Always there to help you

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

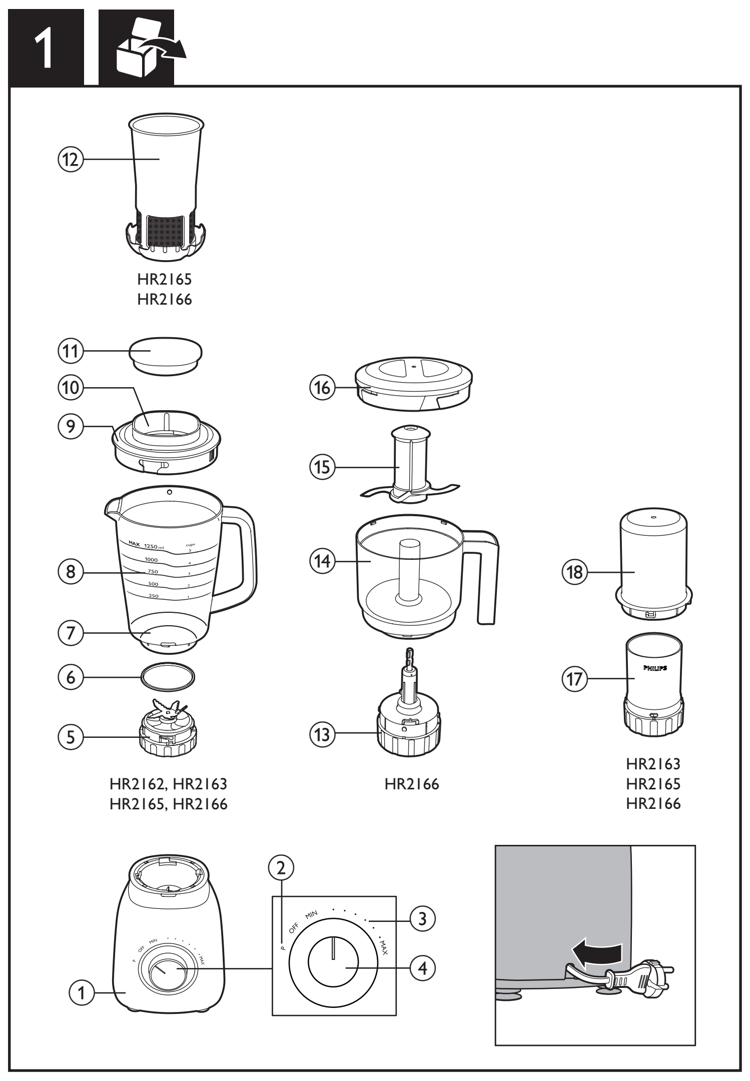
HR2162
HR2163
HR2165
HR2166

Question?
Contact
Philips

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

PHILIPS

1



English

① Motor unit with control knob
② Pulse setting
③ Speed settings
④ Control knob

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

⑤ Plastic blender blade unit
⑥ Sealing ring
⑦ Plastic blender jar
⑧ Level indication
⑨ Lid of plastic blender jar
⑩ Opening in lid
⑪ Small covering lid
⑫ **Filter (HR2165/HR2166 only)**

Chopper (HR2166 only)

⑬ Coupling unit
⑭ Chopper bowl
⑮ Chopper blade unit
⑯ Chopper lid

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only)

⑰ Metal mill with blade unit
⑱ Mill cover

Български

① Задвижващ блок с регулиращ ключ
② Импулсна настройка
③ Настройки за скорост
④ Ключ за регулиране

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

⑤ Пластмасов режещ блок на пасатора
⑥ Уплътнителен пръстен
⑦ Пластмасова кана на пасатора
⑧ Обозначение за ниво
⑨ Капак на пластмасовата кана на пасатора
⑩ Отвор в капака
⑪ Малък капак
⑫ **Филтър (само за HR2165/HR2166)**

Кълцаща приставка (само за HR2166)

⑬ Блок за присъединяване
⑭ Купа на кълцащата приставка
⑮ Режещ блок на кълцащата приставка
⑯ Капак на кълцащата приставка

Мелачка (само за HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Метална мелачка с режещ блок
⑱ Капак на мелачката

Čeština

① Motorová jednotka s ovládacím knoflíkem
② Nastavení pulzace
③ Nastavení rychlosti
④ Ovládací knoflík

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

⑤ Nožová jednotka plastového mixéru
⑥ Těsnicí kroužek
⑦ Plastiková nádoba mixéru
⑧ Indikace hladiny
⑨ Víko plastikové nádoby mixéru
⑩ Otvor ve víku
⑪ Malé krycí víko
⑫ **Filtr (pouze modely HR2165/HR2166)**

Sekáček (pouze model HR2166)

⑬ Spojovací jednotka
⑭ Miska sekáčku
⑮ Nožová jednotka sekáčku
⑯ Víko sekáčku

Mlýnek (pouze modely HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Kovový mlýnek s nožovou jednotkou
⑱ Kryt mlýnku

Eesti

① Mootorisektsioon koos juhtnupuga
② Impulssrežiimi seade
③ Kiiruse seaded
④ Juhtnupp

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

⑤ Plastist kannmikseri lõiketerade moodul
⑥ Rõngastihend
⑦ Plastist kannmikseri kann
⑧ Taseme märgend
⑨ Plastist kannmikseri kannu kaas
⑩ Ava kaanes
⑪ Väike kattekaas
⑫ **Filter (ainult mudelitel HR2165/HR2166)**

Hakkija (ainult mudelil HR2166)

⑬ Liitmik
⑭ Hakkimiskauss
⑮ Hakkija lõiketerade moodul
⑯ Hakkija kaas

Peenestaja (ainult mudelitel HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metallist peenestaja koos lõiketeraga
⑱ Peenestaja kate

Hrvatski

① Jedinica motora s regulatorom
② Postavka pulsiranja
③ Postavke brzine
④ Regulator

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

⑤ Jedinica s rezačima plastične miješalice
⑥ Brtveni prsten
⑦ Vrč plastične miješalice
⑧ Oznaka razine
⑨ Poklopac vrča plastične miješalice
⑩ Otvor na poklopcu
⑪ Mali poklopac
⑫ **Filter (samo HR2165/HR2166)**

Sjeckalica (samo HR2166)

⑬ Jedinica za spajanje
⑭ Posuda sjeckalice
⑮ Jedinica s rezačima sjeckalice
⑯ Poklopac sjeckalice

Mlinac (samo HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metalni mlinac s jedinicom s rezačima
⑱ Poklopac mlinca

Magyar

① Motoregység a kezelőgombbal
② Pulzus beállítás
③ Sebesség beállítások
④ Kezelőgomb

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

⑤ Műanyag turmix kése
⑥ Tömítőgyűrű
⑦ Műanyag turmixkehely
⑧ Szintjelzés
⑨ A műanyag turmixkehely fedele
⑩ Fedélnyílás
⑪ Kis zárófedél
⑫ **Szűrő (csak a HR2165/HR2166 típusnál)**

Aprító (csak a HR2166 típusnál)

⑬ Csatlakozóegység
⑭ Aprítóedény
⑮ Aprítókések
⑯ Az aprító fedele

Daráló (csak a HR2163/HR2165/HR2166 típusnál)

⑰ Fém daráló aprítókéssel
⑱ Daráló fedele

Қазақша

① Бақылау түймесі бар электроқозғалтқыш блогы
② Пульс бағдарламасы
③ Жылдамдық бағдарламасы
④ Басқару тұтқасы

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

⑤ Пластмасса блендердің жүз блогы
⑥ Мөрлейтін сақина
⑦ Пластикалық блендер банкісі
⑧ Деңгей көрсеткіші
⑨ Пластикалық блендер банкісінің қақпағы
⑩ Қақпақтағы ауыз
⑪ Шағын жабатын қақпақ
⑫ **Сүзгі (тек HR2165/HR2166)**

Турағыш (тек HR2166)

⑬ Жалғастырғыш
⑭ Ұсақтағыш тостағаны
⑮ Ұсақтағыштың пышақтары
⑯ Ұсақтағыш қақпағы

Диірмен (тек HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Пышақтар блогы бар металл диірмен
⑱ Диірмен қақпағы

Lietuviškai

① Variklio įtaisas su reguliatoriumi
② Pulsinio režimo nustatymas
③ Greičio nustatymai
④ Valdymo rankenėlė

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

⑤ Plastikinis maišytuvo pjaustymo įtaisas
⑥ Sandarinimo žiedas
⑦ Plastikinis maišytuvo ąsotis
⑧ Lygio žyma
⑨ Maišytuvo plastikinio ąsočio dangtis
⑩ Atidarymo dangtis
⑪ Mažas dangtelis
⑫ Filtras (tik HR2165/HR2166)

Kapotuvas (tik HR2166)

⑬ Mova
⑭ Kapotuvo dubuo
⑮ Kapotuvo pjaustymo įtaisas
⑯ Kapotuvo dangtis

Smulkintuvas (tik HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metalinis smulkintuvas su pjaustymo įtaisu
⑱ Smulkintuvo dangtis

Latviešu

① Motora nodalījums ar vadības pogu
② Pulsācijas režīma uzstādījumi
③ Ātruma uzstādījumi
④ Vadības slēdzis

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

⑤ Plastmasas blendera asmeņu bloks
⑥ Blīvgredzens
⑦ Plastmasas blendera krūka
⑧ Līmeņa indikācija
⑨ Blendera plastmasas krūkas vāks
⑩ Atvere vākā
⑪ Mazais pārsegvāciņš
⑫ **Filtrs (tikai modeļiem HR2165/HR2166)**

Smalcinātājs (tikai HR2166)

⑬ Savienotājs
⑭ Smalcinātāja trauks
⑮ Dzirnaviņu asmeņu bloks
⑯ Smalcinātāja vāks

Dzirnaviņas (tikai modeļiem HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metāla dzirnaviņas ar asmeņu bloku
⑱ Dzirnaviņu vāks

Polski

① Część silnikowa z pokrętłem regulacyjnym
② Ustawienie pulsacji
③ Ustawienia prędkości
④ Pokrętło regulacyjne

Plastikowy blender (tylko modele HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ Część tnąca plastikowego blendera
⑥ Uszczelka
⑦ Plastikowy dzbanek
⑧ Wskaźnik poziomu
⑨ Pokrywka plastikowego dzbanka
⑩ Otwór w pokrywce
⑪ Mała pokrywka
⑫ **Filtr (tylko modele HR2165/HR2166)**

Rozdrabniacz (tylko model HR2166)

⑬ Element łączący
⑭ Pojemnik rozdrabniacza
⑮ Część tnąca rozdrabniacza
⑯ Pokrywka rozdrabniacza

Młynek (tylko modele HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metalowy młynek z częścią tnącą
⑱ Przykrywka młynka

Română

① Bloc motor cu buton de control
② Setare puls
③ Setări pentru viteză
④ Buton de comandă

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

⑤ Bloc tăietor din plastic al blenderului
⑥ Inel de etanşare
⑦ Vas din plastic al blenderului
⑧ Indicator de nivel
⑨ Capac al vasului din plastic al blenderului
⑩ deschizătură în capac
⑪ Capacul mic de acoperire
⑫ **Filtru (numai HR2165/HR2166)**

Tocător (numai HR2166)

⑬ Unitate de cuplare
⑭ Castron tocător
⑮ Bloc tăietor pentru tocat
⑯ Capac tocător

Râşniţă (numai HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Râşniţă din metal cu bloc tăietor
⑱ Capac râşniţă

Русский

① Блок электродвигателя и переключатель режимов
② Импульсный режим
③ Режимы скорости
④ Переключатель режимов

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

⑤ Ножевой блок блендера для пластикового кувшина
⑥ Уплотнительное кольцо
⑦ Пластиковая ёмкость блендера
⑧ Индикатор уровня заполнения
⑨ Крышка пластикового кувшина блендера
⑩ Отверстие в крышке
⑪ Маленькая крышка
⑫ **Фильтр (только для HR2165/HR2166)**

Измельчитель (только для HR2166)

⑬ Соединительное устройство
⑭ Чаша измельчителя
⑮ Ножевой блок измельчителя
⑯ Крышка измельчителя

Мельница (только для HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Металлическая мельница с ножевым блоком
⑱ Крышка мельницы

Slovensky

① Pohonná jednotka s ovládacím regulátorom
② Nastavenie impulzu
③ Nastavenie rýchlosti
④ Ovládací regulátor

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

⑤ Nástavec s čepeľami pre plastovú nádobu mixéra
⑥ Tesniaci krúžok
⑦ Plastová nádoba mixéra
⑧ Označenie úrovne hladiny
⑨ Veko plastovej nádoby mixéra
⑩ Otvor vo veku
⑪ Malé krycie veko
⑫ **Filter (len modely HR2165/HR2166)**

Nadstavec na sekanie (len model HR2166)

⑬ Pripájacia jednotka
⑭ Nádoba na sekanie
⑮ Nástavec s čepeľami na sekanie
⑯ Kryt nástavca na sekanie

Mlynček (len modely HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Kovový mlynček s nadstavcom s čepeľami
⑱ Kryt mlynčeka

Slovenščina

① Motorna enota z regulatorjem
② Pulzna nastavitev
③ Nastavitve hitrosti
④ Regulator

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

⑤ Rezilna enota plastičnega mešalnika
⑥ Tesnilni obroček
⑦ Plastična posoda mešalnika
⑧ Oznake nivoja
⑨ Pokrov plastične posode mešalnika
⑩ Odprtina na pokrovu
⑪ Mali pokrov
⑫ **Filter (samo HR2165/HR2166)**

Sekljalnik (samo HR2166)

⑬ Nastavek
⑭ Posoda za sekljanje
⑮ Rezilna enota sekljalnika
⑯ Pokrov sekljalnika

Mlinček (samo HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Kovinski mlinček z rezilno enoto
⑱ Pokrov mlinčka

Srpski

① Jedinica motora sa regulatorom
② Opcija pulsiranja
③ Podešavanje brzine
④ Regulator

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

⑤ Plastična jedinica sa sečivima blendera
⑥ Zaptivni prsten
⑦ Plastična posuda blendera
⑧ Oznake nivoa
⑨ Poklopac za plastičnu posudu miksera
⑩ Otvor na poklopcu
⑪ Mali dodatni poklopac
⑫ **Filter (samo HR2165/HR2166)**

Seckalica (samo HR2166)

⑬ Jedinica za povezivanje
⑭ Posuda za seckanje
⑮ Sečivo seckalice
⑯ Poklopac seckalice

Mlin (samo HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Metalni mlin sa jedinicom sa sečivima
⑱ Poklopac mlina

Українська

① Блок двигуна з регулятором
② Імпульсний режим
③ Налаштування швидкості
④ Регулятор

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

⑤ Пластиковий ріжучий блок блендера
⑥ Ущільнююче кільце
⑦ Пластиковий глек блендера
⑧ Індикація рівня наповненості
⑨ Кришка пластикового глека блендера
⑩ Отвір у кришці
⑪ Мала кришка
⑫ **Фільтр (лише HR2165/HR2166)**

Подрібнювач (лише HR2166)

⑬ Блок з'єднання
⑭ Чаша подрібнювача
⑮ Ріжучий блок подрібнювача
⑯ Кришка подрібнювача

Млинок (лише HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Металевий млинок із ріжучим блоком
⑱ Кришка млинка

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

4240 002 01031

English

Before first use

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

Note
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.6
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.

Blender (Fig 2)

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Note
- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

Tip
- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter (HR2165/HR2166 only) (Fig 3)

You can use the filter to obtain extra fine blended soymilk, fresh fruit juices, sauces or cocktails. Seeds/pulp/skin are retained in the filter.

Note
- Do not exceed the maximum level indicated on the filter.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

Tip
- Soak the soybean for 4 hours or more to get optimum results.

Chopper (HR2166 only) (Fig 4)

You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.

Note:
- Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.
- Do not exceed the maximum level indicated on the chopper.
- Never fill the chopper with hot ingredients.

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

You can use the mill to grind and chop ingredients such as coffee beans, peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.
- Do not process ingredients more than the mill jar's height.
- Never fill the mill with hot ingredients.

Cleaning (Fig 7)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) a few times.

Baby food recipe

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

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

Български

Преди първата употреба

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

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

Пасатор (Фиг. 2)

Пасаторът е предназначен за:
- Разбъркване на течности, като млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки храни.

Забележка
- Никога не препълвайте каната на пасатора над индикацията за максимално ниво (1,5 литра), за да избегнете разливане.

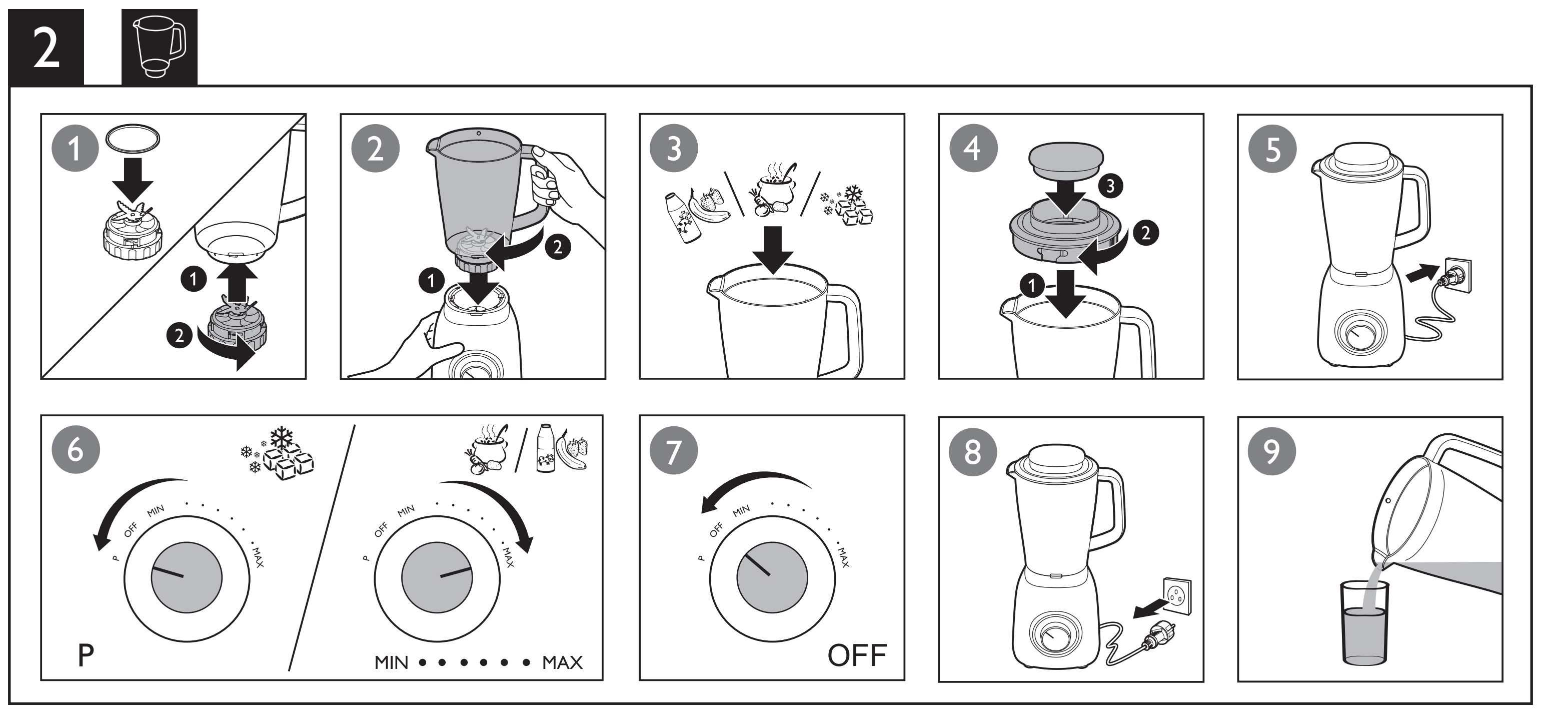
Съвет
- За да обработите продуктите за много кратък период, завъртете регулиращия ключ на импулсна настройка (**PULSE**) няколко пъти.
- Никога не ползвайте импулсния режим в продължение на повече от няколко секунди наведнъж.

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

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

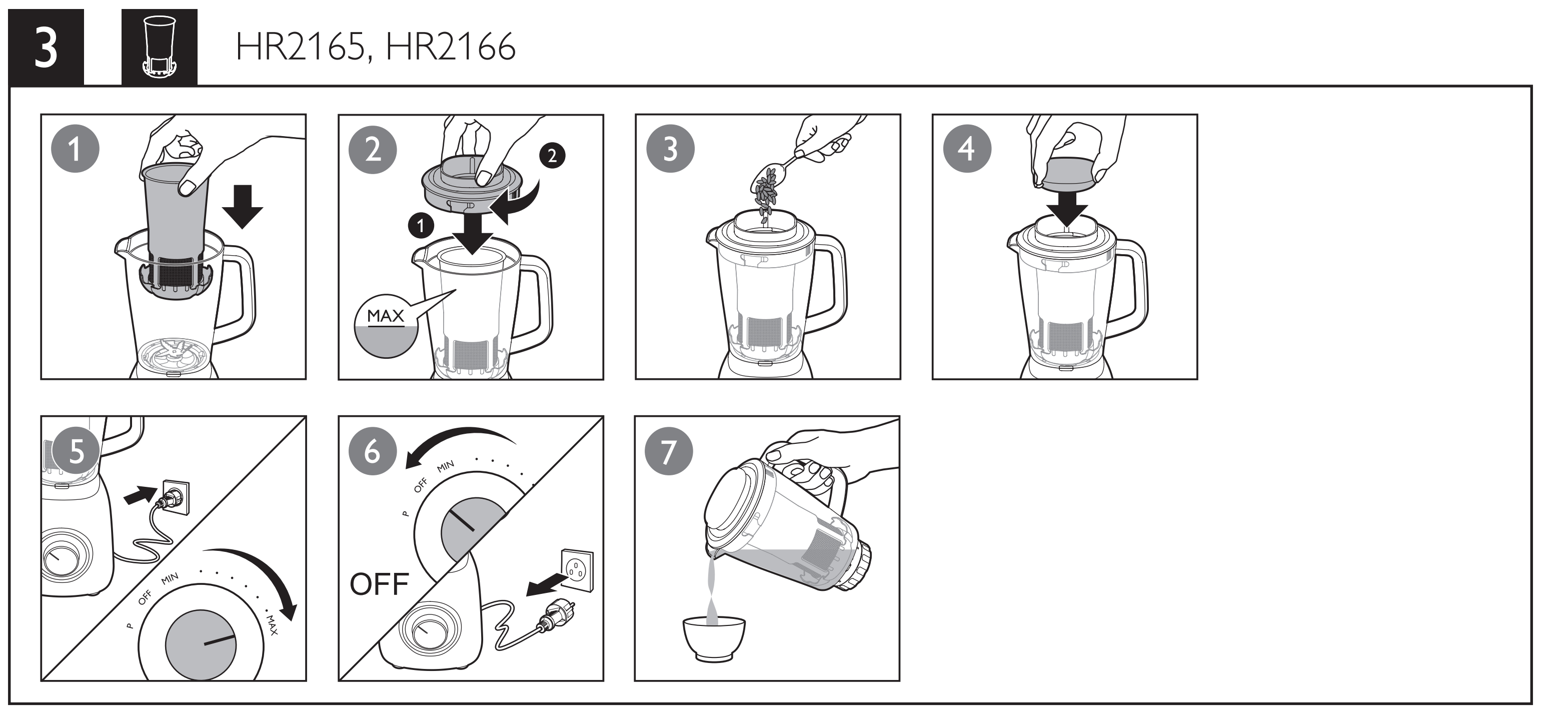
Забележка
- Не превишавайте максималното ниво, обозначено върху филтъра.
- Не ползвайте филтъра за обработка на горещи продукти.

2



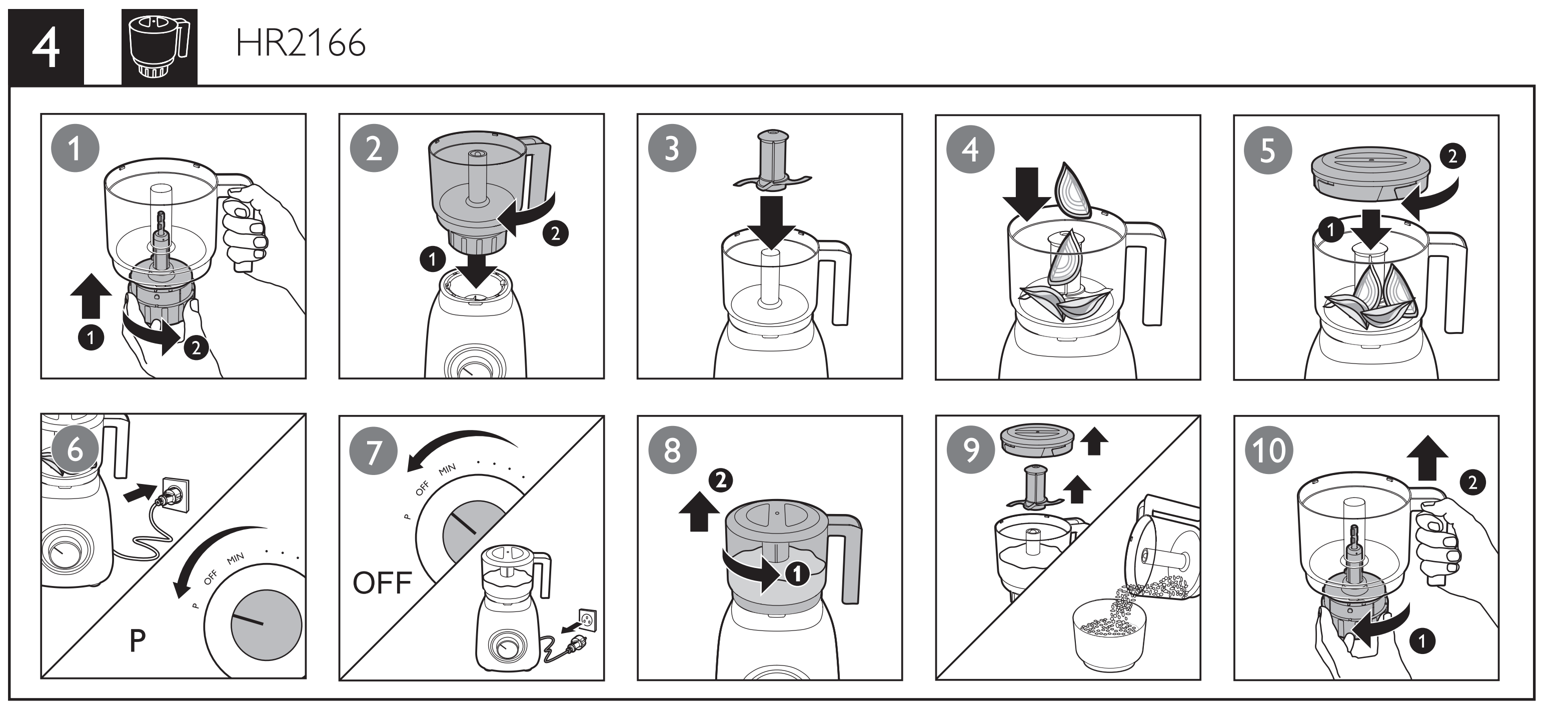
3

HR2165, HR2166



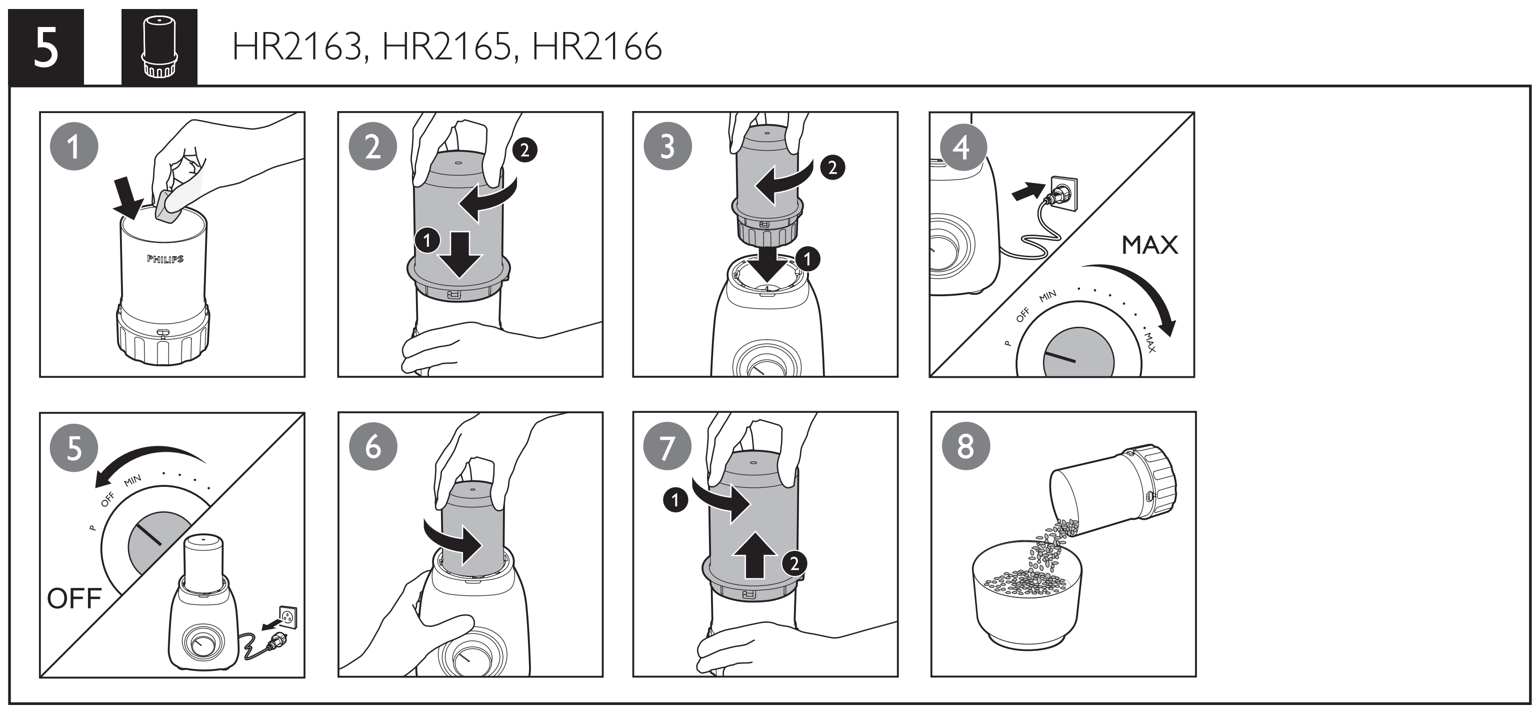
4

HR2166

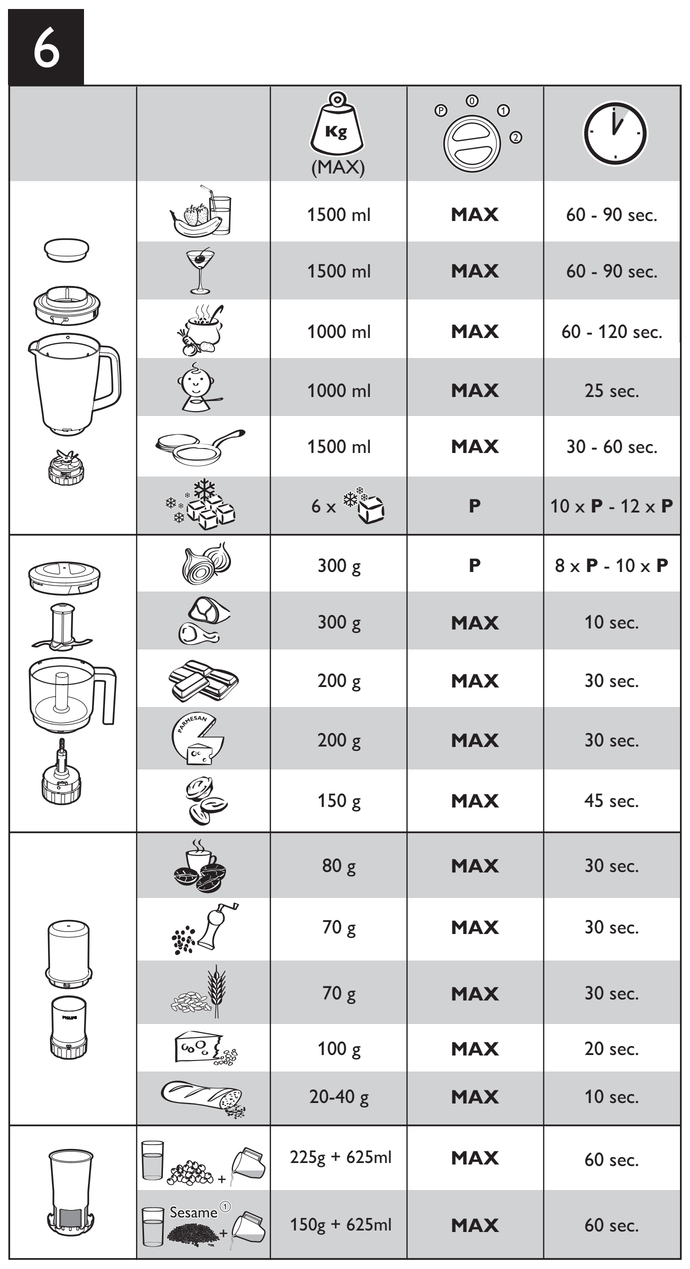


5

HR2163, HR2165, HR2166

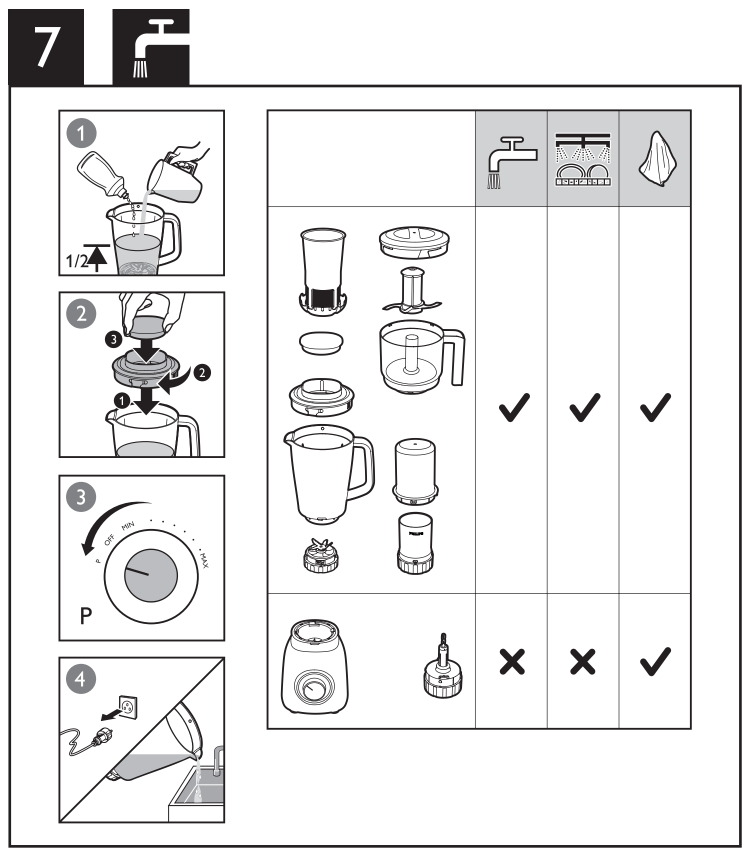


6



		(MAX)		
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1000 ml	**MAX**	60 - 120 sec.
		1000 ml	**MAX**	25 sec.
		1500 ml	**MAX**	30 - 60 sec.
		6 x	**P**	10 x **P** - 12 x **P**
		300 g	**P**	8 x **P** - 10 x **P**
		300 g	**MAX**	10 sec.
		200 g	**MAX**	30 sec.
		200 g	**MAX**	30 sec.
		150 g	**MAX**	45 sec.
		80 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		100 g	**MAX**	20 sec.
		20-40 g	**MAX**	10 sec.
		225g + 625ml	**MAX**	60 sec.
	Sesame ①	150g + 625ml	**MAX**	60 sec.

7



EN	Sesame
BG	Сусам
CS	Sezam
ET	Seesam
HR	Sezam
HU	Szezám
KK	Күнжіт
LT	Sezamų sėklos
LV	Sezams
PL	Sezam
RO	Susan
RU	Кунжут
SK	Sezam
SL	Sezam
SR	Susam
UK	кунжут

Съвет
- За оптимални резултати накиснете соята в продължение на 4 часа или повече.

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

Можете да използвате кълцащата приставка за кълцане на продукти като лук, месо, пресни подправки, зеленчуци, плодове, шоколад, твърди сирена, бебешка храна и ядки.

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

Мелачка (само за HR2163/HR2165/HR2166) (Фиг. 5)

Можете да използвате мелачката за смилане и кълцане на продукти като кафе на зърна, пипер на зърна, сусамово семе, ориз, жито, кокосови ядки, ядки (обелени), сушена соя, сушен грах, сирене, галета и т. н.

Забележка
- Мелачката не е подходяща за кълцане на много твърди продукти, като индийско орехче и кубчета лед.
- Не използвайте мелачката за обработване на течни смеси например плодов сок.
- Не обработвайте повече продукти от височината на каната на мелачката.
- Никога не пълнете мелачката с горещи продукти.

Почистване (Фиг. 7)

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

Забележка: Завъртете регулиращия ключ на импулсната настройка (**PULSE**) няколко пъти.

Рецепта за бебешка храна

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

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

Čeština

Před prvním použitím

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

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

Mixér (obr. 2)

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

Poznámka
- Mixér nikdy nepřeplňujte nad ukazatel maximální úrovně (1,5 litru), aby nedošlo k rozlití.

Tip
- Chcete-li ingredience zpracovávat jen krátce, otočte knoflík ovládání několikrát do polohy pulzace (**PULSE**).
- Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

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

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

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

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

Sekáček (pouze model HR2166) (obr. 4)

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

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

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

Mlýnek lze použít k mletí a drcení ingrediencí, jako jsou kávová zrnka, zrnka pepře, sezamová semínka, rýže, pšenice, kokosová dužina, ořechy (loupané), sušené sójové boby, sušený hrách, sýr, strouhanka apod.

Poznámka
- Mlýnek není vhodný pro drcení nadměrně tvrdých přísad, jako jsou například muškátové ořechy nebo kostky ledu.
- Mlýnek rovněž nepoužívejte pro zpracování tekutých směsí, jako jsou ovocné šťávy.
- Zpracovávejte pouze tolik ingrediencí, aby nepřesáhla výšku nádoby mlýnku.
- Nikdy neplňte mlýnek horkými ingrediencemi.

Čištění (obr. 7)

Snadný čištění nádoby mixéru: postupujte podle kroků 1, 2, 3 a 4.

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

Recept na přípravu kojenecké stravy

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

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

Eesti

Enne esimest kasutamist

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

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

Kannmikser (joonis 2)

Kannmikser on ette nähtud:
- vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljamahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks;
- pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaina või majoneesi valmistamiseks.
- keedetud koostisainete püreestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

Märkus
- Mahaloksumise vältimiseks ärge kunagi täitke segamisnõud üle suurima lubatud taseme (1,5 liitrit).

Näpunäide
- Koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimi (**PULSE**).
- Ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemalt kui mõni sekund.

Filter (ainult mudelil HR2165/HR2166) (joonis 3)

Filtri abil saate valmistada eriti peenelt püreestatud sojapiima, värskeid mahlu, kastmeid või kokteile. Seemned/viljaliha/nahad kogunevad filtrisse.

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

Näpunäide
- Parima tulemuse saavutamiseks leotage sojaube enne 4 tundi.

Hakkija (ainult mudelil HR2166) (joonis 4)

Hakkijat saate kasutada selliste koostisainete, nagu sibulate, liha, maitsetaimede, köögiviljade, puuvilja, šokolaadi, kõva juustu, lastetoidu ja pähklite hakkimiseks.

Märkus
- Ärge kasutage hakkijat vedelike segamiseks. Kasutage selleks kannmikserit.
- Ärge ületage hakkijale märgitud maksimaaltaseme joont.
- Ärge kunagi pange hakkijasse kuumi koostisaineid.

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

Peenestajat saate kasutada selliste koostisainete, nagu kohviubade, piprakaunade, seesamiseemnete, riisi, nisu, kookose viljaliha, pähklite (kooreta), kuivatatud sojaubade ja herneste, juustu, leivapuru jne jahvatamiseks ja hakkimiseks.

Märkus
- peenestaja ei sobi väga kõvade koostisainete, näiteks muskaatpähklite ja jää purustamiseks.
- Ärge kasutage peenestajat vedelate jookide nagu puuviljamahla valmistamiseks.
- Ärge töödelge korraga rohkem koostisaineid, kui on peenestaja nõu kõrgus.
- Ärge kunagi pange peenestajasse kuumi koostisaineid.

Puhastamine (joonis 7)

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

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

Beebitoidu retsept

Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Keedukartuleid	200 g	MAX	25 s
Keedetud kana	200 g		
Keedetud aedube	200 g		
Piima	360 ml		

Märkus
- Pärast iga portsjoni töötlemist jahutage seade alati toatemperatuurini.

Hrvatski

Prije prve uporabe

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

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

Miješalica (slika 2)

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

Napomena
- Vrč miješalice nikada nemojte puniti iznad oznake maksimalne razine (1,5 l) kako ne bi došlo do prolijevanja.

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

Filter (samo HR2165/HR2166) (slika 3)

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

Napomena
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na filteru.
- Ne koristite filter za obradu vrućih sastojaka.

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

Sjeckalica (samo HR2166) (slika 4)

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

Napomena
- Sjeckalicu nemojte koristiti za miješanje tekućina. U tu svrhu koristite miješalicu.
- Nemojte premašiti maksimalnu razinu naznačenu na sjeckalici.
- Sjeckalicu nikada nemojte puniti vrućim sastojcima.

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

Mlinac možete koristiti za mljevenje i sjeckanje sastojaka kao što su zrna kave, papar u zrnu, sjemenke sezama, riža, pšenica, kokos, orasi (očišćeni), suha zrna soje, suhi grašak, sir, mrvice kruha itd.

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

Čišćenje (slika 7)

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

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

Recept za hranu za bebu

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

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

Magyar

Teendők az első használat előtt

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

Megjegyzés
- Ne lépje túl a 6. ábrán feltüntetett maximális mennyiséget és használati időt.
- Ne működtesse a készüléket 60 másodpercnél tovább egyszerre, ha nehezebben feldolgozható anyagokkal dolgozik, és hagyja, hogy szobahőmérsékletűre hűljön a következő használathoz.

Turmixgép (2. ábra)

A turmixgép felhasználási területei:
- Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok mixelésére.
- Puha alapanyagok, pl. palacsintatészta vagy majonéz keverésére.
- Főtt alapanyagok, pl. bébiételek pépesítésére.

Megjegyzés
- A kiömlés elkerülése érdekében soha ne töltse meg a turmixkelyhet a maximális szintjelzésen túl (1,5 liter).

Tipp:
- Ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (PULSE) fokozatba.
- A pulzusállásban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

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

A szűrőt elsősorban finomra kevert szójatej, friss gyümölcslevek, mártások vagy koktélok készítéséhez használhatja. A magok/rostok/héj a szűrőben maradnak.

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

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

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

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

Megjegyzés:
- Ne használja az aprítót folyadékok keverésére. Erre a célra használja a turmixkelyhet.
- Ne lépje túl az aprítón feltüntetett maximális szintet.
- Soha ne töltsön az aprítóba forró alapanyagot.

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

A daráló például szemes bors, szezámmag, rizs, búza, kókuszdió húsa, dió (héj nélkül), kávébab, szárított szójabab, szárított borsó, sajt, kenyérmorzsa stb. őrlésére és darabolására használatos.

Megjegyzés
- A daráló nem alkalmas nagyon kemény alapanyagok darabolására (pl. szerecsendió és jégkocka).
- Ne használja a darálót folyékony keverékek, például gyümölcslé készítésére.
- Maximum a darálóedény magasságának megfelelő mennyiségű alapanyagot ne dolgozzon fel.
- Soha ne töltsön a darálóba forró alapanyagot.

Tisztítás (7. ábra)

A turmixkehely tisztítása egyszerű: Kövesse az alábbi lépéseket: 1 2 3 4.

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

Bébiétel recept

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

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

Қазақша

Алғаш қолданар алдында

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

Ескертпе
- 6-суретте көрсетілген мөлшер мен дайындау уақытынан асырмаңыз.
- Ауыр шырын сығу барысында шырын сыққышты бір қосқанда 60 секундтан артық жұмыс істетпеңіз және келесі пайдалануға дейін бөлме температурасына дейін суытыңыз.

Блендер (2-сурет)

Блендер функциялары:
- сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейктер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- жұмсақ азық түрлерін (мысалы, құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) араластыру;
- пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.

Ескертпе
- Төгілуді болдырмау үшін ешқашан блендер ыдысын ең жоғары деңгей көрсеткішінен (1,5 литр) аса толтырмаңыз.

Кеңес
- Ингредиенттерді өте аз уақыт өңдеу үшін басқару тұтқасын пульс параметріне (**PULSE**) қарай бірнеше рет бұраңыз.
- Пульс бағдарламасын тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Сүзгі (тек HR2165/HR2166) (3-сур.)

Сүзгіні өте ұсақтап араластырылған тұздықтар, таза жеміс шырындарын немесе коктейльдер жасау үшін қолдануға болады. Дәндер/жұмсақ/қабық сүзгіде қалады.

Ескертпе
- Сүзгіде көрсетілген ең жоғары деңгейінен асырмаңыз.
- Сүзгіні ыстық ингредиенттерді шайқауға қолдануға болмайды.

Кеңес
- Оңтайлы нәтижелер алу үшін соя бұршағын 4 сағат немесе көбірек жібітіңіз.

Турағыш (тек HR2166) (4-сур.)

Турағышты пияз, ет, шөп, көкөніс, жеміс, шоколад, қатты ірімшік, сәби тамағы және жаңғақтар сияқты азық-түліктерді ұсақтау үшін қолдануға болады.

Ескертпе
- Турағышты сұйықтықтарды араластыру үшін қолданбаңыз. Ол үшін блендерді қолданыңыз.
- Турағышта көрсетілген ең жоғары деңгейінен асырмаңыз.
- Турағышты ыстық ингредиенттермен ешқашан толтырмаңыз.

Диірмен (тек HR2163/HR2165/HR2166) (5-сур.)

Кофе дәндері, бұрыш дәндері, күнжіт тұқымдары, күріш, бидай, кокос жұмсағы, жаңғақтар (қабығымен), кепкен соя бұршақтары, кепкен бұршақтар, ірімшік, нан қиқымдары, т.б. сияқты ингредиенттерді майдалау және ұсақтау үшін диірменді пайдалануға болады.

Ескертпе
- Ұсатқыш өте қатты ингредиенттер үшін жарамайды, мысалы мускатты жаңғақ немесе мұз кесектері.
- Ұсақтағышты жеміс шырыны сияқты сұйық қоспаларды дайындау үшін пайдаланбаңыз.
- Диірмен ыдысының биіктігінен көбірек ингредиенттерді өңдемеңіз.
- Ұнтағышты ыстық ингредиенттермен ешқашан толтырмаңыз.

Тазалау (7-сурет)

Блендер ыдысын оңай тазалау: мына қадамдарды орындаңыз: 1 2 3 4.

Ескертпе: басқару тұтқасын міндетті түрде пульс параметріне (**PULSE**) қарай бірнеше рет бұраңыз.

Нәресте тағамының рецепті

Азық түрлері	Мөлшер	Жылдамдық	Уақыт
Пісірілген картоп	200 г	ЕҢ ЖОҒ.	25 сек
Пісірілген балапан еті	200 г		
Пісірілген үрме бұршақ	200 г		
Сүт	360 мл		

Ескертпе
- Әр айналымды өндірер алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алып отырыңыз.

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Pastaba
- Neviršykite didžiausių kiekių ir gaminimo laiko, kurie nurodyti 6 pav.
- Niekada nesinaudokite prietaisu ilgiau nei 60 sekundžių vienu metu esant didelėms apkrovoms ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros prieš tęsdami.

Maišytuvas (2 pav.)

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.

Pastaba
- Niekada nepripildykite maišytuvo indo virš nurodytos didžiausios žymos (1,5 litro), kad skysčiai neišsilietų.

Patarimas
- Norėdami doroti produktus labai trumpai, kelis kartus pasukite reguliatorių į pulsinį režimą (**PULSE**).
- Pulsinio režimo nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be sustojimo.

Filtras (tik HR2165/HR2166) (3 pav.)

Sojų pieną, šviežias vaisių sultis, padažus ar kokteilius išmaišysite labai gerai, jei naudosite filtrą. Jis sulaikys visas sėklytes, tirščius ir žieveles.

Pastaba
- Nedėkite produktų virš didžiausios ant filtro nurodytos žymos.
- Nenaudokite filtro apdorodami karštus produktus.

Patarimas
- Siekiant optimalių rezultatų, sojų pupeles reikia pamirkyti 4 val. ar ilgiau.

Kapotuvas (tik HR2166) (4 pav.)

Galite naudoti kapotuvą įvairiems produktams, pvz., svogūnams, mėsai, žalumynams, vaisiams, šokoladui, kietam sūriui, kūdikių maistui ir riešutams, kapoti.

Pastaba
- nenaudokite kapotuvo skysčiams maišyti. Tam naudokite maišytuvą.
- Nedėkite produktų virš didžiausios ant kapotuvo nurodytos žymos.
- Niekada nedėkite į kapotuvą karštų produktų.

Smulkintuvas (tik HR2163/HR2165/HR2166) (5 pav.)

Smulkintuvą galima naudoti įvairiems produktams, pvz., kavos pupelėms, pipirų grūdeliams, sezamo sėkloms, ryžiams, kviečiams, kokoso drožlėms, riešutams (išlukštentiems), džiovintoms sojos pupelėms, džiovintoms pupoms, sūriui, duonos trupiniams ir pan., malti ir smulkinti.

Pastaba
- Smulkintuvas nėra skirtas labai kietiems produktams, pvz., muskato riešutams ir ledo kubeliams, apdoroti.
- Nenaudokite smulkintuvo skysčių, tokių kaip vaisių sultys, gamybai.
- Apdorojamų produktų kiekis negali viršyti smulkintuvo indo aukščio.
- Niekada nedėkite į smulkintuvą karštų produktų.

Valymas (7 pav.)

Paprastas maišytuvo indo valymas: atlikite 1 2 3 4 veiksmus.

Pastaba: nepamirškite kelis kartus pasukti valdymo rankenėlės į pulsinį (**PULSE**) režimą.

Kūdikių maisto receptas

Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Virtos bulvės	200 g	„MAX"	25 sek.
Virta vištiena	200 g		
Virtos pupelės	200 g		
Pieno	360 ml		

Pastaba
- Apdoroję kiekvieną porciją visada leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Piezīme
- Nepārsniedziet 6. att. norādītos maksimālos daudzumus un pārstrādes laikus.
- Nedarbiniet ierīci ilgāk par 60 sekundēm, apstrādājot cietus produktus, un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms apstrādāt nākamo partiju.

Blenderis (2. att.)

Blenderis ir paredzēts:
- Šķidrumu, piem., piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskozu sastāvdaļu, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai.
- Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

Piezīme
- Nekad nepārpildiet blendera krūku pāri maksimālā līmeņa rādījumam (1,5 litri), lai nepieļautu izšļakstīšanos.

Padoms
- Ja vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības pogu vairākas reizes uz impulsa **iestatījumu** (PULSE).
- Nekad neizmantojiet pulsa režīmu ilgāk par vairākām sekundēm vienā reizē.

Filtrs (tikai modeļiem HR2165/HR2166) (3. att.)

Izmantojot filtru, varat ļoti labi sablendēt sojas pienu, svaigi spiestas augļu sulas, mērces vai kokteiļus. Sēklas/mīkstums/mizas tiek saglabātas filtrā.

Piezīme
- Nepārsniedziet uz filtra norādīto maksimālo līmeni.
- Neizmantojiet filtru, lai pārstrādātu karstus produktus.

Padoms
- Iemērciet sojas pupiņas uz 4 stundām vai ilgāk, lai iegūtu optimālus rezultātus.

Smalcinātājs (tikai modelim HR2166) (4. att.)

Izmantojiet smalcinātāju, lai smalcinātu tādus produktus kā sīpolus, gaļu, garšaugus, dārzeņus, augļus, šokolādi, cieto sieru, bērnu ēdienu un riekstus.

Piezīme
- Nelietojiet smalcinātāju šķidrumu maisīšanai. Šim nolūkam lietojiet blenderi.
- Nepārsniedziet uz smalcinātāja norādīto maksimālo līmeni.
- Nekad neuzpildiet smalcinātāju ar karstiem produktiem.

Dzirnaviņas (tikai modeļiem HR2163/HR2165/HR2166) (5. att.)

Izmantojot dzirnaviņas, varat malt un smalcināt tādus produktus kā kafijas pupiņas, piparus, sezama sēklas, rīsus, kviešus, kokosriekstu mīkstumu, riekstus (izlobītus), kafijas pupiņas, kaltētas sojas pupiņas, kaltētus zirņus, sieru, rīvmaizi u.c.

Piezīme
- Dzirnaviņas nav piemērotas ļoti cietu produktu, piemēram, muskatriekstu un ledus gabaliņu smalcināšanai.
- Neizmantojiet dzirnaviņas šķidru maisījumu, piemēram, augļu sulu, gatavošanai.
- Neapstrādājiet produktus, ja tie pārsniedz dzirnaviņu augstumu.
- Nekad neuzpildiet dzirnaviņas ar karstiem produktiem.

Tīrīšana (7. att.)

Vienkārša blendera krūkas tīrīšana: izpildiet darbības: 1 2 3 4.

Piezīme: dažas reizes pagrieziet vadības pogu pulsācijas režīmā (PULSE).

Zīdaiņu pārtikas recepte

Sastāvdaļas	Daudzums	Ātrums	Laiks
Cepti kartupeļi	200 g	MAX	25 sek.
Cepta vista	200 g		
Vārītas kāršu pupiņas	200 g		
piens	360 ml		

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

Polski

Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga
- Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników ani czasów przygotowania podanych na rysunku 6.
- Podczas przetwarzania dużej ilości składników nie włączaj urządzenia na dłużej niż 60 sekund. Po tym czasie odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.

Blender (rys. 2)

Blender jest przeznaczony do:
- Mieszania płynów, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli i drinków.
- Mieszania miękkich składników, np. składników na ciasto na naleśniki lub majonez.
- Ucierania gotowanych składników, np. do jedzenia dla niemowląt.

Uwaga
- Aby uniknąć rozlania, nie napełniaj dzbanka blendera powyżej wskaźnika maksymalnego poziomu (1,5 l).

Wskazówka
- Aby bardzo krótko miksować składniki, kilka razy obróć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacji (**PULSE**).
- Nigdy nie używaj ustawienia pulsacji dłużej niż przez kilka sekund.

Filtr (tylko modele HR2165/HR2166) (rys. 3)

Filtra można używać, aby uzyskać dobrze zmiksowane mleko sojowe, soki ze świeżych owoców, sosy lub koktajle. Nasiona, miąższ i skórka pozostają w filtrze.

Uwaga
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na filtrze.
- Nie należy używać filtra do miksowania gorących składników.

Wskazówka
- Namaczaj ziarna soi przez co najmniej 4 godziny, aby uzyskać optymalne rezultaty.

Rozdrabniacz (tylko model HR2166) (rys. 4)

Rozdrabniacz służy do siekania takich składników, jak cebula, mięso, zioła, warzywa, owoce, czekolada, twardy ser, potrawy dla niemowląt, orzechy itp.

Uwaga
- Nie używaj rozdrabniacza do mieszania płynów. W tym celu używaj blendera.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu zawartości oznaczonego na rozdrabniaczu.
- Rozdrabniacza nie należy napełniać gorącymi składnikami.

Młynek (tylko modele HR2163/HR2165/HR2166) (rys. 5)

Młynek służy do mielenia i rozdrabniania składników, takich jak ziarna kawy, pieprz, ziarna sezamowe, ryż, pszenica, miąższ kokosa, orzechy (łuskane), suszone ziarna soi, suszony groszek, ser, bułka tarta itp.

Uwaga
- Młynek nie jest przystosowany do rozdrabniania bardzo twardych składników, takich jak gałka muszkatołowa lub kostki lodu.
- Nie używaj młynka do miksowania płynów, np. soku owocowego.
- Nie miksuj składników w ilości większej od wysokości dzbanka młynka.
- Młynka nie należy napełniać gorącymi składnikami.

Czyszczenie (rys. 7)

Łatwe czyszczenie dzbanka blendera: wykonaj czynności 1 2 3 4.

Uwaga! Kilka razy obróć pokrętło regulacyjne na ustawienie pulsacji (**PULSE**).

Przepis na potrawę dla dzieci

Składniki	Ilość	Prędkość	Czas
Gotowane ziemniaki	200 g	MAX	25 s
Gotowany kurczak	200 g		
Gotowana fasolka szparagowa	200 g		
Mleko	360 ml		

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

Română

Înainte de prima utilizare

Curăţaţi bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultaţi capitolul „Curăţarea").

Notă
- Nu depăşiţi cantităţile şi duratele de procesare maxime indicate în Fig. 6
- Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze mai mult de 60 de secunde odată atunci când preparaţi o cantitate mare de produse şi lăsaţi-l să se răcească la temperatura camerei pentru operaţia următoare.

Blender (Fig. 2)

Blenderul este proiectat pentru:
- Amestecarea lichidelor, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktailuri, shake-uri.
- Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu aluat de prăjituri sau maioneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea mâncării pentru copii mici.

Notă
- Nu umpleţi niciodată vasul blenderului peste nivelul maxim indicat (1,5 litri) pentru a evita vărsarea.

Sfat
- Pentru a procesa ingredientele foarte scurt, rotiţi butonul de comandă la setarea impuls (**PULSE**) de câteva ori.
- Nu utilizaţi niciodată setarea impuls mai mult de câteva secunde.

Filtru (numai HR2165/HR2166) (Fig. 3)

Puteţi utiliza filtrul pentru a obţine lapte din soia foarte fin, sucuri de fructe proaspete, sosuri sau cocktailuri. Seminţele/pulpa/pieliţele sunt reţinute în filtru.

Notă
- Nu depăşiţi nivelul maxim indicat pe filtru.
- Nu utilizaţi filtrul pentru a prepara ingrediente fierbinţi.

Sfat
- Înmuiaţi boabele de soia timp de 4 ore pentru a obţine rezultate optime.

Tocător (numai HR2166) (Fig. 4)

Puteţi utiliza tocătorul pentru a toca ingrediente precum ceapă, carne, plante, legume, fructe, ciocolată, brânză tare, hrană pentru bebeluşi şi nuci.

Notă
- Nu utilizaţi tocătorul pentru a amesteca lichide. Utilizaţi blenderul în acest scop.
- Nu depăşiţi nivelul maxim indicat pe tocător.
- Nu umpleţi niciodată tocătorul cu ingrediente fierbinţi.

Râşniţă (numai HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

Puteţi utiliza râşniţa pentru a măcina şi a tăia ingrediente precum boabe de cafea, de piper, seminţe de susan, orez, grâu, miez de nucă de cocos, nuci (decojite), boabe de soia uscate, mazăre deshidratată, brânză, pesmet etc.

Notă
- Râşniţa nu este potrivită pentru măcinarea ingredientelor foarte tari precum nucşoara şi cuburile de gheaţă.
- Nu utilizaţi râşniţa pentru a procesa lichide, cum ar fi sucul de fructe.
- Nu procesaţi ingrediente peste înălţimea vasului râşniţei.
- Nu umpleţi niciodată râşniţa cu ingrediente fierbinţi.

Curăţare (Fig. 7)

Curăţarea uşoară a vasului blenderului: urmaţi paşii: 1 2 3 4.

Notă: Asiguraţi-vă că rotiţi butonul de comandă la setarea impuls (**PULSE**) de câteva ori.

Reţetă mâncare pentru copii

Ingrediente	Cantitate	Viteză	Ora
Cartofi copţi	200 g	MAX	25 sec
Pui fiert	200 g		
Fasole verde fiartă	200 g		
Lapte	360 ml		

Notă
- Lăsaţi întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare şarjă procesată.

Русский

Перед первым использованием

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

Примечание
- Не заполняйте емкость выше максимальной отметки; время работы прибора не должно превышать указанное в таблице (рис. 6).
- Продолжительность непрерывной работы прибора в режиме высокой нагрузки не должна превышать 60 секунд. Дайте прибору остыть до комнатной температуры перед дальнейшим использованием.

Блендер (рис. 2)

Блендер предназначен для:
- Перемешивания жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли.
- Перемешивания мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез.
- Приготовления пюре из отварных продуктов, например, приготовления детского питания.

Примечание
- Чтобы ингредиенты не разбрызгивались, не заполняйте кувшин блендера выше отметки максимального уровня (1,5 л).

Совет
- Для быстрой обработки ингредиентов несколько раз включите импульсный режим (**PULSE**) с помощью регулятора.
- Не включайте этот режим более чем на несколько секунд.

Фильтр (только для HR2165/HR2166) (рис. 3)

Фильтр можно использовать для приготовления соевого молока однородной консистенции, свежих фруктовых соков, соусов или коктейлей. Фильтр удерживает семена/мякоть/кожуру.

Примечание
- Не допускается заполнение фильтра выше максимальной отметки.
- Не используйте фильтр для приготовления горячих продуктов.

Совет
- Для оптимальных результатов вымачивайте соевые бобы в течение не менее 4 часов.

Измельчитель (только для HR2166) (рис. 4)

Измельчитель можно использовать для нарезки лука, мяса, зелени, овощей, фруктов, шоколада, твердых сортов сыра, орехов и приготовления детского питания.

Примечание
- Не используйте измельчитель для смешивания жидкостей. Для этой цели используйте блендер.
- Не заполняйте измельчитель выше отметки максимального уровня.
- Не помещайте в измельчитель горячие ингредиенты.

Мельница (только для HR2163/HR2165/HR2166) (рис. 5)

Мельницу можно использовать для измельчения таких ингредиентов, как кофейные зерна, перец в горошках, семена кунжута, рис, пшеница, кокосовая мякоть, орехи (очищенные), сухие соевые бобы, сушеный горох, сыр, панировочные сухари и пр.

Примечание
- Мельница не предназначена для перемалывания слишком твердых ингредиентов, таких как мускатный орех или кубики льда.
- Не используйте мельницу для приготовления жидких смесей, таких как фруктовый сок.
- Не обрабатывайте большие порции: количество ингредиентов не должно превышать высоту кувшина мельницы.
- Не помещайте в мельничку горячие ингредиенты.

Очистка (рис. 7)

Простая очистка кувшина блендера: выполните шаги 1, 2, 3, 4.

Примечание. Не забудьте несколько раз включить импульсный режим (**PULSE**) с помощью регулятора.

Рецепт детского питания

Ингредиенты	Количество	Скорость	Время
Вареный картофель	200 г	MAX	25 сек.
Вареная курица	200 г		
Вареная фасоль	200 г		
Молоко	360 мл		

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

Slovensky

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami (pozrite si kapitolu „Čistenie").

Poznámka
- Neprekračujte maximálne množstvá a doby spracovania, ktoré sú uvedené v tabuľke 6
- Ak spracovávate väčšie množstvo surovín, zariadenie smie bez prestania pracovať maximálne 60 sekúnd, potom ho pred spracovaním ďalšej dávky nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Mixér (Obr. 2)

Mixér je určený na:
- Mixovanie tekutín, napr. mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných džúsov, polievok, miešaných nápojov a shakeov.
- Mixovanie jemných surovín, napr. palacinkové cesto alebo majonéza.
- Prípravu pyré z varených prísad, napr. na prípravu detskej stravy.

Poznámka
- Aby ste predišli rozliatiu, nádobu mixéra nikdy nenaplňte nad značku maximálnej úrovne (1,5 litra).

Tip
- Ak chcete veľmi rýchlo spracovať prísady, niekoľkokrát otočte ovládací regulátor na nastavenie impulzu **(PULSE)**.
- Nastavenie impulz smiete naraz použiť len na pár sekúnd.

Filter (len modely HR2165/HR2166) (Obr. 3)

Filter môžete používať na prípravu veľmi jemného sójového mlieka, štiav z čerstvého ovocia, omáčok alebo kokteilov. Jadierka/dužina/šupky zostanú vo filtri.

Poznámka
- Filter naplňte len po značku maximálnej úrovne hladiny.
- Filter nepoužívajte na spracovanie horúcich surovín.

Tip
- Na dosiahnutie optimálneho výsledku sójové bôby na 4 hodiny namočte.

Nástavec na sekanie (len model HR2166) (Obr. 4)

Nástavec na sekanie môžete použiť na sekanie surovín, ako sú napr. cibuľa, mäso, bylinky, zelenina, čokoláda, tvrdý syr, detská výživa a orechy.

Poznámka
- Nástavec na sekanie nepoužívajte na miešanie tekutín. Na tento účel používajte mixér.
- Neprekračujte maximálnu úroveň vyznačenú v nástavci na sekanie.
- Do sekacieho nástavca nikdy nedávajte horúce suroviny.

Mlynček (len modely HR2163/HR2165/HR2166) (Obr. 5)

Mlynček môžete použiť na mletie a sekanie surovín, ako napríklad, kávových zŕn celého korenia, sezamových semiačok, ryže, pšenice, kokosovej dužiny, orechov (lúpaných), sušených sójových bôbov, sušeného hrášku, syra, strúhanky atď.

Poznámka
- Mlynček nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých surovín, ako napríklad muškátového orechu a kociek ľadu.
- Mlynček nepoužívajte na spracovanie kvapalných zmesí, napr. ovocných štiav.
- Pri spracovávaní surovín nenapĺňajte nádobu mlynčeka nad jej výšku.
- Do mlynčeka nikdy nedávajte horúce suroviny.

Čistenie (Obr. 7)

Jednoduché čistenie nádoby mixéra: postupujte podľa krokov 1 2 3 4.

Poznámka: Nezabudnite niekoľkokrát otočiť ovládacím regulátorom na nastavenie impulzu **(PULSE).**

Recept na detskú výživu

Suroviny	Množstvo	Rýchlosť	Čas
Varené zemiaky	200 g	MAX	25 s
Varené kurča	200 g		
Varené fazuľové struky	200 g		
Mlieko	360 ml		

Poznámka
- Po spracovaní každej dávky nechajte zariadenie vždy vychladnúť na izbovú teplotu.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata, ki bodo prišli v stik s hrano (oglejte si poglavje »Čiščenje«).

Opomba
- Ne prekoračite maksimalnih količin in časov obdelav, navedenih na sliki 6.
- Pri obdelavi večjih količin naj aparat neprekinjeno ne deluje več kot 60 sekund. Pred naslednjo uporabo počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

Mešalnik (slika 2)

Mešalnik je namenjen za:
- Mešanje tekočin, npr. mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, mešanih in osvežilnih napitkov.
- Mešanje mehkih sestavin, npr. osnove za palačinke ali majoneze.
- Pasiranje kuhanih sestavin, npr. za otroško hrano.

Opomba
- Da preprečite razlivanje, posode mešalnika ne napolnite prek oznake za največjo količino (1,5 litra).

Namig
- Če sestavine želite obdelati zelo hitro, regulator enkrat ali večkrat obrnite na pulzno nastavitev (**PULSE**).
- Pulzne nastavitve ne uporabljajte dlje kot nekaj sekund.

Filter (samo HR2165/HR2166) (slika 3)

S filtrom lahko pripravite še posebej fino zmešane sojino mleko, sveže sadne sokove, omake ali koktajle. Semena/tropine/lupine ostanejo v filtru.

Opomba
- Ne prekoračite največje količine, ki je navedena na filtru.
- Pri obdelovanju vročih sestavin ne uporabljajte filtra.

Namig
- Sojina zrna za optimalne rezultate namakajte vsaj 4 ure.

Sekljalnik (samo HR2166) (slika 4)

S sekljalnikom lahko sekljate sestavine, kot so čebula, meso, zelišča, zelenjava, sadje, čokolada, trdi sir, otroška hrana in orehi.

Opomba
- Sekljalnika ne uporabljajte za mešanje tekočin. Za to uporabljajte mešalnik.
- Ne prekoračite največje količine, ki je navedena na sekljalniku.
- Sekljalnika ne polnite z vročimi sestavinami.

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

Z mlinčkom lahko drobite in sekljate sestavine, kot so poprova zrna, sezamova semena, riž, pšenica, kokosovo meso, orehi (oluščeni), kavna zrna, posušena sojina zrna, grah, sir, kruhove drobtine itd.

Opomba
- Mlinček ni primeren za sekljanje zelo trdih sestavin, kot so muškatov orešek in ledene kocke.
- Z mlinčkom ne obdelujte tekočin, kot je sadni sok.
- Ne obdelujte količine sestavin, ki presega višino posode mlinčka.
- Mlinčka ne polnite z vročimi sestavinami.

Čiščenje (slika 7)

Enostavno čiščenje posode mešalnika: sledite korakom: 1 2 3 4.

Opomba: regulator nekajkrat obrnite na pulzno nastavitev (**PULSE**).

Recept za otroško hrano

Sestavine	Količina	Hitrost	Čas
Kuhan krompir	200 g	MAX	25 s
Kuhan piščanec	200 g		
Kuhan stročji fižol	200 g		
Mleko	360 ml		

Opomba
- Po posamezni obdelavi počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

Srpski

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji će dolaziti u dodir sa hranom (pogledajte poglavlje „Čišćenje").

Napomena
- Nemojte da prekoračujete maksimalne količine i vremena pripreme koji su navedeni sl. 6
- Nemojte da koristiti aparat duže od 60 sekundi uzastopno kada obrađujete veće količine sastojaka i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu pre sledeće operacije.

Blender (slika 2)

Blender je namenjen za:
- Pravljenje tečnih namirnica, kao što su mlečni proizvodi, voćni sokovi, supe, kokteli, šejkovi.
- Mućenje mekih sastojaka, kao što su testo za palačinke ili majonez.
- Pravljenje pirea od kuvanih sastojaka, na primer priprema hrane za bebe.

Napomena
- Nikada nemojte da prepunite posudu blendera iznad oznake maksimalnog nivoa (1,5 litara) da biste izbegli prosipanje.

Savet
- Ako želite veoma kratkotrajnu obradu sastojaka, nekoliko puta okrenite regulator na opciju pulsiranja (**PULSE**).
- Opciju pulsiranja koristite maksimalno par sekunda.

Filter (samo HR2165/HR2166) (sl. 3)

Filter možete da koristite radi dobijanja ekstra fino umućenog sojinog mleka, svežih voćnih sokova, sosova ili koktela. Semenke/pulpa/kožice se zadržavaju u filteru.

Napomena
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo naznačen na filteru.
- Filter ne koristite da biste preradili vrele sastojke.

Savet
- Potopite soju u zrnu na 4 sata ili više da biste dobili optimalne rezultate.

Seckalica (samo HR2166) (sl. 4)

Seckalicu možete da koristite za seckanje sastojaka kao što su crni luk, meso, biljke, povrće, voće, čokolada, tvrdi sir, hrana za bebe i koštunjavi plodovi.

Napomena
- Nemojte da koristite seckalicu za mešanje tečnosti. U tu svrhu koristite blender.
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo naznačen na seckalici.
- U seckalicu nikada nemojte stavljati vruće sastojke.

Mlin (samo HR2163/HR2165/HR2166) (sl. 5)

Mlin možete da koristite za mlevenje i seckanje sastojaka kao što su kafa u zrnu, biber u zrnu, susam, pirinač, pšenica, meso kokosa, orasi (očišćeni), sušena soja, sušeni grašak, sir, prezle itd.

Napomena
- Mlin nije pogodan za seckanje veoma tvrdih sastojaka poput muškatnog oraščića i kockica leda.
- Ne upotrebljavajte mlin za pripremanje tečnosti kao što je voćni sok.
- Nemojte da obrađujete sastojke koji su viši od posude mlina.
- U mlin nikada nemojte stavljati vruće sastojke.

Čišćenje (slika 7)

Jednostavno čišćenje posude blendera: pratite korake: 1 2 3 4.

Napomena: Obavezno nekoliko puta okrenite regulator na opciju pulsiranja (**PULSE**).

Recept za hranu za bebu

Sastojci	Količina	Brzina	Time (Vreme)
Kuvani krompir	200 g	MAX	25 s
Kuvana piletina	200 g		
Kuvane mahune	200 g		
Mleko	360 ml		

Napomena
- Uvek ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svake količine koju obradite.

Українська

Перед першим використанням

Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть з їжею (див. розділ «Чищення»).

Примітка
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів та тривалість переробки, вказані на мал. 6.
- Обробляючи велику кількість продуктів, не залишайте пристрій працювати довше, ніж 60 секунд за один раз. Для обробки наступної порції дайте йому охолонути до кімнатної температури.

Блендер (мал. 2)

Блендер використовується для:
- Змішування рідин, наприклад молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів.
- Змішування м'яких продуктів, наприклад, рідкого тіста для млинців або майонезу.
- Змішування продуктів до однорідного стану, наприклад, для приготування дитячого харчування.

Примітка
- Для запобігання розливанню у жодному разі не наповнюйте глек блендера вище максимальної позначки (1,5 л).

Підказка
- Для швидкого змішування продуктів кілька разів поверніть регулятор у положення імпульсного режиму (**PULSE**).
- Ніколи не використовуйте імпульсний режим довше, ніж протягом кількох секунд за один раз.

Фільтр (лише HR2165/HR2166) (мал. 3)

Фільтр можна використовувати для приготування ретельно вимішаних свіжих фруктових соків, соєвого молока, соусів або коктейлів. Насіння, м'якоть та шкірка залишаються у фільтрі.

Примітка
- Не наповнюйте фільтр вище максимальної позначки.
- Не використовуйте фільтр під час переробки гарячих продуктів.

Підказка
- Для оптимального результату замочіть соєві боби на 4 години чи довше.

Подрібнювач (лише HR2166) (мал. 4)

Подрібнювач можна використовувати для приготування дитячої їжі та подрібнення таких продуктів, як цибуля, м'ясо, трави, овочі, фрукти, шоколад, твердий сир, горіхи.

Примітка
- Не використовуйте подрібнювач для змішування рідин. Для цього використовуйте блендер.
- Не наповнюйте подрібнювач вище максимальної позначки.
- Ніколи не заповнюйте подрібнювач гарячими продуктами.

Млинок (лише HR2163/HR2165/HR2166) (мал. 5)

Млинок можна використовувати для подрібнення таких продуктів, як кавові зерна, перець, насіння сезаму, рис, пшениця, свіжий кокос, горіхи (без шкаралупи), сухі соєві боби, сушений горох, сир, сухарі тощо.

Примітка
- Млинок не придатний для роботи із занадто твердими продуктами, наприклад, мускатними горіхами та кубиками льоду.
- Не використовуйте млинок для обробки таких рідин, як фруктові соки.
- Не обробляйте у глеку млинка більше продуктів, ніж може поміститися.
- Ніколи не заповнюйте млинок гарячими продуктами.

Чищення (мал. 7)

Легке чищення глека блендера: виконайте кроки 1, 2, 3, 4.

Примітка. Кілька разів поверніть регулятор у положення імпульсного режиму (**PULSE**).

Приготування дитячої їжі

Продукти	Кількість	Швидкість	Час
варена картопля	200 г	MAX	25 сек.
варене куряче м'ясо	200 г		
варена квасоля	200 г		
молоко	360 мл		

Примітка
- Залишайте пристрій охолонути до кімнатної температури після кожної обробленої порції.