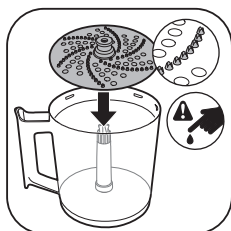
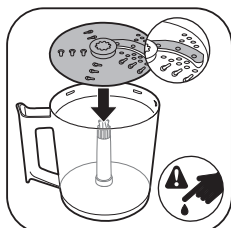
Virtuves kombaina asmens diska izmantošana (tikai HR2685)

1 Piestipriniet piedziņas vārpstu trauka apakšā.



2 Piestipriniet diskus pie piedziņas vārpstas.

Rīkojieties ar diskem piesardzīgi, jo tie ir ļoti asi.





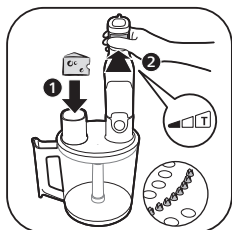
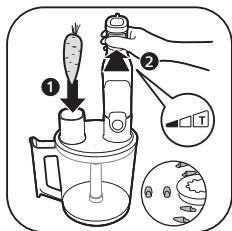
- 3** Uzlieciet virtuves kombaina traukam vāku un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai nofiksētu to.



- 4** Piestipriniet motora bloku pie virtuves kombaina vāka, to pielāgojot un stingri nofiksējot. Pēc tam pievienojiet ierīci elektrotīklam.



- 5** Ievietojiet produktus traukā caur vāka atvērumu.





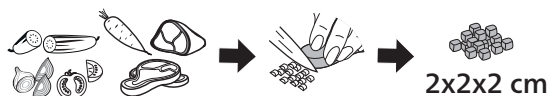
- 6** Nospiediet un turiet nospiešu palaišanas slēdzi, lai aktivizētu iekārtu zemākajā ātrumā.

Apstrādātās sastāvdaļas tiek savāktas traukā.

Apstrādājamo produktu daudzums un apstrādes laiks

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
Compact  HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Tīrīšana un apkope

Neiegremdējiet motora bloku, īpaši lielā smalcinātāja piedziņas bloku, putotāja piedziņas bloku un maisīšanas piederuma piedziņas bloku ūdenī vai citos šķidrumos, kā arī neskalojiet tos krāna ūdenī. Šo detaļu tīrīšanai izmantojiet mitru drānu. Blendera kāta asmeni un aizsargu var skalot zem krāna. Visus pārējos piederumus var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus beržamos višķus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, spirtu, benzīnu vai acetonu.

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2 Lai noņemtu izmantoto piederumu, nospiediet atbrīvošanas pogu uz motora bloka.
- 3 Izjauciet piederumu.
- 4 Papildu norādījumus skatiet tabulās "Tīrīšana".

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
Ierīce rada skaļu troksni, izdala nepatīkamu smaku, pieskaroties ir karsta vai rada dūmus. Kā rīkoties?	Ierīce var izdalīt nepatīkamu smaku vai mazliet dūmu, ja tā tiek izmantota pārāk ilgi. Šādā gadījumā ierīce ir jāizslēdz, un tai ir jāļauj atdzist 60 minūtes.
Vai ir iespējams sabojāt ierīci, apstrādājot ļoti cietas sastāvdaļas?	Jā, ierīce var tikt sabojāta, ja apstrādājat ļoti cietas sastāvdaļas, piemēram, kaulus, augļus ar kauliņiem vai sasaldētas sastāvdaļas.
Kāpēc ierīce pēkšņi pārstāj strādāt?	Dažas cietas sastāvdaļas var nobloķēt asmeņu bloku. Atlaidiet palaišanas slēdzi, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, noņemiet motora bloku un uzmanīgi izņemiet sastāvdaļas, kas ir nobloķējušas asmeņu bloku.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF).

Otrreizējā pārstrāde



Šis simbols nozīmē, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).

Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par elektrisko un elektronisko produktu dalīto vākšanu. Pareiza likvidēšana palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

Ja nav norādīts citādi, visi kārbas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no pārstrādāta papīra; skatiet PAP marķējumu uz kārbas.

Garantija un atbalsts

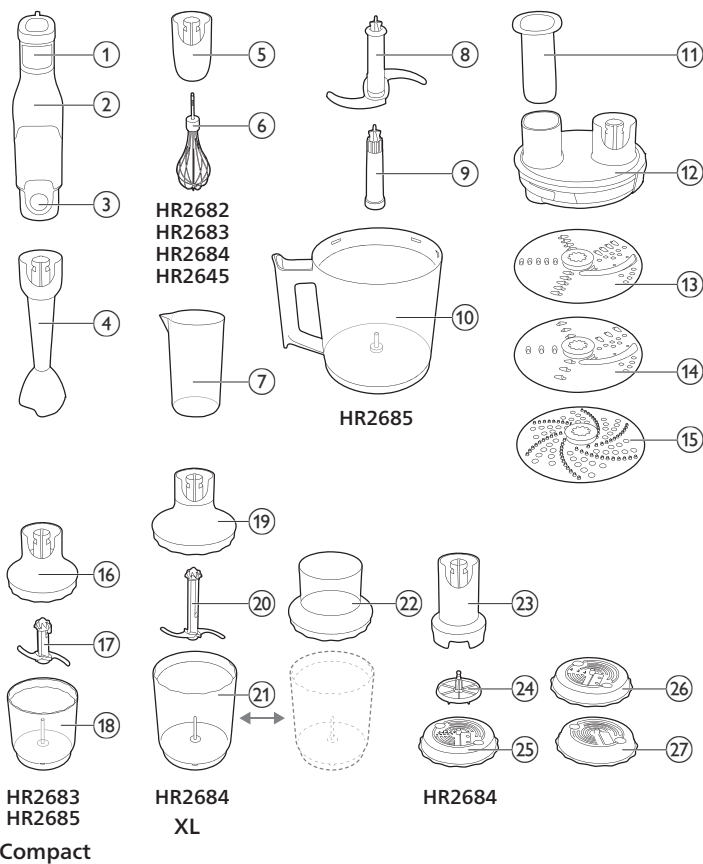
Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai pāvīršanas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašymas



- Rankinis maišytuvas
- 1 Paleisties jungiklis
- 2 Variklio įtaisas
- 3 Atlaisvinimo mygtukas

- 4 Maišytuvo antgalis su integruotu pjaustymo įtaisu
 - Plaktuvas (tik HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Plaktuvo mechanizmas
- 6 Plaktuvas
- 7 Menzūrėlė
 - Virtuvės kombainas (tik HR2685)
- 8 Pjaustymo įtaisas
- 9 Varomasis velenas
- 10 Virtuvės kombaino dubuo
- 11 Stūmiklis
- 12 Virtuvės kombaino dubens dangtis
- 13 Diskas, skirtas raikyti / pjaustyti (stambiai)
- 14 Diskas, skirtas raikyti / pjaustyti (plonai)
- 15 Smulkinimo granulėmis diskas
 - Kompaktiškas kapoklis (tik HR2683, HR2685)
- 16 Kompaktiško kapoklio mechanizmas
- 17 Kompaktiško kapoklio ašmenys
- 18 Kompaktiško kapoklio dubuo
 - XL dydžio kapoklis (tik HR26834)
- 19 XL dydžio kapoklio mechanizmas
- 20 XL dydžio kapoklio ašmenys
- 21 XL dydžio kapoklio dubuo
 - Spiralinis įtaisas (tik HR2684)
- 22 Padavimo vamzdis
- 23 Spiralinio įtaiso mechanizmas
- 24 Spiralinio įtaiso varomoji plokštelė
- 25 Spiralinio įtaiso įdėklai (spagečiams)
- 26 Spiralinio įtaiso įdėklai (lingviniams)
- 27 Spiralinio įtaiso įdėklai (kaspinėliams)

Important

Danger

- Nenardinkite variklio įtaiso, XL dydžio kapoklio mechanizmo, plaktuvo mechanizmo, kompaktiško kapoklio mechanizmo, spiralinio įtaiso mechanizmo ir virtuvės kombaino mechanizmo į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite jų po tekančiu vandeniu. Norėdami nuvalyti šias dalis, naudokite drėgną šluostę. Maišytuvo antgalio ašmenis ir apsaugą galima plauti tekančiu vandeniu. Visus kitus priedus galima plauti indaplovėje.

Warning

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pastebite, kad kištukas, maitinimo laidas arba kitos dalys yra pažeistos arba ant jų matosi įtrūkimų.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgijotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Dirbdami, ištuštinami indą ir valydami nelieskite pjaustymo įtaiso pjaunamųjų kraštų. Ašmenys labai aštrūs, todėl galite lengvai įsijauti.

- Nenaudokite pjaustymo įtaiso be kapoklio ar virtuvės kombaino dubens.
- Kad išvengtumėte tašymosi, ypač apdorodami karštus produktus, pirmiausia maišymo antgalį ir plaktuvą (tik tam tikrų modelių) panardinkite į produktus ir tik tada įjunkite prietaisą.
- Jei vienas iš pjaustymo įtaisų įstringa, prieš išimdami pjaustymo įtaisą blokuojančius produktus, ištraukite prietaiso kištuką iš maitinimo lizdo.
- Būkite atsargūs pildami karštą skystį į virtuvės kombainą ar maišytuvą, nes dėl staigaus garavimo jis gali atsiktinai išsilieti iš indo.
- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Neapdorokite tokių produktų, kaip ledo kubeliai, šaldyti produktai ar vaisiai su kauliukais, be vandens.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prietaisus gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai išvalytas. Ypač paviršiai, prie kurių liečiasi maistas. Išsami informacija apie valymą pateikiama 10 pav.

Caution

- Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo prieš palikdami jį be priežiūros, surinkdami,
- ardydami, laikydami ar valydami.
- Prieš keisdami priedus ar liesdami judančias dalis prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo maitinimo šaltinio.
- Nenaudokite prietaiso su bet kuriuo iš priedų ilgiau nei 3 min. be pertraukos. Prieš tęsdami darbą leiskite prietaisui atvėsti 15 min.
- Jokio priedo negalima dėti į mikrobangų krosnelę.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Variklio įtaisą saugokite nuo karščio, ugnies, drėgmės ir purvo.
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, kaip parodyta naudotojo vadove.
- Į menzurėlę, kompaktiško kapoklio dubenį, XL dydžio kapoklio dubenį ir virtuvės kombainą (tik tam tikruose modeliuose) nedėkite karštesnių nei 60 °C produktų.
- Neviršykite kiekių ir apdorojimo laiko, nurodytų lentelėje.
- Maišymo antgalio pjaustymo įtaisą plaukite po čiaupu. Niekada nenardinkite į vandenį.
- Nuplovę leiskite maišymo antgaliui nudžiūti. Laikykite jį arba horizontaliai, arba nukreipę ašmenis į viršų. Prieš padėdami maišymo antgalį įsitikinkite, kad pjaustymo įtaisas visiškai sausas.
- Triukšmo lygis: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.

Paruošimas naudoti

- 1 Prieš apdorodami karštus produktus palaukite, kol atvės.
- 2 Prieš apdorodami supjaustykite didelius produktus maždaug 2 x 2 x 2 cm dydžio gabalėliais.
- 3 Pirmiausia tinkamai surinkite prietaisą, tada įjunkite kištuką į sieninį elektros lizdą.

Prieš įjungdami prietaisą išvyniokite visą maitinimo laidą.

Prieš naudodami nuimkite visas pakuotes ar etiketes.

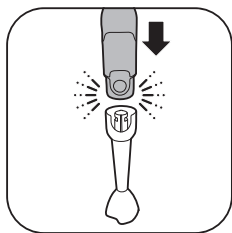
Prietaiso naudojimas

Rankinio maišytuvo naudojimas

Rankinis maišytuvas skirtas:

- skysčiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti;
- minkštiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti;
- virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, trinti;
- riešutams, vaisiams ir daržovėms smulkinti.

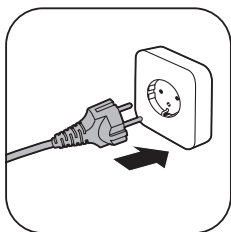
Neapdorokite tokių produktų, kaip ledo kubeliai, šaldyti produktai ar vaisiai su kauliukais.



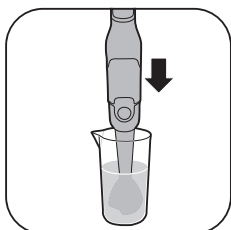
- 1 Pritvirtinkite maišymo antgalį prie variklio įtaiso (pasigirs spragtelėjimas).



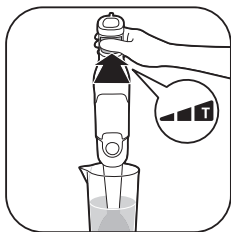
2 Sudėkite produktus į menzurėlę.



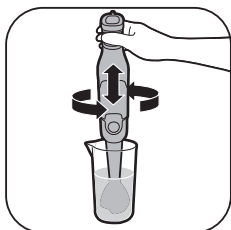
3 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



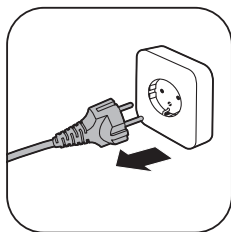
4 Iki galo panardinkite ašmenų apsaugą produktuose, kad nesitaškytų.



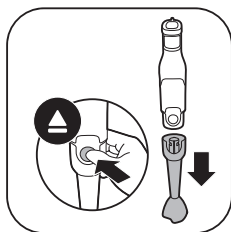
5 Įjunkite prietaisą paspausdami paleisties jungiklį. Galite padidinti greitį stipriau paspausdami jungiklį. Jei paspausite jungiklį iki galo, maišytuvas veiks greičiu „Turbo“.



6 Prietaisą lėtai judinkite aukštyn ir žemyn ratais, kad produktai tinkamai išsimašytų.

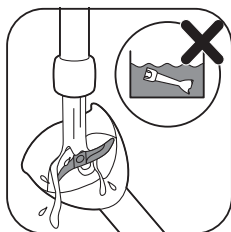


- 7 Baigę maišyti, atleiskite paleisties jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą, ir atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.

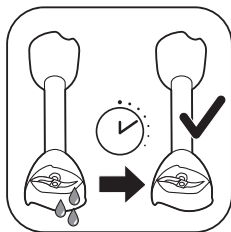


- 8 Nuimkite maišymo antgalį paspausdami atlaisvinimo mygtuką.

Ašmenys yra aštrūs. Elkitės atsargiai. Visada pirmiausia atjunkite prietaisą nuo el. lizdo. Plaudami ar traukdami maistą iš ašmenų niekada nelieskite pačių ašmenų.



- 9 Kad būtų lengva plauti, iškart po naudojimo nuplaukite antgalį karštu vandeniu. Pilnai nenardinkite antgalio vandenyje.



- 10 Pastatykite antgalį vertikaliai, kad ašmenų apsauga būtų viršuje, ir prieš padėdami palikite bent 10 min. išdžiūti.



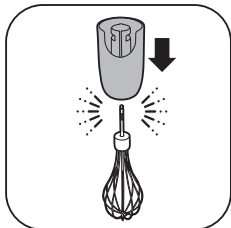
Plaktuvo naudojimas (HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)

Plaktuvas skirtas grietinėlei, kiaušinių baltymams, desertams ir kt. plakti.

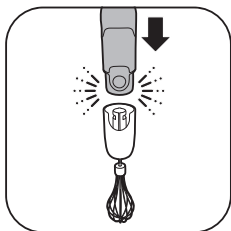
Patarimai

- Jei norite suplakti nedidelį kiekį, šiek tiek pakreipkite dubenį, kad suplaktumėte greičiau.
- Plakdami kiaušinių baltymus naudokite didelį dubenį, kad išplaktumėte geriausiai. Norint gerai suplakti, dubuo ir įrankis turi būti visiškai neriebaluoti, o kiaušinių baltymuose neturi būti likusio kiaušinio trynio.
- Kad nepritaškytumėte, pradėkite plakti mažesniu greičiu ir maždaug po 1 minutės įjunkite didesnį greitį.
- Plakdami grietinėlę, naudokite menzūrėlę, kad nepritaškytumėte.

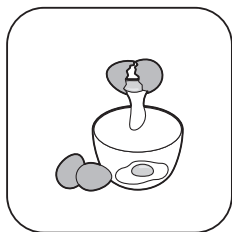
Nenaudokite plaktuvo tešlai ar pyrago mišiniui maišyti.



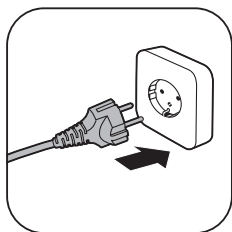
1 Pritvirtinkite plaktuvą prie plaktuvo mechanizmo (išgirsite spragtelėjimą).



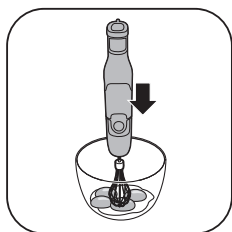
2 Pritvirtinkite plaktuvo mechanizmą prie variklio įtaiso (išgirsite spragtelėjimą).



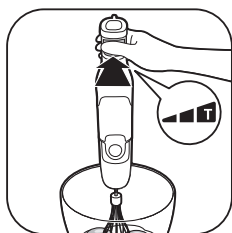
3 Sudėkite produktus į dubenį.



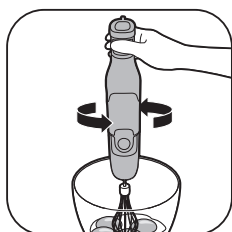
4 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



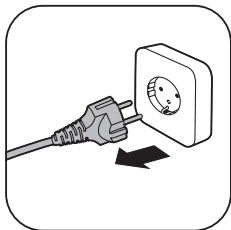
5 Įmerkite plaktuvą į produktus.



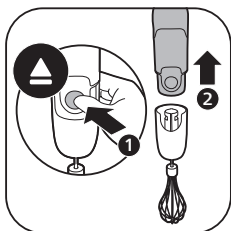
6 Paspauskite paleisties jungiklį.



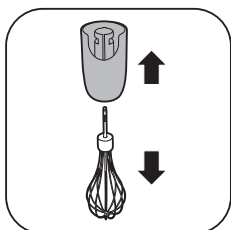
7 Lėtai judinkite prietaisą ratais.



- 8** Baigę plakti ar maišyti, atleiskite paleisties jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą, ir ištraukite kištuką iš sieninio lizdo.



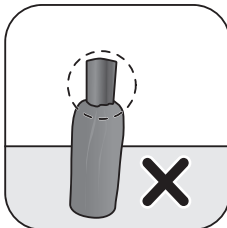
- 9** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką, norėdami nuimti variklio įtaisą nuo mechanizmo.



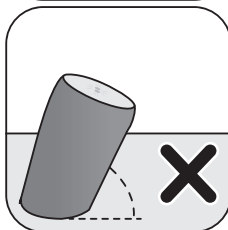
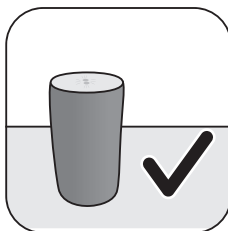
- 10** Norėdami nuimti plaktuvą nuo mechanizmo, traukite plaktuvą tiesiai žemyn nuo mechanizmo.

Daržovių ruošimo patarimai

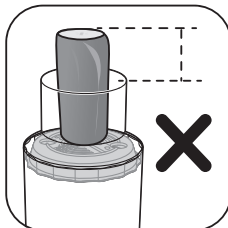
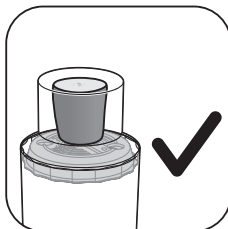
- Kad pavyktų pagaminti gražias ir ilgas spirales, supjaustykite daržovę tiesiais cilindrais, kurių aukštis maždaug toks pat kaip padavimo vamzdžio.



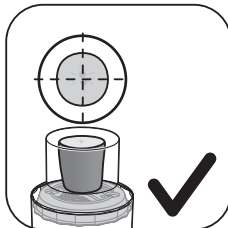
- Nupjaukite abu galus pvz. agurko ar bulvės, kad būtų geras sąlytis su varomąja plokšte ir pjovimo įdėklų.

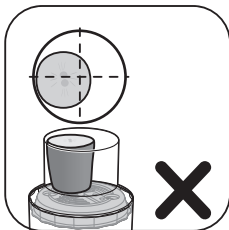


- Tik tiesus cilindras išliks centre nuo apdorojimo pradžios iki pabaigos.

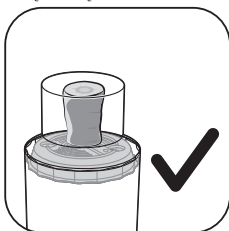


- Paruoštą daržovę įdėkite užmaudami ją per vidurį ant mažo metalinio vamzdelio pjovimo įdėklo viduryje.





- Vienu metu nedėkite daugiau nei vieno daržovės gabalėlio ant pjovimo įdėklų.



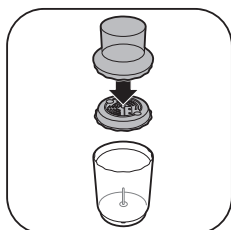
Spiralinio įtaiso naudojimas (HR2684)

Spiralinis įtaisas skirtas spiralėms gaminti iš įvairių daržovių, pvz. bulvių, morkų, agurkų, cukinijų, baltųjų ridikų, burokėlių, ropių ir kt.

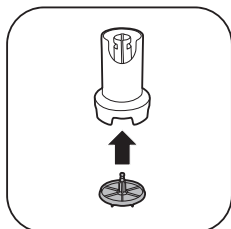
3 įdėklai

Spiralinis įtaisas turi tris skirtingus įdėklus skirtingo pločio spiralėms pjauti. Spagečių įdėklai ir lingvinių įdėklai turi dvejus skirtingus ašmenis. Paprasti ašmenys pjausto spirales juosteles, o antrasis ašmenų įtaisas su mažais dantukais jas padalija į smulkias (spagečių) arba storesnes (lingvinių) juosteles. Įdėklas plačioms juostoms turi tik vienus paprastus ašmenis.

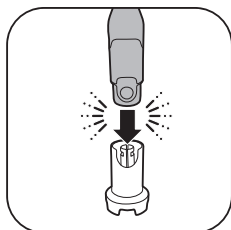
Būkite ypač atsargūs dirbdami su įdėklais – ašmenys labai aštrūs. Visada laikykite įdėklus už išorinio krašto. Niekada nelieskite pačių ašmenų. Būkite ypač atsargūs įdėdami įdėklus į kapoklio dubenį arba iš jo išimdami. Suimkite įdėklus dviem pirštais pasinaudodami įdėkluose esančiomis skylutėmis. Būkite labai atsargūs valydami į ašmenis įstrigusį maistą ir valydami pačius ašmenis.



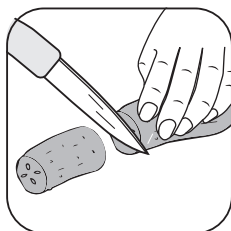
- 1 Išimkite pjaustymo ašmenis iš XL dydžio kapoklio dubens ir įdėkite vieną iš įdėklų su permatomu padavimo vamzdiu į XL dydžio kapoklio dubenį.



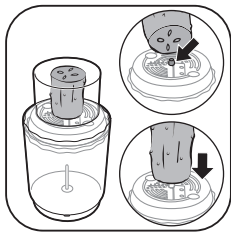
- 2 Pritvirtinkite varomąją plokštelę prie spiralinio įtaiso mechanizmo.



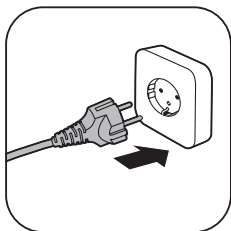
- 3 Pritvirtinkite variklio įtaisą prie mechanizmo.



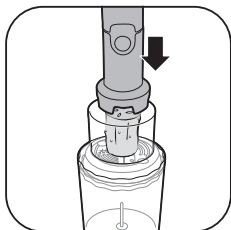
- 4 Paruoškite daržovę, kaip aprašyta paruošimo patarimuose.



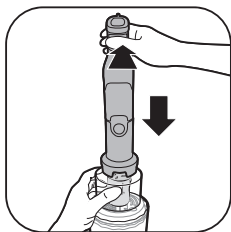
5 Daržovę per vidurį užmaukite ant mažo metalinio vamzdelio įdėkle.



6 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



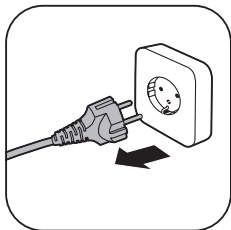
7 Daržovę prispauskite variklio įtaisui, prie kurio pritvirtintas mechanizmas ir varomoji plokštelė.



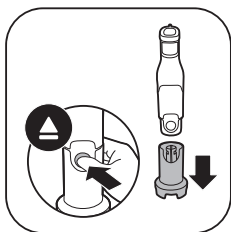
8 Viena ranka pritvirtinkite kapoklio dubenį ir padavimo vamzdį, o kitos rankos viduriniu pirštu paspauskite paleisties jungiklį. Tuo pačiu metu spauskite daržovę.



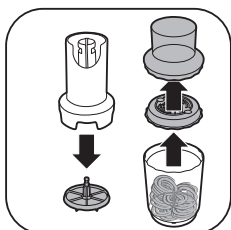
9 Spiralės kris į dubenį.



10 Baigę apdoroti, atleiskite paleisties jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą, ir atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.



11 Nuimkite mechanizmą paspausdami atlaisvinimo mygtuką.



12 Nuimkite varomąją plokštelę nuo mechanizmo. Tada išimkite padavimo vamzdį ir įdėklą bei ištuštinkite dubenį.

- Jei norite pagaminti dar vieną porciją, pašalinkite likusias daržoves nuo varomosios plokštelės arba įdėklo.
- Jei apdorojate didesnę kiekį, ištuštinkite dubenį, kol jis nepripildytas.

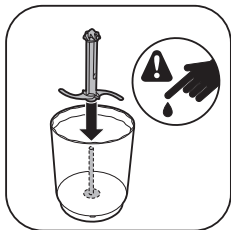
Kapoklis

Kapoklis skirtas produktams, pvz., riešutams, žaliai mėsai, svogūnams, kietam sūriui, virtiems kiaušiniams, česnakams, žalumynams, džiovintai duonai ir kt., smulkinti.

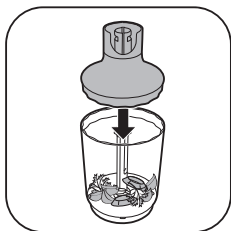
Visada pirmiausia atjunkite prietaisą nuo el. lizdo. Būkite ypač atsargūs su kapoklio pjaustymo įtaisu – ašmenys labai aštrūs. Visada laikykite įtaisą per vidurį už plastikinės rankenos. Niekada nelieskite pačių ašmenų. Ypač atsargiai elkitės įdėdami pjaustymo įtaisą į kapoklio dubenį arba išimdami iš jo, ištuštindami kapoklio dubenį, išimdami ašmenyse įstrigusį maistą ar valydami.

Neapdorokite tokių produktų, kaip ledo kubeliai, šaldyti produktai ar vaisiai su kauliukais.

XL dydžio kapoklio naudojimas (HR2684)



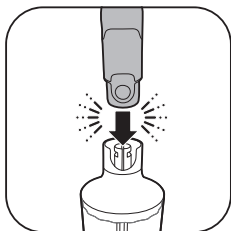
1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapoklio dubenį.



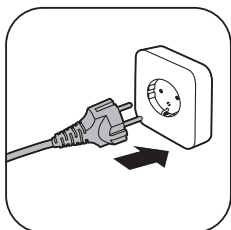
2 Sudėkite produktus į kapoklio dubenį.



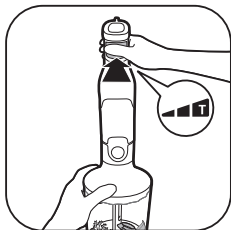
3 Kapoklio mechanizmą uždėkite ant kapoklio dubens.



4 Variklio bloką pritvirtinkite prie kapoklio mechanizmo (išgirsite spragtelėjimą).



5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



6 Paspauskite paleisties jungiklį ir leiskite prietaisui veikti, kol visi produktai bus susmulkinti.

7 Baigę smulkinti, atleiskite paleisties jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą, ir atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.

8 Paspauskite atlaisvinimo mygtuką, norėdami nuimti variklio įtaisą nuo mechanizmo.

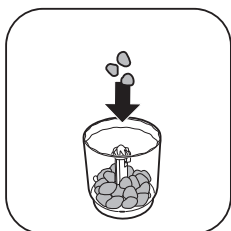
9 Atsargiai nuimkite mechanizmą ir išimkite pjaustymo įtaisą.

10 Išpilkite susmulkintus produktus.



Kompaktiško kapoklio naudojimas (HR2683, HR2685)

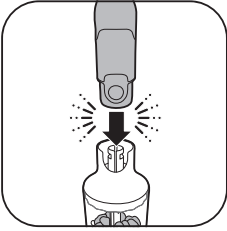
1 Pjaustymo įtaisą įstatykite į kapoklio dubenį.



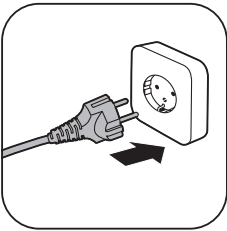
2 Sudėkite produktus į kapoklio dubenį.



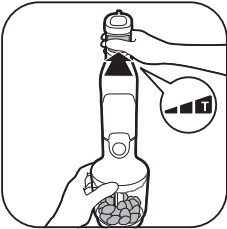
3 Kapoklio mechanizmą uždėkite ant kapoklio dubens.



4 Variklio bloką pritvirtinkite prie kapoklio mechanizmo (išgirsite spragtelėjimą).



5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



6 Paspauskite paleisties jungiklį ir leiskite prietaisui veikti, kol visi produktai bus susmulkinti.

7 Baigę smulkinti, atleiskite paleisties jungiklį, kad išjungtumėte prietaisą, ir atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.

8 Paspauskite atlaisvinimo mygtuką, norėdami nuimti variklio įtaisą nuo mechanizmo.

9 Atsargiai nuimkite mechanizmą ir išimkite pjaustymo įtaisą.

10 Išpilkite susmulkintus produktus.

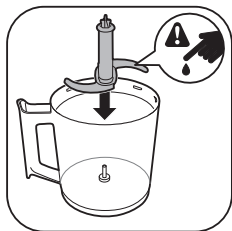
Virtuvės kombaino pjaustymo įtaiso naudojimas (tik HR2685)

Virtuvės kombainas skirtas produktams kapoti, raikyti, pjaustyti ir granuliuoti.

- Pjaustymo įtaisai, skirti produktams, pvz., svogūnams, žaliai mėsai, prieskoninėms žolelėms, riešutams ir kt., kapoti.
- Smulkių ir stambių diskų pjaustanti pusė skirta produktams, pvz., morkoms, agurkams ir kt., pjaustyti.
- Smulkių ir stambių diskų smulkinanti pusė skirta produktams, pvz., morkoms, kietam sūriui ir kt., pjaustyti.
- Smulkinimo granulėmis diskas skirtas produktams, pvz., sūriui, bulvėms ir kt., granuliuoti.

1 Pritvirtinkite pjaustymo įtaisą prie dubens dugno.

Būkite atsargūs dirbdami su pjaustymo įtaisu, nes jis labai aštrus.



2 Produktus sudėkite į dubenį.

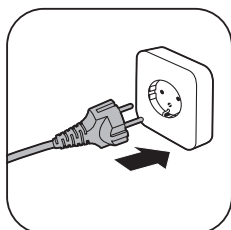
Supjaustykite produktus mažesniais gabalėliais, kad jie tilptų į dubenį.



- 3 Uždėkite virtuvės kombaino dangtį ant dubens ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.



- 4 Pritvirtinkite variklio įtaisą prie virtuvės kombaino dangčio juos sulygiuodami ir tvirtai užfiksuodami.

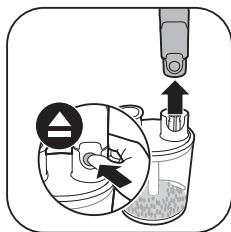


- 5 Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.



- 6 Paspauskite ir palaikykite paleisties jungiklį, kad įjungtumėte prietaisą veikti didžiausiu greičiu.

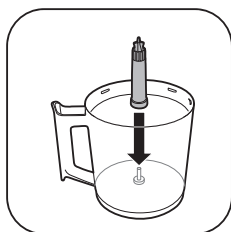
Viena ranka tvirtai laikykite dubenį, o kita ranka – variklio įtaisą.



- 7 Baigę paspauskite išstūmimo mygtuką, kad nuimtumėte variklio įtaisą nuo dangčio.

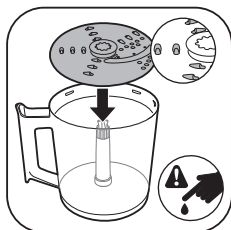


- 8 Nuimkite virtuvės kombaino dangtį sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę, kol atsilaisvins.



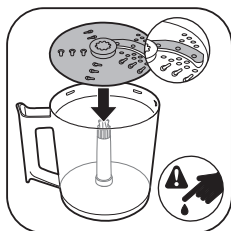
Virtuvės kombaino ašmenų disko naudojimas (tik HR2685)

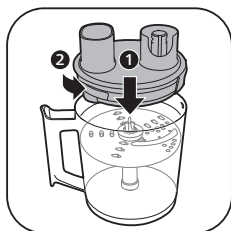
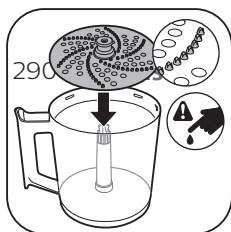
- 1 Pritvirtinkite varomąjį veleną prie dubens dugno.



- 2 Pritvirtinkite diskus prie varomojo veleno.

Būkite atsargūs dirbdami su diskais, nes jie labai aštrūs.





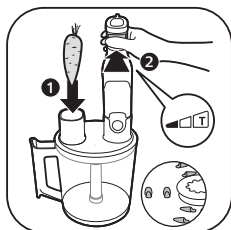
3 Uždėkite virtuvės kombaino dangtį ant dubens ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.

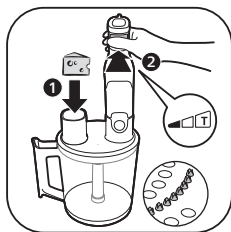


4 Pritvirtinkite variklio įtaisą prie virtuvės kombaino dangčio juos sulygiuodami ir tvirtai užfiksuodami. Tada prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.



5 Sudėkite produktus į dubenį per dangčio angą.

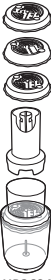




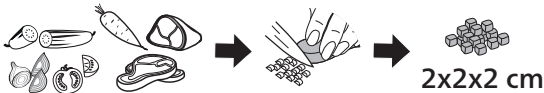
- 6** Paspauskite ir palaikykite paleisties jungiklį, kad įjungtumėte prietaisą veikti mažiausiu greičiu.

Apdoroti produktai surenkami dubenyje.

Apdorojami kiekiai ir apdorojimo trukmė

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Valymas ir priežiūra

Nenardinkite variklio įtaiso, XL dydžio kapoklio mechanizmo, plaktuvo mechanizmo ir plaktuvo priedo mechanizmo į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite jų po tekančiu vandeniu. Norėdami nuvalyti šias dalis, naudokite drėgną šluostę. Maišytuvo antgalio ašmenis ir apsaugą galima plauti tekančiu vandeniu. Visus kitus priedus galima plauti indaplovėje.

Niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, abrazyvinių valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., alkoholio, benzino arba acetono, prietaisui valyti.

- 1 Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo.
- 2 Norėdami nuimti panaudotą priedą, paspauskite ant variklio įtaiso esantį atlaisvinimo mygtuką.
- 3 Išardykite priedą.
- 4 Daugiau instrukcijų pateikiama lentelėse „Valymas“.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadeda išspręsti problemos, apsilankykite adresu www.philips.com/support, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Prietaisas veikia labai triukšmingai, skleidžia nemalonų kvapą, palietus yra karštas, iš jo rūksta dūmai. Ką turėčiau daryti?	Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ar šiek tiek dūmų, jei naudojate jį per ilgai. Tokiu atveju išjunkite prietaisą ir palikite jį 60 min. atvėsti.
Ar įmanoma sugadinti prietaisą apdorojant labai kietus produktus?	Taip, prietaisas gali sugesti, jei apdorosite labai kietus produktus, pvz., kaulus, vaisius su kauliukais ar šaldytus produktus.
Kodėl prietaisas staiga nustoja veikti?	Kai kurie karšti produktai gali įstrigti pjaustymo įtaise. Atleiskite paleisties jungiklį, atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo, nuimkite variklio įtaisą ir atsargiai išimkite produktus, kurie užstrigo pjaustymo įtaise.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka elektromagnetiniams laukams (EML) taikomus standartus.

Perdirbimas



Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).

Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

Jei nenurodyta kitaip, visa pakavimo medžiaga dėžutėje yra pagaminta iš perdirbto popieriaus; žr. PAP žymėjimą ant dėžutės.

Garantija ir techninė priežiūra

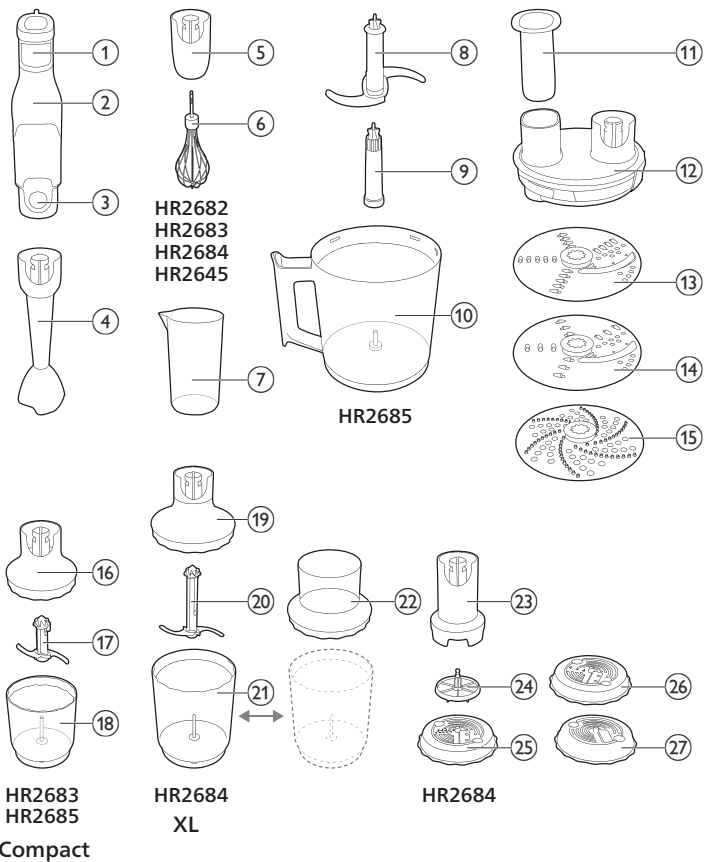
„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás



- Kézi mixer
- 1 Kioldókapcsoló
- 2 Motoregység
- 3 Kioldógomb

- 4 Aprítórúd beépített aprítókéssel
 - Habverő (csak a HR2682/HR2683/HR2684/HR2645 típusoknál)
- 5 Habverő fogaskerékegység
- 6 Habverő
- 7 Kehely
 - Konyhai robotgép (csak a HR2685 típusnál)
- 8 Aprítókés
- 9 Hajtótengely
- 10 Robotgép-munkatál
- 11 Betöltő
- 12 Konyhai robotgép edényfedél
- 13 Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (durva)
- 14 Tárcsa szeleteléshez / reszeléshez (finom)
- 15 Granulálótárcsa
 - Kompakt aprító (csak a HR2683/HR2685 típusnál)
- 16 Fogaskerékegység a kompakt aprítóhoz
- 17 Kompakt aprító pengéje
- 18 Kompakt aprító kelyhe
 - XL aprító (csak a HR26834 típusnál)
- 19 Fogaskerékegység az XL aprítóhoz
- 20 XL aprító pengéje
- 21 XL aprító kehely
 - Spirálvágó (csak a HR2684 típusnál)
- 22 Adagolócső
- 23 Spirálvágó-fogaskerékegység
- 24 Spirálvágó-hajtólemez
- 25 Spirálvágóbetétek (spagetti)
- 26 Spirálvágóbetétek (linguini)
- 27 Spirálvágóbetétek (szalag)

Fontos

Veszély

- Ne merítse a motoregységet, valamint az XL aprító, a habverő, a kompakt aprító, a spirálvágó és a konyhai robotgép fogaskerékegységét vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le őket folyó víz alatt. Ezek tisztításához nedves ruhát használjon. Az aprítórúd pengéje és a védőelem csapvíz alatt leöblíthető. Minden más tartozék mosogatógépben mosható.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel vagy egyéb alkatrészek megsérültek, illetve látható repedés van rajtuk.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Kezelés, tartályürítés és tisztítás közben ne érjen hozzá az aprítókések vágóéleihez. Nagyon élesek, és könnyen megvághatja magát velük.
- Az aprítókéseket soha ne használja aprító vagy robotgépedény nélkül.

- A fröcskölés elkerülése érdekében mindig merítse a rúdmixert vagy a habverőt (csak bizonyos típusoknál) a hozzávalókba, mielőtt bekapcsolná a készüléket. Különösen ügyeljen erre forró hozzávalók feldolgozása során.
- Ha az egyik aprítókés beszorul, az elakadást okozó anyagok eltávolítása előtt húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a konyhai robotgépbe vagy a turmixgépbe, mivel az a hirtelen kiáramló gőz következtében kifuthat a készülékből.
- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Ne dolgozzon fel folyadék nélkül olyan alapanyagokat mint a jégkocka, fagyasztott alapanyagok vagy magvas gyümölcsök.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülékek működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülékek biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék megfelelően legyen kitisztítva. Különösen az élelmiszerral érintkező felületek. A tisztítás részleteit a 10. ábra tartalmazza.

Vigyázat!

- Ha felügyelet nélkül kívánja hagyni, illetve össze- vagy szétszerelés és tisztítás előtt
- mindig húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.
- Alkatrészek cseréje előtt, illetve mielőtt a használatkor mozgó részekhez érne, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a fali aljzatból.
- Egyik tartozékkal se használja a készüléket 3 percnél hosszabb ideig megszakítás nélkül. A munka folytatása előtt hagyja lehűlni a készüléket 15 percen át.
- Egyetlen tartozék sem használható mikrohullámú sütőben.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A motoregységet tartsa távol hőtől, tűztől, nedvességtől és szennyeződésektől.
- A készüléket csak a használati útmutatóban jelzett rendeltetésszerű célra használja.
- Soha ne töltsön 60 °C-nál forróbb anyagot a mérőpohárba, a kompakt aprítóedénybe, az XL aprítóedénybe és a konyhai robotgépbe (csak bizonyos típusoknál).
- Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett mennyiségeket és használati időt.
- Az aprítórúd késeit folyóvízzel tisztítsa meg. A készüléket soha ne merítse vízbe.

- Tisztítás után hagyja az aprítórudat megszáradni. Fektetve vagy az aprítókésekkel felfelé tárolja. Mielőtt eltenné az aprítórudat, ellenőrizze, hogy az aprítókések teljesen megszáradtak-e.
- Zajszint: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Teendők az első használat előtt

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg minden olyan részt, amely közvetlenül érintkezik étellel (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).

A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy annak minden része teljesen száraz.

Előkészítés a használatra

- 1 Feldolgozás előtt hagyja a forró alapanyagokat lehűlni.
- 2 A nagyobb darabokat vágja kb. $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ nagyságúra feldolgozás előtt.
- 3 A készüléket a hálózati csatlakoztatás előtt megfelelően szerelje össze.

Mindig teljesen tekerje le a tápkábelt a készülék bekapcsolása előtt.

Használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét.

A készülék használata

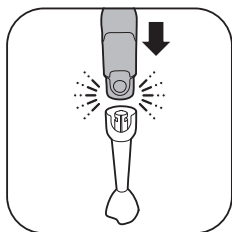
A rúdmixer használata

A rúdmixer felhasználási területei:

- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelése.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverése.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítése.
- diófélék, gyümölcsök és zöldségek aprítására.

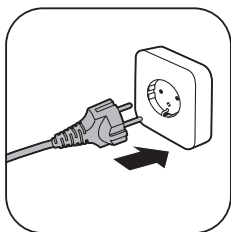
Ne dolgozzon fel olyan alapanyagokat mint a jégkocka, fagyasztott alapanyagok vagy magvas gyümölcsök.

- 1 Illessze az aprítórudat a motoregységre (kattanás hallható).

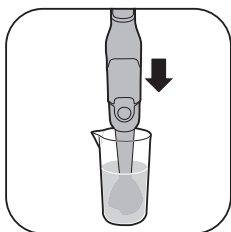




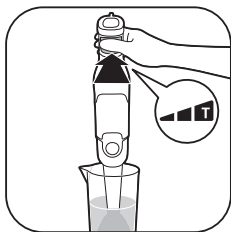
2 Tegye az alapanyagokat a darálóedénybe.



3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



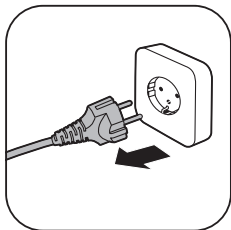
4 A kifröccsenés elkerülése érdekében merítse bele teljesen a pengevédőt az alapanyagokba.



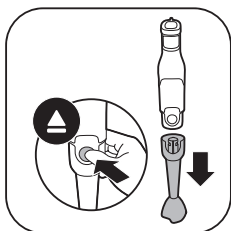
5 Kapcsolja be a készüléket a kioldókapcsoló megnyomásával. A sebesség a kapcsoló erősebb megnyomásával növelhető. Ha a kapcsolót a maximális sebességig nyomja, a mixer turbó sebességgel működik.



6 A készüléket lassan lefelé és felfelé, valamint körkörösén mozgatva turmixolja össze az alapanyagokat.

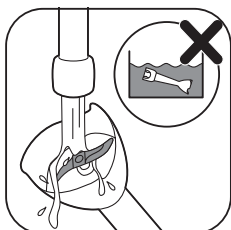


- 7 A turmixolás befejezése után engedje fel a kioldókapcsolót a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

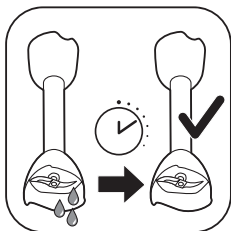


- 8 A kioldógomb megnyomásával vegye ki az aprítórudat.

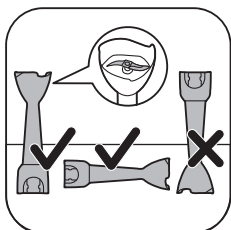
A pengék élesek. Óvatosan kezelje. Először mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból. Soha ne érintse meg magát a pengét, ha tisztítja azt, vagy a közé került ételmaradékot távolítja el.



- 9 Az egyszerű tisztítás érdekében használat után azonnal öblítse le a rudat forró vízzel. Ne merítse teljesen vízbe a rudat.



- 10 Tárolás előtt állítsa a rudat függőleges helyzetbe úgy, hogy a pengevédő felül legyen, és hagyja száradni legalább 10 percig.



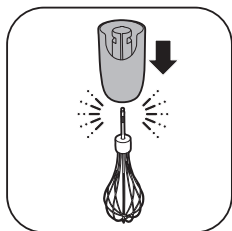
A habverő használata (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645 típusok)

A habverő tejszín, tojásfehérje felverésére, desszertekhez stb. használható.

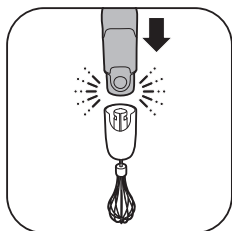
Típek:

- Kis mennyiség esetén gyorsabb eredményt hoz, ha kicsit megdönti a tálat.
- Tojásfehérje felveréséhez használjon nagy méretű tálat a legjobb eredmény érdekében. A jó eredmény elérése érdekében a tálnak és az eszköznek teljesen zsírmentesnek kell lennie, és a tojásfehérjében nem maradhat tojássárgája.
- A kifröccsenés megakadályozása érdekében a feldolgozást alacsony sebességfokozaton kezdje, majd kb. 1 perc után folytassa nagyobb sebességgel.
- Hab készítésekor a kifröccsenés megakadályozására használjon mérőpoharat.

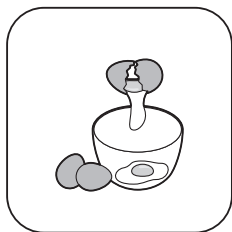
Sütemény-alapanyag vagy tészta keveréséhez ne használja a habverőt.



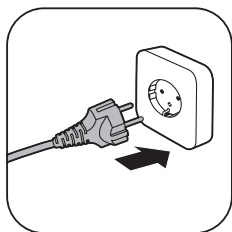
- 1** Helyezze a habverőt a habverő fogaskerékegységre (kattanás hallható).



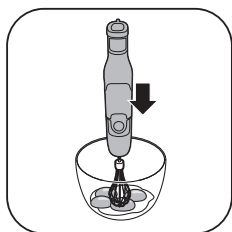
- 2** Rögzítse a habverő fogaskerékegységet a motoregységre (kattanás hallható).



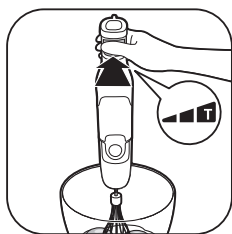
3 Tegye a hozzávalókat egy tálba.



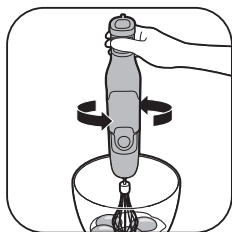
4 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



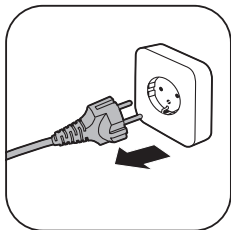
5 Merítse el a habverőt az alapanyagokban.



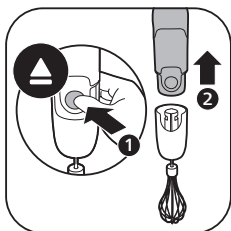
6 Nyomja meg a kioldókapcsolót.



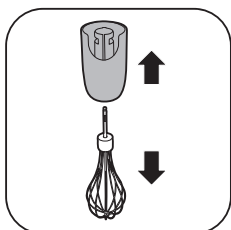
7 Mozgassa a készüléket lassan, körkörösén.



- 8** A habverés/keverés befejezése után engedje fel a kioldókapcsolót a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.



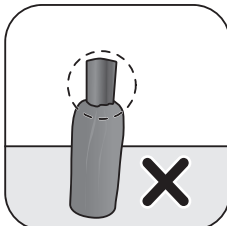
- 9** Nyomja meg a kioldógombot a motoregység fogaskerékegységről történő eltávolításhoz.



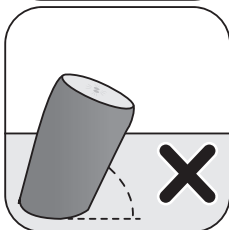
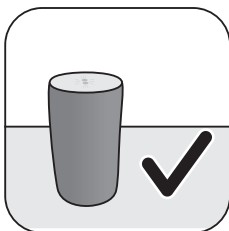
- 10** Ha le szeretné választani a habverőt a fogaskerékegységről, húzza ki azt lefelé.

Elkészítési tippek zöldségekhez

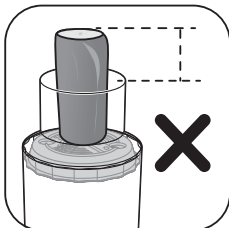
- Hogy szép hosszú spirálokat kapjon, vágja a zöldséget egyenes, körülbelül az adagolócsőével megegyező magasságú hengerekre.



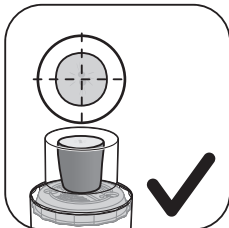
- Vágja le a zöldség (pl. uborka/burgonya) mindkét végét, hogy a hajtólemezzel és a vágóbetéttel való érintkezés megfelelő legyen.

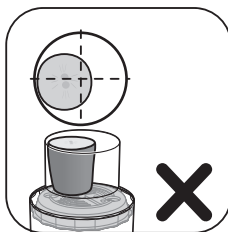


- Csak egy egyenes henger marad közepén a feldolgozás elejétől a végéig.

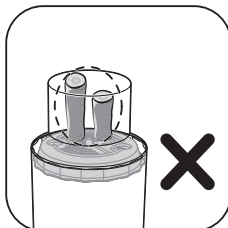
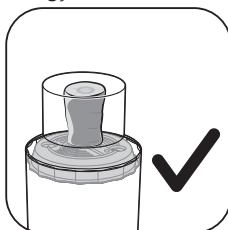


- Helyezze középre az előkészített zöldséget, és nyomja bele a vágóbetét közepében lévő kis fémcsőbe.





- Egyszerre soha ne helyezzen egynél több zöldségdarabot a vágóbetétre.



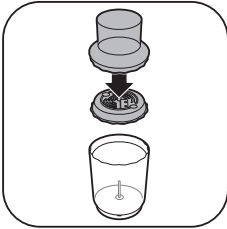
A spirálvágó használata (HR2684)

A spirálvágó spirálok készítésére szolgál különböző zöldségekből – pl. burgonya, sárgarépa, uborka, cukkini, fehér retek, cékla, fehérrépa stb.

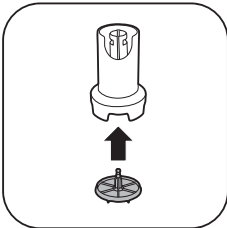
3 betét:

A spirálvágó három különböző betéttel rendelkezik, amelyek különböző szélességű spirálokat készítenek. A „spagetti” betéthez és a „linguini” betétekhez két különböző kés tartozik, a sima kés spirálszalagokat vág, a második, kis fogakkal rendelkező késegység pedig vékony (spagetti) vagy vastagabb (linguini) csíkokra osztja őket. A széles szalagokat készítő betét csak egy sima késsel rendelkezik.

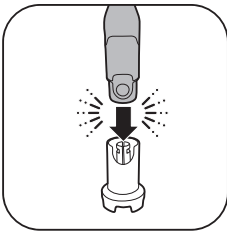
A betétek kezelésekor legyen nagyon óvatos, mert a vágóélek igen élesek. A betéteket mindig a külső sugaruknál fogja meg. Soha ne érintse meg magát a pengét. Legyen különösen óvatos, amikor behelyezi vagy kiveszi a betéteket az aprítóedényből. Emelje fel a betéteket két ujjal a betétben lévő lyukaknál fogva. Legyen nagyon óvatos a pengékbe szorult ételmaradékok eltávolításakor, illetve tisztítás közben.



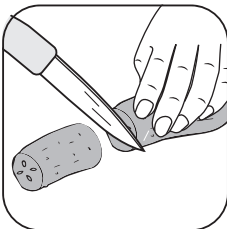
- 1 Távolítsa el az aprítókést az XL aprítóedényből, és helyezze az egyik betétet az áttetsző adagolócsővel együtt az XL aprítóedénybe.



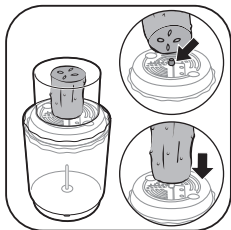
- 2 Rögzítse a hajtólemezt a spirálvágó fogaskerékkegységéhez.



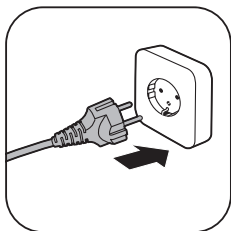
- 3 Rögzítse a motoregységet a fogaskerékkegységhez.



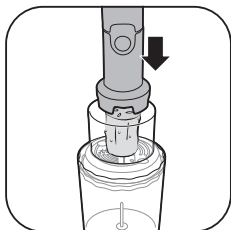
- 4 Készítse elő a zöldséget az elkészítési tippekben leírtaknak megfelelően.



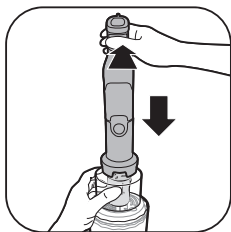
5 Helyezze középre a zöldséget, és nyomja bele a betét kis fémcsővébe.



6 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



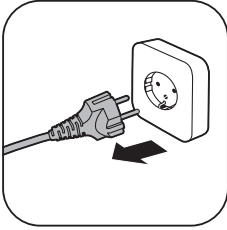
7 Nyomja rá a motoregységet a rögzített fogaskerékegységgel és hajtólemezzel a zöldségre.



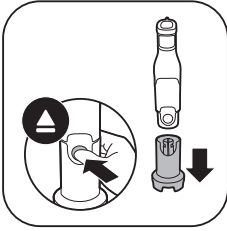
8 Egyik kezével rögzítse az aprítóedényt és az adagolócsövet, a másik kezének középső ujjával pedig nyomja meg a kioldókapcsolót. Nyomja lefelé egyszerre a zöldséget.



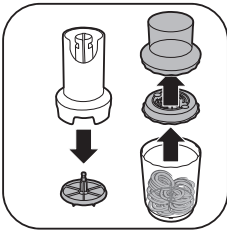
9 Az elkészült spirálok az edénybe kerülnek.



10 A feldolgozás befejezése után engedje fel a kioldókapcsolót a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.



11 A kioldógomb megnyomásával vegye ki a fogaskerékegységet.



12 Vegye le a hajtólemezt a fogaskerékegységről. Ezután távolítsa el az adagolócsövet és a betétet, majd ürítse ki az edényt.

- Ha újabb adagot kíván készíteni, távolítsa el a zöldségmaradványokat a hajtólemeztől vagy a betétről.
- Ha nagyobb mennyiségeket készít, ürítse ki az edényt, mielőtt megtelne.

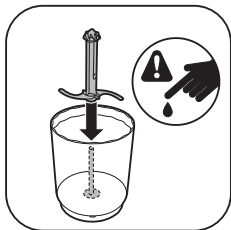
Aprító

Az aprító csonthéjasok, nyers hús, hagyma, kemény sajtok, főtt tojás, fokhagyma, fűszerek, száraz kenyér stb. aprítására alkalmas.

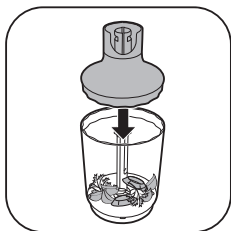
Először mindig húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból. Az aprítókést rendkívül óvatosan használja, mert a vágóélek igen élesek. Az egységet mindig a középső műanyag rúdnál fogja meg. Soha ne érintse meg magát a pengét. Legyen különösen óvatos, amikor behelyezi vagy kiveszi az aprítókést az aprítóedényből, amikor kiüríti az aprítóedényt, amikor eltávolítja a pengék közé került ételmaradékokat, valamint tisztítás közben.

Ne dolgozzon fel olyan alapanyagokat mint a jégkocka, fagyasztott alapanyagok vagy magvas gyümölcsök.

Az XL aprító használata (HR2684)



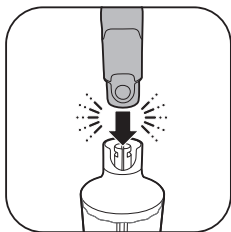
1 Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe.



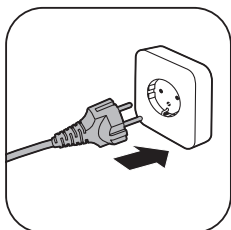
2 Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.



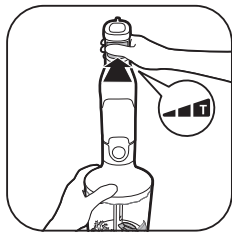
3 Helyezze az aprító fogaskerékegységét az aprítóedényre.



4 Rögzítse a motoregységet az aprító fogaskerékegységére (kattanás hallható).



5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



6 Nyomja meg a kioldókapcsolót, és működtesse a készüléket addig, amíg az összes alapanyagot fel nem aprítja.

7 Az aprítás befejezése után engedje fel a kioldókapcsolót a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

8 Nyomja meg a kioldógombot a motoregység fogaskerékegységről történő eltávolításhoz.

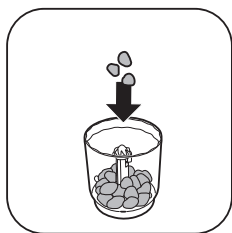
9 Óvatosan távolítsa el az fogaskerékegységet és az aprítókést.

10 Öntse ki a felaprított alapanyagokat.



A kompakt aprító használata (HR2683/HR2685)

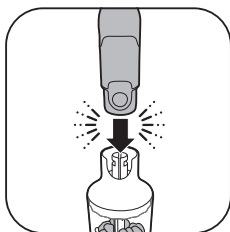
1 Helyezze az aprítókést az aprítóedénybe.



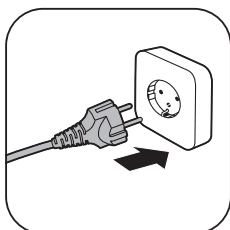
2 Tegye a hozzávalókat az aprítóedénybe.



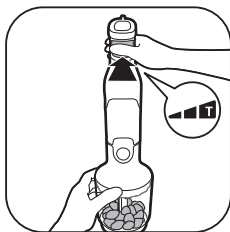
3 Helyezze az aprító fogaskerékegységét az aprítóedényre.



4 Rögzítse a motoregységet az aprító fogaskerékegységére (kattanás hallható).



5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



6 Nyomja meg a kioldókapcsolót, és működtesse a készüléket addig, amíg az összes alapanyagot fel nem aprítja.

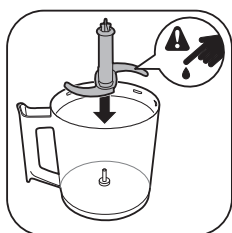
- 7** Az aprítás befejezése után engedje fel a kioldókapcsolót a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.
- 8** Nyomja meg a kioldógombot a motoregység fogaskerékegységről történő eltávolításhoz.
- 9** Óvatosan távolítsa el az fogaskerékegységet és az aprítókést.
- 10** Öntse ki a felaprított alapanyagokat.

A konyhai robotgép aprítókésének használata (csak a HR2685 típusnál)

A konyhai robotgép alapanyagok aprítására, szeletelésére, reszelésére és granulálására szolgál.

- Az aprítókések hagyma, nyers hús, fűszernövények, csonthéjasok stb. aprítására szolgálnak.
- A finom és a durva tárcsák szeletelő oldala sárgarépa, uborka stb. szeletelésére szolgál.
- A finom és a durva tárcsák reszelő oldala sárgarépa, kemény sajt stb. szeletelésére szolgál.
- A granulálótárcsa sajt, burgonya stb. granulálására szolgál.

1 Rögzítse az aprítókést az edény aljához.



Legyen óvatos az aprítókés kezelésekor, mert rendkívül éles.

2 Helyezze a hozzávalókat az edénybe.

Vágja az alapanyagokat kisebb darabokra, hogy megfelelően elférjenek az edényben.

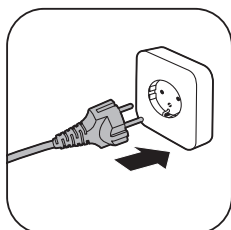




- 3 Rögzítse a konyhai robotgép fedelét az edényhez, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a lezáráshoz.



- 4 Rögzítse a motoregységet a konyhai robotgép fedeléhez úgy, hogy a helyére illeszti és erősen a helyére pattintja.

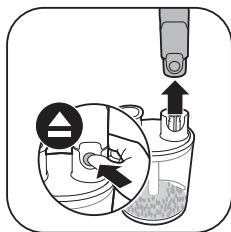


- 5 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.



- 6 A készülék maximális sebességgel történő elindításához tartsa lenyomva a kioldókapcsolót.

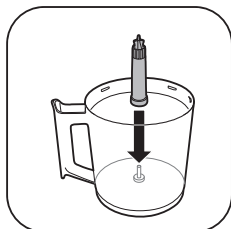
Egyik kezével tartsa stabilan az edényt, a másik kezével pedig a motoregységet.



- 7 Miután elkészült, nyomja meg a kiadógombot a motoregység fedélről történő eltávolításához.

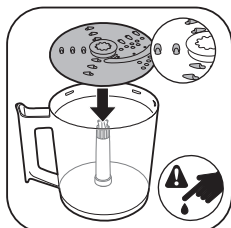


- 8 Vegye le a konyhai robotgép fedelét úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban forgatja addig, amíg le nem jön.



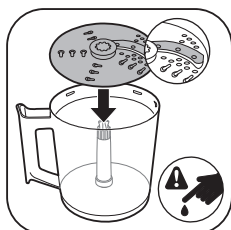
A konyhai robotgép aprítókéses tárcsájának használata (csak a HR2685 típusnál)

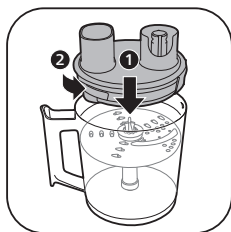
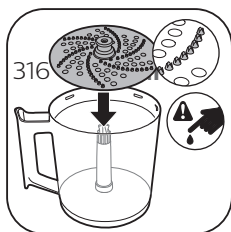
- 1 Rögzítse a hajtótengelyt az edény aljához.



- 2 Rögzítse a tárcsákat a hajtótengelyhez.

Legyen óvatos a tárcsák kezelésekor, mert rendkívül élesek.





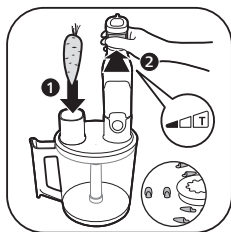
- 3** Rögzítse a konyhai robotgép fedelét az edényhez, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a lezáráshoz.

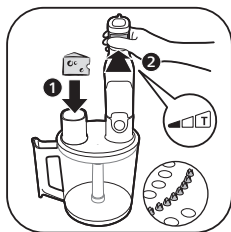


- 4** Rögzítse a motoregységet a konyhai robotgép fedeléhez úgy, hogy a helyére illeszti és erősen a helyére pattintja. Ezután csatlakoztassa a készüléket a fali aljzathoz.



- 5** Helyezze az alapanyagokat az edénybe a fedélén lévő nyíláson keresztül.

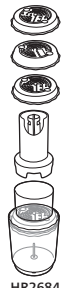




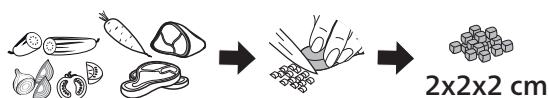
6 A készülék legalacsonyabb sebességgel történő elindításához tartsa lenyomva a kioldókapcsolót.

A feldolgozott alapanyagok az edénybe kerülnek.

Feldolgozási mennyiségek és feldolgozási idő

		kg (MAX)	⌚ (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Tisztítás és karbantartás

Ne merítse a motoregységet, valamint az XL aprító, a habverő és a mixertartozék fogaskerékegységét vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le őket folyó víz alatt. Ezek tisztításához nedves ruhát használjon. Az aprítórúd pengéje és a védőelem csapvíz alatt leöblíthető. Minden más tartozék mosogatógépben mosható.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot, súrolószert vagy maró hatású tisztítószert (pl. alkoholt, benzint vagy acetont).

- 1 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzatból.
- 2 A használt tartozék eltávolításához nyomja meg a motoregységen található kioldó gombot.
- 3 Szerelje szét a tartozékot.
- 4 További utasításokat a „Tisztítás” táblázatban talál.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	×	×	✓
HR2685	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Megoldás
A készülék túl zajos, kellemetlen szagot áraszt, forró vagy füstöl. Mit kell tennem?	Ha túl sokáig használta, a készülék kellemetlen szagot árasztthat, vagy kicsit füstölhet. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, és hagyja hűlni 60 percig.
A nagyon kemény alapanyagok feldolgozása károsíthatja a készüléket?	Igen, a készülék károsodhat, ha nagyon kemény alapanyagokat, például csontokat, magvas gyümölcsöket vagy fagyasztott alapanyagokat dolgoz fel vele.
Miért áll le a készülék váratlanul működés közben?	Egyes kemény alapanyagok blokkolhatják az aprítókést. Engedje fel a kioldókapcsolót, húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, válassza le a motoregységet, és óvatosan távolítsa el az aprítókést blokkoló alapanyagokat.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak.

Újrahasznosítás



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).

Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

Amennyiben nincs másként feltüntetve, a dobozban lévő valamennyi csomagolóanyag újrahasznosított papírból készült; lásd a dobozon található PAP jelölést.

Garancia és támogatás

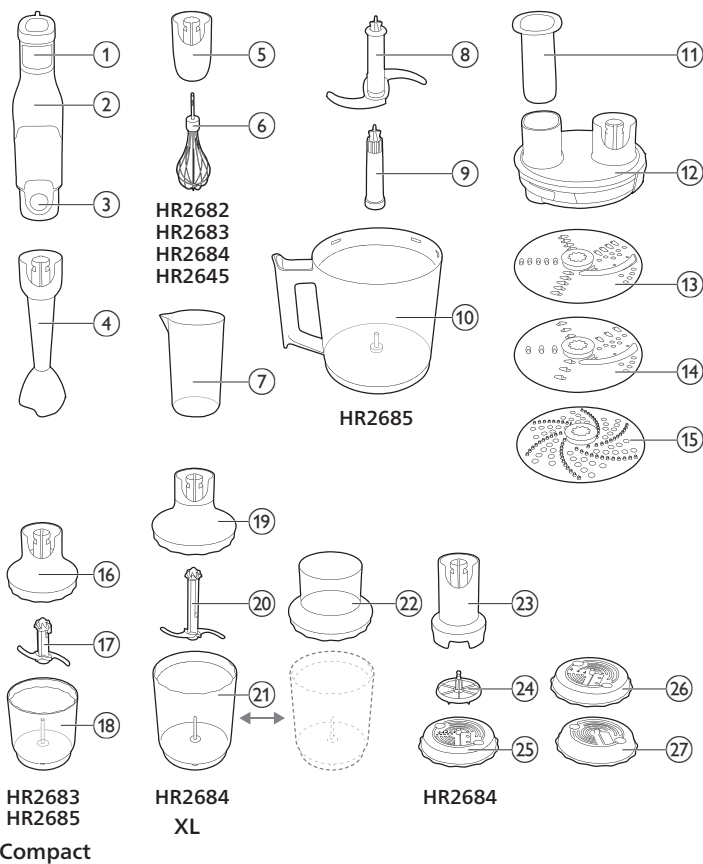
A Versuni két éves garanciát nyújt a termék megvásárlását követően. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: www.philips.com/support.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Algemene beschrijving



- Staafmixer
- 1 Trekkerschakelaar
- 2 Motorunit
- 3 Ontgrendelknop

- 4 Mixstaaf met geïntegreerde mesunit
 - Garde (alleen HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Tandwielunit voor garde
- 6 Garde
- 7 Beker
 - Keukenmachine (alleen HR2685)
- 8 Mesunit
- 9 Aangedreven schacht
- 10 Keukenmachinekom
- 11 Stamper
- 12 Deksel keukenmachinekom
- 13 Schijf voor plakjes snijden/raspen (grof)
- 14 Schijf voor plakjes snijden/raspen (fijn)
- 15 Granuleerschijf
 - Compacte hakmolen (alleen HR2683/HR2685)
- 16 Tandwielunit voor compacte hakmolen
- 17 Mes van de compacte hakmolen
- 18 Kom van de compacte hakmolen
 - XL-hakmolen (alleen HR26834)
- 19 Tandwielunit voor XL-hakmolen
- 20 XL-hakmolenmes
- 21 XL-hakmolenkom
 - Spiraalsnijder (alleen HR2684)
- 22 Vultrechter
- 23 Tandwielunit spiraalsnijder
- 24 Inbrengplaat spiraalsnijder
- 25 Inzetstukken spiraalsnijder (spaghetti)
- 26 Inzetstukken spiraalsnijder (linguine)
- 27 Inzetstukken spiraalsnijder (lint)

Belangrijk

Gevaar

- Dompel de motorunit, de tandwielunit van de XL-hakmolen, de tandwielunit van de garde, de tandwielunit van de compacte hakmolen, het mixeraccessoire en de tandwielunit van de keukenmachine niet onder in water of in andere vloeistoffen, en spoel deze niet af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om deze onderdelen schoon te maken. U kunt het mes van de mixstaaf en de beschermer onder de kraan afspoelen. Alle andere accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of een ander onderdeel beschadigd is of zichtbare barsten heeft.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Raak de snijkanten van de mesunit niet aan wanneer u deze vastpakt, de houder leegt en tijdens het schoonmaken. De snijkanten zijn zeer scherp en u kunt zich er makkelijk aan snijden.
- Gebruik de mesunit nooit zonder een hakmolenkom of keukenmachinekom.
- Dompel de mixstaaf of garde (alleen bepaalde typen) altijd onder in de ingrediënten voor u het apparaat inschakelt om spatten te voorkomen, vooral wanneer u hete ingrediënten verwerkt.
- Als een van de mesunits vastloopt, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de mesunits blokkeren.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de keukenmachine of blender schenkt. Dit kan door plotselinge stoomvorming omhoogschieten uit het apparaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Verwerk geen ingrediënten zoals ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten zonder vloeistof te gebruiken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is schoongemaakt. Vooral de oppervlakken die in contact komen met voedsel. Meer informatie over reiniging vindt u in afbeelding 10.

Let op

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet,
- uit elkaar haalt, opbergt of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwisselt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
- Gebruik het apparaat met nooit langer dan 3 minuten onafgebroken met een van de accessoires. Laat het apparaat 15 minuten afkoelen voordat u verdergaat.
- Geen van de accessoires is geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Houd de motorunit uit de buurt van hitte, vuur, vocht en vuil.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doeleinde zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

- Vul de beker, de kom van de compacte hakmolen, de kom van de XL-hakmolen en de keukenmachine (alleen bepaalde typen) nooit met ingrediënten die heter zijn dan 60 °C.
- Overschrijd de hoeveelheden en bewerkingstijden aangegeven in de tabel niet.
- Spoel de mesunit van de staafmixer schoon onder de kraan. Dompel deze niet onder in water.
- Laat de mixstaaf drogen nadat u deze hebt gereinigd. Bewaar deze horizontaal of met het mes naar boven gericht. Zorg ervoor dat de mesunit volledig droog is voordat u de mixstaaf opbergt.
- Geluidsniveau: Lc = 85 dB (A)

Voor het eerste gebruik

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie het hoofdstuk 'Schoonmaken').

Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat verwerken.
- 2 Snijd grote ingrediënten in stukjes van zo'n 2 x 2 x 2 cm voordat u ze verwerkt.
- 3 Zet het apparaat op de juiste manier in elkaar voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u het apparaat inschakelt.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal of labels voordat u het apparaat gebruikt.

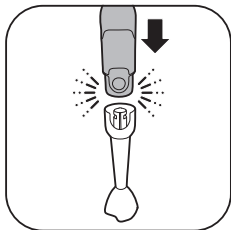
Het apparaat gebruiken

De staafmixer gebruiken

De staafmixer is bedoeld om:

- vloeistoffen te mengen, zoals zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, mixdrankjes en shakes.
- zachte ingrediënten te mixen, zoals pannenkoekbeslag en mayonaise;
- gekookte ingrediënten te pureren, zoals bij de bereiding van babyvoeding.
- noten, fruit en groenten te hakken.

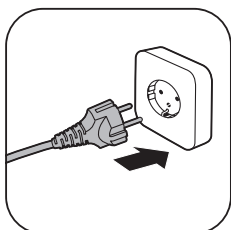
Verwerk geen ingrediënten als ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten.



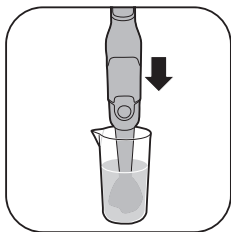
1 Bevestig de mixstaaf aan de motorunit ('klik').



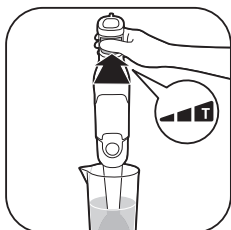
2 Doe de ingrediënten in een beker.



3 Steek de stekker in het stopcontact.



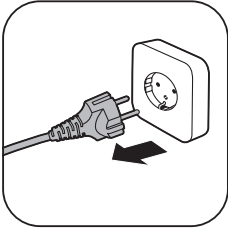
4 Dompel de mesbeschermmer volledig onder in de ingrediënten om spatten te voorkomen.



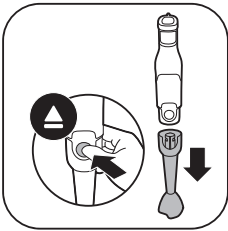
5 Schakel het apparaat in door de veerknop in te knijpen. U kunt de snelheid verhogen door de veerknop harder in te knijpen. Als u de veerknop maximaal inknipt, zal de blender op turbosnelheid werken.



- 6 Beweeg het apparaat langzaam op en neer en draai ermee in het rond om de ingrediënten te mengen.

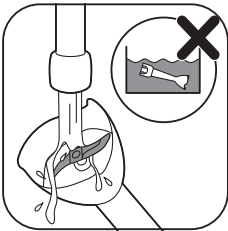


- 7 Als u klaar bent met mengen, laat u de veerknop los om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.

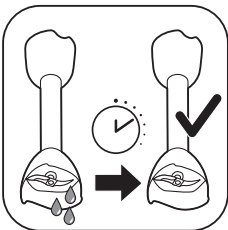


- 8 Verwijder de mixstaaf door op de ontgrendelknop te drukken.

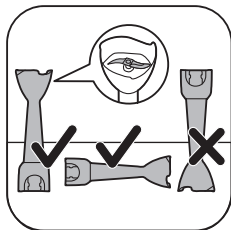
De messen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om. Koppel het apparaat altijd eerst los van het stopcontact. Raak nooit het mes zelf aan om het te reinigen of voedsel te verwijderen dat in het mes is verstrikt.



- 9 Spoel voor eenvoudig reinigen de staaf onmiddellijk na gebruik af met heet water. Dompel de staaf niet volledig onder in water.



- 10 Zet de staaf rechtop met de mesbeschermer erop en laat ten minste 10 minuten drogen voordat u deze opbergt.



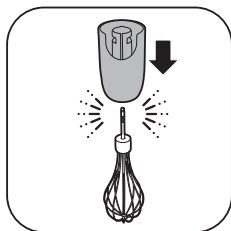
De garde gebruiken (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

De garde is bedoeld voor het (op)kloppen van room, eiwitten, desserts, enz.

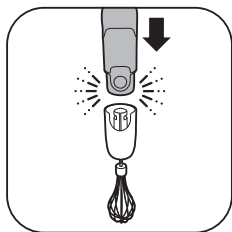
Tips

- Als u een kleine hoeveelheid wilt verwerken, kunt u de kom een beetje kantelen voor een sneller resultaat.
- Gebruik voor het kloppen van eiwitten een grote kom voor het beste resultaat. Voor een goed resultaat moeten de kom en het gereedschap volledig vetvrij zijn en mag er geen eierdooier in het eiwit zitten.
- Als u spatten wilt voorkomen, begint u met een lage snelheid en voert u de snelheid na ongeveer 1 minuut op.
- Gebruik voor het kloppen van slagroom een beker om spatten te voorkomen.

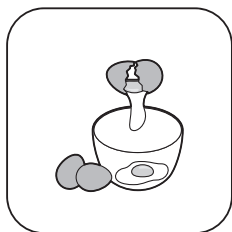
Gebruik de garde niet voor de bereiding van deeg of cakemix.



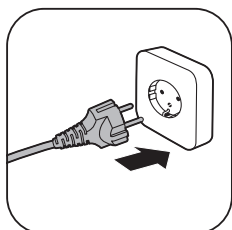
- 1 Bevestig de garde aan de tandwielunit voor de garde ('klikken').



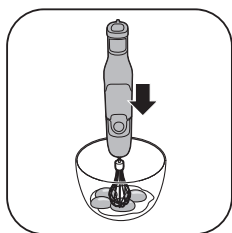
2 Bevestig de tandwielunit voor de garde aan de motorunit ('klikken').



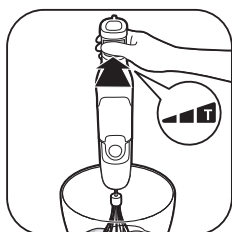
3 Plaats de ingrediënten in de kom.



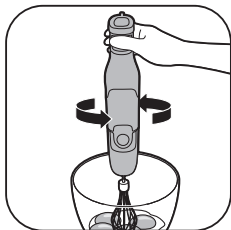
4 Steek de stekker in het stopcontact.



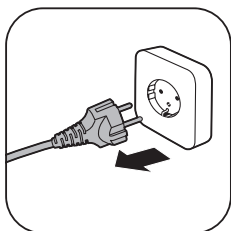
5 Dompel de garde onder in de ingrediënten.



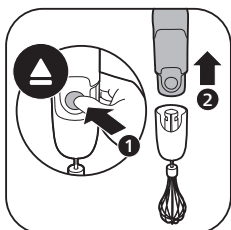
6 Druk op de veerknop.



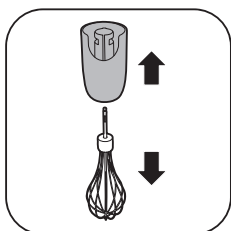
7 Beweeg het apparaat langzaam rond in cirkels.



8 Als u klaar bent met kloppen/mixen, laat u de veerknop los om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.



9 Druk op de ontgrendelknop om de motorunit van de tandwielunit te verwijderen.

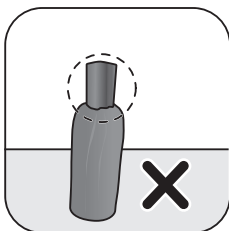


10 Als u de garde van de tandwielunit voor de garde wilt verwijderen, trekt u de garde recht naar beneden en uit de tandwielunit.

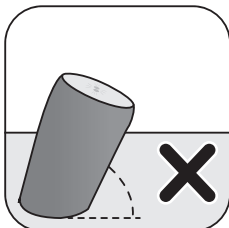
Bereidingstips groenten

- Voor leuke en lange spiralen snijdt u de groente in rechte cilinders met ongeveer dezelfde hoogte als de vultrechter.

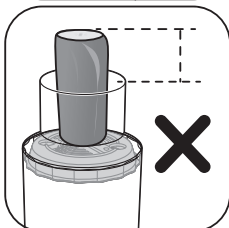
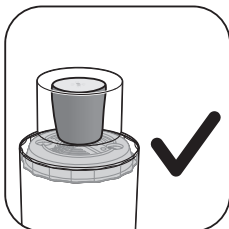




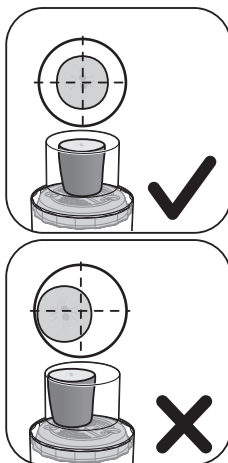
- Snij beide uiteinden van bijvoorbeeld een komkommer/aardappel eraf, zodat de groente goed contact maakt met de inbrengplaat en het snij-inzetstuk.



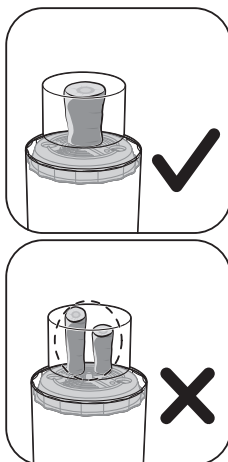
- Alleen een rechte cilinder blijft van het begin tot het eind recht in het midden staan.



- Plaats de voorbereide groente in het midden door deze op de kleine metalen buis in het midden van de snij-schijf te drukken.



- Plaats nooit meer dan één stuk groente tegelijk op de snij-inzetstukken.



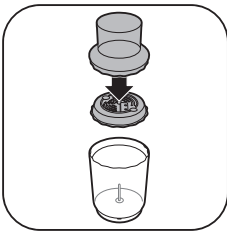
De spiraalsnijder gebruiken (HR2684)

De spiraalsnijder is bedoeld om spiralen te maken van verschillende groenten, bijv. aardappelen, wortels, komkommer, courgette, rettich, rode bietjes, rapen etc.

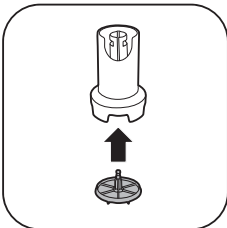
3 inzetschijven:

De spiraalsnijder heeft drie inzetschijven die spiralen van verschillende breedte opleveren. De inzetschijven 'spaghetti' en 'linguine' hebben twee verschillende messen, het gladde mes snijdt spiraalvormige linten en het tweede mes met de kleine tandjes verdeelt ze in fijne ('spaghetti') of dikkere (linguine) stroken. De inzetschijf voor de brede linten heeft slechts één basismes.

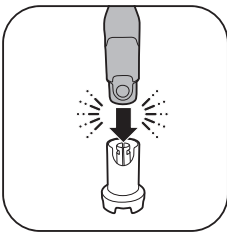
Wees heel voorzichtig wanneer u de inzetschijven aanraakt, de snijranden zijn erg scherp. Houd de inzetschijven altijd vast bij de buitenrand. Raak het mes zelf nooit aan. Wees name voorzichtig als u de inzetschijven in de hakkom steekt of eruithaalt. Pak de inzetschijven met twee vingers beet en maak daarbij gebruik van de gaten in de inzetschijf. Wees zeer voorzichtig wanneer u voedsel verwijdert dat in het mes vastzit en tijdens het schoonmaken.



- 1 Verwijder het hakmes uit de XL-hakmolenkom en steek een van de inzetstukken met de doorzichtige vultrechter in de XL-hakmolenkom.



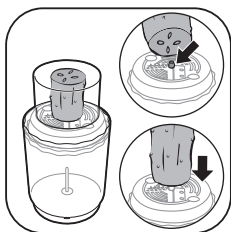
- 2 Bevestig de inbrengplaat aan de tandwielunit van de spiraalsnijder.



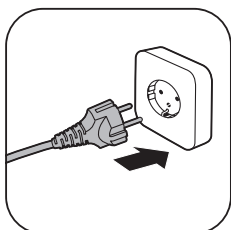
- 3 Bevestig de motorunit aan de tandwielunit.



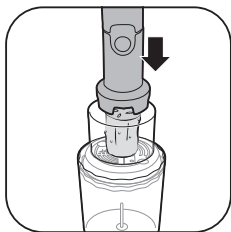
4 Bereid de groente zoals beschreven in de bereidingstips.



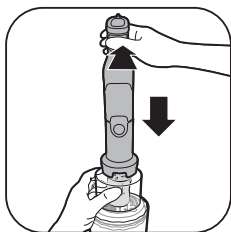
5 Centreer de groente en druk deze op de kleine metalen buis van de inzetschijf.



6 Steek de stekker in het stopcontact.



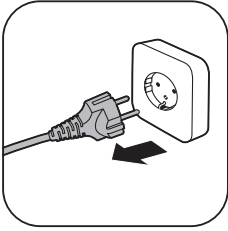
7 Druk de motorunit met de daaraan bevestigde tandwielunit en inbrengplaat op de groente.



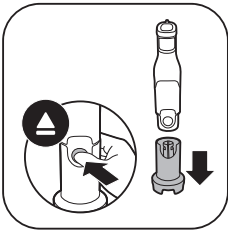
8 Houd de hakkom en de vultrechter met één hand vast en druk de veerknop in met de middelvinger van de andere hand. Druk tegelijkertijd de groente naar beneden.



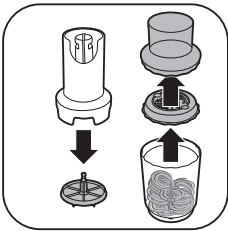
9 De spiralen worden verwerkt en komen in de kom terecht.



10 Als u klaar bent met de verwerking, laat u de veerknop los om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.



11 Verwijder de tandwielunit door op de ontgrendelknop te drukken.



12 Verwijder de inbrengplaat van de tandwielunit. Verwijder vervolgens de vultrechter en het inzetstuk en maak daarna de kom leeg.

- Als u nog een portie wilt maken, verwijder dan de resten van de groente van de inbrengplaat of van de inzetstijf.
- Als u grotere hoeveelheden maakt, leeg dan de kom voordat deze vol is.

Hakmolen

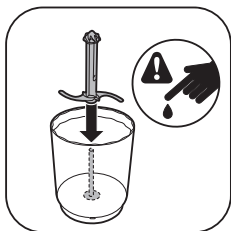
De hakmolen is bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals noten, rauw vlees, uien, harde kaas, gekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood, enz.

Koppel het apparaat altijd eerst los van het stopcontact. Wees heel voorzichtig wanneer u de mesunit van de hakmolen aanraakt. De messen zijn erg scherp. Houd de unit altijd vast bij het midden van de kunststof stang. Raak het mes zelf nooit aan. Wees met name voorzichtig wanneer u de mesunit in de hakmolenkom steekt of eruit haalt, wanneer u de hakmolenkom leegt, wanneer u voedsel verwijdert dat in het mes is vastzit en tijdens het schoonmaken.

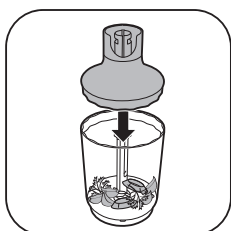
Verwerk geen ingrediënten als ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten.

De XL-hakmolen gebruiken (HR2684)

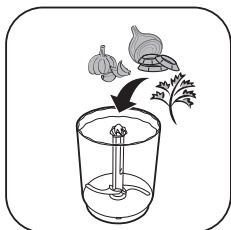
1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom.



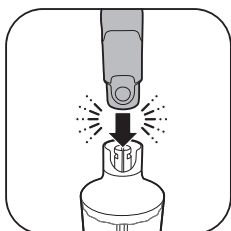
2 Plaats de ingrediënten in de hakmolenkom.

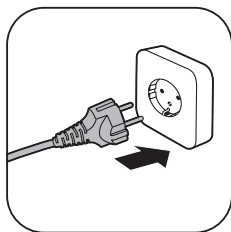


3 Plaats de tandwielunit voor de hakmolen op de hakmolenkom.

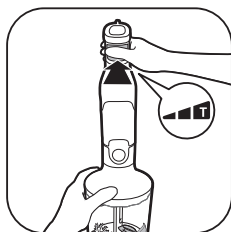


4 Bevestig de motorunit op de tandwielunit voor de hakmolen ('klikken').





5 Steek de stekker in het stopcontact.



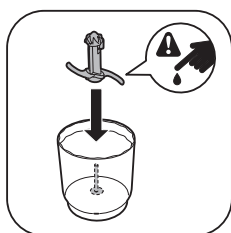
6 Druk de veerknop in en laat het apparaat lopen totdat alle ingrediënten zijn fijngemaakt.

7 Als u klaar bent met hakken, laat u de veerknop los om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.

8 Druk op de ontgrendelknop om de motorunit van de tandwielunit te verwijderen.

9 Verwijder voorzichtig de tandwielunit en de mesunit.

10 Haal de gehakte ingrediënten eruit.

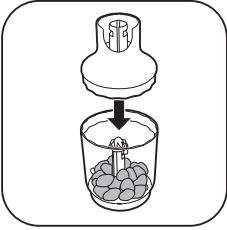


De compacte hakmolen gebruiken (HR2683/ HR2685)

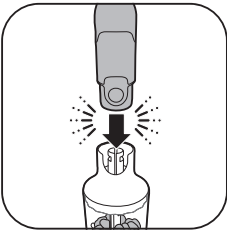
1 Plaats de mesunit in de hakmolenkom.



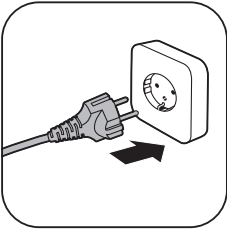
2 Plaats de ingrediënten in de hakmolenkom.



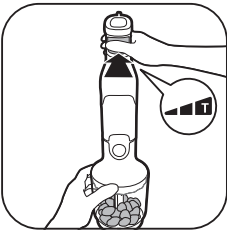
3 Plaats de tandwielunit voor de hakmolen op de hakmolenkom.



4 Bevestig de motorunit op de tandwielunit voor de hakmolen ('klikken').



5 Steek de stekker in het stopcontact.



6 Druk de veerknop in en laat het apparaat lopen totdat alle ingrediënten zijn fijngemaakt.

- 7 Als u klaar bent met hakken, laat u de veerknop los om het apparaat uit te schakelen. Haal de stekker uit het stopcontact.
- 8 Druk op de ontgrendelknop om de motorunit van de tandwielunit te verwijderen.
- 9 Verwijder voorzichtig de tandwielunit en de mesunit.
- 10 Haal de gehakte ingrediënten eruit.

De mesunit van de keukenmachine gebruiken (alleen HR2685)

De keukenmachine is bedoeld voor het hakken, in plakjes snijden, raspen of granuleren van ingrediënten.

- De mesunits zijn bedoeld voor het hakken van ingrediënten zoals uien, rauw vlees, kruiden, noten, enz.
- De snijkant van de fijne en grove schijven zijn bedoeld voor het in plakjes snijden van ingrediënten zoals wortel, komkommer, enz.
- De raspkant van de fijne en grove schijven zijn bedoeld voor het raspen van ingrediënten zoals wortel, harde kaas, enz.
- De granuleerschijf is bedoeld voor het granuleren van ingrediënten zoals kaas, aardappel, enz.

- 1 Bevestig de mesunit op de bodem van de kom.



Hanteer de mesunit voorzichtig, want deze is extreem scherp.

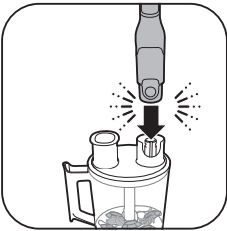


- 2 Plaats de ingrediënten in de kom.

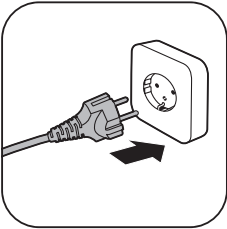
Snijd de ingrediënten kleiner om ervoor te zorgen dat ze goed in de kom passen.



- 3 Bevestig het keukenmachinedeksel op de kom en draai het deksel tegen de klok in om het te vergrendelen.



- 4 Bevestig de motorunit op het keukenmachinedeksel door de onderdelen uit te lijnen en stevig op hun plaats te drukken.

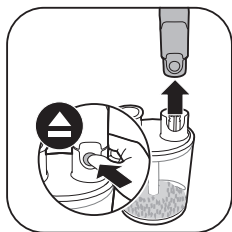


- 5 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

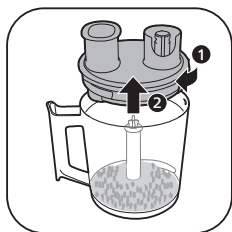


- 6 Houd de trekkerschakelaar ingedrukt om het apparaat op maximale snelheid te activeren.

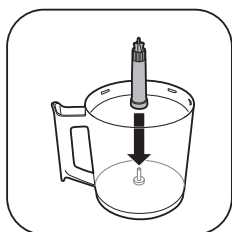
Houd de kom met de ene hand veilig op zijn plaats en houd de motorunit in de andere hand vast.



- 7 Druk op de ontgrendelknop om de motorunit van het deksel te verwijderen wanneer u klaar bent.

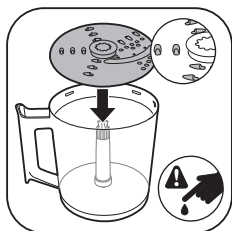


- 8 Verwijder het keukenmachinedeksel door het deksel met de klok mee te draaien totdat het loskomt.



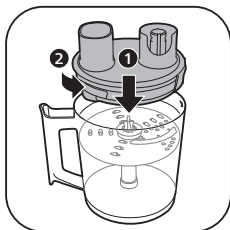
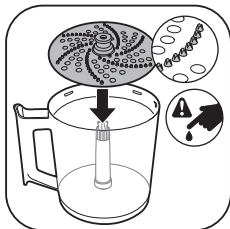
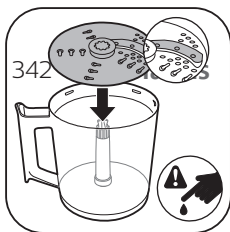
De messchijf van de keukenmachine gebruiken (alleen HR2685)

- 1 Bevestig de aangedreven schacht op de bodem van de kom.



- 2 Bevestigde schijven op de aangedreven schacht.

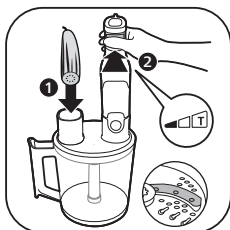
Hanteer de schijven voorzichtig, want deze zijn extreem scherp.



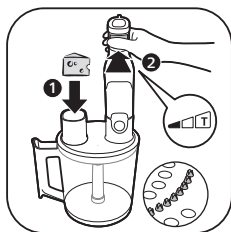
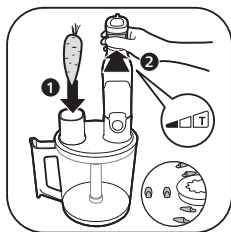
- 3** Bevestig het keukenmachinedeksel op de kom en draai het deksel tegen de klok in om het te vergrendelen.



- 4** Bevestig de motorunit op het keukenmachinedeksel door de onderdelen uit te lijnen en stevig op hun plaats te drukken. Steek vervolgens de stekker van het apparaat in het stopcontact.

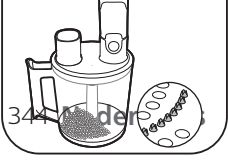


- 5** Plaats de ingrediënten in de kom door het deksel open te doen.

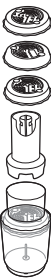


- 6** Houd de trekkerschakelaar ingedrukt om het apparaat op laagste snelheid te activeren.

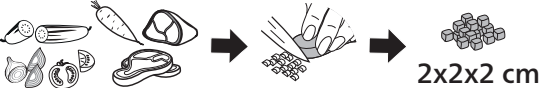
De verwerkte ingrediënten worden in de kom opgevangen.



Verwerkbare hoeveelheden en bewerkingstijd

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	 T
		150 g +  100 ml	45 sec.	 T
		100-500 ml	45 sec.	 T
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	 T
		5 x 	180 sec.	 T
 HR2684		200 g	20 sec.	 T
		200 g	20 sec.	 T
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	 T
		100 g	10 sec.	 T
		20 g	5 sec.	 T
		100 g	15 sec.	 T
		100 g	20 sec.	 T

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Reiniging en onderhoud

Dompel de motorunit, de tandwielunit van de XL-hakmolen, de tandwielunit van de garde en de tandwielunit van het mixeraccessoire niet onder in water of in andere vloeistoffen, en spoel deze niet af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om deze onderdelen schoon te maken. Het mes van de mixstaaf en de beschermer kunnen onder de kraan worden afgespoeld. Alle andere accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Druk op de ontgrendelknop op de motorunit om het gebruikte accessoire te verwijderen.
- 3 Haal de accessoire uit elkaar.
- 4 Zie de tabellen bij 'Schoonmaken' voor verdere instructies.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oplossing
Het apparaat maakt veel lawaai, produceert een onaangename geur, voelt warm aan of er komt rook uit. Wat moet ik doen?	Het apparaat kan een onaangename geur of een beetje rook produceren als het te lang is gebruikt. In dat geval moet u het apparaat uitschakelen en gedurende 60 minuten laten afkoelen.
Kan het apparaat beschadigd raken door het verwerken van zeer harde ingrediënten?	Ja, het apparaat kan worden beschadigd als u zeer harde ingrediënten zoals botten en fruit met pitten of bevroren ingrediënten verwerkt.
Waarom werkt het apparaat plotseling niet meer?	Mogelijk wordt de mesunit geblokkeerd door harde ingrediënten. Laat de veerknop los, haal de stekker uit het stopcontact, maak de motorunit los en verwijder voorzichtig de ingrediënten die de mesunit blokkeren.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan de richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

Recycling



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Met correcte afvoer voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Tenzij anders aangegeven, is al het verpakkingsmateriaal in de doos gemaakt van gerecycled papier; zie de PAP-markering op de doos.

Garantie en ondersteuning

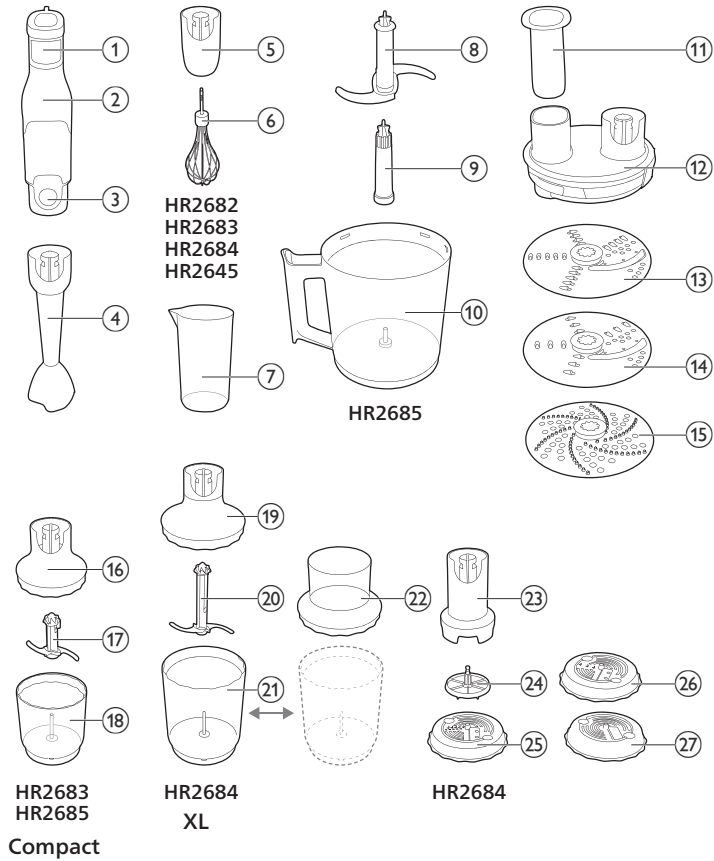
Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse



- Stavmikser
- 1 Utløserbryter
- 2 Motorenhet
- 3 Løs ut-knapp

- 4 Stavmikser med integrert knivenhet
 - Visp (kun HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Visputstyrsenhet
- 6 Visp
- 7 Beger
 - Foodprosessor (kun HR2685)
- 8 Knivenhet
- 9 Drivaksel
- 10 Foodprosessorbolle
- 11 Stapper
- 12 Lokk til foodprosessorbolle
- 13 Kutteskive for oppdeling og rasping (grov)
- 14 Kutteskive for oppdeling og rasping (fin)
- 15 Maleskive
 - Kompakt hakker (kun HR2683/HR2685)
- 16 Utstyrsenhet for kompakt hakker
- 17 Kompakt hakkerkniv
- 18 Bolle for kompakt hakker
 - Ekstra stor hakker (kun HR26834)
- 19 Utstyrsenhet for ekstra stor hakker
- 20 Ekstra stor hakkerkniv
- 21 Bolle for ekstra stor hakker
 - Spiralizer (kun HR2684)
- 22 Materør
- 23 Spiralizer-utstyrsenhet
- 24 Spiralizer-kjøreplate
- 25 Spiralizer-innsatser (spaghetti)
- 26 Spiralizer-innsatser (linguine)
- 27 Spiralizer-innsatser (bånd)

Important

Danger

- Ikke senk motorenheten, XL-hakkerenheten, vispeenheten, den kompakte hakkerenheten, spiralizer-enheten og foodprosessorenheten i vann eller andre væsker, og skyll dem ikke under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre disse delene. Stavmikserbladet og -beskyttelsen kan skylles under springen. Alt annet tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.

Warning

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatet må ikke brukes hvis støpselet, nettleddningen eller andre deler er skadet eller har synlige sprekker.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Ikke berør knivene på knivenheten når du håndterer den, tømmer beholderen og under rengjøring. De er svært skarpe, og det er lett å skjære seg på dem.

- Bruk aldri knivenheten uten en hakker eller en foodprosessorbolle.
- For å unngå sprut må du plassere stavmikseren, vispen (kun bestemte typer) i ingrediensene før du slår på apparatet, spesielt når du har med varme ingredienser å gjøre.
- Hvis en av knivenhetene setter seg fast, må du koble fra apparatet før du fjerner ingrediensene som hindrer knivenheten i å gå rundt.
- Vær forsiktig hvis varm væske helles i foodprosessen eller blenderen, ettersom væsken kan komme ut av apparatet igjen i form av plutselig damp.
- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Ikke behandle ingredienser som isbiter, frosne ingredienser eller frukt med steiner uten å bruke væske.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Apparatet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Kontroller at apparatet er ordentlig rengjort. Spesielt overflatene som har vært i kontakt med mat. Du finner mer informasjon om rengjøring i figur 10.

Caution

- Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis du lar det stå uten tilsyn, og før du setter det sammen,
- tar det fra hverandre eller rengjør det.
- Slå av apparatet og koble fra strømforsyningen før du endrer tilbehør eller nærmer deg deler som rører på seg under bruk.
- Ikke bruk apparatet med tilbehøret i mer enn tre minutter uten avbrudd. La apparatet avkjøles i 15 minutter før du fortsetter.
- Tilbehøret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Hold motorenheten unna varme, ild, fuktighet og smuss.
- Bruk bare dette apparatet til beregnet formål som vist i brukerhåndboken.
- Fyll aldri begeret, den kompakte hakkerbollen, XL-hakkerbollen og foodprosessen (kun bestemte typer) med ingredienser som er varmere enn 60 °C.
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i tabellen.
- Rengjør knivenheten til stavmikseren under rennende vann. Senk den aldri ned i vann.
- La stavmikseren tørke etter rengjøring. Plasser den vannrett eller slik at kniven peker oppover. Kontroller at knivenheten er helt tørr før du setter bort stavmikseren.
- Støynivå: Lc = 85 dB(A)

Før bruk første gang

Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig (se kapitlet «Rengjøring»).

Sørg for at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke apparatet.

Bruksforberedelse

- 1 La varme ingredienser avkjøles før du behandler dem.
- 2 Del store ingredienser opp i biter på cirka 2 x 2 x 2 cm før du behandler dem.
- 3 Sett apparatet ordentlig sammen før du setter støpselet inn i stikkontakten.

Trekk nettledningen helt ut før du slår på apparatet.

Fjern alt emballasjemateriale og merking før bruk.

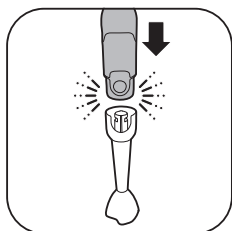
Bruke apparatet

Bruke stavmikseren

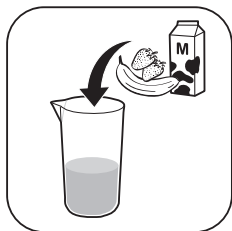
Stavmikseren skal brukes til å:

- blande væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, supper, drinker og shaker
- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerøre eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. for å lage barnemat
- hakke nøtter, frukt og grønnsaker.

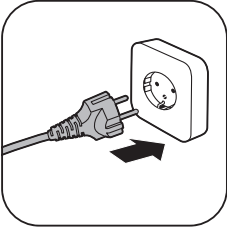
Ikke behandle ingredienser som isbiter, frosne ingredienser eller frukt med steiner.



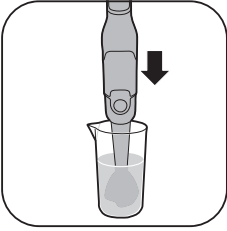
- 1 Fest blandestaven til motorenheten med et klikk.



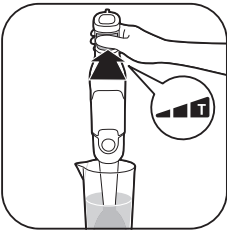
- 2 Ha ingrediensene i begeret.



3 Sett støpselet i stikkontakten.



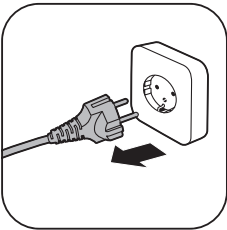
4 Senk knivbeskyttelsen helt ned i ingrediensene for å unngå sprut.



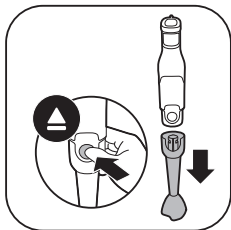
5 Slå på apparatet ved å trykke på utløserbryteren. Du kan øke hastigheten ved å trykke på bryteren hardere. Hvis du trykker på bryteren opptil maksimum, vil apparatet være på turbohastighet.



6 Beveg apparatet sakte opp og ned og i sirkler for å blande ingrediensene.

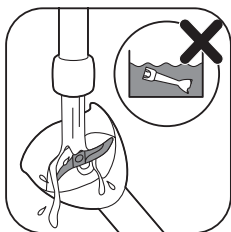


7 Når du er ferdig med å blande, slipper du utløserbryteren for å slå av apparatet og trekker ut støpselet.

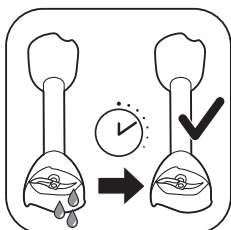


- 8 Ta av blandestaven ved å trykke på løs ut-knappen.

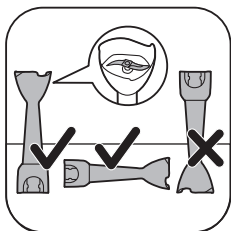
Knivene er skarpe. Vær forsiktig. Koble alltid fra apparatet først. Berør aldri selve kniven når du rengjør eller fjerner mat som er fanget i knivene.



- 9 Skyll staven umiddelbart etter bruk med varmt vann for enkel rengjøring. Ikke senk hele staven i vann.



- 10 Plasser staven i oppreist stilling med knivbeskyttelsen på toppen, og la den tørke i minst 10 minutter før oppbevaring.



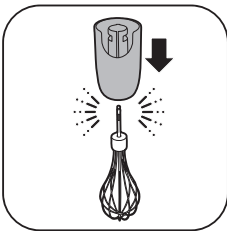
Bruke vispen (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Vispen skal brukes til å vispe krem, vispe eggehviter, desserter osv.

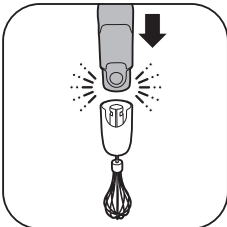
Tips

- Hvis du vil tilberede en liten mengde, kan du vippe bollen litt for å få et raskere resultat.
- Når du visper eggehvite, bør du bruke en stor bolle for best resultat. For å få et godt resultat må bollen og verktøyet være helt fettfri, og det må ikke være en rest av eggeplomme i eggehviten.
- For å unngå spruting bør du begynne på en lav hastighet og fortsette med høyere hastighet etter ca. 1 minutt.
- Når du pisker krem, bør du bruke begeret for å unngå sprut.

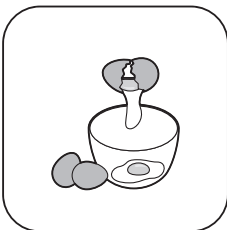
Ikke bruk vispen til å tilberede deig eller kakemiks.



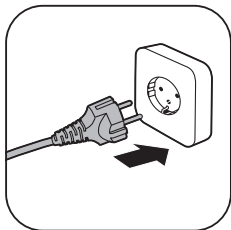
1 Fest vispen til visputstyrsenheten med et klikk.



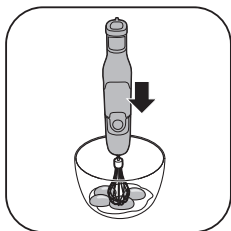
2 Fest visputstyrsenheten til motorenheten med et klikk.



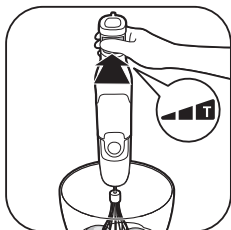
3 Ha ingrediensene i en bolle.



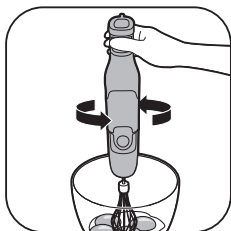
4 Sett støpselet i stikkontakten.



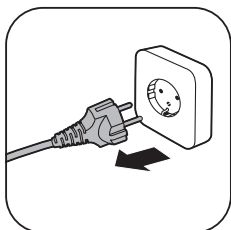
5 Senk vispen ned i ingrediensene.



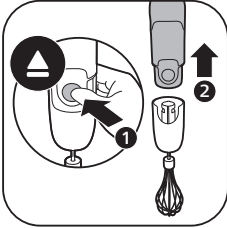
6 Trykk på utløserbryteren.



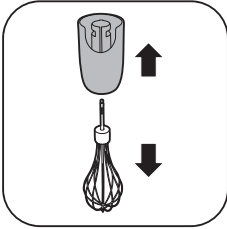
7 Beveg apparatet sakte i sirkler.



8 Når du er ferdig med vispingen/blandingen, slipper du utløserbryteren for å slå av apparatet og fjerner støpselet fra stikkontakten.



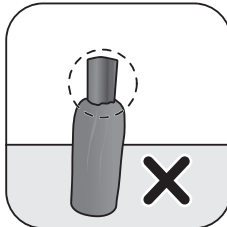
9 Trykk på løs ut-knappen og ta motorenheten av utstyrsenheten.



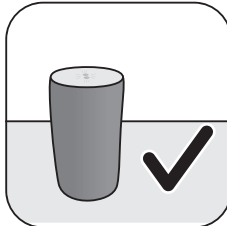
10 Du tar vispen av utstyrsenheten ved å trekke den ned ut av utstyrsenheten.

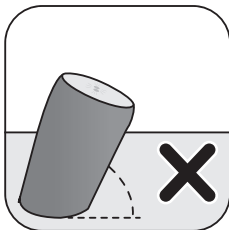
Tilberedningstips for grønnsaker

- For å få fine og lange spiraler kutter du grønnsakene i rette sylindere med omtrent samme høyde som materøret.

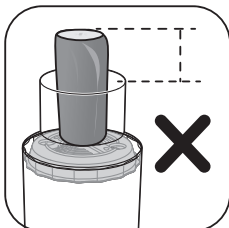


- Skjør av hver ende av f.eks. en agurk/potet for å få god kontakt med kjøreplaten og skjæreinnsetsen.

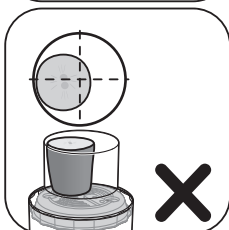
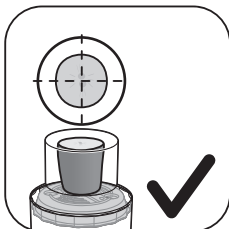




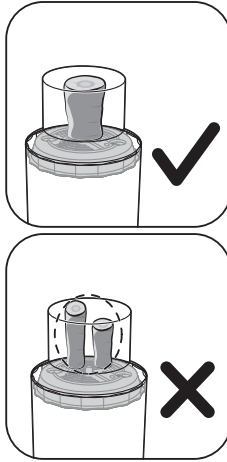
- Bare en rett sylinder vil forbli i midten fra begynnelsen til slutten av behandlingen.



- Sentrer grønnsaken ved å trykke den på det lille metallrøret i midten av skjæreinnsatsen.



- Plasser aldri mer enn ett grønnsaksstykke samtidig på skjæreinnsatsene.



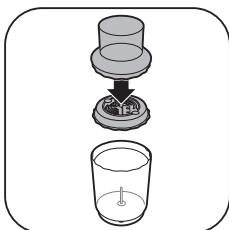
Bruke spiralizer (HR2684)

Spiralizeren er ment for å lage spiraler fra forskjellige grønnsaker, f.eks. poteter, gulrøtter, agurk, squash, hvit reddik, rødbeter, neper osv.

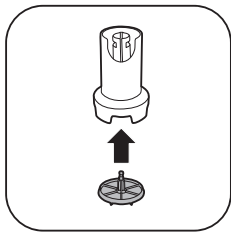
3 innsatser:

Spiralizer har tre forskjellige innsatser som lager spiraler med forskjellige bredder. Spaghettiinnsatsen og linguineinnsatsene har to forskjellige kniver, den vanlige kniven kutter spiralbånd, og den andre knivenheten med de små tennene deler dem inn i fine (spaghetti) eller tykkere (linguine) strimler. Innsatsen for de brede båndene har bare en vanlig kniv.

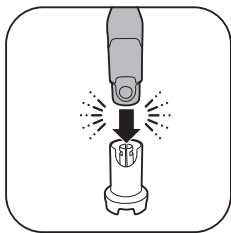
Vær forsiktig når du håndterer innsatsene, knivene er svært skarpe. Hold alltid innsatsene ved den ytre radiusen. Rør aldri selve bladet. Vær spesielt forsiktig når du setter inn eller fjerner innsatsene fra hakkerbollen. Ta tak i innsatsene med to fingre ved å bruke hullene i innsatsen. Vær veldig forsiktig når du fjerner mat fanget i kniver og under rengjøring.



- 1 Fjern hakkebladet fra den ekstra store hakkerbollen, og sett et av innsatsene med det gjennomsiktige materøret til den ekstra store hakkerbollen.



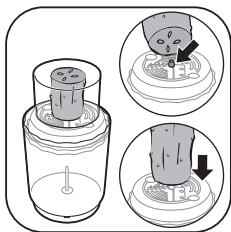
2 Fest kjøreplaten til spiralizer-utstyrsenheten.



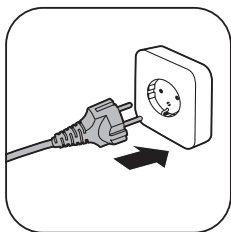
3 Fest motorenheten til utstyrsenheten.



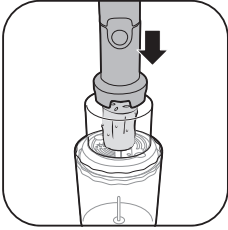
4 Tilbered grønnsaken som beskrevet i tilberedningstips.



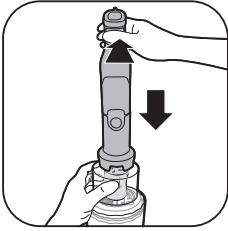
5 Sentrer grønnsaken og trykk den på det lille metallrøret i innsatsen.



6 Sett støpselet i stikkontakten.



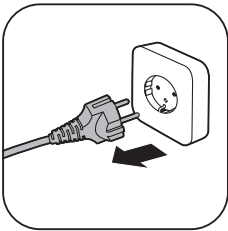
7 Trykk motorenheten med festet utstyrsenhet og kjøreplate på grønnsaken.



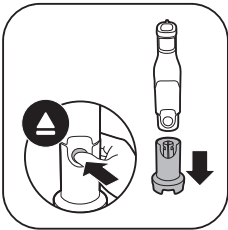
8 Fest hakkerbollen og materøret med én hånd, og trykk på utløserbryteren med langfingeren med den andre hånden. Trykk ned grønnsaken samtidig.



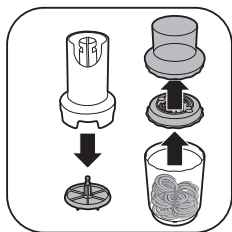
9 Spiralene blir behandlet i bollen.



10 Når du er ferdig med å blande, slipper du utløserbryteren for å slå av apparatet og trekker ut støpselet.



11 Ta av utstyrsenheten ved å trykke på løs ut-knappen.



12 Fjern kjøreplaten fra utstyrsenheten. Fjern deretter materøret og innsatsen, og tøm deretter bollen.

- Hvis du vil lage et annet parti, fjerner du den gjenværende grønnsaken fra kjøreplaten eller innsatsen.
- Hvis du lager større mengder, tømmer du bollen før den er full.

Hakker

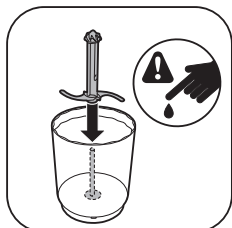
Hakkeren er beregnet på å hakke ingredienser som nøtter, rått kjøtt, løk, hard ost, hardkokte egg, hvitløk, urter, tørt brød osv.

Koble alltid fra apparatet først. Vær forsiktig når du håndterer hakkerknivenheten, knivene er svært skarpe. Hold alltid enheten ved midten av plaststangen. Rør aldri selve bladet. Vær særlig forsiktig når du setter inn eller tar ut knivenheten fra hakkerbollen, når du fjerner mat som sitter fast i bladene og under rengjøring.

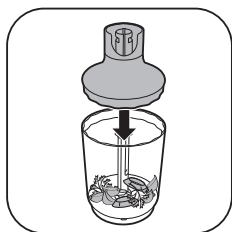
Ikke behandle ingredienser som isbiter, frosne ingredienser eller frukt med steiner.

Bruke den ekstra store hakkeren (HR2684)

1 Sett knivenheten i hakkerbollen.

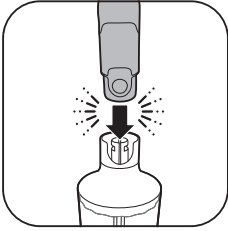


2 Ha ingrediensene i hakkerbollen.

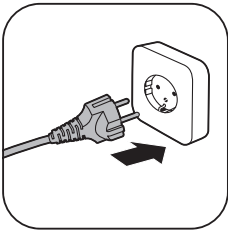




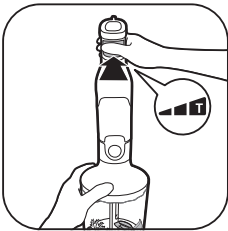
3 Sett utstyrsenheten for hakkeren på hakkerbollen.



4 Fest motorenheten på utstyrsenheten for hakkeren med et klikk.



5 Sett støpselet i stikkontakten.



6 Trykk på utløserbryteren og la den kjøre til alle ingrediensene er kuttet.

7 Når du er ferdig med å hakke, slipper du utløserbryteren for å slå av apparatet og trekker ut støpselet.

8 Trykk på løs ut-knappen og ta motorenheten av utstyrsenheten.

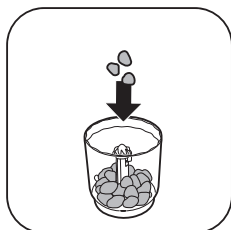
9 Ta forsiktig ut utstyrsenheten og knivenheten.

10 Hell de hakkede ingrediensene ut.

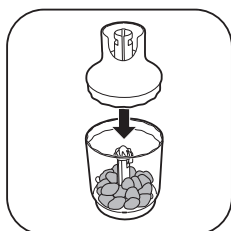


Bruke den kompakte hakkeren (HR2683/HR2685)

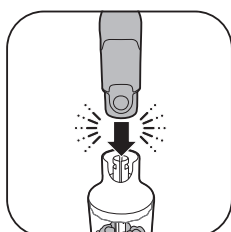
1 Sett knivenheten i hakkerbollen.



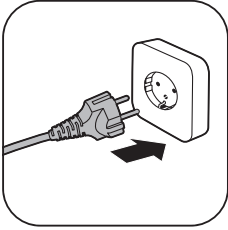
2 Ha ingrediensene i hakkerbollen.



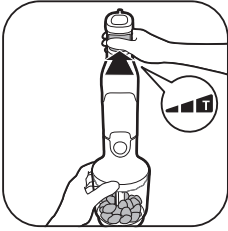
3 Sett utstyrsenheten for hakkeren på hakkerbollen.



4 Fest motorenheten på utstyrsenheten for hakkeren med et klikk.



5 Sett støpselet i stikkontakten.



6 Trykk på utløserbryteren og la den kjøre til alle ingrediensene er kuttet.

7 Når du er ferdig med å hakke, slipper du utløserbryteren for å slå av apparatet og trekker ut støpselet.

8 Trykk på løs ut-knappen og ta motorenheten av utstyrsenheten.

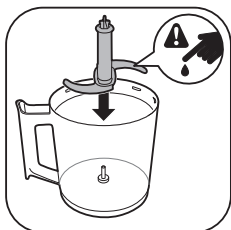
9 Ta forsiktig ut utstyrsenheten og knivenheten.

10 Hell de hakkede ingrediensene ut.

Bruke foodprosessor-knivenheten (kun HR2685)

Foodprosessoren er beregnet for hakking, kutting, riving og granulering av ingredienser.

- Knivenhetene er beregnet for hakking av ingredienser som løk, rått kjøtt, urter, nøtter osv.
- Skjæresiden av de fine og grove skivene er beregnet for kutting av ingredienser som gulrøtter, agurk osv.



- Rivesiden av de fine og grove skivene er beregnet for kutting av ingredienser som gulrøtter, hard ost osv.
- Maleskiven er beregnet for granulering av ingredienser som ost, poteter osv.

1 Fest knivenheten til bunnen av bollen.

Vær forsiktig når du håndterer knivenheten, da den er ekstremt skarp.



2 Legg ingrediensene i bollen.

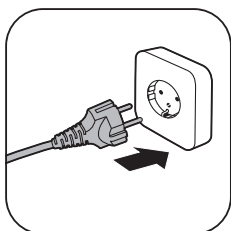
Skjær ingrediensene i mindre biter for å sikre at de passer ordentlig i bollen.



3 Fest foodprosessorlokket til bollen, og vri det mot klokken for å låse det.



4 Fest motorenheten til foodprosessorlokket ved å justere og feste det på plass.

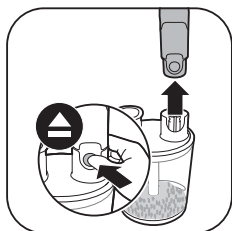


5 Koble til apparatet.



- 6** Trykk på og hold inne utløserbryteren for å bruke apparatet med maksimal hastighet.

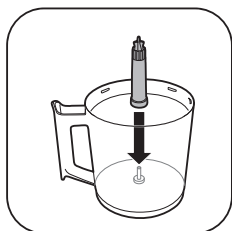
Hold bollen sikkert med den ene hånden og motorenheten med den andre hånden.



- 7** Trykk på utløserknappen for å fjerne motorenheten fra lokket etter at du er ferdig.

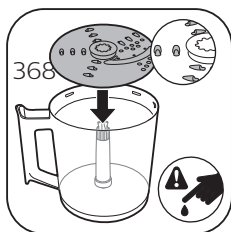


- 8** Ta av foodprosessorlokket ved å rotere det med klokken til det løsner.



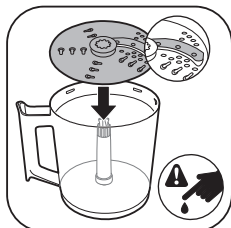
Bruke foodprosessor-knivskiver (kun HR2685)

- 1** Fest drivakselen til bunnen av bollen.



2 Monterte skiver på drivakselen.

Vær forsiktig når du håndterer skivene, da de er ekstremt skarpe.



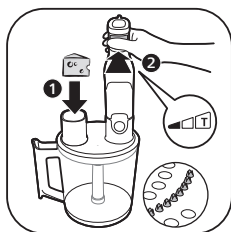
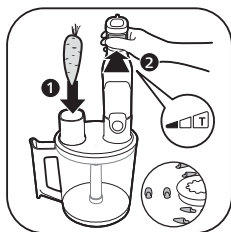
3 Fest foodprosessorlokket til bollen, og vri det mot klokken for å låse det.



4 Fest motorenheten til foodprosessorlokket ved å justere og feste det på plass. Koble deretter til apparatet.

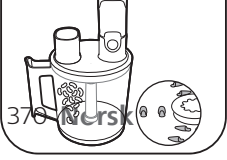


5 Ha ingrediensene i bollen gjennom åpningen i lokket.

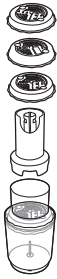


6 Trykk på og hold inne utløserbryteren for å bruke apparatet med lavest hastighet.

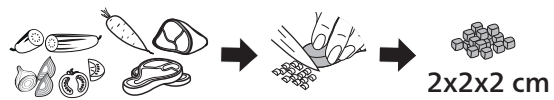
De bearbejdede ingrediensene samles i bollen.



Bearbeide mengder og bearbeidingstider

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Rengjøring og vedlikehold

Ikke senk motorenheten, den store hakkerenheten, vispeutstyrsenheten og blandetilbehør-utstyrsenheten i vann eller andre væsker, og skyll dem ikke under springen. Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre disse delene. Stavmikserbladet og -beskyttelsen kan skylles under springen. Alt annet tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin.

Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som alkohol, bensin eller aceton til å rengjøre apparatet.

- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Trykk på løs ut-knappen på motorenheten for å fjerne tilbehøret du har brukt.
- 3 Demonter tilbehøret.
- 4 Se rengjøringstabellene for flere instruksjoner.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Løsning
Apparatet bråker mye, avgir en ubehagelig lukt, føles varmt ved berøring eller avgir røyk. Hva skal jeg gjøre?	Apparatet kan avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk hvis det har vært brukt for lenge. Hvis dette skjer, slår du av apparatet og lar det avkjøles i 60 minutter.
Kan jeg skade apparatet ved å tilberede svært harde ingredienser?	Ja, apparatet kan bli skadet hvis du behandler svært harde ingredienser som bein, frukt med steiner eller frosne ingredienser.
Hvorfor slutter apparatet plutselig å virke?	Noen harde ingredienser kan blokkere knivenheten. Slipp utløserbryteren, koble fra apparatet, ta av motorenheten og fjern forsiktig ingrediensene som blokkerer knivenheten.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder standardene for elektromagnetiske felt (EMF).

Resirkulering



Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall (2012/19/EU).

Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

Med mindre det er angitt noe annet, er all emballasje i esken laget av resirkulert papir. Se PAP-merket på esken.

Garanti og støtte

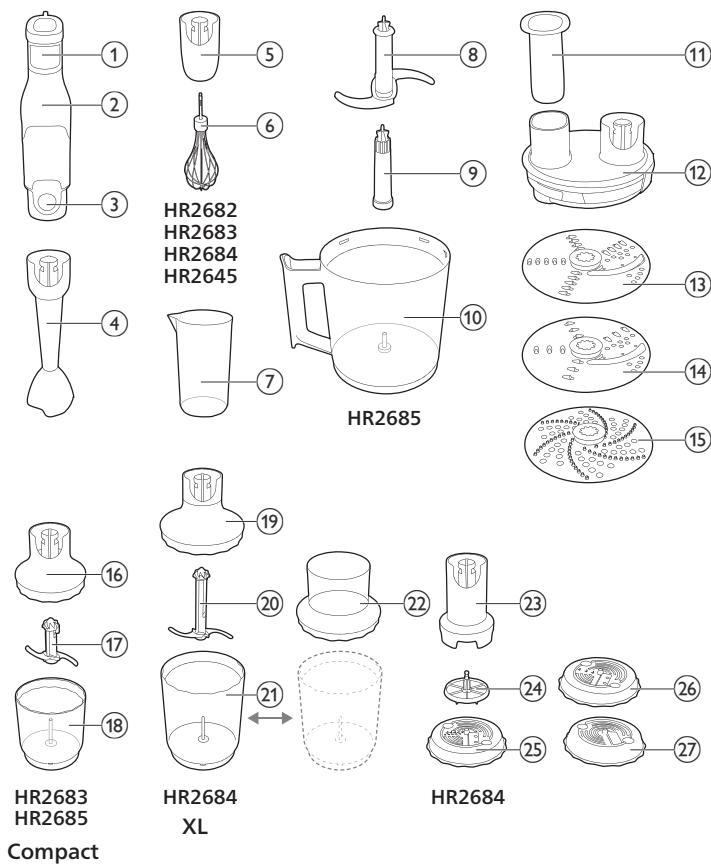
Versuni tilbyr to års garanti etter at produktet er kjøpt. Denne garantien er ikke gyldig hvis en mangel skyldes feilaktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter som forbruker. Hvis du vil ha mer informasjon eller vil ta i bruk garantien, kan du gå til nettstedet vårt, www.philips.com/support.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny



- Blender ręczny
- 1 Przycisk włączania
- 2 Część silnikowa
- 3 Przycisk zwalniający

- 4 Końcówka blendera ze zintegrowaną częścią tnącą
 - Trzepaczka (tylko modele HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Przekładnia trzepaczki
- 6 Trzepaczka
- 7 Dzbaneł
 - Robot kuchenny (tylko model HR2685)
- 8 Część tnąca
- 9 Wkręcany trzonek
- 10 Pojemnik robota kuchennego
- 11 Popychacz
- 12 Pokrywka pojemnika robota kuchennego
- 13 Tarcza do krojenia/szatkowania (na duże kawałki)
- 14 Tarcza do krojenia/szatkowania (na drobne kawałki)
- 15 Tarcza rozdrabniająca
 - Kompaktowy rozdrabniacz (tylko modele HR2683/HR2685)
- 16 Przekładnia do kompaktowego rozdrabniacza
- 17 Ostrze kompaktowego rozdrabniacza
- 18 Pojemnik kompaktowego rozdrabniacza
 - Rozdrabniacz XL (tylko model HR26834)
- 19 Przekładnia do rozdrabniacza XL
- 20 Ostrze rozdrabniacza XL
- 21 Pojemnik rozdrabniacza XL
 - Krawalnica spiralna (tylko model HR2684)
- 22 Otwór na produkty
- 23 Przekładnia krawalnicy spiralnej
- 24 Płytką napędową krawalnicy spiralnej
- 25 Końcówki do krawalnicy spiralnej (spaghetti)
- 26 Końcówki do spiralnego ostrza (linguine)
- 27 Końcówki do spiralnego ostrza (wstałki)

Important

Danger

- Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach części silnikowej, przekładni rozdrabniacza XL, przekładni trzepaczki, przekładni kompaktowego rozdrabniacza, przekładni spiralnego ostrza i przekładni robota kuchennego ani nie płucz ich pod bieżącą wodą. Do czyszczenia tych części używaj wyłącznie wilgotnej szmatki. Ostrze i osłonę ostrza blendera można płukać pod bieżącą wodą. Wszystkie inne akcesoria można myć w zmywarce.

Warning

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy bądź inne części są uszkodzone lub są na nich widoczne pęknięcia.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić firmie Philips, autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Nie dotykaj krawędzi tnących części tnącej podczas obsługi, opróżniania pojemnika i czyszczenia. Są one bardzo ostre i można się nimi łatwo skaleczyć.

- Nigdy nie używaj części tnącej bez rozdrabniacza lub pojemnika robota kuchennego.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, zawsze umieszczaj końcówkę blendera, trzepaczkę (tylko wybrane modele) w składnikach przed włączeniem urządzenia, zwłaszcza podczas miksowania gorących składników.
- W przypadku zablokowania jednej z części tnących przed usunięciem składników, które ją blokują, wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, gdyż możliwe jest jego wydostanie się z urządzenia w wyniku nagłego parowania.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani innych miejscach mieszkalnych.
- Nie miksuj składników takich jak kostki lodu, mrożonki czy owoce z pestkami bez użycia płynu.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzeń w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo wyczyszczone. Zwłaszcza powierzchnie mające kontakt z żywnością. Szczegóły dotyczące czyszczenia znajdują się na rysunku 10.

Caution

- Zawsze gdy chcesz pozostawić bez nadzoru, zmontować,
- zdemontować, pozostawić do przechowania lub wyczyścić urządzenie, odłączaj je od sieci elektrycznej.
- Przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych części wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Nie korzystaj z urządzenia z akcesoriami dłużej niż przez 3 minuty bez przerwy. Przed ponownym użyciem odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Żadne akcesoria nie są odpowiednie do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, czy też takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Część silnikową trzymaj z dala od źródeł ciepła, ognia i wilgoci. Nie dopuszczaj do jej zabrudzenia.
- Tego urządzenia należy używać zgodnie z przeznaczeniem, w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi.

- Nigdy nie napelniaj dzbanka, pojemnika rozdrabniacza kompaktowego, pojemnika rozdrabniacza XL i robota kuchennego (tylko wybrane modele) składnikami o temperaturze wyższej niż 60°C.
- Nie przekraczaj ilości składników ani czasów przygotowania podanych w tabeli.
- Czyść część tnącą końcówki blendera pod bieżącą wodą. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Po zakończeniu czyszczenia wysusz końcówkę blendera. Przechowuj ją w pozycji poziomej lub z ostrzem skierowanym ku górze. Przed schowaniem końcówki blendera upewnij się, że część tnąca jest całkowicie sucha.
- Poziom hałasu: Lc = 85 dB (A)

Przed pierwszym użyciem

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

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.

Przygotowanie do użycia

- 1 Przed zмиксовaniem poczekaj, aż gorące składniki wystygną.
- 2 Przed zмиксовaniem większe składniki pokrój na kawałki o wielkości 2 x 2 x 2 cm.
- 3 Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego prawidłowo złącz elementy urządzenia.

Przed włączeniem urządzenia zawsze całkowicie rozwiń przewód sieciowy.

Przed użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie elementy opakowania oraz etykiety.

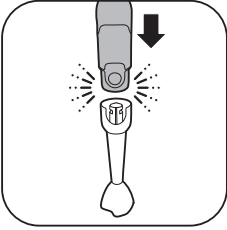
Zasady używania urządzenia

Korzystanie z blendera ręcznego

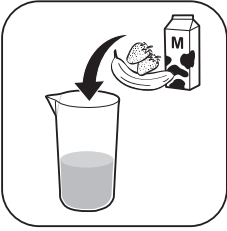
Blender ręczny jest przeznaczony do:

- mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków,
- mieszania miękkich składników, np. ciasta naleśnikowego lub majonezu,
- przyrządzania purée z gotowanych składników, np. w celu przygotowania jedzenia dla dzieci,
- rozdrabniania orzechów, owoców i warzyw.

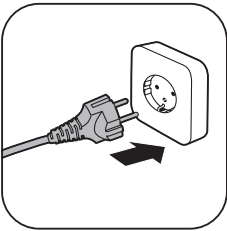
Nie miksuj składników takich jak kostki lodu, mrożonki czy owoce z pestkami.



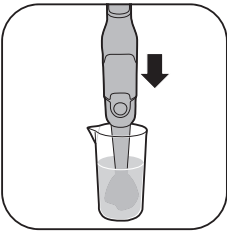
1 Końcówkę blendera zamocuj do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).



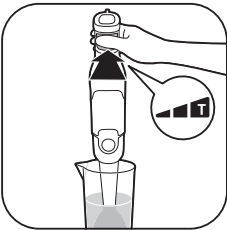
2 Włóż składniki do dzbanka.



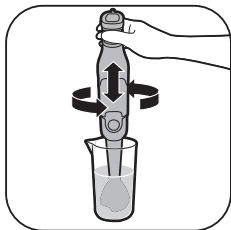
3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



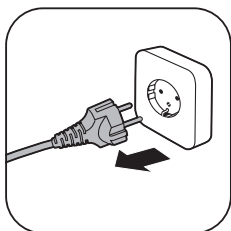
4 Zanurz całą osłonę ostrza w dzbanku ze składnikami, aby uniknąć ich rozchłapania.



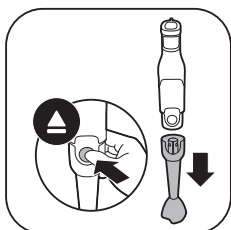
5 Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania. Prędkość można zwiększyć przez mocniejsze naciśnięcie przycisku. Po naciśnięciu przycisku w celu uzyskania maksymalnej prędkości blender będzie działał z prędkością Turbo.



- 6 Aby zmiksować składniki, wykonuj urządzeniem powolne ruchy w górę i w dół oraz ruchy okrężne.

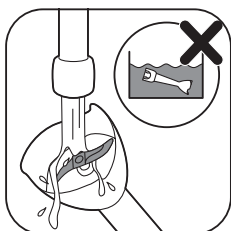


- 7 Po zakończeniu miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

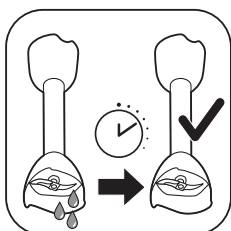


- 8 Wyjmij końcówkę blendera, naciskając przycisk zwalniający.

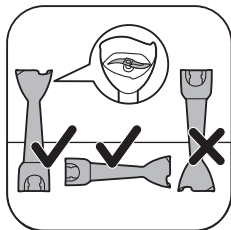
Ostrza są ostre. Należy się z nimi obchodzić ostrożnie. Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Nigdy nie dotykaj ostrzy podczas ich czyszczenia lub usuwania przyczepionych do nich składników.



- 9 Aby w prosty sposób wyczyścić końcówkę blendera, po użyciu natychmiast opłucz ją pod gorącą wodą. Nie wolno zanurzać całej końcówki w wodzie.



- 10 Postaw końcówkę blendera w pozycji pionowej z osłoną ostrza skierowaną ku górze i pozostaw do wyschnięcia na co najmniej 10 minut przed schowaniem.



Zasady korzystania z trzepaczki (modele HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

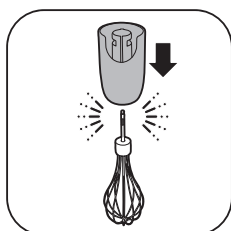
Trzepaczka jest przeznaczona do ubijania śmietany, białek jaj, deserów itp.

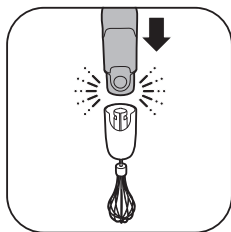
Wskazówki

- W przypadku niewielkiej ilości składników można lekko przechylić pojemnik, aby przyspieszyć ubijanie.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj dużego pojemnika do ubijania białek jajek. Aby uzyskać dobre rezultaty, pojemnik i narzędzie muszą być całkowicie odtłuszczone, a w białku jajek nie może być żółtka.
- Aby zapobiec rozchłapaniu składników, rozpocznij pracę na małej prędkości, a następnie kontynuuj na większej prędkości przez ok. 1 minutę.
- Jeśli chcesz ubijać śmietanę, użyj dzbanka, aby uniknąć rozchłapania składników.

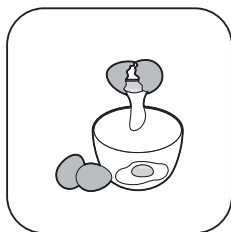
Nie używaj trzepaczki do przygotowywania ciasta lub masy na ciasto.

- 1 Zamocuj trzepaczkę do jej przekładni (usłyszysz „kliknięcie”).

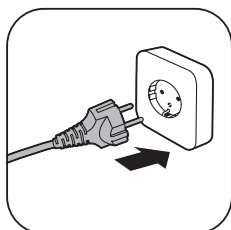




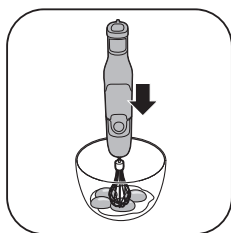
2 Zamocuj przekładnię trzepaczki do części silnikowej (usłyszysz „kliknięcie”).



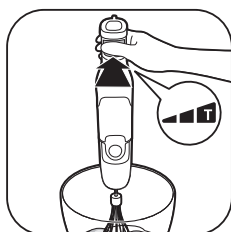
3 Włóż składniki do pojemnika.



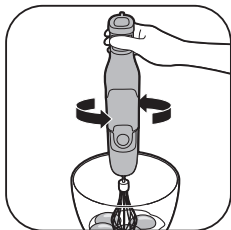
4 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



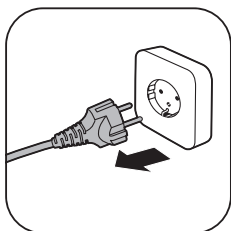
5 Zanurz trzepaczkę w składnikach.



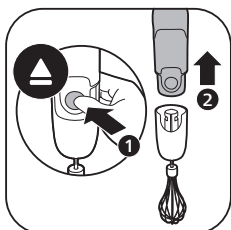
6 Naciśnij przycisk włączania.



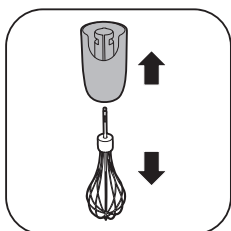
7 Wykonuj urządzeniem powolne okrężne ruchy.



8 Po zakończeniu ubijania/miksowania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



9 Aby odłączyć część silnikową od przekładni, naciśnij przycisk zwalniający.

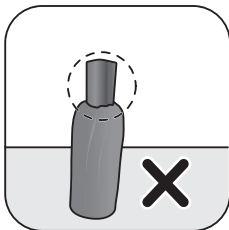


10 Pociągnij trzepaczkę w dół i wyjmij ją z przekładni w celu odłączenia.

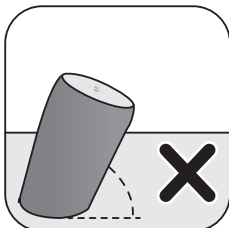
Wskazówki dotyczące przygotowywania warzyw

- Pokrój warzywa w proste słupki o podobnej wysokości, co otwór na produkty, aby uzyskać ładne i długie spirale.

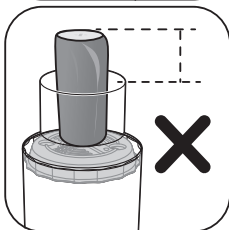




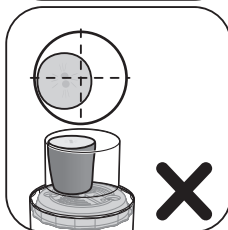
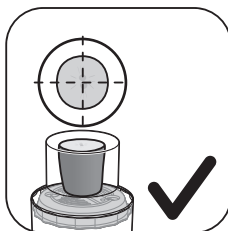
- Aby zapewnić dobry kontakt warzyw z płytką napędową i końcówką tnącą, odetnij końcówki np. ogórka/ziemniaka.



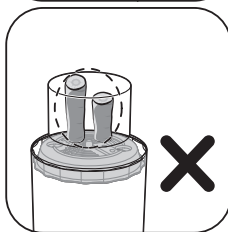
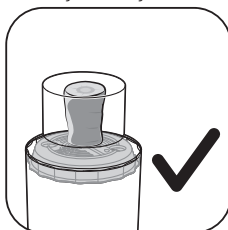
- Od początku do końca krojenia na środku pozostanie tylko prosty słupek.



- Ustaw na środku przygotowane warzywo, nakładając je na małą metalową rurkę na środku końcówki tnącej.



- Nigdy nie ustawiaj na końcówce tnącej więcej niż jednego kawałka warzywa w tym samym czasie.



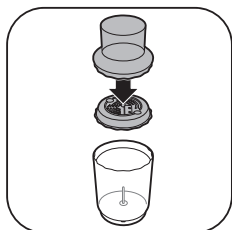
Korzystanie z kralajnicy spiralnej (model HR2684)

Kralajnica spiralna jest przeznaczona do tworzenia spirali z różnych warzyw, np. ziemniaków, marchwi, ogórków, cukinii, białej rzodkwi, korzeni buraków, brukwi itd.

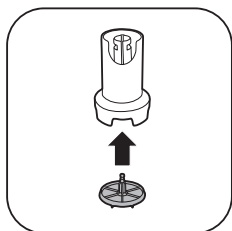
3 końcówki:

Kralajnica spiralna jest wyposażona w trzy różne końcówki, które umożliwiają wykrajanie spirali o różnych szerokościach. Końcówki „Spaghetti” i „Linguine” mają dwa różne noże: prosty nóż wykrawa spiralne wstążki, a drugi nóż z małymi ząbkami dzieli je na drobne (Spaghetti) lub grubsze (Linguine) paski. Akcesorium do szerokich wstążek ma tylko jeden prosty nóż.

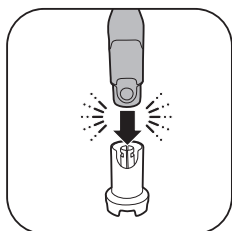
Zachowaj ostrożność podczas zakładania lub zdejmowania końcówek. Ostrza są bardzo ostre. Zawsze trzymaj końcówki za zewnętrzne krawędzie. Nigdy nie dotykaj ostrzy. Należy zachować szczególną ostrożność podczas zakładania lub zdejmowania końcówek z pojemnika rozdrabniacza. Chwyć końcówki dwoma palcami, wykorzystując otwory w końcówce. Zachowaj szczególną ostrożność podczas usuwania składników przyczepionych do końcówki i podczas czyszczenia końcówki.



- 1 Wyjmij ostre rozdrabniające z pojemnika rozdrabniacza XL i umieść jedną z końcówek z przeźroczystym otworem na produkty na pojemniku rozdrabniacza XL.



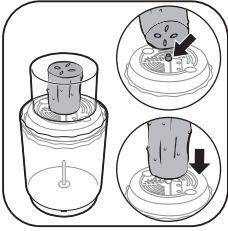
- 2 Zamocuj płytkę napędową do przekładni kralajnicy spiralnej.



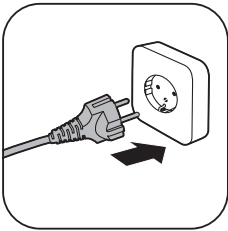
- 3 Zamocuj część silnikową do przekładni.



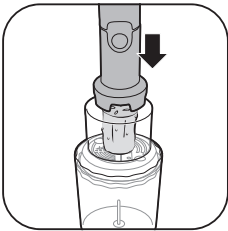
- 4** Przygotuj warzywa w sposób opisany we wskazówkach dotyczących przygotowania.



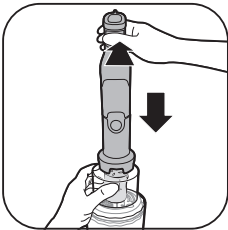
- 5** Ustaw warzywo na środku i wciśnij je na małą metalową rurkę na końcówce.



- 6** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



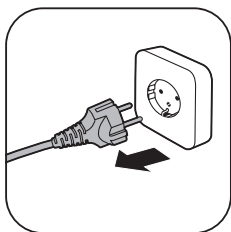
- 7** Wciśnij część silnikową z zamontowaną przekładnią i płytką napędową w warzywo.



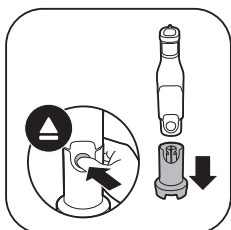
- 8** Załóż pojemnik rozdrabniacza i otwórz na produkty jedną ręką, a następnie środkowym palcem drugiej ręki naciśnij przycisk włączania. W tym samym czasie dociśnij warzywo.



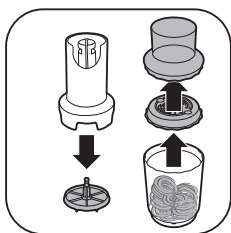
9 Spirale będą spadały do pojemnika.



10 Po zakończeniu krojenia zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.



11 Wyjmij przekładnię, naciskając przycisk zwalniający.



12 Wyjmij płytkę napędową z przekładni. Następnie wyjmij otwór na produkty oraz końcówkę i opróżnij pojemnik.

- Jeśli chcesz przygotować kolejną partię, usuń pozostałości warzyw z płytki napędowej lub końcówki.
- W przypadku przygotowywania większych ilości należy opróżnić pojemnik, zanim się całkowicie zapełni.

Rozdrabniacz

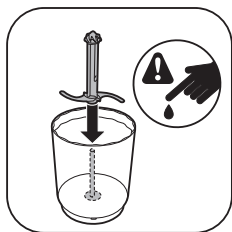
Rozdrabniacz służy do siekania składników, takich jak orzechy, surowe mięso, cebula, twarde ser, gotowane jaja, czosnek, zioła, suchy chleb itp.

Zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Zachowaj ostrożność podczas dotykania części tnącej rozdrabniacza. Krawędzie tnące są bardzo ostre. Zawsze trzymaj rozdrabniacz za środkową część uchwytu. Nigdy nie dotykaj ostrzy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania części tnącej z pojemnika rozdrabniacza, opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

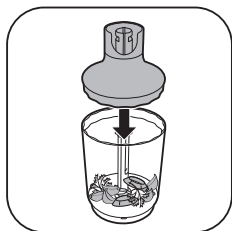
Nie miksuj składników takich jak kostki lodu, mrożonki czy owoce z pestkami.

Korzystanie z rozdrabniacza XL (model HR2684)

1 Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza



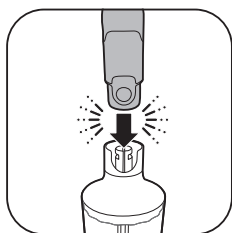
2 Włóż składniki do pojemnika rozdrabniacza.



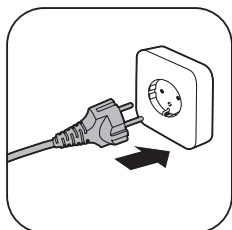
3 Nałóż przekładnię rozdrabniacza na pojemnik rozdrabniacza.

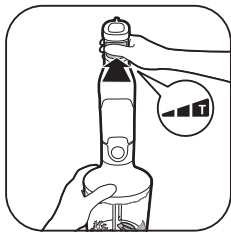


4 Zamocuj część silnikową na przekładni rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”).



5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





6 Naciśnij przycisk włączania i miksuj, aż wszystkie składniki zostaną pocięte.

7 Po zakończeniu rozdrabniania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

8 Aby odłączyć część silnikową od przekładni, naciśnij przycisk zwalniający.

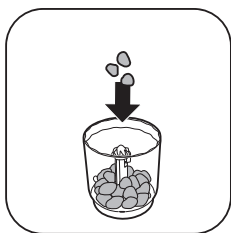
9 Ostrożnie wyjmij przekładnię i część tnącą.

10 Przelej rozdrobnione składniki.

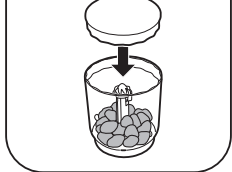


Zasady korzystania z rozdrabniacza kompaktowego (modele HR2683/HR2685)

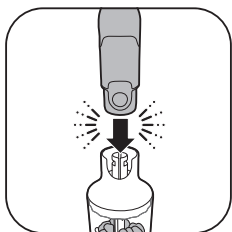
1 Włóż część tnącą do pojemnika rozdrabniacza



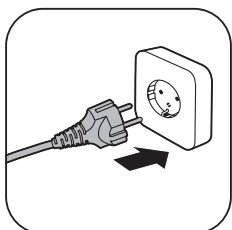
2 Włóż składniki do pojemnika rozdrabniacza.



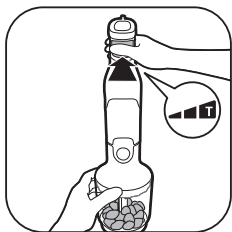
3 Nałóż przekładnię rozdrabniacza na pojemnik rozdrabniacza.



4 Zamocuj część silnikową na przekładni rozdrabniacza (usłyszysz „kliknięcie”).



5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



6 Naciśnij przycisk włączania i miksuj, aż wszystkie składniki zostaną pocięte.

7 Po zakończeniu rozdrabniania zwolnij przycisk włączania, aby wyłączyć urządzenie. Następnie wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

8 Aby odłączyć część silnikową od przekładni, naciśnij przycisk zwalniający.

9 Ostrożnie wyjmij przekładnię i część tnącą.

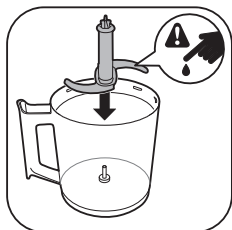
10 Przelej rozdrobnione składniki.

Zasady korzystania z części tnącej robota kuchennego (tylko model HR2685)

Robot kuchenny jest przeznaczony do siekania, krojenia, szatkowania i rozdrabniania składników.

- Części tnące przeznaczone do siekania składników, takich jak cebula, surowe mięso, zioła, orzechy itp.
- Strona krojąca tarcz do krojenia na drobno i na grubo jest przeznaczona do krojenia składników, takich jak marchew, ogórek itp.
- Strona szatkująca tarcz do szatkowania na drobno i na grubo jest przeznaczona do krojenia składników, takich jak marchew, twarde ser itp.
- Tarcza do rozdrabniania jest przeznaczona do rozdrabniania składników, takich jak ser, ziemniaki itp.

1 Przymocuj część tnącą do dna pojemnika.



Część tnąca jest bardzo ostra — podczas korzystania z niej należy zachować ostrożność.



2 Umieść składniki w pojemniku.

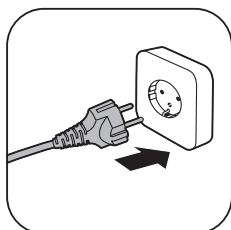
Pokrój składniki na mniejsze kawałki, aby zmieściły się do pojemnika.



- 3 Nałóż pokrywę robota kuchennego na pojemnik i przekręć ją w lewo, aby zablokować.



- 4 Przymocuj część silnikową do pokrywki robota kuchennego, ustawiając ją prawidłowo i mocno zatrzaskując.

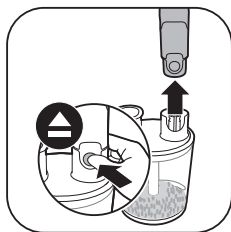


- 5 Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.



- 6 Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania w odpowiednim miejscu, aby włączyć urządzenie z maksymalną prędkością.

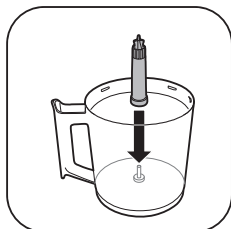
Bezpiecznie przytrzymaj pojemnik jedną ręką, a część silnikową drugą ręką.



- 7 Aby odłączyć część silnikową od pokrywki, naciśnij przycisk wysuwania.

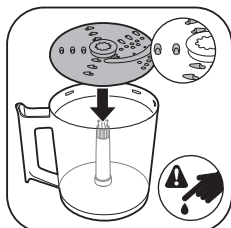


- 8** Zdejmij pokrywę robota kuchennego, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie zwolniona.



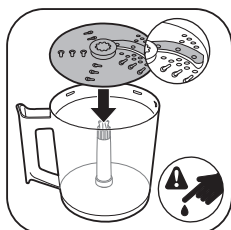
Zasady korzystania z tarczy tnącej robota kuchennego (tylko dla modelu HR2685)

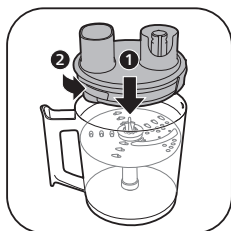
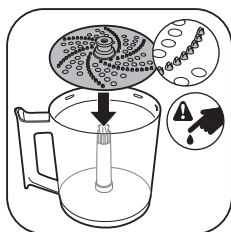
- 1** Przymocuj wkręcany trzonek do dna pojemnika.



- 2** Tarcze przymocowane do wkręcanego trzonka.

Tarcze są bardzo ostre — podczas korzystania z nich należy zachować ostrożność.





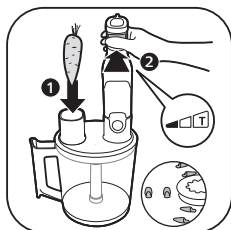
- 3** Nałóż pokrywkę robota kuchennego na pojemnik i przekręć ją w lewo, aby zablokować.

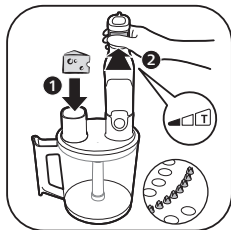


- 4** Przymocuj część silnikową do pokrywki robota kuchennego, ustawiając ją prawidłowo i mocno zatrzaskując. Następnie podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.



- 5** Umieść składniki w pojemniku przez otwór w pokrywce.

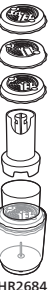




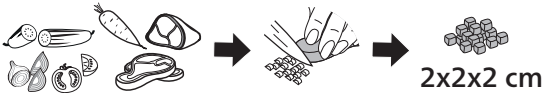
- 6** Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania w odpowiednim miejscu, aby włączyć urządzenie z minimalną prędkością.

Zmiksowane składniki są zbierane w pojemniku.

Ilości składników i czas przygotowania (miksowanie)

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
Compact  HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Czyszczenie i konserwacja

Nie zanurzaj części silnikowej, przekładni rozdrabniacza XL, przekładni trzepaczki ani przekładni akcesorium miksowania w wodzie ani innym płynie, a także nie płucz ich pod bieżącą wodą. Do czyszczenia tych części używaj wyłącznie wilgotnej szmatki. Ostrze i osłonę ostrza blendera można płukać pod bieżącą wodą. Wszystkie inne akcesoria można myć w zmywarce.

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

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2 Naciśnij przycisk zwalniający na części silnikowej, aby zdjąć używaną końcówkę.
- 3 Zdemontuj akcesorium.
- 4 Dalsze instrukcje znajdują się w tabeli dotyczącej mycia i czyszczenia urządzenia.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
HR2684	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✗	✗	✓
Compact XL 	✗	✗	✓
HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
Compact XL 	✓	✓	✓
HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie pracuje bardzo głośno, wydziela nieprzyjemny zapach, nagrzewa się lub dymi. Co robić?	Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach lub nieznacznie dymić, jeśli było używane zbyt długo. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i odczekać 60 minut, aż ostygnie.
Czy w przypadku miksowania bardzo twardych składników można uszkodzić urządzenie?	Tak. Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku miksowania bardzo twardych składników, takich jak kości, owoce z pestkami lub mrożonki.
Dlaczego urządzenie nagle przestaje działać?	Możliwe, że twarde składniki zablokowały część tnącą. Zwolnij przycisk włączania i wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Następnie odłącz część silnikową i ostrożnie usuń składniki blokujące część tnącą.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia normy dotyczące pól elektromagnetycznych.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE).

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

O ile nie wskazano inaczej, wszystkie materiały opakowaniowe w opakowaniu są wykonane z papieru z recyklingu; patrz oznaczenie PAP na opakowaniu.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

- 4 Varinha com lâmina integrada
 - Batedor (apenas para HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Unidade de rotação do batedor
- 6 Batedor
- 7 Copo
 - Robô de cozinha (apenas para HR2685)
- 8 Lâmina
- 9 Eixo de acionamento
- 10 Taça do robô de cozinha
- 11 Calcador
- 12 Tampa da taça do robô de cozinha
- 13 Disco para fatiar/cortar (grosso)
- 14 Disco para fatiar/cortar (fino)
- 15 Disco para granular
 - Picadora compacta (apenas para HR2683/HR2685)
- 16 Unidade de rotação da picadora compacta
- 17 Lâmina da picadora compacta
- 18 Taça da picadora compacta
 - Picadora XL (apenas para HR26834)
- 19 Unidade de rotação da picadora XL
- 20 Lâmina da picadora XL
- 21 Taça da picadora XL
 - Espiralizador (apenas para HR2684)
- 22 Tubo dos alimentos
- 23 Unidade de rotação do espiralizador
- 24 Prato de acionamento do espiralizador
- 25 Acessórios do espiralizador (esparguete)
- 26 Acessórios do espiralizador (linguine)
- 27 Acessórios do espiralizador (fita)

Important

Danger

- Não mergulhe o motor, a unidade de rotação da picadora XL, a unidade de rotação do batedor, a unidade de rotação da picadora compacta, a unidade de rotação do espiralizador nem a unidade de rotação do robô de cozinha em água ou qualquer outro líquido, nem os enxague em água corrente. Utilize um pano húmido para limpar estas peças. A lâmina e a proteção da varinha podem ser enxaguadas em água corrente. Todos os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Warning

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou outras peças estiverem danificados ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

- Não toque nos rebordos de corte da lâmina quando estiver a manuseá-la, a esvaziar o recipiente ou a lavá-la. Estas são muito afiadas e poderá cortar facilmente os seus dedos.
- Nunca utilize a lâmina sem uma picadora ou uma taça de robô de cozinha.
- Para evitar salpicos, mergulhe sempre a varinha ou o batedor (apenas modelos específicos) nos ingredientes antes de ligar o aparelho, especialmente quando processar ingredientes quentes.
- Se uma das lâminas ficar encravada, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.
- Tenha cuidado se for vertido um líquido quente para o robô ou a liquidificadora, visto que este pode ser expelido para fora do aparelho devido a um vapor repentino.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Não processe ingredientes como cubos de gelo, ingredientes congelados ou frutas com caroço sem adicionar líquidos.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho está devidamente limpo. Especialmente as superfícies em contacto com os alimentos. Os detalhes da limpeza podem ser encontrados na figura 10.

Caution

- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar,
- desmontar, armazenar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de mudar os acessórios ou alcançar peças que se movem durante a utilização.
- Não utilize o aparelho com qualquer um dos acessórios durante mais de 3 minutos sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos antes de continuar com a preparação.
- Nenhum dos acessórios é adequado para utilização no micro-ondas.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Mantenha o motor afastado do calor, do fogo, da humidade e da sujidade.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme indicado no manual do utilizador.
- Nunca encha o copo, a taça da picadora compacta, a taça da picadora XL e o robô de cozinha (apenas modelos específicos) com ingredientes a uma temperatura superior a 60 °C.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.

- Limpe a lâmina da varinha em água corrente. Nunca mergulhe em água.
- Após a limpeza, deixe a varinha secar. Guarde-a na posição horizontal ou com a lâmina virada para cima. Certifique-se de que a lâmina está completamente seca antes de guardar a varinha.
- Nível de ruído: Lc = 85 dB(A)

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

Preparar para a utilização

- 1 Deixe os ingredientes quentes arrefecer antes de os processar.
- 2 Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 x 2 x 2 cm antes de os processar.
- 3 Monte corretamente o aparelho antes de o ligar à tomada elétrica.

Desenrole sempre o cabo de alimentação completamente antes de ligar o aparelho.

Remova todos os materiais de embalagem ou etiquetas antes de utilizar.

Utilizar o aparelho

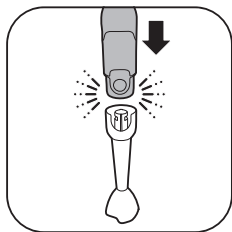
Utilizar a varinha

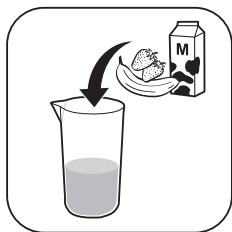
A varinha destina-se a ser utilizada para:

- liquidificar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, como para preparar comida para bebés.
- picar frutos secos, frutas e legumes.

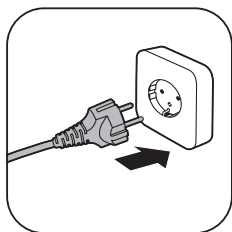
Não processe ingredientes como cubos de gelo, ingredientes congelados ou frutas com caroço.

- 1 Encaixe a varinha no motor (até ouvir um estalido).

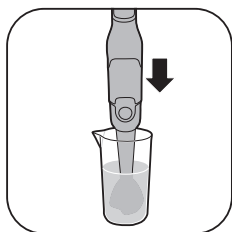




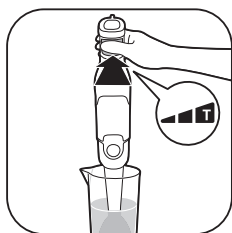
2 Coloque os ingredientes num copo.



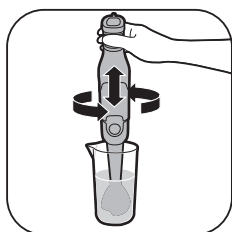
3 Ligue a ficha à tomada elétrica.



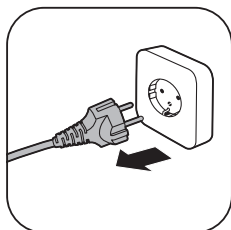
4 Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos.



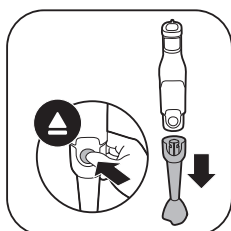
5 Pressione o interruptor de gatilho para ligar o aparelho. Pode aumentar a velocidade ao pressionar o interruptor com mais intensidade. Se premir o interruptor ao máximo, a liquidificadora trabalha com a velocidade turbo.



6 Desloque o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

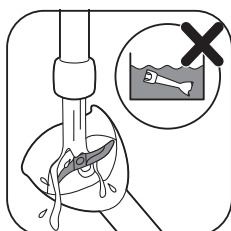


- 7 Quando terminar a liquidificação, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.

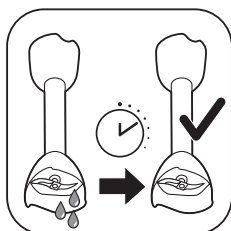


- 8 Remova a varinha ao premir o botão de desencaixe.

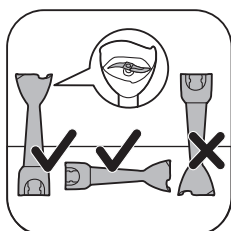
As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Desligue sempre o aparelho em primeiro lugar. Nunca toque na lâmina ao limpar ou remover alimentos presos.



- 9 Para facilitar a limpeza, enxague a varinha imediatamente após a utilização com água quente. Não mergulhe completamente a varinha em água.



- 10 Coloque a varinha em posição vertical com a proteção da lâmina para cima e deixe secar durante, pelo menos, 10 minutos antes de guardar.



Utilizar o batedor (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

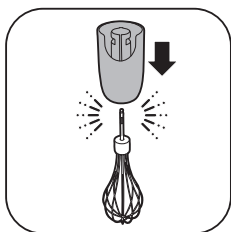
O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, a bater claras de ovo, sobremesas, etc.

Sugestões

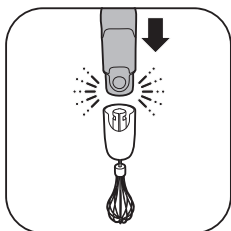
- Se quiser processar uma quantidade pequena, incline ligeiramente a taça para obter resultados mais rápidos.
- Quando bate claras de ovo, utilize uma taça grande para obter o melhor resultado. Para obter bons resultados, a taça e a ferramenta têm de estar livres de gorduras e não devem haver vestígios de gema nas claras de ovo.
- Para evitar salpicos, comece com uma velocidade baixa e continue com uma velocidade mais alta após cerca de 1 minuto.
- Ao bater natas, utilize um copo para evitar salpicos.

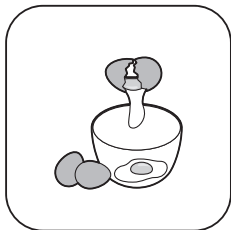
Não utilize o batedor para preparar massa ou mistura de bolo.

- 1** Encaixe o batedor à unidade de rotação do batedor (até ouvir um estalido).

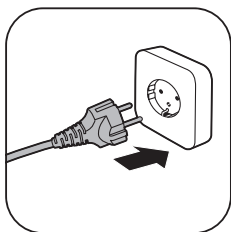


- 2** Encaixe a unidade de rotação do batedor no motor (até ouvir um estalido).

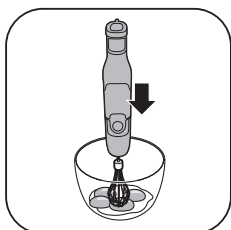




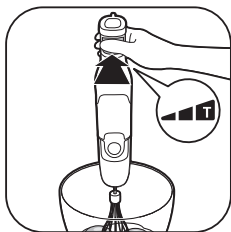
3 Coloque os ingredientes numa taça.



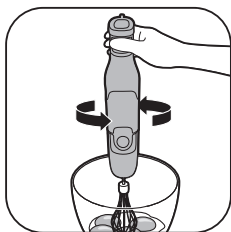
4 Ligue a ficha à tomada elétrica.



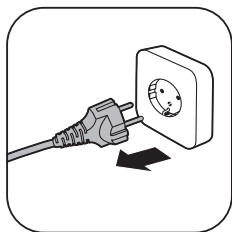
5 Mergulhe o batedor nos ingredientes.



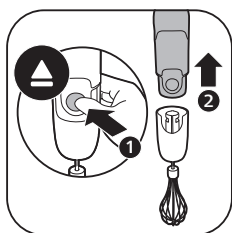
6 Prima o interruptor de gatilho.



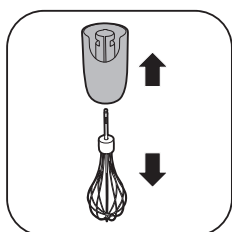
7 Desloque o aparelho lentamente e em círculos.



8 Quando terminar de bater/misturar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



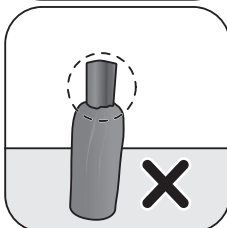
9 Prima o botão de desencaixe e retire o motor da unidade de rotação.



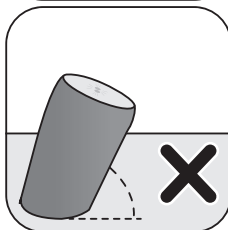
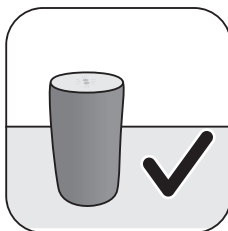
10 Para desencaixar o batedor da unidade de rotação, puxe-o para baixo.

Dicas para a preparação de vegetais

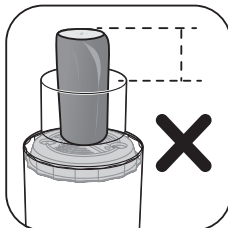
- Para obter espirais longas, corte o vegetal em cilindros retos com aproximadamente a mesma altura que o tubo dos alimentos.



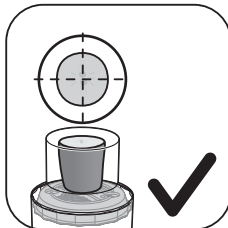
- Corte as extremidades de, por exemplo, pepinos e batatas, para criar um bom contacto com o prato de acionamento e o acessório de corte.

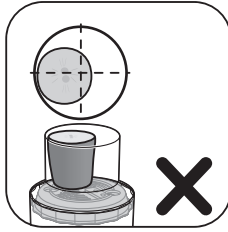


- Apenas um cilindro reto permanece centrado do início ao fim da preparação.

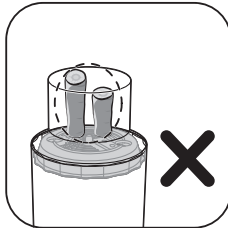
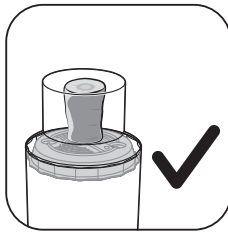


- Centre o vegetal preparado ao pressioná-lo contra o pequeno tubo metálico no centro do acessório de corte.





- Nunca coloque mais do que um pedaço de qualquer vegetal em simultâneo nos acessórios de corte.



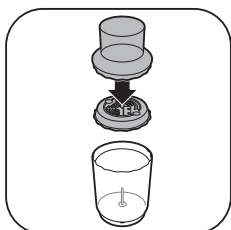
Utilizar o espiralizador (HR2684)

O espiralizador destina-se a criar espirais de diferentes vegetais como, por exemplo, batatas, cenouras, pepino, courgette, rabanete, beterrabas, nabos, etc.

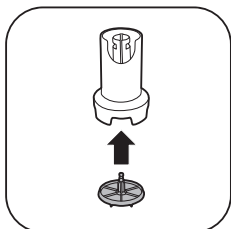
3 acessórios:

O espiralizador tem três acessórios diferentes que produzem espirais com larguras diferentes. O acessório "esparguete" e o acessório "linguine" têm duas lâminas diferentes, sendo que a lâmina simples corta fitas em espiral e a segunda lâmina, com os dentes pequenos, divide-as em tiras finas (esparguete) ou mais espessas (linguine). O acessório para fitas largas tem apenas uma lâmina simples.

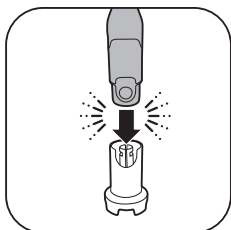
Tenha muito cuidado ao manusear os acessórios, pois as extremidades de corte são muito afiadas. Segure sempre nos acessórios pelas extremidades. Nunca toque na lâmina. Tenha um cuidado especial ao inserir ou retirar os acessórios da taça para picar. Segure nos acessórios com dois dedos pelos orifícios. Tenha muito cuidado ao retirar os alimentos presos nas lâminas e durante a limpeza.



- 1 Remova a lâmina para picar da taça para picar XL e coloque um dos acessórios com tubo dos alimentos translúcido na taça para picar XL.



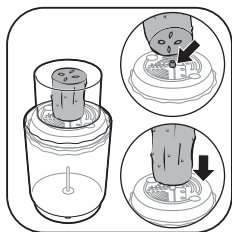
- 2 Encaixe o prato de acionamento na unidade de rotação do espiralizador.



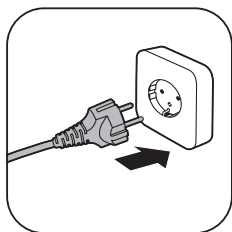
- 3 Encaixe o motor à unidade de rotação.



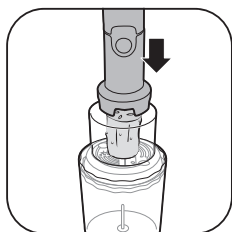
- 4 Prepare os vegetais conforme descrito nas dicas de preparação.



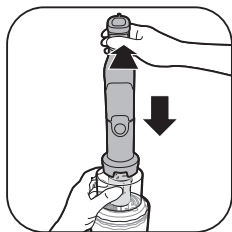
- 5** Centre o vegetal pressionando-o contra o pequeno tubo metálico do acessório.



- 6** Ligue a ficha à tomada elétrica.



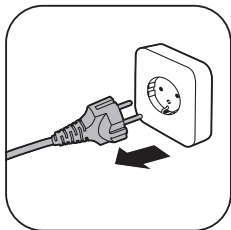
- 7** Pressione o motor com a unidade de rotação e o prato de acionamento contra o vegetal.



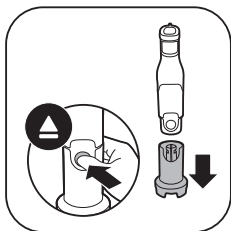
- 8** Segure na taça para picar e no tubo dos alimentos com uma mão e pressione o interruptor de gatilho com o dedo médio da outra mão. Pressione o vegetal em simultâneo.



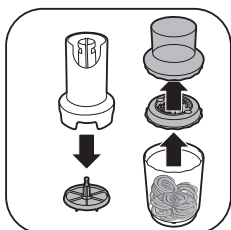
- 9** As espirais são processadas para dentro da taça.



10 Quando terminar de processar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



11 Remova a unidade de rotação ao premir o botão de desengate.



12 Remova o prato de acionamento na unidade de rotação. Em seguida, remova o tubo dos alimentos e o acessório e esvazie a taça.

- Se pretender preparar outra porção, remova o vegetal restante do prato de acionamento ou do acessório.
- Se preparar quantidades maiores, esvazie a taça antes de ficar cheia.

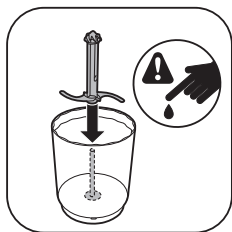
Picadora

A picadora destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne crua, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão seco, etc.

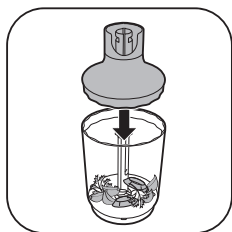
Desligue sempre o aparelho em primeiro lugar. Tenha muito cuidado ao manusear a lâmina da picadora, pois as extremidades de corte são muito afiadas. Segure sempre na unidade pela haste plástica central. Nunca toque na lâmina. Tenha um cuidado especial quando inserir ou retirar a lâmina da taça para picar, quando esvaziar a taça da picadora, ao remover alimentos presos na lâmina e durante a limpeza.

Não processe ingredientes como cubos de gelo, ingredientes congelados ou frutas com caroço.

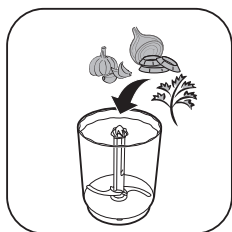
Utilizar a picadora XL (HR2684)



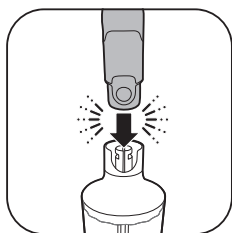
1 Coloque a lâmina na taça para picar



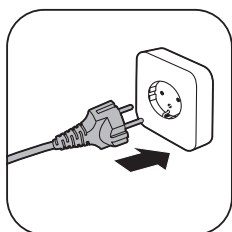
2 Coloque os ingredientes na taça para picar.



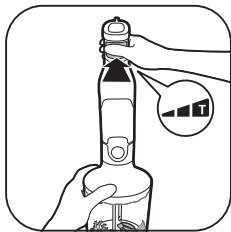
3 Coloque a unidade de rotação da picadora na taça para picar.



4 Encaixe o motor na unidade de rotação da picadora (até ouvir um estalido).



5 Ligue a ficha à tomada elétrica.



- 6** Pressione o interruptor de gatilho e deixe trabalhar até que os ingredientes estejam cortados.

- 7** Quando terminar de picar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.

- 8** Prima o botão de desencaixe e retire o motor da unidade de rotação.

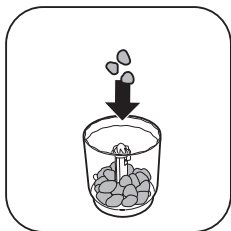
- 9** Remova cuidadosamente a unidade de rotação e a lâmina.

- 10** Despeje os ingredientes picados.

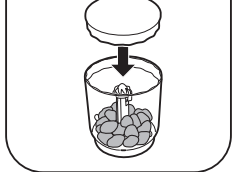


Utilizar uma picadora compacta (HR2683/HR2685)

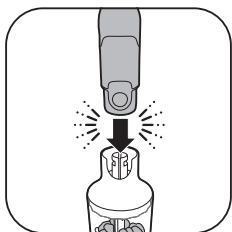
- 1** Coloque a lâmina na taça para picar



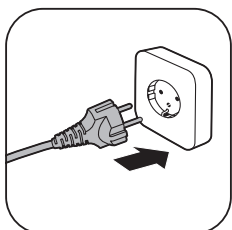
- 2** Coloque os ingredientes na taça para picar.



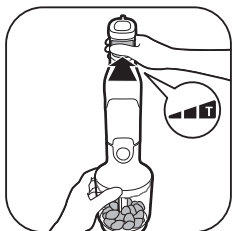
3 Coloque a unidade de rotação da picadora na taça para picar.



4 Encaixe o motor na unidade de rotação da picadora (até ouvir um estalido).



5 Ligue a ficha à tomada elétrica.



6 Pressione o interruptor de gatilho e deixe trabalhar até que os ingredientes estejam cortados.

7 Quando terminar de picar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.

8 Prima o botão de desencaixe e retire o motor da unidade de rotação.

9 Remova cuidadosamente a unidade de rotação e a lâmina.

10 Despeje os ingredientes picados.

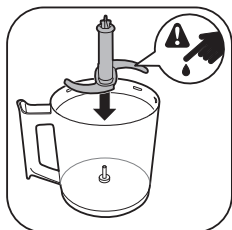
Utilizar a lâmina do robô de cozinha (apenas para HR2685)

O robô de cozinha destina-se a ser utilizado para picar, fatiar, cortar e granular ingredientes.

- A lâmina destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como cebolas, carne crua, ervas, nozes, etc.
- O lado para fatiar dos discos fino e grosso destina-se a ser utilizado para fatiar ingredientes como cenouras, pepino, etc.
- O lado para cortar dos discos fino e grosso destina-se a ser utilizado para fatiar ingredientes como cenouras, queijo curado, etc.
- O disco para granular destina-se a ser utilizado para granular ingredientes como queijo, batatas, etc.

1 Encaixe a lâmina na parte inferior da taça.

Tenha cuidado ao manusear a lâmina, pois é extremamente afiada.



2 Coloque os ingredientes na taça.

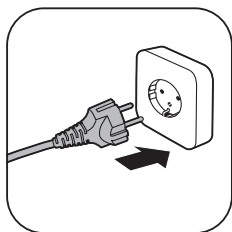
Corte os ingredientes em pedaços mais pequenos para garantir que encaixam corretamente na taça.



3 Encaixe a tampa do robô de cozinha na taça e rode-a para a esquerda para a bloquear.



- 4** Encaixe o motor na tampa do robô de cozinha alinhando-o e encaixando-o firmemente no lugar.

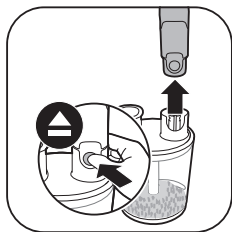


- 5** Ligue o aparelho à corrente.

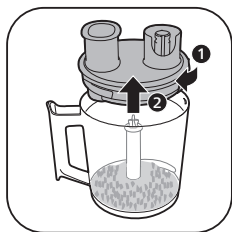


- 6** Prima continuamente o interruptor de gatilho para ativar o aparelho na velocidade máxima.

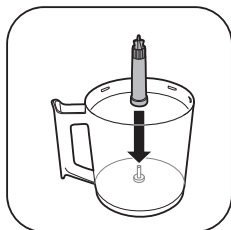
Segure bem a taça com uma mão e a unidade do motor com a outra.



- 7** Prima o botão de ejeção e retire o motor da tampa quando terminar.

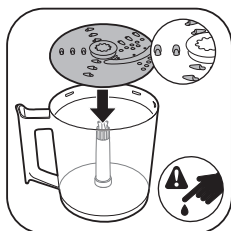


- 8** Retire a tampa do robô de cozinha rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até libertar.



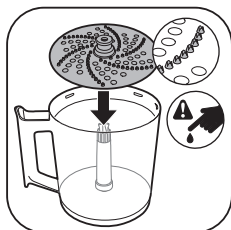
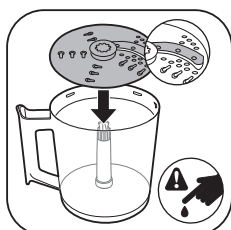
Utilizar os discos de lâmina do robô de cozinha (apenas para HR2685)

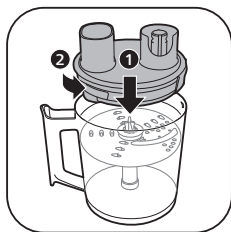
1 Encaixe o eixo de acionamento na parte inferior da taça.



2 Encaixe os discos no eixo de acionamento.

Tenha cuidado ao manusear os discos, pois são extremamente afiados.

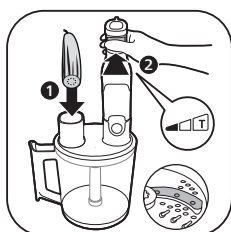




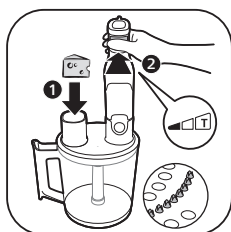
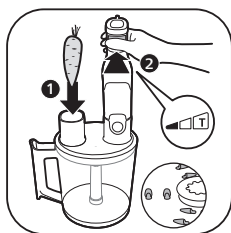
- 3 Encaixe a tampa do robô de cozinha na taça e rode-a para a esquerda para a bloquear.



- 4 Encaixe o motor na tampa do robô de cozinha alinhando-o e encaixando-o firmemente no lugar. Em seguida, ligue o aparelho.



- 5 Coloque os ingredientes na taça através da abertura da tampa.

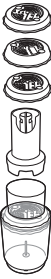




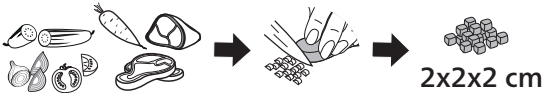
- 6** Prima continuamente o interruptor de gatilho para ativar o aparelho na velocidade mais baixa.

Os ingredientes preparados são recolhidos na taça.

Quantidades e tempos de processamento

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Limpeza e manutenção

Não mergulhe o motor, a unidade de rotação da picadora XL, a unidade de rotação do batedor nem a unidade de rotação do acessório de batedeira em água ou qualquer outro líquido, nem os enxague em água corrente. Utilize um pano húmido para limpar estas peças. A lâmina e a proteção da varinha podem ser enxaguadas em água corrente. Todos os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como álcool, gasolina ou acetona, para limpar o aparelho.

- 1 Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 2 Prima o botão de desengate no motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3 Desmonte o acessório.
- 4 Consulte as tabelas no capítulo "Limpeza" para obter mais instruções.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas abaixo, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Solução
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, fica quente e deita fumo. O que devo fazer?	É provável que liberte um cheiro desagradável ou um pouco de fumo se não o utilizar durante muito tempo. Nesse caso, deve desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer durante 60 minutos.
É possível danificar o aparelho ao processar ingredientes muito duros?	Sim, o aparelho pode ficar danificado se processar ingredientes muito duros, como ossos, fruta com caroços ou ingredientes congelados.
Por que razão o aparelho deixou subitamente de funcionar?	Alguns ingredientes rígidos poderão bloquear a lâmina. Solte o interruptor de gatilho, retire a ficha da tomada elétrica, desmonte o motor e remova cuidadosamente os ingredientes que obstruem a lâmina.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips está em conformidade com as normas relacionadas com campos eletromagnéticos (CEM).

Reciclagem



Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).

Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

A não ser que seja indicado o contrário, todos os materiais da embalagem são fabricados com papel reciclado; consulte a marca PAP na embalagem.

Garantia e assistência

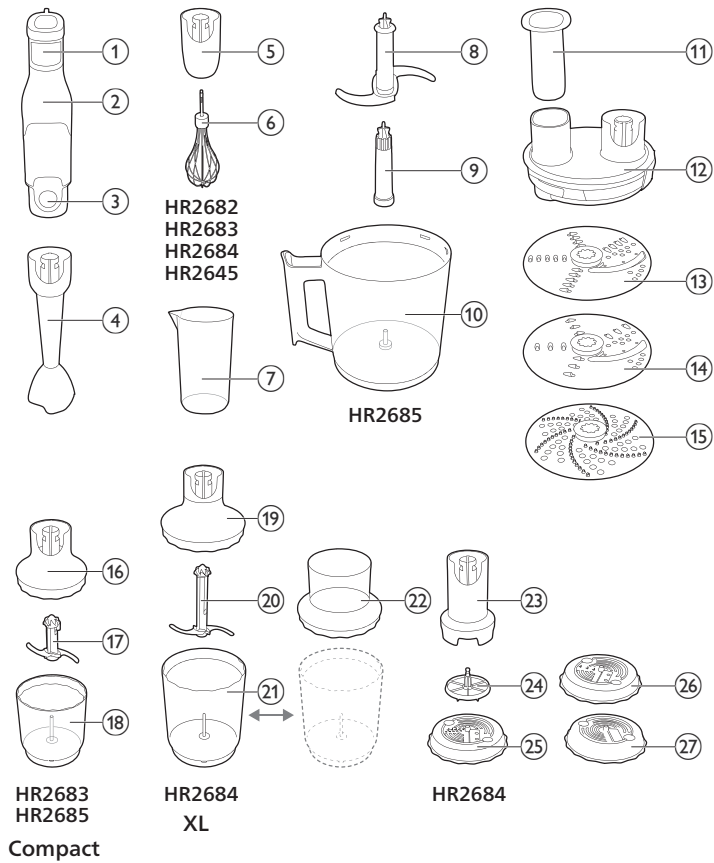
A Versuni oferece uma garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorreta ou a uma manutenção deficiente. A nossa garantia não afeta os seus direitos enquanto consumidor abrangidos pela lei. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website www.philips.com/support.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală



- Blender de mână
- 1 Comutatorul de declanșare
- 2 Blocul motor
- 3 Buton de eliberare

- 4 Bara blenderului cu bloc tăietor integrat
 - Tel (numai HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Angrenajul telului
- 6 Tel
- 7 Vas
 - Robot de bucătărie (numai HR2685)
- 8 Blocul tăietor
- 9 Ax de acționare
- 10 Castron pentru robotul de bucătărie
- 11 Element de împingere
- 12 Capac pentru castronul robotului de bucătărie
- 13 Disc pentru feliere/răzuire (mare)
- 14 Disc pentru feliere/răzuire (fin)
- 15 Disc de granulare
 - Tocător compact (numai HR2683/ HR2685)
- 16 Angrenajul tocătorului compact
- 17 Lama tocătorului compact
- 18 Castronul tocătorului compact
 - Tocător XL (numai HR26834)
- 19 Angrenajul tocătorului XL
- 20 Lama tocătorului XL
- 21 Castronul tocătorului XL
 - Spiralator (numai HR2684)
- 22 Tub de alimentare
- 23 Angrenajul spiralatorului
- 24 Placa de antrenare a spiralatorului
- 25 Discuri pentru spiralator (spaghete)
- 26 Discuri pentru spiralator (linguine)
- 27 Discuri pentru spiralator (formă de panglică)

Important

Pericol

- Nu introdu blocul motor, angrenajul tocătorului XL, angrenajul telului, angrenajul tocătorului compact, angrenajul spiralatorului și robotul de bucătărie în apă sau în alte lichide și nu le clăti la robinet. Curăță aceste piese folosind o lavetă umedă. Lamele și apărătoarea barei blenderului pot fi clătite la robinet. Toate celelalte accesorii pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecăru, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate sau au fisuri vizibile.
- 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 atinge marginile tăioase ale blocului tăietor atunci când îl manevrezi, golești recipientul și în timpul curățării. Acestea sunt foarte ascuțite și te-ai putea tăia la degete foarte ușor.

- Nu utiliza niciodată blocul tăietor fără castronul tocătorului sau robotului de bucătărie.
- Pentru a evita stropirea, introdu întotdeauna bara blenderului sau telul (numai la anumite tipuri) în ingrediente înainte de a porni aparatul, în special când procesezi ingrediente fierbinți.
- Dacă unul dintre blocurile tăietoare se blochează, scoate aparatul din priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează blocul tăietor.
- Ai grijă dacă torni lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi evacuat din aparat din cauza generării bruște de abur.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Nu procesa ingrediente precum cuburi de gheață, ingrediente congelate sau fructe cu sâmburi.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsa aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoane care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Asigură-te că aparatul este curățat corespunzător. Mai ales suprafețele care vin în contact cu alimentele. Detalii privind curățarea pot fi găsite în figura 10.

Atenție

- Deconectează întotdeauna aparatul de la curent dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla,
- dezasambla, depozita sau curăța.
- Oprește aparatul și deconectează-l de la sursa de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a te apropia de componentele mobile în timpul utilizării.
- Nu folosi aparatul cu niciunul dintre accesorii mai mult de 3 minute fără întrerupere. Lasă aparatul să se răcească timp de 15 minute înainte de a continua procesarea.
- Niciunul dintre accesorii nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Păstrează blocul motor departe de surse de căldură, foc, umezeală și murdărie.
- Utilizează acest aparat numai pentru în scopul în care a fost creat, așa cum se arată în manualul de utilizare.
- Nu umple niciodată paharul, castronul tocătorului compact, castronul tocătorului XL și robotul de bucătărie (doar anumite modele) cu ingrediente a căror temperatură depășește 60°C.

- Nu depăși cantitățile maxime și timpii de preparare indicați în tabel.
- Curăță blocul tăietor al barei blenderului sub jet de apă. Nu-l introdu niciodată în apă.
- După curățare, lasă bara blenderului să se usuce. Depozitează-o fie orizontal, fie cu lama orientată în sus. Asigură-te că blocul tăietor este complet uscat înainte de a depozita bara blenderului.
- Nivel de zgomot: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Înainte de prima utilizare

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

Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a utiliza aparatul.

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Lasă ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa.
- 2 Taie ingredientele mari în bucăți de circa $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ înainte de a le procesa.
- 3 Asamblează corect aparatul înainte de a introduce ștecărul în priză.

Desfășoară întotdeauna complet cablul de alimentare înainte de a porni aparatul.

Scoate toate materialele de ambalare sau etichetele înainte de utilizare.

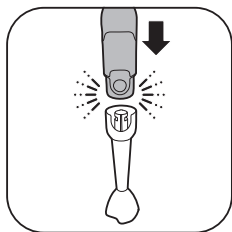
Utilizarea aparatului

Utilizarea blenderului de mână

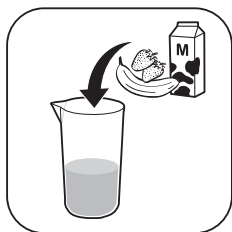
Blenderul de mână este proiectat pentru:

- amestecarea lichidelor, de exemplu, lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri și shake-uri.
- amestecarea ingredientelor moi, de exemplu, compoziție de clătite sau maioneză.
- pasarea ingredientelor găsite, de exemplu, pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.
- tocarea nucilor, a fructelor și a legumelor.

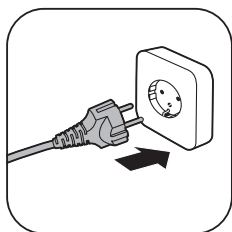
Nu procesa ingrediente precum cuburi de gheață, ingrediente congelate sau fructe cu sâmburi.



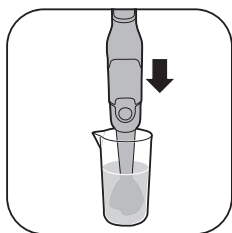
1 Atașează bara blenderului la blocul motor („clic”).



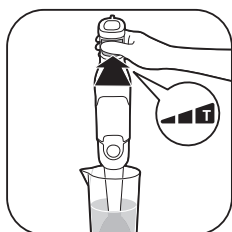
2 Pune ingredientele într-un pahar înalt.



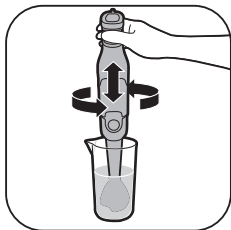
3 Introdu ștecăru în priză.



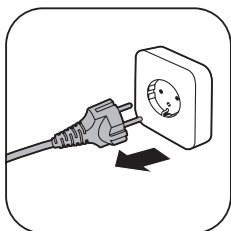
4 Introdu complet apărătoarea de lame în ingrediente pentru a evita stropirea.



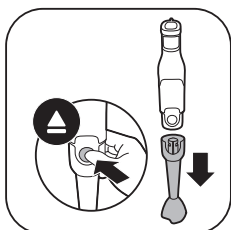
5 Pornește aparatul apăsând comutatorul de declanșare. Poți mări turația apăsând mai tare comutatorul. Dacă apeși comutatorul la maximum, blenderul va funcționa cu turația Turbo.



- 6 Deplasează lent aparatul în sus și în jos și circular pentru a amesteca ingredientele.

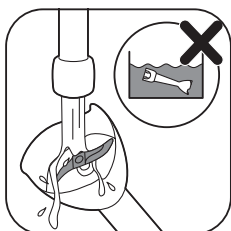


- 7 După ce ai terminat amestecarea, eliberează comutatorul de declanșare pentru a opri aparatul și scoate ștecărul din priză.

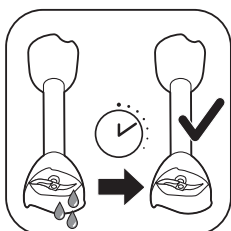


- 8 Scoate bara blenderului apăsând butonul de eliberare.

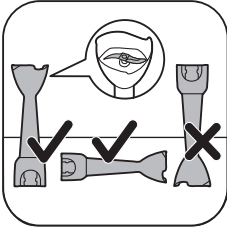
Lamele sunt ascuțite. Manipulează-le cu grijă. Scoate întotdeauna mai întâi aparatul din priză. Nu atinge niciodată lamele în timpul curățării sau la îndepărtarea alimentelor prinse în ele.



- 9 Pentru o curățare ușoară, clătește bara imediat după utilizare cu apă caldă. Nu introdu bara complet în apă.



- 10 Pune bara în poziție verticală cu apărătoarea de lame în sus și las-o să se usuce cel puțin 10 minute înainte de a o depozita.



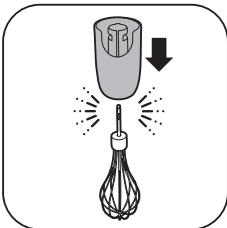
Utilizarea telului (numai HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)

Telul se folosește pentru a prepara frișcă, pentru a bate albușuri de ou, pentru deserturi etc.

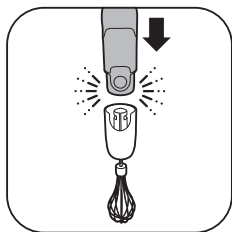
Sfaturi

- Dacă vrei să procesezi o cantitate mică, înclină ușor castronul pentru un rezultat mai rapid.
- Atunci când bați albușuri, folosește un castron mare pentru a obține cele mai bune rezultate. Pentru a obține un rezultat bun, castronul și accesoriul trebuie să fie complet fără grăsime și albușurile de ou nu trebuie să conțină urme de gălbenuș.
- Pentru a împiedica stropirea, începe de la o turație redusă și continuă cu una mai mare după circa 1 minut.
- Atunci când bați frișcă, pune ingredientele într-un pahar înalt pentru a evita stropirea.

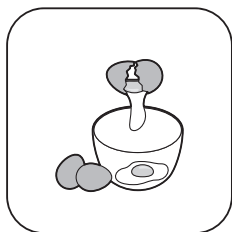
Nu folosi telul pentru a prepara aluat sau compoziție de prăjituri.



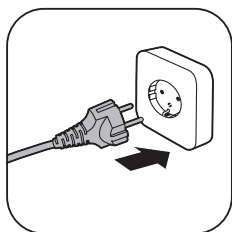
- 1 Atașează telul la angrenajul telului („clic”).



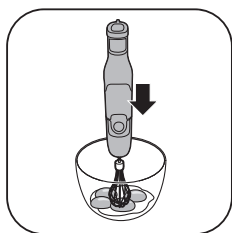
2 Atașează angrenajul telului la blocul motor („clic”).



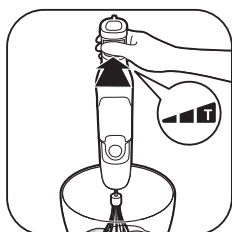
3 Pune ingredientele într-un castron.



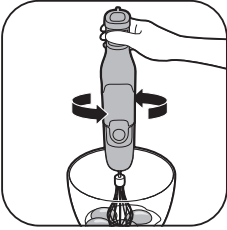
4 Introdu ștecărl în priză.



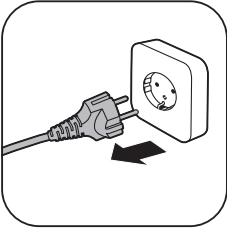
5 Introdu telul în ingrediente.



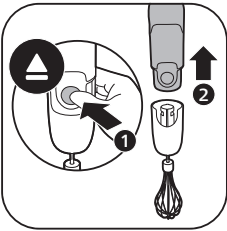
6 Apasă comutatorul de declanșare.



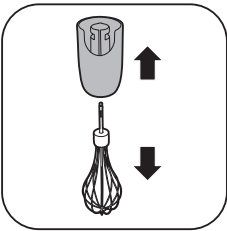
7 Mișcă aparatul lent, circular.



8 După ce ai terminat de bătut cu telul/amestecat, eliberează comutatorul de declanșare pentru a opri aparatul și scoate ștecărul din priză.



9 Apasă butonul de eliberare pentru a detașa blocul motor din angrenaj.

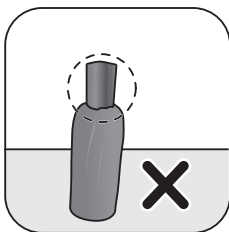


10 Pentru a detașa telul din angrenajul telului, trage telul drept în jos din angrenajul telului.

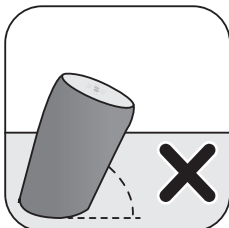
Sfaturi pentru pregătirea legumelor

- Pentru a obține spirale lungi și frumoase, taie legumele în cilindri drepecți cu aproximativ aceeași înălțime cu tubul de alimentare.

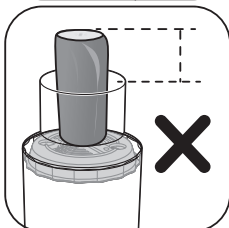
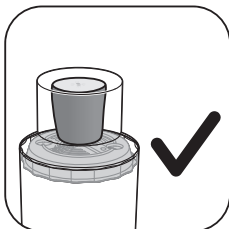




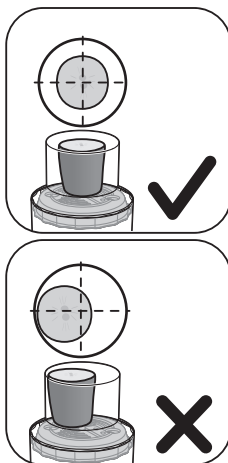
- Taie fiecare capăt al castraveților/cartofilor, spre exemplu, pentru a avea un bun contact cu placa de antrenare și discul de tăiere.



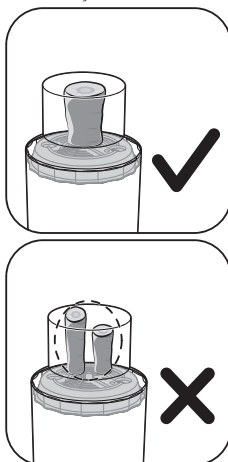
- Numai un cilindru drept va rămâne centrat de la începutul până la sfârșitul procesării.



- Centrează legumele pregătite apăsându-le pe tubul metalic mic din mijlocul discului de tăiere.



- Nu așeza niciodată mai mult de o bucată de legume pe discurile de tăiere.



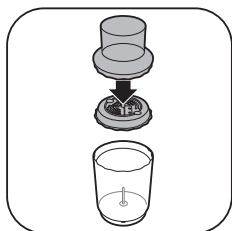
Utilizarea spiralatorului (HR2684)

Spiralatorul este destinat creării de spirale din diferite legume, de ex., cartofi, morcovi, castraveți, dovlecei, ridiche albă, sfeclă, napi etc.

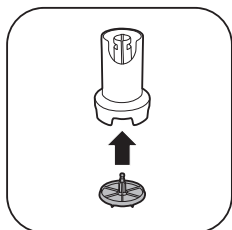
3 discuri:

Spiralatorul are trei discuri diferite care produc spirale cu diferite lățimi. Discul „spaghete” și discul „linguine” au două cuțite diferite: cuțitul simplu taie fâșii spiralate, în timp ce al doilea cuțit cu dinți mici le împarte în fâșii fine (spaghete) sau mai groase (linguine). Discul pentru panglici mai late nu are decât un singur cuțit simplu.

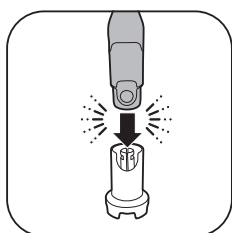
Ai foarte mare grijă la manevrarea discurilor, deoarece marginile tăioase sunt foarte ascuțite. Ține întotdeauna discurile de raza exterioră. Nu atinge niciodată lamele. Ai grijă în special atunci când introduci sau scoți discurile din castronul tocătorului. Prinde discurile cu două degete folosind găurile din acestea. Ai foarte mare grijă atunci când îndepărtezi alimentele prinse în lame și în timpul curățării.



- 1 Scoate lama de tăiere din castronul tocătorului XL și pune unul dintre discuri cu tubul de alimentare transparent în castronul tocătorului XL.



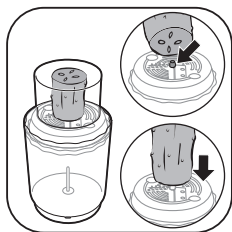
- 2 Atașează placa de antrenare la angrenajul spiralatorului.



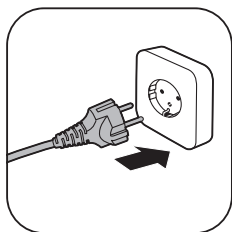
- 3 Atașează blocul motor la angrenaj.



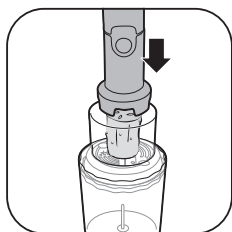
- 4 Pregătește legumele după cum se descrie în sfaturile pentru pregătire.



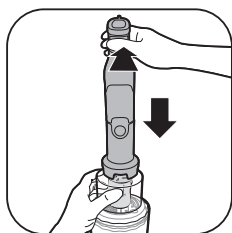
5 Centrează legumele și apasă-le pe tubul metalic mic al discului.



6 Introdu ștecărul în priză.



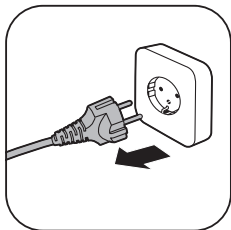
7 Apasă blocul motor cu angrenajul și placa de antrenare atașate pe legume.



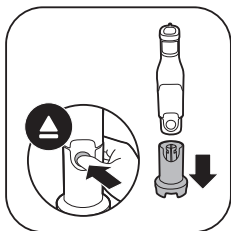
8 Fixează castronul tocătorului și tubul de alimentare cu o mână și apasă comutatorul de declanșare cu degetul mijlociu de la cealaltă mână. Apasă în același timp pe legume.



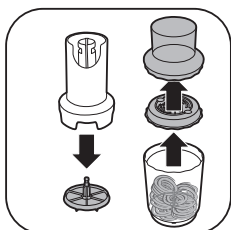
9 Spiralele sunt procesate în castron.



10 După ce ai terminat procesarea, eliberează comutatorul de declanșare pentru a opri aparatul și scoate ștecărul din priză.



11 Scoate angrenajul apăsând butonul de eliberare.



12 Scoate placa de antrenare din angrenaj. Scoate tubul de alimentare și discul, apoi golește castronul.

- Dacă vrei să procesezi altă șarjă, scoate restul de legume de pe placa de antrenare sau de pe disc.
- Dacă prepari cantități mai mari, golește castronul înainte să se umple.

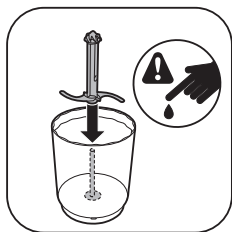
Tocător

Tocătorul este destinat tocării ingredientelor precum nuci, carne crudă, ceapă, brânză tare, ouă fierte, usturoi, plante aromatice, pâine uscată etc.

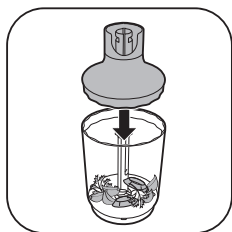
Scoate întotdeauna mai întâi aparatul din priză. Ai foarte mare grijă la manevrarea blocului tăietor al tocătorului, deoarece marginile tăioase sunt foarte ascuțite. Ține întotdeauna blocul tăietor de tija din plastic centrală. Nu atinge niciodată lamele. Ai grijă în special atunci când introduci sau scoți blocul tăietor din castronul tocătorului, atunci când golești castronul tocătorului, atunci când îndepărtezi alimentele prinse în lame și la curățare.

Nu procesa ingrediente precum cuburi de gheață, ingrediente congelate sau fructe cu sâmburi.

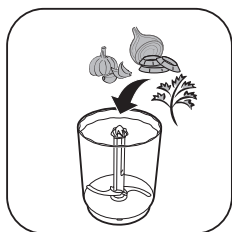
Utilizarea tocătorului XL (HR2684)



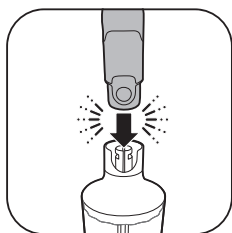
1 Introdu blocul tăietor în castronul tocătorului



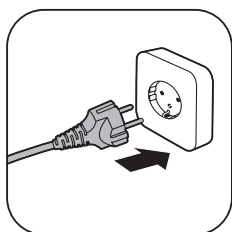
2 Pune ingredientele în castronul tocătorului XL.



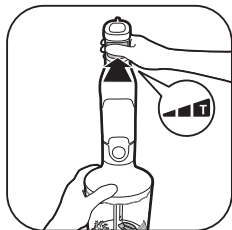
3 Pune angrenajul pentru tocător pe castronul tocătorului.



4 Atașează blocul motor pe angrenajul pentru tocător („clic”).



5 Introdu ștecăru în priză.



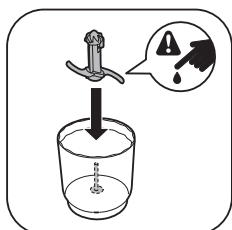
6 Apasă comutatorul de declanșare și lasă-l să funcționeze până când toate ingredientele sunt tăiate.

7 După ce ai terminat de tocat ingredientele, eliberează comutatorul de declanșare pentru a opri aparatul și scoate ștecăru din priză.

8 Apasă butonul de eliberare pentru a detașa blocul motor din angrenaj.

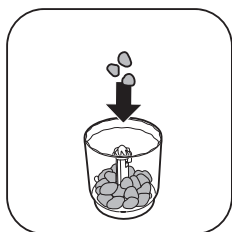
9 Scoate cu grijă angrenajul și blocul tăietor.

10 Golește ingredientele tocate.

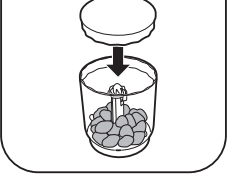


Utilizarea tocătorului compact (HR2683, HR2685)

1 Introdu blocul tăietor în castronul tocătorului



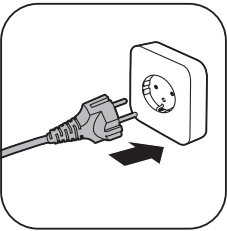
2 Pune ingredientele în castronul tocătorului XL.



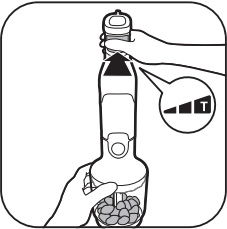
3 Pune angrenajul pentru tocător pe castronul tocătorului.



4 Atașează blocul motor pe angrenajul pentru tocător („clic”).



5 Introdu ștecăru în priză.



6 Apasă comutatorul de declanșare și lasă-l să funcționeze până când toate ingredientele sunt tăiate.

7 După ce ai terminat de tocat ingredientele, eliberează comutatorul de declanșare pentru a opri aparatul și scoate ștecăru din priză.

8 Apasă butonul de eliberare pentru a detașa blocul tăietor.

9 Scoate cu grijă angrenajul și blocul tăietor.

10 Golește ingredientele tocate.

Utilizarea blocului tăietor al robotului de bucătărie (numai HR2685)

Robotul de bucătărie este conceput pentru tocarea, felierea, răzuirea și granulara ingredientelor.

- Blocurile tăietoare sunt destinate tocării ingredientelor, cum ar fi ceapa, carnea crudă, ierburile, nucile etc.
- Partea de feliere a discurilor fine și a discurilor mari este destinată felierii ingredientelor precum morcovii, castraveții etc.
- Partea de răzuire a discurilor fine și a discurilor mari este destinată felierii ingredientelor precum morcovii, brânza tare etc.
- Discul de granulare este destinat granulării ingredientelor precum brânza, cartofii etc.

1 Atașează blocul tăietor de partea inferioară a castronului.

Ai grijă când manipulezi blocul tăietor, deoarece este extrem de ascuțit.



2 Pune ingredientele în castron.

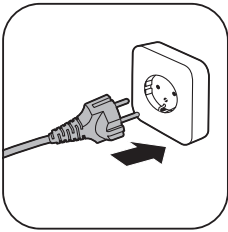
Taie ingredientele în bucăți mai mici pentru a te asigura că intră în castron.



- 3 Atașează capacul robotului de bucătărie la castron și rotește în sens antiorar pentru a-l fixa.



- 4 Atașează blocul motor la capacul robotului de bucătărie aliniindu-l și fixându-l ferm în poziție.

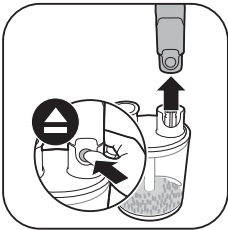


- 5 Conectează aparatul la priză.



- 6 Apasă și ține apăsat comutatorul de declanșare pentru a activa aparatul la viteză maximă.

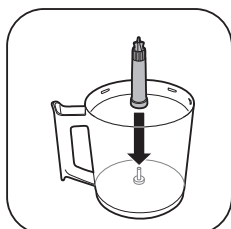
Ține bine castronul cu o mână și blocul motor cu cealaltă mână.



- 7 Apasă butonul de detașare pentru a detașa blocul motor de la capac după ce ai terminat.

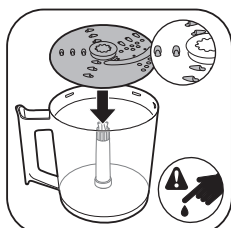


- 8** Scoate capacul robotului de bucătărie rotindu-l în sens orar până când se deschide.



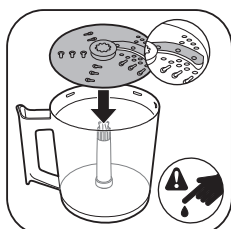
Utilizarea discului tăietor al robotului de bucătărie (numai HR2685)

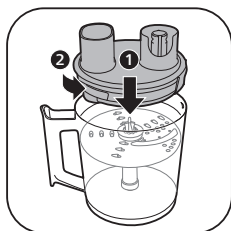
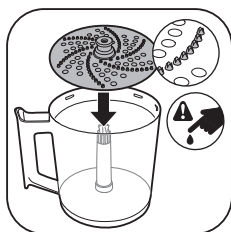
- 1** Atașează axul de acționare de partea inferioară a castronului.



- 2** Discurile sunt atașate la axul de acționare.

Ai grijă când manipulezi discul, deoarece este extrem de ascuțit.





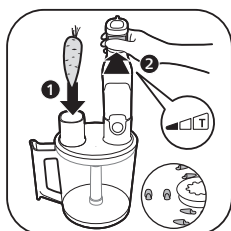
3 Atașează capacul robotului de bucătărie la castron și rotește în sens antiorar pentru a-l fixa.

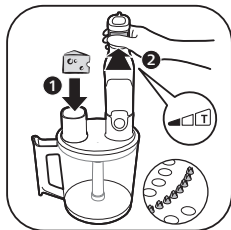


4 Atașează blocul motor la capacul robotului de bucătărie aliniindu-l și fixându-l ferm în poziție. Apoi conectează aparatul la priză.



5 Pune ingredientele în castron deschizând capacul.





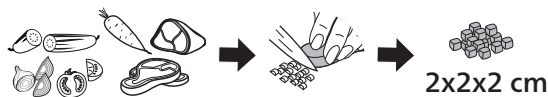
- 6** Apasă și ține apăsat comutatorul de declanșare pentru a activa aparatul la cea mai mică viteză.

Ingredientele procesate sunt colectate în castron.

Cantități și timp de procesare

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

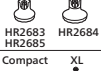


Curățare și întreținere

Nu introdu blocul motor, angrenajul tocătorului XL, angrenajul telului și angrenajul accesoriului mixer în apă sau în alte lichide și nu le clăti la robinet. Curăță aceste piese folosind o lavetă umedă. Lamele și apărătoarea barei blenderului pot fi clătite la robinet. Toate celelalte accesorii pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Nu folosi niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive precum alcool, benzină sau acetonă pentru a curăța aparatul.

- 1 Scoate aparatul din priză.
- 2 Apasă butonul de eliberare de pe blocul motor pentru a îndepărta accesoriul pe care l-ai folosit.
- 3 Dezasamblează accesoriul.
- 4 Pentru instrucțiuni suplimentare, consultă tabelele pentru „Curățare”.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL 	×	×	✓
HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL 	✓	✓	✓
HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.philips.com/support, unde vei găsi o listă de întrebări frecvente, sau contactează Centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Soluție
Aparatul face mult zgomot, emană un miros neplăcut, devine fierbinte sau scoate fum. Ce trebuie să fac?	Aparatul poate produce un miros neplăcut sau puțin fum dacă este utilizat prea mult timp. În acest caz, trebuie să oprești aparatul și să-l lași să se răcească timp de 60 de minute.
Este posibilă deteriorarea aparatului prin procesarea ingredientelor foarte tari?	Da, aparatul se poate deteriora dacă procesezi ingrediente foarte tari, precum oase, fructe cu sâmburi sau ingrediente congelate.
De ce aparatul se oprește brusc din funcționare?	Anumite ingrediente tari pot bloca blocul tăietor. Eliberează comutatorul de declanșare, scoate aparatul din priză, detașează blocul motor și scoate cu grijă ingredientele care blochează blocul tăietor.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF).

Reciclarea



Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/UE).

Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.

Cu excepția cazului în care se indică altfel, toate materialele de ambalare din cutie sunt fabricate din hârtie reciclată; vezi marcajul PAP de pe cutie.

Garanție și asistență

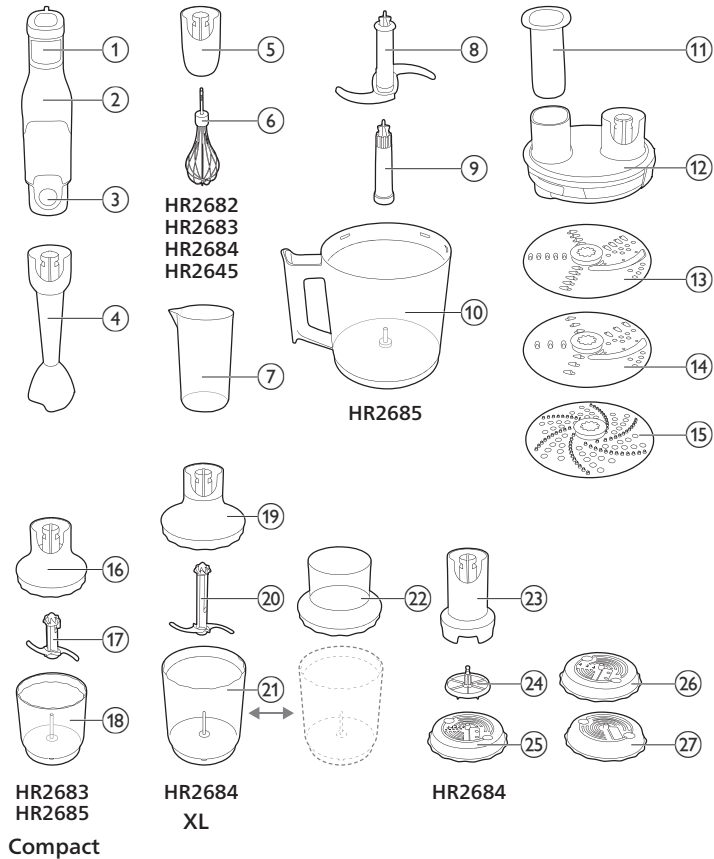
Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Përshkrim i përgjithshëm



- Përzierësi i dorës
- 1 Çelësi aktivizues
- 2 Njësia e motorit
- 3 Butoni i lirimit

- 4 Shufra e përzierësit me njësinë e thikës të integruar
 - Rrahëse (vetëm HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Njësia së ingranazheve e rrahëses
- 6 Rrahësja
- 7 Gota e masave
 - Procesor ushqimesh (vetëm HR2685)
- 8 Helika
- 9 Boshti i drejtuar
- 10 Tasi i procesorit të ushqimit
- 11 Shtytësja
- 12 Kapaku i tasit të procesorit të ushqimit
- 13 Disku për prerje/copëtim (i trashë)
- 14 Disku për prerje/copëtim (i imët)
- 15 Disk granulues
 - Grirësja kompakte (vetëm HR2683/HR2685)
- 16 Njësi ingranazhi për grirëse kompakte
- 17 Thika e grirëses kompakte
- 18 Tasi i grirëses kompakte
 - Grirësja XL (vetëm HR26834)
- 19 Njësi ingranazhi për grirësen XL
- 20 Thika e grirëses XL
- 21 Tasi i grirëses XL
 - Spiralizuesi (vetëm HR2684)
- 22 Tubi marrës
- 23 Njësia e ingranazheve të spiralizuesit
- 24 Pllaka drejtuese e spiralizuesit
- 25 Pjesët e spiralizuesit (Spaghetti)
- 26 Pjesët e spiralizuesit (Linguine)
- 27 Pjesët e spiralizuesit (shirita)

E rëndësishme

Rrezik

- Mos e zhytni njësinë e motorit, njësinë e ingranazhit të grirëses XL, njësinë e ingranazheve të rrahëses, njësinë e ingranazheve të grirëses kompakte, njësinë e ingranazheve të spiralizuesit dhe njësinë e ingranazheve të procesorit të ushqimit në ujë apo ndonjë lëng tjetër, dhe as mos i shpëlani nën rubinet. Përdorni një leckë të lagur për t'i pastruar këto pjesë. Thikat e shufrës së përzierësit dhe mbrojtësja e tij mund të shpëlahen në çezmë. Të gjithë aksesoret e tjerë janë të përshtatshëm për t'u larë në enëlarëse.

Paralajmërim

- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik apo pjesë të tjera janë të dëmtuara ose kanë krisje të dukshme.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", nga një pikë servisi e autorizuar nga "Philips" ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangni rreziqet.

- Mos i prekni tehet prerëse të njësisë së thikave gjatë manovrimit, zbrazjes së enës dhe gjatë pastrimit. Ato janë shumë të mprehta dhe mund t'i presin fare lehtë gishtat.
- Mos e përdorni kurrë njësinë e thikave pa tas në grirëse apo në procesorin e ushqimit.
- Për të shmangur stërkalat, zhyteni gjithmonë shufrën e mikserit, rrahësen (vetëm lloje të caktuara) brenda te përbërësit përpara se të ndizni pajisjen, sidomos kur procesoni përbërës të nxehtë.
- Nëse një nga njësitë e thikave ngec, hiqeni pajisjen nga priza përpara se të hiqni përbërësit që bllokojnë njësitë e thikave.
- Bëni kujdes nëse hidhni lëng të nxehtë në procesorin e ushqimeve apo në mikser, pasi mund të derdhet jashtë pajisjes për shkak të avullit të papritur.
- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Mos procesoni përbërës si kubat e akullit, përbërësit e ngrirë apo frutat me bërthamë, pa përdorur lëng.
- Kjo pajisje nuk duhet përdorur nga fëmijët. Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët.
- Pajisjet mund të përdoren nga personat me aftësi të reduktuara fizike, ndijuese ose mendore apo që kanë mungesë përvoja dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjeve dhe nëse ata kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Sigurohuni që pajisja të jetë pastruar siç duhet. Sidomos sipërfaqet në kontakt me ushqimin. Detajet e pastrimit mund të gjenden në figurën 10.

Kujdes

- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini pa mbikëqyrje dhe përpara se ta montoni,
- çmontoni, ruani apo pastroni.
- Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza përpara se të ndërroni aksesoret ose përpara se t'u afroheni pjesëve që lëvizin gjatë përdorimit.
- Mos e përdorni pajisjen me asnjë nga aksesoret për më gjatë se 3 minuta pa ndërprerje. Lëreni pajisjen të ftohet për 15 minuta përpara se të vazhdoni përzjerjen.
- Asnjë nga aksesoret nuk është i përshtatshëm për përdorim në mikrovalë.
- Mos përdorni kurrë aksesore apo pjesë nga prodhues të tjetër apo që nuk rekomandohen konkretisht nga "Philips". Nëse përdorni aksesore apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Mbajeni njësinë e motorit larg nxehtësisë, zjarrit, lagështisë dhe papastërtive.
- Përdoreni këtë pajisje vetëm për qëllimin e saj të synuar siç tregohet në manualin e përdorimit.
- Mos e mbushni asnjëherë gotën e masave, tasin e grirësës kompakte, tasin e grirësës XL (vetëm lloje të caktuara) me përbërës që janë më të nxehtë se 60°C.
- Mos i tejkaloni sasi të dhe kohët e përzjerjes të përcaktuara në tabelë.

- Pastrojeni njësinë e thikave të shufrës së përzierësit në ujë të rrjedhshëm. Mos e zhytni kurrë në ujë.
- Pas pastrimit, lëreni shufrën e përzierësit të thatet. Ruajeni horizontalisht ose me thikat e vendosura lart. Sigurohuni që njësia e thikave të jetë tërësisht e thatë përpara se të ruani shufrën e përzierësit.
- Niveli i zhurmës: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Përpara përdorimit të parë

Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastroni mirë të gjitha pjesët që do të bien në kontakt me ushqimin (shihni kapitullin "Pastrimi").

Sigurohuni që të gjitha pjesët janë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e pajisjes.

Përgatitja për përdorim

- 1 Lërin përbërësit e nxehtë të ftohen para se t'i përpunoni.
- 2 Pritni përbërësit e mëdhenj në copa me përmasa rreth $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ përpara se t'i përpunoni.
- 3 Montojeni pajisjen siç duhet përpara se ta futni në prizë.

Hapeni plotësisht të gjithë kordonin elektrik përpara se të ndizni pajisjen.

Largoni të gjitha materialet e paketimit ose etiketat përpara përdorimit.

Përdorimi i pajisjes

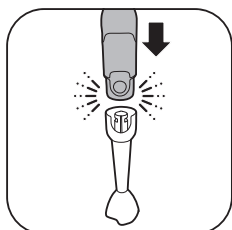
Përdorimi i mikserit të dorës

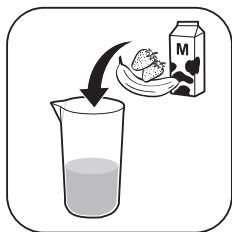
Përzierësi i dorës është parashikuar për:

- përzierjen e lëngjeve, p.sh. artikuj bulmeti, salca, lëngje frutash, supa, pije të përziera dhe pije me qumësht.
- përzierjen e përbërësve të butë, p.sh. brumë i rrahur petullash ose majonezë.
- bërjen pure të përbërësve të zier, p.sh. për të përgatitur ushqimin e fëmijëve të vegjël.
- copëtimin e arrave, frutave dhe perimeve.

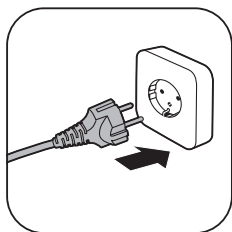
Mos përpunoni përbërës të tillë si akulli, përbërësit e ngrirë ose frutat me bërthamë.

- 1 Montoni shufrën e blenderit në njësinë e motorit ("klik").

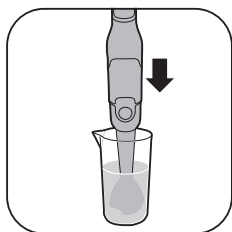




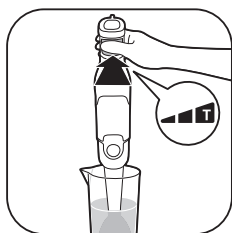
2 Hidhni përbërësit në një kanë.



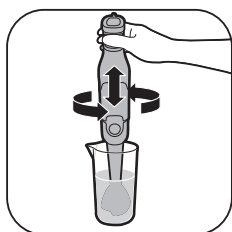
3 Futeni spinën në prizë.



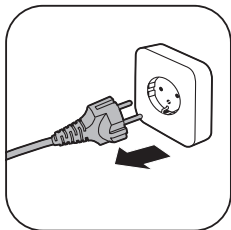
4 Zhytni mbrojtësen e thikave plotësisht brenda në përbërës për të shmangur spërkatjen.



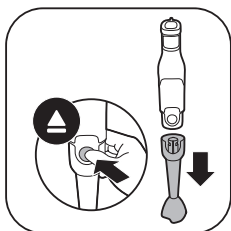
5 Ndizni pajisjen duke shtypur çelësin e këmbëzës. Mund ta rrisni shpejtësinë duke shtypur më fort çelësin. Nëse shtypni çelësin deri në maksimum, blenderi do të punojë me shpejtësi Turbo.



6 Lëvizeni pajisjen ngadalë lart e poshtë dhe në formë rrethore për të përzier përbërësit.

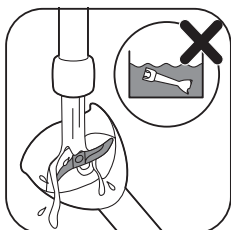


- 7** Pasi të keni përfunduar përzierjen, lëshoni çelësin e këmbëzës për të fikur pajisjen dhe hiqeni nga priza.

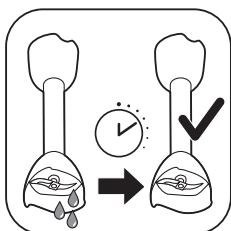


- 8** Hiqni shufrën e blenderit duke shtypur butonin e lirimit.

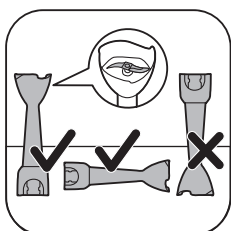
Thikat janë të mprehta. Veproni me kujdes. Në fillim, hiqni gjithmonë spinën e pajisjes. Kurrë mos i prekni thikat vetë gjatë pastrimit ose kur hiqni ushqimet e ngecura tek thikat.



- 9** Për pastrim sa më të lehtë, shpëlani shufrën e blenderit me ujë të ngrohtë menjëherë pas përdorimit. Mos e zhytni shufrën plotësisht në ujë.



- 10** Vendoseni shufrën në pozicion vertikal me mbrojtësen e thikave të vendosur lart dhe lëreni të thahet të paktën për 10 minuta përpara se ta vendosni në ruajtje.



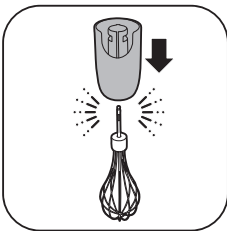
Përdorimi i rrahëses (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Rrahësja është menduar për rrahjen e ajkës/kremit, për rrahjen e të bardhave të vezëve, të ëmbëlsirave etj.

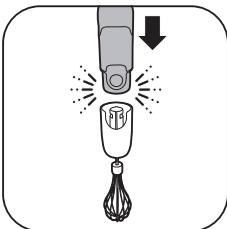
Këshilla

- Nëse dëshironi të përpunoni një sasi të vogël, kthejeni tasin paksa mënjane për një rezultat të shpejtë.
- Kur rrihni të bardha vezësh përdorni një tas të madh për rezultatin më të mirë. Për të arritur një rezultat të mirë, tasi dhe vegla duhet të jenë plotësisht pa yndyrë dhe nuk duhet të ketë të verdhë veze në të bardhat e vezëve.
- Për të parandaluar spërkatjen, filloni me një shpejtësi të ulët dhe vazhdoni me një shpejtësi më të lartë pas rreth 1 minutë.
- Kur rrihni ajkë/krem, përdorni një kanë për të shmangur spërkatjen.

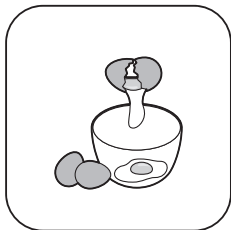
Mos e përdorni rrahësen për të përgatitur brumin ose përzierjen e kekut.



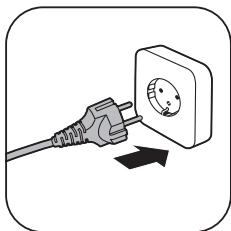
- 1 Montoni rrahësen në njësinë e ingranazheve të rrahëses ("klik").



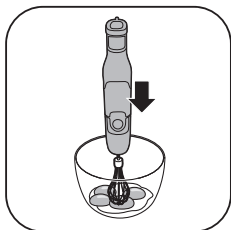
- 2 Montoni njësinë e ingranazheve të rrahëses në njësinë e motorit ("klik").



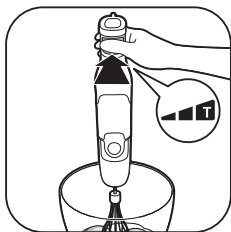
3 Hidhni përbërësit në një tas.



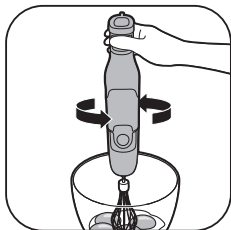
4 Futeni spinën në prizë.



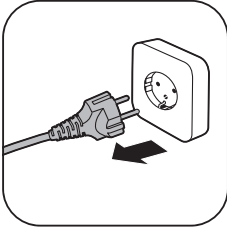
5 Zhytni rrahësen brenda në përbërës.



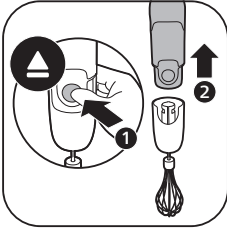
6 Shtypni çelësin e këmbëzës.



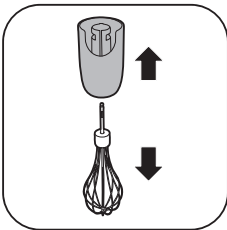
7 Lëvizni pajisjen ngadalë në formë rrethore.



- 8** Pasi të keni mbaruar rrahjen/përzierjen, lëshoni çelësin e këmbëzës për të fikur pajisjen dhe hiqni spinën nga priza.



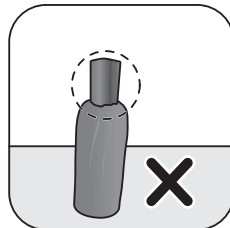
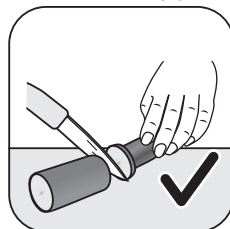
- 9** Shtypni butonin e lirimimit për të hequr njësinë e motorit nga njësia e ingranazheve.



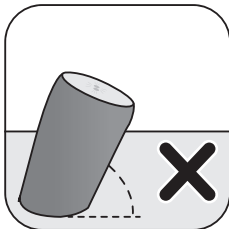
- 10** Për të shkëputur rrahësen nga njësia e ingranazheve tërhiqeni rrahësen vertikalisht për poshtë jashtë njësise së ingranazheve.

Këshilla për përgatitjen e perimeve

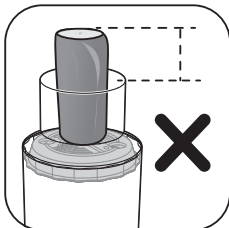
- Për të arritur spirale të bukura dhe të gjata, pritini perimet në cilindra të drejtë me rreth të njëjtën lartësi si tubi i mbushjes.



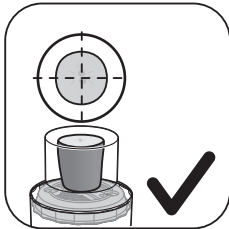
- Prisni çdo skaj të p.sh. një kastravec/patateje në mënyrë që të ketë një kontakt të mirë me pllakën e drejtuar dhe pjesën prerëse.

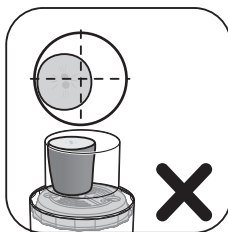


- Vetëm një cilindër i drejtë do të mbetet në qendër nga fillimi deri në fund të përpunimit.

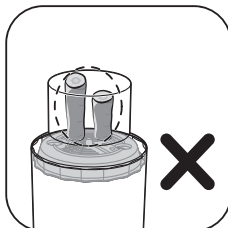
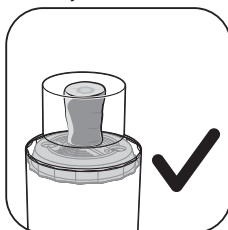


- Qendërzoni perimet e përgatitura duke i shtypur në tubin e vogël metalik në mes të pjesës prerëse.





- Asnjëherë mos vendosni më shumë se një perime njëherësh në pjesët prerëse.



Përdorimi i spiralizuesit (HR2684)

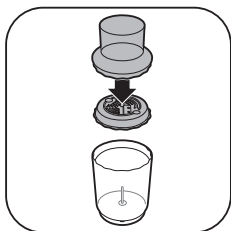
Spiralizuesi synohet për krijimin e spiraleve nga perime të ndryshme, p.sh. patate, karota, kastravec, kungulleshka, rrepka të bardha, rrënjë panxhari, rrepa etj.

3 pjesë:

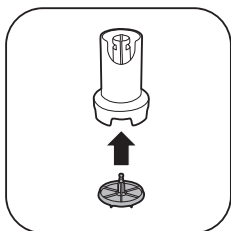
Spiralizuesi ka tri pjesë të ndryshme të cilat realizojnë spirale me gjerësi të ndryshme. Pjesët "Spaghetti" dhe "Linguine" kanë dy thika të ndryshme, thika e thjeshtë pret shirita spirale dhe njësia e dytë e thikës me dhëmbë të vegjël i ndan ato në shirita të imët (Spaghetti) ose më të trashë (Linguine). Pjesa për shiritat e gjerë ka vetëm një thikë të thjeshtë.

Bëni shumë kujdes kur manovroni pjesët, pasi i kanë tehet shumë të mprehta. Mbajini gjithmonë pjesët nga rrezja e jashtme. Mos i prekni kurrë

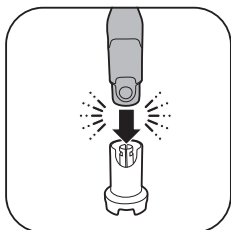
direkt thikat. Bëni kujdes të veçantë kur i futini ose hiqni pjesët nga tasi i grirësës. Kapini pjesët me dy gishta duke përdorur vrimat në to. Bëni shumë kujdes kur pastroni ushqimin e kapur në tehe dhe gjatë pastrimit.



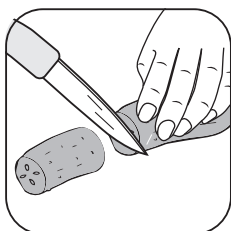
- 1** Hiqni tehun e grirësës nga tasi i grirësës XL dhe vendosni një nga pjesët me tubin e tejdrukshëm të furnizimit në tasin e grirësës XL.



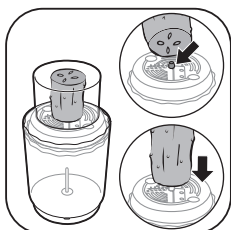
- 2** Montoni pllakën e drejtuar në njësinë e ingranazheve të spiralizuesit.



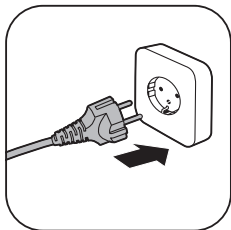
- 3** Montoni njësinë e motorit në njësinë e ingranazheve.



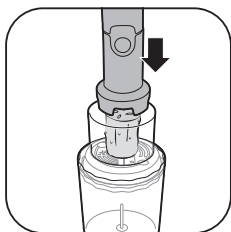
- 4** Përgatitni perimet siç përshkruhet në këshillat e përgatitjes.



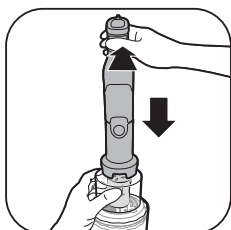
- 5** Qendërzojini perimet dhe shtyjini mbi tubin e vogël metalik të pjesës.



6 Futeni spinën në prizë.



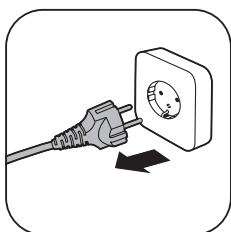
7 Shtyjeni njësine motorike me njësine e ingranazheve të montuar dhe pllakën e drejtuar mbi perime.



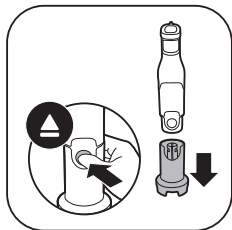
8 Fiksoni tasin e grirësës dhe tubin e furnizimit me një rëndë dorë dhe shtypni çelësin e këmbëzës me gishtin e mesit të dorës tjetër. Shtyjeni perimet njëherësh për poshtë.



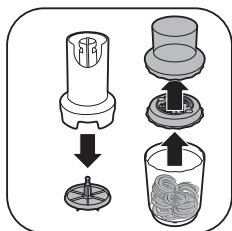
9 Spiralet përpunohen në tas.



10 Pasi të përfundoni përpunimin, lëshoni çelësin e këmbëzës për të fikur pajisjen dhe hiqeni nga priza.



11 Hiqni shufrën e blenderit duke shtypur butonin e lirimit.



12 Hiqni pllakën e drejtuar nga njësia e ingranazheve. Më pas, hiqni tubin e furnizimit dhe pjesën dhe më pas zbrazni tasin.

- Nëse dëshironi të bëni një grup tjetër, hiqni perimet e mbetura nga pllaka e drejtuar ose pjesa.
- Nëse bëni sasi më të mëdha, zbrazeni tasin para se të mbushet.

Grirësja

Grirësja synohet për grirjen e përbërësve si frutat e thata, mishi i pagatuar, qepët, djathi i fortë, vezët e ziera, hudhrat, erëzat, buka e thatë etj.

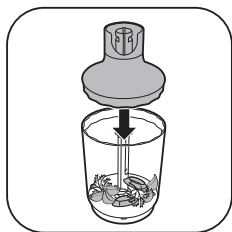
Në fillim, hiqni gjithmonë spinën e pajisjes. Bëni shumë kujdes kur përdorni njësinë e thikave të grirësës, pasi tehet e prerjes janë shumë të mprehtë. Mbani gjithmonë njësinë duke e kapur nga shufra plastike në qendër. Mos i prekni kurrë direkt thikat. Bëni veçanërisht kujdes kur futni ose kur hiqni njësinë e thikave nga tasi i grirësës, kur zbrazni tasin e grirësës, kur hiqni ushqimet e ngecura tek thikat dhe gjatë pastrimit.

Mos përpunoni përbërës të tillë si akulli, përbërësit e ngrirë ose frutat me bërthamë.

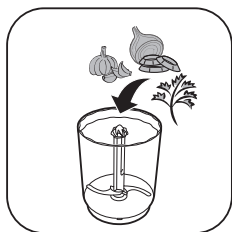
Përdorimi i grirësës XL (HR2684)

1 Vendosni njësinë e thikave në tasin e grirësës

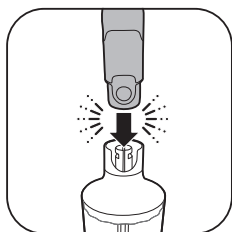




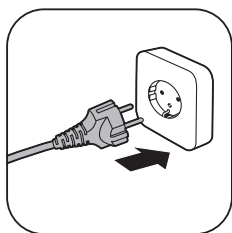
2 Hidhni përbërësit në tasin e grirëses.



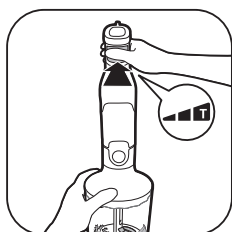
3 Vendosi njësinë e ingranazheve për grirësen në tasin e grirëses.



4 Montojeni njësinë motorike në njësinë e ingranazheve të grirëses ("klik").



5 Futeni spinën në prizë.



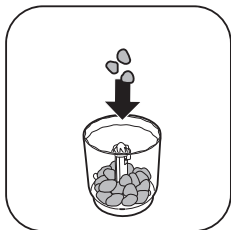
6 Shtypni çelësin e këmbëzës dhe lëreni në punë derisa të jenë prerë të gjithë përbërësit.

- 7 Pasi të keni përfunduar grirjen, lëshoni çelësin e këmbëzës për të fikur pajisjen dhe hiqeni nga priza.
- 8 Shtypni butonin e lirimimit për të hequr njësinë e motorit nga njësia e ingranazheve.
- 9 Hiqni me kujdes njësinë e grirëses dhe njësinë e thikave.
- 10 Zbrazni përbërësit e grirë.

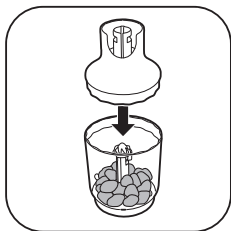


Përdorimi i grirëses kompakte (HR2683/HR2685)

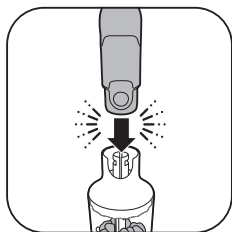
- 1 Vendosni njësinë e thikave në tasin e grirëses



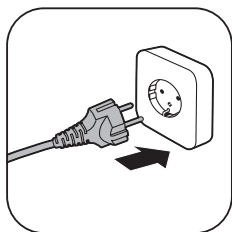
- 2 Hidhni përbërësit në tasin e grirëses.



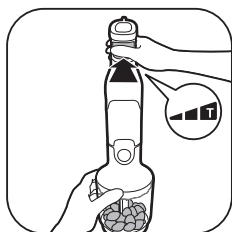
- 3 Vendosni njësinë e ingranazheve për grirësen në tasin e grirëses.



4 Montojeni njësinë motorike në njësinë e ingranazheve të grirëses ("klik").



5 Futeni spinën në prizë.



6 Shtypni çelësin e këmbëzës dhe lëreni në punë derisa të jenë prerë të gjithë përbërësit.

7 Pasi të keni përfunduar grirjen, lëshoni çelësin e këmbëzës për të fikur pajisjen dhe hiqeni nga priza.

8 Shtypni butonin e lirimit për të hequr njësinë e motorit nga njësia e ingranazheve.

9 Hiqni me kujdes njësinë e grirëses dhe njësinë e thikave.

10 Zbrazni përbërësit e grirë.

Përdorimi i njësies së thikave të procesorit të ushqimit (vetëm HR2685)

Procesori i ushqimit synohet për grirjen, prerjen, copëtimin dhe granulimin e përbërësve.

- Njësitë e thikave të synuara për grirjen e përbërësve si p.sh. qepët, mishi i pagatuar, erëzat, frutat e thata etj.
- Ana prerëse e disqeve të imta dhe të trasha synohet për prerjen e përbërësve si karota, kastravec etj.
- Ana copëtuese e disqeve të imta dhe të trasha synohet për prerjen e përbërësve si karotat, djathi i fortë etj.
- Disku granulues synohet për granulimin e përbërësve si djathi, patatet etj.

1 Montoni njësinë e thikave në fund të tasit.

Bëni kujdes kur përdorni njësinë e thikave pasi është jashtëzakonisht e mprehtë.



2 Vëri përbërësit në tas.

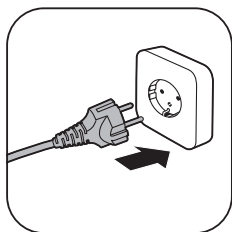
Pritini përbërësit në copa më të vogla për t'u siguruar që të përshtaten siç duhet në tas.



3 Vendosni kapakun e procesorit të ushqimit në tas dhe kthejeni në drejtim kundërorar për ta fiksuar.



- 4** Montoni njësinë motorike në kapakun e procesorit të ushqimit duke e drejtuar dhe duke e puthitur mirë në vend.

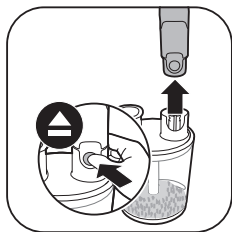


- 5** Fusni pajisjen në prizë.

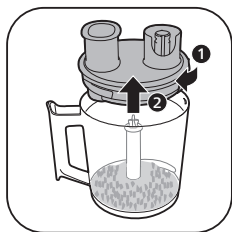


- 6** Shtypni e mbani çelësin e këmbëzës për të aktivizuar pajisjen me shpejtësi maksimale.

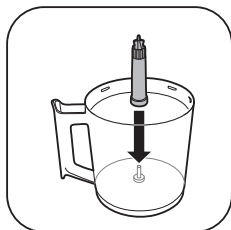
Mbajeni tasin mirë me njërën dorë dhe njësinë motorike me dorën tjetër.



- 7** Shtypni butonin e nxjerrjes për të hequr njësinë e motorit nga kapaku pasi të përfundoni.

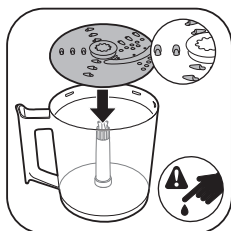


- 8** Hiqeni kapakun e procesorit të ushqimit duke e rrotulluar në drejtim orar derisa të lirohet.



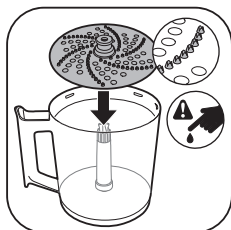
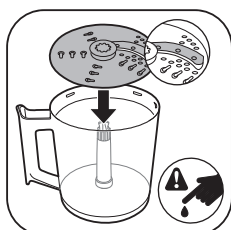
Përdorimi i diskut me teh të procesorit të ushqimit (vetëm HR2685)

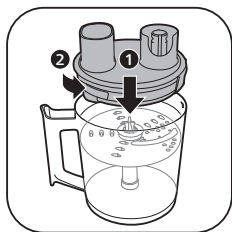
1 Montoni boshtin e drejtuar në fund të tasit.



2 Disqet e montuar në boshtin e drejtuar.

Bëni kujdes kur manovroni disqet pasi janë jashtëzakonisht të mprehtë.





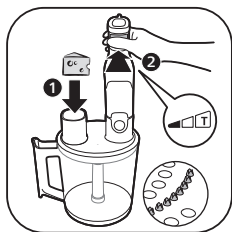
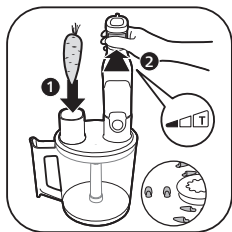
- 3 Vendosni kapakun e procesorit të ushqimit në tas dhe kthejeni në drejtim kundërorar për ta fiksuar.



- 4 Montoni njësine motorike në kapakun e procesorit të ushqimit duke e drejtuar dhe duke e puthitur mirë në vend. Më pas futni pajisjen në prizë.



- 5 Vendosini përbërësit në tas përmes hapjes në kapak.

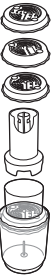




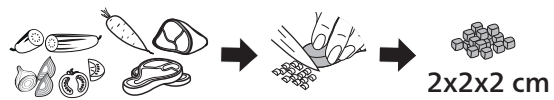
- 6** Shtypni e mbani çelësin e këmbëzës për të aktivizuar pajisjen me shpejtësinë më të ulët.

Përbërësit e përpunuar mbledhen në tas.

Sasitë dhe koha e përpunimit

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Pastrimi dhe mirëmbajtja

Mos e zhytni njësine e motorit, njësine e ingranazheve të grirëses XL, njësine e ingranazheve të rrahëses dhe njësine të aksesorit të mikserit në ujë apo ndonjë lëng tjetër, dhe as mos i shpëlani nën rubinet. Përdorni një leckë të lagur për t'i pastruar këto pjesë. Thikat e shufrës së përzierësit dhe mbrojtësja e tij mund të shpëlahen në çezmë. Të gjithë aksesorët e tjerë janë të përshtatshëm për t'u larë në enëlarëse.

Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërvishtës, agjentë pastrimi gërryes ose lëngje agresive si p.sh. alkool, benzinë ose aceton për të pastruar pajisjen.

- 1 Hiqeni pajisje nga priza.
- 2 Shtypni butonin e lirimimit në njësine e motorit për të hequr aksesorin që keni përdorur.
- 3 Çmontoni aksesorin.
- 4 Shihni tabelat "Pastrimi" për udhëzime të tjera.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni www.philips.com/support për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Zgjidhja
Pajisja bën shumë zhurmë, lëshon një erë të pakëndshme, duket e nxehtë ose nxjerr tym. Çfarë duhet të bëj?	Pajisja mund të lëshojë një aromë të pakëndshme ose të lëshojë pak tym nëse nuk është përdorur për shumë kohë. Në këtë rast ju duhet ta fikni pajisjen dhe ta lini të ftohet për 60 minuta.
Ka mundësi të dëmtohet pajisja nga përpunimi i përbërësve shumë të fortë?	Po, pajisja mund të dëmtohet nëse përpunoni përbërës shumë të fortë, si për shembull kockat, frutat me bërthamë ose përbërësit e ngrirë.
Pse pajisja ndalon punën në mënyrë të papritur?	Ndonjë përbërës i fortë mund të ketë bllokuar njësinë e thikave. Lironi çelësin e këmbëzës, hiqni pajisjen nga priza, çmontoni njësinë e motorit dhe largoni me kujdes përbërësit që bllokojnë njësinë e thikave.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje "Philips" pajtohet me standardet në lidhje me fushat elektromagnetike (EMF).

Riciklimi



Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).

Ndiqui rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

Përveç nëse përcaktohet ndryshe, i gjithë materiali i paketimit në kuti është prej letre të ricikluar; shikoni markimin PAP në kuti.

Garancia dhe mbështetja

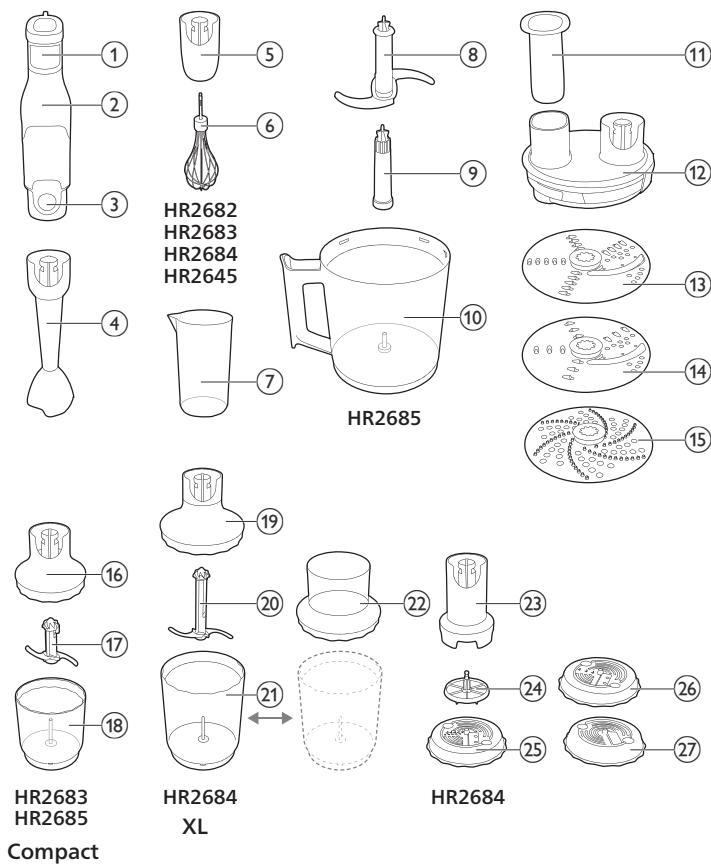
Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit www.philips.com/support.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Splošni opis



- Palični mešalnik
- 1 Stikalo sprožilnika
- 2 Motorna enota
- 3 Gumb za sprostitvev

- 4 Mešalna palica z vgrajeno rezilno enoto
 - Metlica (samo HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Pogonska enota metlice
- 6 Metlica
- 7 Vrč
 - Multipraktik (samo HR2685)
- 8 Rezilna enota
- 9 Pogonska os
- 10 Posoda multipraktika
- 11 Potiskalo
- 12 Pokrov posode multipraktika
- 13 Plošča za rezanje/strganje (grobo)
- 14 Plošča za rezanje/strganje (fino)
- 15 Plošča za granuliranje
 - Kompaktni sekljalnik (samo HR2683/HR2685)
- 16 Pogonska enota kompaktnega sekljalnika
- 17 Rezilo kompaktnega sekljalnika
- 18 Posoda kompaktnega sekljalnika
 - Veliki sekljalnik (samo HR26834)
- 19 Pogonska enota velikega sekljalnika
- 20 Rezilo velikega sekljalnika
- 21 Posoda velikega sekljalnika
 - Spiralni rezalnik (samo HR2684)
- 22 Kanal za polnjenje
- 23 Pogonska enota spiralnega rezalnika
- 24 Pogonska plošča spiralnega rezalnika
- 25 Vstavki spiralnega rezalnika (špageti)
- 26 Vstavki spiralnega rezalnika (linguini špageti)
- 27 Vstavki spiralnega rezalnika (trakci)

Pomembno

Nevarnost

- Motorne enote, pogonske enote velikega sekljalnika, pogonske enote metlice, pogonske enote kompaktnega sekljalnika, pogonske enote spiralnega rezalnika in pogonske enote multipraktike ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino in jih ne spirajte pod tekočo vodo. Te dele čistite z vlažno krpo. Rezilo in zaščito mešalne palice lahko splakujete pod tekočo vodo. Vsi ostali nastavki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan ali vidno razpokan vtič, napajalni kabel ali kateri drug del.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Pri rokovanju s posodo, praznjenju te in med čiščenjem se ne dotikajte robov rezilne enote. Ti so zelo ostri, zato se lahko hitro urežete.
- Rezilne enote ne uporabljajte brez sekljalnika ali posode multipraktika.

- Za preprečevanje škropljenja morate pred vklopom aparata mešalno palico in metlico (samo nekateri modeli) obvezno pogrezniti v sestavine. To velja še posebej za obdelavo vročih sestavin.
- Če se katera od rezilnih enot zatakne, aparat izključite iz električnega omrežja in šele nato odstranite hrano, ki blokira rezilno enoto.
- Bodite previdni, ko v multipraktik ali mešalnik nalijete vročo tekočino, ker ob nenadnem izpustu pare lahko brizgne iz aparata.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Sestavin, kot so ledene kocke, zamrznjene sestavine in sadje s peškami, ne obdelujte, ne da bi dodali tekočino.
- Aparata ne smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Aparate lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Prepričajte se, da je aparat pravilno očiščen. Še posebej površine, ki so v stiku s hrano. Podrobnosti o čiščenju najdete na sliki 10.

Pozor

- Aparat izključite iz električnega omrežja, preden ga pustite brez nadzora, sestavite,
- razstavite, shranite ali očistite.
- Preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, aparat izklopite in izključite iz električnega omrežja.
- Aparata s katerimi koli dodatki ne uporabljajte neprekinjeno dlje kot 3 minute. Pred nadaljevanjem obdelave počakajte 15 minut, da se aparat ohladi.
- Dodatna oprema ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Ne uporabljajte dodatne opreme ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih dodatkov ali delov razveljavi garancijo.
- Motorne enote ne izpostavljajte vročini, ognju, vlagi in umazaniji.
- Aparat uporabljajte samo v predvideni namen, ki je naveden v uporabniškem priročniku.
- V vrč, posodo kompaktnega sekljalnika, posodo velikega sekljalnika in multipraktik (samo pri določenih vrstah) ne dodajajte sestavin s temperaturo nad 60 °C.
- Ne prekoračite količin in časov obdelave, ki so navedeni v preglednici.
- Rezilno enoto mešalne palice očistite pod tekočo vodo. Ne potaplajte v vodo.
- Po čiščenju naj se mešalna palica posuši. Shranite jo v vodoravnem položaju ali tako, da je rezilo obrnjeno navzgor. Preden mešalno palico shranite, mora biti rezilna enota popolnoma suha.
- Raven hrupa: Lc = 85 dB(A)

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo v stiku s hrano (glejte poglavje "Čiščenje").

Pred začetkom uporabe aparata se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.

Priprava pred uporabo

- 1 Preden vroče sestavine obdelate, počakajte, da se ohladijo.
- 2 Večje sestavine pred obdelavo narežite na približno 2 x 2 x 2 cm velike koščke.
- 3 Preden vstavite vtič v stensko vtičnico, pravilno sestavite aparat.

Preden vklopite aparat, popolnoma odvijte napajalni kabel.

Pred uporabo odstranite ves embalažni material ali oznake.

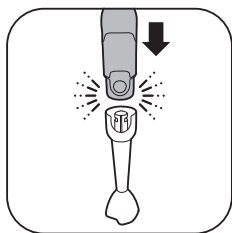
Uporaba aparata

Uporaba paličnega mešalnika

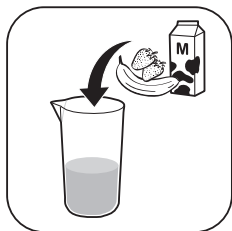
Palični mešalnik se uporablja za:

- mešanje tekočin, kot so mlečni izdelki, omake, sadni sokovi, juhe ter mešani in mlečni napitki.
- mešanje mehkih sestavin, npr. mase za palačinke in majoneze.
- pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.
- sekljanje oreškov, sadja in zelenjave.

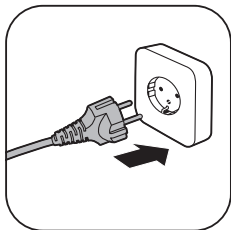
Ne obdelujte sestavin, kot so ledene kocke, zamrznjene sestavine in sadje s peškami.



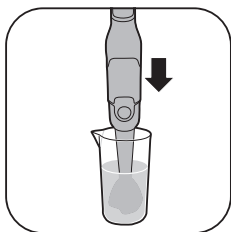
- 1 Mešalno palico namestite na motorno enoto ("klik").



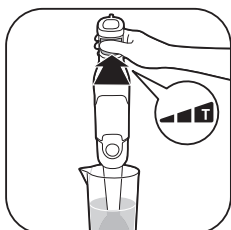
- 2 Sestavine položite v posodo mlinčka.



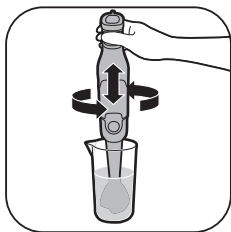
3 Vtič priključite v stensko vtičnico.



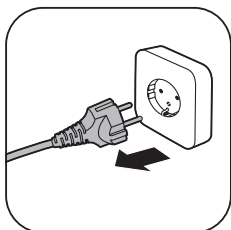
4 Zaščito rezila popolnoma potopite v sestavine, da preprečite škropljenje.



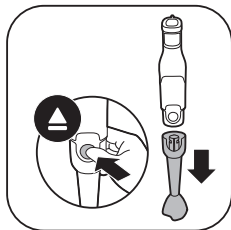
5 Aparat vklopite s pritiskom stikala sprožilnika. Če stikalo pritisnete močnejše, povečate hitrost. Če stikalo pritisnete do konca, mešalnik deluje s turbo hitrostjo.



6 Za mešanje sestavin aparat počasi premikajte gor in dol ter krožno.

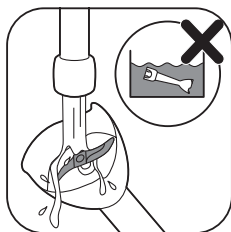


7 Ko je mešanje končano, sprostite stikalo sprožilnika, da se aparat izklopi, in aparat izključite iz električnega omrežja.

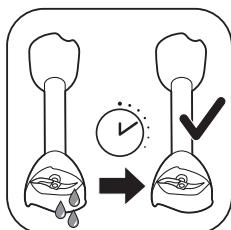


- 8** Odstranite mešalno palico s pritiskom gumba za sprostitev.

Rezila so ostra. Potrebno je previdno ravnanje. Vedno najprej izključite aparat iz električnega omrežja. Med čiščenjem rezil ali odstranjevanjem hrane z njih se ne dotikajte rezila samega.



- 9** Za enostavno čiščenje splaknite palico pod vročo vodo takoj po uporabi. Palice ne potopite v vodo v celoti.



- 10** Palico postavite navpično z zaščito rezila na vrhu in pustite, da se suši vsaj 10 minut, preden jo shranite.



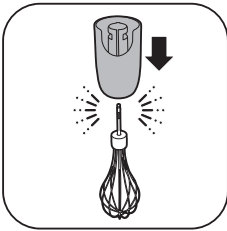
Uporaba metlice (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Metlica je namenjena stepanju smetane, beljakov, sladic itd.

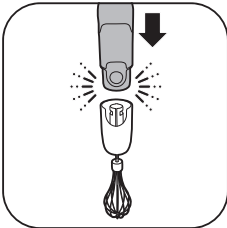
Nasveti

- Če želite obdelati manjšo količino, posodo za boljši rezultat nekoliko nagnite.
- Pri stepanju beljakov za boljše rezultate uporabite veliko posodo. Za dober rezultat v posodi in na orodju ne sme biti nobene maščobe in v beljaku ne sme biti rumenjaka.
- Da bi preprečili škropljenje, začnite z nizko hitrostjo in po približno 1 minuti nadaljujte z višjo hitrostjo.
- Pri stepanju smetane uporabite vrč, da preprečite škropljenje.

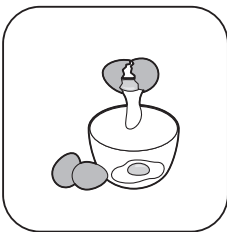
Metlice ne uporabljajte za pripravo testa ali zmesi ta torte.



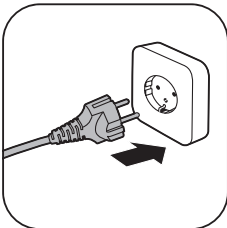
1 Metlico namestite na pogonsko enoto metlice ("klik").



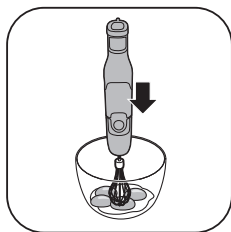
2 Pogonsko enoto metlice namestite na motorno enoto ("klik").



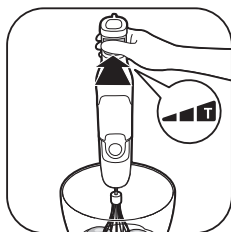
3 Sestavine dajte v posodo.



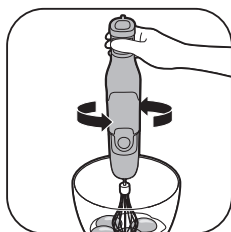
4 Vtič priključite v stensko vtičnico.



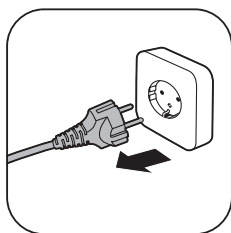
5 Metlico potopite v sestavine.



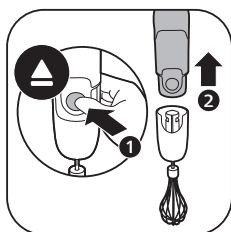
6 Pritisnite stikalo sprožilnika.



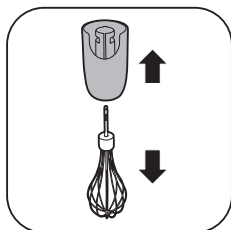
7 Aparat počasi krožno premikajte.



8 Ko je seklanje/mešanje končano, sprostite stikalo sprožilnika, da se aparat izklopi, in izvlecite vtič iz stenske vtičnice.



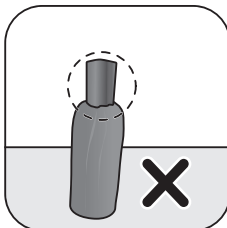
9 Pritisnite gumb za sprostitev, da motorno enoto snamete s pogonske enote.



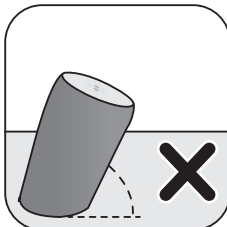
- 10** Metlico odstranite s pogonske enote tako, da jo povlečete naravnost navzdol iz pogonske enote.

Namigi za pripravo zelenjave

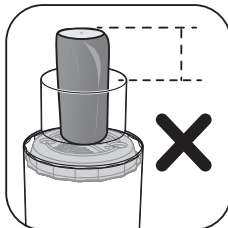
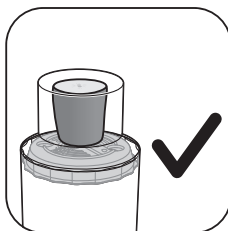
- Za lepe in dolge spirale zelenjavo narežite v ravne valje s približno enako višino, kot je kanal za polnjenje.



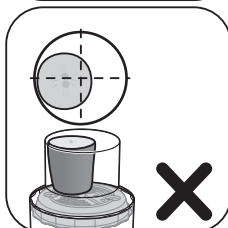
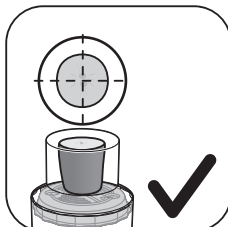
- Odrežite oba konca npr. kumare/krompirja za dober stik s pogonsko ploščo in vstavkom za rezanje.



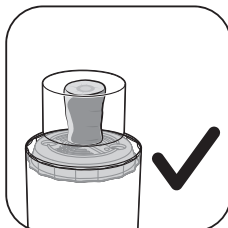
- Samo raven valj bo ostal na sredini od začetka do konca obdelave.

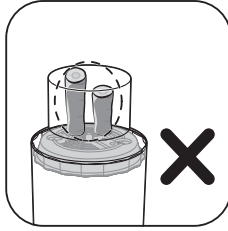


- Pripravljeno zelenjavo dajte na sredo tako, da jo pritisnete na majhno kovinsko cev na sredi vstavka za rezanje.



- Na vstavke za rezanje ne dajajte več kot enega kosa zelenjave naenkrat.





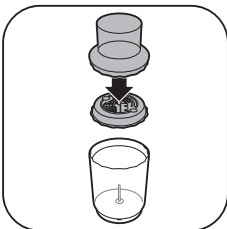
Uporaba spiralnega rezalnika (HR2684)

Spiralni rezalnik je namenjen spiralnemu rezanju različne zelenjave, npr. krompirja, korenčka, kumaric, jajčevcev, redkve, pese, repe itd.

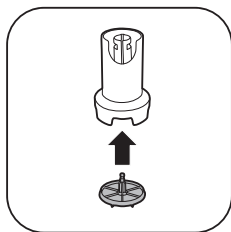
3 vstavki:

Spiralni rezalnik ima tri različne vstavke, ki ustvarijo spirale različnih širin. Vstavek za špagete in vstavki za linguini špagete imajo dva različna noža, navaden nož reže spiralne trakce, druga enota noža z manjšimi zobci pa jih razdeli v tanjše (špageti) ali debelejše (linguini) trakce. Vstavek za široke rezance ima samo en navaden nož.

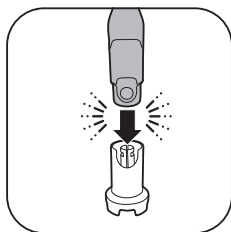
Pri rokovanju z vstavki bodite nadvse previdni, ker so robovi rezil zelo ostri. Vstavke prijemajte samo na zunanjem delu. Rezila samega se ne dotikajte. Posebej bodite previdni pri vstavljanju vstavkov v posodo sekljalnika ali njihovem odstranjevanju. Z dvema prstoma primite vstavke, pri čemer uporabite luknje v vstavku. Zelo bodite previdni pri odstranjevanju hrane z rezil in med čiščenjem.



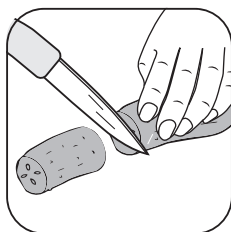
- 1 Odstranite rezilo za sekljanje iz posode velikega sekljalnika in vanjo vstavite enega od vstavkov s prosojnim kanalom za polnjenje.



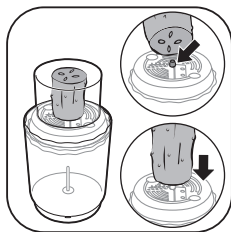
2 Namestite pogonsko ploščo na pogonsko enoto spiralnega rezalnika.



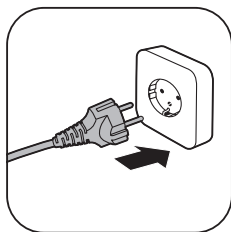
3 Namestite motorno enoto na pogonsko enoto.



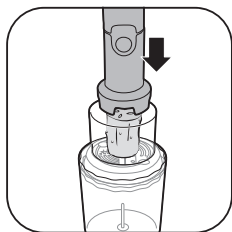
4 Pripravite zelenjavo, kot je opisano v namigih za pripravo.



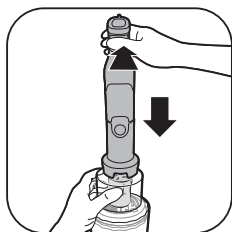
5 Zelenjavo dajte na sredino in jo pritisnite na majhno kovinsko cev vstavka.



6 Vtič priključite v stensko vtičnico.



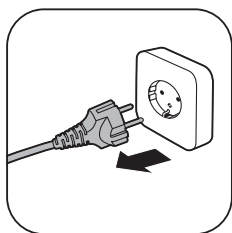
- 7** Motorno enoto z nameščeno pogonsko enoto in pogonsko ploščo pritisnite na zelenjavo.



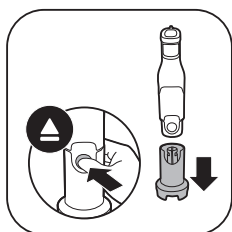
- 8** Posodo sekljalnika in kanal za polnjenje namestite z eno roko, s sredincem druge roke pa pritisnite stikalo sprožilnika. Istočasno navzdol pritisnite zelenjavo.



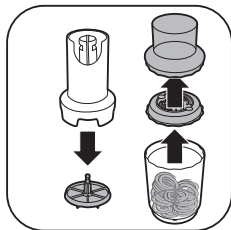
- 9** V posodi nastajajo spirale.



- 10** Ko je spiralno rezanje končano, sprostite stikalo sprožilnika, da se aparat izklopi, in aparat izključite iz električnega omrežja.



- 11** Odstranite pogonsko enoto s pritiskom gumba za sprostitev.



12 Pogonsko ploščo odstranite s pogonske enote. Nato odstranite kanal za polnjenje in vstavek, zatem pa izpraznite posodo.

- Če želite še eno obdelavo, odstranite preostalo zelenjavo s pogonske plošče ali iz vstavka.
- Če delate z velikimi količinami, posodo izpraznite, preden se napolni.

Sekljalnik

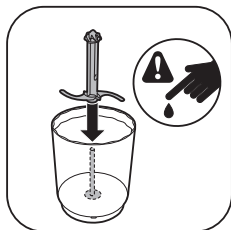
Sekljalnik je namenjen sekljanju sestavin, kot so orehi, surovo meso, čebula, trdi sir, kuhana jajca, česen, zelišča, suh kruh itd.

Vedno najprej izključite aparat iz električnega omrežja. Pri rokovanju z rezilno enoto sekljalnika bodite nadvse previdni, ker so robovi rezil zelo ostri. Enoto vedno držite za osrednji plastični drog. Rezila samega se ne dotikajte. Predvsem bodite previdni pri vstavljanju rezilne enote v posodo sekljalnika in njenem odstranjevanju, pri praznjenju posode sekljalnika, pri odstranjevanju hrane z rezil in pri čiščenju.

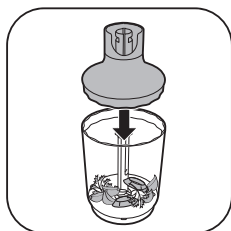
Ne obdelujte sestavin, kot so ledene kocke, zamrznjene sestavine in sadje s peškami.

Uporaba velikega sekljalnika (HR2684)

1 Namestite rezilno enoto v posodo sekljalnika.

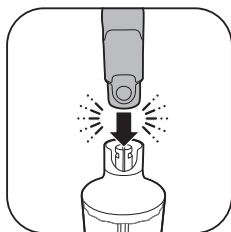


2 V posodo sekljalnika dajte sestavine.

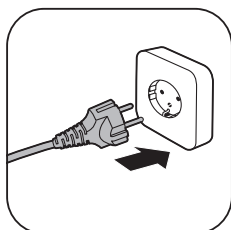




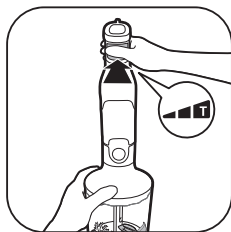
3 Pogonsko enoto sekljalnika dajte na posodo sekljalnika.



4 Namestite motorno enoto na pogonsko enoto sekljalnika ("klik").



5 Vtič priključite v stensko vtičnico.



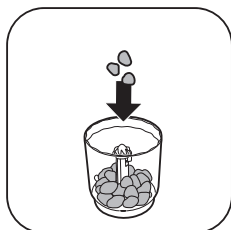
6 Pritisnite stikalo sprožilnika in pustite, da deluje, dokler niso razrezane vse sestavine.

- 7** Ko je sekljanje končano, sprostite stikalo sprožilnika, da se aparat izklopi, in aparat izključite iz električnega omrežja.
- 8** Pritisnite gumb za sprostitev, da motorno enoto snamete s pogonske enote.
- 9** Previdno odstranite pogonsko in rezilno enoto.
- 10** Sesekljane sestavine izlijte.

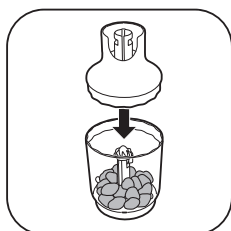


Uporaba kompaktnega sekljalnika (HR2683/HR2685)

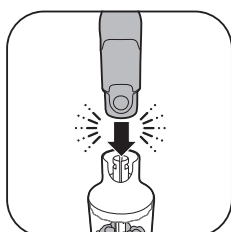
1 Namestite rezilno enoto v posodo sekljalnika.



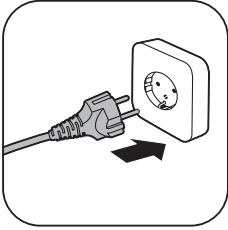
2 V posodo sekljalnika dajte sestavine.



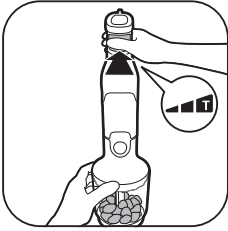
3 Pogonsko enoto sekljalnika dajte na posodo sekljalnika.



4 Namestite motorno enoto na pogonsko enoto sekljalnika ("klik").



5 Vtič priključite v stensko vtičnico.



6 Pritisnite stikalo sprožilnika in pustite, da deluje, dokler niso razrezane vse sestavine.

7 Ko je sekljanje končano, sprostite stikalo sprožilnika, da se aparat izklopi, in aparat izključite iz električnega omrežja.

8 Pritisnite gumb za sprostitev, da motorno enoto snamete s pogonske enote.

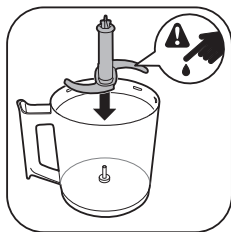
9 Previdno odstranite pogonsko in rezilno enoto.

10 Sesekljane sestavine izlijte.

Uporaba rezilne enote multipraktika (samo HR2685)

Multipraktik je namenjen sekljanju, rezanju na rezine, strganju in granuliranju sestavin.

- Rezilne enote so namenjene sekljanju sestavin, kot so čebula, surovo meso, zelišča, oreščki itd.
- Rezalna stran plošč za fino in grobo rezanje je namenjena rezanju sestavin, kot so korenje, kumare itd.



- Strgalna stran plošč za fino in grobo rezanje je namenjena rezanju sestavin, kot sta korenje, trdi sir itd.
- Plošča za granuliranje je namenjena granuliranju sestavin, kot sta sir, krompir itd.

1 Rezilno enoto namestite na dno posode.

Z rezilno enoto ravajte previdno, saj je zelo ostra.



2 Sestavine dajte v posodo.

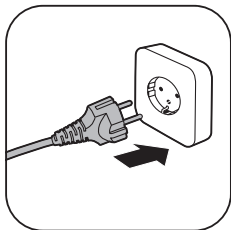
Sestavine narežite na manjše kose, da jih boste lahko dali v posodo.



3 Na posodo namestite pokrov multipraktika in ga obrnite v levo, da ga zaklenete.



4 Na pokrov multipraktika namestite motorno enoto tako, da jo poravnate in trdno zataknete na mesto.

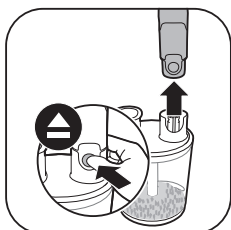


5 Aparat priključite v električno omrežje.



6 Pridržite stikalo sprožilnika, da aparat aktivirate pri največji hitrosti.

Z eno roko trdno držite posodo, z drugo pa motorno enoto.



7 Ko končate, pritisnite gumb za izmet, da odstranite motorno enoto s pokrova.

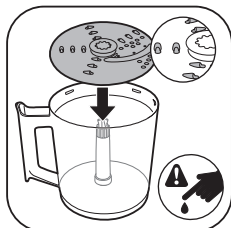


8 Odstranite pokrov multipraktika tako, da ga obračate v desno, dokler se ne sprostí.

Uporaba rezalne plošče multipraktika (samo HR2685)

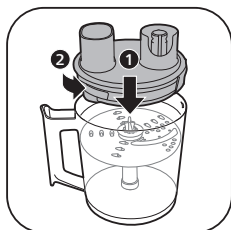
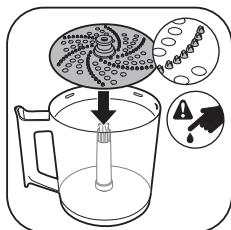


1 Namestite pogonsko os na dno posode.



2 Na pogonsko os namestite plošče.

S ploščami ravnejte previdno, saj so zelo ostre.



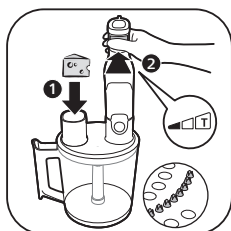
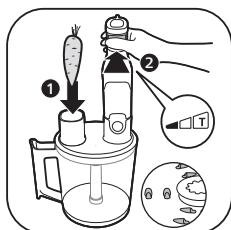
3 Na posodo namestite pokrov multipraktika in ga obrnite v levo, da ga zaklenete.



- 4 Na pokrov multipraktika namestite motorno enoto tako, da jo poravnate in trdno zataknete na mesto. Nato aparat priključite v električno omrežje.



- 5 Sestavine dajte v posodo skozi odprtino v pokrovu.

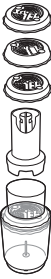




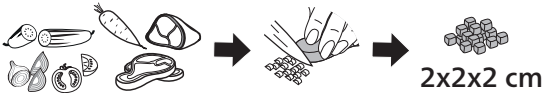
6 Pridržite stikalo sprožilnika, da aparat aktivirate pri najnižji hitrosti.

Obdelane sestavine se zberejo v posodi.

Količine in časi obdelave

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Čiščenje in vzdrževanje

Motorne enote, pogonske enote velikega sekljalnika, pogonske enote metlice in pogonske enote mešalnika ne potaplajte v vodo ali druge tekočine ter jih ne spirajte pod tekočo vodo. Te dele čistite z vlažno krpo. Rezilo in zaščito mešalne palice lahko splakujete pod tekočo vodo. Vsi ostali nastavki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot so alkohol, bencin ali aceton.

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja.
- 2 Nastavek odstranite tako, da pritisnete gumb za sprostitev na motorni enoti.
- 3 Razstavite nastavek.
- 4 Dodatna navodila si oglejte v preglednici za čiščenje.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL   HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL   HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
  HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Rešitev
Aparat je zelo glasen, oddaja neprijeten vonj, je vroč na dotik ali se iz njega kadi. Kaj naj naredim?	Aparat lahko oddaja neprijeten vonj ali se iz njega malce kadi, če je bil predolgo v uporabi. V tem primeru aparat izklopite in pustite, da se hladi 60 minut.
Lahko aparat poškodujem, če obdelujem zelo trde sestavine?	Da, aparat lahko poškodujete, če obdelujete zelo trde sestavine, kot so kosti, sadje s peškami ali zamrznjene sestavine.
Zakaj aparat naenkrat neha delovati?	Nekatere trde sestavine lahko blokirajo rezilno enoto. Sprostite stikalo sprožilnika, izključite aparat iz električnega omrežja, snemite motorno enoto in previdno odstranite sestavine, ki blokirajo rezilno enoto.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat Philips ustreza standardom glede elektromagnetnih polj (EMF).

Recikliranje



Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki (2012/19/EU).

Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.

Ves embalažni material v škatli je izdelan iz recikliranega papirja, razen če je navedeno drugače. Oglejte si oznako PAP na škatli.

Garancija in podpora

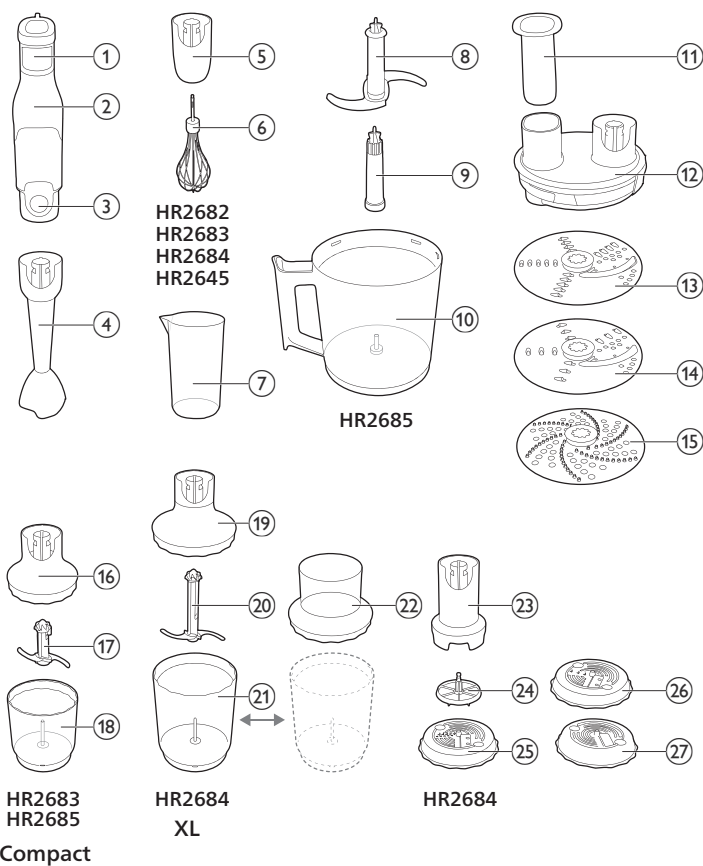
Versuni za ta izdelek nudi dveletno garancijo po nakupu. Ta garancija ne velja, če je okvara posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naša garancija ne vpliva na vaše pravice, ki jih imate kot potrošnik v skladu z zakonodajo. Za več informacij ali za uveljavljanje garancije obiščite naše spletno mesto www.philips.com/support.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia



- Ručný mixér
- 1 Spúšťač spínač
- 2 Pohonná jednotka

- 3 Uvoľňovacie tlačidlo
- 4 Ponorný mixér s integrovaným nadstavcom s nožmi
 - Šľahacia metlička (len modely HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Prevodová jednotka šľahača
- 6 Šľahacia metlička
- 7 Nádob mixéra
 - Kuchynský robot (len model HR2685)
- 8 Nadstavec s nožmi
- 9 Hnací hriadeľ
- 10 Nádob kuchynského robota
- 11 Piest
- 12 Veko nNádoby kuchynského robota
- 13 Disk na krájanie/strúhanie (hrubý)
- 14 Disk na krájanie/strúhanie (jemný)
- 15 Granulovací disk
 - Kompaktný nadstavec na sekanie (len modely HR2683/HR2685)
- 16 Prevodová jednotka pre kompaktný nadstavec na sekanie
- 17 Nôž kompaktného nadstavca na sekanie
- 18 Nádob kompaktného nadstavca na sekanie
 - XL nadstavec na sekanie (len model HR26834)
- 19 Prevodová jednotka pre XL nadstavec na sekanie
- 20 Nôž XL nadstavca na sekanie
- 21 XL nádob nadstavca na sekanie
 - Špiralizér (len model HR2684)
- 22 Dávkovacia trubica
- 23 Prevodová jednotka špiralizéra
- 24 Hnacia doska špiralizéra
- 25 Vložky špiralizéra (špagety)
- 26 Vložky špiralizéra (linguine)
- 27 Vložky špiralizéra (stuha)

Dôležité

Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku, XL nadstavec na sekanie, prevodovú jednotku šľahača, prevodovú jednotku kompaktného nadstavca na sekanie, prevodovú jednotku špiralizéra ani prevodovú jednotku kuchynského robota neponárajte do vody ani inej kvapaliny ani neoplachujte pod tečúcou vodou. Tieto diely vyčistite vlhkou handričkou. Nôž a kryt ponorného mixéra môžete opláchnuť pod tečúcou vodou. Všetko ostatné príslušenstvo možno umývať v umývačke riadu.

Varovanie

- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak sú zástrčka, elektrický kábel alebo iné súčiastky poškodené.
- V prípade poškodenia je potrebné elektrický kábel nechať vymeniť v spoločnosti Philips, servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u podobne kvalifikovaných osôb, aby sa predišlo možným rizikám.

- Pri manipulácii, vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia sa nedotýkajte rezných hrán nástavca s čepeľami. Sú veľmi ostré a ľahko by ste si na nich mohli porezať prsty.
- Nikdy nepoužívajte nože bez nadstavca na sekanie alebo nádoby kuchynského robota.
- Aby ste zabránili vyšplechnutiu, pred zapnutím spotrebiča vždy ponorte ponorný mixér, šľahaciu metličku (len určité modely) do surovín, predovšetkým ak pracujete s horúcimi potravinami.
- Ak sa nože zaseknú, najskôr odpojte spotrebič zo siete, a potom uvoľnite suroviny, ktoré blokujú nože.
- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do kuchynského robota alebo mixéra buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vyprsknutiu zo spotrebiča v dôsledku náhleho návalu pary.
- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Nespracúvajte suroviny, ako sú kocky ľadu, mrazené suroviny alebo ovocie s kôstkami bez použitia tekutiny.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávať mimo dosahu detí.
- Spotrebiče môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie spotrebiča a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom.
- Uistite sa, že spotrebič je správne očistený. Najmä povrchy, ktoré prídu do styku s potravinami. Podrobnosti o čistení nájdete na obrázku 10.

Upozornenie

- Vždy odpojte spotrebič z elektrickej siete, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou,
- demontážou, skladovaním alebo čistením.
- Pred výmenou alebo prístupom k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Spotrebič nepoužívajte so žiadnym príslušenstvom dlhšie než 3 minúty bez prerušenia. Pred ďalším spracovávaním nechajte spotrebič 15 minút vychladnúť.
- Žiadne z príslušenstva nie je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Pohonnú jednotku uchováajte mimo dosahu tepla, ohňa, vlhkosti a nečistôt.
- Tento spotrebič používajte len na predpísaný účel podľa pokynov uvedených v návode na používanie.
- Do nádoby mixéra, nádoby kompaktného nadstavca na sekanie, XL nádoby na sekanie a kuchynského robota (len určité modely) nikdy nekladajte suroviny, ktorých teplota presahuje 60 °C.

- Neprekračujte množstvá a časy spracovania uvedené v tabuľke.
- Nože ponorného mixéra očistite pod tečúcou vodou. Nikdy ich neponárajte do vody.
- Po očistení nechajte ponorný mixér vyschnúť. Uložte ho vodorovne alebo s nožmi otočenými nahor. Pred odložením ponorného mixéra musia byť nože úplne suché.
- Hladina hluku: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

Skôr, ako začnete spotrebič používať, skontrolujte, či sú všetky diely úplne suché.

Príprava na použitie

- 1 Horúce prísady nechajte pred spracovaním vychladnúť.
- 2 Pred spracovaním nakrájajte veľké suroviny na kúsky s veľkosťou približne $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$.
- 3 Spotrebič pred pripojením do sieťovej zásuvky správne zostavte.

Pred zapnutím spotrebiča vždy úplne rozviňte napájací kábel.

Pred použitím spotrebiča odstráňte všetok obalový materiál alebo nálepky.

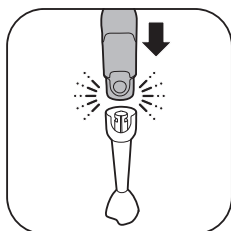
Používanie spotrebiča

Používanie ručného mixéra

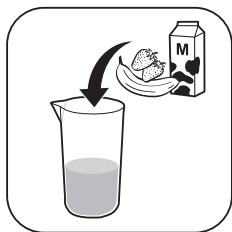
Ručný mixér je určený na:

- miešanie kvapalín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a koktailov,
- miešanie mäkkých surovín, napr. palacinkového cesta a majonézy,
- pasírovanie varených surovín, napr. na výrobu detskej stravy,
- sekanie orechov, ovocia a zeleniny.

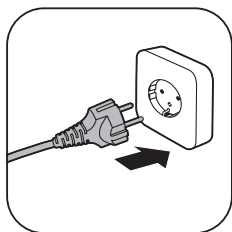
Nespracúvajte suroviny, ako sú kocky ľadu, mrazené suroviny alebo ovocie s kôstkami.



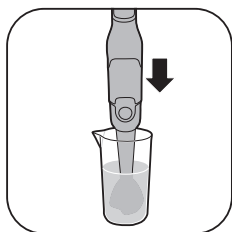
- 1 Ponorný mixér zapojte do pohonnej jednotky („kliknutie“).



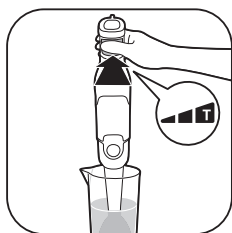
2 Do nádoby mixéra vložte suroviny.



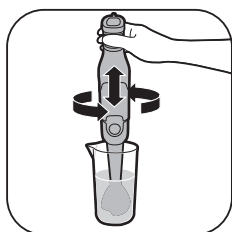
3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



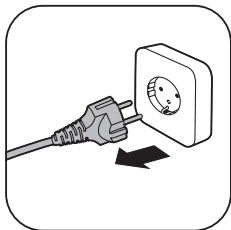
4 Kryt s nožom ponorte úplne do surovín, aby sa predišlo vyšplechnutiu.



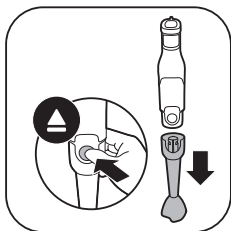
5 Spotrebič zapnete stlačením spúšťacieho spínača. Otáčky môžete zvýšiť silnejším stlačením spínača. Ak stlačíte spínač až na maximum, mixér bude pracovať s otáčkami Turbo.



6 Suroviny mixujte pomalými krúživými pohybmi mixéra nahor a nadol.

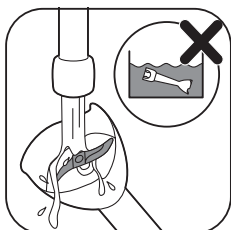


- 7 Po dokončení miešania spotrebič vypnite uvoľnením spúšťacieho spínača a spotrebič odpojte zo siete.

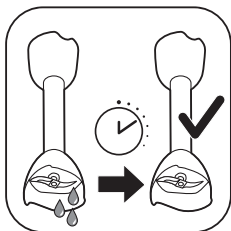


- 8 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla odpojte ponorný mixér.

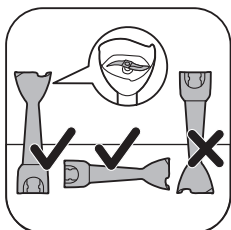
Čepele sú ostré. Manipulujte s nimi opatrne. Spotrebič vždy najprv odpojte zo zásuvky. Pri čistení alebo odstraňovaní potravín zachytených medzi čepeľami sa nikdy nedotýkajte samotnej čepele.



- 9 Ponorný mixér jednoducho očistíte, ak ho okamžite po použití opláchnete v horúcej vode. Ponorný mixér neponárajte celý do vody.



- 10 Ponorný mixér umiestnite do zvislej polohy s krytom s nožom smerom nahor a pred odložením ho nechajte aspoň 10 minút vyschnúť.



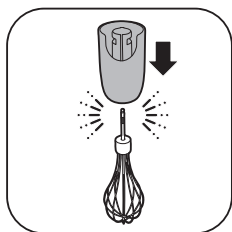
Používanie šľahacej metličky (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Šľahacia metlička je určená na šľahanie smotany, šľahanie vaječných bielkov, dezertov atď.

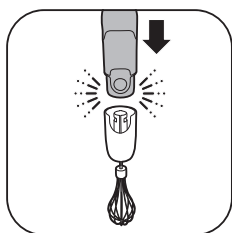
Koncovky

- Ak chcete spracovať malé množstvo surovín, požadovaný výsledok dosiahnete rýchlejšie, ak misku trochu nakloníte.
- Pri šľahaní vaječných bielkov dosiahnete najlepšie výsledky, ak použijete veľkú misku. Dobrý výsledok dosiahnete, ak v miske ani na nástroji nebude žiadny tuk a vo vaječných bielkoch nebude zvyšok žltka.
- Vyšplechnutiu smotany predídete, ak ju začnete šľahať s nízkymi otáčkami a približne po 1 minúte pokračujete s vyššími otáčkami.
- Pri príprave šľahačky používajte nádobu mixéra, aby ste predišli vyšplechnutiu.

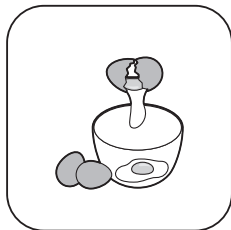
Šľahaciu metličku nepoužívajte na prípravu cesta alebo koláčovej zmesi.



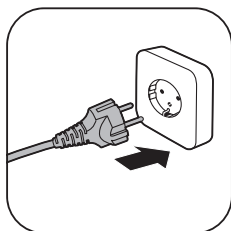
- 1 Šľahaciu metličku zapojte do prevodovej jednotky šľahača („kliknutie“).



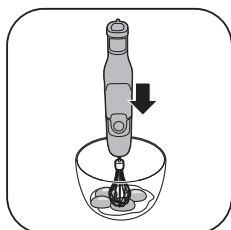
- 2 Prevodovú jednotku šľahača zapojte do pohonnej jednotky („kliknutie“).



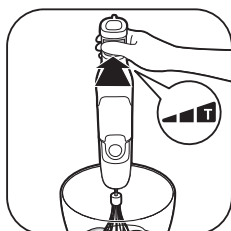
3 Do misky vložte suroviny.



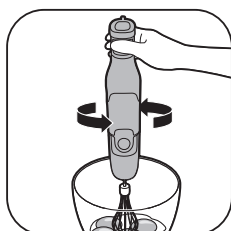
4 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



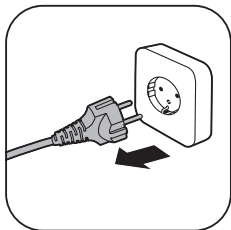
5 Šľahaciu metličku ponorte do surovín.



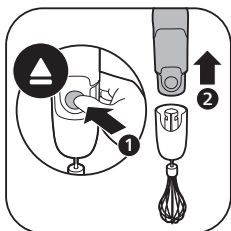
6 Stlačte spínač spúšťača.



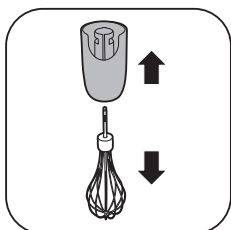
7 Suroviny šľahajte pomalými krúživými pohybmi.



- 8** Po dokončení šľahania/miešania uvoľnením spúšťacieho spínača spotrebič vypnite a odpojte zástrčku zo zásuvky v stene.



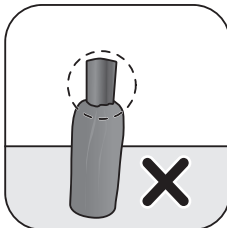
- 9** Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a odpojte pohonnú jednotku od prevodovej jednotky.



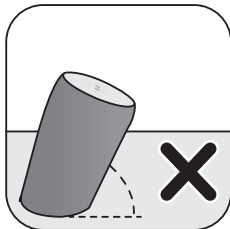
- 10** Šľahaciu metličku odpojte od prevodovej jednotky tak, že ju vytiahnete rovno nadol.

Tipy na prípravu zeleniny

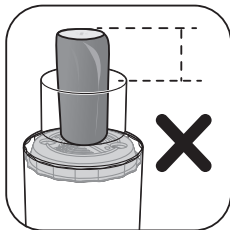
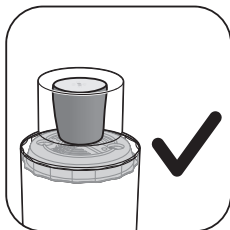
- Ak chcete získať pekné a dlhé špirály, zeleninu nakrájajte na rovné valčeky s približne rovnakou výškou, akú má dávkovacia trubica.



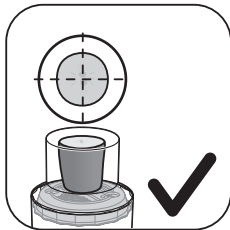
- Odrežte oba konce napr. uhorky/zemiaka, aby ste mali dobrý kontakt s hnacou doskou a reznou vložkou.

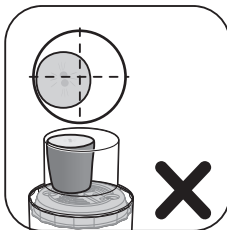


- Od začiatku do konca spracovania zostane v strede iba rovný valček.

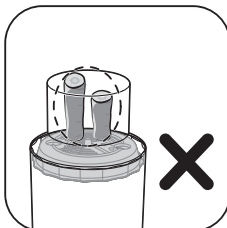
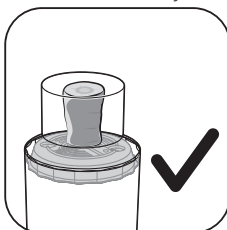


- Pripravenú zeleninu vycentrujte stlačením na malú kovovú trubicu v strede reznej vložky.





- Na rezné vložky súčasne nikdy neumiestňujete viac ako jeden kus zeleniny.



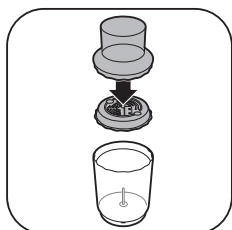
Použitie špiralizéra (HR2684)

Špiralizér je určený na vytváranie špirál z rôznych druhov zeleniny, napr. zemiakov, mrkvy, uhoriek, cukety, bielej redkovky, koreňov červenej repy, repy atď.

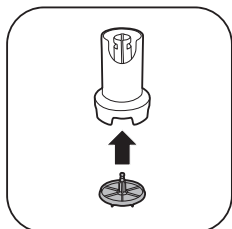
3 vložky:

Špiralizér má tri rôzne vložky, ktoré vytvárajú špirály s rôznymi šírkami. Vložka „Spaghetti“ a vložky „Linguine“ majú dva rôzne nože, obyčajný nôž vyrezáva špirálové pásy a druhá nožová jednotka s malými zubami ich rozdeľuje na jemné (špagety) alebo hrubšie (linguine) pásy. Vložka na široké pásy má len jeden obyčajný nôž.

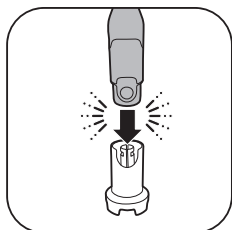
Pri manipulácii s vložkami postupujte veľmi opatrne. Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Vložky vždy držte za vonkajší okraj. Čepele sa nikdy nedotýkajte. Pri vkladaní alebo vyberaní vložiek z nádoby na sekanie postupujte mimoriadne opatrne. Vložky uchopte dvoma prstami v otvoroch vo vložke. Pri odstraňovaní potravín zachytených v nožoch a pri čistení postupujte mimoriadne opatrne.



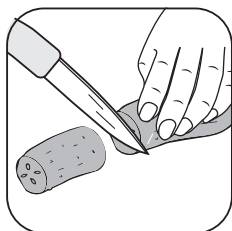
- 1** Sekací nôž vyberte z XL nádoby na sekanie a jednu z vložiek s priesvitnou dávkovacou trubicou vložte do XL nádoby na sekanie.



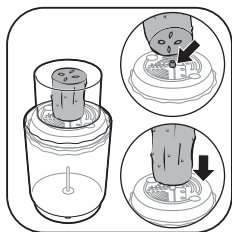
- 2** Hnaciú dosku zapojte do prevodovej jednotky špiralizéra.



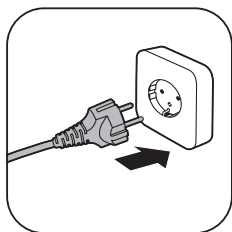
- 3** Pohonnú jednotku zapojte do prevodovej jednotky.



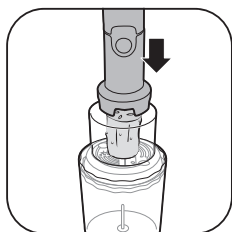
- 4** zeleninu pripravte podľa pokynov v návode na prípravu.



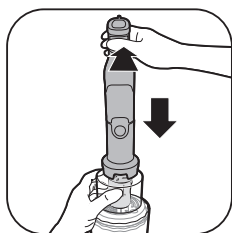
5 Zeleninu vycentrujte a pritlačte na malú kovovú trubicu vložky.



6 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



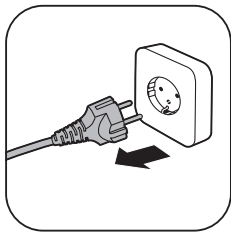
7 Pohonnú jednotku so zapojenou prevodovou jednotkou a hnacou doskou pritlačte na zeleninu.



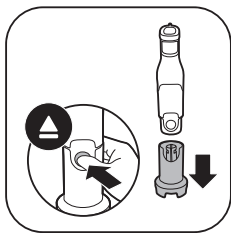
8 Jednou rukou upevníte nádobu na sekanie a dávkovaciu trubicu a prostredným prstom druhej ruky stlačte spínač spúšťača. Súčasne zatlačte zeleninu.



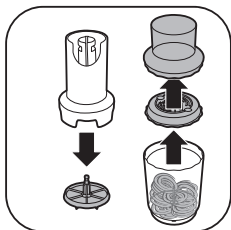
9 Špirály sa spracujú do nádoby.



10 Po dokončení spracovania uvoľnením spúšťacieho spínača spotrebič vypnite a potom ho odpojte zo siete.



11 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla odpojte prevodovú jednotku.



12 Hnací dosku vyberte z prevodovej jednotky. Potom vyberte dávkovaciu trubicu a vložku a potom nádobu vyprázdnite.

- Ak chcete spracovať ďalšiu dávku, odstráňte zvyšnú zeleninu z hnacej dosky alebo vložky.
- Ak pracujete s väčším množstvom, nádoby vyprázdnite, kým nie je plná.

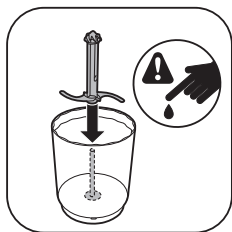
Nadstavce na sekanie

Nadstavce na sekanie je určený na sekanie surovín, ako sú orechy, mäso, cibuľa, tvrdý syr, varené vajčička, cesnak, bylinky, suchý chlieb a pod.

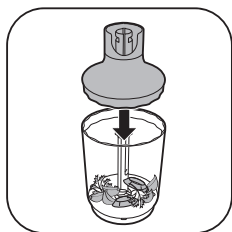
Spotrebič vždy najprv odpojte zo zásuvky. Pri manipulácii s nadstavcom na sekanie s čepeľami buďte veľmi opatrní. Rezné hrany sú mimoriadne ostré. Nadstavce vždy držte za strednú plastovú tyč. Čepele sa nikdy nedotýkajte. Obzvlášť opatrne postupujte pri vkladaní noža do nádoby na sekanie alebo vyberaní z nej, pri vyprázdňovaní nádoby na sekanie, pri odstraňovaní potravín zachytených medzi nožami a počas čistenia.

Nespracúvajte suroviny, ako sú kocky ľadu, mrazené suroviny alebo ovocie s kôstkami.

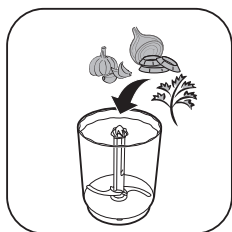
Používanie XL nadstavca na sekanie (HR2684)



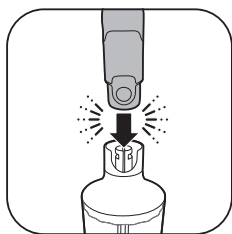
1 Nadstavec s nožími vložte do nádoby na sekanie



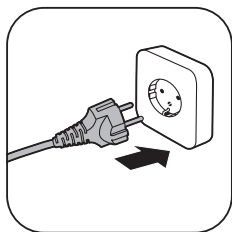
2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.



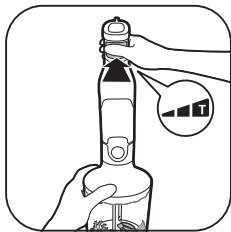
3 Na nádobu na sekanie nasadíte prevodovú jednotku pre nadstavec na sekanie.



4 Pohonnú jednotku zapojte do prevodovej jednotky pre nadstavec na sekanie („kliknutie“).



5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



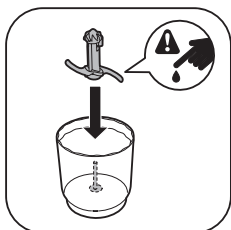
6 Stlačte spúšťací spínač a nechajte spotrebič pracovať, kým nie sú všetky suroviny nasekané.

7 Po dokončení sekania uvoľnením spúšťacieho spínača spotrebič vypnite a potom ho odpojte zo siete.

8 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a odpojte pohonnú jednotku od prevodovej jednotky.

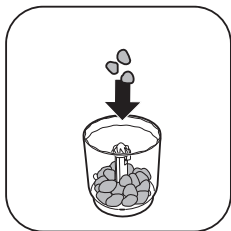
9 Opatrne odstráňte prevodovú jednotku a nôž.

10 Vysypte nasekané suroviny.

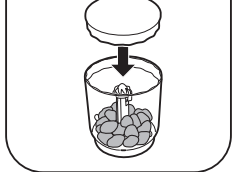


Používanie kompaktného nadstavca na sekanie (HR2683/HR2685)

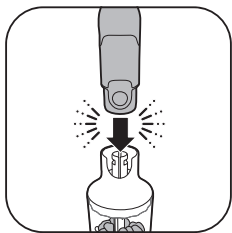
1 Nadstavec s nožmi vložte do nádoby na sekanie



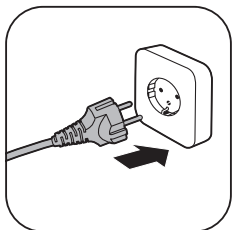
2 Do nádoby na sekanie vložte suroviny.



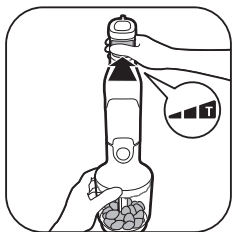
- 3** Na nádobu na sekanie nasadíte prevodovú jednotku pre nadstavec na sekanie.



- 4** Pohonnú jednotku zapojte do prevodovej jednotky pre nadstavec na sekanie („kliknutie“).

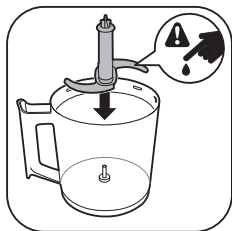


- 5** Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- 6** Stlačte spúšťací spínač a nechajte spotrebič pracovať, kým nie sú všetky suroviny nasekané.

- 7** Po dokončení sekania uvoľnením spúšťacieho spínača spotrebič vypnite a potom ho odpojte zo siete.
8 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a odpojte pohonnú jednotku od prevodovej jednotky.
9 Opatrne odstráňte prevodovú jednotku a nôž.
10 Vysypte nasekané suroviny.



Používanie nadstavca s nožmi kuchynského robota (len model HR2685)

Kuchynský robot je určený na sekanie, krájanie, strúhanie a granulovanie surovín.

- Nadstavce s nožmi určené na sekanie surovín, ako je cibuľa, surové mäso, bylinky, orechy atď.
- Strana na krájanie na jemných a hrubých diskoch je určená na krájanie surovín, ako je mrkva, uhorka atď.
- Strana na strúhanie na jemných a hrubých diskoch je určená na strúhanie surovín, ako je mrkva, tvrdý syr atď.
- Granulovací disk je určený na granulovanie surovín, ako je syr, zemiaky atď.

1 Nadstavec s nožmi zapojte do spodnej časti nádoby.

Pri manipulácii s nadstavcom s nožmi postupujte opatrne, pretože nože sú mimoriadne ostré.

2 Suroviny vložte do nádoby.

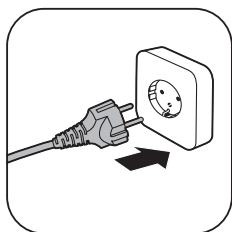
Suroviny nakrájajte na menšie kúsky, aby sa správne zmestili do nádoby.



- 3** Veko kuchynského robota nasadíte na nádobu a otočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistíte.



- 4** Pohonnú jednotku pripojte k veku kuchynského robota tak, že ju zarovnáte a pevne zaistíte na mieste.

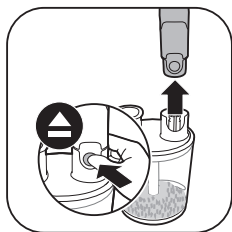


- 5** Spotrebič zapojte do siete.



- 6** Stlačením a podržaním spúšťačieho spínača aktivujete spotrebič s maximálnymi otáčkami.

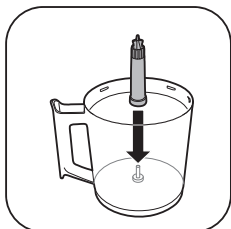
Nádobu bezpečne držte jednou rukou a pohonnú jednotku druhou rukou.



- 7** Po dokončení stlačení tlačidla na vysunutie vyberte pohonnú jednotku z veka.

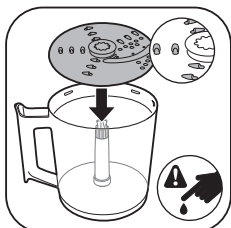


- 8 Veko kuchynského robota zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým sa neuvoľní.



Používanie disku s nožmi kuchynského robota (len model HR2685)

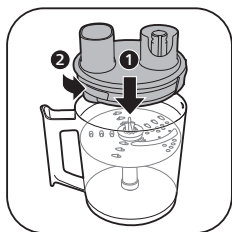
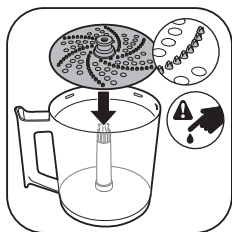
- 1 Hnací hriadeľ zapojte do spodnej časti nádoby.



- 2 Disky pripojené k hnaciemu hriadeľu.

Pri manipulácii s diskami postupujte opatrne, pretože sú mimoriadne ostré.





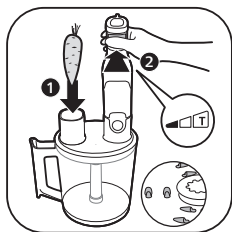
- 3** Veko kuchynského robota nasadíte na nádobu a otočením proti smeru hodinových ručičiek ho zaistíte.

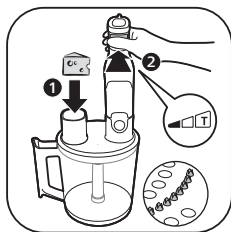


- 4** Pohonnú jednotku pripojte k veku kuchynského robota tak, že ju zarovnáte a pevne zaistíte na mieste. Potom spotrebič zapojte do siete.



- 5** Suroviny vložte do nádoby cez otvor na veku.

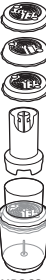




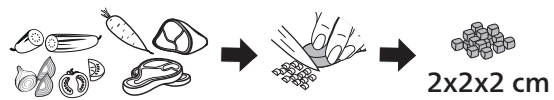
- 6** Stlačením a podržaním spúšťacieho spínača aktivujete spotrebič s najnižšími otáčkami.

Spracované suroviny sa zhromažďujú v nádobe.

Spracované množstvá a čas spracovania

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Čistenie a údržba

Pohonnú jednotku, prevodovú jednotku pre XL nadstavec na sekanie, prevodovú jednotku šľahača a prevodovú jednotku príslušenstva mixéra neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou. Tieto diely vyčistíte vlhkou handričkou. Nôž a kryt ponorného mixéra môžete opláchnuť pod tečúcou vodou. Všetko ostatné príslušenstvo možno umývať v umývačke riadu.

Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte drsnú hubku, abrazívne čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny, ako je alkohol, benzín alebo acetón.

- 1 Spotrebič odpojte zo zásuvky.
- 2 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla na pohonnej jednotke odpojte používané príslušenstvo.
- 3 Rozoberte príslušenstvo.
- 4 Ďalšie pokyny nájdete v tabuľkách „Čistenie“.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
 HR2683 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Spotrebič je veľmi hlučný, nepríjemne zapácha, je horúci na dotyk alebo sa z neho dymí. Čo by som mal urobiť?	Spotrebič môže nepríjemne zapáchať alebo sa z neho môže mierne dymiť, ak sa používa príliš dlho. V takom prípade by ste mali spotrebič vypnúť a nechať 60 minút vychladnúť.
Je možné spotrebič poškodiť spracovaním veľmi tvrdých surovín?	Áno, spotrebič sa môže poškodiť, ak budete spracovávať veľmi tvrdé suroviny, ako sú kosti, ovocie s kôstkami alebo mrazené suroviny.
Prečo spotrebič náhle prestane fungovať?	Niektoré tvrdé suroviny môžu zablokovat nože. Uvoľnite spúšťací spínač, spotrebič odpojte zo zásuvky, odpojte pohonnú jednotku a opatrne odstráňte suroviny, ktoré blokujú nože.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade s normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF).

Recyklácia



Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ).

Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Ak nie je uvedené inak, všetok baliaci materiál v škatuli je vyrobený z recyklovaného papiera; pozrite označenie PAP na škatuli.

Záruka a podpora

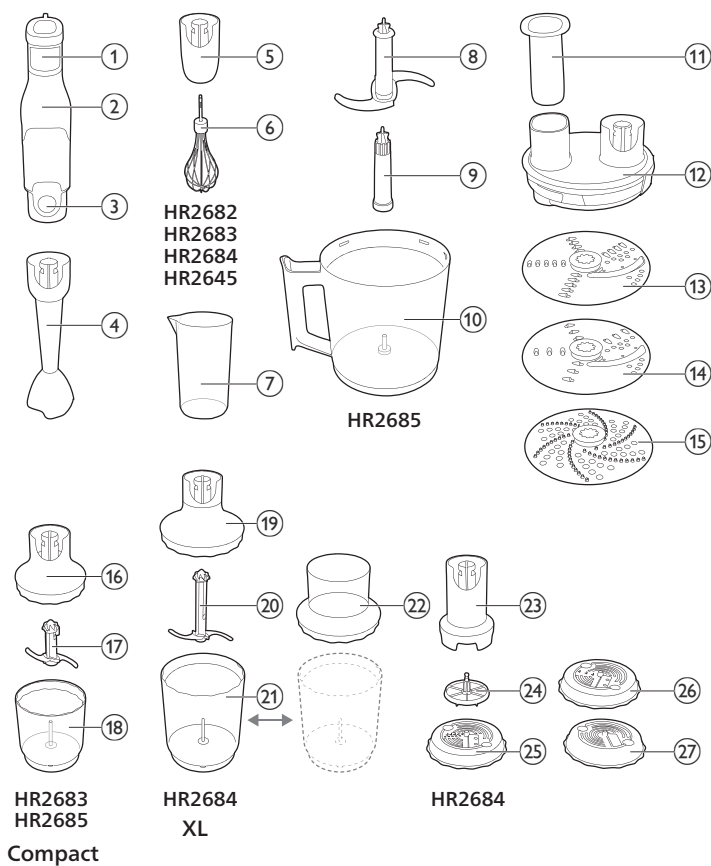
Spoločnosť Versuni ponúka dvojročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste najbolje iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opšti opis



- Ručni blender
- 1 Aktivni prekidač
- 2 Jedinica motora
- 3 Dugme za otpuštanje

- 4 Cilindrični blender sa ugrađenom jedinicom sa sečivima
 - Mutilica (samo HR2682 / HR2683 / HR2684 / HR2645)
- 5 Pogonska jedinica mutilice
- 6 Mutilica
- 7 Posuda
 - Multipraktik (samo HR2685)
- 8 Jedinica sa sečivima
- 9 Pogonjena osovina
- 10 Posuda multipraktika
- 11 Potiskivač
- 12 Poklopac posude multipraktika
- 13 Disk za sečenje/rendanje (grubo)
- 14 Disk za sečenje/rendanje (fino)
- 15 Disk za granuliranje
 - Kompaktna seckalica (samo HR2683 / HR2685)
- 16 Pogonska jedinica za kompaktnu seckalicu
- 17 Sečivo kompaktne seckalice
- 18 Posuda za kompaktnu seckalicu
 - XL seckalica (samo HR26834)
- 19 Pogonska jedinica za XL seckalicu
- 20 Sečivo XL seckalice
- 21 Posuda za XL seckalicu
 - Spiralizator (samo HR2684)
- 22 Otvor za punjenje
- 23 Pogonska jedinica spiralizatora
- 24 Pogonska ploča spiralizatora
- 25 Umeci spiralizatora (špagete)
- 26 Umeci spiralizatora (lingvini)
- 27 Umeci spiralizatora (trake)

Važno

Opasnost

- Nemojte da potapate jedinicu motora, pogonsku jedinicu XL seckalice, pogonsku jedinicu mutilice, pogonsku jedinicu kompaktne seckalice, pogonsku jedinicu spiralizatora i pogonsku jedinicu blendera u vodu niti u bilo koju drugu tečnost i nemojte da ih ispirate pod mlazom vode. Za čišćenje tih delova koristite vlažnu krpu. Sečivo i štitnik cilindričnog blendera možete da isperete pod mlazom vode. Svi ostali dodaci mogu da se peru u mašini za sudove.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat ne upotrebljavajte ako su utikač, kabl za napajanje ili drugi delovi oštećeni ili imaju vidljive pukotine.
- 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.

- Prilikom rukovanja, pražnjenja posude i čišćenja nemojte da dodirujete oštre ivice jedinice sa sečivima. One su veoma oštre i možete lako da posećete prste na njima.
- Nikada nemojte da koristite jedinicu sa sečivima bez seckalice ili posude blendera.
- Da biste izbegli prskanje, uvek uronite blender ili mutilicu (samo određeni modeli) u sastojke pre nego što uključite aparat, naročito kada obrađujete vruće sastojke.
- Ako se neka jedinica sa sečivima zaglavi, isključite aparat iz električne mreže pre uklanjanja sastojaka koji blokiraju jedinicu sa sečivima.
- Budite pažljivi ako multipraktik ili blender sadrži vruću tečnost zato što može da dode do njenog izbacivanja iz aparata usled iznenadnog ispuštanja pare.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenočištima i drugim vrstama smeštaja.
- Nemojte da obrađujete sastojke poput kocki leda, zamrznutih sastojaka ili voća sa košticom bez korišćenja tečnosti.
- Deca ne smeju da koriste aparat. Aparat i kabl za napajanje držite van domašaja dece.
- Aparate mogu da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom.
- Proverite da li je aparat pravilno očišćen. Naročito površine koje dolaze u dodir sa hranom. Detalje o čišćenju možete pronaći na slici 10.

Oppez

- Uvek isključite aparat iz električne mreže ako ćete ga ostaviti bez nadzora ili pre sklapanja,
- rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Pre zamene dodataka ili pre nego što pristupite delovima koji se pomeraju tokom upotrebe, isključite aparat i isključite ga iz električne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ni sa jednim dodatkom duže od 3 minuta uzastopno. Ostavite aparat da se hladi 15 minuta pre nego što nastavite sa obradom.
- Nijedan dodatak nije pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Držite jedinicu motora dalje od izvora toplote, vatre, vlage i prljavštine.
- Ovaj aparat koristite isključivo za svrhe za koje je namenjen, kao što je prikazano u korisničkom priručniku.
- Nikada nemojte da puniti posudu, posudu kompaktne seckalice, posudu XL seckalice i blender (samo određeni modeli) sastojcima koji su topliji od 60 °C.
- Nemojte prekoračiti količine i vremena pripremanja koji su navedeni u tabeli.

- Očistite jedinicu sa sečivima blendera pod mlazom vode. Nikada nemojte da uranjate u vodu.
- Nakon čišćenja ostavite blender da se osuši. Odložite ga horizontalno ili tako da sečivo bude okrenuto nagore. Proverite da li je jedinica sa sečivima potpuno suva pre nego što odložite blender.
- Nivo buke: $L_c = 85 \text{ dB (A)}$

Pre prve upotrebe

Temeljno očistite sve delove koji dolaze u dodir sa hranom pre prve upotrebe aparata (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata.

Pre upotrebe

- 1 Vrele sastojke ostavite da se ohlade pre obrade.
- 2 Isecite velike sastojke na delove veličine $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ pre obrade.
- 3 Pravilno sastavite aparat pre nego što utikač uključite u zidnu utičnicu.

Uvek potpuno odmotajte kabl za napajanje pre nego što uključite aparat.

Uklonite svu ambalažu ili nalepnice pre upotrebe.

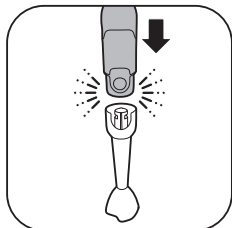
Upotreba aparata

Upotreba ručnog blendera

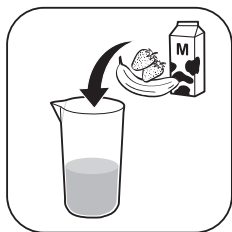
Ručni blender je namenjen za:

- pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli i šejkovi;
- mućenje mekih sastojaka poput testa za palačinke i majoneza;
- pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.
- seckanje koštunjavih plodova, voća i povrća.

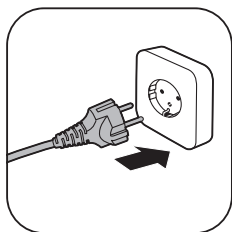
Nemojte da obrađujete sastojke poput kocki leda, zamrznutih sastojaka ili voća sa košticom.



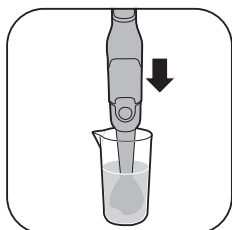
- 1 Stavite cilindrični blender na jedinicu motora („klik“).



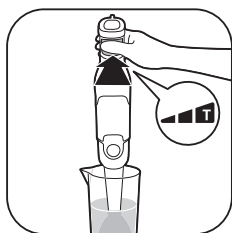
2 Stavite sastojke u posudu.



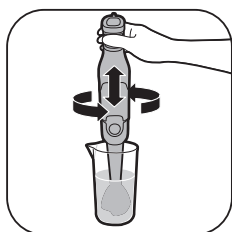
3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



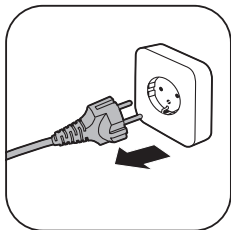
4 Potpuno uronite zaštitu sečiva u sastojke da biste izbegli prskanje.



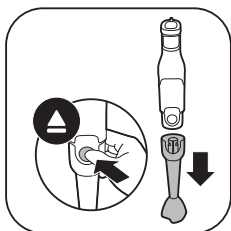
5 Uključite aparat tako što ćete pritisnuti aktivni prekidač. Možete da povećate brzinu tako što ćete jače pritisnuti prekidač. Ako prekidač pritisnete do maksimuma, blender će raditi Turbo brzinom.



6 Pomerajte aparat polako gore dole i u krugovima da biste obradili sastojke.

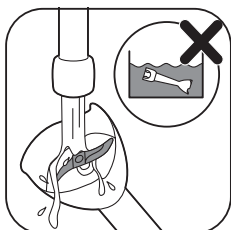


- 7 Nakon što završite sa pasiranjem, otpustite aktivni prekidač da biste isključili aparat, pa isključite aparat sa električne mreže.

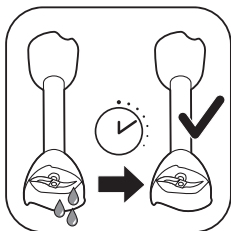


- 8 Uklonite cilindrični blender tako što ćete pritisnuti dugme za oslobađanje.

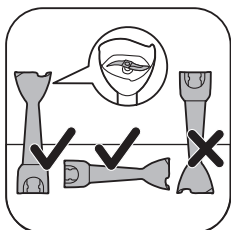
Sečiva su oštra. Pažljivo rukujte. Uvek prvo isključite aparat sa električne mreže. Nikada nemojte direktno da dodirujete sečivo prilikom čišćenja ili uklanjanja hrane sa sečiva.



- 9 Radi lakog čišćenja, vrućom vodom isperite cilindrični blender neposredno nakon upotrebe. Nemojte potpuno da uranjate cilindrični blender u vodu.



- 10 Postavite cilindrični blender u uspravan položaj, tako da zaštita sečiva bude gore, pa ga ostavite da se suši bar 10 minuta pre nego što ga odložite.



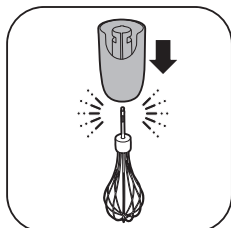
Upotreba mutilice (samo HR2682 / HR2683 / HR2684 / HR2645)

Mutilica je namenjena za šlag, mućenje belanaca, deserte itd.

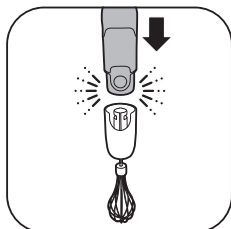
Saveti

- Ako želite da obradite malu količinu, lagano nagnite posudu da biste brže dobili rezultate.
- Za mućenje belanaca koristite veliku posudu da biste postigli najbolji rezultat. Da biste postigli dobar rezultat, posuda i dodatak moraju da budu potpuno odmašćeni, a u belancima ne sme da bude ostataka žumanaca.
- Da biste izbegli prskanje, počnite sa malom brzinom i povećajte je nakon približno 1 minut.
- Prilikom mućenja šlaga koristite posudu da biste izbegli prskanje.

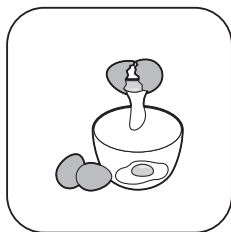
Mutilicu nemojte koristiti za pripremanje testa niti mešavine za tortu.



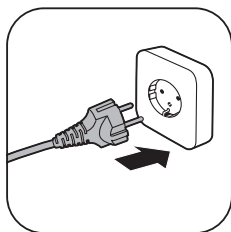
- 1** Postavite mutilicu na pogonsku jedinicu mutilice („klik“).



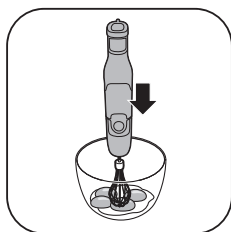
- 2** Pogonsku jedinicu mutilice postavite na jedinicu motora („klik“).



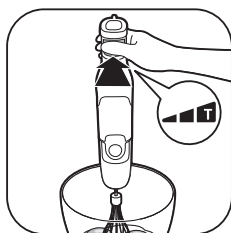
3 Stavite sastojke u činiju.



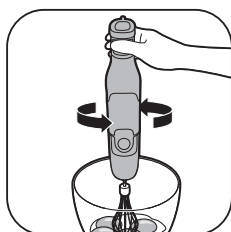
4 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



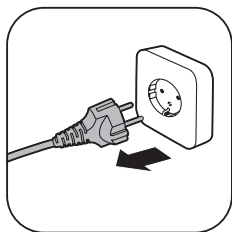
5 Umetnite mutilicu u sastojke.



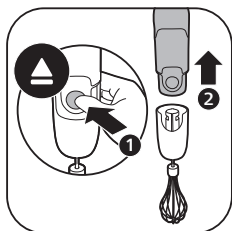
6 Pritisnite aktivni prekidač.



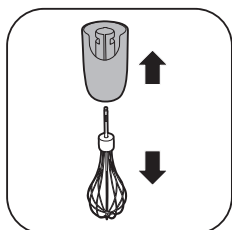
7 Polako pomerajte aparat u krug.



- 8** Nakon što završite sa mućenjem/miksovanjem, otpustite aktivni prekidač da biste isključili aparat i isključite utikač iz zidne utičnice.



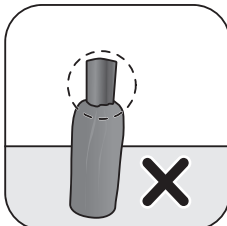
- 9** Pritisnite dugme za otpuštanje da biste uklonili jedinicu motora sa pogonske jedinice.



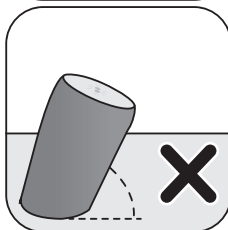
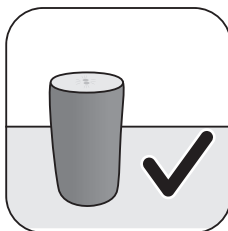
- 10** Da biste odvojili mutilicu od pogonske jedinice, izvucite mutilicu iz pogonske jedinice pravo nadole.

Saveti za pripremanje povrća

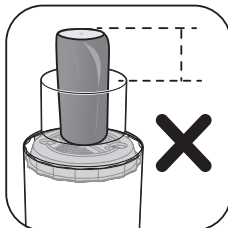
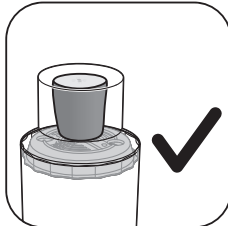
- Da biste dobili fine, dugačke spirale, povrće isecite na ravne cilindre približno iste visine kao otvor za punjenje.



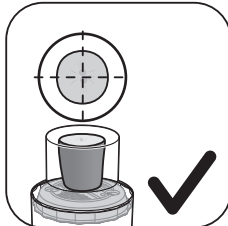
- Isecite krajeve (npr. krastavca/krompira) da biste dobili dobar kontakt sa pogonskom pločom i umetkom za sečenje.

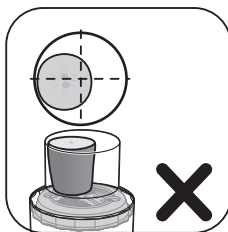


- Samo ravni cilindar će ostati centriran od početka do kraja obrade.

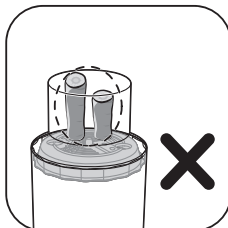
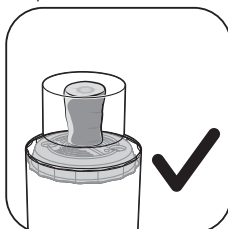


- Centrirajte pripremljeno povrće tako što ćete ga pritisnuti na malu metalnu cev na sredini umetka za sečenje.





- Na umetke za sečenje nikada nemojte da stavljate više od jednog komada povrća istovremeno.



Upotreba spiralizatora (HR2684)

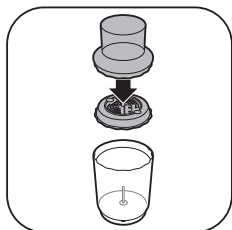
Spiralizator je namenjen za kreiranje spirala od različitog povrća, npr. krompira, šargarepe, krastavca, tikvica, rotkve, cvekla, repe itd.

3 umetka:

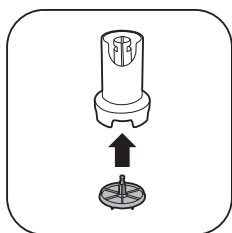
Spiralizator ima tri različita umetka koji daju spirale različitih širina. Umetak za špagete i umetak za lingvini imaju dva različita noža, obični nož seče spiralne trake, a drugi nož sa malim zupcima deli ih na fine (špagete) ili deblje (lingvini) trake. Umetak za široke trake ima samo jedan običan nož.

Veoma pažljivo rukujte umecima zato što su sečiva veoma oštra. Umetke uvek držite za spoljni prečnik. Nikada nemojte da dodirujete sečivo. Budite

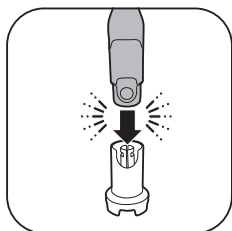
naročito pažljivi prilikom ubacivanja ili uklanjanja umetaka iz posude seckalice. Uхватите umetak sa dva prsta koristeći otvore na umetku. Budite veoma pažljivi prilikom uklanjanja ostataka hrane sa sečiva i tokom čišćenja.



- 1** Uklonite sečivo za seckanje iz posude XL seckalice i stavite jedan od umetaka sa prozirnou cevju za ubacivanje u posudu XL seckalice.



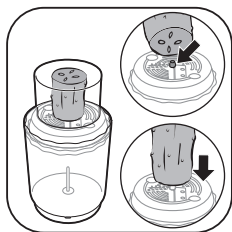
- 2** Postavite pogonsku ploču na pogonsku jedinicu spiralizatora.



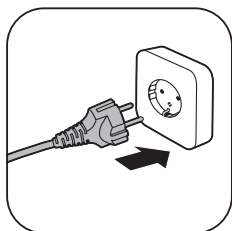
- 3** Postavite jedinicu motora na pogonsku jedinicu.



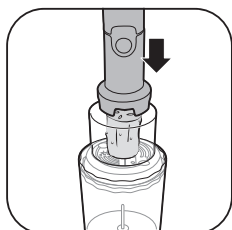
- 4** Pripremite povrće u skladu sa uputstvima iz saveta za pripremu.



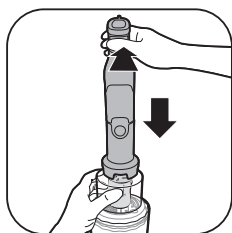
5 Centrirajte povrće i pritisnite ga na malu metalnu cev u umetku.



6 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



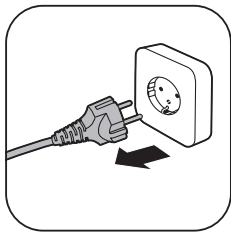
7 Pritisnite jedinicu motora sa priloženom pogonskom jedinicom i pogonskom pločom na povrće.



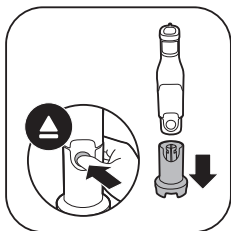
8 Fiksirajte posudu seckalice i cev za ubacivanje jednom rukom, pa srednjim prstom druge ruke pritisnite aktivni prekidač. Istovremeno pritisnite povrće nadole.



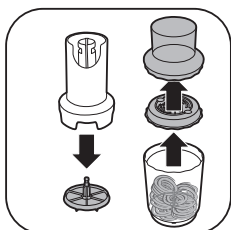
9 Spirale ispadaju u činiju.



10 Nakon što završite sa obradom, otpustite aktivni prekidač da biste isključili aparat, pa isključite aparat sa električne mreže.



11 Uklonite pogonsku jedinicu tako što ćete pritisnuti dugme za otpuštanje.



12 Uklonite pogonsku ploču sa pogonske jedinice. Zatim uklonite cev za ubacivanje i umetak, pa ispraznite posudu.

- Ako želite da napravite još, uklonite ostatke povrća sa pogonske ploče ili umetka.
- Ako pravite veće količine, ispraznite posudu pre nego što se napuni.

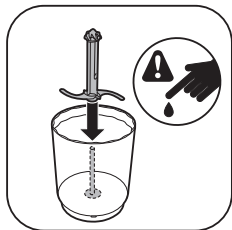
Seckalica

Seckalica je namenjena za seckanje sastojaka kao što su orasi, sirovo meso, crni luk, tvrdi sir, kuvana jaja, beli luk, začini, suv hleb itd.

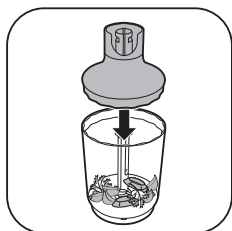
Uvek prvo isključite aparat sa električne mreže. Veoma pažljivo rukujte jedinicom sa sečivima seckalice zato što su sečiva veoma oštra. Jedinicu uvek držite za centralnu plastičnu šipku. Nikada nemojte da dodirujete sečivo. Budite naročito pažljivi prilikom umetanja ili uklanjanja jedinice sa sečivima iz činije seckalice, praznjenja činije seckalice, uklanjanja hrane koja se nakupila na sečivima i čišćenja.

Nemojte da obrađujete sastojke poput kocki leda, zamrznutih sastojaka ili voća sa košticom.

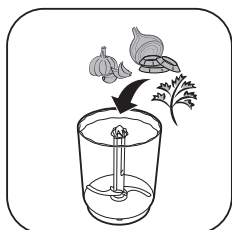
Upotreba XL seckalice (HR2684)



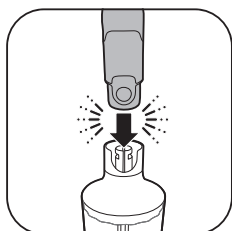
1 Stavite jedinicu sa sečivima u posudu seckalice.



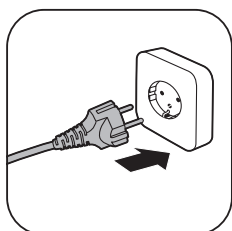
2 Stavite sastojke u posudu seckalice.



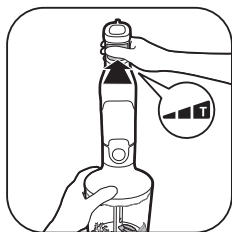
3 Stavite pogonsku jedinicu za seckalicu na posudu seckalice.



4 Postavite jedinicu motora na pogonsku jedinicu za seckalicu („klik“).



5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



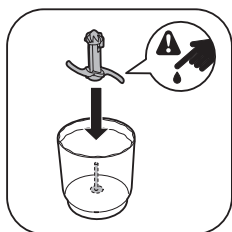
6 Pritisnite aktivni prekidač i pustite da aparat radi dok ne isecka sve sastojke.

7 Nakon što završite sa seckanjem, otpustite aktivni prekidač da biste isključili aparat, pa isključite aparat sa električne mreže.

8 Pritisnite dugme za otpuštanje da biste uklonili jedinicu motora sa pogonske jedinice.

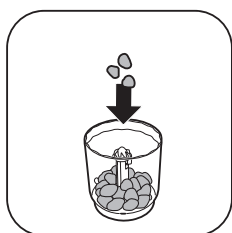
9 Pažljivo uklonite pogonsku jedinicu i jedinicu sa sečivima.

10 Sipajte iseckane sastojke.

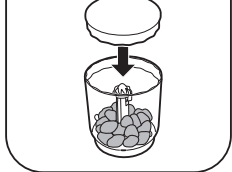


Upotreba kompaktne seckalice (HR2683/HR2685)

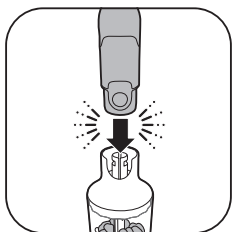
1 Stavite jedinicu sa sečivima u posudu seckalice.



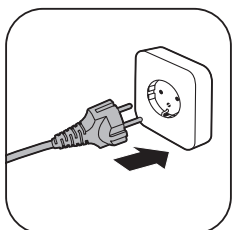
2 Stavite sastojke u posudu seckalice.



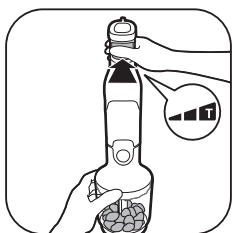
3 Stavite pogonsku jedinicu za seckalicu na posudu seckalice.



4 Postavite jedinicu motora na pogonsku jedinicu za seckalicu („klik“).



5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



6 Pritisnite aktivni prekidač i pustite da aparat radi dok ne isecka sve sastojke.

7 Nakon što završite sa seckanjem, otpustite aktivni prekidač da biste isključili aparat, pa isključite aparat sa električne mreže.

8 Pritisnite dugme za otpuštanje da biste uklonili jedinicu motora sa pogonske jedinice.

9 Pažljivo uklonite pogonsku jedinicu i jedinicu sa sečivima.

10 Sipajte iseckane sastojke.



Upotreba jedinice sa sečivima multipraktika (samo HR2685)

Multipraktik je namenjen za seckanje, sečenje, rendanje i granuliranje sastojaka.

- Jedinice sa sečivima su namenjene za seckanje sastojaka poput crnog luka, sirovog mesa, začinskog bilja, koštunjavih plodova itd.
- Strana za fino/grubo sečenje na diskovima namenjena je za sečenje sastojaka poput šargarepe, krastavca itd.
- Strana za fino/grubo rendanje na diskovima namenjena je za rendanje sastojaka poput šargarepe, tvrdog sira itd.
- Disk za granuliranje je namenjen za granuliranje sastojaka poput sira, krompira itd.

1 Postavite jedinicu sa sečivima na dno posude.

Budite pažljivi prilikom rukovanja jedinicom sa sečivima pošto je izuzetno oštra.

2 Stavite sastojke u činiju.

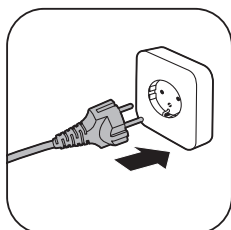
Isecite sastojke na manje komade da biste bili sigurni da će pravilno stati u posudu.



- 3 Postavite poklopac multipraktika na posudu i okrenite suprotno od smera kazaljke na satu da biste ga fiksirali.



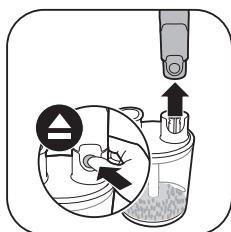
- 4 Postavite jedinicu motora na poklopac multipraktika tako što ćete je poravnati i čvrsto fiksirati.



- 5 Priključite aparat.



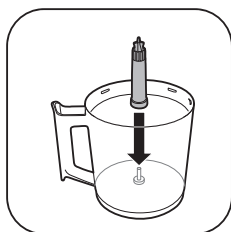
- 6 Pritisnite i držite okidač da biste aktivirali aparat na maksimalnoj brzini.
Bezbedno držite posudu jednom rukom, a jedinicu motora drugom.



- 7 Pritisnite dugme za izbacivanje da biste uklonili jedinicu motora sa poklopca nakon što završite.

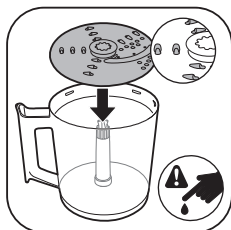


- 8 Uklonite poklopac multipraktika tako što ćete ga rotirati u smeru kazaljke na satu dok se ne oslobodi.



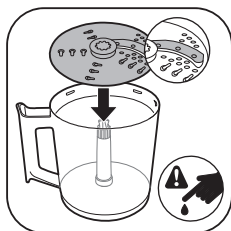
Upotreba diska sa sečivima multipraktika (samo HR2685)

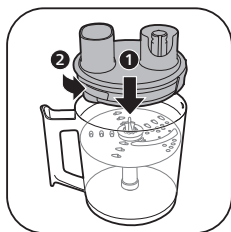
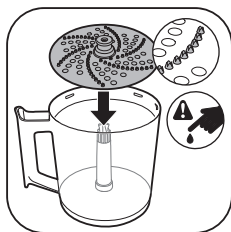
- 1 Postavite pogonjenu osovinu na dno posude.



- 2 Postavite diskove na pogonjenu osovinu.

Budite pažljivi prilikom rukovanja diskovima pošto su izuzetno oštri.





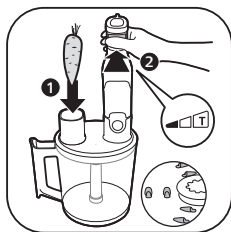
- 3** Postavite poklopac multipraktika na posudu i okrenite suprotno od smera kazaljke na satu da biste ga fiksirali.

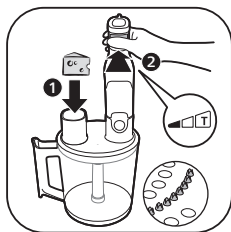


- 4** Postavite jedinicu motora na poklopac multipraktika tako što ćete je poravnati i čvrsto fiksirati. Zatim priključite aparat.



- 5** Stavite sastojke u posudu kroz otvor na poklopcu.

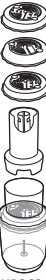




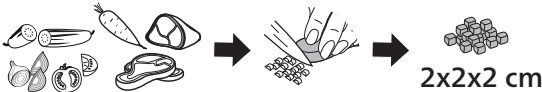
6 Pritisnite i držite okidač da biste aktivirali aparat na najmanjoj brzini.

Obradeni sastojci se sakupljaju u posudi.

Količine za obradu i vreme obrade

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Čišćenje i održavanje

Nemojte da potapate jedinicu motora, pogonsku jedinicu XL seckalice, pogonsku jedinicu mutilice i pogonsku jedinicu dodatka za miksovanje u vodu niti u bilo koju drugu tečnost i nemojte da ih ispirate pod mlazom vode. Za čišćenje tih delova koristite vlažnu krpu. Sečivo i štitnik cilindričnog blendera možete da isperete pod mlazom vode. Svi ostali dodaci mogu da se peru u mašini za sudove.

Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučice za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su alkohol, benzin ili aceton.

- 1 Isključite aparat iz zidne utičnice.
- 2 Pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora da biste uklonili dodatak koji ste koristili.
- 3 Skinite dodatak.
- 4 Dodatna uputstva potražite u grafikonima „Čišćenje“.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
HR2684	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✗	✗	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Rešenje
Aparat stvara veliku buku, neprijatno miriše, vreo je na dodir ili ispušta dim. Šta da radim?	Aparat može da proizvodi neprijatan miris ili da ispušta malo dima ako se korist predugo. U tom slučaju, trebalo bi da isključite aparat i da ga ostavite da se hladi 60 minuta.
Da li je moguće oštetiti aparat preradom veoma tvrdih sastojaka?	Da, aparat je moguće oštetiti ako obrađujete veoma tvrde sastojke, kao što su kosti, voće sa košticama ili smrznuti sastojci.
Zašto je aparat iznenada prestao da radi?	Neki tvrdi sastojci mogu da blokiraju jedinicu sečiva. Otpustite aktivni prekidač, isključite aparat sa električne mreže, odvojite jedinicu motora, pa pažljivo uklonite sastojke koji blokiraju jedinicu sa sečivima.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat uskladen je sa standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF).

Recikliranje



Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU).

Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Osim ako nije drugačije navedeno, sav materijal za pakovanje u kutiji je napravljen od recikliranog papira; pogledajte oznaku PAP na kutiji.

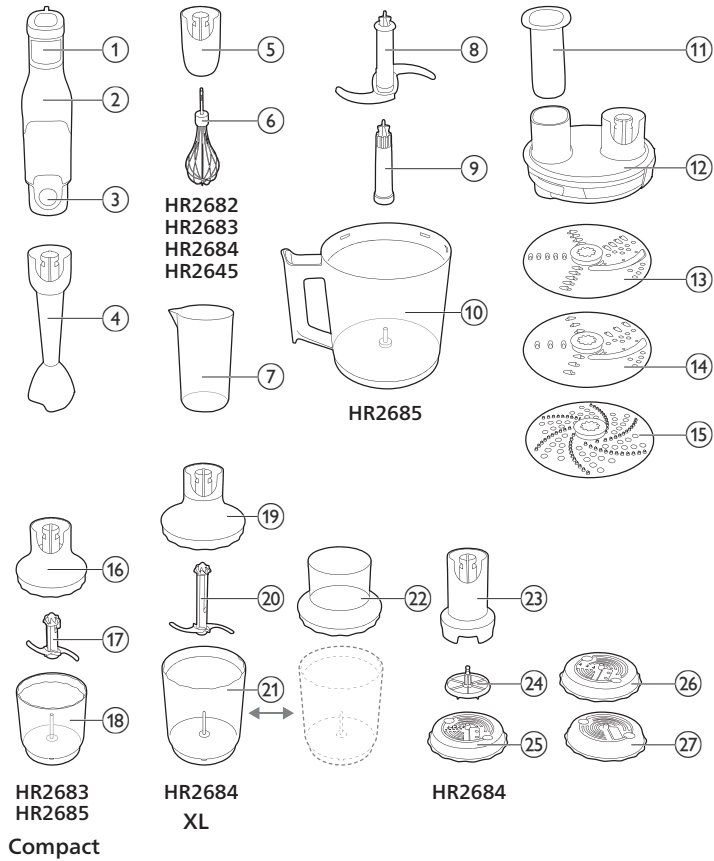
Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju www.philips.com/support.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!
Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa
www.Philips.com/welcome.

Yleiskuvauk



- Sauvasekoitin
- 1 Puristuskytkin
- 2 Runko
- 3 Vapautuspainike

- 4 Sauvaosa, jossa on integroitu teräyksikkö
 - Vispilä (vain HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Vispilän akseli
- 6 Vispilä
- 7 Sekoituskannu
 - Monitoimikone (vain HR2685)
- 8 Teräyksikkö
- 9 Käyttöakseli
- 10 Monitoimikoneen kulho
- 11 Syöttöpainin
- 12 Monitoimikoneen kulhon kansi
- 13 Viipalointi- ja suikalointilevy (karkea koostumus)
- 14 Viipalointi- ja suikalointilevy (hienojakoinen)
- 15 Hienonnuksosa
 - Pienikokoinen teholeikkuri (vain HR2683/HR2685)
- 16 Pienikokoisen teholeikkurin akseli
- 17 Pienikokoisen teholeikkurin terä
- 18 Pienikokoisen teholeikkurin kulho
 - XL-tehroleikkuri (vain HR26834)
- 19 XL-tehroleikkurin akseli
- 20 XL-tehroleikkurin terä
- 21 XL-tehroleikkurin kulho
 - Spiraalileikkuri (vain HR2684)
- 22 Syöttöaukko
- 23 Spiraalileikkurin akseli
- 24 Spiraalileikkurin käyttölevy
- 25 Spiraalileikkurin lisäosat (spagetti)
- 26 Spiraalileikkurin lisäosat (linguini)
- 27 Spiraalileikkurin lisäosat (nauha)

Tärkeää

Vaara

- Älä upota runkoa äläkä XL-tehroleikkurin, vispilän, kompaktin teholeikkurin, spiraalileikkurin tai monitoimikoneen akselia veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee niitä juoksevalla vedellä. Puhdista kyseiset osat kostealla liinalla. Sauvaosan terän ja suojuksen voi huuhdella juoksevalla vedellä. Kaikki muut lisävarusteet kestävät konepesun.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen tai siinä näkyy halkeamia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Varo koskemasta teräyksikön leikkuuteriin käsittelyn, tyhjennyksen tai puhdistuksen aikana. Leikkuuterät ovat erittäin terävät, ja niistä saa helposti haavan sormeen.

- Älä käytä teräyksikköä ilman teholeikkuria tai monitoimikoneen kulhoa.
- Vältä ainesten roiskuminen upottamalla sauvaosa tai vispilä (vain tietyissä malleissa) aineksiin aina ennen laitteen käynnistämistä, varsinkin käsitellessäsi kuumia valmistusaineita.
- Jos teräyksikkö juuttuu paikalleen, irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat kiinni juuttuneet ainekset.
- Vältä kuuman nesteen kaatamista monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen, sillä neste voi höyrystyä äkillisesti ja aiheuttaa palovammoja.
- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Älä käsittele kovia aineksia, kuten jääkuutioita, pakastettuja aineksia tai kivellisiä hedelmiä ilman nestettä.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Laitetta voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Varmista, että laite on puhdistettu kunnolla. Erityisesti ruoan kanssa kosketuksissa olevat pinnat on puhdistettava huolellisesti. Lisätietoja puhdistuksesta on kuvassa 10.

Varoitus

- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta, jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista,
- purkamista, asettamista säilytykseen ja puhdistamista.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohto pistorasiasta ennen kuin vaihdat lisäosia tai aiot koskea osiin, jotka liikkuvat käytössä.
- Älä käytä laitetta ja lisäosia yli 3 minuuttia kerralla ilman taukoja. Anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia, ennen kuin jatkat käsittelyä.
- Lisätarvikkeet eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Suojaa runko kuumuudelta, tulelta, kosteudelta ja lialta.
- Käytä tätä laitetta vain tarkoituksenmukaisesti käyttöoppaassa esitetyllä tavalla.
- Älä kaada kannuun, kompaktin teholeikkurin kulhoon, XL-tehroleikkurin kulhoon tai monitoimikoneeseen (vain tietyissä malleissa) aineksia, joiden lämpötila on yli 60 °C.
- Varo ylittämästä taulukossa annettuja määriä ja valmistusajoja.
- Puhdista sauvaosan teräyksikkö juoksevalle vedellä. Älä upota sitä veteen.
- Anna sauvaosan kuivua puhdistamisen jälkeen. Säilytä sitä joko vaaka-asennossa tai terä ylöspäin. Varmista, että teräyksikkö on täysin kuiva, ennen kuin asetat sauvaosan säilytykseen.
- Melutaso: Lc = 85dB(A)

Ennen käyttöönottoa

Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso Puhdistaminen).

Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.

Käyttönoton valmistelu

- 1 Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen niiden käsittelyä.
- 2 Pilko isot ainesosat noin 2 x 2 x 2 cm:n kuutioiksi ennen käsittelyä.
- 3 Kokoa laite asianmukaisesti, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.

Suorista aina virtajohto kokonaan, ennen kuin kytket laitteeseen virran.

Poista kaikki pakkausmateriaalit tai tarrat ennen käyttöä.

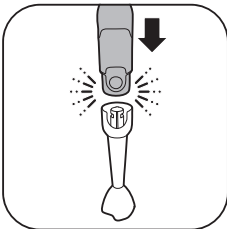
Käyttö

Sauvasekoittimen käyttäminen

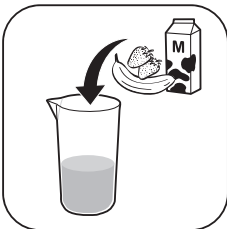
Tehosekoittimen käyttötarkoitukset:

- nesteiden, kuten maitotuotteiden, kastikkeiden, hedelmämehujen, keittojen, juomien ja pirtelöiden, sekoittaminen
- löysien seosten, kuten ohukaistaikinan tai majoneesin, sekoittaminen
- keitettyjen ruoka-aineiden soseuttaminen, esimerkiksi vauvanruoaksi
- pähkinöiden, hedelmien ja kasvien pilkkominen.

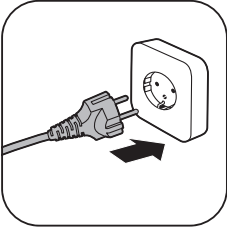
Älä käsittele kovia aineksia, kuten jääkuutioita, pakastettuja aineksia tai kivellisiä hedelmiä.



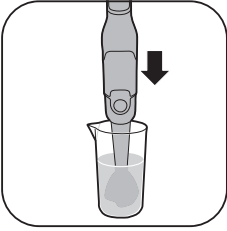
- 1 Kiinnitä sauvaosa runkoon, jolloin kuuluu napsahdus.



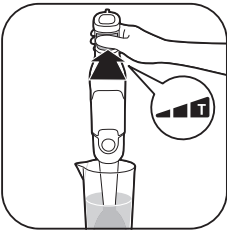
- 2 Mittaa aineet kannuun.



3 Työnnä pistoke pistorasiaan.



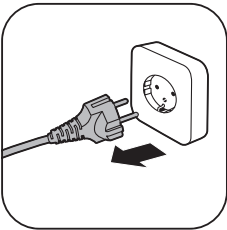
4 Upota teräsuojus kokonaan aineisiin roiskeiden välttämiseksi.



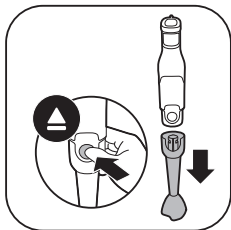
5 Käynnistä laite puristamalla puristuskytkintä. Voit lisätä nopeutta painamalla kytkintä kovemmin. Jos painat kytkimen enimmäisasentoon, sauvasekoitin toimii turbonopeudella.



6 Sekoita ainekset liikuttamalla laitetta hitaasti ylös ja alas. Tee myös pyörivää liikettä.

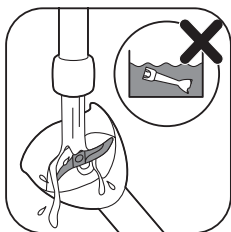


7 Sammuta laite sekoittamisen jälkeen vapauttamalla puristuskytkin ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

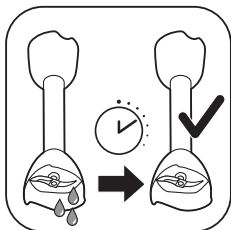


8 Irrota sauvaosa rungosta painamalla vapautuspainiketta.

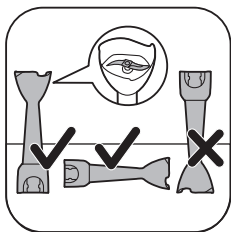
Terät ovat terävät. Käsittele niitä varovasti. Irrota aina ensin pistoke pistorasiasta. Älä kosketa itse terää, kun puhdistat sitä tai irrotat siihen tarttunutta ruokaa.



9 Rungon voi puhdistaa helposti huuhtelemalla sen heti käytön jälkeen kuumalla vedellä. Älä upota runkoa kokonaan veteen.



10 Aseta runko pystyasentoon teräsuojus ylöspäin ja anna kuivua vähintään 10 minuutin ajan, ennen kuin siirrät sen säilytykseen.



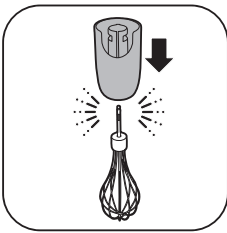
Vispilän käyttäminen (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Vispilällä voi vatkata kermaa, munanvalkuaisia, jälkiruokia ym.

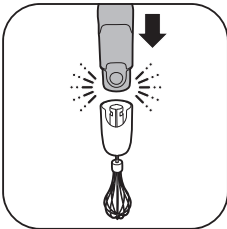
Vihjeitä

- Jos kulhossa on vain vähän aineksia, kallista sitä hieman, jotta vatkaaminen sujuu nopeammin.
- Kun vatkaat valkuaisia, saat parhaan tuloksen käyttämällä suurta kulhoa. Kulhossa ja laitteessa ei saa olla rasvaa eikä valkuaiden seassa tippaakaan keltuaista, jotta saat hyvän tuloksen.
- Estä roiskumista aloittamalla pienellä nopeudella ja lisäämällä nopeutta noin 1 minuutin kuluttua.
- Kun vatkaat kermaa, vältä sen roiskuminen käyttämällä sekoituskannua.

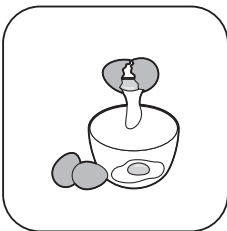
Älä käytä vispilää taikinan valmistamiseen.



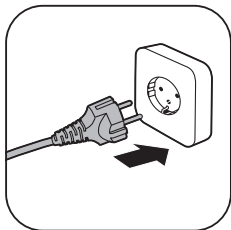
- 1** Liitä vispilä vispilän akseliin, jolloin kuuluu napsahdus.



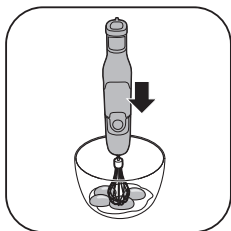
- 2** Kiinnitä vispilän akseli runkoon, jolloin kuuluu napsahdus.



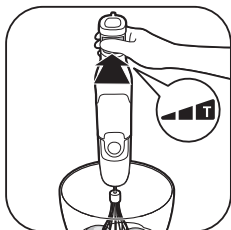
- 3** Mittaa aineet kulhoon.



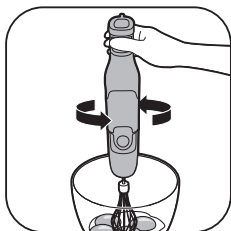
4 Työnnä pistoke pistorasiaan.



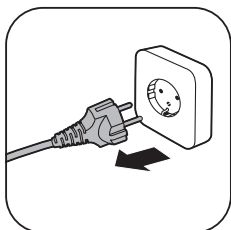
5 Upota vispilä aineksiin.



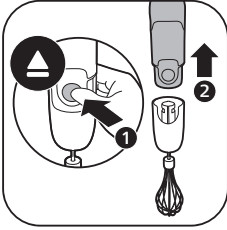
6 Paina puristuskytkintä.



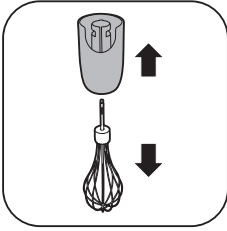
7 Liikuta laitetta hitaasti tehden pyörivää liikettä.



8 Sammuta laite vatkaamisen/sekoittamisen jälkeen vapauttamalla puristuskytkin ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.



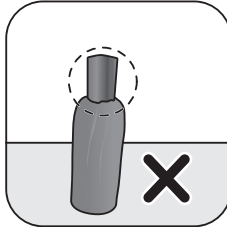
9 Irrota moottoriyksikkö akselista painamalla vapautuspainiketta.



10 Irrota vispilä akselista vetämällä vispilää suoraan alaspäin ulos akselista.

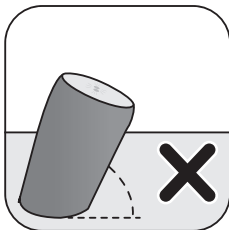
Kasvien valmisteluvinkkejä

- Jotta saat hyviä ja pitkiä spiraaleja, pilko kasvikset suoriksi, suunnilleen syöttöaukon korkuisiksi lieriöiksi.

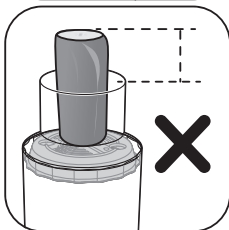
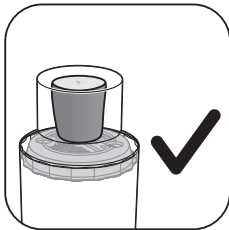


- Katkaise esimerkiksi kurkkujen ja perunoiden päät, jotta ne osuvat hyvin käyttölevyn ja leikkuuosaan.

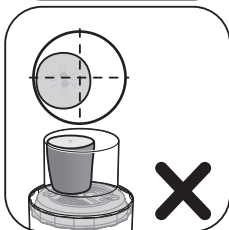
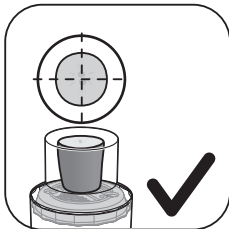




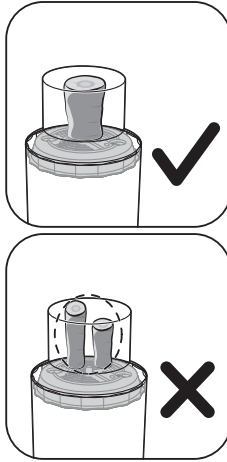
- Vain suora lieriö pysyy keskellä koko käsittelyn ajan.



- Keskitä valmistelemasi kasvis painamalla se kiinni leikkuuosan keskellä olevaan pieneen metalliputkeen.



- Aseta leikkuuosaan vain yksi kasviksen palanen kerrallaan.



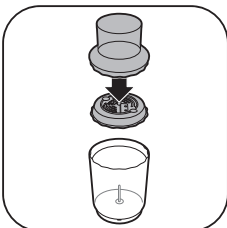
Spiraaleileikkurin käyttäminen (HR2684)

Spiraaleileikkurilla voi käsitellä kasviksia, kuten perunoita, porkkanoita, kurkkuja, kesäkurpitsaita, retikkaa, punajuurta ja nauriita.

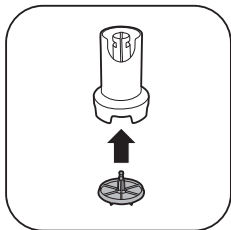
3 lisäosaa:

Spiraaleileikkurissa on kolme lisäosaa eri levyisten spiraalien leikkaamiseen. Spagetti- ja linguini-lisäosassa on kaksi terää. Tavallinen terä leikkaa spiraalinauhoja ja toinen, pienihampainen terä katkoo nauhat ohuiksi liuskoiksi (spagetti) tai paksummiksi liuskoiksi (linguini). Leveitä nauhoja leikkaavassa lisäosassa on vain yksi tavallinen terä.

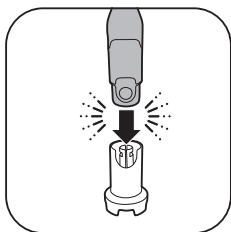
Käsittele lisäosia erittäin varovaisesti, sillä leikkuuterät ovat erittäin teräviä. Pitele lisäosia aina ulkoreunoista. Älä kosketa itse terää. Ole erityisen varovainen, kun kiinnität lisäosia leikkuukulhoon tai irrotat niitä kulhosta. Tartu lisäosien reikiin kahdella sormella. Ole varovainen, kun irrotat teriin tarttunutta ruokaa, ja puhdistuksen aikana.



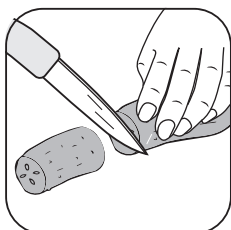
- 1 Irrota leikkuuterä XL-leikkuukulhosta ja aseta XL-leikkuukulhoon lisäosa, jossa on läpinäkyvä syöttöaukko.



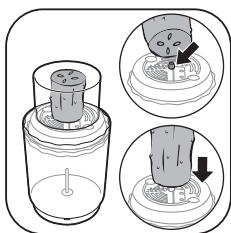
2 Kiinnitä käyttöterä spiraalileikkurin akseliin.



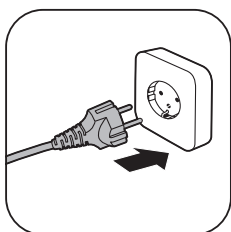
3 Kiinnitä moottori akseliin.



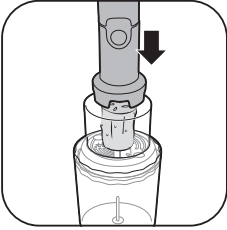
4 Valmistele kasvikset valmisteluvinkkien mukaisesti.



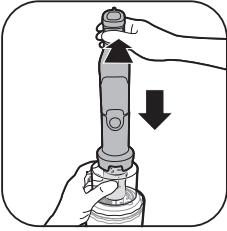
5 Keskitä kasvis ja paina se kiinni lisäosan pieneen metalliputkeen.



6 Työnnä pistoke pistorasiaan.



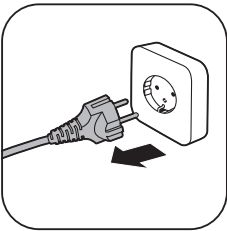
7 Paina kasvista runkoon akselin avulla kiinnitetyllä käyttölevyllä.



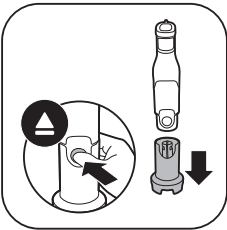
8 Pitele leikkuukulhoa ja syöttöaukkoa toisella kädellä ja paina puristuskytkintä toisen käden keskisormella. Paina kasvista samalla alaspäin.



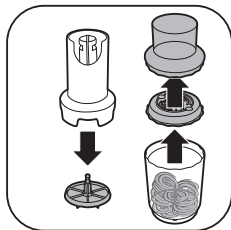
9 Spiraalit leikkautuvat kulhoon.



10 Sammuta laite käsittelyn jälkeen vapauttamalla puristuskytkin ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.



11 Irrota akseli painamalla vapautuspainiketta.



12 Irrota käyttölevy akselistä. Irrota sen jälkeen syöttöaukko ja lisäosa ja tyhjennä kulho.

- Jos haluat valmistaa lisää, irrota kasviksen rippeet käyttölevystä tai lisäosasta.
- Jos valmistat suuria määriä, tyhjennä kulho, ennen kuin se täyttyy.

Teholeikkuri

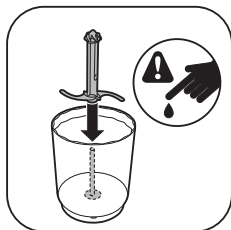
Teholeikkurilla voi pilkkoa esimerkiksi pähkinöitä, raakaa lihaa, sipulia, kovaa juustoa, keitettyjä munia, valkosipulia, yrttejä ja kuivaa leipää.

Irrota aina ensin pistoke pistorasiasta. Käsittele hienonnusosaa erittäin varovaisesti. Leikkuuterät ovat erittäin teräviä. Pitele laitetta aina sen keskikohdan muovitangosta. Älä kosketa itse terää. Ole erityisen varovainen, kun asetat teräyksikköä leikkuukulhoon tai irrotat sitä, kun tyhjännät leikkuukulhon, kun irrotat teriin tarttunutta ruokaa ja puhdistamisen aikana.

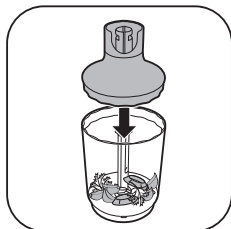
Älä käsittele kovia aineksia, kuten jääkuutioita, pakastettuja aineksia tai kivellisiä hedelmiä.

XL-teholeikkurin käyttäminen (HR2684)

1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon

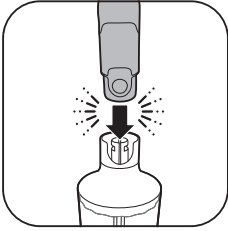


2 Mittaa ainekset leikkuukulhoon.

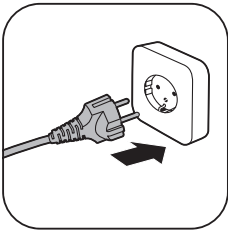




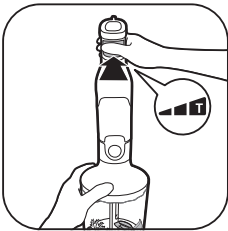
3 Kiinnitä teholeikkurin akseli leikkuukulhoon.



4 Kiinnitä runko teholeikkurin akseliin, jolloin kuuluu napsahdus.



5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



6 Paina puristuskytkintä ja anna laitteen käydä, kunnes kaikki ainekset on pilkottu.

7 Sammuta laite pilkkomisen jälkeen vapauttamalla puristuskytkin ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

8 Irrota moottoriyksikkö akselista painamalla vapautuspainiketta.

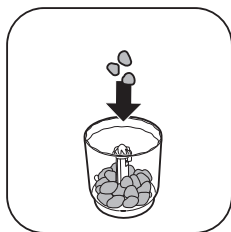
9 Irrota akseli ja teräyksikkö varovasti.

10 Kaada pilkotut aineiset kulhosta.

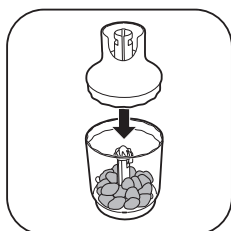


Pienikokoisen teholeikkurin käyttäminen (HR2683/HR2685)

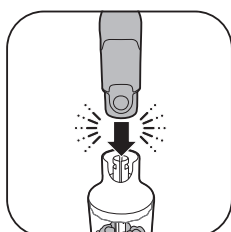
1 Laita teräyksikkö leikkuukulhoon



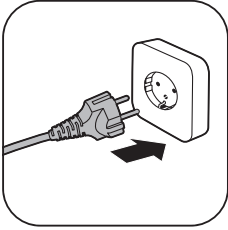
2 Mittaa ainekset leikkuukulhoon.



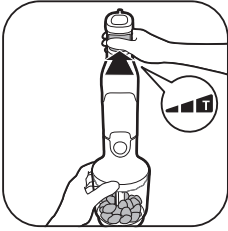
3 Kiinnitä teholeikkurin akseli leikkuukulhoon.



4 Kiinnitä runko teholeikkurin akseliin, jolloin kuuluu napsahdus.



5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



6 Paina puristuskytkintä ja anna laitteen käydä, kunnes kaikki ainekset on pilkottu.

7 Sammuta laite pilkkomisen jälkeen vapauttamalla puristuskytkin ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta.

8 Irrota moottoriyksikkö akselista painamalla vapautuspainiketta.

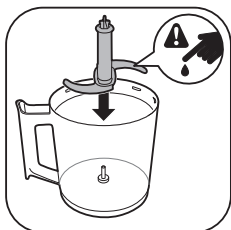
9 Irrota akseli ja teräyksikkö varovasti.

10 Kaada pilkotut aineiset kulhosta.

Monitoimikoneen teräyksikön käyttäminen (vain HR2685)

Monitoimikone on tarkoitettu aineiden pilkkomiseen, viipaloimiseen, raastamiseen ja hienontamiseen.

- Teräyksiköillä voi pilkkoa esimerkiksi sipuleita, raakaa lihaa, yrttejä ja pähkinöitä.
- Hienojakoisten ja karkeiden levyjen viipalointipuolella voi viipaloida esimerkiksi porkkanoita ja kurkkuja.



- Hienojakoisten ja karkeiden levyjen raastamispuolella voi raastaa esimerkiksi porkkanoita ja kovaa juustoa.
- Hienonnusosalla voi hienontaa esimerkiksi juustoa ja perunoita.

1 Kiinnitä teräyksikkö kulhon alaosaan.

Ole varovainen, kun käsittelet teräyksikköä, sillä se on erittäin terävä.



2 Mittaa ainekset kulhoon.

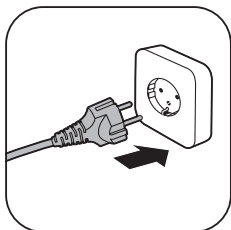
Pilko ainekset pienemmiksi, jotta ne mahtuvat kulhoon.



3 Kiinnitä monitoimikoneen kansi kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään.



4 Kiinnitä runko monitoimikoneen kanteen kohdistamalla ja napsauttamalla se paikalleen.

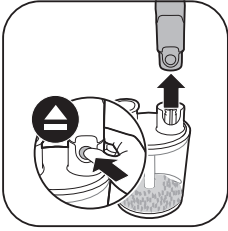


5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

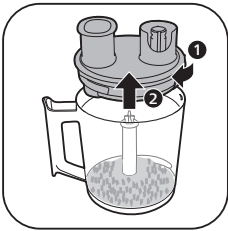


6 Aktivoi laite enimmäisnopeudella painamalla puristuskyskintä.

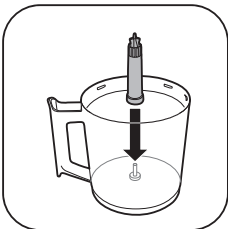
Pitele kulhoa tukevasti toisessa kädessä ja runkoa toisessa.



7 Kun olet valmis, irrota runko kannesta painamalla poistopainiketta.

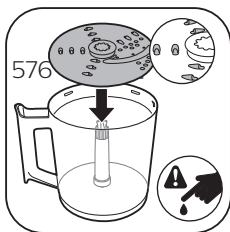


8 Irrota monitoimikoneen kansi kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se irtaa.



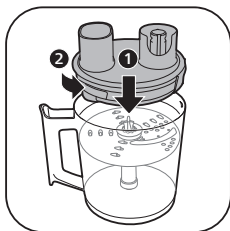
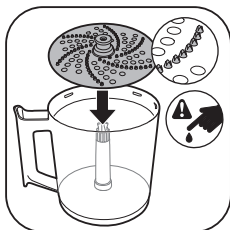
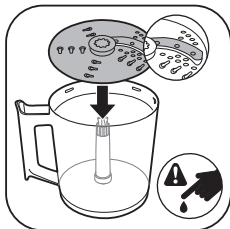
Monitoimikoneen terälevyn käyttäminen (vain HR2685)

1 Kiinnitä käyttöakseli kulhon alaosaan.



2 Kiinnitä levyt käyttöakseliin.

Ole varovainen, kun käsittelet levyä, sillä se on erittäin terävä.



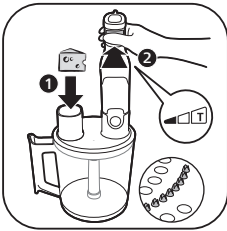
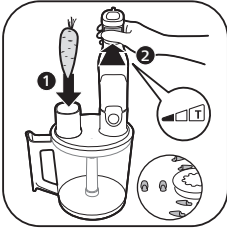
3 Kiinnitä monitoimikoneen kansi kulhoon ja lukitse kääntämällä vastapäivään.



4 Kiinnitä runko monitoimikoneen kanteen kohdistamalla ja napsauttamalla se paikalleen. Liitä pistoke pistorasiaan.

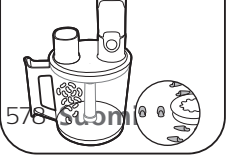


5 Aseta ainekset kulhoon kannen aukosta.

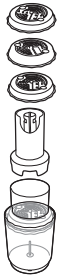


6 Aktivoi laite pienimmällä nopeudella painamalla puristuskytkintä.

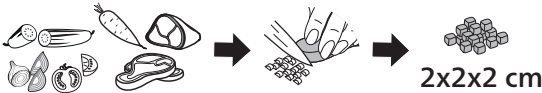
Käsitellyt ainekset kerääntyvät kulhoon.



Käsiteltävät määrät ja käsittelyaika

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Puhdistus ja hoito

Älä upota runkoa äläkä XL-teholeikkurin, vispilän tai vatkainlisäosan akselia veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee niitä juoksevilla vedellä. Puhdista kyseiset osat kostealla liinalla. Sauvaosan terän ja suojuksen voi huuhdella juoksevilla vedellä. Kaikki muut lisävarusteet kestävät konepesun.

Älä käytä laitteen puhdistamiseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä (kuten alkoholia, bensiiniä tai asetonia).

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Irrota käyttämäsi lisäosa rungosta painamalla vapautuspainiketta.
- 3 Pura lisätarvike.
- 4 Katso lisäohjeita puhdistuskaavioista.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Jos et löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Ratkaisu
Laitte pitää kovaa ääntä, siitä lähtee epämiellyttävää hajua tai käryä tai se tuntuu käteen kuumalta. Mitä teen?	Laitteesta voi tulla epämiellyttävä haju tai vähän käryä, jos sitä on käytetty liian kauan. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä 60 minuuttia.
Voiko laite vioittua, jos sillä käsitellään erittäin kovia aineksia?	Kyllä, laite voi vioittua, jos sillä käsitellään erittäin kovia aineksia, kuten luita, kivellisiä hedelmiä tai pakastettuja aineksia.
Miksi laite lakkasi yhtäkkiä toimimasta?	Kovat ainekset saattavat jumiuttaa terät. Vapauta puristuskytkin, irrota pistoke pistorasiasta, irrota runko ja poista ainekset, joiden vuoksi terät ovat jumissa.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laitte vastaa sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja.

Kierrätys



Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).

Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

Kaikki pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätetystä paperista, ellei toisin ilmaista. Katso pakkauksen PAP-merkintä.

Takuu ja tuki

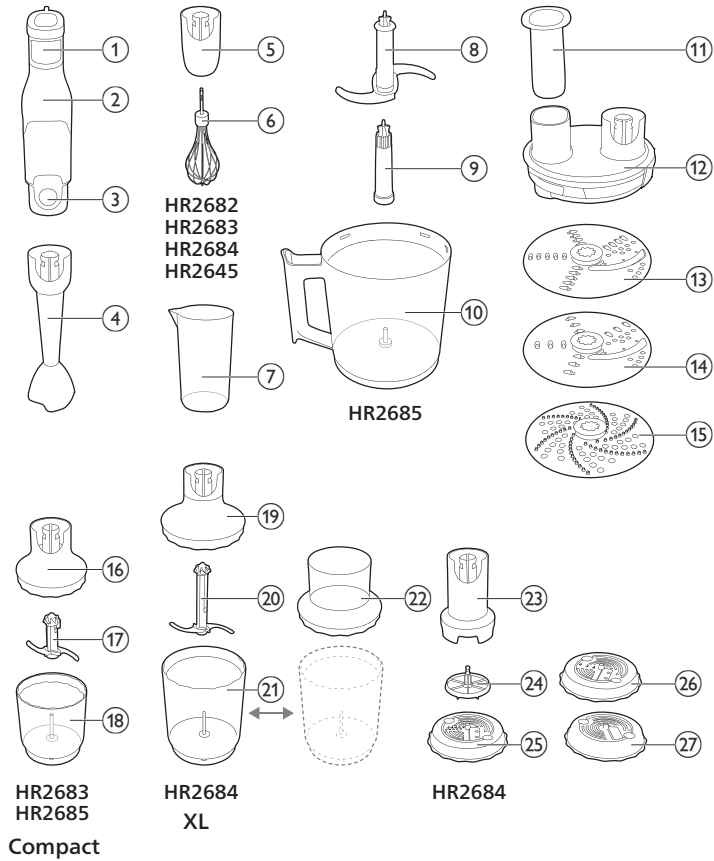
Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Allmän beskrivning



- Stavmixer
- 1 Startknapp
- 2 Motorenhet
- 3 Frigöringsknapp

- 4 Mixerstav med integrerad knivenhet
 - Visp (endast HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Kopplingsenhet för visp
- 6 Visp
- 7 Bägare
 - Matberedare (endast HR2685)
- 8 Knivenhet
- 9 Drivaxel
- 10 Matberedarskål
- 11 Presskloss
- 12 Lock till matberedarskål
- 13 Skiva för att skiva och riva (grov)
- 14 Skiva för att skiva och riva (fin)
- 15 Finfördelningskiva
 - Kompakt hackare (endast HR2683/HR2685)
- 16 Kopplingsenhet för kompakt hackare
- 17 Skärblad till kompakt hackare
- 18 Skål för kompakt hackare
 - Extra stor hackare (endast HR26834)
- 19 Kopplingsenhet för extra stor hackare
- 20 Skärblad till extra stor hackare
- 21 Skål för extra stor hackare
 - Grönsakssvarv (endast HR2684)
- 22 Matningsrör
- 23 Kopplingsenhet för grönsakssvarv
- 24 Drivplatta till grönsakssvarv
- 25 Inlägg för grönsakssvarv (spagetti)
- 26 Inlägg för grönsakssvarv (linguine)
- 27 Inlägg för grönsakssvarv (band)

Viktigt

Fara

- Sänk inte ned motorenheten eller kopplingsenheterna för den extra stora hackaren, vispen, den kompakta hackaren, grönsakssvarven eller matberedaren i vatten eller andra vätskor och skölj dem inte heller under kranen. Använd en fuktig trasa för att rengöra de här delarna. Mixerstavens kniv och skydd kan sköljas under kranen. Alla andra tillbehör kan diskas i diskmaskin.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller någon annan del är skadad eller har synliga sprickor.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.

- Vidrör inte eggarna på knivenheten när du hanterar och tömmer behållaren eller under rengöring. De är mycket vassa, och du skulle lätt kunna skära fingrarna på dem.
- Använd aldrig en knivenhet utan en hackar- eller matberedarskål.
- För att undvika stänk bör du alltid sänka ned mixerstaven eller vispen (endast vissa modeller) i behållaren med ingredienser innan du slår på apparaten, särskilt när du arbetar med varma ingredienser.
- Om en av knivenheterna fastnar kopplar du ur apparaten innan du tar bort ingredienserna som blockerar knivenheten.
- Var försiktig om du håller varm vätska i matberedaren eller mixern eftersom det kan stänka från apparaten vid plötslig ångbildning.
- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Behandla inte ingredienser som isbitar, frysta ingredienser eller frukt med kärnor utan att använda vätska.
- Apparaten får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med olika funktionshinder eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används om det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de eventuella medförda riskerna.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Se till att apparaten rengörs ordentligt. Särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel. Information om rengöring finns på bild 10.

Varning

- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den oövervakad och innan du monterar,
- tar isär, förvarar eller rengör den.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från nätuttaget innan du byter något tillbehör eller rör vid delar som rör sig under användning.
- Använd inte apparaten med några av tillbehören längre än tre minuter utan avbrott. Låt apparaten svalna i 15 minuter innan du fortsätter att bearbeta en ny sats.
- Inget av tillbehören passar för användning i mikrovågsugn.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Håll motorenheten borta från värme, eld, fukt och smuts.
- Använd endast den här apparaten för dess avsedda ändamål, såsom beskrivs i användarhandboken.
- Fyll aldrig bägaren, skålen till den kompakta hackaren, skålen till den extra stora hackaren eller matberedaren (endast vissa modeller) med ingredienser som är varmare än 60 °C.
- Överskrid inte mängderna och beredningstiderna som anges i tabellen.
- Rengör mixerstavens knivenhet under kranen. Sänk aldrig ned den i vatten.

- Låt mixerstaven torka efter rengöringen. Förvara den antingen horisontellt eller med knivenheten riktad uppåt. Se till att knivenheten är helt torr innan du ställer undan mixerstaven.
- Ljudnivå: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Före första användningen

Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar apparaten.

Förberedelser inför användning

- 1 Låt varma ingredienser svalna innan du tillreder dem.
- 2 Skär stora ingredienser i bitar på ungefär $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ innan du tillreder dem.
- 3 Montera apparaten på rätt sätt innan du sätter in stickkontakten i vägguttaget.

Linda alltid ut nätsladden helt innan du slår på apparaten.

Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter före användning.

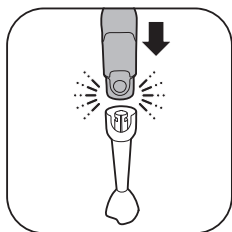
Använda apparaten

Använda stavmixern

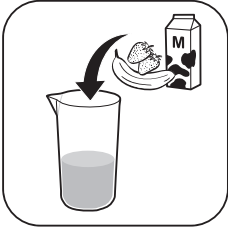
Stavmixern används till att göra följande:

- Mixa vätskor, till exempel mejerivaror, såser, fruktjuicer, soppor, drinkar och shakedrycker.
- Mixa mjuka ingredienser, till exempel pannkakssmet och majonnäs.
- Purea kokta ingredienser, till exempel för att göra barnmat.
- Hacka nötter, frukt och grönsaker.

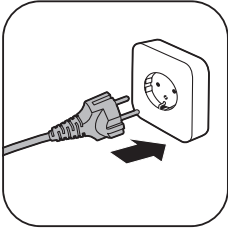
Behandla inte ingredienser som isbitar, frysta ingredienser eller frukt med kärnor.



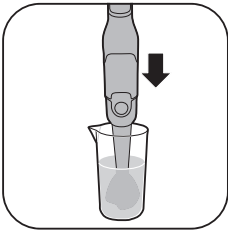
- 1 Anslut mixerstaven till motorenheten (ett klickljud hörs).



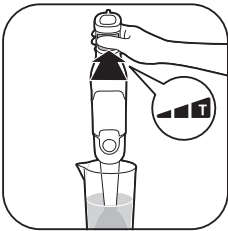
2 Tillsätt ingredienserna i en bägare.



3 Sätt i kontakten i vägguttaget.



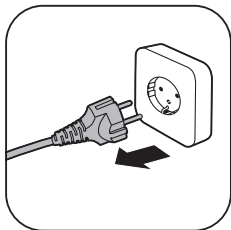
4 Undvik stänk genom att sänka ned knivskyddet helt i ingredienserna.



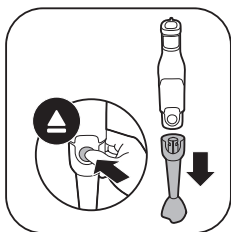
5 Slå på apparaten genom att trycka på startknappen. Du kan öka hastigheten genom att trycka hårdare på startknappen. Om du trycker på startknappen upp till maximal hastighet använder mixerstaven turboläget.



6 Flytta apparaten långsamt uppåt och nedåt samt i cirklar för att mixa ingredienserna.

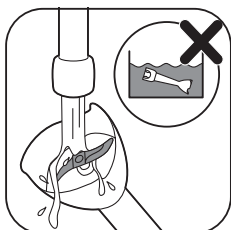


- 7 När du har mixat klart släpper du startknappen för att stänga av apparaten och kopplar bort apparaten från vägguttaget.

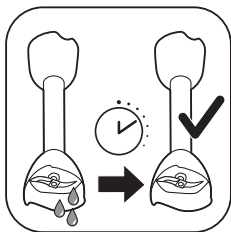


- 8 Ta bort mixerstaven genom att trycka på frigöringsknappen.

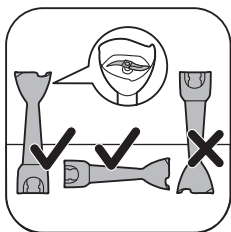
Knivbladen är vassa. Hantera dem försiktigt. Koppla alltid bort apparaten från vägguttaget först. Rör aldrig vid själva knivbladet när du rengör eller tar bort mat som har fastnat i knivbladen.



- 9 Rengör staven omedelbart efter användning med varmt vatten för enkel rengöring. Sänk inte ned staven i vatten.



- 10 Placera staven upprätt med knivskyddet ovanpå och låt den torka i minst 10 minuter innan du ställer undan den.



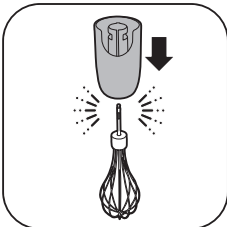
Använda vispen (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Vispen är avsedd för att vispa grädde, vispa äggvitor, efterrätter osv.

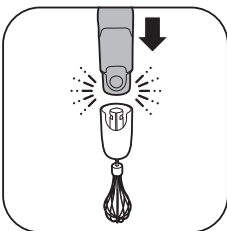
Kontakt

- Om du vill tillreda en liten mängd, lutar du bägaren något för ett snabbare resultat.
- När du vispar äggvitor får du bäst resultat om du använder en stor skål. För att få ett bra resultat måste skålen och verktyget vara helt fettfria och det får inte finnas några rester av äggula i äggvitan.
- Förhindra stänk genom att starta på en låg hastighet och fortsätt med en högre hastighet efter cirka 1 minut.
- När du vispar grädde kan du använda bägaren för att undvika stänk.

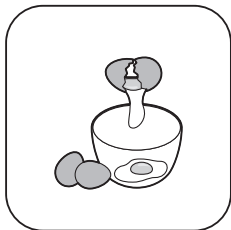
Använd inte vispen för att göra deg eller kaksmet.



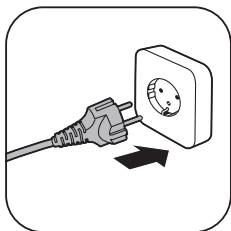
- 1 Sätt fast vispen på kopplingsenheten för vispen (ett klickljud hörs).



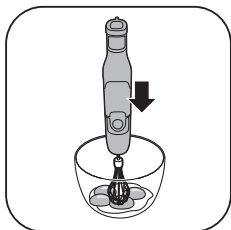
- 2 Sätt fast kopplingsenheten för vispen på motorenheten (ett klickljud hörs).



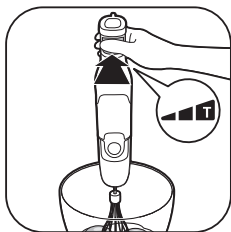
3 Lägg ingredienserna i en skål.



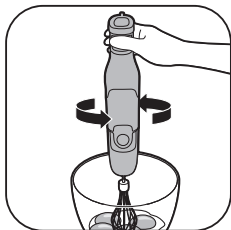
4 Sätt i kontakten i vägguttaget.



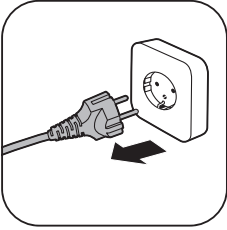
5 Sänk ned vispen i ingredienserna.



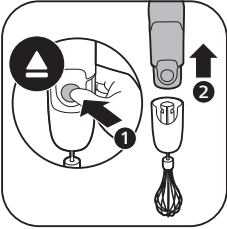
6 Tryck på startknappen.



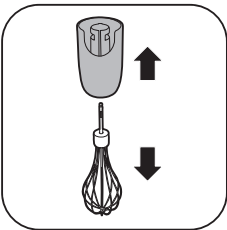
7 Flytta apparaten långsamt i cirklar.



8 När du är klar med att vispa/mixa släpper du startknappen för att stänga av apparaten och kopplar bort kontakten från vägguttaget.



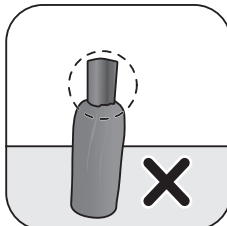
9 Tryck på frigöringsknappen och ta bort motorenheten från kopplingsenheten.



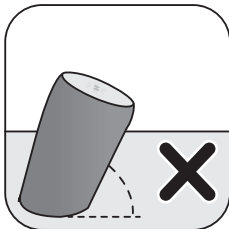
10 Ta bort vispen från kopplingsenheten genom att dra vispen rakt nedåt ut ur kopplingsenheten.

Grönsaksförberedningstips

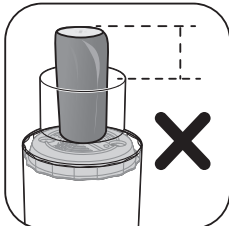
- För att få långa spiraler ska du skära grönsaken i raka cylindrar med ungefär samma höjd som matningsröret.



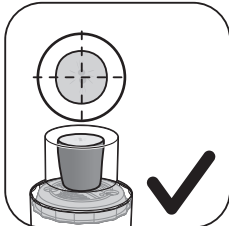
- Skär av ändarna på t.ex. en gurka eller potatis för att få bra kontakt med drivplattan och skärinlägget.

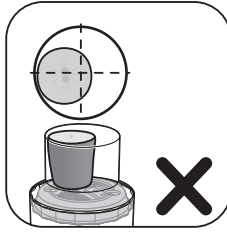


- Endast en rak cylinder förblir centrerad från början till slut.

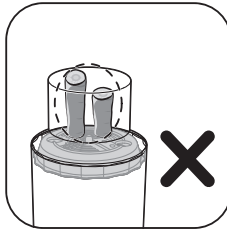
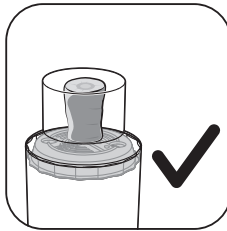


- Centra den förberedda grönsaken genom att trycka fast den på det lilla metallröret i mitten på skärinlägget.





- Placera aldrig fler än en grönsak på skärinläggen samtidigt.



Använda grönsakssvarven (HR2684)

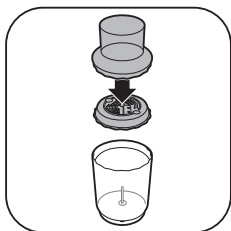
Grönsakssvarven är avsedd för att skapa spiraler från olika grönsaker som potatis, morot, gurka, squash, rättika, rödbeta, kålrot osv.

3 inlägg:

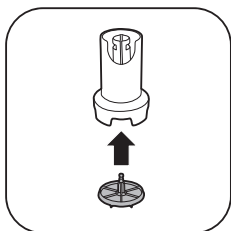
Grönsakssvarven har tre olika inlägg som ger spiraler med olika bredd. Spagetti-inlägget och Linguine-inlägget har två olika knivar, den vanliga kniven skär spiraler och den andra, tandade, knivenheten delar in dem i fina (spagetti) eller bredare (linguine) remsor. Inlägget för breda band har en vanlig kniv.

Knivbladen är mycket vassa, så var mycket försiktig när du hanterar inläggen. Håll alltid inläggen i den yttre delen. Rör aldrig vid själva knivbladet. Var särskilt försiktig när du för in och tar bort inläggen från

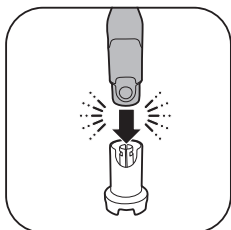
skålen till hackaren. Ta tag i inläggen med två fingrar genom att använda hålen i inläggen. Var mycket försiktig när du tar bort matrester som har fastnat i knivbladen samt under rengöring.



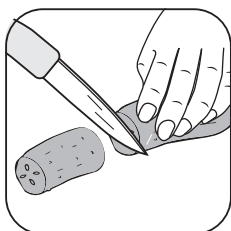
- 1 Ta bort hackkniven från skålen till den extra stora hackaren och placera ett av inläggen med det genomskinliga matningsröret i skålen till den extra stora hackaren.



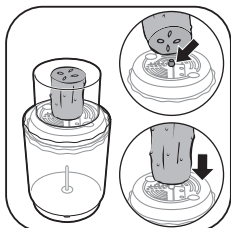
- 2 Sätt fast drivplattan på grönsakssvarvens kopplingsenhet.



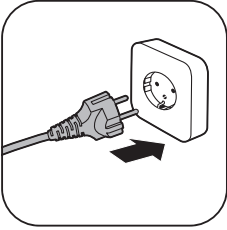
- 3 Sätt fast motorenheten på kopplingsenheten.



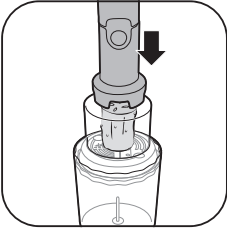
- 4 Förbered grönsaken enligt beskrivningen i förberedsetipsen.



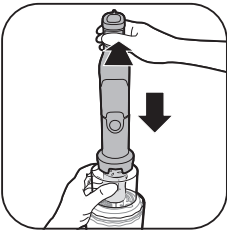
- 5 Centrera grönsaken och tryck fast den på det lilla metallröret på inlägget.



6 Sätt i kontakten i vägguttaget.



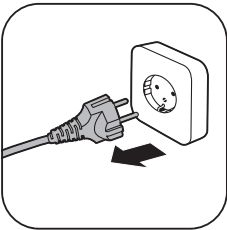
7 Tryck motorenheten med den fastsatta kopplingsenheten och drivplattan mot grönsaken.



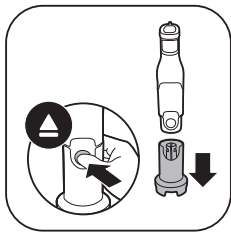
8 Fixera hackarskålen och matningsröret med en hand och tryck på startknappen med den andra handens långfinger. Tryck grönsaken nedåt samtidigt.



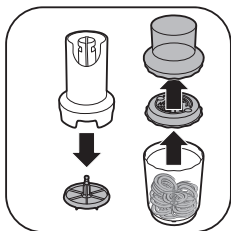
9 Spiralerna skärs ut och hamnar i skålen.



10 När du har strimlat klart släpper du startknappen för att stänga av apparaten och kopplar bort apparaten från vägguttaget.



11 Ta bort kopplingsenheten genom att trycka på frigöringsknappen.



12 Ta bort drivplattan från kopplingsenheten. Ta därefter bort matningsröret och inlägget och töm sedan skålen.

- Om du vill göra en omgång till tar du bort kvarvarande grönsak från drivplattan eller inlägget.
- Om du gör större kvantiteter ska du tömma skålen innan den är full.

Hackare

Hackaren är avsedd för att hacka ingredienser som nötter, rått kött, lök, hårdost, kokta ägg, vitlök, örter, torrt bröd osv.

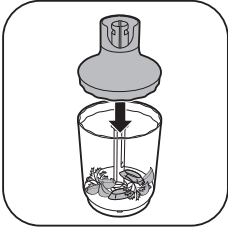
Koppla alltid bort apparaten från vägguttaget först. Hackarens knivblad är mycket vassa, så var mycket försiktig när du hanterar eggarna. Håll alltid enheten i plaststaven i mitten. Rör aldrig vid själva knivbladet. Var extra försiktig när du sätter dit och tar bort knivenheten från skålen för hackaren, när du tömmer skålen för hackaren, när du tar bort mat som har fastnat i knivbladen och under rengöring.

Behandla inte ingredienser som isbitar, frysta ingredienser eller frukt med kärnor.

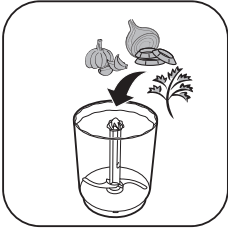
Använda den extra stora hackaren (HR2684)

1 Placera knivenheten i skålen till hackaren.

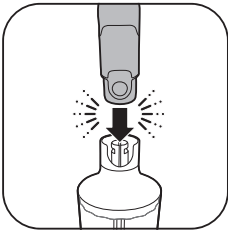




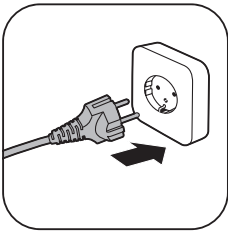
2 Tillsätt ingredienserna i skålen till hackaren.



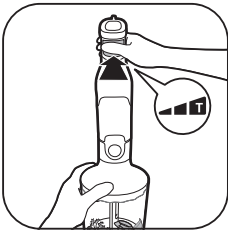
3 Placera kopplingsenheten för hackaren på skålen till hackaren.



4 Anslut motorenheten till kopplingsenheten för hackaren (ett klickljud hörs).



5 Sätt i kontakten i vägguttaget.



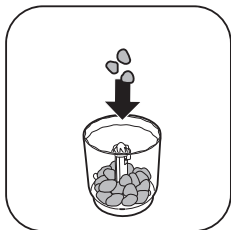
6 Tryck på startknappen och kör mixerstaven tills alla ingredienser har hackats.

- 7 När du har hackat klart släpper du startknappen för att stänga av apparaten och kopplar bort apparaten från vägguttaget.
- 8 Tryck på frigöringsknappen och ta bort motorenheten från kopplingsenheten.
- 9 Ta försiktigt bort kopplingsenheten och knivenheten.
- 10 Häll ut de hackade ingredienserna.

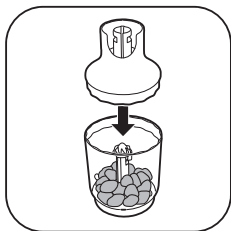


Använda den kompakta hackaren (HR2683/HR2685)

- 1 Placera knivenheten i skålen till hackaren.



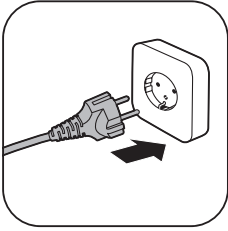
- 2 Tillsätt ingredienserna i skålen till hackaren.



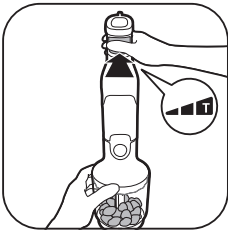
- 3 Placera kopplingsenheten för hackaren på skålen till hackaren.



4 Anslut motorenheten till kopplingsenheten för hackaren (ett klickljud hörs).



5 Sätt i kontakten i vägguttaget.



6 Tryck på startknappen och kör mixerstaven tills alla ingredienser har hackats.

7 När du har hackat klart släpper du startknappen för att stänga av apparaten och kopplar bort apparaten från vägguttaget.

8 Tryck på frigöringsknappen och ta bort motorenheten från kopplingsenheten.

9 Ta försiktigt bort kopplingsenheten och knivenheten.

10 Häll ut de hackade ingredienserna.

Använda matberedarens knivenhet (endast HR2685)

Matberedaren är avsedd för att hacka, skiva, riva och finfördela ingredienser.

- Knivenheterna är avsedda för att hacka ingredienser som lök, rått kött, örter, nötter osv.
- Skivningssidan på de fina och grova skivorna är avsedda för att skiva ingredienser som morötter, gurka osv.
- Rivningssidan på de fina och grova skivorna är avsedda för att riva ingredienser som morötter, hårdost osv.
- Finfördelningskivan är avsedd för att finfördela ingredienser som ost, potatis osv.

- 1 Sätt fast knivenheten på skålens undersida.

Var försiktig när du hanterar knivenheten eftersom den är mycket vass.



- 2 Lägg ingredienserna i skålen.

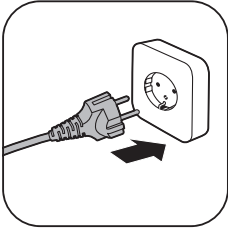
Skär ingredienserna i mindre bitar för att säkerställa att de får plats i skålen.



- 3 Sätt fast matberedarlocket på skålen och vrid det moturs för att låsa fast det.



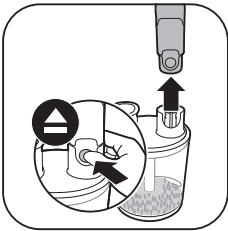
- 4 Sätt fast motorenheten på matberedarlocket genom att rikta in det och fästa det på plats.



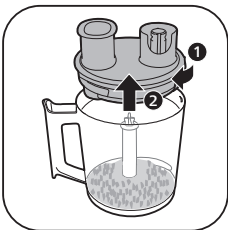
- 5 Anslut apparaten.



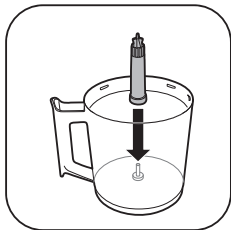
- 6 Håll startknappen intryckt för att aktivera apparaten på maximal hastighet.
Håll i skålen med en hand och i motorenheten med den andra handen.



- 7 Tryck på frigöringsknappen och ta bort motorenheten från locket när du är klar.

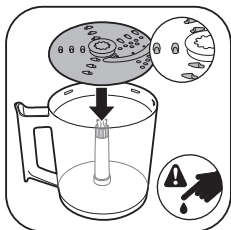


- 8 Ta bort matberedarlocket genom att vrida det medurs till det lossar.



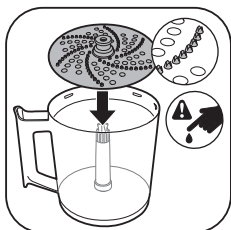
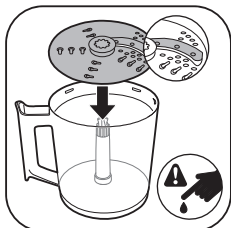
Använda matberedarens skivor (endast HR2685)

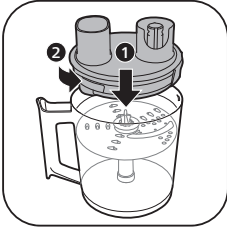
- 1 Sätt fast drivaxeln på skålens undersida.



- 2 Sätt fast skivorna på drivaxeln.

Var försiktig när du hanterar skivorna eftersom de är mycket vassa.

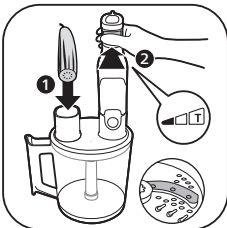




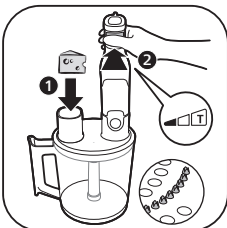
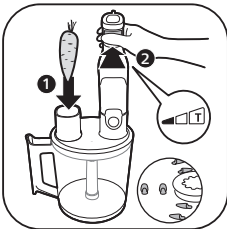
3 Sätt fast matberedarlocket på skålen och vrid det moturs för att låsa fast det.



4 Sätt fast motorenheten på matberedarlocket genom att rikta in det och fästa det på plats. Anslut sedan apparaten till eluttaget.



5 Lägg ingredienserna i skålen via öppningen i locket.

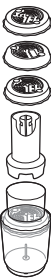




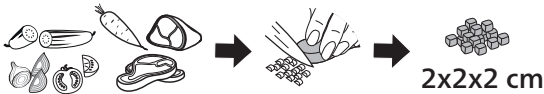
6 Håll startknappen intryckt för att aktivera apparaten på lägsta hastighet.

De bearbetade ingredienserna samlas i skålen.

Bearbetningsmängder och bearbetningstid

		kg (MAX)	(MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Rengöring och underhåll

Sänk inte ned motorenheten, kopplingsenheten till den extra stora hackaren, kopplingsenheten till vispen eller kopplingsenheten till mixertillbehöret i vatten eller andra vätskor, och skölj dem inte under kranen. Använd en fuktig trasa för att rengöra de här delarna. Mixerstavens kniv och skydd kan sköljas under kranen. Alla andra tillbehör kan diskas i diskmaskin.

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som alkohol, bensen eller aceton när du rengör apparaten.

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Tryck på frigöringsknappen på motorenheten för att ta bort tillbehöret som du har använt.
- 3 Ta bort tillbehöret.
- 4 Mer information finns i rengöringstabellen.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
Compact XL  HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Apparaten för mycket oväsen, avger en obehaglig lukt, blir varm eller ryker. Vad gör jag?	Apparaten kan avge en obehaglig lukt eller ryka lite om den har använts för länge. I så fall ska du stänga av apparaten och låta den stå i 60 minuter.
Kan man skada apparaten om man bearbetar mycket hårda ingredienser?	Ja, apparaten kan skadas om du tillreder mycket hårda ingredienser, till exempel ben, frukt med kärnor eller frysta ingredienser.
Varför slutar apparaten plötsligt att fungera?	Vissa hårda ingredienser kan blockera knivenheten. Släpp startknappen, koppla bort apparaten från vägguttaget, ta bort motorenheten och ta försiktigt bort ingredienserna som blockerar knivenheten.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller standarderna för elektromagnetiska fält (EMF).

Återvinning



Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).

Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

Såvida inget annat anges är allt förpackningsmaterial i förpackningen tillverkat av återvunnet papper. Se PAP-märkningen på förpackningen.

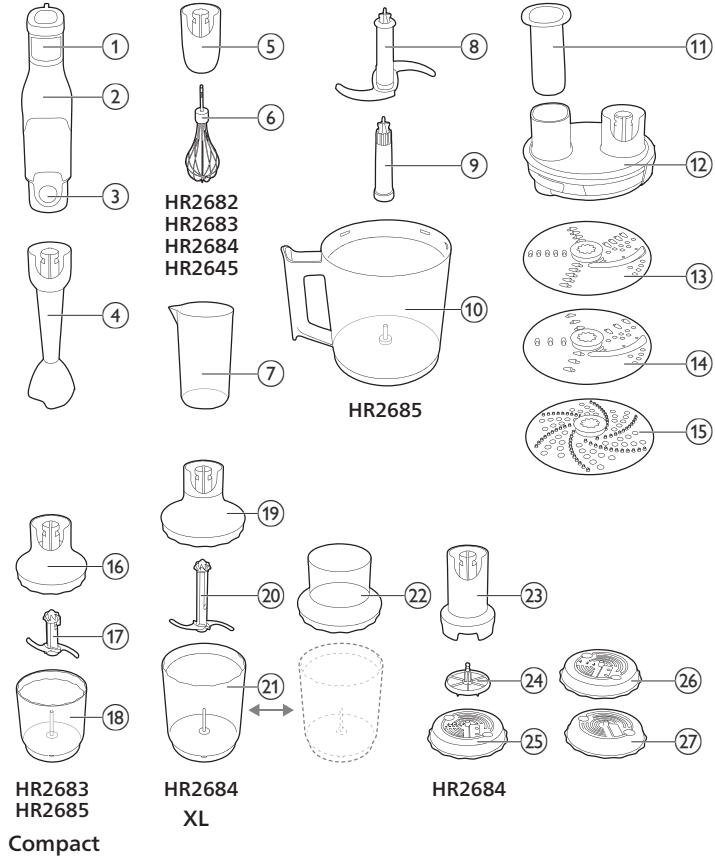
Garanti och support

Versuni erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü
www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Genel açıklama



- El blenderi
- 1 Tetikli güç düğmesi
- 2 Motor ünitesi
- 3 Ayırma düğmesi

- 4 Entegre bıçak üniteli blender çubuğu
 - Çırpıcı (sadece HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Çırpıcı dişli ünitesi
- 6 Çırpıcı
- 7 Ölçek
 - Mutfak robotu (sadece HR2685)
- 8 Bıçak ünitesi
- 9 Döner mil
- 10 Mutfak robotu haznesi
- 11 Malzeme itici
- 12 Mutfak robotu hazne kapağı
- 13 Dilimleme/rendeleme diski (kalın)
- 14 Dilimleme/rendeleme diski (ince)
- 15 Öğütme diski
 - Kompakt doğrayıcı (sadece HR2683/HR2685)
- 16 Kompakt doğrayıcı için dişli ünitesi
- 17 Kompakt doğrayıcı bıçak
- 18 Kompakt doğrayıcı haznesi
 - XL doğrayıcı (sadece HR26834)
- 19 XL doğrayıcı için dişli ünitesi
- 20 XL doğrayıcı bıçak
- 21 XL doğrayıcı haznesi
 - Spiral doğrayıcı (yalnızca HR2684)
- 22 Besleme borusu
- 23 Spiral doğrayıcı dişli ünitesi
- 24 Spiral doğrayıcı plakası
- 25 Spiral doğrayıcı aparatları (spagetti)
- 26 Spiral doğrayıcı aparatları (linguine)
- 27 Spiral doğrayıcı aparatları (burgu)

Önemli

Tehlike

- Motor ünitesini, XL doğrayıcı dişli ünitesini, çırpıcı dişli ünitesini, kompakt doğrayıcı dişli ünitesini, spiral doğrayıcı dişli ünitesini ve mutfak robotu dişli ünitesini suya veya başka herhangi bir sıvıya batırmayın ve musluk altında durulamayın. Bu parçaları temizlemek için nemli bir bez kullanın. Blender çubuğu bıçağı ve muhafazası musluk altında yıkanabilir. Diğer tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik fişi, kablosu veya diğer parçalar hasar görmüşse ya da üzerinde görünür çatlaklar varsa cihazı kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.

- Kabı tutarken, boşaltırken ve temizlik sırasında bıçak ünitesinin kesici kenarlarına dokunmayın. Bu kısımlar çok keskindir ve kolaylıkla parmaklarınızı kesebilir.
- Bıçak ünitesini asla doğrayıcı veya mutfak robotu haznesi olmadan kullanmayın.
- Özellikle sıcak malzemelerle çalışırken sıçramayı önlemek için blender çubuğunu, çırpıcıyı (sadece belirli modellerde) daima cihazı çalıştırmadan önce malzemelerin içine sokun.
- Bıçak ünitelerinden biri sıkışırsa bıçak ünitesini engelleyen malzemeleri çıkarmadan önce cihazın fişini çekin.
- Mutfak robotu ya da blendere sıcak sıvı doldururken dikkatli olun; ani buhar oluşumu sonucu sıcak sıvı cihazdan taşabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Buz küpleri, dondurulmuş malzemeler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri sıvı kullanmadan işlemeyin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablolarını çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazların fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin nezaretinden sorumlu kişilerin bulunması veya bu kişilere güvenli kullanım talimatlarının sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın düzgün şekilde temizlendiğinden emin olun. Özellikle yiyeceklerle temas eden yüzeylerin. Temizlikle ilgili ayrıntılar şekil 10'da bulunabilir.

Dikkat

- Cihazı gözetimsiz bırakacağınız zaman ve herhangi bir parçayı takmadan, çıkarmadan, saklamadan veya temizlemeden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı kapatın ve aksesuarları değiştirmeden ya da kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce güç kaynağı bağlantısını kesin.
- Cihazı aksesuarlarıyla birlikte kesintisiz olarak 3 dakikadan fazla kullanmayın. İşlemeye devam etmeden önce cihazın soğuması için 15 dakika bekleyin.
- Aksesuarların hiçbirisi mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuarlar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanırsanız garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Motor ünitesini ısıdan, ateşten, nemden ve kirden uzak tutun.
- Bu cihazı yalnızca kullanım amacına uygun olarak, kullanım kılavuzunda gösterildiği gibi kullanın.
- Ölçeği, kompakt doğrayıcı haznesini, XL doğrayıcı haznesini ve mutfak robotunu (sadece belirli modellerde) 60°C'den daha sıcak malzemelerle kesinlikle doldurmayın.
- Tabloda belirtilen miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.

- Blender çubuğunun bıçak ünitesini musluğun altında temizleyin. Asla suya batırmayın.
- Temizlikten sonra blender çubuğunu kurumaya bırakın. Yatay olarak veya bıçak kısmı yukarı bakacak şekilde saklayın. Blender çubuğunu saklamadan önce bıçak ünitesinin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Gürültü seviyesi: Lc = 85 dB(A)

İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas edecek tüm parçaları iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

Cihazı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Sıcak malzemeleri işlemden geçirmeden önce malzemeleri soğumaya bırakın.
- 2 Büyük malzemeleri işlemden geçirmeden önce malzemelerin her kenarı yaklaşık 2 cm olacak şekilde kesin.
- 3 Fişi prize takmadan önce cihazın düzgün şekilde birleştirildiğinden emin olun.

Cihazı açmadan önce güç kablosundaki bükülmeleri daima açın.

Kullanımdan önce tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.

Cihazı kullanma

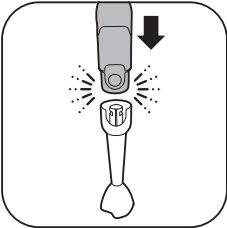
El blenderinin kullanımı

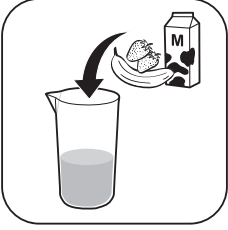
El blenderinin kullanım amaçları:

- Süt ürünlerini, sosları, meyve sularını, çorbaları, içecek karışımlarını ve shake'leri karıştırmak.
- Krep hamuru veya mayonez gibi yumuşak malzemeleri karıştırmak.
- Bebek maması gibi pişirilen malzemeleri püre haline getirmek.
- Kuru yemiş, meyve ve sebze doğramak.

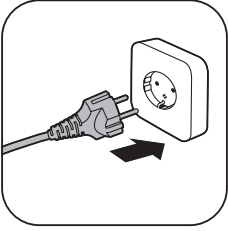
Buz küpleri, dondurulmuş malzemeler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri işlemden geçirmeyin.

- 1 Blender çubuğunu motor ünitesine takın ("klik" sesi duyulur).

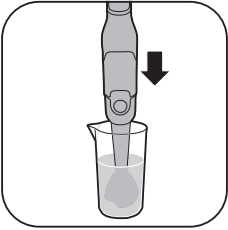




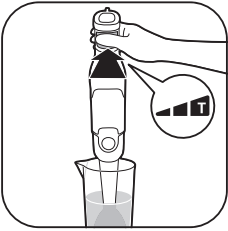
2 Malzemeleri bir ölçüğe koyun.



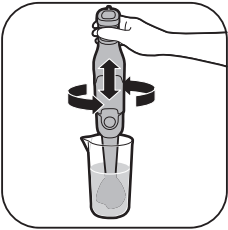
3 Fişi prize takın.



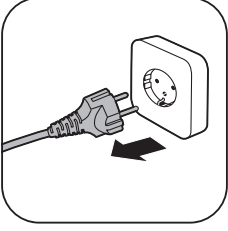
4 Sıçramayı önlemek için bıçak koruyucusunu malzemelerin içine tamamen daldırın.



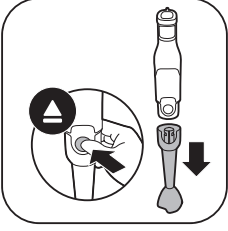
5 Tetikli güç düğmesini sıkarak cihazı açın. Düğmeye daha sert basarak hızı artırabilirsiniz. Düğmeye maksimum seviyeye kadar basarsanız blender Turbo hızda çalışır.



6 Malzemeleri karıştırmak için cihazı yavaşça yukarı aşağı doğru dairesel hareketlerle gezdirin.

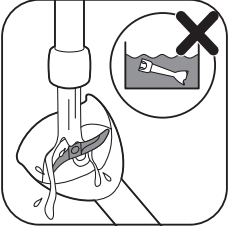


- 7 Karıştırma işlemini bitirdikten sonra cihazı kapatmak için tetikli güç düğmesini bırakın ve cihazın fişini çekin.

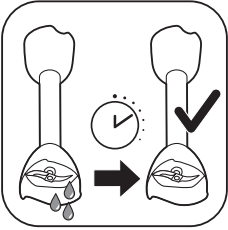


- 8 Ayırma bırakma düğmesine basarak blender çubuğunu çıkarın.

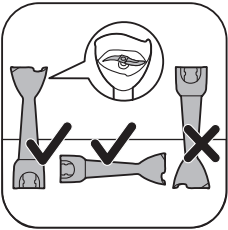
Bıçaklar keskindir. Dikkatli kullanın. Her zaman önce cihazın fişini prizden çekin. Bıçaklara takılmış yiyecekleri temizlerken veya çıkarırken bıçağa kesinlikle dokunmayın.



- 9 Kolayca temizlemek için kullanımdan hemen sonra çubuğu sıcak suyla yıkayın. Çubuğu tamamen suya batırmayın.



- 10 Çubuğu bıçak koruyucusu üstte olacak şekilde dik konuma getirin ve saklamadan önce en az 10 dakika kurumaya bırakın.



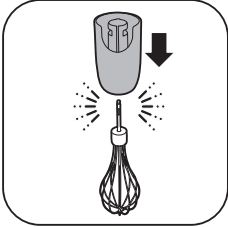
Çırpıcıyı kullanma (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Çırpıcı krema çırpma, yumurta akı çırpma, tatlılar vb. için tasarlanmıştır.

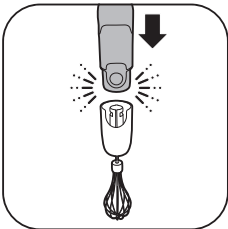
İpuçları

- Az miktarda malzeme çırparsanız daha hızlı bir sonuç için kaseyi hafifçe eğin.
- Yumurta akını çırparken en iyi sonuç için geniş bir kase kullanın. İyi bir sonuç elde etmek için kase ve alet tamamen yağsız olmalı ve yumurta akında yumurta sarısı olmamalıdır.
- Sıcramayı önlemek için düşük hızda başlayın ve yaklaşık 1 dakika sonra daha yüksek hızda devam edin.
- Krema çırparken sıcaklığı önlemek için ölçek kullanın.

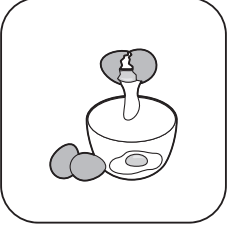
Çırpıcıyı hamur veya kek karışımı hazırlamak için kullanmayın.



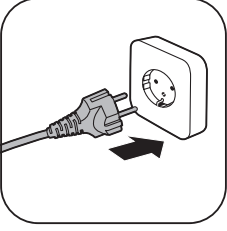
1 Çırpıcıyı, çırpıcı dişli ünitesine takın ("klik" sesi duyulur).



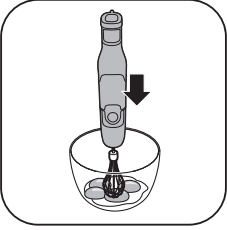
2 Çırpıcı dişli ünitesini motor ünitesine takın ("klik" sesi duyulur).



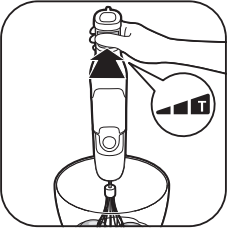
3 Malzemeleri bir kaseye koyun.



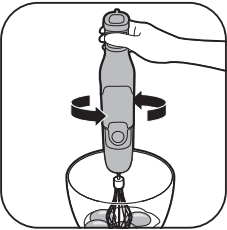
4 Fiş prize takın.



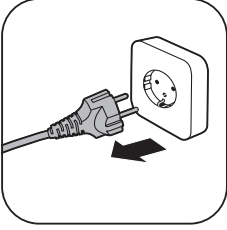
5 Çırpıcıyı malzemelerin içine daldırın.



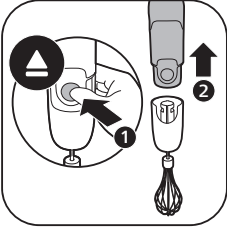
6 Tetikli güç düğmesine basın.



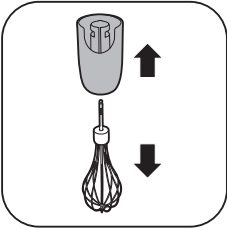
7 Cihazı dairesel hareketlerle yavaşça gezdirin.



8 Çırpma/karıştırma işlemini bitirdikten sonra cihazı kapatmak için tetikli güç düğmesini bırakın ve fişi prizden çekin.



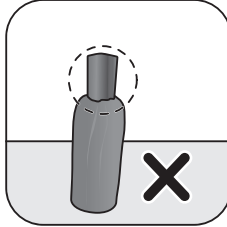
9 Motor ünitesini dişli ünitesinden çıkarmak için ayırma düğmesine basın.



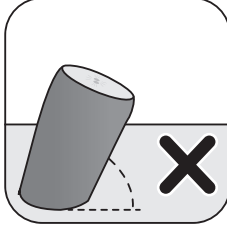
10 Çırpıcıyı dişli ünitesinden çıkarmak için çırpıcıyı dişli ünitesinden düz bir şekilde aşağı çekin.

Sebze hazırlama ipuçları

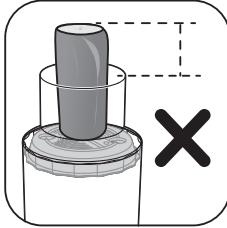
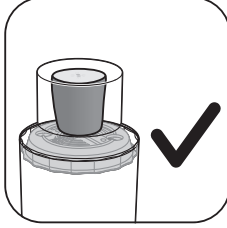
- Güzel ve uzun spiraller elde etmek için sebzeyi besleme borusuyla yaklaşık aynı yükseklikte düz silindirler halinde kesin.



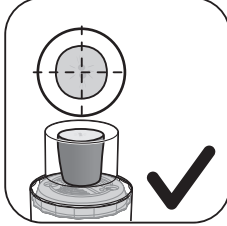
- Salatalık ve patates gibi sebzelerin plaka ve kesme parçası ile iyice temas edebilmesi için uçlarını kesin.

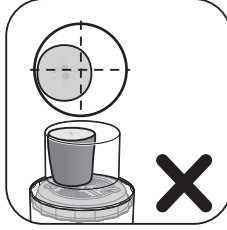


- İşlemin başından sonuna kadar sadece düz bir silindir ortada kalacaktır.

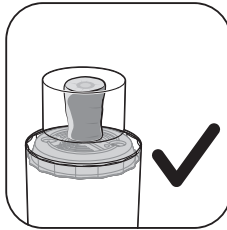


- Hazırladığınız sebzeyi kesme parçasının ortasındaki küçük metal borunun üzerine bastırarak ortalayın.





- Kesme parçalarına aynı anda birden fazla sebze parçası yerleştirmeyin.



Spiral doğrayıcının kullanımı (HR2684)

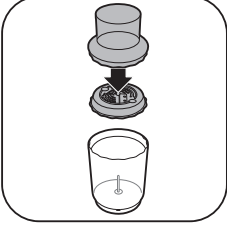
Spiral doğrayıcı patates, havuç, salatalık, kabak, beyaz turp, pancar kökü, şalgam vb. gibi farklı sebzelerden spiraller oluşturmak için tasarlanmıştır.

3 Aparat:

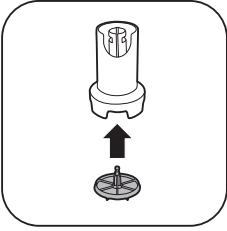
Spiral doğrayıcı, farklı genişliklerde spiraller oluşturan üç farklı aparata sahiptir. "Spagetti" ve "Linguine" aparatları iki farklı bıçağa sahiptir. Düz bıçak, spiral burğu şeklinde keser ve küçük dişli ikinci bıçak ünitesi bunları ince (Spagetti) veya kalın (Linguine) şeritlere ayırır. Geniş burgular için olan aparatta sadece bir düz bıçak bulunur.

Aparatları kullanırken çok dikkatli olun, kenarları çok keskindir. Aparatları daima dış tarafından kavrayın. Bıçağa kesinlikle dokunmayın. Aparatları

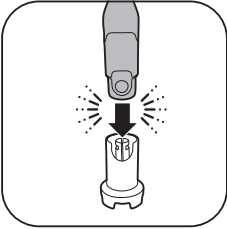
doğrayıcı haznesine takarken ve hazneden çıkarırken çok daha dikkatli olun. Aparatın üzerindeki delikleri kullanarak aparatı iki parmağınızla kavrayın. Bıçaklara takılan yiyecekleri çıkarırken ve temizlik esnasında çok dikkatli olun.



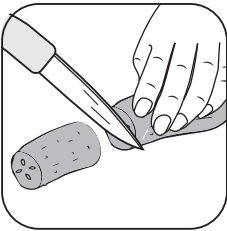
- 1** Doğrayıcı bıçağını XL doğrayıcı haznesinden çıkarın ve yarı saydam besleme borusuna sahip aparatlardan birini XL doğrayıcı haznesine yerleştirin.



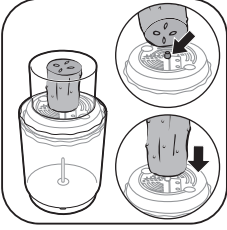
- 2** Plakayı spiral doğrayıcı dişli ünitesine takın.



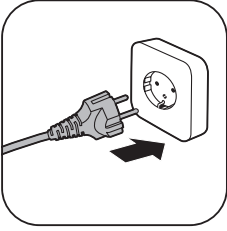
- 3** Motor ünitesini dişli ünitesine takın.



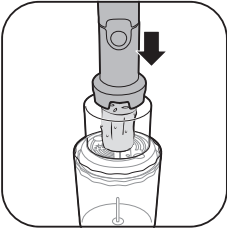
- 4** Hazırlama ipuçlarında tarif edildiği gibi sebzeyi hazırlayın.



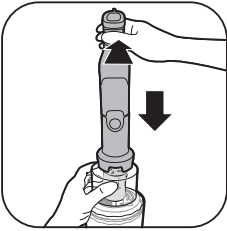
5 Sebzeyi ortalayın ve aparatın küçük metal borusuna doğru bastırın.



6 Fişi prize takın.



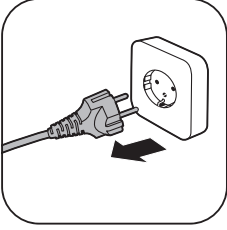
7 Dişli ünitesinin ve plakanın takılı olduğu motor ünitesini sebzenin üzerine bastırın.



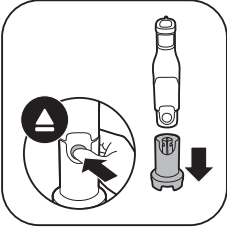
8 Doğrayıcı haznesini ve besleme borusunu bir elinizle sabit tutun ve diğer elinizin orta parmağıyla tetikli güç düğmesine basın. Sebzeleri aynı anda bastırın.



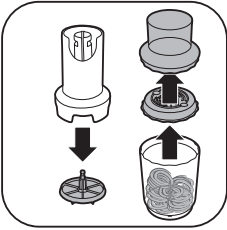
9 Spiraller hazneye doğru işlemden geçer.



10 İşlemi bitirdikten sonra cihazı kapatmak için tetikli güç düğmesini bırakın ve cihazın fişini çekin.



11 Ayırma düğmesine basarak dişli ünitesini çıkarın.



12 Plakayı dişli ünitesinden çıkarın. Besleme borusunu ve aparatı çıkarın, ardından hazneyi boşaltın.

- Bir miktar daha yapmak isterseniz kalan sebzeyi plakadan veya aparattan çıkarın.
- Büyük miktarlarda yapıyorsanız hazneyi tamamen dolmadan önce boşaltın.

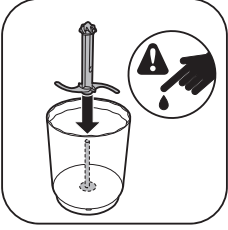
Doğrayıcı

Doğrayıcı kuru yemiş, çiğ et, soğan, sert peynir, haşlanmış yumurta, sarımsak, baharat, kuru ekmek vb. malzemeleri doğramak için kullanılabilir.

Her zaman önce cihazın fişini prizden çekin. Doğrayıcı bıçak ünitesini kullanırken çok dikkatli olun, kenarları çok keskindir. Üniteyi daima ortasındaki plastik çubuktan tutun. Bıçağa kesinlikle dokunmayın. Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine takarken veya haznedan çıkarırken, doğrayıcı haznesini boşaltırken, bıçaklara takılan yiyecekleri çıkarırken ve temizlerken özellikle dikkatli olun.

Buz küpleri, dondurulmuş malzemeler veya çekirdekli meyveler gibi malzemeleri işlemekten geçirmeyin.

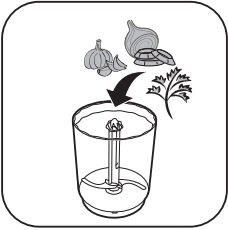
XL doğrayıcının kullanımı (HR2684)



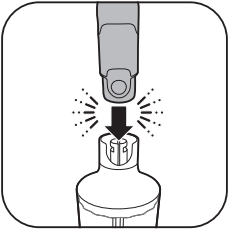
1 Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine yerleştirin.



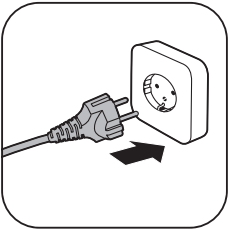
2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine koyun.



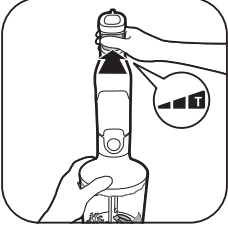
3 Doğrayıcının dişli ünitesini doğrayıcı haznesine yerleştirin.



4 Motor ünitesini doğrayıcının dişli ünitesine takın ("klik" sesi duyulur).



5 Fişi prize takın.



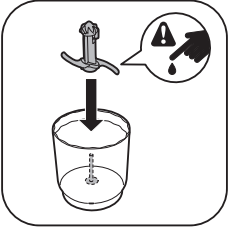
6 Tetikli güç düğmesine basın ve tüm malzemeler kesilene kadar çalıştırın.

7 Doğrama işlemini bitirdikten sonra cihazı kapatmak için tetikli güç düğmesini bırakın ve cihazın fişini çekin.

8 Motor ünitesini dişli ünitesinden çıkarmak için ayırma düğmesine basın.

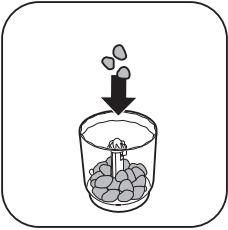
9 Dişli ünitesini ve bıçak ünitesini dikkatli bir şekilde çıkarın.

10 Doğranmış malzemeleri boşaltın.

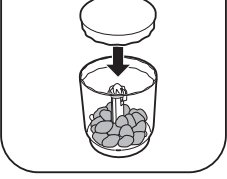


Kompakt doğrayıcının kullanımı (HR2683/HR2685)

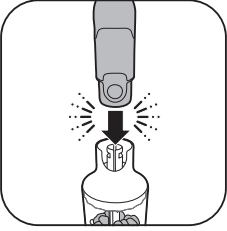
1 Bıçak ünitesini doğrayıcı haznesine yerleştirin.



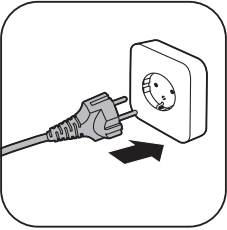
2 Malzemeleri doğrayıcı haznesine koyun.



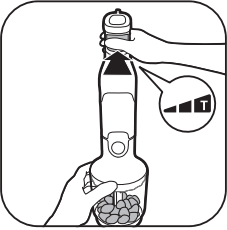
3 Doğrayıcının dişli ünitesini doğrayıcı haznesine yerleştirin.



4 Motor ünitesini doğrayıcının dişli ünitesine takın ("klik" sesi duyulur).



5 Fişi prize takın.



6 Tetikli güç düğmesine basın ve tüm malzemeler kesilene kadar çalıştırın.

7 Doğrama işlemini bitirdikten sonra cihazı kapatmak için tetikli güç düğmesini bırakın ve cihazın fişini çekin.

8 Motor ünitesini dişli ünitesinden çıkarmak için ayırma düğmesine basın.

9 Dişli ünitesini ve bıçak ünitesini dikkatli bir şekilde çıkarın.

10 Doğranmış malzemeleri boşaltın.

Mutfak robotu bıçak ünitesinin kullanımı (sadece HR2685)

Mutfak robotu malzemeleri doğramak, dilimlemek, rendelemek ve öğütmek için tasarlanmıştır.

- Bıçak üniteleri soğan, çığ et, baharat, kuru yemiş vb. malzemeleri doğramak için tasarlanmıştır.
- İnce ve kalın disklerin dilimleme tarafı havuç, salatalık vb. malzemeleri dilimlemek için tasarlanmıştır.
- İnce ve kalın disklerin rende tarafı havuç, sert peynir vb. gibi malzemeleri rendelemek için tasarlanmıştır.
- Öğütücü disk peynir, patates vb. gibi malzemelerin öğütülmesi için tasarlanmıştır.

1 Bıçak ünitesini haznenin alt kısmına takın.

Son derece keskin olduğundan bıçak ünitesini tutarken dikkatli olun.



2 Malzemeleri hazneye koyun.

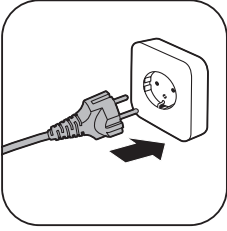
Malzemeleri daha küçük parçalar halinde keserek hazneye düzgün şekilde sığmasını sağlayın.



3 Mutfak robotu kapağını hazneye takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.



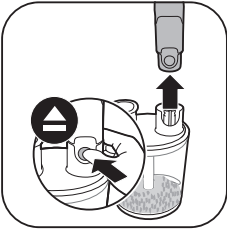
- 4 Motor ünitesini mutfak robotu kapağına hizalayıp sıkıca yerine oturttarak takın.



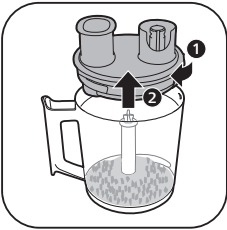
- 5 Cihazı prize takın.



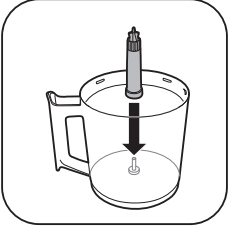
- 6 Cihazı maksimum hızda çalıştırmak için tetikli güç düğmesini basılı tutun.
Bir elinizle kaseyi, diğer elinizle motor ünitesini sıkıca tutun.



- 7 İşiniz bittikten sonra motor ünitesini kapaktan çıkarmak için ayırma düğmesine basın.

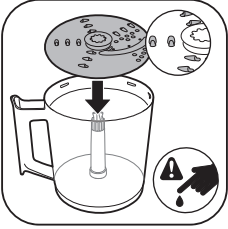


- 8 Mutfak robotu kapağını açılana kadar saat yönünde çevirerek çıkarın.



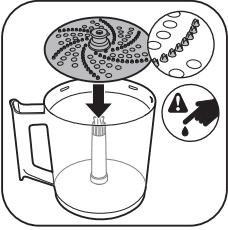
Mutfak robotu bıçak diskinin kullanımı (sadece HR2685)

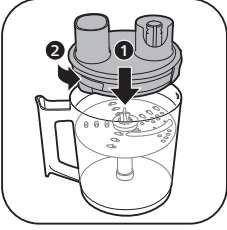
1 Döner mili haznenin alt kısmına takın.



2 Diskleri döner mile takın.

Son derece keskin olduğundan diskleri tutarken dikkatli olun.





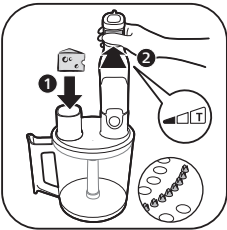
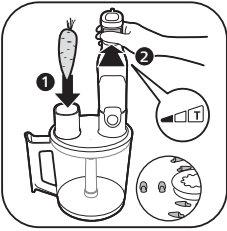
- 3 Mutfak robotu kapağını hazneye takın ve kilitlemek için saat yönünün tersine çevirin.



- 4 Motor ünitesini mutfak robotu kapağına hizalayıp sıkıca yerine oturtturarak takın. Ardından cihazı prize takın.



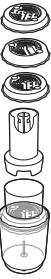
- 5 Malzemeleri kapaktaki delikten hazneye yerleştirin.



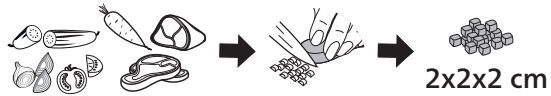


- 6** Cihazı en düşük hızda çalıştırmak için tetikli güç düğmesini basılı tutun.
İşlemden geçirilen malzemeler haznede toplanır.

İşlem miktarları ve işlem süresi

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 Compact HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Temizlik ve Bakım

Motor ünitesini, XL doğrayıcı dişli ünitesini, çırpıcı dişli ünitesini ve mikser aksesuarı dişli ünitesini suya veya başka herhangi bir sıvıya batırmayın ve musluk altında durulamayın. Bu parçaları temizlemek için nemli bir bez kullanın. Blender çubuğu bıçağı ve muhafazası musluk altında yıkanabilir. Diğer tüm aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Cihazı temizlemek için ovalama bezleri, aşındırıcı temizlik malzemeleri ya da alkol, benzin veya aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın.

- 1 Cihazın fişini çekin.
- 2 Kullandığınız aksesuarı çıkarmak için motor ünitesindeki ayırma düğmesine basın.
- 3 Aksesuarı çıkarın.
- 4 Daha fazla talimat için "Temizlik" şemalarına bakın.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	×	×	✓
HR2685	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Tüketici Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Çözüm
Cihaz çok fazla ses çıkıyor, hoş olmayan bir koku yayıyor, dokunulamayacak kadar sıcak veya duman çıkıyor. Ne yapmalıyım?	Cihaz çok uzun süre kullanıldıysa hoş olmayan bir koku yayabilir veya biraz duman çıkarabilir. Böyle bir durumda cihazı kapatıp 60 dakika soğumasını beklemeniz gerekir.
Çok sert malzemeleri işlemden geçirirsem cihaz zarar görür mü?	Evet. Kemik, çekirdekli meyve veya dondurulmuş malzemeler gibi çok sert malzemeleri işlemden geçirirseniz cihaz zarar görebilir.
Cihaz neden aniden çalışmayı bırakıyor?	Bazı sert malzemeler bıçak ünitesinin tıkanmasına neden olabilir. Tetikli güç düğmesini bırakın, cihazın fişini çekin, motor ünitesini çıkarın ve bıçak ünitesini tıkayan malzemeleri dikkatlice çıkarın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) ile ilişkili tüm standartlara uygundur.

Geri dönüşüm



Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/AB).

Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

Aksi belirtilmedikçe, kutudaki tüm ambalaj malzemeleri geri dönüştürülmüş kağıttan üretilmiştir. Kutudaki PAP işaretine bakın.

Garanti ve destek

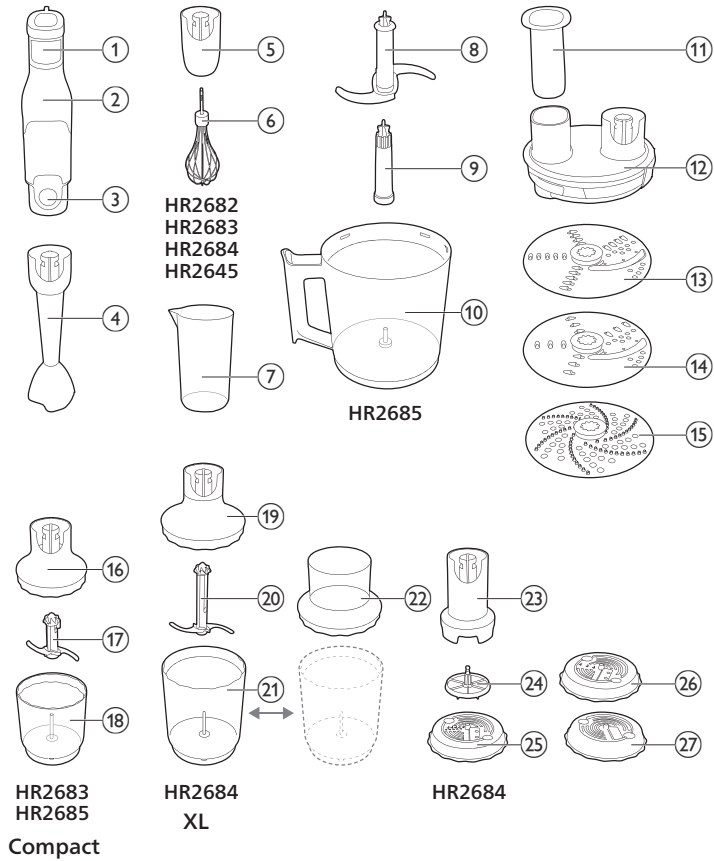
Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή



- Μπλέντερ χειρός
- 1 Διακόπτης ενεργοποίησης
- 2 Μονάδα μοτέρ
- 3 Κουμπί απασφάλισης

- 4 Στέλεχος ανάμειξης με ενσωματωμένες λεπίδες
 - Χτυπητήρι (μόνο στα HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Μονάδα μετάδοσης κίνησης για το χτυπητήρι
- 6 Αυγοδάρτης
- 7 Δοχείο
 - Κουζίνομηχανή (μόνο στο HR2685)
- 8 Λεπίδες
- 9 Κινητήριος άξονας
- 10 Μπολ κουζίνομηχανής
- 11 Εξάρτημα ώθησης
- 12 Καπάκι κάδου κουζίνομηχανής
- 13 Δίσκος κοπής/τεμαχισμού (χοντρά κομμάτια)
- 14 Δίσκος κοπής/τεμαχισμού (λεπτά κομμάτια)
- 15 Δίσκος κοκκοποίησης
 - Μικρός κόφτης (μόνο στους τύπους HR2683/HR2685)
- 16 Μονάδα μετάδοσης κίνησης για τον μικρό κόφτη
- 17 Λεπίδα μικρού κόφτη
- 18 Μπολ μικρού κόφτη
 - Μεγάλος κόφτης (μόνο στο HR26834)
- 19 Μονάδα μετάδοσης κίνησης για μεγάλο κόπτη
- 20 Λεπίδες μεγάλου κόπτη
- 21 Μπολ μεγάλου κόφτη
 - Εξάρτημα σπιράλ (μόνο στο HR2684)
- 22 Στόμιο τροφοδοσίας
- 23 Μονάδα μετάδοσης κίνησης εξαρτήματος σπιράλ
- 24 Δίσκος κίνησης εξαρτήματος σπιράλ
- 25 Εξαρτήματα κοπής σπιράλ (σπαγγέτι)
- 26 Εξαρτήματα κοπής σπιράλ (λιγκουίνοι)
- 27 Εξαρτήματα κοπής σπιράλ (ταλιατέλες)

Σημαντικό!

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ και τις μονάδες μετάδοσης κίνησης του μεγάλου κόφτη, του χτυπητηριού, του μικρού κόφτη, του εξαρτήματος σπιράλ και της κουζίνομηχανής σε νερό ή σε άλλα υγρά και μην τα ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε υγρό πανί. Μπορείτε να ξεπλύνετε τη λεπίδα και το κάλυμμα λεπίδας του στελέχους ανάμειξης με τρεχούμενο νερό. Όλα τα υπόλοιπα αξεσουάρ είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φιν, το καλώδιο ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν φθαρεί ή έχουν εμφανείς ρωγμές.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

- Μην αγγίζετε τα σημεία κοπής των λεπίδων κατά τον χειρισμό, το άδειασμα του δοχείου και τον καθαρισμό. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές και μπορείτε πολύ εύκολα να τραυματίσετε τα δάχτυλά σας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τις λεπίδες χωρίς τον κόφτη ή τον κάδο της κουζίνομηχανής.
- Για να αποφεύγετε το πιτσίσισμα, να βυθίζετε πάντοτε το στέλεχος ανάμειξης ή το χτυπητήρι (μόνο τους συγκεκριμένους τύπους) μέσα στα υλικά πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ειδικά όταν επεξεργάζεστε καυτά υλικά.
- Αν κάποια λεπίδα κολλήσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα υλικά που μπλοκάρουν τη λεπίδα.
- Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξέλθουν από τη συσκευή ξαφνικά με τη μορφή ατμού.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Μην επεξεργάζεστε υλικά όπως παγάκια, κατεψυγμένα τρόφιμα ή φρούτα με κουκούτσια χωρίς να προσθέσετε υγρά.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει καθαριστεί σωστά, ιδιαίτερα οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Λεπτομέρειες σχετικά με τον καθαρισμό μπορείτε να βρείτε στην εικόνα 10.

Προσοχή

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα αν την αφήσετε αφύλακτη, καθώς και πριν τη συναρμολογήσετε,
- την αποσυναρμολογήσετε, την αποθηκεύσετε ή την καθαρίσετε.
- Πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη της συσκευής, απενεργοποιήστε τη και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με οποιοδήποτε από τα εξαρτήματα για περισσότερο από 3 λεπτά χωρίς διακοπή. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.
- Κανένα από τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που δεν συνιστώνται ρητά από τη Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή αξεσουάρ, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Κρατήστε τη μονάδα μοτέρ μακριά από θερμότητα, φωτιά, υγρασία και ρύπους.

- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον σκοπό που προορίζεται και σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην γεμίζετε ποτέ το δοχείο, το μπολ του μικρού κόφτη, το μπολ του μεγάλου κόφτη και την κουζίνομηχανή (μόνο σε συγκεκριμένους τύπους) με υλικά που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60°C.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον πίνακα.
- Καθαρίστε τις λεπίδες του στελέχους ανάμειξης με νερό βρύσης. Ποτέ μην βυθίζετε σε νερό.
- Μετά τον καθαρισμό, αφήστε το στέλεχος ανάμειξης να στεγνώσει. Αποθηκεύστε το είτε οριζόντια είτε με τις λεπίδες κοπής προς τα επάνω. Βεβαιωθείτε ότι οι λεπίδες είναι εντελώς στεγνές πριν αποθηκεύσετε το στέλεχος ανάμειξης.
- Επίπεδο θορύβου: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε.
- 2 Κόψτε τα υλικά μεγάλου μεγέθους σε κομμάτια περίπου 2 x 2 x 2 εκ. πριν τα επεξεργαστείτε.
- 3 Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά προτού συνδέσετε το φις στην πρίζα.

Να ξετυλίγετε πάντα εντελώς το καλώδιο πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας ή τις ετικέτες πριν από τη χρήση.

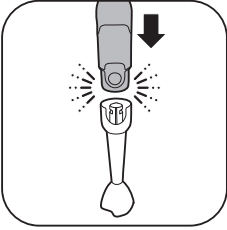
Χρήση της συσκευής

Χρήση του μπλέντερ χειρός

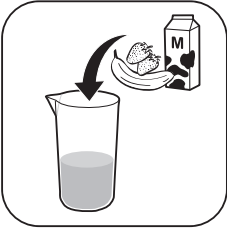
Το μπλέντερ χειρός προορίζεται για να:

- Αναμειγνύετε υγρά υλικά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ και μιλκσέικ.
- Ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- πολτοποιείτε μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για να φτιάξετε βρεφική τροφή.
- ψιλοκόβετε ξηρούς καρπούς, φρούτα και λαχανικά.

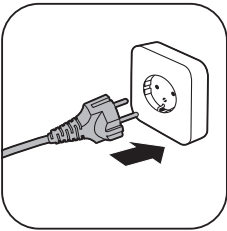
Μην επεξεργάζεστε υλικά όπως παγάκια, κατεψυγμένα τρόφιμα ή φρούτα με κουκούτσια.



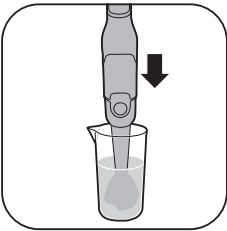
1 Συνδέστε το στέλεχος ανάμειξης με το μοτέρ ("κλικ").



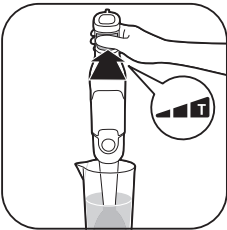
2 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα.



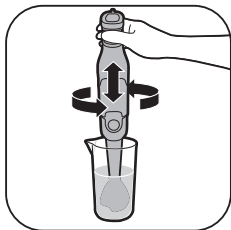
3 Συνδέστε το φισ στην πρίζα.



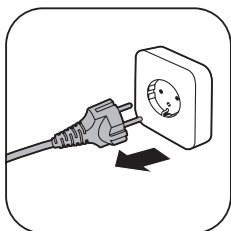
4 Βυθίστε το κάλυμμα λεπίδας βαθιά μέσα στα υλικά για να αποφύγετε το πιτσιλίσμα.



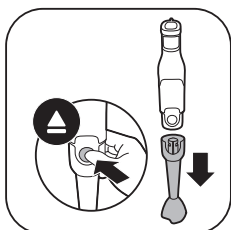
5 Ενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας το διακόπτη ενεργοποίησης. Μπορείτε να αυξήσετε την ταχύτητα πιέζοντας πιο έντονα το διακόπτη. Αν πιέσετε το διακόπτη μέχρι τέρμα, το μπλέντερ θα λειτουργεί σε ταχύτητα turbo.



- 6** Μετακινήστε τη συσκευή αργά πάνω/κάτω και σε κύκλους, για να ανακατέψετε τα υλικά.

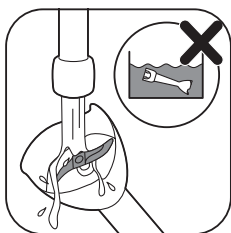


- 7** Αφού ολοκληρώσετε την ανάμειξη, αφήστε το διακόπτη για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

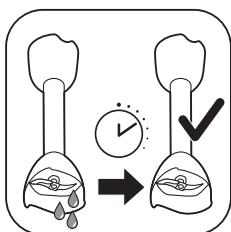


- 8** Αφαιρέστε το στέλεχος ανάμειξης πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης.

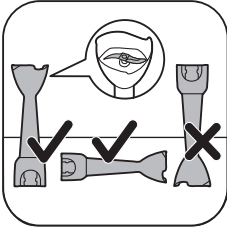
Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Να τις χειρίζεστε με προσοχή. Αποσυνδέετε πάντα πρώτα τη συσκευή από την πρίζα. Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες όταν τις καθαρίζετε ή αφαιρείτε τρόφιμα που έχουν κολλήσει πάνω τους.



- 9** Για εύκολο καθαρισμό, πάντα να ξεπλένετε τη ράβδο αμέσως μετά τη χρήση με καυτό νερό. Μην βυθίζετε τη ράβδο εντελώς μέσα στο νερό.



- 10** Τοποθετήστε τη ράβδο σε όρθια θέση με το κάλυμμα λεπίδας προς τα πάνω και αφήστε τη να στεγνώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά πριν την αποθήκευση.



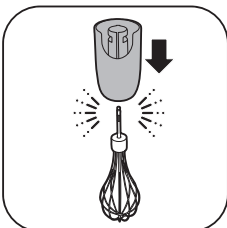
Χρήση του αυγοδάρτη (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Ο αυγοδάρτης προορίζεται για να χτυπάτε σαντιγί, ασπράδια αυγών, επιδόρπια κ.λπ.

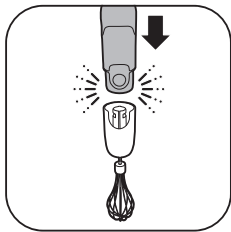
Άκρα

- Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μικρή ποσότητα υλικών, γείρετε ελαφρά το μπολ για πιο γρήγορο αποτέλεσμα.
- Όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών, χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο μπολ για καλύτερο αποτέλεσμα. Για να έχετε καλό αποτέλεσμα, το μπολ και το εργαλείο πρέπει να μην περιέχουν ίχνη λιπαρής ουσίας και να μην υπάρχουν ίχνη κρόκου αυγών στα ασπράδια.
- Για να αποφεύγετε το πιτσίλισμα, ξεκινάτε την ανάδευση σε χαμηλή ταχύτητα και συνεχίζετε με υψηλότερη ταχύτητα μετά από 1 περίπου λεπτό.
- Όταν χτυπάτε κρέμα, χρησιμοποιείτε μια κανάτα για να αποφεύγετε το πιτσίλισμα.

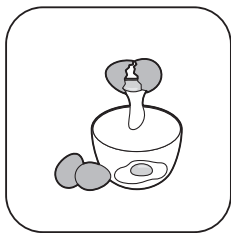
Μην χρησιμοποιείτε τον αυγοδάρτη για να παρασκευάσετε ζύμες ή μείγματα για κέικ.



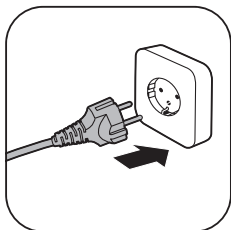
- 1 Συνδέστε το χτυπητήρι στη μονάδα μετάδοσης κίνησης για τον αυγοδάρτη ("κλικ").



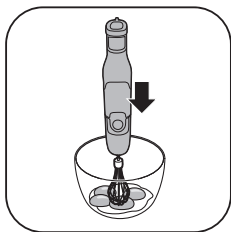
2 Συνδέστε τη μονάδα μετάδοσης κίνησης για τον αυγοδάρτη στη μονάδα μοτέρ ("κλικ").



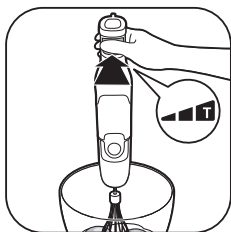
3 Βάλτε τα υλικά σε ένα κάδο.



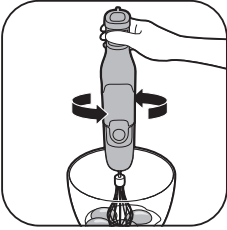
4 Συνδέστε το φις στην πρίζα.



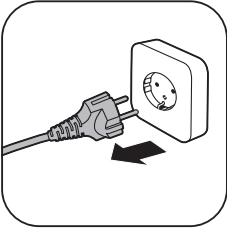
5 Βυθίστε τον αυγοδάρτη στα υλικά.



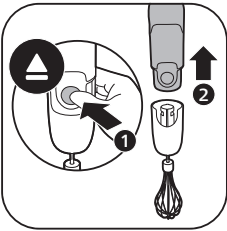
6 Πιέστε το διακόπτη ενεργοποίησης.



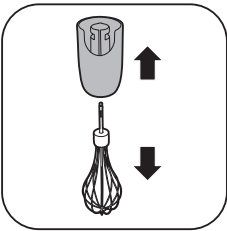
7 Μετακινήστε τη συσκευή με αργές κυκλικές κινήσεις.



8 Αφού ολοκληρώσετε την ανάδευση/χτύπημα, αποδεσμεύστε το διακόπτη για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.



9 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης και βγάλτε το μοτέρ από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης.

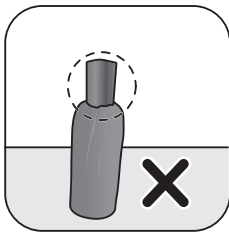


10 Για να αποσυνδέσετε τον αυγοδάρτη από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης, τραβήξτε την προς τα κάτω.

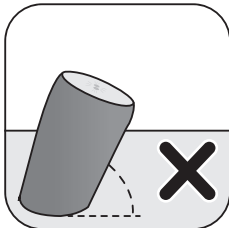
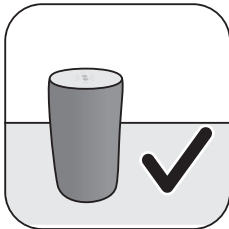
Συμβουλές προετοιμασίας λαχανικών

- Για να δημιουργήσετε όμορφα και μακριά σπινάλ, κόψτε τα λαχανικά σε ίσιους κυλίνδρους περίπου στο ίδιο ύψος με το στόμιο τροφοδοσίας.

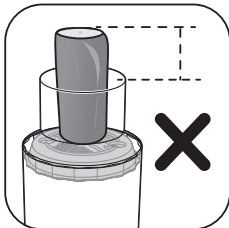
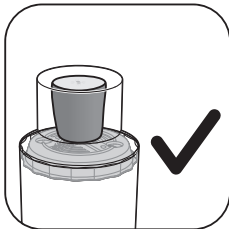




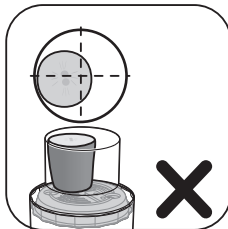
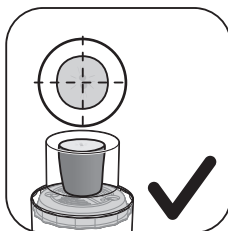
- Κόψτε τα δύο άκρα από τα λαχανικά, π.χ. το αγγούρι ή την πατάτα για να εφάπτονται καλά στον δίσκο κίνησης και το εξάρτημα κοπής.



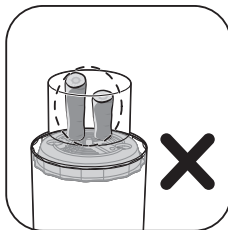
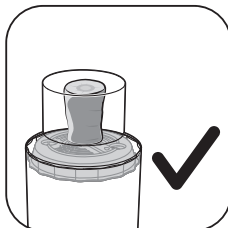
- Μόνο αν ο κύλινδρος είναι ίδιος θα παραμείνει κεντραρισμένος καθ' όλη τη διάρκεια της επεξεργασίας.



- Κεντράρετε το προετοιμασμένο λαχανικό, πιέζοντάς το στον μικρό μεταλλικό σωλήνα στο μέσο του εξαρτήματος κοπής.



- Μην τοποθετείτε ποτέ περισσότερα από ένα κομμάτια λαχανικών ταυτόχρονα στα εξαρτήματα κοπής.



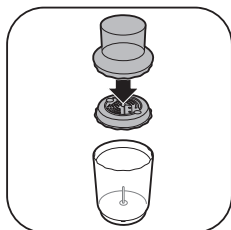
Χρήση εξαρτήματος σπιράλ (HR2684)

Το εξάρτημα σπιράλ προορίζεται για τη δημιουργία σπιράλ με διάφορα λαχανικά, π.χ. πατάτες, καρότα, αγγούρια, κολοκυθάκια, ραπανάκια, παντζάρια κ.λπ.

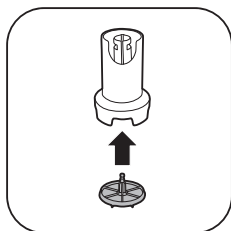
3 εξαρτήματα:

Το εξάρτημα σπιράλ περιλαμβάνει τρία διαφορετικά αξεσουάρ για κοπή σε σπιράλ διαφορετικού πλάτους. Τα εξαρτήματα κοπής "σπαγγέτι" και "λιγκουίνι" διαθέτουν δύο διαφορετικά μαχαίρια, το απλό μαχαίρι κόβει σε κορδέλες σπιράλ και η δεύτερη μονάδα μαχαιριών με τα μικρά δόντια διαχωρίζει τα υλικά σε λεπτές (σπαγγέτι) ή πιο παχιές (λιγκουίνι) ταινίες. Το εξάρτημα για πλατιές κορδέλες διαθέτει ένα απλό μαχαίρι.

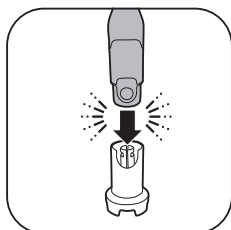
Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα πολύ προσεκτικά, επειδή οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Κρατάτε πάντα τα εξαρτήματα από την εξωτερική ακτίνα. Μην αγγίζετε ποτέ τη λεπίδα. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τα εξαρτήματα από το μπολ του κόπτη. Πιάνετε τα εξαρτήματα με δύο δάκτυλα, από τις οπές που διαθέτουν. Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν απομακρύνετε τις τροφές που έχουν πιαστεί στις λεπίδες και κατά τον καθαρισμό.



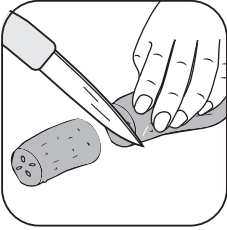
- 1 Αφαιρέστε τη λεπίδα κοπής από το μπολ του μεγάλου κόπτη και τοποθετήστε ένα από τα εξαρτήματα στο διαφανές στόμιο τροφοδοσίας στο μπολ του μεγάλου κόπτη.



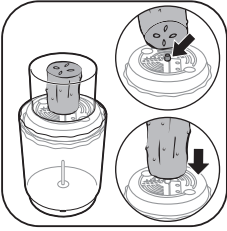
- 2 Συνδέστε το δίσκο κίνησης στη μονάδα μετάδοσης κίνησης του εξαρτήματος σπιράλ.



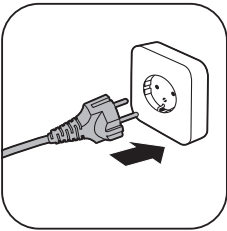
- 3 Συνδέστε τη μονάδα μοτέρ στη μονάδα μετάδοσης κίνησης.



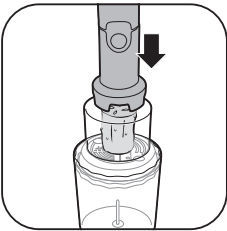
- 4** Προετοιμάστε τα λαχανικά όπως περιγράφεται στις συμβουλές προετοιμασίας.



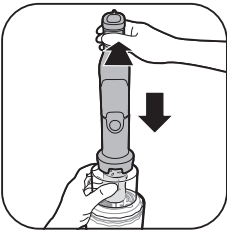
- 5** Κεντράρετε το λαχανικό και πιέστε το στο μικρό μεταλλικό σωλήνα του εξαρτήματος.



- 6** Συνδέστε το φισ στην πρίζα.



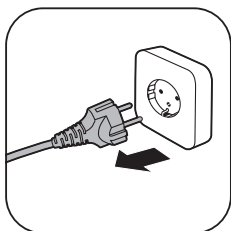
- 7** Πιέστε τη μονάδα μοτέρ στην οποία έχετε συνδέσει τη μονάδα μετάδοσης κίνησης και τον δίσκο κίνησης πάνω στο λαχανικό.



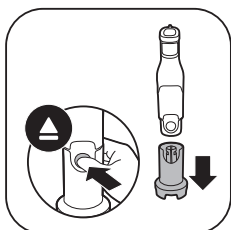
- 8** Κρατήστε σταθερά το μπουλ κόπτη και το στόμιο τροφοδοσίας με το ένα χέρι και πιέστε το διακόπτη ενεργοποίησης με το μεσαίο δάκτυλο του άλλου χεριού. Πιέζετε ταυτόχρονα το λαχανικό.



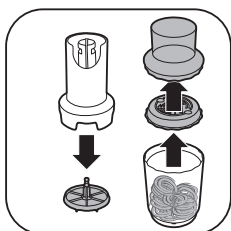
9 Τα σπирάλ πέφτουν στο μπολ.



10 Αφού ολοκληρώσετε την επεξεργασία, αφήστε το διακόπτη για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, και αποσυνδέστε την από την πρίζα.



11 Αφαιρέστε τη μονάδα μετάδοσης κίνησης, πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης.



12 Αφαιρέστε το δίσκο κίνησης από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το στόμιο τροφοδοσίας και το εξάρτημα κοπής και αδειάστε το μπολ.

- Αν θέλετε να παρασκευάσετε και δεύτερη δόση, αφαιρέστε τα υπολείμματα λαχανικών από το δίσκο κίνησης ή το εξάρτημα κοπής.
- Αν φτιάξετε μεγαλύτερες ποσότητες, αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει.

Κόφτης

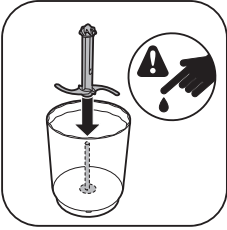
Ο κόφτης προορίζεται για να κόβει υλικά όπως καρύδια, νωπό κρέας, κρεμμύδια, σκληρό τυρί, βραστά αυγά, σκόρδο, μυρωδικά, ξερό ψωμί κ.λπ.

Αποσυνδέετε πάντα πρώτα τη συσκευή από την πρίζα. Να χειρίζεστε τις λεπίδες κόπτη πολύ προσεκτικά, επειδή οι άκρες τους είναι πολύ κοφτερές. Κρατάτε πάντα τη μονάδα από την κεντρική πλαστική ράβδο. Μην αγγίζετε ποτέ τη λεπίδα. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε τις λεπίδες από το μπολ του κόφτη, όταν αδειάζετε το μπολ του κόφτη και όταν αφαιρείτε τις τροφές που έχουν πιαστεί στις λεπίδες.

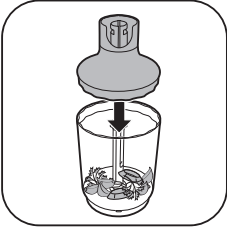
Μην επεξεργάζεστε υλικά όπως παγάκια, κατεψυγμένα τρόφιμα ή φρούτα με κουκούτσια.

Χρήση μεγάλου κόφτη (HR2684)

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ του κόφτη.



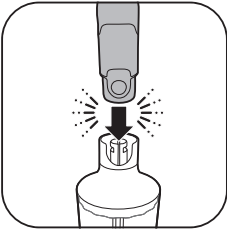
2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόφτη.



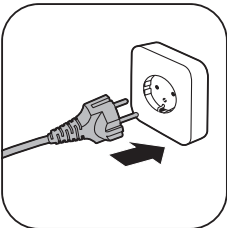
3 Τοποθετήστε τη μονάδα μετάδοσης κίνησης του κόφτη πάνω στο μπολ του κόφτη.

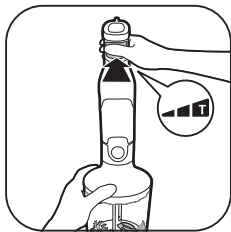


4 Συνδέστε τη μονάδα μοτέρ πάνω στη μονάδα μετάδοσης κίνησης του κόφτη ("κλικ").



5 Συνδέστε το φιλς στην πρίζα.





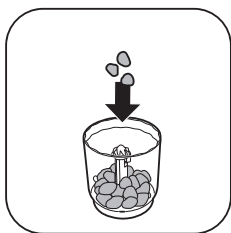
6 Πιέστε το διακόπτη ενεργοποίησης έως ότου κοπούν όλα τα υλικά.

- 7** Αφού ολοκληρώσετε την κοπή, αποδεσμεύστε το διακόπτη για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 8** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης και βγάλτε το μοτέρ από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης.
- 9** Αφαιρέστε προσεκτικά τη μονάδα μετάδοσης κίνησης και τις λεπίδες.
- 10** Αφαιρέστε τα ψιλοκομμένα υλικά.

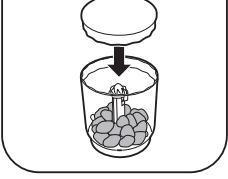


Χρήση μικρού κόφτη (HR2683/HR2685)

1 Τοποθετήστε τις λεπίδες στο μπολ του κόφτη.



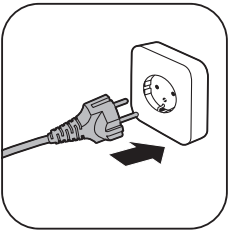
2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ του κόφτη.



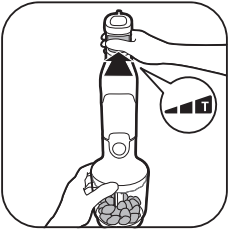
- 3** Τοποθετήστε τη μονάδα μετάδοσης κίνησης του κόφτη πάνω στο μπολ του κόφτη.



- 4** Συνδέστε τη μονάδα μοτέρ πάνω στη μονάδα μετάδοσης κίνησης του κόφτη ("κλικ").



- 5** Συνδέστε το φις στην πρίζα.



- 6** Πιέστε το διακόπτη ενεργοποίησης έως ότου κοπούν όλα τα υλικά.

- 7** Αφού ολοκληρώσετε την κοπή, αποδεσμεύστε το διακόπτη για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
8 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης και βγάλτε το μοτέρ από τη μονάδα μετάδοσης κίνησης.
9 Αφαιρέστε προσεκτικά τη μονάδα μετάδοσης κίνησης και τις λεπίδες.
10 Αφαιρέστε τα ψιλοκομμένα υλικά.

Χρήση των λεπίδων της κουζινομηχανής (μόνο στο HR2685)

Η κουζινομηχανή προορίζεται για το ψιλοκόψιμο, την κοπή, τον τεμαχισμό και την κοκκοποίηση υλικών.

- Οι λεπίδες προορίζονται για να ψιλοκόβουν υλικά όπως κρεμμύδια, ωμό κρέας, μυρωδικά, ξηρούς καρπούς κ.λπ.
- Η πλευρά του δίσκου κοπής για χοντρές φέτες ή του δίσκου κοπής για λεπτές φέτες προορίζεται για την κοπή υλικών όπως καρότα, αγγούρια κ.λπ.
- Η πλευρά του δίσκου τεμαχισμού για χοντρές φέτες ή του δίσκου τεμαχισμού για λεπτές φέτες προορίζεται για την κοπή υλικών όπως καρότα, σκληρό τυρί κ.λπ.
- Ο δίσκος κοκκοποίησης προορίζεται για την κοκκοποίηση υλικών όπως τυρί, πατάτες, κ.λπ.

1 Συνδέστε τις λεπίδες στη βάση του μπολ.

Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, καθώς είναι εξαιρετικά κοφτερές.



2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ.

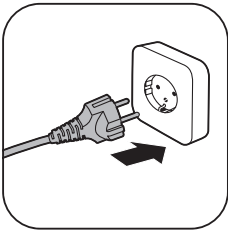
Κόψτε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια, για να βεβαιωθείτε ότι χωράνε σωστά στο μπολ.



- 3** Τοποθετήστε το καπάκι της κουζίνομηχανής στο μπολ και γυρίστε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει.



- 4** Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ στο καπάκι της κουζίνομηχανής, ευθυγραμμίζοντας και στερεώνοντάς το σταθερά στη θέση του.

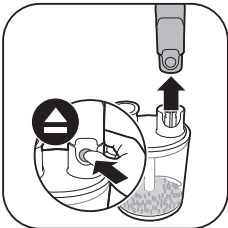


- 5** Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.



- 6** Πατήστε παρατεταμένα τον διακόπτη ενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή στη μέγιστη ταχύτητα.

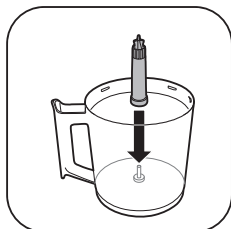
Κρατήστε καλά το μπολ με το ένα χέρι και τη μονάδα μοτέρ με το άλλο χέρι.



- 7** Πατήστε το κουμπί εξαγωγής, για να αφαιρέσετε τη μονάδα μοτέρ από το καπάκι αφού τελειώσετε.

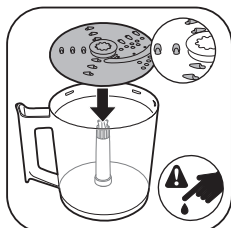


- 8** Αφαιρέστε το καπάκι της κουζινομηχανής, περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να απελευθερωθεί.



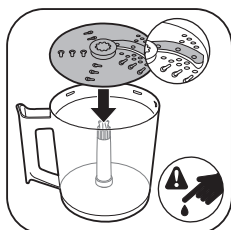
Χρήση του δίσκου λεπίδων της κουζινομηχανής (μόνο στο HR2685)

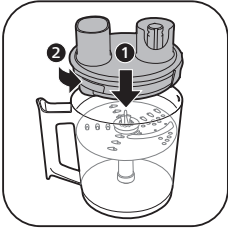
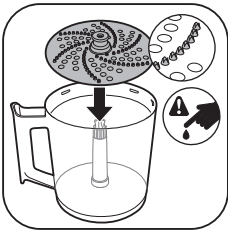
- 1** Συνδέστε τον κινητήριο άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.



- 2** Συνδεμένοι δίσκοι στον κινητήριο άξονα.

Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τους δίσκους, καθώς είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

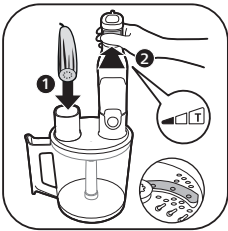




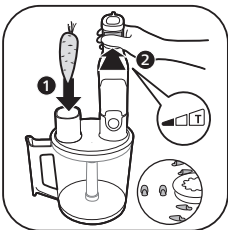
- 3** Τοποθετήστε το καπάκι της κουζινομηχανής στο μπολ και γυρίστε το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει.

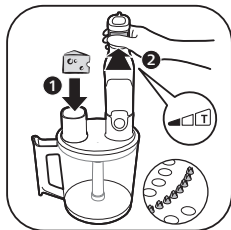


- 4** Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ στο καπάκι της κουζινομηχανής, ευθυγραμμίζοντας και στερεώνοντάς το σταθερά στη θέση του. Στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.



- 5** Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ ανοίγοντας το καπάκι.

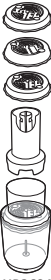




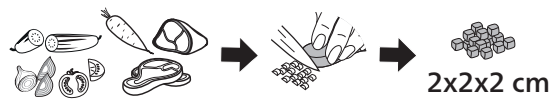
- 6** Πατήστε παρατεταμένα τον διακόπτη ενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή στη χαμηλότερη ταχύτητα.

Τα επεξεργασμένα υλικά συλλέγονται στο μπολ.

Ποσότητες και χρόνος επεξεργασίας

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

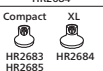
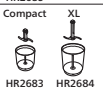


Καθαρισμός και συντήρηση

Μην βυθίζετε το μοτέρ, τη μονάδα μετάδοσης κίνησης του μεγάλου κόπτη, του χτυπητηριού και του αξεσουάρ μίξερ σε νερό ή άλλα υγρά και μην τα ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε υγρό πανί. Μπορείτε να ξεπλένετε τη λεπίδα και το κάλυμμα λεπίδας του στελέχους ανάμειξης με τρεχούμενο νερό. Όλα τα υπόλοιπα αξεσουάρ είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια, διαβρωτικά καθαριστικά ή υγρά με μεγάλη οξύτητα, όπως οινόπνευμα, βενζίνη ή ασετόν για τον καθαρισμό της συσκευής.

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης του μοτέρ, για να αφαιρέσετε το εξάρτημα που χρησιμοποιήσατε.
- 3 Αποσυναρμολογήστε το εξάρτημα.
- 4 Ανατρέξτε στον πίνακα "Καθαρισμός" για περαιτέρω οδηγίες.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✗	✗	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή, είναι ζεστή στην αφή ή βγάζει καπνό. Τι πρέπει να κάνω;	Η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή να βγάζει λίγο καπνό αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο διάστημα. Σε αυτήν την περίπτωση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 60 λεπτά.
Είναι δυνατή η πρόκληση βλάβης στη συσκευή κατά την επεξεργασία πολύ σκληρών υλικών;	Ναι, η συσκευή ενδέχεται να υποστεί βλάβη, εάν επεξεργαστείτε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκαλα, φρούτα με κουκούτσι ή κατεψυγμένα υλικά.
Γιατί η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί;	Ορισμένα σκληρά υλικά μπορεί να μπλοκάρουν τις λεπίδες. Αποδεσμεύστε το διακόπτη ενεργοποίησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε το μοτέρ και απομακρύνετε προσεκτικά τα υλικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF).

Ανακύκλωση



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/EE).

Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Εκτός αν αναγράφεται κάτι διαφορετικό, όλα τα υλικά συσκευασίας στο κουτί είναι κατασκευασμένα από ανακυκλωμένο χαρτί. Ανατρέξτε στη σήμανση PAP στο κουτί.

Εγγύηση και υποστήριξη

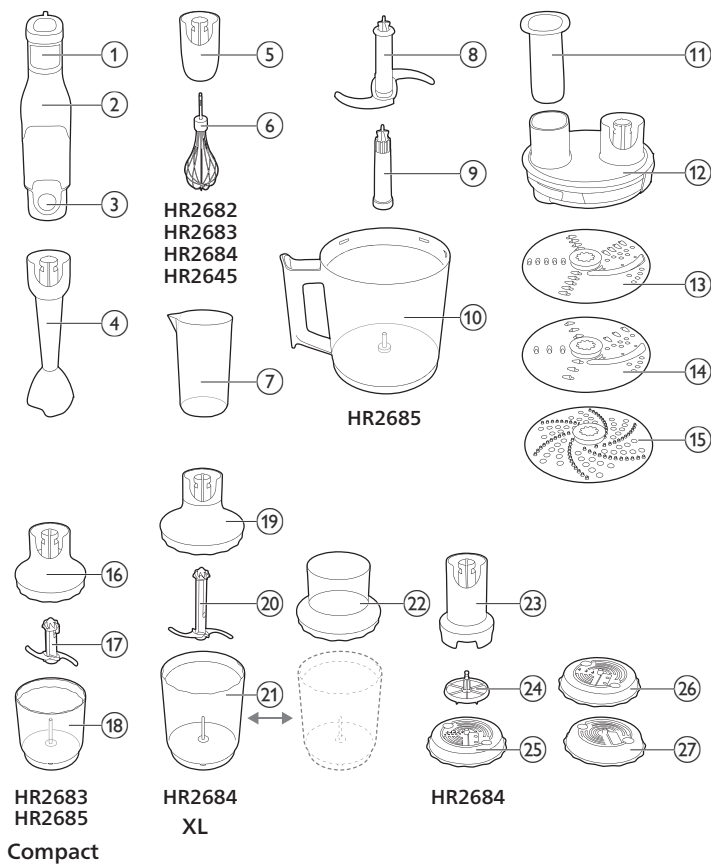
Η Versuni παρέχει εγγύηση δύο ετών μετά την αγορά αυτού του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει αν το ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα νομικά σας δικαιώματα ως καταναλωτή. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να ενεργοποιήσετε την εγγύηση, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία www.philips.com/support.

Въведение

Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание



- Ръчен пасатор
- 1 Спусъчен ключ
- 2 Задвижващ блок
- 3 Бутон за освобождаване

- 4 Ос на пасатора с вграден режещ блок
 - Телена бъркалка (само за HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645))
- 5 Предавателен механизъм на телената бъркалка
- 6 Бъркалка
- 7 Мерителна кана
 - Кухненски робот (само за HR2685)
- 8 Режещ блок
- 9 Задвижвана ос
- 10 Купа на кухненския робот
- 11 Бутало
- 12 Капак на купата на кухненския робот
- 13 Диск за нарязване/настъргване (едро)
- 14 Диск за нарязване/настъргване (фино)
- 15 Диск за гранулиране
 - Компактна кълцаща приставка (само за HR2683/HR2685)
- 16 Предавателен механизъм за компактна кълцаща приставка
- 17 Режещ блок на компактната кълцаща приставка
- 18 Купа на компактната кълцаща приставка
 - Кълцаща приставка XL (само за HR26834)
- 19 Предавателен механизъм за кълцащата приставка XL
- 20 Режещ блок на кълцащата приставка XL
- 21 Купа на кълцащата приставка XL
 - Спирализатор (само за HR2684)
- 22 Улей за подаване
- 23 Предавателен механизъм на спирализатора
- 24 Направляваща пластина на спирализатора
- 25 Вложки за спирализатор (спагети)
- 26 Вложки за спирализатор (лингуини)
- 27 Вложки за спирализатор (панделка)

Важно

Опасност

- Не потапяйте задвижващия блок, предавателния механизъм на кълцащата приставка XL, предавателния механизъм на телената бъркалка, предавателния механизъм на компактната кълцаща приставка, предавателния механизъм на спирализатора и предавателния механизъм на кухненския робот във вода или друг вид течност и не ги изплаквайте под течаща вода. Почиствайте тези части с влажна кърпа. Ножа на оста на пасатора и предпазителя могат да се изплакват под течаща вода. Всички други аксесоари са устойчиви в съдомиялна машина.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или други части са повредени или имат видими пукнатини.

- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Не докосвайте режещите ръбове на режещия блок при работа, изправване на контейнера и по време на почистване. Те са много остри и лесно можете да порежете пръстите си.
- Никога не използвайте режещ блок без купа на кълцащата приставка или купа на кухненския робот.
- За да избегнете разплискване, винаги потапайте оста на пасатора или телената бъркалка (само за определени модели) в продуктите, преди да включите уреда, особено когато обработвате горещи продукти.
- Ако някое от остриетата блокира, изключете уреда от контакта, преди да отстраните съставките, които са го блокирали.
- Бъдете внимателни, ако наливате горещи течности в кухненския робот или пасатора, тъй като поради изпаренията може ненадейно да пръсне течност навън.
- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Не обработвайте продукти, като например ледени кубчета, замразени продукти или плодове с костилки, без да използвате капака.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далеч от достъп на деца.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Уверете се, че уредът е правилно почистен. Особено повърхностите, които са в контакт с храна. Подробности за почистването можете да намерите на фигура 10.

Внимание

- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако е оставен без надзор и преди сглобяване,
- разглобяване или почистване.
- Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, преди да сменяте приставки или да боравите с части, които се движат по време на работа.
- Не използвайте уреда с някое от приспособленията повече от 3 минути без прекъсване. Оставете уреда да се охлади за 15 минути, преди да продължите работа.
- Никой от аксесоарите не е подходящ за ползване в микровълнови фурни.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Пазете задвижващия блок от топлина, огън, влага и прах.

- Този уред трябва да се използва само за целите, за които е предназначен, както е показано в ръководството за потребителя.
- Никога не пълнете разграфената кана, купата на компактната кълцаща приставка, купата на кълцащата приставка XL и кухненския робот (само за определени модели) с продукти, които са по-горещи от 60°C.
- Не превишавайте количествата и времената за обработка, посочени в таблицата.
- Почиствайте острието на пасатора под течаща вода. Никога не потапяйте във вода.
- След почистване оставайте пасатора да изсъхне. Съхранявайте го в хоризонтално положение или с острието, сочещо нагоре. Убедете се, че острието е напълно сухо, преди да приберете пасатора.
- Ниво на доловимия шум: Lc = 85 dB(A)

Преди първата употреба

Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре всички части, които влизат в контакт с храната (вижте раздел "Почистване").

Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда отново.

Подготовка за употреба

- 1 Оставете топлите продукти да се охладят преди обработката им.
- 2 Нарязвайте едрите продукти на парчета с големина приблизително 2 x 2 x 2 см, преди да ги обработвате.
- 3 Преди да включите щепсела в контакта, сглобете правилно уреда.

Винаги развивайте захранващия кабел напълно, преди да включите уреда.

Отстранете всички опаковъчни материали или етикети преди употреба.

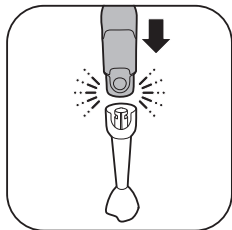
Използване на уреда

Използване на ръчния пасатор

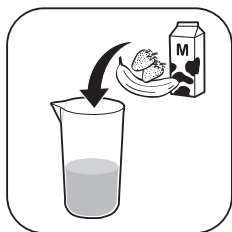
Ръчният пасатор е предназначен за:

- разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- разбъркване на меки продукти, напр. смеси за палачинки или майонеза.
- приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.
- смилане на ядки, плодове и зеленчуци.

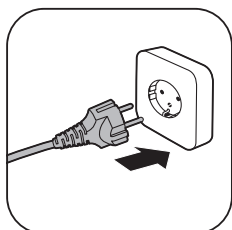
Не обработвайте продукти, като например ледени кубчета, замразени продукти или плодове с костилки.



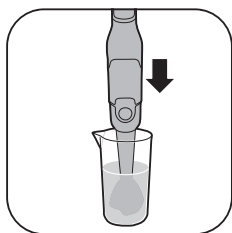
1 Прикрепете оста на пасатора към задвижващия блок (с щракване).



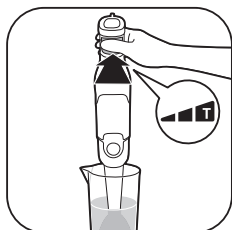
2 Сложете продуктите в мерителната кана.



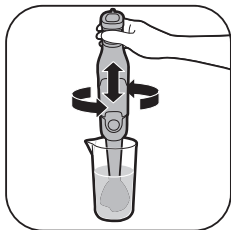
3 Вкарайте щепсела в контакта.



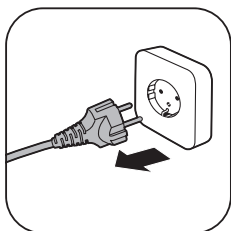
4 Вкарайте предпазителя на ножовете изцяло в продуктите, за да предотвратите разплискване.



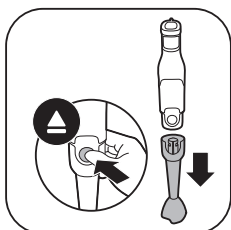
5 Включете уреда, като натиснете спусъчния ключ. Можете да увеличите скоростта, като натиснете ключа по-силно. Ако натиснете ключа до максималната степен, пасаторът ще работи на турбо скорост.



- 6 Движете уреда бавно нагоре-надолу и с кръгови движения, за да размесите продуктите.

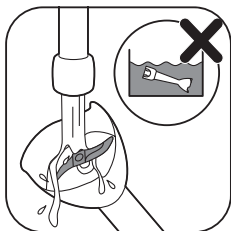


- 7 След като сте приключили с пасирането, отпуснете спусъчния ключ, за да изключите уреда, и извадете щепсела на уреда от контакта.

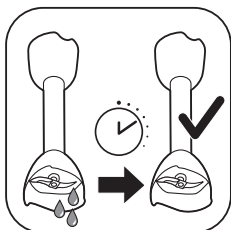


- 8 Премахнете оста на пасатора с натискане на бутона за освобождаване.

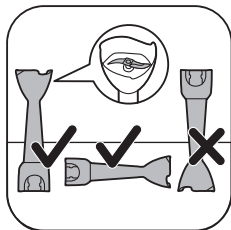
Ножовете са остри. Работете внимателно. Първо винаги изключвайте уреда от контакта. Никога не докосвайте ножа, когато почиствате или премахвате храна, заседнала в ножовете.



- 9 За лесно почистване изплакнете оста веднага след употреба с гореща вода. Не потапяйте оста напълно във вода.



- 10 Поставете оста в изправено положение, като предпазителят за ножа да бъде нагоре, и я оставете да изсъхне за поне 10 минути преди съхранение.



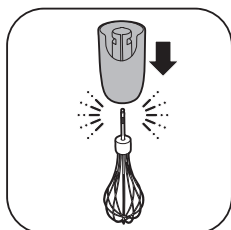
Използване на телената бъркалка (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Телената бъркалка е предназначена за разбиване на сметана, яйчни белтъци, кремове и др.

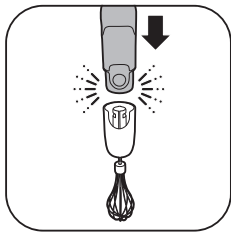
Съвети

- Ако искате да пригответе малко количество, наклонете леко купата, за да приключите по-бързо.
- За да постигнете най-добри резултати, когато разбивате белтъци, използвайте голяма купа. За да постигнете добър резултат, купата и инструментът трябва да бъдат без мазнина и не трябва да има остатъци от жълтък в белтъка.
- За да избегнете разплискване, започнете на ниска скорост и след около 1 минута продължете на по-висока скорост.
- Когато разбивате сметана, използвайте мерителна кана, за да избегнете разплискване.

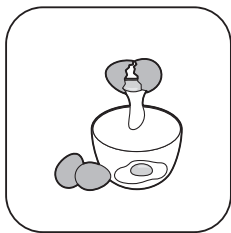
Не използвайте телената бъркалка за приготвяне на тесто или смес за кейк.



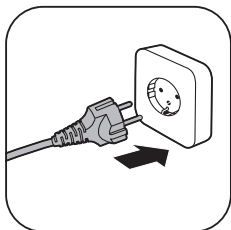
- 1 Прикрепете телената бъркалка към предавателния механизъм на телената бъркалка (с щракване).



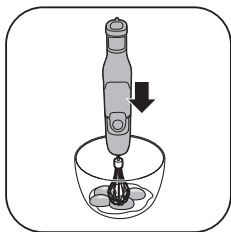
2 Прикрепете предавателния механизъм на телената бъркалка към задвижващия блок (с щракване).



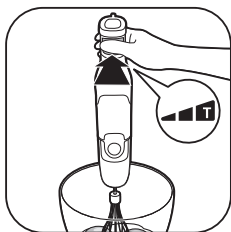
3 Поставете продуктите в купа.



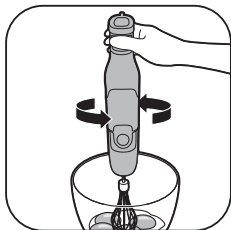
4 Вкарайте щепсела в контакта.



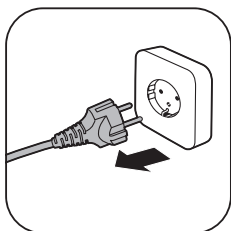
5 Потопете телената бъркалка в продуктите.



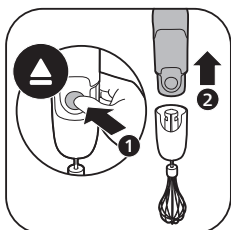
6 Натиснете спусъчния ключ.



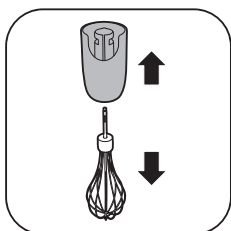
7 Движете уреда бавно в кръг.



8 След като приключите разбиването/смесването, отпуснете спусъчния ключ, за да изключите уреда и да извадите щепсела от контакта.



9 Натиснете бутона за освобождаване, за да свалите задвижващия блок от предавателния механизъм.

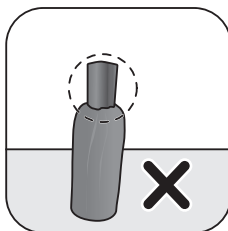


10 За да разкачите телената бъркалка от предавателния механизъм, издърпайте телената бъркалка надолу, за да излезе от предавателния механизъм.

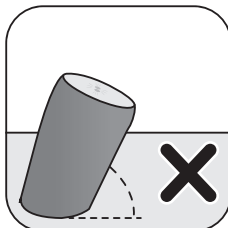
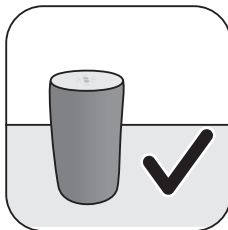
Съвети за подготвяне на зеленчуци

- За да се получат хубави и дълги спирали, нарежете зеленчуците на прави цилиндри с приблизително една и съща височина като улея за подаване.

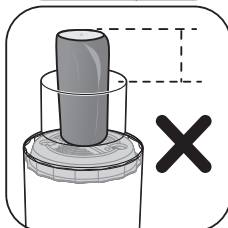
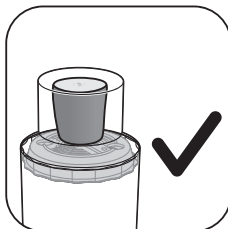




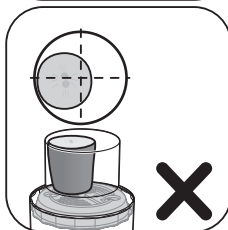
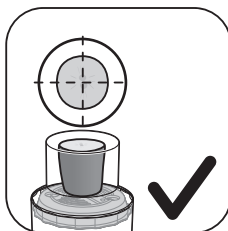
- Отрежете краищата на например краставицата/картофа, за да има добър контакт с направляващата пластина и вложката за рязане.



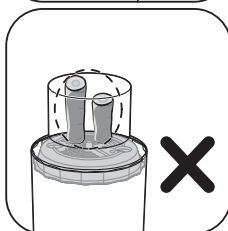
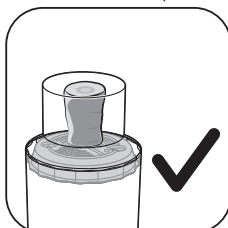
- Само форма на прав цилиндър ще остане центрирана от началото до края на обработката.



- Центрирайте подготвения зеленчук, като го натиснете върху малката метална тръбичка в средата на вложката за рязане.



- Никога не слагайте повече от един зеленчук по едно и също време на вложката за рязане.



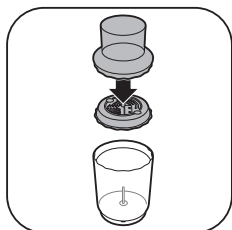
Използване на спирализатора (HR2684)

Спирализаторът е предназначен за създаване на спирали от различни зеленчуци, напр. картофи, моркови, краставици, тиквички, бели репички, корени от цвекло, репички и др.

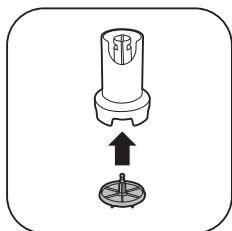
3 вложки:

Спирализаторът разполага с три различни вложки, които създават спирали с различна ширина. Вложките за спагети и лингуини разполагат с два различни ножа, обикновеният нож изрязва спирални ленти, а вторият нож с малки зъби ги разделя на фини (спагети) или по-дебели (лингуини) ленти. Вложката за широки ленти разполага само с обикновен нож.

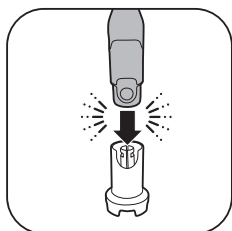
Бъдете много внимателни, когато боравите с вложките, тъй като режещите ръбове са много остри. Винаги дръжте вложките по външния край. Никога не докосвайте самия нож. Бъдете особено внимателни, когато слагате или премахвате вложките от купата на кълцащата приставка. Хванете вложките с два пръста, като използвате отворите в тях. Внимавайте, когато премахвате храна, заседнала в остриетата, и по време на почистване.



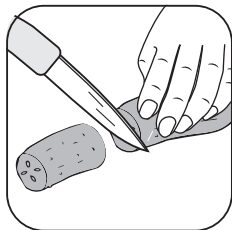
- 1 Премахнете ножа за наклъцване от купата на кълцащата приставката XL и поставете една от вложките на полупрозрачния улей за подаване в купата на кълцащата приставка XL.



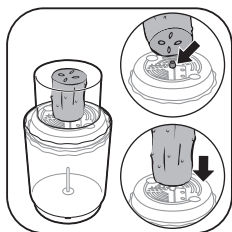
- 2 Прикрепете направляващата пластина към предавателния механизъм на спирализатора.



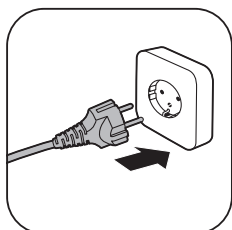
- 3 Прикрепете задвижващия блок към предавателния механизъм.



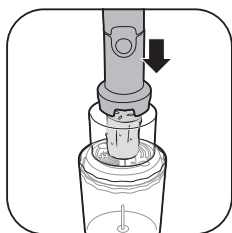
- 4** Подгответе зеленчуците според описанието в съветите за подготовка.



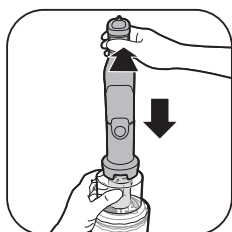
- 5** Центрирайте зеленчука и го натиснете върху малката метална тръбичка на вложката.



- 6** Вкарайте щепсела в контакта.



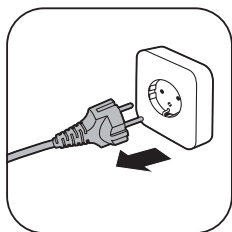
- 7** Притиснете задвижващия блок с прикрепените предавателен механизъм и направляваща пластина към зеленчука.



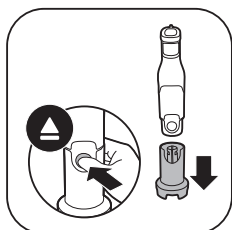
- 8** Фиксирайте купата на кълащата приставка и улея за подаване с една ръка и натиснете спусъчния ключ със средния пръст на другата ръка. През това време натиснете надолу зеленчука.



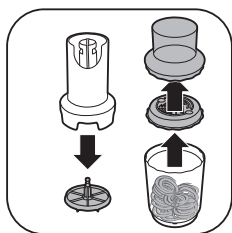
9 Спиралите ще се обработят в купата.



10 След като приключите с обработката, отпуснете спусъчния ключ, за да изключите уреда, и извадете щепсела на уреда от контакта.



11 Премахнете предавателния механизъм, като натиснете бутона за освобождаване.



12 Премахнете направляващата пластина от предавателния механизъм. След това премахнете улея за подаване и вложката, след което изпразнете купата.

- Ако искате да направите още една партида, премахнете остатъчния зеленчук от направляващата пластина или от вложката.
- Ако правите големи количества, изпразнете купата, преди да се е напълнила.

Кълцаща приставка

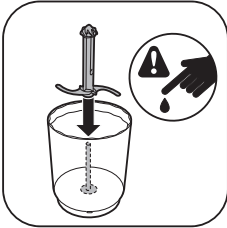
Кълцащата приставка е предназначена за кълцане на продукти, като например орехи, сурово месо, лук, твърдо сирене, варени яйца, чесън, подправки, сухар и др.

Първо винаги изключвайте уреда от контакта. Бъдете много внимателни, когато боравите с режещия блок на кълцащата приставка, тъй като режещите ръбове са много остри. Винаги дръжте уреда за централното пластмасово стебло. Никога не докосвайте самия нож. Бъдете особено внимателни, когато слагате или сваляте режещия блок от купата на кълцащата приставка, когато изсипвате купата на приставката, при почистване на храна, заседнала в ножовете и по време на чистене.

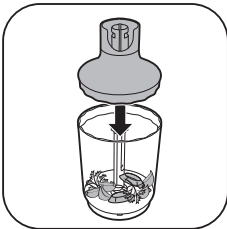
Не обработвайте продукти, като например ледени кубчета, замразени продукти или плодове с костилки.

Използване на кълцащата приставка XL (HR2684)

- 1 Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката



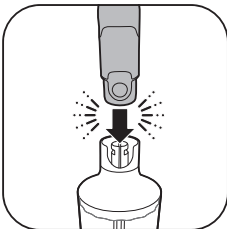
- 2 Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.

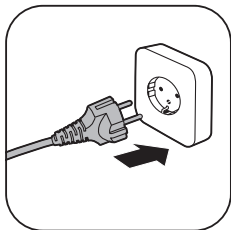


- 3 Сложете предавателния механизъм за кълцаща приставка на купата на кълцащата приставка.

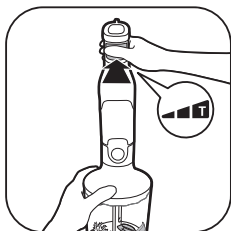


- 4 Прикрепете задвижващия блок към кълцаща приставка (с щракване).





5 Вкарайте щепсела в контакта.



6 Натиснете спусъчния ключ и оставете да работи, докато продуктите не бъдат нарязани.

7 След като приключите кълцането, отпуснете спусъчния ключ, за да изключите уреда, и извадете щепсела на уреда от контакта.

8 Натиснете бутона за освобождаване, за да свалите задвижващия блок от предавателния механизъм.

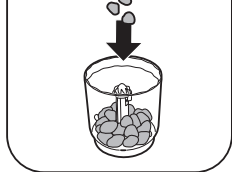
9 Внимателно премахнете предавателния механизъм и режещия блок.

10 Излейте накълцаните продукти.

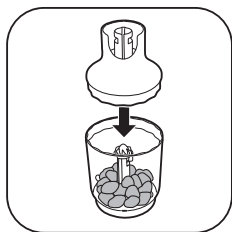


Използване на кълцащата приставка (HR2683/HR2685)

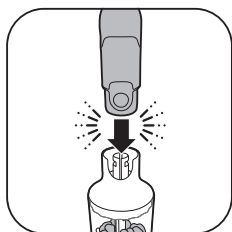
1 Поставете режещия блок в купата на кълцащата приставката



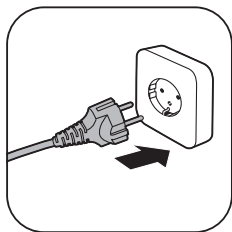
2 Сложете продуктите в купата на кълцащата приставка.



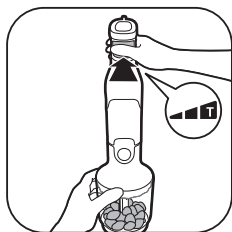
3 Сложете предавателния механизъм за кълцаща приставка на купата на кълцащата приставка.



4 Прикрепете задвижващия блок към кълцаща приставка (с щракване).



5 Вкарайте щепсела в контакта.



6 Натиснете спусъчния ключ и оставете да работи, докато продуктите не бъдат нарязани.

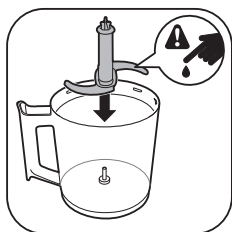
- 7 След като приключите кълцането, отпуснете спусъчния ключ, за да изключите уреда, и извадете щепсела на уреда от контакта.
- 8 Натиснете бутона за освобождаване, за да свалите задвижващия блок от предавателния механизъм.
- 9 Внимателно премахнете предавателния механизъм и режещия блок.
- 10 Излейте накълцаните продукти.

Използване на режещия блок на кухненския робот (само за HR2685)

Кухненският робот е предназначен за кълцане, нарязване, настъргване и гранулиране на съставки.

- Острието е предназначено за нарязване на съставки, като лук, сурово месо, билки, ядки и др.
- Страната за кълцане на дисковете за фино и едро настъргване е предназначена за нарязване на съставки като, моркови, краставици и др.
- Страната за нарязване на дисковете за фино и едро настъргване е предназначена за нарязване на съставки като, моркови, твърди сирена и др.
- Дискът за гранулиране е предназначен за гранулиране на съставки, като сирене, картофи и др.

- 1 Закрепете режещия блок към дъното на купата.



Бъдете внимателни, когато боравите с режещия блок, тъй като той е изключително остър.



2 Сложете продуктите в купата.

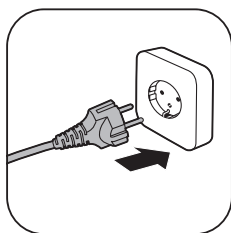
Нарежете съставките на по-малки парчета, за да ги поставите правилно в купата.



3 Поставете капака на кухненския робот върху купата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите.



4 Прикрепете задвижващия блок към капака на кухненския робот, като го подравните и го захванете здраво на мястото му.

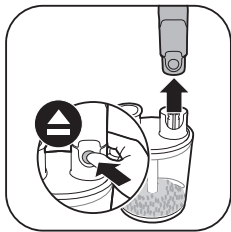


5 Включете щепсела на уреда в контакта.



6 Натиснете и задръжте спусъчния ключ, за да активирате уреда на максимална скорост.

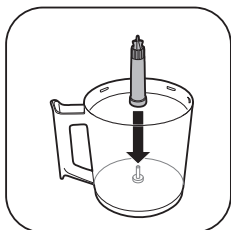
Дръжте здраво купата с едната си ръка, а задвижващия блок – с другата.



- 7** Натиснете бутона за изваждане, за да свалите задвижващия блок от капака, след като приключите.

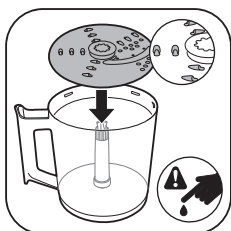


- 8** Свалете капака на кухненския робот, като го въртите по посока на часовниковата стрелка, докато се освободи.



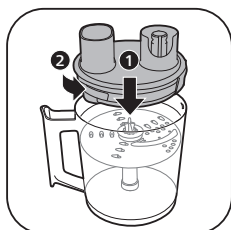
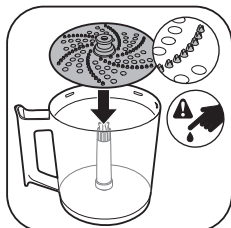
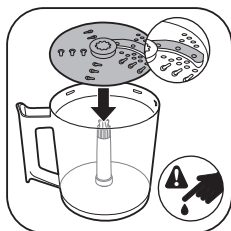
Използване на режещия нож на кухненския робот (само за HR2685)

- 1** Закрепете задвижвания ос към дъното на купата.



- 2** Закрепете дисковете към задвижвания вал.

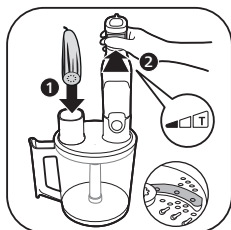
Бъдете внимателни, когато боравите с диска, тъй като е изключително остър.



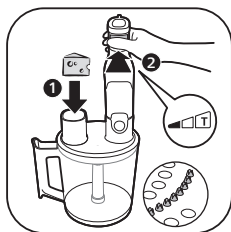
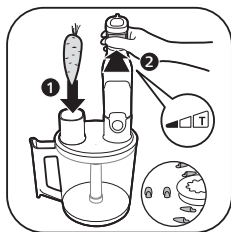
- 3** Поставете капака на кухненския робот върху купата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите.



- 4** Прикрепете задвижващия блок към капака на кухненския робот, като го подравните и го захванете здраво на мястото му. След това включете щепсела на уреда в контакта.



- 5** Поставете съставките в купата през отвора на капака.



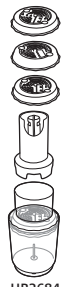
6 Натиснете и задръжете спусъчния ключ, за да активирате уреда на най-ниската скорост.

Обработените съставки се събират в купата.

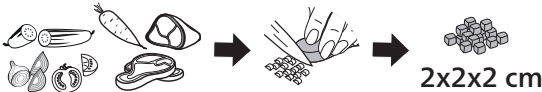


Български 683

Количества за обработка и време за обработка

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Почистване и поддръжка

Не потапяйте задвижващия блок, предавателния механизъм на кълцащата приставка XL, предавателния механизъм на телената бъркалка и предавателния механизъм на аксесоара за миксер във вода или друг вид течност и не ги изплаквайте под течаща вода. Почиствайте тези части с влажна кърпа. Ножа на оста на пасатора и предпазителя могат да се изплакват под течаща вода. Всички други аксесоари са устойчиви в съдомиялна машина.

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

- 1 Изключете уреда от контакта.
- 2 Натиснете бутона за освобождаване върху задвижващия блок, за да свалите използвания аксесоар.
- 3 Разглобете аксесоара.
- 4 За допълнителни указания вижте таблицата за "Почистване".

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.philips.com/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем

Решение

Уредът шуми много, издава неприятна миризма, горещ е на допир или отделя дим. Какво да направя?

Уредът може да издава неприятна миризма или да отделя дим, ако се използва дълго време. В този случай трябва да изключите уреда и го оставете да изстине в продължение на 60 минути.

Мога ли да повредя уреда, ако обработвам много твърди продукти?

Да, уредът може да се повреди, ако обработвате много твърди продукти, като кости и плодове с костилка или замразени продукти.

Защо уредът изведнъж преставя да работи?

Някои твърди продукти могат да блокират режещия блок. Отпуснете спусъчния ключ, изключете уреда от контакта, премахнете задвижващия блок и внимателно премахнете продуктите, които са блокирали режещия нож.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие със стандартите по отношение на електромагнитни полета (EMF).

Рециклиране



Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/EC).

Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Освен ако не е посочено друго, всички опаковъчни материали в кутията са изработени от рециклирана хартия; вижте маркировката PAP върху кутията.

Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт.

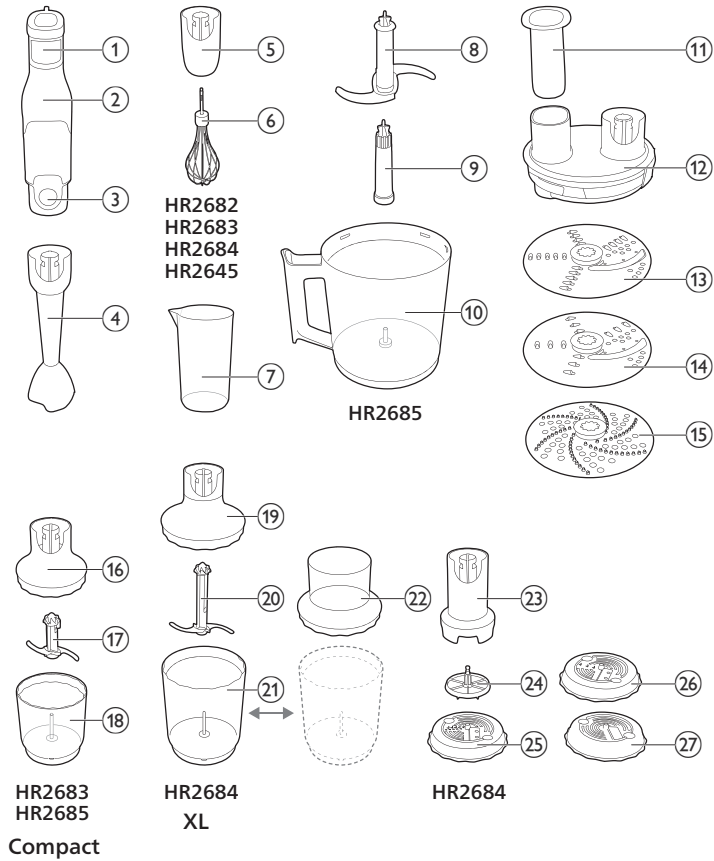
Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да целосно ја искористите поддршката што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Општ опис



- Рачен блендер
- 1 Прекинувач за активирање
- 2 Моторна единица
- 3 Копче за отпуштање

- 4 Цилиндричен блендер со вградена единица со сечила
 - Маталка (само HR2682/(HR2683/HR2684/HR2645))
- 5 Погонска единица на маталката
- 6 Маталка
- 7 Висок сад
 - Апарат за обработка на храна (само HR2685)
- 8 Единица со сечила
- 9 Погонска оска
- 10 Сад на апаратот за обработка на храна
- 11 Потиснувач
- 12 Капак за садот на апаратот за обработка на храна
- 13 Диск за сечкање / рендање (крупно)
- 14 Диск за сечкање / рендање (ситно)
- 15 Диск за гранулирање
 - Компактен сечкач (само HR2683/HR2685)
- 16 Погонска единица за компактниот сечкач
- 17 Сечило за компактниот сечкач
- 18 Сад за компактниот сечкач
 - XL-сечкач (само HR26834)
- 19 Погонска единица за XL-сечкачот
- 20 Сечило за XL-сечкачот
- 21 Сад за XL-сечкачот
 - Спирализатор (само HR2684)
- 22 Отвор за полнење
- 23 Погонска единица на спирализаторот
- 24 Погонска плочка на спирализаторот
- 25 Додатоци за спирализаторот (шпагети)
- 26 Додатоци за спирализаторот (лингвини)
- 27 Додатоци за спирализаторот (ленти)

Важно

Опасност

- Немојте да ја потопувате моторната единица, погонската единица на XL-сечкачот, погонската единица на маталката, погонската единица на компактниот сечкач, погонската единица на спирализаторот и погонската единица на апаратот за обработка на храна во вода или во некоја друга течност и немојте да ги плакнете под млаз вода. Овие делови чистете ги со влажна крпа. Сечилата на цилиндричниот блендер и заштитникот може да се плакнат под млаз вода. Сите други додатоци може да се перат во машина за садови.

Предупредување

- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Немојте да го користите апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување или некој друг дел е оштетен или има видливи пукнатини.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, односно сервисен центар овластен од Philips или лица со слични квалификации за да се избегне опасност.

- При употребата, празнењето на садот и чистењето немојте да ги допирате острите рабови на единицата со сечила. Тие се многу остри и лесно можете да си ги исечете прстите.
- Никогаш немојте да ја користите единицата со сечила без сечкач или без садот на апаратот за обработка на храна.
- За да избегнете прскање, секогаш потопувајте го цилиндричниот блендер или маталката (само одредени модели) во состојките пред да го вклучите апаратот, особено кога обработувате врели состојки.
- Ако некоја единица со сечила се заглави, исклучете го апаратот од струја пред да ги отстраните состојките кои ја блокираат единицата со сечила.
- Бидете внимателни кога сипувате врела течност во апаратот за обработка на храна или во блендерот затоа што апаратот може да ја исфрли поради ненадејно испуштање пареа.
- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Немојте да обработувате состојки како што се коцки мраз, замрзнати состојки или овошје со коски без да користите течност.
- Овој апарат не смеат да го користат деца. Апаратот и кабелот чувајте ги подалеку од дофат на деца.
- Апаратите може да ги користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот.
- Темелно исчистете го апаратот. Особено површините што доаѓаат во допир со храната. Детални информации за чистењето може да најдете на слика 10.

Внимание

- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер ако го оставате без надзор, како и пред да го склопувате,
- расклопувате, складирате или чистите.
- Исклучете го апаратот и извлечете го приклучокот од штекер пред да ги менувате додатоците или да пристапувате до деловите што се движат при употреба.
- Немојте да го користите апаратот со кој било додаток подолго од 3 минути без прекин. Оставете го апаратот да се олади 15 минути пред да продолжите со обработката.
- Ниту еден од додатоците не е наменет за употреба во микробранова печка.
- Никогаш не користете додатоци или делови од други производители, или кои не се препорачани од Philips. Доколку користите вакви додатоци или делови, вашата гаранција ќе престане да важи.
- Моторот држете го подалеку од топлина, оган, влага и нечистотии.
- Апаратот користете го само за неговата предвидена намена како што е прикажано во упатството за користење.

- Никогаш немојте да го полните високиот сад, садот за компактниот сечкач, садот за XL-сечкачот и апаратот за обработка на храна (само одредени модели) со состојки чија температура е поголема од 60 °C.
- Не надминувајте ги количините и времињата на обработка наведени во табелата.
- Чистете ја единицата со сечила на цилиндричниот блендер под млаз вода. Никогаш немојте да го потопувате во вода.
- По чистењето оставете го цилиндричниот блендер да се исуши. Чувајте го хоризонтално или со сечилото свртено нагоре. Проверете дали единицата со сечила е потполно сува пред да го складираете цилиндричниот блендер.
- Ниво на бучава: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Пред првото користење

Пред првото користење на апаратот, темелно исчистете ги сите делови што доаѓаат во допир со храната (погледнете го поглавјето „Чистење“).

Проверете дали сите делови се потполно суви пред да го користите апаратот.

Подготовка за употреба

- 1 Почекајте врелите состојки да се оладат пред обработката.
- 2 Пред обработката исечете ги големите состојки на парчиња со големина од приближно 2 x 2 x 2 cm.
- 3 Правилно склопете го апаратот пред да го вметнете приклучокот во сидниот штекер.

Секогаш потполно одмотувајте го кабелот за напојување пред да го вклучите апаратот.

Пред употребата отстранете ја целата амбалажа и сите етикети.

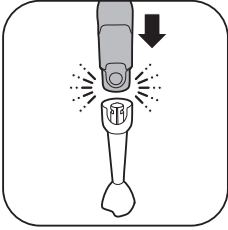
Користење на апаратот

Користење на рачниот блендер

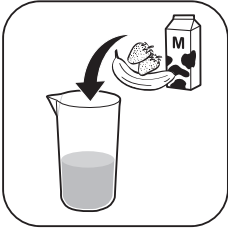
Рачниот блендер е наменет за:

- блендирање течности, на пример млечни производи, сосови, овошни сокови, супи, мешани пијалаци и шејкови.
- мешање меки состојки, на пример тесто за палачинки или мајонез.
- пасирање варени состојки, на пример за подготвување бебешка храна.
- сечкање јаткасти плодови, овошје и зеленчук.

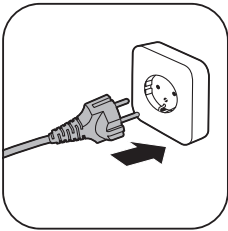
Немојте да обработувате состојки како што се коцки мраз, замрзнати состојки или овошје со коски.



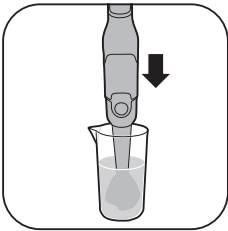
- 1** Прикачете го цилиндричниот блендер на моторната единица („кликнување“).



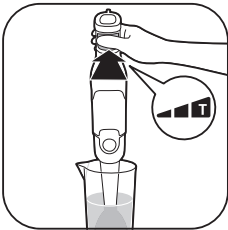
- 2** Ставете ги состојките во висок сад.



- 3** Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



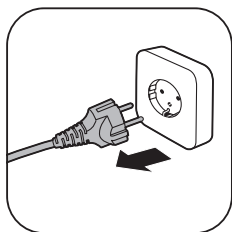
- 4** Заштитникот за сечилата потполно потопете го во состојките за да избегнете прскање.



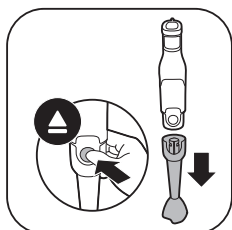
- 5** Вклучете го апаратот со притиснување на прекинувачот за активирање. Можете да ја зголемите брзината со посилно притиснување на прекинувачот. Ако го притиснете прекинувачот до крај, блендерот ќе работи со турбо брзина.



- 6** Движете го апаратот бавно нагоре-надолу и во кругови за да ги изблендирате состојките.

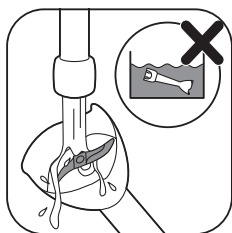


- 7** Кога ќе завршите со блендирањето, отпуштете го прекинувачот за активирање за да го исклучите апаратот и исклучете го апаратот од штекер.

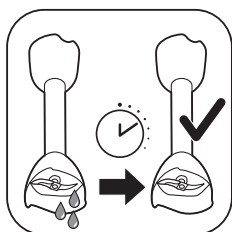


- 8** Отстранете го цилиндричниот блендер со притиснување на копчето за отпуштање.

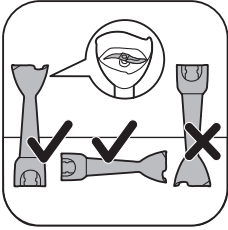
Сечилата се остри. Ракувајте внимателно. Секогаш прво исклучувајте го апаратот од штекер. Никогаш немојте да го допирате сечилото при чистењето или кога отстранувате храна заглавена во сечилата.



- 9** За лесно чистење, исплакнете го цилиндричниот блендер со врела вода веднаш по употребата. Немојте потполно да го потопувате цилиндричниот блендер во вода.



- 10** Поставете го цилиндричниот блендер во исправена положба така што заштитникот за сечилата ќе биде на врвот и оставете го да се суши најмалку 10 минути пред складирањето.



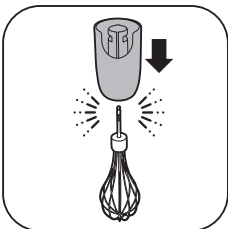
Користење на маталката (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Маталката е наменета за матење шлаг, белки од јајца, десерти итн.

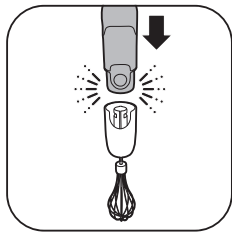
Совети

- Доколку сакате да обработите мала количина, малку навалете го садот за побрз резултат.
- Кога матите белки од јајца, користете голем сад за да постигнете најдобар резултат. За да постигнете добар резултат, во садот и на алатката не смее да има маснотии, а во белките од јајцата не смее да има жолчка.
- За да спречите прскање, започнете со мала брзина и продолжете со поголема брзина по приближно 1 минута.
- За матење шлаг користете висок сад за да избегнете прскање.

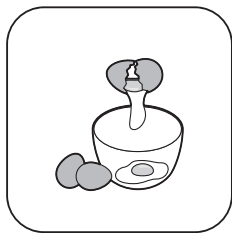
Немојте да ја користите маталката за подготовка на тесто или смеса за торти.



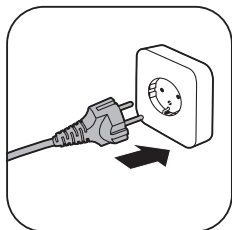
- 1 Прикачете ја маталката на погонската единица на маталката („кликнување“).



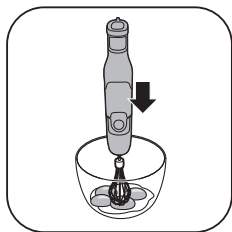
2 Прикачете ја погонската единица на маталката на моторната единица („кликнување“).



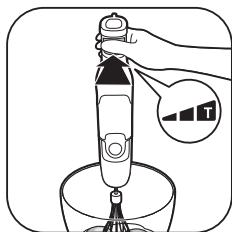
3 Ставете ги состојките во сад.



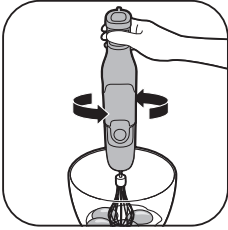
4 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



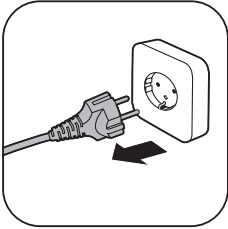
5 Потопете ја маталката во состојките.



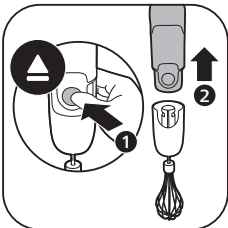
6 Притиснете го прекинувачот за активирање.



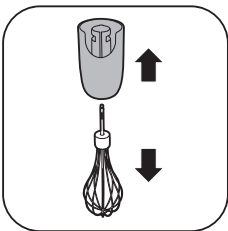
7 Движете го апаратот бавно во кругови.



8 Кога ќе завршите со матењето/мешањето, отпуштете го прекинувачот за активирање за да го исклучите апаратот и извадете го приклучокот од ѕидниот штекер.



9 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја откачите моторната единица од погонската единица.

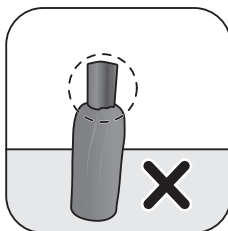


10 За да ја откачите маталката од погонската единица, повлечете ја маталката право надолу и извлечете ја од погонската единица.

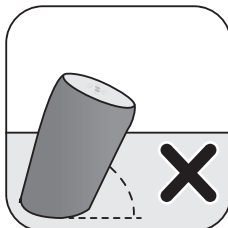
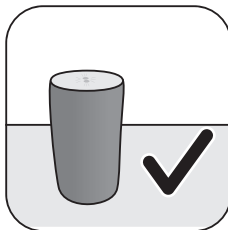
Совети за подготовка на зеленчук

- За да добиете убави и долги спирали, исечете го зеленчукот на рамни цилиндри со приближно иста висина како и отворот за полнење.

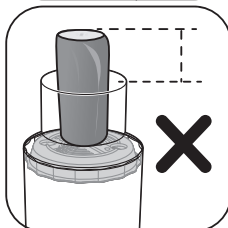
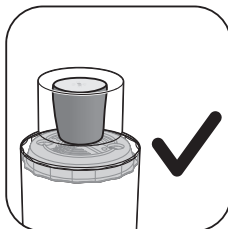




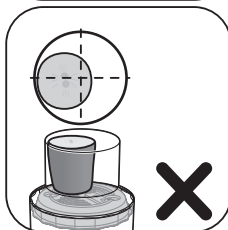
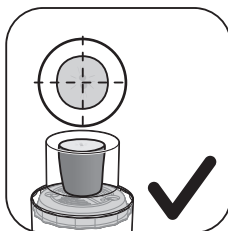
- Отсечете ги краевите на краставицата/компирот за да има добар контакт со погонската плочка и додатокот за сечење.



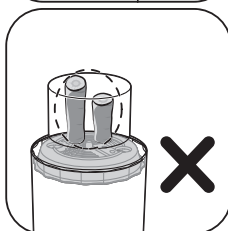
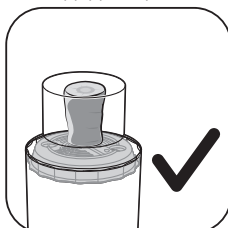
- Само рамен цилиндар ќе остане центриран од почетокот до крајот на обработката.



- Центрирајте го подготвениот зеленчук така што ќе го притиснете на малата метална цевка во средината на додатокот за сечење.



- Никогаш немојте истовремено да ставате повеќе од едно парче зеленчук на додатоците за сечење.



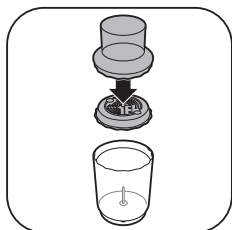
Користење на спирализаторот (HR2684)

Спирализаторот е наменет за правење спирали од различен зеленчук, на пр. компири, моркови, краставици, тиквички, бела 'рдоква, цвекло, репка итн.

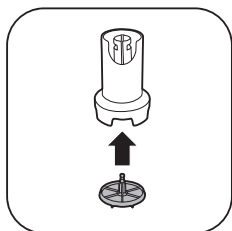
3 додатоци:

Спирализаторот има три различни додатоци за правење спирали со различна ширина. Додатоците „шпагети“ и „лингвини“ имаат два различни ножеви, обичниот нож сече на спирални ленти, а вториот нож со мали запци ги дели на потенки (шпагети) или подебели (лингвини) ленти. Додатокот за широки ленти има само еден обичен нож.

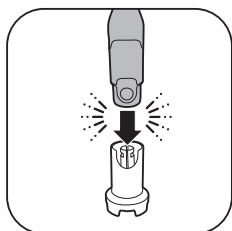
Бидете многу внимателни кога ракувате со додатоците бидејќи рабовите се многу остри. Секогаш држете ги додатоците за надворешниот раб. Никогаш немојте да го допирате сечилото. Бидете особено внимателни кога ги вметнувате или отстранувате додатоците од садот на сечкачот. Фатете ги додатоците со два прста користејќи ги дупките во додатокот. Бидете многу внимателни при чистењето и кога ја отстранувате храната што се заглавила во сечилата.



- 1 Отстранете го сечилото за сечкање од садот за XL-сечкачот и ставете еден од додатоците со провидниот отвор за полнење во садот за XL-сечкачот.



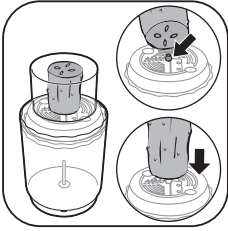
- 2 Прикачете ја погонската плочка на погонската единица на спирализаторот.



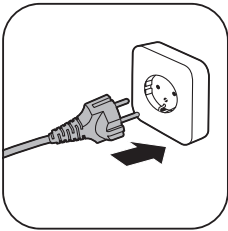
- 3 Прикачете ја моторната единица на погонската единица.



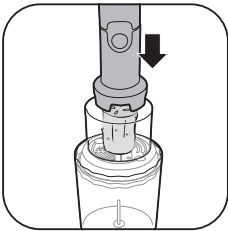
- 4** Подгответе го зеленчукот како што е опишано во советите за подготовка.



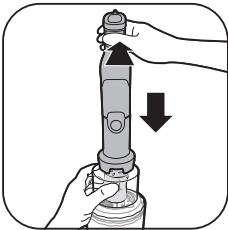
- 5** Центрирајте го зеленчукот и притиснете го на малата метална цевка од додатокот.



- 6** Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



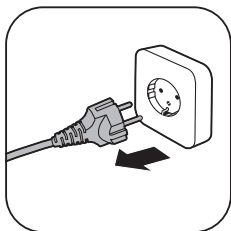
- 7** Притиснете ја моторната единица со прикачена погонска единица и погонска плоча на зеленчукот.



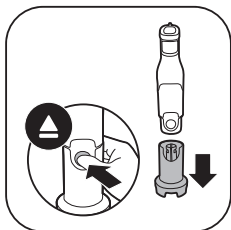
- 8** Со едната рака фиксирајте го садот на сечкачот и отворот за полнење, а со средниот прст од другата рака притиснете го прекинувачот за активирање. Истовремено притиснете го зеленчукот надолу.



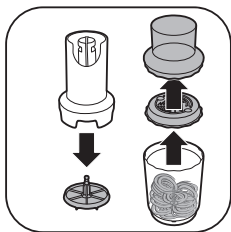
9 Спиралите се обработуваат во садот.



10 Кога ќе завршите со обработката, отпуштете го прекинувачот за активирање за да го исклучите апаратот и исклучете го апаратот од штекер.



11 Отстранете ја погонската единица со притиснување на копчето за отпуштање.



12 Отстранете ја погонската плочка од погонската единица. Потоа, отстранете го отворот за полнење и додатокот, па испразнете го садот.

- Ако сакате да подготвите уште една количина состојки, отстранете го преостанатиот зеленчук од погонската плочка или додатокот.
- Ако подготвувате поголеми количини, испразнете го садот пред да се наполни.

Сечкач

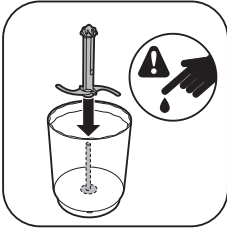
Сечкачот е наменет за сечкање состојки како што се јаткасти плодови, сурово месо, кромид, тврдо сирење, варени јајца, лук, зачински билки, сув леб итн.

Секогаш прво исклучувајте го апаратот од штекер. Бидете многу внимателни кога ракувате со единицата со сечила на сечкачот бидејќи рабовите се многу остри. Единицата секогаш држете ја за пластичниот дел во средината. Никогаш немојте да го допирате сечилото. Бидете особено внимателни кога ја вметнувате или отстранувате единицата со сечила од садот за сечкачот, кога го празните садот за сечкачот, кога отстранувате храна што се заглавила во сечилата и при чистењето.

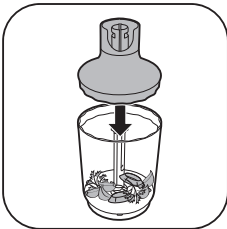
Немојте да обработувате состојки како што се коцки мраз, замрзнати состојки или овошје со коски.

Користење на XL-сечкачот (HR2684)

- 1 Ставете ја единицата со сечила во садот за сечкачот



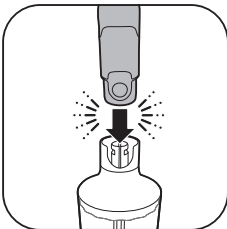
- 2 Ставете ги состојките во садот за сечкачот.

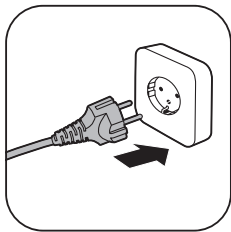


- 3 Ставете ја погонската единица за сечкачот на садот за сечкачот.

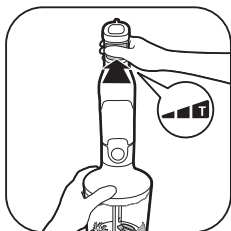


- 4 Прикачете ја моторната единица на погонската единица за сечкачот („кликнување“).





5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



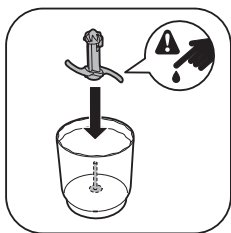
6 Притиснете го прекинувачот за активирање и оставете апаратот да работи сè додека не се исечкаат сите состојки.

7 Кога ќе завршите со сечкањето, отпуштете го прекинувачот за активирање за да го исклучите апаратот и исклучете го апаратот од штекер.

8 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја откачите моторната единица од погонската единица.

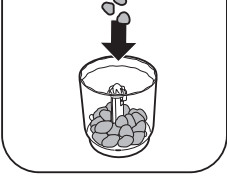
9 Внимателно отстранете ги погонската единица и единицата со сечила.

10 Истурете ги исечканите состојки.

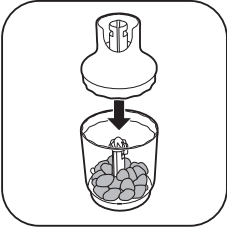


Користење на компактниот сечкач (HR2683/HR2685)

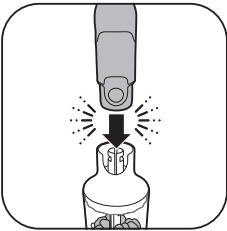
1 Ставете ја единицата со сечила во садот за сечкачот



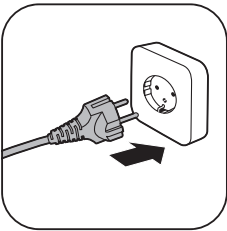
2 Ставете ги состојките во садот за сечкачот.



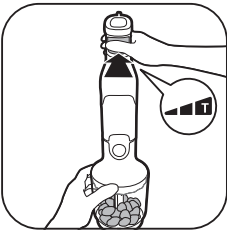
3 Ставете ја погонската единица за сечкачот на садот за сечкачот.



4 Прикачете ја моторната единица на погонската единица за сечкачот („кликнување“).



5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



6 Притиснете го прекинувачот за активирање и оставете апаратот да работи сè додека не се исечкаат сите состојки.

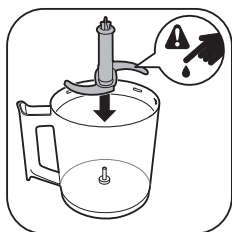
- 7 Кога ќе завршите со сечкањето, отпуштете го прекинувачот за активирање за да го исклучите апаратот и исклучете го апаратот од штекер.
- 8 Притиснете го копчето за отпуштање за да ја откачите моторната единица од погонската единица.
- 9 Внимателно отстранете ги погонската единица и единицата со сечила.
- 10 Истурете ги исечканите состојки.

Користење на единицата со сечила на апаратот за обработка на храна (само HR2685)

Апаратот за обработка на храна е наменет за сечкање, сечење, рендање и гранулирање состојки.

- Единиците со сечила се наменети за сечкање состојки како кромид, сурово месо, зачински билки, јаткасти плодови итн.
- Страната на дисковите за ситно и крупно сечење е наменета за сечење состојки како моркови, краставици итн.
- Страната на дисковите за ситно и крупно рендање е наменета за сечење состојки како моркови, тврдо сирење итн.
- Дискот за гранулирање е наменет за гранулирање состојки како сирење, компири итн.

- 1 Прикачете ја единицата со сечила на дното од садот.



Бидете внимателни кога ракувате со единицата со сечила бидејќи е прилично остра.

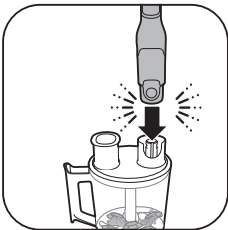


- 2 Ставете ги состојките во садот.

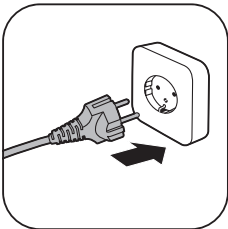
Исечете ги состојките на помали парчиња за да можете правилно да ги ставите во садот.



- 3 Прикачете го капакот за апаратот за обработка на храна на садот и завртете го во спротивна насока од стрелките на часовникот за да го прицврстите.



- 4 Прикачете ја моторната единица на капакот за апаратот за обработка на храна така што ќе ја порамните и цврсто ќе ја притиснете на своето место.

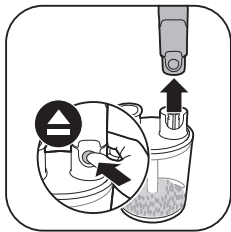


- 5 Приклучете го апаратот во штекер.



- 6 Притиснете и задржете го прекинувачот за да го активирате апаратот со максимална брзина.

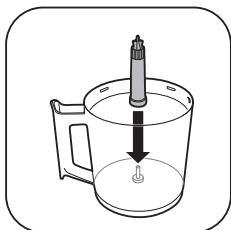
Со едната рака држете го садот, а со другата моторната единица.



- 7** Притиснете го копчето за исфрлување за да ја откачите моторната единица од капакот кога ќе завршите.

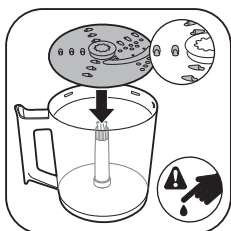


- 8** Отстранете го капакот на апаратот за обработка на храна така што ќе го вртите во насока на стрелките на часовникот сè додека не се откачи.



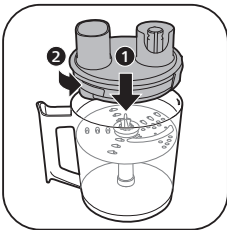
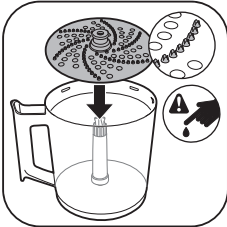
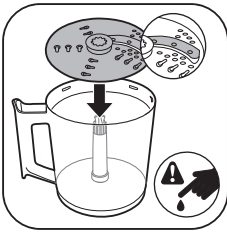
Користење на дискот со сечила на апаратот за обработка на храна (само HR2685)

- 1** Прикачете ја погонската оска на дното од садот.



- 2** Прикачете ги дисковите на погонската оска.

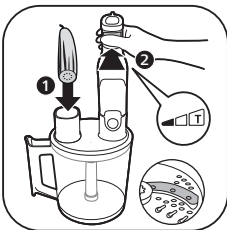
Бидете внимателни кога ракувате со дисковите бидејќи се прилично остри.



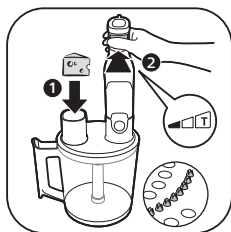
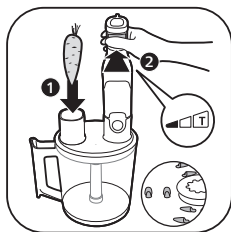
- 3** Прикачете го капакот за апаратот за обработка на храна на садот и завртете го во спротивна насока од стрелките на часовникот за да го прицврстите.



- 4** Прикачете ја моторната единица на капакот за апаратот за обработка на храна така што ќе ја порамните и цврсто ќе ја притиснете на своето место. Потоа приклучете го апаратот во штекер.



- 5** Ставете ги состојките во садот преку отворот на капакот.



6 Притиснете и задржете го прекинувачот за да го активирате апаратот со најмала брзина.

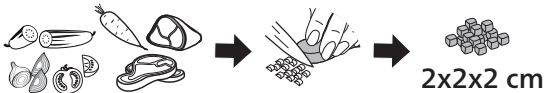
Обработените состојки се собираат во садот.



Количини за обработка и време на обработка

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
      HR2684		200 g	20 sec.	
	 	200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Чистење и одржување

Немојте да ја потопувате моторната единица, погонската единица на XL-сечкачот, погонската единица на маталката и погонската единица на миксерот во вода или во некоја друга течност и немојте да ги плакнете под млаз вода. Овие делови чистете ги со влажна крпа. Сечилата на цилиндричниот блендер и заштитникот може да се плакнат под млаз вода. Сите други додатоци може да се перат во машина за садови.

За чистење на апаратот никогаш немојте да користите сунѓерчиња за триење, абразивни средства за чистење или агресивни течности како што се алкохолот, бензинот или ацетонот.

- 1 Исклучете го апаратот од штекер.
- 2 Притиснете го копчето за отпуштање на моторната единица за да го отстраните додатокот што сте го користеле.
- 3 Откачете го додатокот.
- 4 Погледнете ги табелите „Чистење“ за дополнителни упатства.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL 	×	×	✓
HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL 	✓	✓	✓
HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	×	×	✓
HR2685	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата www.philips.com/support за да најдете листа на најчести прашања или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Решение
Апаратот е многу бучен, испушта непријатен мирис, жежок е на допир или испушта дим. Што треба да направам?	Апаратот може да испушта непријатен мирис или малку дим ако се користи предолго. Во тој случај треба да го исклучите апаратот и да го оставите да се лади 60 минути.
Може ли да се оштети апаратот со обработка на многу тврди состојки?	Да, апаратот може да се оштети ако обработувате многу тврди состојки како што се коски, овошје со коски или замрзнати состојки.
Зошто апаратот одеднаш престанува да работи?	Некои тврди состојки може да ја блокираат единицата со сечила. Отпуштете го прекинувачот за активирање, исклучете го апаратот од штекер, откачете ја моторната единица и внимателно отстранете ги состојките што ја блокираат единицата со сечила.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат од Philips е усогласен со стандардите за електромагнетни полиња (EMF).

Рециклирање



Овој симбол означува дека производот не смее да се фрла со обичниот отпад од домаќинствата (2012/19/EU).

Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи. Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

Освен ако не е поинаку назначено, целата амбалажа во кутијата е направена од рециклирана хартија; видете ја ознаката PAP на кутијата.

Гаранција и поддршка

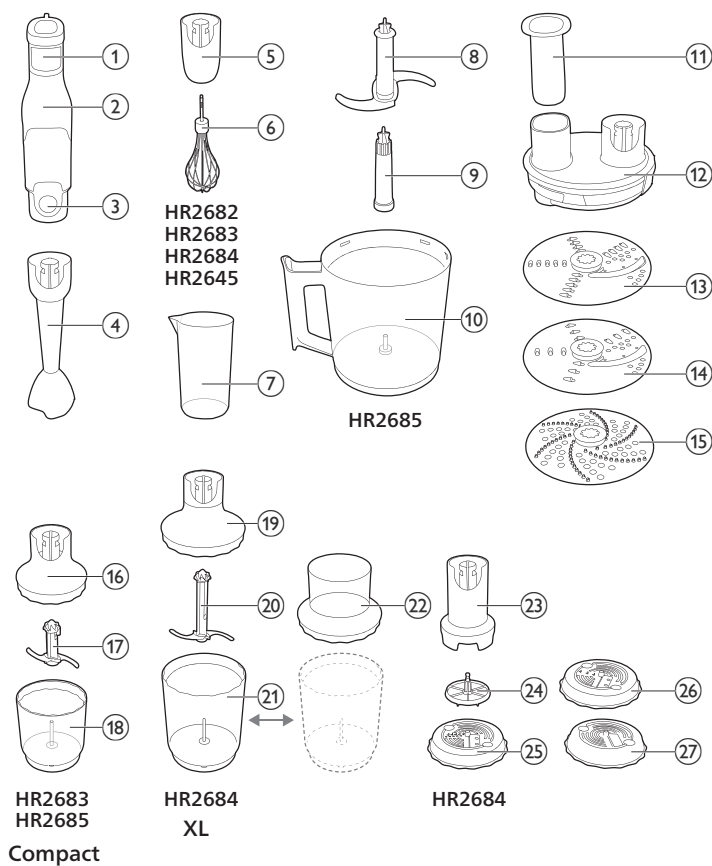
Versuni нуди двегодишна гаранција за овој производ по купувањето. Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.philips.com/support.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание



- Ручной блендер
- 1 Переключатель
- 2 Блок электродвигателя
- 3 Кнопка отсоединения

- 4 Насадка для смешивания со встроенным ножевым блоком
 - Венчик (только для HR2682, HR2683, HR2684, HR2645)
- 5 Привод венчика
- 6 Венчик
- 7 Стакан
 - Кухонный комбайн (только HR2685)
- 8 Ножевой блок
- 9 Приводной вал
- 10 Чаша кухонного комбайна
- 11 Толкатель
- 12 Крышка чаши кухонного комбайна
- 13 Диск для нарезки/шинковки (крупной)
- 14 Диск для нарезки/шинковки (мелкой)
- 15 Диск для измельчения
 - Компактный измельчитель (только для HR2683 и HR2685)
- 16 Привод компактного измельчителя
- 17 Нож компактного измельчителя
- 18 Чаша компактного измельчителя
 - Измельчитель XL (только для HR26834)
- 19 Привод измельчителя XL
- 20 Нож измельчителя XL
- 21 Чаша измельчителя XL
 - Спиралайзер (только для HR2684)
- 22 Камера подачи
- 23 Привод спирального ножа
- 24 Вращающаяся пластина спирального ножа
- 25 Вставка для спиралайзера (спагетти)
- 26 Вставка для спиралайзера (лингвини)
- 27 Вставка для спиралайзера (лапша)

Important

Danger

- Не погружайте блок электродвигателя, механизм измельчителя XL, механизм венчика, механизм компактного измельчителя, механизм спиралайзера и механизм кухонного комбайна в воду или другие жидкости, а также не мойте их под краном. Очищайте эти компоненты только при помощи влажной ткани. Лезвие насадки для смешивания и защитный элемент можно мыть проточной водой. Все прочие компоненты можно мыть в посудомоечной машине.

Warning

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещается использование прибора при повреждении сетевого шнура, вилки или других компонентов, а также наличии видимых трещин.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.

- При обращении с ножевым блоком, а также во время очистки и опустошения контейнера не прикасайтесь к режущим краям. Ножи очень острые и вы можете поранить пальцы.
- Не используйте ножевой блок без измельчителя или чаши кухонного комбайна.
- Во избежание разбрызгивания всегда погружайте насадку блендера или венчик (только для некоторых моделей) до включения прибора, особенно при обработке горячих продуктов.
- В случае заедания одного из ножевых блоков отключите прибор от сети, а затем извлеките продукты, препятствующие движению ножевых блоков.
- Во избежание ожога горячим паром соблюдайте особую осторожность, наливая горячую жидкость в кухонный комбайн или блендер.
- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Не обрабатывайте следующие ингредиенты — кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками — без дополнительной жидкости.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обязательно выполняйте должную очистку прибора. В частности это относится к поверхностям, контактирующим с ингредиентами. Процедура очистки описана на рис. 10.

Caution

- Перед сборкой, разборкой, очисткой и хранением, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отсоединяйте прибор от электросети.
- Прежде чем сменить насадку или прикоснуться к частям, движущимся во время работы, убедитесь, что прибор выключен и отключен от источника питания.
- Запрещается использовать прибор с аксессуарами дольше 3 минут без перерыва. Перед тем как перейти к обработке следующей порции необходимо охладить прибор в течение 15 минут.
- Все аксессуары запрещается использовать в микроволновой печи.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.

- Не допускайте чрезмерного нагрева, возгорания, попадания влаги и грязи в моторный отсек.
- Используйте этот прибор только по назначению, как указано в инструкции по эксплуатации.
- Не помещайте в кувшин, чашу компактного измельчителя, чашу измельчителя XL и кухонный комбайн (только определенные модели) ингредиенты температурой выше 60 °C.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должны превышать значения, указанные в таблице.
- Выполняйте очистку ножевого блока блендера под проточной водой. Не погружайте прибор в воду.
- После очистки дайте блендеру высохнуть. Храните в горизонтальном положении или ножом вверх. Перед тем как убрать блендер на хранение, убедитесь, что ножевой блок полностью высох.
- Уровень шума: $L_c = 85 \text{ дБ(А)}$

Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел "Очистка").

Перед использованием прибора убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Подготовка к использованию прибора

- 1 Перед обработкой дайте горячим ингредиентам остыть.
- 2 Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кубиками (размером около 2 см).
- 3 Прежде чем подключить прибор к сети электропитания, проверьте правильность сборки.

Всегда полностью разматывайте сетевой шнур перед включением прибора.

Перед использованием удалите упаковочные материалы и этикетки.

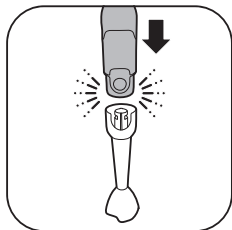
Использование прибора

Использование ручного блендера

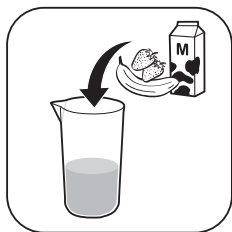
Ручной блендер предназначен для:

- перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивания мягких ингредиентов, таких как тесто для блинов и майонез;
- приготовления пюре из готовых ингредиентов, например детского питания.
- измельчение орехов, фруктов и овощей.

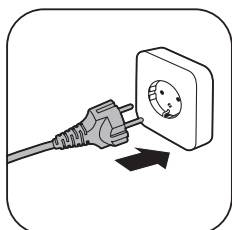
Не обрабатывайте следующие ингредиенты: кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками.



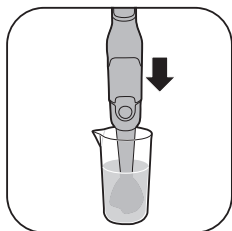
- 1 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



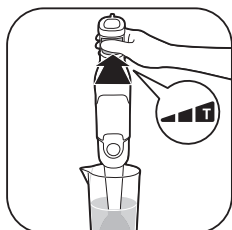
- 2 Положите ингредиенты в стакан.



- 3 Вставьте сетевую вилку в розетку.



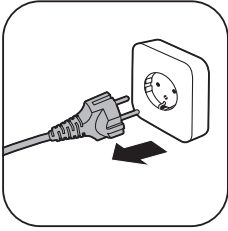
- 4 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены вготавливаемый продукт.



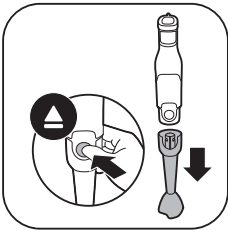
- 5 Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель. Нажатие на переключатель до упора переведет блендер в турборежим.



- 6 Для смешивания ингредиентов медленно перемещайте прибор вниз, вверх и круговыми движениями.

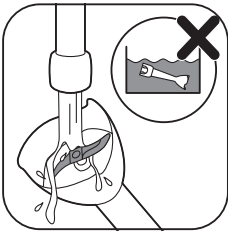


- 7 После завершения смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.

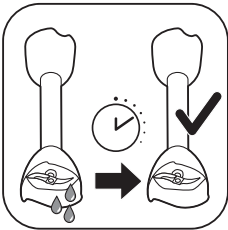


- 8 Снимите насадку для смешивания, нажав кнопку отсоединения.

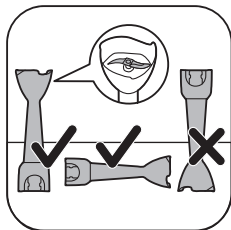
Используются острые лезвия. Используйте с осторожностью. Всегда отключайте прибор от электросети перед контактом с лезвиями. Никогда не касайтесь самих лезвий при их очистке от застрявшей еды.



- 9 Для простой очистки промойте насадку горячей водой сразу после использования. Не погружайте насадку в воду целиком.



- 10 Расположите насадку вертикально (элементом защиты лезвий вверх) и оставьте высыхать минимум на 10 минут, перед тем как убрать в место хранения.



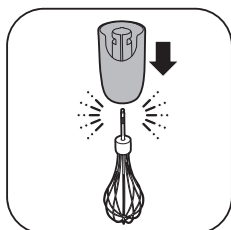
Использование венчика (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Венчик предназначен для приготовления взбитых сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и др.

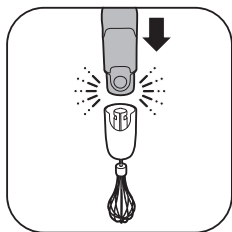
Советы

- Если необходимо взбить небольшое количество ингредиентов, слегка наклоните чашу, чтобы быстрее получить нужный результат.
- Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу. Для достижения хороших результатов чаша и насадка должны быть чистыми и обезжиренными, а среди белков не должно быть желтков.
- Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличьте скорость приблизительно через 1 минуту.
- Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

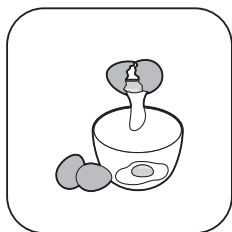
Не смешивайте тесто и основу для пирога венчиком.



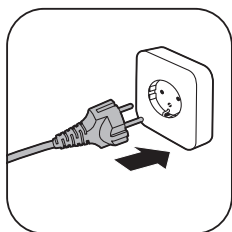
- 1 Установите венчик на привод венчика (до щелчка).



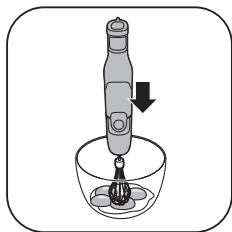
2 Прикрепите привод венчика или миксера к блоку электродвигателя (до щелчка).



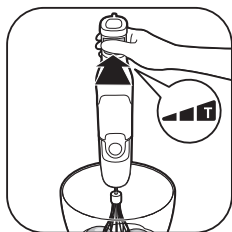
3 Положите ингредиенты в чашу.



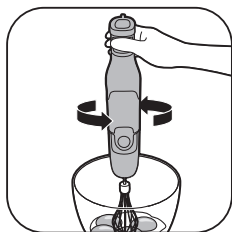
4 Вставьте сетевую вилку в розетку.



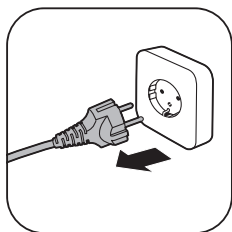
5 Погрузите венчик в ингредиенты.



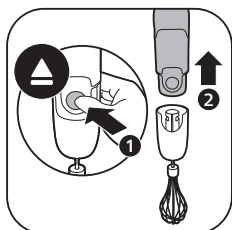
6 Нажмите на переключатель.



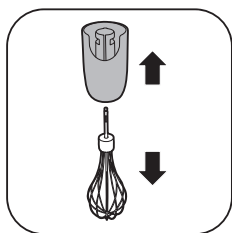
7 Перемещайте устройство медленными круговыми движениями.



8 После завершения взбивания/смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



9 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить блок электродвигателя от привода.

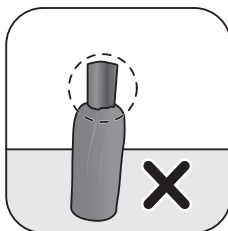


10 Чтобы отсоединить венчик от привода, потяните за венчик вниз (наружу).

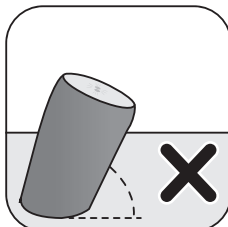
Советы по приготовлению овощей

- Для создания красивых и длинных спиралей порежьте овощи на прямые цилиндры высотой с камеру подачи.

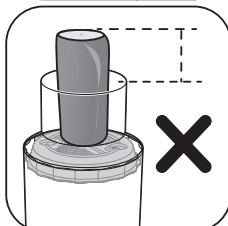
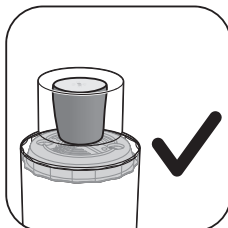




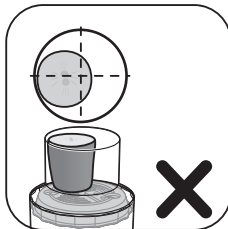
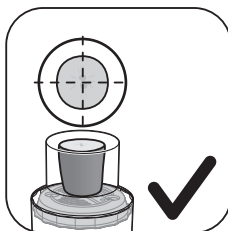
- Отрежьте концы огурца/картофеля, чтобы они должным образом расположились на вращающейся пластине и режущей вставке.



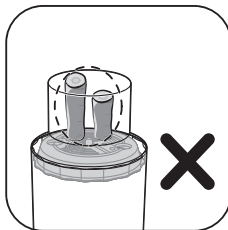
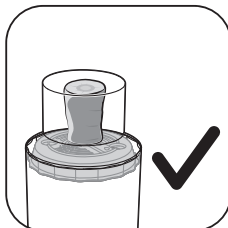
- Только ингредиенты в форме прямого цилиндра смогут сохранять нужное положение от начала до конца обработки.



- Расположите подготовленный овощ по центру, закрепив его на небольшом металлическом выступе в середине режущей вставки.



- Не располагайте одновременно более одного кусочка овоща на режущих вставках.



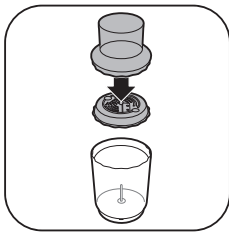
Использование спиралайзера (HR2684)

Спиральный нож предназначен для резки овощей, например картофеля, моркови, огурца, цукини, белого редиса, свеклы, репы и др., на спиралевидные кусочки.

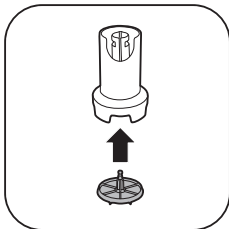
3 вставки:

Для спирального ножа доступно три вставки, которые позволяют создавать спиралевидные продукты разной ширины. Вставки "спагетти" и "лингвини" оснащены отдельными ножами — обычный нож нарезает продукт на спиралевидные полоски, а второй нож с небольшими зубчиками режет его на тонкие (спагетти) или толстые (лингвини) полоски. Вставка для широких полосок оснащена только обычным ножом.

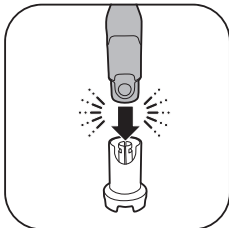
Будьте осторожны при обращении со вставками. Используются очень острые лезвия. Всегда держите вставки за внешний корпус. Никогда не прикасайтесь к самим лезвиям. Будьте предельно аккуратны при вставке или извлечении элементов из чаши измельчителя. Захватывайте вставки двумя пальцами за специальные отверстия. Будьте очень аккуратны при извлечении еды, застрявшей в лезвия, и во время очистки.



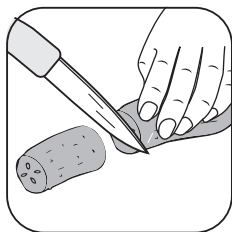
- 1 Извлеките лезвие измельчителя из чаши измельчителя XL и поместите в чашу одну из вставок с прозрачной трубкой подачи.



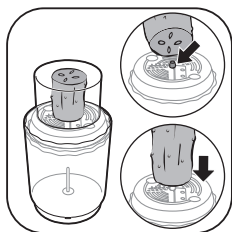
- 2 Прикрепите вращающуюся пластину к приводу спирального ножа.



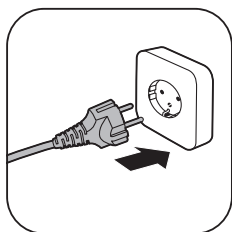
- 3 Прикрепите блок электродвигателя к приводу.



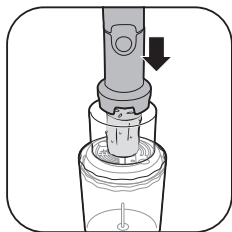
4 Подготовьте овощи в соответствии с советами по подготовке.



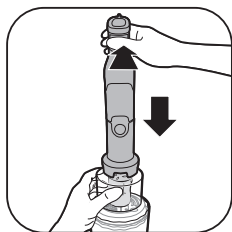
5 Разместите овощ по центру и надавите на него так, чтобы он закрепился на небольшом металлическом выступе режущей вставки.



6 Вставьте сетевую вилку в розетку.



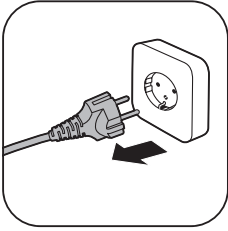
7 Надавите блоком электродвигателя с прикрепленным приводом и вращающейся пластиной на овощ.



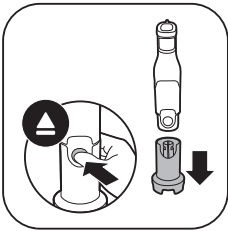
8 Удерживайте чашу измельчителя и камеру подачи одной рукой, а средним пальцем другой руки нажмите на переключатель. В этот же момент надавите на овощ.



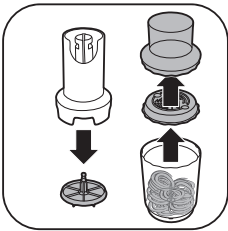
9 Спиралевидные кусочки попадут в чашу.



10 После завершения резки отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



11 Снимите привод, нажав и отпустив кнопку отсоединения.



12 Снимите вращающуюся пластину с привода. Затем извлеките камеру подачи и вставку, после чего опустошите чашу.

- Если вам нужно порезать другие овощи, очистите вращающуюся пластину и вставку от оставшихся кусочков овощей.
- При резке большого количества овощей следите за тем, чтобы чаша не переполнялась.

Измельчитель

Измельчитель предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, сырое мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

Всегда отключайте прибор от электросети перед контактом с лезвиями. Будьте осторожны при обращении с ножевым блоком измельчителя. Используются очень острые лезвия. Всегда удерживайте устройство за центральный пластиковый стержень. Никогда не прикасайтесь к самим лезвиям. Будьте особенно осторожны при вставке или извлечении ножевого блока из чаши измельчителя, извлечении продуктов из чаши измельчителя (включая застрявшие на лезвиях) и очистке.

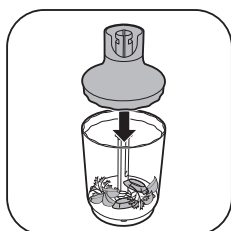
Не обрабатывайте следующие ингредиенты: кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками.

Использование измельчителя XL (HR2684)

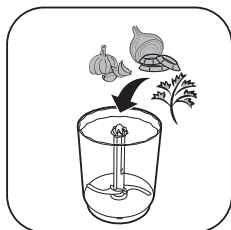
- 1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя.



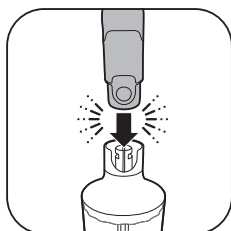
- 2 Поместите продукты в чашу измельчителя.

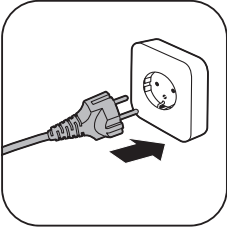


- 3 Поместите привод измельчителя в чашу измельчителя.

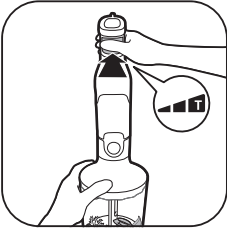


- 4 Прикрепите блок электродвигателя к приводу измельчителя (до щелчка).





5 Вставьте сетевую вилку в розетку.



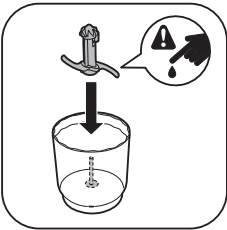
6 Нажмите на переключатель и позвольте устройству измельчить ингредиенты.

7 После завершения измельчения отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.

8 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить блок электродвигателя от привода.

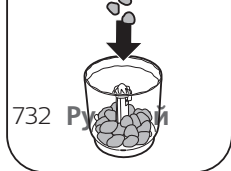
9 Аккуратно отсоедините привод и ножевой блок.

10 Вылейте из устройства измельченные ингредиенты.

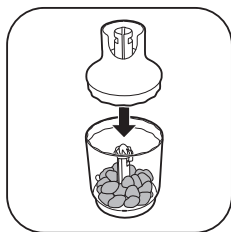


Использование компактного измельчителя (HR2683/HR2685)

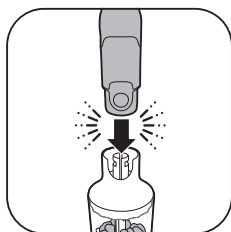
1 Поместите ножевой блок в чашу измельчителя.



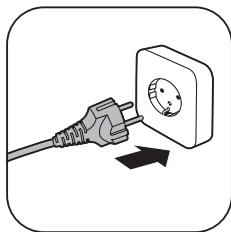
2 Поместите продукты в чашу измельчителя.



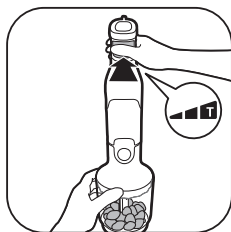
3 Поместите привод измельчителя в чашу измельчителя.



4 Прикрепите блок электродвигателя к приводу измельчителя (до щелчка).



5 Вставьте сетевую вилку в розетку.



6 Нажмите на переключатель и позвольте устройству измельчить ингредиенты.

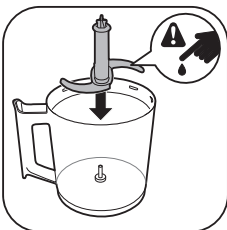
- 7 После завершения измельчения отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.
- 8 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить блок электродвигателя от привода.
- 9 Аккуратно отсоедините привод и ножевой блок.
- 10 Вылейте из устройства измельченные ингредиенты.

Использование ножевого блока кухонного комбайна (только для HR2685)

Кухонный комбайн предназначен для измельчения, нарезки и шинковки ингредиентов.

- Ножевые блоки предназначены для измельчения таких ингредиентов, как лук, сырое мясо, травы, орехи и др.
- Сторона для нарезки дисков для мелкой и крупной шинковки подойдет для нарезки таких ингредиентов, как морковь, огурец и др.
- Сторона для шинковки дисков для мелкой и крупной шинковки подойдет для нарезки таких ингредиентов, как морковь, твердый сыр и др.
- Диск для измельчения предназначен для измельчения таких ингредиентов, как сыр, картофель и др.

- 1 Установите ножевой блок в нижнюю часть чаши.



Будьте осторожны при извлечении ножевого блока, так как он очень острый.



- 2** Положите ингредиенты в чашу.

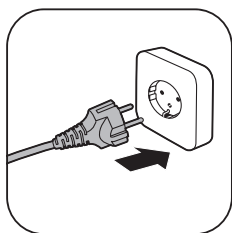
Нарежьте ингредиенты на куски меньшего размера, чтобы они поместились в чаше.



- 3** Установите крышку кухонного комбайна на чашу и поверните ее против часовой стрелки для фиксации.



- 4** Установите моторный блок на крышку кухонного комбайна, сопоставив пазы и надавив на него до щелчка.

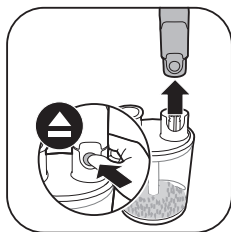


- 5** Подключите прибор к электросети.



- 6** Нажмите и удерживайте кнопку-переключатель, чтобы включить прибор на максимальной скорости.

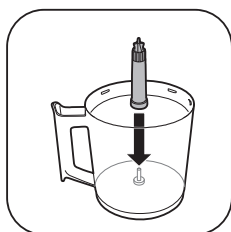
Крепко удерживайте чашу одной рукой, а второй рукой удерживайте моторный блок.



- 7 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить моторный блок от крышки.

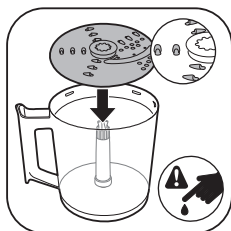


- 8 Снимите крышку кухонного комбайна, повернув ее по часовой стрелке.



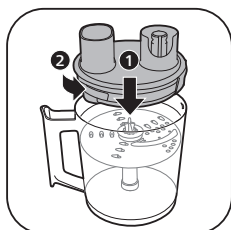
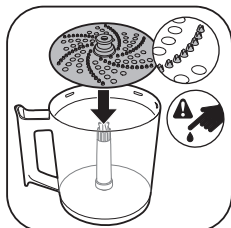
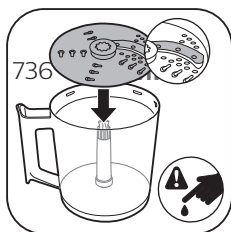
Использование ножевого диска кухонного комбайна (только для HR2685)

- 1 Установите приводной вал в нижнюю часть чаши.



- 2 Прикрепите диски к приводному валу.

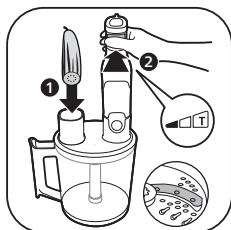
Будьте осторожны при извлечении дисков, так как они очень острые.



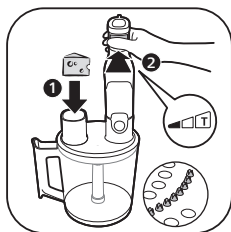
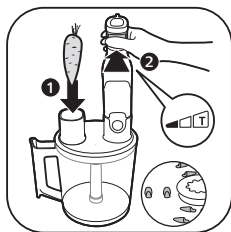
- 3** Установите крышку кухонного комбайна на чашу и поверните ее против часовой стрелки для фиксации.



- 4** Установите моторный блок на крышку кухонного комбайна, сопоставив пазы и надавив на него до щелчка. Затем подключите прибор к электросети.

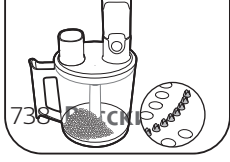


- 5** Поместите ингредиенты в чашу через отверстие в крышке.



6 Нажмите и удерживайте кнопку-переключатель, чтобы включить прибор на минимальной скорости.

Обработанные ингредиенты остаются в чаше.



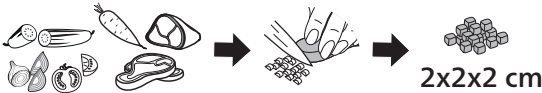
736

CHS

Количество продуктов и время обработки

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
  HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

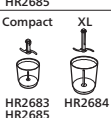


Очистка и уход

Не погружайте блок электродвигателя, привод измельчителя XL, привод венчика и насадки-миксера в воду или другие жидкости, а также не промывайте их проточной водой. Очищайте эти компоненты только при помощи влажной ткани. Лезвие насадки для смешивания и защитный элемент можно мыть проточной водой. Все прочие компоненты можно мыть в посудомоечной машине.

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

- 1 Отключите прибор от электросети.
- 2 Чтобы снять насадку, нажмите кнопку отсоединения насадки на блоке электродвигателя.
- 3 Разберите аксессуар.
- 4 Более подробную информацию см. в специальной таблице по очистке прибора.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
 Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема

Решение

Прибор издает сильный шум, распространяет неприятный запах, сильно нагревается или дымит. Что следует сделать?

Прибор может издавать неприятный запах или выделять небольшое количество дыма в результате продолжительного использования. В данном случае необходимо выключить прибор и дать ему остыть в течение часа.

Можно ли повредить прибор, если поместить в него слишком твердые ингредиенты?

Да, при обработке чрезмерно твердых ингредиентов (например, костей, фруктов с косточками или замороженных продуктов) прибор может быть поврежден.

Почему прибор внезапно перестал работать?

Твердые ингредиенты могли заблокировать ножевой блок. Отпустите переключатель, отсоедините прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и аккуратно извлеките ингредиенты, которые блокируют ножевой блок.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП).

Утилизация



Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).

Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Если не указано иное, все упаковочные материалы в коробке изготовлены из вторичной бумаги; см. маркировку PAP на коробке.

Гарантия и поддержка

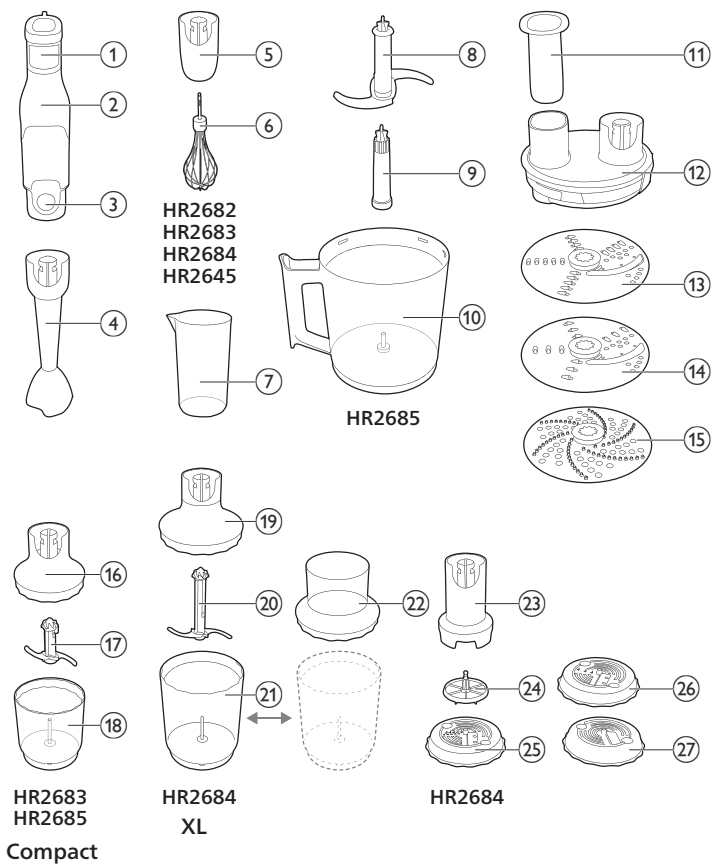
Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается свое действие с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте www.philips.com/support.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис



- Ручний блендер
- 1 Спусковий перемикач
- 2 Блок двигуна
- 3 Кнопка розблокування

- 4 Корпус блендера із вбудованим ріжучим блоком
- Вінчик (лише HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Блок зчеплення вінчика
- 6 Вінчик
- 7 Чаша
- Кухонний комбайн (лише HR2685)
- 8 Ріжучий блок
- 9 Привідний вал
- 10 Чаша кухонного комбайна
- 11 Штовхач
- 12 Кришка чаші кухонного комбайна
- 13 Диск для нарізання / натирання (грубого)
- 14 Диск для нарізання / натирання (дрібного)
- 15 Диск для подрібнення
- Компактний подрібнювач (лише HR2683/HR2685)
- 16 Блок зчеплення для компактного подрібнювача
- 17 Лезо компактного подрібнювача
- 18 Чаша компактного подрібнювача
- Великий подрібнювач (лише HR26834)
- 19 Блок зчеплення для великого подрібнювача
- 20 Лезо великого подрібнювача
- 21 Чаша великого подрібнювача
- Нарізувач спіраллю (лише HR2684)
- 22 Отвір для подачі
- 23 Блок зчеплення нарізувача спіраллю
- 24 Ведучий диск нарізувача спіраллю
- 25 Насадки для нарізувача спіраллю (спагеті)
- 26 Насадки для нарізувача спіраллю (лінгуїне)
- 27 Насадки для нарізувача спіраллю (стрічка)

Важлива інформація

Небезпечно

- Не занурюйте блок двигуна, блок зчеплення великого подрібнювача, блок зчеплення вінчика, блок зчеплення компактного подрібнювача, блок зчеплення нарізувача спіраллю та блок зчеплення кухонного комбайна у воду чи будь-яку іншу рідину і не мийте їх під краном. Для чищення цих частин використовуйте вологу ганчірку. Лезо насадки блендера та манжети можна полоскати під краном. Усі інші аксесуари можна мити в посудомийній машині.

Попередження

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або інші частини пошкоджено або на них видно тріщини.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.

- Не торкайтеся ріжучих країв ріжучого блока під час роботи пристрою, спорожнення контейнера та чищення. Вони дуже гострі й можуть легко порізати пальці.
- Ніколи не використовуйте ріжучий блок без подрібнювача або чаші кухонного комбайна.
- Щоб уникнути розбризкування, завжди занурюйте корпус блендера або вінчик (лише окремі моделі) у продукти перед тим, як увімкнути пристрій, особливо під час обробки гарячих продуктів.
- Якщо один із ріжучих блоків заб'ється, від'єднайте пристрій від мережі та видаліть продукти, які його блокують.
- Будьте обережні, коли наливаєте гарячу рідину в кухонний комбайн або блендер, оскільки внаслідок раптового випаровування вона може виходити з пристрою.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Не обробляйте такі продукти, як кубики льоду, заморожені продукти чи фрукти з кісточками без рідини.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Чистьте пристрій належним чином. Особливо поверхні, які контактують із їжею. Докладні вказівки щодо чищення див. на малюнку 10.

Увага!

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду та перед тим як збирати,
- розбирати, чистити або відкладати на зберігання.
- Перед тим як замінити аксесуари або торкатися частин, які рухаються під час використання, вимкніть пристрій та від'єднайте його від мережі.
- Не використовуйте пристрій із будь-якими аксесуарами довше, ніж протягом 3 хвилини без зупинки. Перед тим як продовжити обробку, дайте пристрою охолонути протягом 15 хвилин.
- Аксесуари не придатні для використання у мікрохвильовій печі.
- Не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Уникайте контакту блока двигуна із джерелами тепла, полум'ям, вологою і брудом.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в посібнику користувача.

- Ніколи не наповнюйте чашу, чашу компактного подрібнювача, чашу великого подрібнювача або кухонний комбайн (лише окремі моделі) продуктами, температура яких перевищує 60 °C.
- Не перевищуйте кількість продуктів та тривалість обробки, вказані в таблиці.
- Мийте ріжучий блок насадки блендера під краном. Ніколи не занурюйте у воду.
- Після чищення дайте насадці блендера висохнути. Зберігати у горизонтальному положенні або лезом догори. Перед тим як відкласти насадку блендера на зберігання, перевірте, чи ріжучий блок повністю сухий,
- Рівень шуму: $L_c = 85$ дБ (А)

Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ «Чищення»).

Перед тим як використовувати пристрій, перевірте, чи всі частини сухі.

Підготовка до використання

- 1 Перш ніж обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути.
- 2 Перед тим як обробляти великі за розміром продукти, поріжте їх на шматки розміром 2 x 2 x 2 см.
- 3 Перед тим як вставляти штекер у розетку, зберіть пристрій належним чином.

Завжди розмотуйте шнур живлення повністю, перш ніж увімкнути пристрій.

Перед використаннями зніміть увесь пакувальний матеріал чи етикетки.

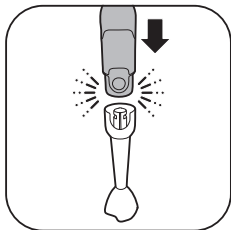
Використання пристрою

Використання ручного блендера

Ручний блендер можна використовувати для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв та коктейлів;
- змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу;
- змішування зварених продуктів до однорідного стану, наприклад для приготування дитячого харчування;
- подрібнення горіхів, фруктів та овочів.

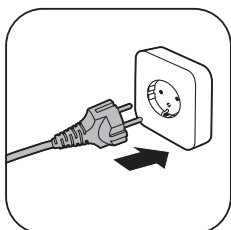
Не обробляйте такі продукти, як кубики льоду, заморожені продукти чи фрукти з кісточками.



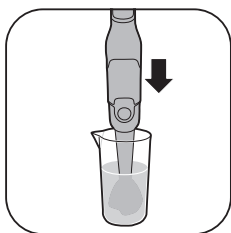
1 Прикріпіть насадку блендера до блока двигуна до фіксації.



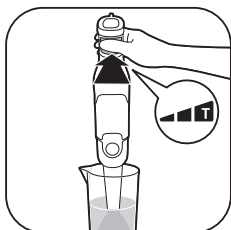
2 Покладіть продукти у чашу.



3 Вставте штекер у розетку.



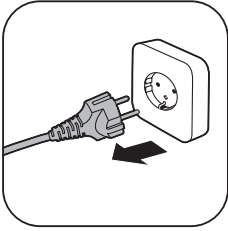
4 Занурте манжету з лезами повністю в продукти, щоб запобігти розбризкуванню.



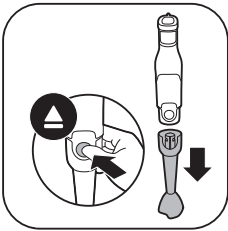
5 Увімкніть пристрій, натиснувши на спусковий перемикач. Можна збільшити швидкість, сильніше натиснувши на перемикач. Якщо натиснути на перемикач до максимуму, блендер працюватиме з турбошвидкістю.



- 6 Для змішування продуктів ведіть пристроєм повільно догори, донизу і по колу.

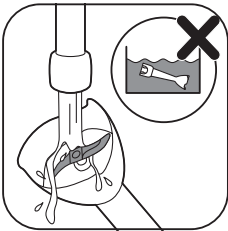


- 7 Після змішування відпустіть спусковий перемикач, щоб вимкнути пристрій, і від'єднайте його від електромережі.

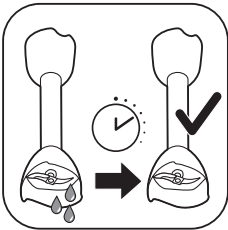


- 8 Зніміть насадку блендера, натиснувши на кнопку розблокування.

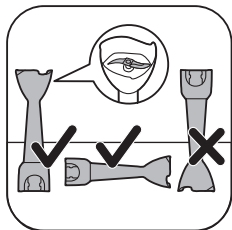
Леза гострі. Користуйтеся ними обережно. Спершу від'єднайте пристрій. У жодному разі не торкайтеся лез під час чищення або видалення продуктів, які застрягли між ними.



- 9 Для легкого чищення сполосніть насадку гарячою водою одразу після використання. Не занурюйте насадку повністю у воду.



- 10 Покладіть насадку вертикально манжетою для лез догори і дайте їй висохнути щонайменше протягом 10 хвилин перед тим, як відкласти для зберігання.



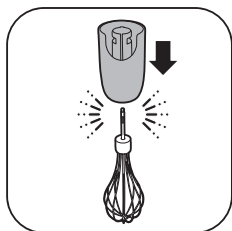
Використання вінчика (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Вінчик використовується для збивання вершків, збивання яєць, десертів тощо.

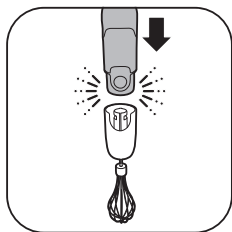
Підказки

- У разі обробки невеликої кількості продуктів, для швидшої обробки трохи нахиліть чашу.
- Збиваючи яєчні білки, для кращих результатів використовуйте велику чашу. Для отримання хороших результатів чаша та інструмент мають бути без жиру, а яєчний білок не повинен містити залишків жовтка.
- Для запобігання розбризкуванню починайте обробляти продукти за низької швидкості, а приблизно через 1 хвилину продовжуйте на високій.
- Для запобігання розбризкуванню під час збивання вершків використовуйте чашу.

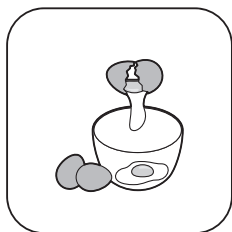
Не використовуйте вінчик для приготування тіста або сумішей для тортів.



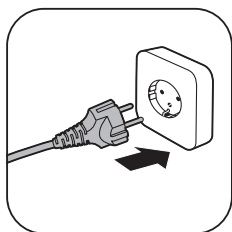
- 1 Встановіть вінчик на блок зчеплення вінчика до клацання.



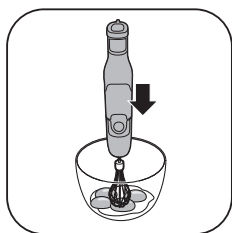
2 Зафіксуйте блок зчеплення вінчика на блоці двигуна до кляцання.



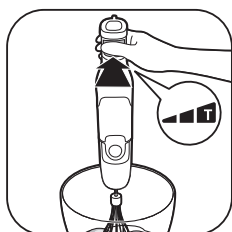
3 Покладіть продукти у чашу.



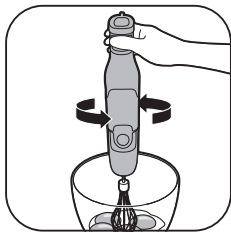
4 Вставте штекер у розетку.



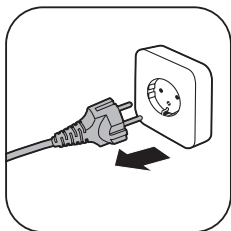
5 Занурте вінчик у продукти.



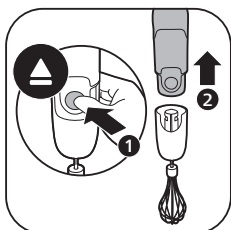
6 Натисніть на спусковий перемикач.



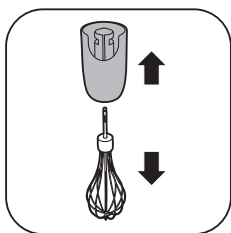
7 Повільно ведіть пристроєм по колу.



8 Після збивання/змішування відпустіть спусковий перемикач, щоб вимкнути пристрій, і від'єднайте його від електромережі.



9 Натисніть кнопку розблокування, щоб зняти блок двигуна із блока зчеплення.

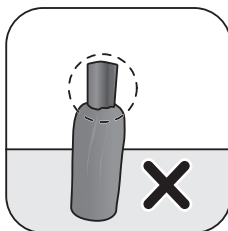


10 Щоб зняти вінчик із блока зчеплення, потягніть його вниз.

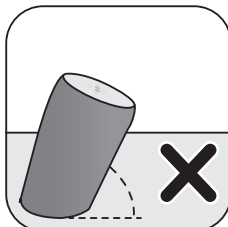
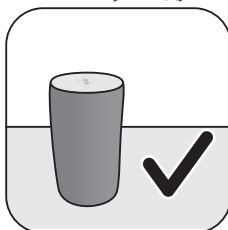
Поради щодо приготування овочів

- Щоб отримати гарні й довгі спіральки, поріжте овочі на прямі циліндри приблизно такої ж висоти, що й отвір для подачі.

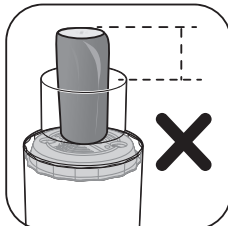
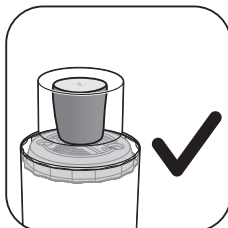




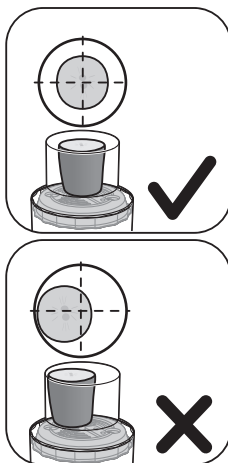
- Відріжте кожен кінець (наприклад, огірка/картоплі) для належного контакту з ведучим диском і насадкою для нарізання.



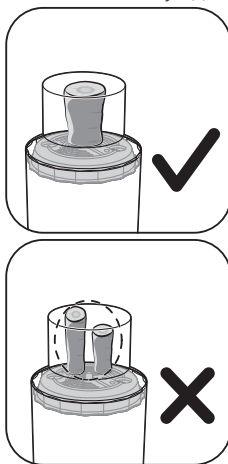
- Лише прямий циліндр залишиться посередині від початку до кінця обробки.



- Розмістіть підготовлений овоч посередині й натисніть ним на малу металеву трубку посередині насадки для нарізання.



- У жодному разі не ставте на насадки для нарізання більше одного шматка овочу одночасно.



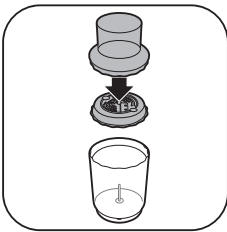
Використання нарізувача спіраллю (HR2684)

Нарізувач спіраллю призначено для приготування спіралей із різних овочів, наприклад картоплі, моркви, огірка, цукіні, білої редьки, буряка, ріпи тощо.

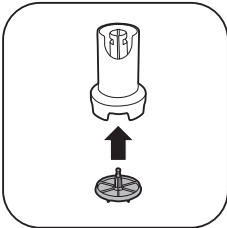
З насадки:

Нарізувач спіраллю має три різні насадки для приготування спіралей різної ширини. Насадка для спагеті та насадка для лінгуїне мають два різні ножі: звичайний ніж ріже на спіральні стрічки, а другий ніж із малими зубчиками розділяє їх на дрібні (спагеті) чи грубші (лінгуїне) смужки. Насадка для широких стрічок має лише один звичайний ніж.

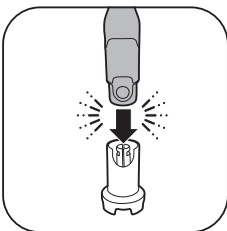
Будьте дуже обережні під час користування насадками, адже їх леза дуже гострі. Завжди тримайте насадки за зовнішній обідок. У жодному разі не торкайтеся леза. Будьте особливо обережні, коли вставляєте або виймаєте насадки із чаші подрібнювача. Беріть насадки двома пальцями за отвори в них. Будьте особливо обережні під час видалення їжі, яка застрягла між ножами, і під час чищення.



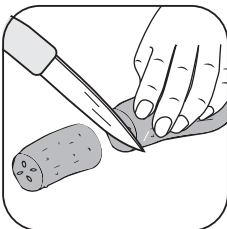
- 1 Зніміть лезо для подрібнення з чаші великого подрібнювача і вставте одну з насадок у прозорий отвір для подачі чаші великого подрібнювача.



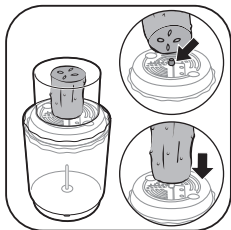
- 2 Під'єднайте ведучий диск до блока зчеплення нарізувача спіраллю.



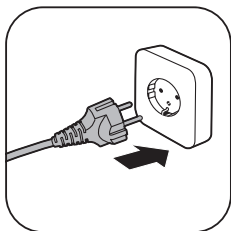
- 3 Під'єднайте блок двигуна до блока зчеплення.



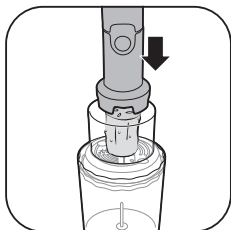
- 4 Підготуйте овочі, як це описано в порадах щодо приготування.



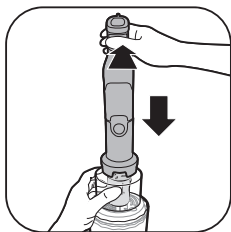
- 5** Розмістіть овоч посередині і натисніть ним на малу металеву трубку насадки.



- 6** Вставте штекер у розетку.



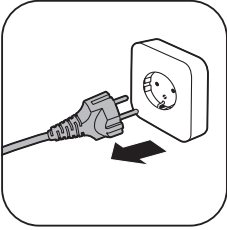
- 7** Натисніть блоком двигуна із під'єднаним блоком зчеплення і ведучим диском на овоч.



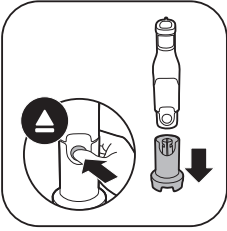
- 8** Однією рукою зафіксуйте чашу подрібнювача та отвір для подачі, а середнім пальцем іншої руки натисніть на спусковий перемикач. Одночасно натисніть на овоч.



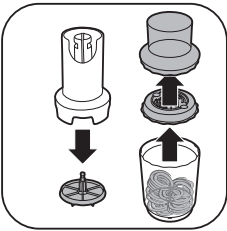
- 9** Спиральки формуватимуться у чашу.



10 Після обробки відпустіть спусковий перемикач, щоб вимкнути пристрій, і від'єднайте його від електромережі.



11 Зніміть блок зчеплення, натиснувши кнопку розблокування.



12 Зніміть ведучий диск із блока зчеплення. Потім зніміть отвір для подачі й насадку, після чого спорожніть чашу.

- Щоб приготувати іншу порцію, видаліть овоч, що залишився, із ведучого диска або насадки.
- У разі приготування більшої кількості спорожняйте чашу до її наповнення.

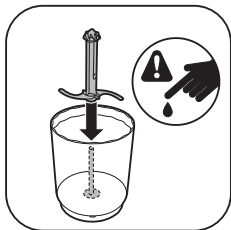
Подрібнювач

Подрібнювач використовується для подрібнення таких продуктів, як горіхи, сире м'ясо, цибуля, твердий сир, варені яйця, часник, трави, сушений хліб тощо.

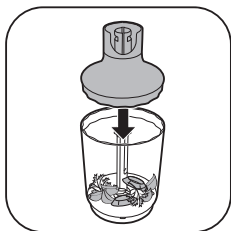
Спершу від'єднайте пристрій. Будьте дуже обережні під час користування ріжучим блоком подрібнювача, адже його леза дуже гострі. Завжди тримайте блок за пластмасовий стержень посередині. У жодному разі не торкайтеся леза. Будьте особливо обережні, коли вставляєте чи виймаєте ріжучий блок із чаші подрібнювача, спорожнюєте чашу подрібнювача, вичищаєте продукти між лезами і під час чищення.

Не обробляйте такі продукти, як кубики льоду, заморожені продукти чи фрукти з кісточками.

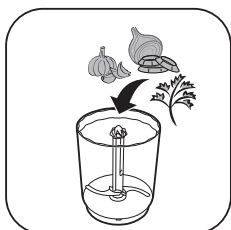
Використання великого подрібнювача (HR2684)



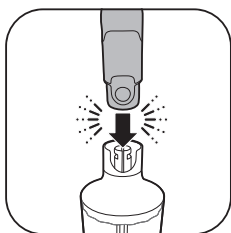
1 Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача.



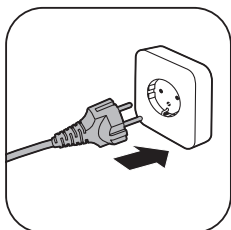
2 Покладіть продукти в чашу подрібнювача.



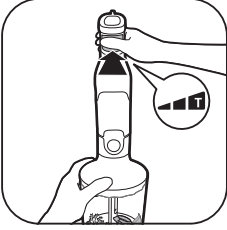
3 Поставте блок зчеплення для подрібнювача на чашу подрібнювача.



4 Під'єднайте блок двигуна до блока зчеплення для подрібнювача до фіксації.



5 Вставте штекер у розетку.



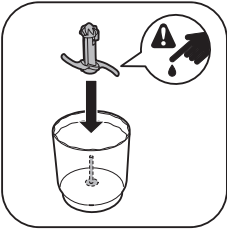
- 6** Натисніть на спусковий перемикач і дайте йому попрацювати, поки він не наріже продукти.

- 7** Після подрібнення відпустіть спусковий перемикач, щоб вимкнути пристрій, і від'єднайте його від електромережі.

- 8** Натисніть кнопку розблокування, щоб зняти блок двигуна із блока зчеплення.

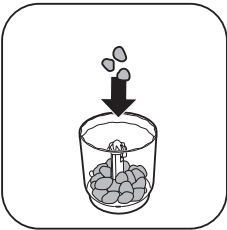
- 9** Акуратно зніміть блок зчеплення і ріжучий блок.

- 10** Вилийте подрібнені продукти.



Використання компактного подрібнювача (HR2683/HR2685)

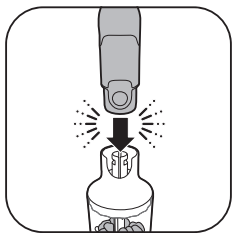
- 1** Вставте ріжучий блок у чашу подрібнювача.



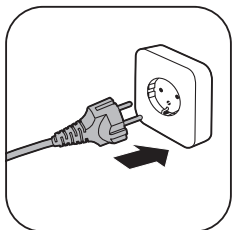
- 2** Покладіть продукти в чашу подрібнювача.



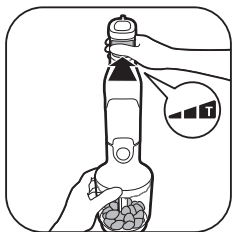
3 Поставте блок зчеплення для подрібнювача на чашу подрібнювача.



4 Під'єднайте блок двигуна до блока зчеплення для подрібнювача до фіксації.



5 Вставте штекер у розетку.



6 Натисніть на спусковий перемикач і дайте йому попрацювати, поки він не наріже продукти.

7 Після подрібнення відпустіть спусковий перемикач, щоб вимкнути пристрій, і від'єднайте його від електромережі.

8 Натисніть кнопку розблокування, щоб зняти блок двигуна із блока зчеплення.

9 Акуратно зніміть блок зчеплення і ріжучий блок.

10 Вилийте подрібнені продукти.

Використання ріжучого блока кухонного комбайна (лише HR2685)

Кухонний комбайн призначений для подрібнення, нарізання, кришення й натирання продуктів.

- Ріжучі блоки призначені для подрібнення таких продуктів, як цибуля, сире м'ясо, трави, горіхи тощо.
- Сторона дисків для дрібного та грубого нарізання призначення для нарізання таких продуктів, як морква, огірок тощо.
- Сторона дисків для дрібного та грубого натирання призначена для натирання таких продуктів, як морква, твердий сир тощо.
- Диск для подрібнення призначений для подрібнення таких продуктів, як сир, картопля тощо.

1 Під'єднайте ріжучий блок до дна чаші.



Будьте обережні, коли тримаєте ріжучий блок, адже лезо дуже гостре.



2 Покладіть продукти в чашу.

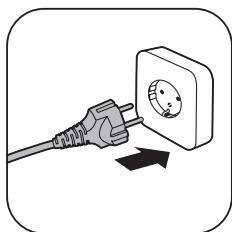
Поріжте продукти на менші шматки, щоб вони належним чином помістилися в чаші.



- 3** Встановіть кришку кухонного комбайна на чашу й поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.



- 4** Під'єднайте блок двигуна до кришки кухонного комбайна, вирівнявши її та надійно зафіксувавши.

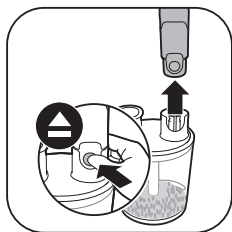


- 5** Під'єднайте пристрій до мережі.



- 6** Натисніть та утримуйте спусковий перемикач, щоб увімкнути пристрій на максимальній швидкості.

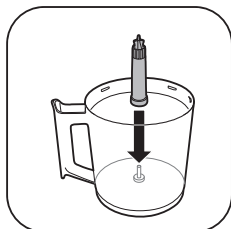
Міцно тримайте однією рукою чашу, а іншою – блок двигуна.



- 7** Натисніть кнопку виймання, щоб зняти блок двигуна з кришки після завершення.

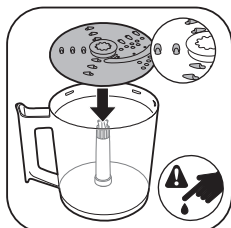


- 8 Зніміть кришку кришка кухонного комбайна, повертаючи її за годинниковою стрілкою до розблокування.



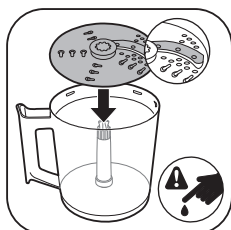
Використання ріжучого блока кухонного комбайна (лише HR2685)

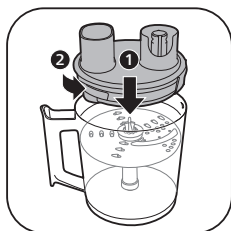
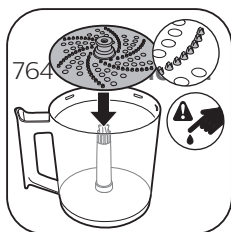
- 1 Встановіть привідний вал на дно чаші.



- 2 Під'єднайте диски до привідного вала.

Будьте обережні, коли працюєте з дисками, адже леза дуже гострі.





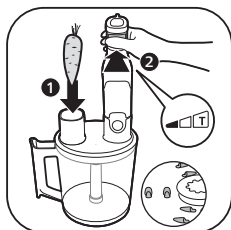
- 3** Встановіть кришку кухонного комбайна на чашу й поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.

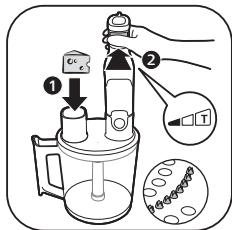


- 4** Під'єднайте блок двигуна до кришки кухонного комбайна, вирівнявши її та надійно зафіксувавши. Потім під'єднайте пристрій до мережі.



- 5** Покладіть продукти в чашу через отвір у кришці.

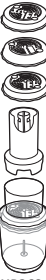




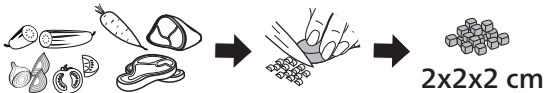
6 Натисніть та утримуйте спусковий перемикач, щоб увімкнути пристрій на найменшій швидкості.

Перероблені продукти зберуться в чаші.

Кількість продуктів і тривалість переробки

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 HR2684 XL		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Чищення та догляд

Не занурюйте блок двигуна, блок зчеплення великого подрібнювача, блок зчеплення вінчика та блок зчеплення міксера у воду чи будь-яку іншу рідину і не мийте їх під краном. Для чищення цих частин використовуйте вологу ганчірку. Лезо насадки блендера та манжету можна полоскати під краном. Усі інші аксесуари можна мити в посудомийній машині.

У жодному разі не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів для чищення чи агресивних рідин, таких як спирт, бензин чи ацетон.

- 1 Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2 Натисніть кнопку розблокування на блоці двигуна, щоб зняти аксесуар, який використовувався.
- 3 Зніміть аксесуар.
- 4 Подальші вказівки див. у таблиці «Чищення».

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✗	✗	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	✗	✗	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact HR2683 HR2685	✗	✗	✓
 XL HR2683 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✗	✗	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт www.philips.com/support для перегляду списку поширених запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Вирішення
Пристрій шумить, виділяє неприємний запах, гарячий на дотик, із нього йде дим. Що робити?	Неприємний запах або невелика кількість диму можуть з'являтися після тривалого використання пристрою. У такому разі вимкніть пристрій і дайте йому охолонути протягом 60 хвилин.
Чи можливо пошкодити пристрій, обробляючи дуже тверді продукти?	Так, обробка дуже твердих продуктів (наприклад, кісток і фруктів із кісточками або заморожених продуктів) може пошкодити пристрій.
Чому пристрій раптом перестав працювати?	Деякі тверді продукти можуть блокувати ріжучий блок. Відпустіть спусковий перемикач і від'єднайте пристрій від мережі. Потім від'єднайте блок двигуна та видаліть продукти, які блокують ріжучий блок.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП).

Переробка



Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).

Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Якщо не вказано інше, весь пакувальний матеріал у коробці виготовлено з переробленого паперу; див. маркування PAP на коробці.

Гарантія та підтримка

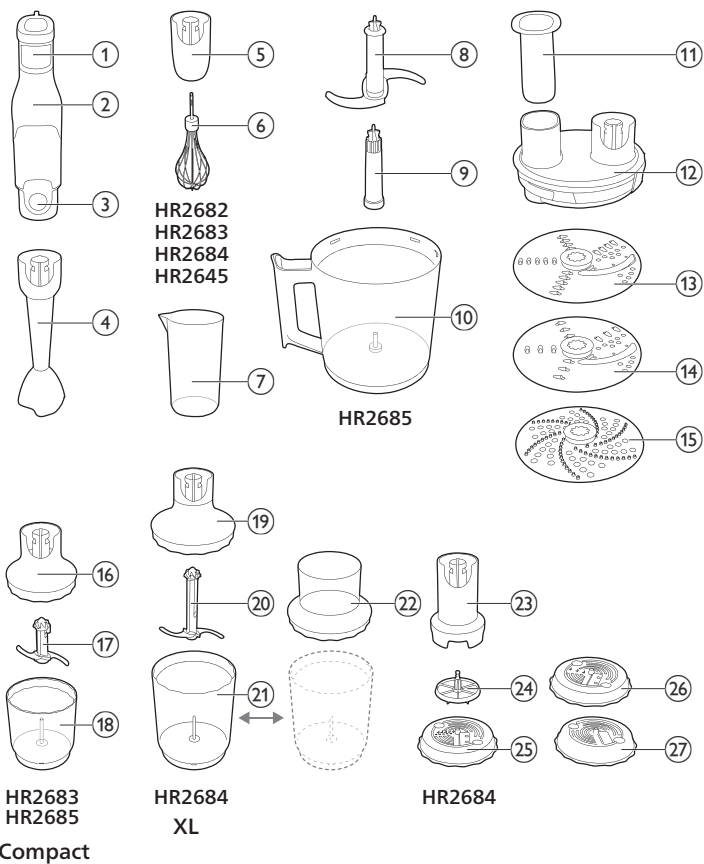
Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт www.philips.com/support.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com/welcome веб-сайтында тіркеңіз.

Жалпы сипаттамасы



- Қол блендері
- 1 Шүріппелі қосқыш
- 2 Мотор бөлімі

- 3 Шешу түймесі
- 4 Пышақтары бар қол блендері
 - Бұлғауыш (тек HR2682/HR2683/HR2684/HR2645 үлгісінде)
- 5 Бұлғауыштың тісті механизмі
- 6 Бұлғауыш
- 7 Стакан
 - Тағам өңдегіш (тек HR2685 үлгісінде)
- 8 Пышақтар
- 9 Жетек білігі
- 10 Ас үй комбайны ыдысы
- 11 Тығындағыш
- 12 Ас үй комбайны ыдысының қақпағы
- 13 Кесуге / ұсақтауға (қалың) арналған дискі
- 14 Кесуге / ұсақтауға (жұқа) арналған дискі
- 15 Түйіршіктейтін диск
 - Шағын турағыш (тек HR2683/HR2685 үлгісінде)
- 16 Шағын турағышқа арналған тісті механизм
- 17 Шағын турағыштың жүзі
- 18 Шағын турағыш ыдысы
 - Ірі турағыш (тек HR26834 үлгісінде)
- 19 XL турағышқа арналған беріліс қорабы
- 20 Ірі турағыш жүзі
- 21 Ірі турағыштың ыдысы
 - Үккіш (тек HR2684 үлгісінде)
- 22 Азық салатын түтік
- 23 Үккіш беріліс қорабы
- 24 Үккіш жетекші диск
- 25 Үккіш саптамалары (спагетти)
- 26 Үккіш саптамалары (лингуине)
- 27 Үккіш саптамалары (таспа)

Маңызды ақпарат

Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлігін, үлкен турағыш бөлігін, бұлғағыш бөлігін, шағын турағыш бөлігін, үккіш бөлігін және ас үй комбайны бөлігін суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз не болмаса кранның астында шаймаңыз. Бөлшектерін тазалау үшін тек ылғалды шүберекті пайдаланыңыз. Блендер ыдысының жүзі мен қорғанышын кран астындағы суға шайып алуға болады. Барлық басқа қосалқы жабдықтарын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Егер штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзге бөлшектері зақымданған болса, құралды пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.

- Құралды пайдалану, контейнерді босату және тазарту кезінде кескіш жиектерін ұстамаңыз. Олар өте өткір, сондықтан саусақтарыңызды оңай кесіп алуыңыз мүмкін.
- Ешқашан пышақ блогын турағышсыз немесе ас үй комбайны ыдысынсыз пайдаланбаңыз.
- Шашырамау үшін, әсіресе ыстық ингредиенттерді өңдегенде, іске қоспас бұрын блендерді, бұлғауышты әрдайым (белгілі бір түрлері үшін ғана) ингредиенттерге батырыңыз.
- Егер пышақ тұрып қалса, пышақ бөлігін бітеп қалған азық-түліктерді алу үшін алдымен құрылғыны ток көзінен суырыңыз.
- Ас үй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі бу құрылғыдан сыртқа шығуы мүмкін.
- Бұл құрал тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Сұйықтық құймай мұз кесектері, қатырылған ингредиенттер немесе тастары бар жемістер сияқты ингредиенттерді өңдемеңіз.
- Бұл құралды балаларға пайдалануға болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралдарды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құралды физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Құрал дұрыстап тазартылғанына көз жеткізіңіз. Әсіресе тамақпен байланысқа түсетін беттерді мұқият тазартыңыз. Тазарту туралы ақпаратты 10-суреттен таба аласыз.

Ескерту

- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау,
- бөлшектеу, сақтау немесе тазалау алдында әрқашан құралды желіден ажыратыңыз.
- Қолдану кезінде қозғалатын қосалқы құралдарын немесе жақын бөлшектерін ауыстырар алдында құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны кез келген керек-жарақтармен бірге 3 минуттан артық уақыт бойы үздіксіз қолданбаңыз. Өңдеуді жалғастырмас бұрын, құралды 15 минут суытып алыңыз.
- Қосалқы құралдардың ешқайсысы микротолқынды пеште пайдалануға жарамды емес.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Моторды ыстық көзінен, оттан, ылғалдан және шаңнан аулақ ұстаңыз.

- Бұл құрылғыны тек пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген арнайы мақсатта қолданыңыз.
- Стақанға, шағын турағыш ыдысына, ірі турағыш ыдысына және ас үй комбайнына (тек белгілі бір түрлері) температурасы 60°C-тан ыстық заттарды құймаңыз.
- Кестеде көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Блендер сояуышының пышақ блогын ағынды сумен жуыңыз. Суға ешқашан батырмаңыз.
- Тазартқан соң, блендер сояуышын кептіріңіз. Көлденең күйде немесе пышақтарын жоғары қаратып сақтаңыз. Блендер сояуышын сақтауға жинар алдында, пышақ блогының толығымен құрғақ болғанына көз жеткізіңіз.
- Шу деңгейі: $L_c = 85$ дБ (А)

Алғашқы рет қолданар алдында

Құрылғыны алғашқы рет қолданар алдында, тамаққа тиетін барлық бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).

Құрылғыны пайдалануды бастамастан бұрын барлық бөлшектердің толығымен кепкенін тексеріңіз.

Пайдалануға дайындау

- 1 Ыстық ингредиенттерді турар немесе шайқар алдында суытып алыңыз.
- 2 Үлкен ингредиенттерді турар немесе шайқар алдында 2 x 2 x 2 см кесектерге кесіңіз.
- 3 Қабырға розеткасына жалғамас бұрын, құрылғының дұрыс жиналғанын тексеріңіз.

Құрылғыны қоспай тұрып әрқашан қуат сымын толығымен тарқатыңыз.

Пайдаланбас бұрын барлық тығыздауыш немесе таңбалауларды жойыңыз.

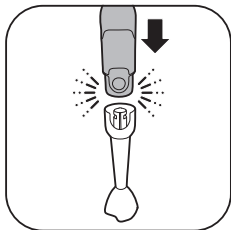
Құралды қолдану

Қол блендерін пайдалану

Қол блендерінің функциялары:

- сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, көжелер, сусындар, коктейльдер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез сияқты жұмсақ азықтарды араластыру;
- балалар тағамы үшін пісірілген азықтардан езбе дайындау.
- жаңғақтарды, жемістер мен көкөністерді кесу.

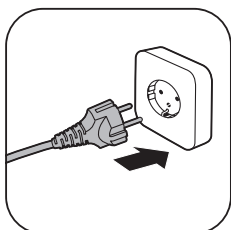
Мүз кесектері, мүз ингредиенттер немесе тастары бар жемістер сияқты ингредиенттерді өңдемеңіз.



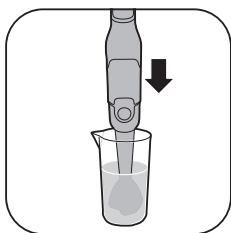
1 Қол блендерін мотор бөлігіне тағыңыз («сырт» ете түседі).



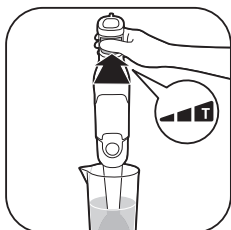
2 Азықтарды стаканға салыңыз.



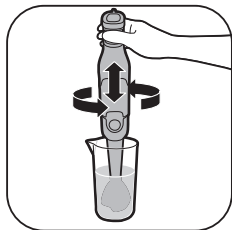
3 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



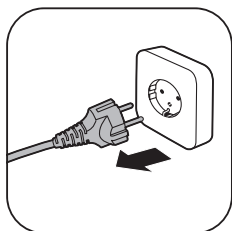
4 Шашырап кетпес үшін, пышақ қорғанышын толығымен ингредиенттерге батырыңыз.



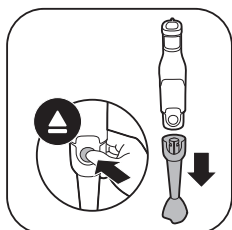
5 Құрылғыны триггер қосқышын сығу арқылы қосыңыз. Жылдамдығын қосқышты қаттырақ басу арқылы арттыруға болады. Қосқышты ең жоғары мәніне бассаңыз, блендер Turbo жылдамдықпен жұмыс істейді.



- 6 Азықтарды араластыру үшін, құралды жоғары, төмен және айналдырып баяу жүргізіңіз.

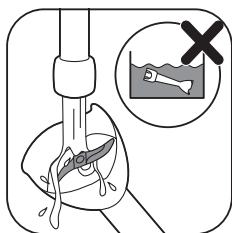


- 7 Араластыруды аяқтағаннан кейін, құрылғыны өшіру үшін және оны тоқтан ажырату үшін триггер қосқышын босатыңыз.

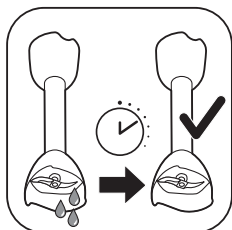


- 8 Босату түймесін басу арқылы ұсақтағыш ыдысты алыңыз.

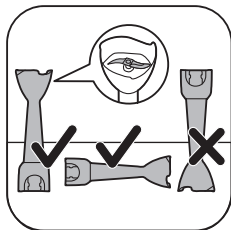
Жүздері өткір. Абайлап пайдаланыңыз. Алдымен әрқашан құрылғыны ажыратыңыз. Жүздерінде тұрып қалған тамақты тазалау немесе жою кезінде жүзін ешқашан ұстамаңыз.



- 9 Оңай тазалау үшін, пайдаланғаннан кейін ыдысты ыстық сумен тез арада шайыңыз. Жолақты суға батырмаңыз.



- 10 Пышақ қорғанышын жоғары қаратып, жолақты тігінен орналастырыңыз және оны сақтамас бұрын кем дегенде 10 минут бойы құрғатып қойыңыз.



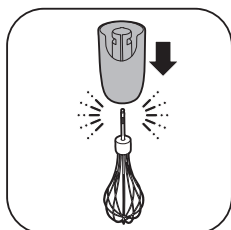
Бұлғауышты пайдалану (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Бұлғауыш кілегейді, жұмыртқаның ағын, десертті және т.б. араластыруға арналған.

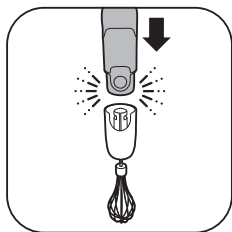
Кеңестер

- Аз ғана мөлшердегі затты көпірту керек болса, процесті жылдамдату үшін ыдыстан сәл еңкейтіңіз.
- Жұмыртқа ағын бұлғағанда, жақсы нәтиже алу үшін үлкен ыдыс пайдаланыңыз. Жақсы нәтижеге жету үшін, ыдыс пен құралда мүлдем май болмау қажет және жұмыртқаның ағында жұмыртқаның сарысы қалып кетпеуі қажет.
- Шашырамауы үшін, төмен жылдамдықпен бастап, шамамен 1 минуттан кейін жылдамдығын арттырыңыз.
- Кілегей көпіршіткен кезде, шашырауды болдырмау үшін стаканды пайдаланыңыз.

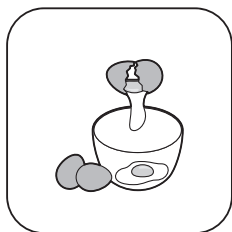
Қамыр немесе торт қоспасын дайындау үшін бұлғауышты пайдаланбаңыз.



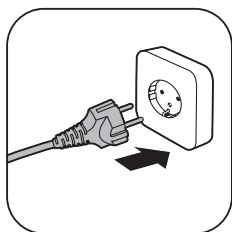
- 1 Бұлғауыштың тісті механизміне бұлғауышты бекітіңіз («сырт» еткен дыбыс шығады).



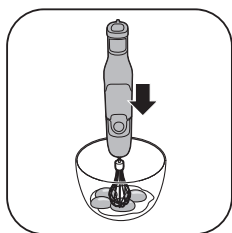
2 Бұлғауыштың тісті механизмін мотор бөлігіне тіркеңіз («сырт» еткен дыбыс шығады).



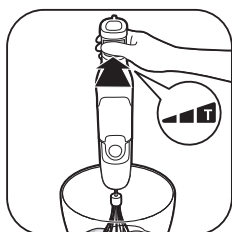
3 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.



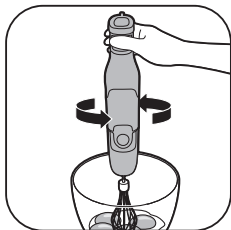
4 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



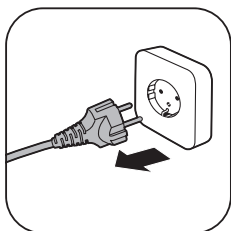
5 Ингредиенттерге бұлғауышты салыңыз.



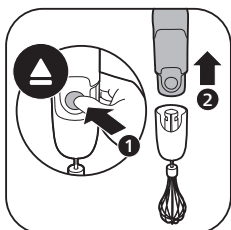
6 Триггер қосқышын басыңыз.



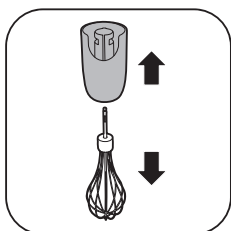
7 Құрылғыны шеңберлерде баяу жылжытыңыз.



8 Бұлғауды/араластыруды аяқтағаннан кейін, құрылғыны өшіру үшін триггер қосқышын босатыңыз және тығынды қабырға розеткасынан алыңыз.



9 Тісті механизмнен мотор бөлігін алу үшін, босату түймесін басыңыз.

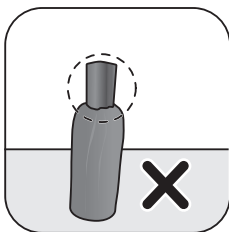


10 Бұлғауышты ажырату үшін, бұлғауышты тісті механизмнен тікелей тартып алыңыз.

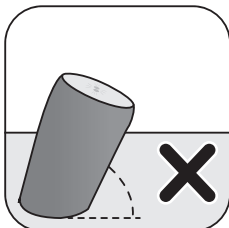
Көкөністі дайындауға арналған кеңестер

- Әдемі және ұзын спиралдар алу үшін, салу түтігімен бірдей биіктіктегі тік цилиндрлерге көкөністі салыңыз.

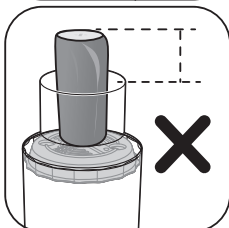




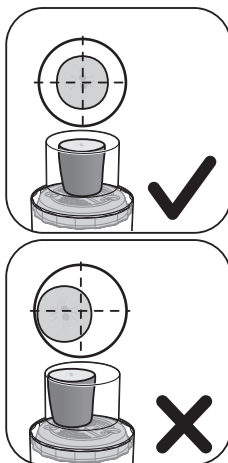
- Жетекші диск пен кескіш саптамамен жақсы жанасып тұруы үшін, қияр/картоптың әрбір шетін кесіп тастаңыз.



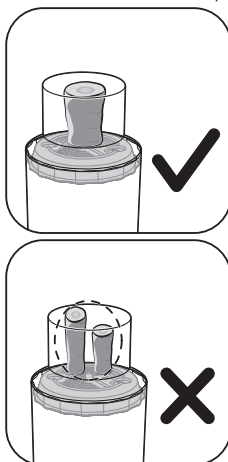
- Тек тік цилиндр ғана өңдеудің басынан аяғына дейін ортасында қалады.



- Дайын көкөністі кескіш саптаманың ортасындағы шағын металл түтікшеде оны басу арқылы ортаға алыңыз.



- Кескіш саптамаларға бір бөліктен артық көкөніс салмаңыз.



Үккішті пайдалану (HR2684)

Үккіш картоп, сәбіз, қияр, цукини, дайкон, қызылша, шалқан, т.б. сияқты әртүрлі көкөністен спиралдар жасауға арналған.

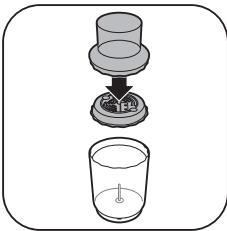
3 саптама:

Үккіштің ені әртүрлі спиралдар шығаратын үш түрлі саптамасы бар.

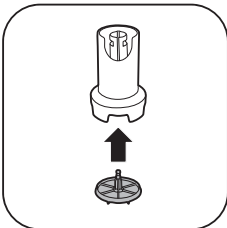
«Спагетти» саптамасы мен «Лингуине» саптамаларында екі түрлі пышақ бар, жазық пышақ спирал жолақтарын кеседі және тістері кішкентай екінші пышақ бөлігі оларды жіңішке (Спагетти) немесе жуандау (Лингуине) жолақ қылып тұрайды. Кең таспаларға арналған саптамада тек бір жазық пышақ бар.

Саптамаларды ұстағанда абайлаңыз, себебі жүздер өте өткір.

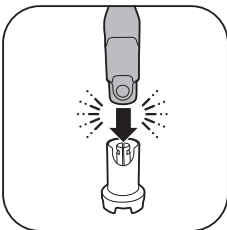
Саптамаларды әрқашан сыртқы радиусымен ұстаңыз. Жүзінен ешқашан ұстамаңыз. Турағыш ыдысына саптамаларды салу немесе одан алу кезінде ерекше абай болыңыз. Саптамадағы саңылауларды пайдаланып саптамаларды екі саусағыңызбен ұстаңыз. Жүздерінде тұрып қалған тамақты алу және тазалау кезінде өте абай болыңыз.



- 1 Турағыш жүзін ірі турағыш ыдысынан алыңыз және саптамалардың бірін мөлдір салу түтікшесімен ірі турағыш ыдысына қойыңыз.



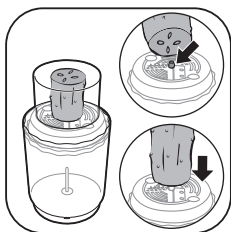
- 2 Жетекші дискіні үккіш тісті механизмге тіркеңіз.



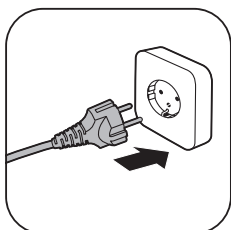
- 3 Мотор бөлігін тісті механизмге тіркеңіз.



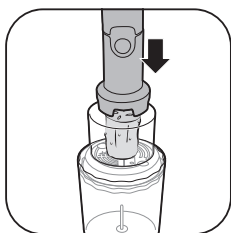
4 Көкөністі дайындау туралы кеңестерде сипатталғандай дайындаңыз.



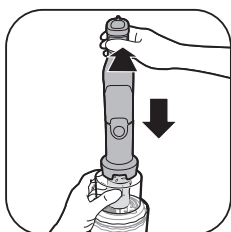
5 Көкөністі ортаға орналастырып, оны саптаманың шағын металл түтікшесіне басыңыз.



6 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



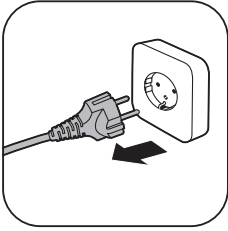
7 Тіркелген тісті механизмі бар мотор бөлігін және жетекші дискіні көкөніске басыңыз.



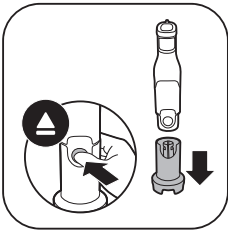
8 Турағыш ыдысы мен салу түтікшесін бір қолыңызбен түзеп, триггер қосқышын екінші қолыңыздың ортаңғы саусағымен басыңыз. Сол уақытта көкөністің үстінен басыңыз.



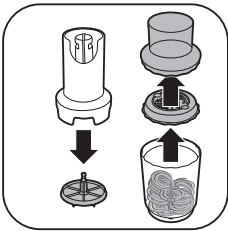
9 Спиралдар ыдыста өңделеді.



10 Өңдеуді аяқтағаннан кейін, құрылғыны өшіру және ажырату үшін, триггер қосқышын босатыңыз.



11 Тісті механизмді босату түймесін басу арқылы алыңыз.



12 Жетекші дискіні тісті механизмнен алыңыз. Одан кейін салу түтікшесі мен саптаманы алып тастап, ыдысты босатыңыз.

- Егер басқа бір топтаманы жасағыңыз келсе, қалған көкөністі жетекші дискіден немесе саптамадан алып тастаңыз.
- Егер үлкендеу көлем жасағыңыз келсе, ол толмай тұрып ыдысты босатыңыз.

Турағыш

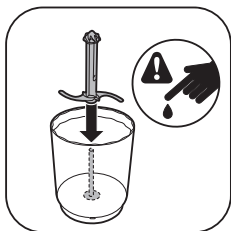
Турағыш жаңғақ, шикі ет, пияз, қатты ірімшік, суға пісірілген жұмыртқа, сарымсақ, шөп-шаламдар, кептірілген нан, т.б. сияқты азықтарды турауға арналған.

Алдымен әрқашан құрылғыны ажыратыңыз. Турағыш жүзінің бөлігін пайдаланғанда абайлаңыз, себебі кесетін жүздері өте өткір. Құрылғыны әрқашан ортасындағы пластмасса тетігінен ұстаңыз. Жүзінен ешқашан ұстамаңыз. Турағыш ыдысына жүзінің бөлігін салғанда немесе одан алғанда, турағыш ыдысын босатқанда және жүздерінде тұрып қалған тамақты алу кезінде, сондай-ақ, тазалау кезінде өте абай болыңыз.

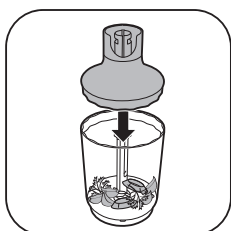
Мұз кесектері, мұз ингредиенттер немесе тастары бар жемістер сияқты ингредиенттерді өңдемеңіз.

Ірі турағышты пайдалану (HR2684)

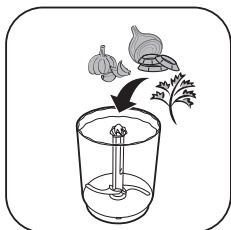
1 Пышақ бөлігін турағыш ыдысына салыңыз



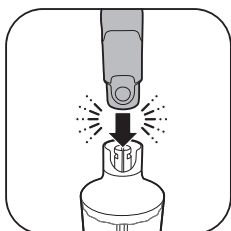
2 Ингредиенттерді турағыш ыдысына салыңыз.

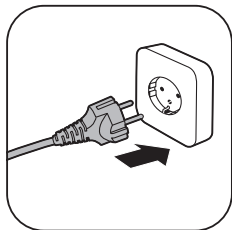


3 Турағыш ыдысына турағыштың тісті механизмін салыңыз.

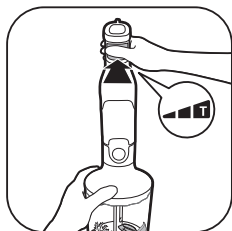


4 Мотор бөлігін турағыштың тісті механизміне тіркеңіз («сырт» еткен дыбыс шығады).





5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



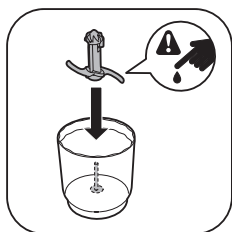
6 Триггер қосқышын басыңыз да, барлық ингредиенттер кесілгенше жұмысын тоқтатпаңыз.

7 Турауды аяқтағаннан кейін, құрылғыны өшіру және ажырату үшін триггер қосқышын босатыңыз.

8 Тісті механизммен мотор бөлігін алу үшін, босату түймесін басыңыз.

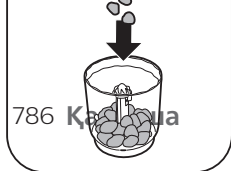
9 Тісті механизм мен пышақ бөлігін абайлап алыңыз.

10 Туралған ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

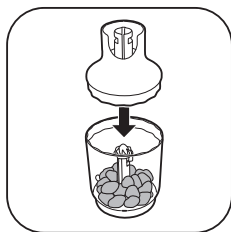


Шағын турағышты пайдалану (HR2683/HR2685)

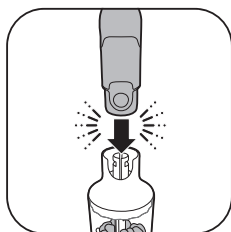
1 Пышақ бөлігін турағыш ыдысына салыңыз



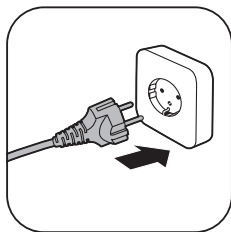
2 Ингредиенттерді турағыш ыдысына салыңыз.



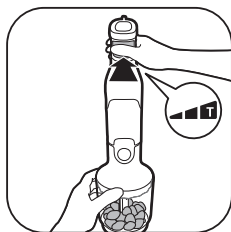
3 Турағыш ыдысына турағыштың тісті механизмін салыңыз.



4 Мотор бөлігін турағыштың тісті механизміне тіркеңіз («сырт» еткен дыбыс шығады).



5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



6 Триггер қосқышын басыңыз да, барлық ингредиенттер кесілгенше жұмысын тоқтатпаңыз.

- 7 Турауды аяқтағаннан кейін, құрылғыны өшіру және ажырату үшін триггер қосқышын босатыңыз.
- 8 Тісті механизмнен мотор бөлігін алу үшін, босату түймесін басыңыз.
- 9 Тісті механизм мен пышақ бөлігін абайлап алыңыз.
- 10 Туралған ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

Ас үй комбайнының пышақ бөлігін пайдалану (тек HR2685 үлгісінде)

Ас үй комбайны ингредиенттерді турауға, тілімдеуге, ұсақтауға және түйіршіктеуге арналған.

- Пышақтар бөлігі пияз, шикі ет, көк шөптер, жаңғақтар және т.б. ингредиенттерді турауға арналған.
- Ірі тілімдеп турау дискісінің немесе ұсақ тілімдеп турау дискісінің жүзі сәбіз, қияр және т.б. ингредиенттерді тілімдеуге арналған.
- Ірі үгіту дискісінің немесе ұсақ үгіту турау дискісінің жүзі сәбіз, қатты ірімшік және т.б. ингредиенттерді тілімдеуге арналған.
- Түйіршіктеу дискісі ірімшік, картоп және т.б. ингредиенттерді түйіршіктеуге арналған.

- 1 Пышақтар бөлігін ыдыстың түбіне бекітіңіз.



Пышақтар бөлігін ұстағанда абай болыңыз, себебі ол өте өткір.



2 Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз.

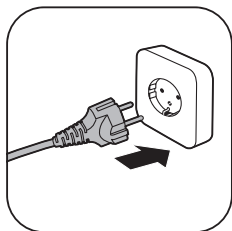
Ингредиенттерді ыдысқа дұрыс салу үшін кішкене бөліктерге кесіңіз.



3 Ас үй комбайны қақпағын ыдысқа бекітіп, оны бекіту үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз.



4 Мотор бөлігін ас үй комбайны қақпағына туралап, орнына мықтап бекітіңіз.

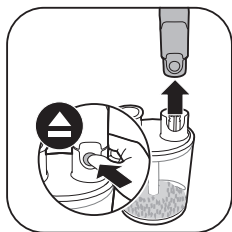


5 Құралды қуат көзіне қосыңыз.

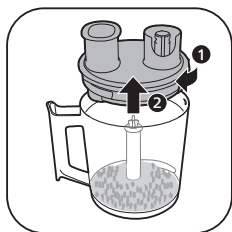


6 Құралды ең жоғарғы жылдамдықта қосу үшін шүріппелі қосқышты басып тұрыңыз.

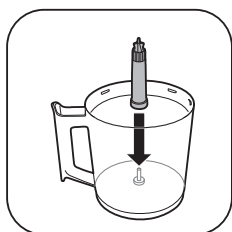
Ыдысты бір қолыңызбен, ал мотор бөлігін екінші қолыңызбен мықтап ұстаңыз.



- 7 Жұмыс аяқталғаннан кейін тісті механизмнен мотор бөлігін алу үшін, босату түймесін басыңыз.

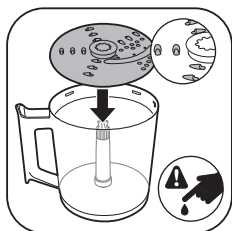


- 8 Ас үй комбайны қақпағын босағанша сағат тілімен бұрап, алыңыз.



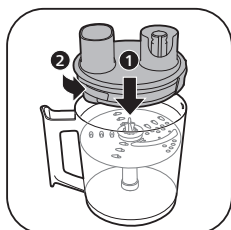
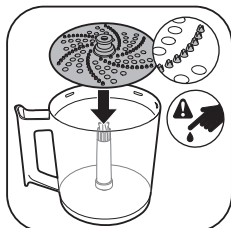
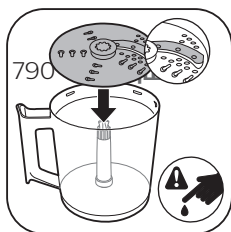
Ас үй комбайнының пышақ дискісін пайдалану (тек HR2685 үлгісінде)

- 1 Жетек білігін ыдыстың түбіне бекітіңіз.



- 2 Жетек білігіне бекітілген дискілер.

Дискілерді ұстағанда абай болыңыз, себебі олар өте өткір.



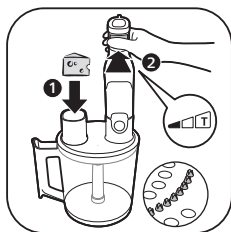
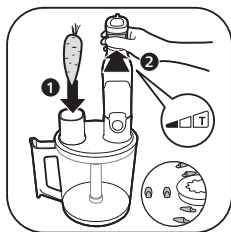
- 3** Ас үй комбайны қақпағын ыдысқа бекітіп, оны бекіту үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз.



- 4** Мотор бөлігін ас үй комбайны қақпағына туралап, орнына мықтап бекітіңіз. Одан кейін құралды қуат көзіне қосыңыз.



- 5** Ингредиенттерді қақпақтағы тесік арқылы ыдысқа салыңыз.

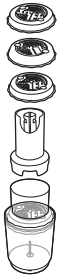


6 Құралды ең төменгі жылдамдықта қосу үшін шүріппелі қосқышты басып тұрыңыз.

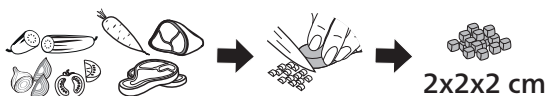
Өңделген ингредиенттер ыдысқа жиналады.



Өңдеу көлемдері мен өңдеу уақыты

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
 HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

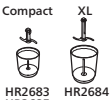


Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Мотор бөлігін, ХЛ турағыш тісті механизмін, бұлғағыш тісті механизмі мен миксер қосалқы жабдығының тісті механизмін суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз не болмаса кранның астында шаймаңыз. Бөлшектерін тазалау үшін тек ылғалды шүберекті пайдаланыңыз. Блендер ыдысының жүзі мен қорғанышын кран астындағы суға шайып алуға болады. Барлық басқа қосалқы жабдықтарын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Құрылғыны тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, спирт, бензин немесе ацетон тәріздес сұйықтықтарды қолданбаңыз.

- 1 Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.
- 2 Пайдаланылған қосалқы құралды мотор бөлігіндегі шешу түймесін басып шешіңіз.
- 3 Қосалқы құралды бөлшектеңіз.
- 4 Қосымша нұсқауларды «Тазалау» диаграммаларынан қараңыз.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, www.philips.com/support торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе

Шешімі

Құрал қатты қызады, одан қатты шу, түтін, жағымсыз иіс шығады. Не істеуге болады?

Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланатын болсаңыз, одан жағымсыз иіс немесе аздаған түтіннің иісі шығуы мүмкін. Бұл жағдайда, құрылғыны өшіріп, оны 60 минутқа суытып қойыңыз.

Өте қатты ингредиенттерді турау нәтижесінде құрал зақымдануы мүмкін бе?

Иә, сүйек немесе сүйегі бар жеміс немесе мұз ингредиенттер сияқты өте қатты ингредиенттерді өңдесеңіз, құрал зақымдануы мүмкін.

Неліктен құрал аяқ асты жұмысын тоқтатты?

Кейбір қатты ингредиенттер жүзінің бөлігін блоктауы мүмкін. Триггер қосқышын босатып, құрылғыны ажыратып алыңыз да, мотор бөлігін алыңыз және жүзінің бөлігін блоктап тұрған ингредиенттерді алып тастаңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты стандарттарға сәйкес келеді.

Өңдеу



Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).

Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.

Басқаша көрсетілмеген болса, қораптың ішіндегі қаптама материалдың барлығы қайта өңделген қағаздан жасалған; қораптағы P4P белгісін қараңыз.

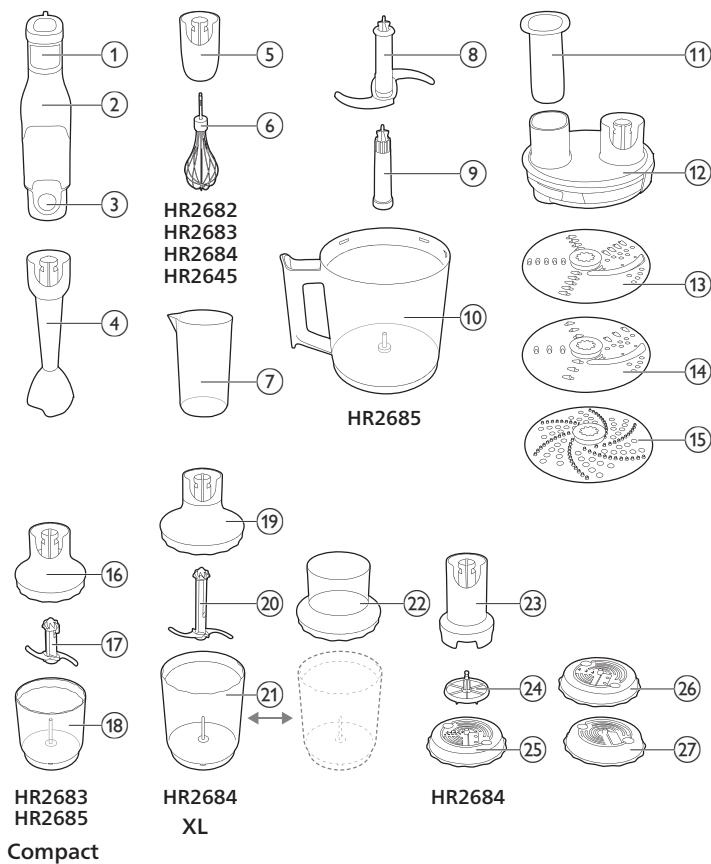
Кепілдік және қолдау

Versuni компаниясы сатып алғаннан кейін осы өнімге екі жылдық кепілдік береді. Егер ақау дұрыс пайдаланбау немесе сапасыз техникалық қызмет көрсету салдарынан болса, бұл кепілдік күшін жояды. Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу үшін немесе кепілдікті пайдалану үшін біздің www.philips.com/support веб-сайтымызға кіріңіз.

מבוא

ברכותינו על רכישתך וברוך בואך למשפחת מוצרי פיליפס!
כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שפיליפס מעניקה ללקוחותיה, רשמו את המוצר
בכתובת www.philips.com/welcome.

תיאור כללי



- מערבלי ידני
- 1 מתג הפעלה
- 2 יחידת המנוע
- 3 לחצן שחרור

4	מוט מערבול עם יחידת להבים משולבת
-	מקצף (HR2645/HR2684/HR2683/HR2682 בלבד)
5	יחידת גלגלי השיניים של המקצף
6	וו הקצפה
7	כוס מידה
-	מעבד מזון (HR2685 בלבד)
8	יחידת הלהבים
9	גל הינע
10	קערה של מעבד מזון
11	דוחף
12	מכסה קערה של מעבד מזון
13	דיסק לחיתוך/גריסה (גס)
14	דיסק לחיתוך/גריסה (דק)
15	דיסק לפירור
-	קוצץ קומפקטי (HR2685/HR2683 בלבד)
16	יחידת גלגלי שיניים לקוצץ קומפקטי
17	להב הקוצץ הקומפקטי
18	קערת הקוצץ הקומפקטי
-	קוצץ XL (HR26834 בלבד)
19	יחידת גלגלי שיניים לקוצץ XL
20	להב לקוצץ XL
21	קערת קוצץ XL
-	קוצץ ספירלי (HR2684 בלבד)
22	צינור הזנה
23	יחידת גלגלי שיניים לקוצץ ספירלי
24	פלטת הינע של קוצץ ספירלי
25	אביזרי הקוצץ ספירלי (ספנטי)
26	אביזרי בקוצץ ספירלי (לינגוויני)
27	אביזרי הקוצץ ספירלי (סרט)

חשוב

סכנה

- אין לטבול במים או בכל נוזל אחר את יחידת המנוע, את יחידת גלגלי השיניים של הקוצץ XL, את יחידת גלגלי השיניים של הקוצץ הקומפקטי, את יחידת גלגלי השיניים של הקוצץ הספירלי ואת יחידת גלגלי השיניים של מעבד המזון, ואין לשטוף אותם בברז. השתמשו במטלית לחה כדי לנקות חלקים אלו. ניתן לשטוף בברז את להב מוט הערבול ואת המגן. כל שאר האביזרים עמידים בשטיפה במדיח הכלים.

אזהרה

- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- אין להשתמש במכשיר אם כבל החשמל, השקע, או חלקים אחרים פגומים או אם יש בהם סדקים גלויים לעין.
- כדי למנוע מצב מסוכן, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו במרכז שירות מורשה של Philips או אצל נותני שירות בעלי אותה רמת הסמכה.
- אין לגעת בשפות החיתוך של יחידת הלהבים בזמן הטיפול, ריקון המכל ובמהלך הניקוי. הן חדות מאוד ועלולות לחתוך את האצבעות בקלות רבה.
- אין להשתמש ביחידת הלהבים ללא קוצץ או קערת מעבד מזון.

- כדי למנוע התזה, יש להטביל את מוט המערבל, המקצף (סוגים ספציפיים בלבד) בתוך רכיבי המזון לפני הפעלת המכשיר, במיוחד בזמן עיבוד רכיבים חמים.
- אם יחידת הסכין נתקעת, יש לנתק את המכשיר משקע החשמל לפני הוצאת המרכיבים שחוסמים את יחידת הסכין.
- יש להיזהר בעת מזיגת נוזל חם אל תוך מעבד המזון או הבלנדר, כיוון שהוא עלול להישפך אל מחוץ למכשיר עקב אדים פתאומיים.
- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- אין לעבד מרכיבים כגון קוביות קרח, מרכיבים קפואים, או פירות עם גלעינים קשים, מבלי להשתמש בנוזלים.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימושם של ילדים. יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים.
- אנשים בעלי מגבלה ביכולות הפיזיות, התחושתיות או השכליות, או אנשים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשירים רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח במכשיר והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר.
- יש לוודא שהמכשיר נוקה כמו שצריך. במיוחד המשטחים שבאים במגע עם מזון. פרטים אודות הניקוי ניתן לראות באיור 10.

זהירות

- יש תמיד לנתק את המכשיר מאספקת החשמל אם הוא מושאר ללא השגחה או לפני הרכבתו,
- פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש לכבות את המכשיר ולנתקו מזרם החשמל לפני כל החלפה של אביזרים או חלקים שנעים בעת השימוש.
- אין להשתמש במכשיר עם אביזרים כלשהם למשך זמן העולה על 3 דקות ללא הפסקה. לפני שממשיכים, יש להניח למכשיר להתקרר במשך 15 דקות.
- אף אחד מהאביזרים אינו מתאים לשימוש במיקרוגל.
- לעולם אין להשתמש באביזרים או בחלקים של יצרן אחר או כאלה שלא הומצאו במפורש בידו פיליפס. במקרה של שימוש באביזרים או בחלקים כאלו, יבוטל תוקף האחריות.
- יש להרחיק את יחידת המנוע ממקור חום, אש, לחות ולכלוך.
- השתמש במכשיר זה רק למטרות שלהן הוא תוכנן כפי שמוצג במדריך למשתמש.
- לעולם אין למלא את כוס המידה, את קערת הקוצץ הקומפקטי, את קערת הקוצץ XL ואת מעבד המזון (סוגים ספציפיים בלבד) במרכיבים בטמפרטורה העולה על 60°C.
- אין לחרוג מהכמויות המרביות ומזמני העיבוד המצוינים בטבלה.
- יש לנקות את יחידת הלהבים של מוט המערבל במים זורמים. לעולם אין להטביל אותו במים.
- לאחר הניקוי, יש להניח למערבל להתייבש. יש לאחסנו בצורה אופקית או כשהלהב פונה כלפי מעלה. לפני אחסון מוט המערבל יש לוודא שיחידת הלהבים יבשה לחלוטין.
- רמת רעש: 85 dB(A) = Lc

לפני השימוש הראשון

לפני השימוש הראשון במכשיר, חובה לנקות ביסודיות את כל החלקים הבאים במגע עם מזון (יש לעיין בפרק 'ניקוי').

יש לוודא שכל החלקים יובשו לחלוטין לפני תחילת השימוש במכשיר.

הכנה לקראת שימוש

- 1 יש להניח לרכיבי מזון חמים להתקרר לפני עיבודם.
- 2 יש לחתוך מרכיבים גדולים לחתיכות בגודל של $2 \times 2 \times 2$ ס"מ לפני העיבוד.
- 3 יש להרכיב את המכשיר כראוי לפני הכנסת התקע לשקע שבקיר.

לפני הפעלת המכשיר יש תמיד לשחרר את כבל החשמל לחלוטין מהתקן האחסון שלו.

יש להסיר את כל חומרי האריזה או התוויות לפני השימוש.

שימוש במכשיר

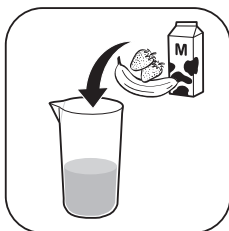
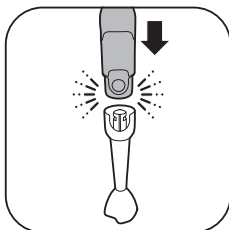
שימוש במערבל ידני

המערבל הידני מיועד לשימושים הבאים:

- ערבוב נוזלים, דוגמת מוצרי חלב, רטבים, מיצי פירות, מרקים, ערבוב משקאות ושייקים.
- ערבוב מרכיבים רכים, כגון תערובת לפנקייק או מיונז.
- הכנת מחית ממרכיבים מבושלים, לדוגמה לצורך הכנת מזון לתינוקות.
- קיצוץ אגוזים, פירות וירקות.

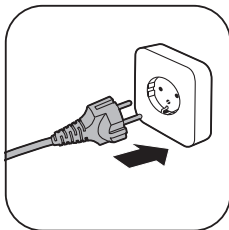
אין לעבד מרכיבים כגון קוביות קרח, מרכיבים קפואים, או פירות עם גלעינים קשים.

- 1 יש לחבר את מוט הערבול ליחידת המנוע ("קליק").

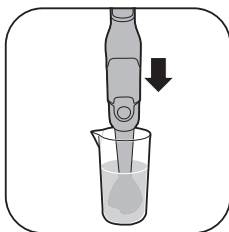


- 2 יש להכניס את המרכיבים לכוס המערבל.

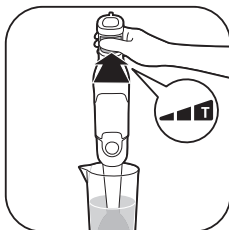
3 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



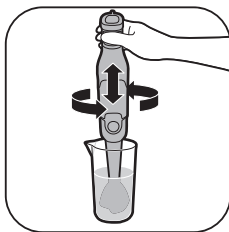
4 יש לטבול את מגן הלהבים בתוך המרכיבים במלואו כדי למנוע התזה.



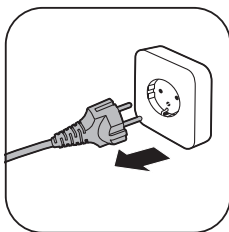
5 יש להפעיל את המכשיר על ידי לחיצה על מתג ההפעלה. ניתן להעלות את המהירות על ידי לחיצה חזקה יותר על המתג. בהעברה של המתג למצב המרבי, המערבל יעבוד במהירות טורבו.



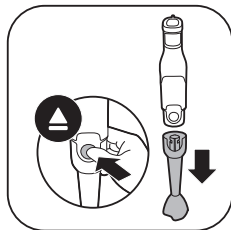
6 יש להזיז את המכשיר למעלה ולמטה באיטיות ובמעגלים כדי לערבב את המרכיבים.



7 לאחר שסיימת לערבב, יש לשחרר את מתג ההפעלה כדי לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל.

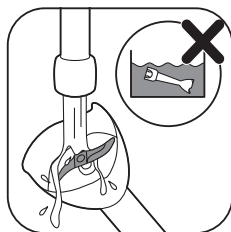


8 יש להסיר את מוט הערבול על ידי לחיצה על לחצן השחרור.

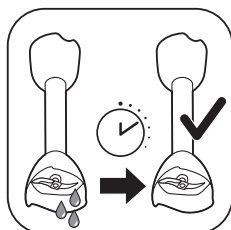


הלהבים חדים. יש לגעת בהם בזהירות. תמיד יש לנתק את המכשיר מהחשמל ראשית. לעולם אין לגעת בלהב עצמו בעת ניקיון או ניקוי מזון שנתפס בלהבים.

9 לניקיון קל, יש לשטוף את המוט מיד לאחר השימוש במים חמים. אין לטבול את המוט במים במלואו.



10 יש להניח את המוט במצב אנכי שבו מגן הלהבים מעליו ולאפשר לו להתייבש למשך 10 דקות לפחות לפני האחסון.



שימוש במקצף (HR2645/HR2684/HR2683/HR2682)

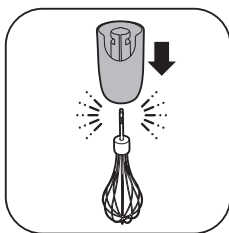
המקצף מיועד לטריפת קצפת, הקצפת חלבונים, קינוחים וכדומה.

עצות

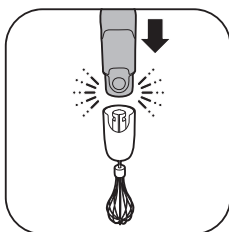
- אם ברצונך לעבד כמות קטנה, הטה מעט את הקערה לקבלת תוצאה מהירה יותר.
- בעת טריפת חלבונים, יש להשתמש בקערה גדולה לקבלת התוצאה הטובה ביותר. לקבלת תוצאה טובה, על הקערה והכלי להיות נקיים משומן לחלוטין ואסור שיהיו חלמונים בתוך החלבונים.
- כדי למנוע התזה, יש להתחיל במהירות נמוכה ולהמשיך במהירות גבוהה יותר לאחר דקה בערך.
- בעת טריפת קצפת, יש להשתמש בכוס המערבל כדי למנוע התזה.

אין להשתמש במקצף כדי להכין בצק או תערובת לעוגה.

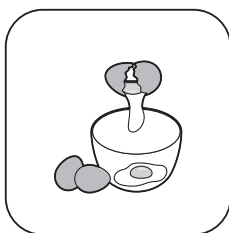
1 יש לחבר את המקצף ליחידת גלגלי השיניים של המקצף ('קליק').



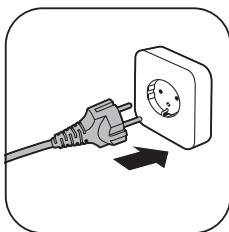
2 יש לחבר את יחידת גלגלי השיניים של המקצף ליחידת המנוע ('קליק').



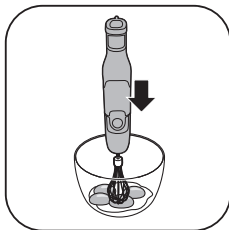
3 יש לשים את רכיבי המזון בקערה.



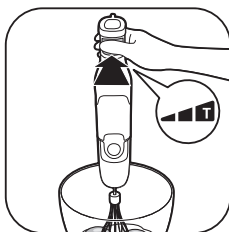
4 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



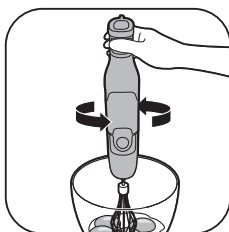
5 יש לטבול את המקצף ברכיבים.



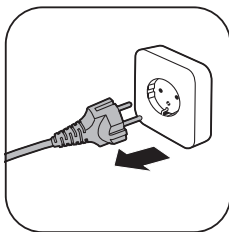
6 יש ללחוץ על מתג ההפעלה.



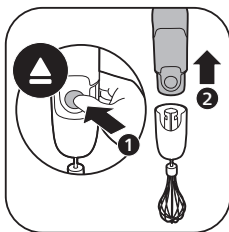
7 יש להזיז את המכשיר במעגלים באיטיות.

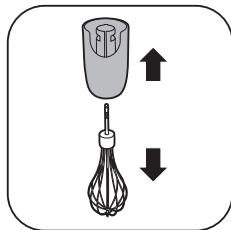


8 לאחר שסיימת את ההקצפה/הערבוב, יש לשחרר את מתג ההפעלה כדי לכבות את המכשיר ולהסיר את התקע מהשקע שבקיר.



9 יש ללחוץ על לחצן השחרור כדי להסיר את יחידת המנוע מיחידת גלגלי השיניים.

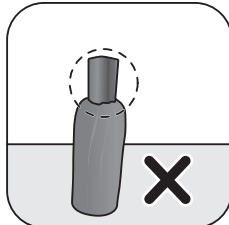




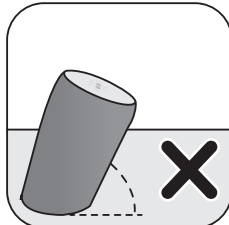
10 כדי לנתק את המקצף מיחידת גלגלי השיניים, יש למשוך את המקצף ישירות למטה אל מחוץ ליחידת גלגלי השיניים.

טיפים להכנת ירקות

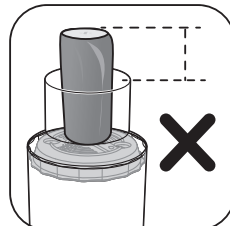
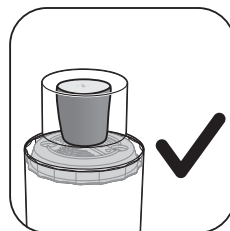
- כדי לקבל ספירלות ארוכות, יש לחתוך את הירקות לגלילים ישרים בערך באותו הגובה כמו צינור ההזנה.



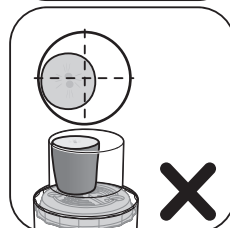
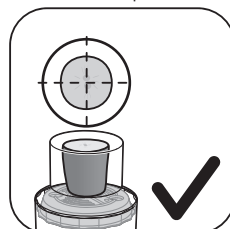
- יש לחתוך את הקצוות של כל ירק, לדוגמה מלפפון/תפוח אדמה, כדי לקבל רמת מגע טובה עם פלטת ההינע ואביזר החיתוך.



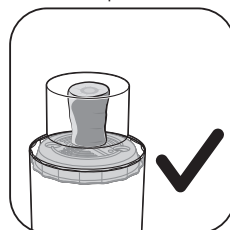
- רק צורת גליל ישר תישאר ממורכזת מהתחלת העיבוד ועד לסופו.



- יש למרכז את הירק המוכן על ידי לחיצתו על הצינור המתכתי הקטן באמצע אביזר החיתוך.



- לעולם אין להניח יותר מחתיכת ירק אחת בכל פעם על אביזרי החיתוך.





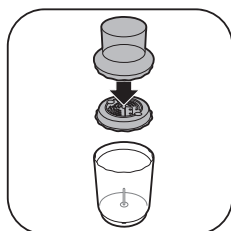
שימוש בקוצץ ספירלי (HR2684)

הקוצץ הספירלי נועד ליצירת ספירלות מירקות שונים. לדוגמה, תפוחי אדמה, גזרים, מלפפונים, זוקיני, צנון לבן, שורשי סלק, לפת וכדומה.

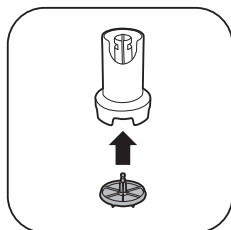
3 אביזרים:

לקוצץ הספירלי יש שלושה אביזרים שונים שמייצרים ספירלות בסוגי עובי שונים. לאביזר "ספגטי" ולאביזר "לינגוויני" יש שני סכינים שונים. הסכין הפשוט קוצץ לסרטי ספירלות ויחידת הסכין השני עם השיניים הקטנות מחלקת אותם לרצועות דקות (ספגטי) או עבות יותר (לינגוויני). לאביזר ליצירת סרטים עבים יש רק סכין פשוט אחד.

יש לשמור על זהירות בעת החזקת האביזרים, הלהבים חדים מאוד. תמיד יש להחזיק את האביזרים מהקוטר החיצוני. לעולם אין לנעת בלהב עצמו. יש לשמור על זהירות במיוחד בעת הכנסת האביזרים לקערת הקוצץ או הוצאתם ממנה. יש לאחוז את האביזרים בשתי אצבעות על ידי שימוש בחורים שבאביזר. יש לשמור על זהירות רבה בעת ניקוי מזון הנתפס בלהבים ובעת ניקיון.

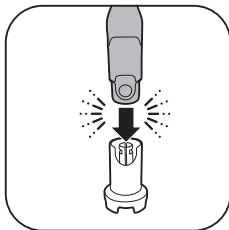


- 1 יש להסיר את להב הקיצוץ מקערת הקוצץ בגודל XL ולהניח אחד מהאביזרים עם צינור ההזנה השקוף למחצה בקערת הקוצץ בגודל XL.

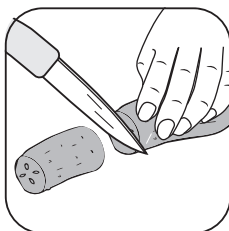


- 2 יש לחבר את פלטת ההינע ליחידת גלגלי השיניים של הקוצץ הספירלי.

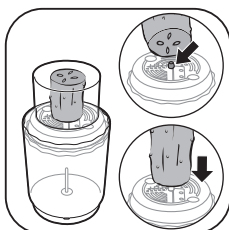
3 יש לחבר את יחידת המנוע ליחידת גלגלי השיניים.



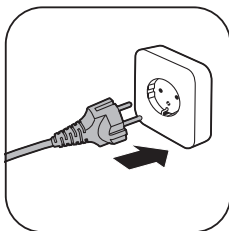
4 יש להכין את הירק כמתואר בטיפים להכנה.



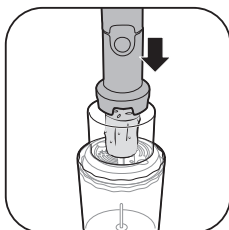
5 יש למרכז את הירק וללחוץ אותו על הצינור המתכתי הקטן של האביזר.

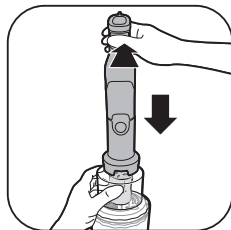


6 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



7 יש ללחוץ את יחידת המנוע עם יחידת גלגלי השיניים ופלטת ההינע המחוברות על הירק.

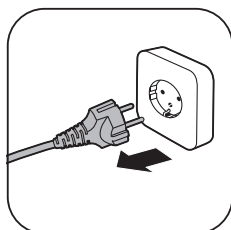




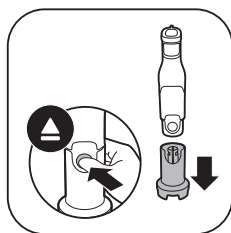
8 יש לקבע את קערת הקוצץ ואת צינור ההזנה ביד אחת וללחוץ על מתג ההפעלה בעזרת האצבע האמצעית של היד השנייה. יש ללחוץ על הירק באותו הזמן.



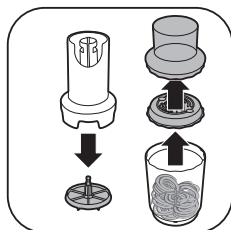
9 הספירלות מעובדות לתוך הקערה.



10 לאחר שסיימת לעבד, יש לשחרר את מתג ההפעלה כדי לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל.



11 יש להסיר את יחידת גלגלי השיניים על ידי לחיצה על לחצן השחרור.



12 יש להסיר את פלטת ההינע מיחידת גלגלי השיניים. לאחר מכן, יש להסיר את צינור ההזנה והאביזר, ולרוקן את הקערה.

- אם ברצונך להכין מנה נוספת, יש להסיר את חלקי הירק שנותרו בפלטת ההינע או באביזר.

- בעת הכנת כמויות גדולות יותר, יש לרוקן את הקערה לפני שהיא מתמלאת.

קוצץ

הקוצץ נועד לקיצוץ מרכיבים כמו אגוזים, בשר נא, בצל, גבינה קשה, ביצים מבושלות, שום, עשבי תיבול, לחם יבש וכדומה.

תמיד יש לנתק את המכשיר מהחשמל ראשית. יש לשמור על זהירות בעת החזקת יחידת הלהבים לקוצץ, הלהבים חדים מאוד. תמיד יש להחזיק את היחידה מהמוט מפלסטיק במרכז. לעולם אין לגעת בלהב עצמו. יש לשמור על זהירות במיוחד בעת הכנסת יחידת הלהבים לקערת הקוצץ או הוצאתה, בעת ריקון קערת הקוצץ, בעת ניקוי מזון הנתפס בלהבים ובעת ניקיון.

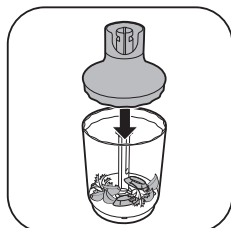
אין לעבד מרכיבים כגון קוביות קרח, מרכיבים קפואים, או פירות עם גלעינים קשים.

שימוש בקוצץ בגודל XL (HR2684)

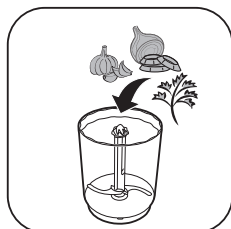
1 יש לשים את יחידת הלהבים בקערת הקוצץ



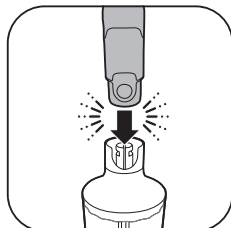
2 יש לשים את רכיבי המזון בקערת הקוצץ.

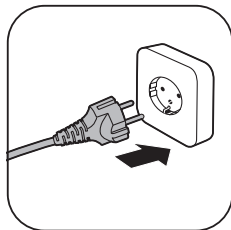


3 יש לשים את יחידת גלגלי השיניים עבור קערת הקוצץ.

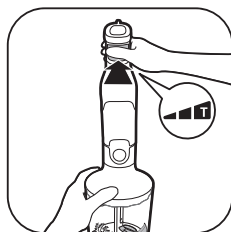


4 יש לחבר את יחידת המנוע ליחידת גלגלי השיניים עבור הקוצץ ('קליק').





5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



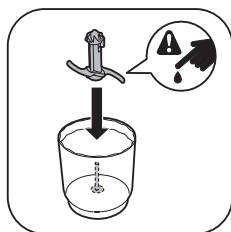
6 יש ללחוץ על מתג ההפעלה ולאפשר לו לפעול עד שכל המרכיבים נקצצו.

7 לאחר שסיימת לקצץ, יש לשחרר את מתג ההפעלה כדי לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל.

8 יש ללחוץ על לחצן השחרור כדי להסיר את יחידת המנוע מיחידת גלגלי השיניים.

9 יש להסיר את יחידת גלגלי השיניים ויחידת הלהבים בזהירות.

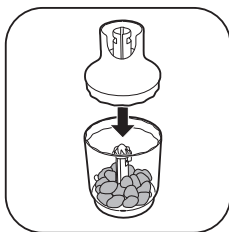
10 יש לשפוך את המרכיבים שנקצצו החוצה.



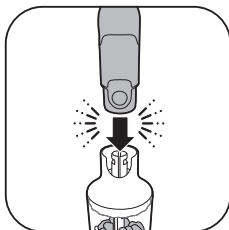
שימוש בקוצץ הקומפקטי (HR2685/HR2683)

1 יש לשים את יחידת הלהבים בקערת הקוצץ

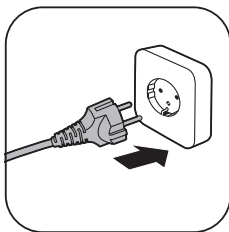
2 יש לשים את רכיבי המזון בקערת הקוצץ.



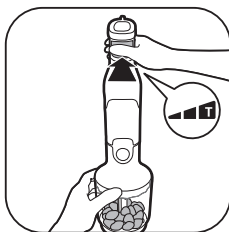
3 יש לשים את יחידת גלגלי השיניים עבור הקוצץ על קערת הקוצץ.



4 יש לחבר את יחידת המנוע ליחידת גלגלי השיניים עבור הקוצץ ('קליק').



5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



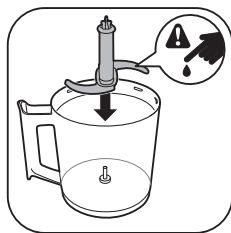
6 יש ללחוץ על מתג ההפעלה ולאפשר לו לפעול עד שכל המרכיבים נקצצו.

- 7 לאחר שסיימת לקצץ, יש לשחרר את מתג ההפעלה כדי לכבות את המכשיר ולנתק אותו מהחשמל.
- 8 יש ללחוץ על לחצן השחרור כדי להסיר את יחידת המנוע מיחידת גלגלי השיניים.
- 9 יש להסיר את יחידת גלגלי השיניים ויחידת הלהבים בזהירות.
- 10 יש לשפוך את המרכיבים שנקצצו החוצה.

שימוש ביחידת הלהבים של מעבד המזון (HR2685 בלבד)

מעבד המזון נועד לקיצוץ, חיתוך, גריסה ופירור של מרכיבים.

- יחידות הלהבים נועדו לקיצוץ מרכיבים כגון בצלים, בשר נא, עשבי תיבול, אגוזים וכדומה.
- צד החיתוך של הדיסקים הגסים והעדינים נועד לחיתוך מרכיבים כמו גזרים, מלפפונים וכדומה.
- צד הגריסה של הדיסקים הגסים והעדינים נועד לגריסת מרכיבים כמו גזרים, גבינה קשה וכדומה.
- הדיסק לפירור נועד לפירור מרכיבים כמו גבינה, תפוחי אדמה וכדומה.
- 1 יש לחבר את יחידת הלהבים לתחתית הקערה.



יש לשמור על זהירות בעת החזקת יחידת הלהבים מאחר שהיא חדה במיוחד.



2 יש להניח את כל המצרכים בקערה.

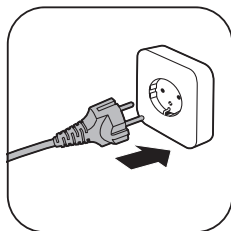
יש לחתוך את המרכיבים לחתיכות קטנות יותר כדי לוודא שהם ייכנסו כראוי לקערה.



3 יש לחבר את מכסה מעבד המזון לקערה ולסובב אותו נגד כיוון השעון כדי לנעול אותו במקום.



4 יש לחבר את יחידת המנוע למכסה מעבד המזון על ידי יישורו והכנסתו למקום בנקישה.

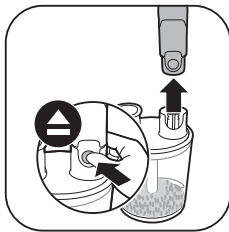


5 יש לחבר את המכשיר לחשמל.

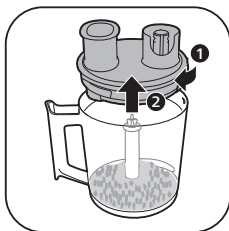


6 יש ללחוץ ולהחזיק את מתג ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר במהירות המרבית.

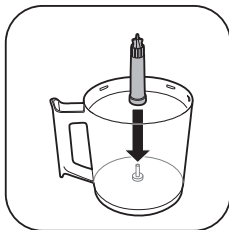
יש להחזיק את הקערה היטב ביד אחת ואת יחידת המנוע ביד השנייה.



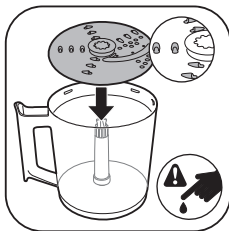
7 יש ללחוץ על לחצן השליפה כדי להסיר את יחידת המנוע מהמכסה לאחר הסיום.



8 יש להסיר את מכסה מעבד המזון על ידי סיבובו בכיוון השעון עד שישתחרר.

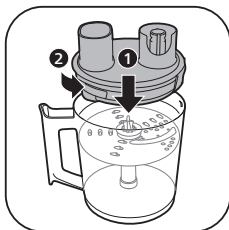
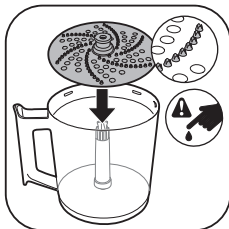
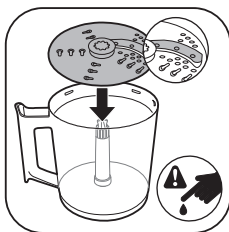


שימוש בדיסק הלהבים של מעבד המזון (HR2685 בלבד)
1 יש לחבר את גל ההינע לתחתית הקערה.



2 דיסקים מחוברים לגל ההינע.

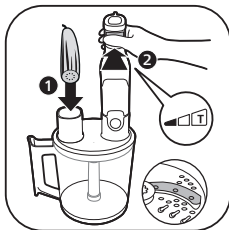
יש לשמור על זהירות בעת החזקת הדיסקים מאחר שהם חדים במיוחד.



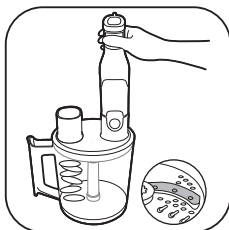
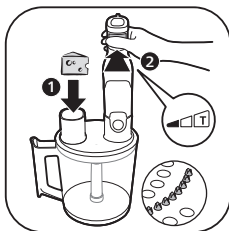
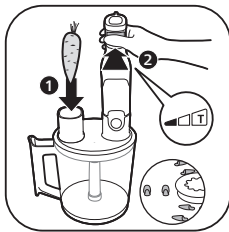
3 יש לחבר את מכסה מעבד המזון ולסובב אותו נגד כיוון השעון כדי לנעול אותו במקום.



4 יש לחבר את יחידת המנוע למכסה מעבד המזון על ידי יישורו והכנסתו למקום בנקישה. לאחר מכן, יש לחבר את המכשיר לחשמל.



5 יש להניח את המרכיבים בקערה דרך הפתח במכסה.



6 יש ללחוץ ולהחזיק את מתג ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר במהירות הנמוכה ביותר.

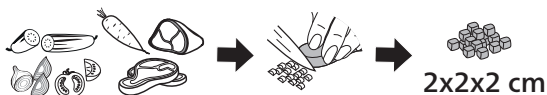
המרכיבים שעובדו נאספים בקערה.



כמויות עיבוד וזמן העיבוד

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g + 100 ml	60 sec.	
		150 g + 100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
  HR2684		200 g	20 sec.	
		200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	

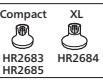
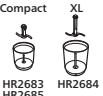


ניקוי ותחזוקה

אין לטבול במים או בכל נוזל אחר את יחידת המנוע, את יחידת גלגלי השיניים של הקוצץ בגודל XL, את יחידת גלגלי השיניים של הקוצץ הספירלי ואת יחידת גלגלי השיניים של האביזרים למערבל המזון, ואין לשטוף אותם בברז. השתמשו במטלית לחה כדי לנקות חלקים אלו. ניתן לשטוף בברז את להב מוט הערבול ואת המגן. כל שאר האביזרים עמידים בשטיפה במדיח הכלים.

לעולם אין להשתמש במטליות משפשפות, בחומרי ניקוי שוחקים או בנוזלים רבי עוצמה, כגון אלוכהול, דלק או אצטון, כדי לנקות את המכשיר.

- 1 כעת יש לנתק את המכשיר מהחשמל.
- 2 יש ללחוץ על לחצן השחרור ביחידת המנוע כדי להסיר את האביזר שהשתמשת בו.
- 3 יש לפרק את האביזר.
- 4 להוראות נוספות, יש לעיין בתרשימי ניקוי.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
 HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	✓	✓	✓
 HR2684	×	×	✓
 HR2684	✓	✓	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
 Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	×	×	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓
 HR2685	✓	✓	✓

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.philips.com/support לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

פתרון	בעיה
ייתכן שהמכשיר יפלוט ריח לא נעים או מעט עשן אם נעשה בו שימוש למשך זמן רב מדי. במקרה זה, עליך לכבות את המכשיר ולהניח לו להתקרר במשך 60 דקות.	המכשיר מרעיש מאוד, פולט ריח לא נעים, חם מדי למגע או פולט עשן. מה עליי לעשות?
כן, המכשיר עלול להינזק כתוצאה מעיבוד של מרכיבים קשים מאוד כגון עצמות, פירות עם גלעינים קשים או מרכיבים קפואים.	האם המכשיר עלול להינזק כתוצאה מעיבוד מרכיבים קשים מאוד?
כמה מרכיבים קשים עשויים לחסום את יחידת הלהבים. יש לשחרר את מתג ההפעלה, לנתק את המכשיר מהחשמל, לנתק את יחידת הלהבים ולהסיר בזהירות את המרכיבים החוסמים את יחידת הלהבים.	למה המכשיר לפתע מפסיק לעבוד?

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה של פיליפס עומד בתקנים המתייחסים לשדות אלקטרומגנטיים (EMF).

מחזור



סמל זה משמעותו שאין להשליך מוצר זה עם האשפה הביתית (EU/2012/19).

יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה המיועדים לסילוק. סילוק נכון מסייע במניעת פגיעה באיכות הסביבה ובבריאותם של בני אדם.

אלא אם צוין אחרת, כל חומרי האריזה שבקופסה עשויים מנייר ממוחזר; למידע נוסף יש לעיין בסימון ה-PAP שעל הקופסה.

אחריות ותמיכה

Versuni מציעה אחריות לשנתיים לאחר רכישת המוצר. אחריות זו אינה תקפה אם הפגם נובע משימוש לא נכון או מתחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך על פי חוק כצרכן. לקבלת מידע נוסף או להפעלת האחריות, בקר באתר האינטרנט שלנו www.philips.com/support.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



>75 % recycled paper
>75 % papier recyclé

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Philips, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/philips-stapni-mikser-hr268400-akcija-cena/>