

PHILIPS

HR2603, HR2604
HR2605, HR2606
HR2607, HR2616

EN User manual
DA Brugervejledning
DE Benutzerhandbuch
ES Manual del usuario
FI Käyttöopas
FR Mode d'emploi
IT Manuale utente
ID Buku Petunjuk Pengguna

NL Gebruiksaanwijzing
NO Brukerhåndbok
PT Manual do utilizador
SV Användarhandbok
TR Kullanım kılavuzu

AR دليل المستخدم
FA راهنمای کاربر

Philips
Pelumat
HR2603
220-240V - 50-60Hz 350W
Dimpor oleh
PT Philips Indonesia Commercial
Gedung Cibi Nine Lantai 10
Jl.T.B. Simatupang No. 2 RT. 001 RW. 005
Kel. Cilandak Timur, Kec. Pasar Minggu,
Jakarta Selatan 12560 - Indonesia
Negara Pembuat: Cina
No. Reg: I19.PICIT.02400.0319

© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 034 68722

Philips

© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 034 68722

Philips

© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 034 68722

	EN	* 6 Pulses (Speed 2)
	DA	* 6 Impulser (hastighed 2)
	DE	* 6 Impulse (Geschwindigkeit 2)
	ES	* 6 pulsaciones (velocidad 2)
	FI	* 6 pulssia (nopeus 2)
	FR	* 6 impulsions (vitesse 2)
	IT	* 6 impulsi (Velocità 2)
	NL	* 6 pulsen (snelheid 2)
	NO	* Seks pulser (hastighet 2)
	PT	* 6 impulsos (velocidade 2)
* 6 Pulse (speed 2)	SV	* 6 pulseringar (hastighet 2)
	TR	* 6 Darbe (Hz 2)
	AR	* 6 نبضات (السرعة)
	FA	* 6 پالس (د سرعت)

English

1 Overview (Fig. 1)

Plastic blender jar (nur HR2603/HR2604/HR2607 only)	Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only)
① Plastic blender jar lid	⑩ Tumbler lid
② Plastic blender jar	⑪ Sealing ring
	⑫ Tumbler jar
Glass blender jar (HR2605/HR2606/HR2616 only)	Main unit
③ Glass blender jar lid	⑬ Sealing ring
④ Sealing ring	⑭ Blade unit
⑤ Glass blender jar	⑮ Built-in safety lock
Multi-chopper	Motor unit
⑥ Multi-chopper lid	⑰ Speed 1 button: for normal speed blending
⑦ Multi-chopper	⑱ Speed 2 button: for full speed blending
⑧ Sealing ring	
⑨ Extra blade unit for multi-chopper	

2 Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see Fig. 6).
If you find unpleasant smell during the first use, this is normal.

3 Application

Nota:

- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the Fig. 2.
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds (for blender jar and tumbler) or 30 seconds (for multi-chopper) at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.
- Never fill all the accessories with ingredients hotter than 60°C.
- When you blend thick puree, start with slower speed 1 for a short time to enable the soft start turning and gradually switch to full speed 2 for powerful cutting and blending.
- Always add liquids together with solid ingredients in the jar and tumbler for better blending result. Never blend only solid ingredients.

- Follow the locking mark direction to securely lock the accessory onto the base before blending.
- Handle the glass jar with caution, since the glass jar can get slippery with wet surface.
- Ensure the sealing ring is properly placed in the blade unit to avoid spillage and leakage before use.
- Do not blend with carbonated liquid.

Using the blender (Fig. 3)

Note: Never overfill the blender jar above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage.
The blender is intended for:
• Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, mixed drinks, shakes,
• Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
• Pureeing cooked ingredients, e.g. for vegetable soups.

Using the tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 only) (Fig. 4)

Note: Never overfill the tumbler above the maximum level indication (0.6 liters) to avoid spillage.
Make your smoothies or shakes directly with the tumbler. Remove the blade unit and attach the tumbler lid. Then you can bring the tumbler out and drink directly by the lid.

Using the multi-chopper (Fig. 5)

Notes:

- Do not fill the multi-chopper beyond the maximum indication. See the table for the advised quantities.
- You can order the multi-chopper as an extra accessory from your Philips dealer.
- The multi-chopper accessory comes with an extra blade unit. This allows you to process separately raw ingredients (meat/garlic/onion) with one blade unit and cooked/fresh ingredients (cooked vegetable/fruits) with the extra blade unit.

The multi-chopper is intended for

- Chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.
- Grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

4 Motor overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 30 minutes. Then put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

Dansk

1 Overblik (Fig. 1)

Blenderglas af plastik (kun HR2603/HR2604/HR2607)	Beholder (kun HR2603/HR2604/HR2605)
① Låg til blenderglas af plastik	⑩ Låg til beholder
② Blenderglas af plastik	⑪ Tætningsring
	⑫ Beholderglas
Blenderbeholder af glas (kun HR2605/HR2606/HR2616)	Hovedenhed
③ Låg til blenderbeholder af glas	⑬ Tætningsring
④ Tætningsring	⑭ Knivenhed
⑤ Blenderglas af glas	⑮ Indbygget sikkerhedslås
Multi-hakker	Motorenhed
⑥ Låg til multi-hakker	⑰ Hastighedsknap 1: til blending ved normal hastighed
⑦ Multi-hakker	⑱ Hastighedsknap 2: til blending ved fuld hastighed
⑧ Tætningsring	
⑨ Ekstra knivenhed til multi-hakker	

2 Før første brug

Sorg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se Fig. 6).
Det er normalt, hvis du oplever en ubehagelig lugt første gang, du tager den i brug.

3 Program

Bemærk:

- Undgå at overskride de angivne mængder og tilberedningstider angivet i Fig. 2.
- Lad ikke apparatet køre i mere end 60 sekunder (for blenderglas og beholder) eller 30 sekunder (for multihakker) ad gangen, når du behandler større mængder, og lad det køle ned til stuetemperatur, før det bruges igen.
- Fyld aldrig tilbehøret med ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, miksede drinks og shakes.
- Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
- Pureng af kogte ingredienser, f.eks. grøntsagssuppe.

	kg (MAX)	time	
	200 g	30 sec	
	200 ml	30 sec	
	240 g / 360 ml	30 sec	
	200 g / 250 ml	30 sec	
	* 6 Pulse (speed 2)		
	400 ml	30 sec	
	200 g + * 6 Pulse x 3	30 sec	
	200 ml	30 sec	
	200 g / 250 ml	30 sec	
	50 g	30 sec	
	50 g	30 sec	
	50 g	30 sec	
	50 g	30 sec	
	20 - 100 g	20 - 30 sec	
	20 - 100 g	* 2-5 Pulse (speed 1)	
	30 g	* 2-5 Pulse (speed 1)	
	60 g	10 sec	

- Følg retningsen for låsemærket for at låse tilbehøret fast på basisenheden, inden du blander.
- Håndter blenderglasset med forsigtighed, da blenderglasset kan blive glat, når overfladen bliver våd.
- Sorg for, at tætningsringen er placeret korrekt på knivenheden for at undgå spild og leakage før brug.
- Undlad at blende med kulsyreholdige væsker.

Brug af blanderen (Fig. 3)

Bemærk: Fyld aldrig blenderglasset til over det angivne maksimale niveau (0.6 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.
Blenderen er beregnet til:
• Blending af flydende ingredienser, f.eks. mejeriprodukter, sauce, frugtjuice, miksede drinks og shakes.
• Mixing af bløde ingredienser, f.eks. pandekagedej eller mayonnaise.
• Pureng af kogte ingredienser, f.eks. grøntsagssuppe.

Brug af beholderen (kun HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Bemærk: Fyld aldrig beholderen til over det angivne maksimale niveau (0.6 liter), så du undgår, at indholdet flyder over.
Lav smoothies eller shakes direkte i bageuret. Fjern knivenheden, og fastgør låget til beholderen. Derefter kan du tage beholderen ud og drikke direkte fra låget.

Brug af multi-hakkeren (Fig. 5)

Bemærk:

- Fyld aldrig multihakkeren over maksimummærket. Se de anbefalede mængder i tabellen.
- Du kan bestille multihakkeren fra din Philips-forhandler som ekstra tilbehør.
- Tilbehøret til multihakkeren leveres med en ekstra knivenhed. Dette gør det muligt at behandle rå ingredienser separat (kød/hvidløg/løg) med én knivenhed og tilberedte/friske ingredienser (tilberedte grøntsager/frugt) med den ekstra knivenhed.

Multi-hakkeren er beregnet til

- At hakke ingredienser som f.eks. løg, hvidløg, urter, kød osv.
- At male tørre ingredienser som peberkor, sesamfrø, ris, hvede, kokosnød, nødder (uden skal), kaffebønner, tørrede sojabønner, tørrede ærter, ost, brødkrummer osv.

4 Beskyttelse mod overophedning af motor

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver overophedet, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 30 minutter. Sæt derefter stikket i stikkontakten igen, og tænd for apparatet igen. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundesenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Deutsch

1 Übersicht (Abb. 1)

Kunststoffmixbecher (nur HR2603/HR2604/HR2607)	Trinkbecher (HR2603/HR2604/HR2605)
① Deckel für Kunststoffmixbehälter	⑩ Deckel für Becher
② Kunststoffmixbehälter	⑪ Dichtungsring
	⑫ Becherbehälter
Glasmixbecher (nur HR2605/HR2606/HR2616)	Hauptgerät
③ Deckel für Glasmixbecher	⑬ Dichtungsring
④ Dichtungsring	⑭ Messereinheit
⑤ Glasmixbecher	⑮ Integrierte Sicherheitssperre
Multi-Zerkleinerer	⑯ Motoreinheit
⑥ Deckel für Multi-Zerkleinerer	⑰ Taste "Geschwindigkeit 1": für normale Mixgeschwindigkeit
⑦ Multi-Zerkleinerer	⑱ Taste "Geschwindigkeit 2": für volle Mixgeschwindigkeit
⑧ Dichtungsring	
⑨ Zusätzliche Messereinheit für Multi-Zerkleinerer	

2 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Abb. 6).
Wenn Sie während des ersten Einsatzes einen unangenehmen Geruch feststellen, ist dies normal.

3 Anwendung

Hinweise:

- Überschreiten Sie nicht die Mengen und Verarbeitungszeiten wie angegeben in Abb. 2.
- Lassen Sie das Gerät beim Verarbeiten großer Mengen nicht länger als 60 Sekunden (für Mixbehälter und Becher) bzw. 30 Sekunden (für Multi-Zerkleinerer) in einem Arbeitsgang laufen, und lassen Sie es zur nächsten Inbetriebnahme auf Raumtemperatur abkühlen.
- Füllen Sie kein Zubehör mit Zutaten in den Mixbehälter, die heißer als 60°C sind.
- Wenn Sie grobes Püree mixen, beginnen Sie für eine kurze Zeit mit der langsamen Geschwindigkeit 1, um den sanften Start zu aktivieren, und gehen Sie dann Stück für Stück auf die volle Geschwindigkeit 2 für leistungsstarkes Schneiden und Mixen.
- Füllen Sie stets Flüssigkeiten mit festen Zutaten in den Behälter und Becher, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Mixen Sie niemals nur feste Zutaten.
- Folgen Sie der Spermarkierungsrichtung, um das Zubehör vor dem Mixen sicher an der Gerätebasis zu befestigen.
- Bedienen Sie den Glasbehälter vorsichtig, da er auf einer nassen Oberfläche rutschig werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig in der Messereinheit sitzt, um ein Auslaufen vor dem Gebrauch zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht mit kohensäurehaltigen Flüssigkeiten.

Verwenden des Mixers (Abb. 3)

Hinweis: Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Mixbehälter nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,6 Liter).
Der Mixer ist geeignet zum:
• Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften.
• Mixgetränke, Milchshakes.
• Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
• Pürieren gekochter Zutaten, z. B. für Gemüsesuppen.

Verwenden des Bechers (nur HR2603/HR2604/HR2605) (Abb. 4)

Hinweis: Um ein Auslaufen von Zutaten zu verhindern, füllen Sie den Becher nicht über die maximale Füllstandsmarkierung hinaus (0,6 Liter).
Bereiten Sie Ihre eigenen Smoothies oder Shakes direkt mit dem Trinkbecher zu. Entfernen Sie die Messereinheit, und bringen Sie den Deckel des Bechers an. Dann können Sie den Becher mitnehmen und direkt über den Deckel trinken.

Verwenden des Zerkleinerers (Abb. 5)

Hinweise:

- Befüllen Sie den Multi-Zerkleinerer nicht über die maximale Füllmenge hinaus. Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle.
- Sie können bei Ihrem Philips Händler einen Multi-Zerkleinerer als Zubehör bestellen.
- Das Zubehör für den Multi-Zerkleinerer umfasst eine zusätzliche Messereinheit. So können Sie rohe Zutaten (z. B. Fleisch, Knoblauch oder Zwiebeln) mit einer Messereinheit und davon getrennt gekochte oder frische Zutaten (z. B. gekochtes Gemüse oder Obst) mit der zusätzlichen Messereinheit zerkleinern.
- Mahlen von trockenen Zutaten wie Pfefferkörnern, Sesam, Reis, Weizen, Kokosnussschmelz, geschälten Nüssen, Kaffeebohnen, Sojabohnen, getrockneten Erbsen, Hartkäse, Semmelbröseln usw.

4 Überhitzungsschutz für den Motor

Dieses Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein autorisiertes Philips Service-Center.

Español

1 Vista general (Fig. 1)

Jarra de plástico de la batidora (solo modelos HR2603, HR2604 y HR2607)	Vaso portátil (solo modelos HR2603, HR2604 y HR2605)
① Tapa de la jarra de plástico de la batidora	⑩ Tapa del vaso portátil
② Jarra de plástico de la batidora	⑪ Junta
	⑫ Jarra del vaso portátil
Jarra de cristal de la batidora (solo modelos HR2605, HR2606 y HR2616)	Unidad principal
③ Tapa de la jarra de cristal de la batidora	⑬ Junta
④ Junta	⑭ Unidad de cuchillas
⑤ Jarra de cristal de la batidora	⑮ Bloqueo de seguridad incorporado
Picadora múltiple	⑯ Unidad motora
⑥ Tapa de la picadora múltiple	⑰ Botón de velocidad 1: para batir a una velocidad normal
⑦ Picadora múltiple	⑱ Botón de velocidad 2: para batir a máxima velocidad
⑧ Junta	
⑨ Unidad de cuchillas para la picadora múltiple	

2 Antes del primer uso

Français

1 Présentation (Fig. 1)

Bol mélangeur en plastique (HR2603/HR2604/HR2607 uniquement)	Verre isotherme (HR2603/HR2604/HR2605 uniquement)
① Couvercle du bol mélangeur en plastique	⑩ Couvercle du verre isotherme
② Blender en plastique	⑪ Bague d'étañchéité
	⑫ Gourde isotherme
Bol mélangeur en verre (HR2605/HR2606/HR2616 uniquement)	Unité principale
③ Couvercle du bol mélangeur en verre	⑬ Bague d'étañchéité
④ Bague d'étañchéité	⑭ Ensemble lames
⑤ Blender en verre	⑮ Verrou de sécurité intégré
Hachoir multifonction	⑯ Bloc moteur
⑥ Couvercle du hachoir multifonction	⑰ Bouton de vitesse 1: pour un mixage à vitesse normale
⑦ Hachoir multifonction	⑱ Bouton de vitesse 2 : pour un mixage à pleine vitesse
⑧ Bague d'étañchéité	
⑨ Ensemble lames supplémentaire pour le hachoir multifonction	

2 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir Fig. 6). Si une odeur désagréable se dégage lors de la première utilisation, c'est tout à fait normal.

3 Application

Remarque :

- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans la Fig. 2.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes (pour le bol mélangeur et le verre isotherme) ou 30 secondes (pour le hachoir multifonction) sans interruption lorsque vous traitez de grosses quantités et laissez le refroidir à température ambiante avant de continuer.
- Ne remplissez jamais les accessoires avec des ingrédients dont la température dépasse 60°C.
- Lorsque vous mixez une purée épaisse, commencez avec la vitesse inférieure l pendant un court laps de temps afin de permettre un émoulineur en douceur, puis passez progressivement à la pleine vitesse 2 pour une coupe et un mixage puissants.
- Ajoutez toujours les liquides en même temps que les ingrédients solides dans le bol et le verre isotherme pour un meilleur résultat. Ne mixez jamais que des ingrédients solides.
- Suivez le sens du repère de verrouillage pour fixer fermement l'accessoire sur la base avant de mixer.
- Manipulez le bol en verre avec précaution car il peut devenir glissant sur une surface humide.
- Assurez-vous que l'anneau d'étañchéité est correctement placé dans l'ensemble lames pour éviter les projections et les fuites avant utilisation.
- Ne mixez pas avec un liquide gazeux.

Utilisation du blender (Fig. 3)

Remarque : ne remplissez jamais le blender au-dessus du niveau maximal indiqué (0,6 l) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

Le blender est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, cocktails et milk-shakes ;
- Vous pouvez-vous procurer le hachoir multifonctions en tant qu'accessoire supplémentaire auprès de votre revendeur Philips.
- L'accessoire hachoir multifonction est fourni avec un ensemble lames supplémentaire. Cela vous permet de hacher séparément des ingrédients entiers (viande/œuf/œignon) avec un ensemble lames et des ingrédients entiers/cuits (légumes/fruits/cuits) avec l'ensemble lames supplémentaire.

Utilisation du verre isotherme (HR2603/HR2604/HR2605 uniquement) (Fig. 4)

Remarque : ne remplissez jamais le verre isotherme au-dessus du niveau maximal indiqué (0,6 l) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

Préparez un smoothie ou un milk-shake directement avec le verre isotherme. Retirez l'ensemble lames et fixez la couvercle du verre isotherme. Vous pouvez ensuite retirer le verre isotherme et boire directement par le couvercle.

Utilisation du hachoir multifonction (Fig. 5)

- Remarque :**
- Ne remplissez pas le hachoir multifonction au-delà de l'indication de niveau maximal. Consultez le tableau pour connaître les quantités recommandées.
 - Vous pouvez-vous procurer le hachoir multifonctions en tant qu'accessoire supplémentaire auprès de votre revendeur Philips.
 - L'accessoire hachoir multifonction est fourni avec un ensemble lames supplémentaire. Cela vous permet de hacher séparément des ingrédients entiers (viande/œuf/œignon) avec un ensemble lames et des ingrédients entiers/cuits (légumes/fruits/cuits) avec l'ensemble lames supplémentaire.

Le hachoir multifonction est destiné à :

- Hacher des ingrédients tels que des oignons, de l'ail, des plantes aromatiques, de la viande, etc.
- Moudre des ingrédients secs comme des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, du blé, de la noix de coco, des noix, des grains de café, des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

4 Protection anti-surfaceuf de la motœur

Cet appareil est équipé d'une protection anti-surfaceuf. Lorsque l'appareil est en surfaceuf, il se met automatiquement hors tension. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Rebranchez ensuite l'appareil sur la prise secteur et rallumez-le. Veuillez contacter votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips si la protection anti-surfaceuf active trop souvent.

Italiano

1 Panoramica (Fig. 1)

Vaso frullatore in plastica (solo HR2603/HR2604/HR2607)	Bicchiere (solo HR2603/HR2604/HR2605)
① Coperchio del vaso frullatore in plastica	⑩ Coperchio del bicchiere
② Vaso frullatore in plastica	⑪ Anello di guarnizione
	⑫ Vaso del bicchiere
Vaso frullatore in vetro (solo HR2605/HR2606/HR2616)	Unità principale
③ Coperchio del vaso frullatore in vetro	⑬ Anello di guarnizione
④ Anello di guarnizione	⑭ Gruppo lame
⑤ Vaso frullatore in vetro	⑮ Blocco di sicurezza integrato
Tritatutto multiplo	⑯ Gruppo motore
⑥ Coperchio del tritattutto multiplo	⑰ Pulsante Velocità 1: per frullatura a velocità normale
⑦ Tritatutto multiplo	⑱ Pulsante Velocità 2: per frullatura a velocità massima
⑧ Anello di guarnizione	
⑨ Gruppo lame extra per tritattutto multiplo	

2 Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere la Fig. 6).

Se si avverte un odore sgradevole al primo utilizzo, si tratta di un evento normale.

3 Applicazione

Nota:

- Non superare le quantità massime e i tempi di preparazione indicati nella Fig. 2.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 60 secondi (per il vaso frullatore e bicchiere) o 30 secondi (per il tritattutto multiplo) consecutivi quando si frullano notevoli quantità di ingredienti e lasciar raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzare nuovamente.
- Non utilizzare mai ingredienti di temperatura superiore a 60°C.
- Per ottenere una purea densa, utilizzare prima l'impostazione di velocità 1 (più lenta) brevemente per un inizio di lavorazione delicato, quindi passare gradualmente all'impostazione di velocità 2 (massima) per un taglio e una frullatura potenti degli ingredienti.

- Per ottenere migliori risultati, aggiungere sempre liquidi agli ingredienti solidi nel vaso e nel bicchiere. Non lavorare mai soli ingredienti solidi.
- Per bloccare in sicurezza l'accessorio sulla base prima della frullatura, seguire l'indicazione della direzione di blocco.
- Maneggiare il vaso in vetro con cautela, poiché la superficie bagnata potrebbe renderlo scivoloso.
- Al fine di evitare fuoriuscite e perdite durante l'uso, assicurarsi che l'anello di guarnizione sia correttamente posizionato nel gruppo lame.
- Non utilizzare liquidi gassati durante la frullatura.

Uso del frullatore (Fig. 3)

Nota: non riempire mai il vaso frullatore al di sopra dell'indicazione di livello massimo (0,6 litri), onde evitare fuoriuscite.

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare sostanze fluide come latticini, creme, succhi di frutta, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastaella per i pancake o la maionese.
- Preparare puree da ingredienti cotti, come zuppe di verdure.

Utilizzo del bicchiere (solo HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Nota: non riempire mai il bicchiere al di sopra dell'indicazione di livello massimo (0,6 litri), onde evitare fuoriuscite.

Preparare i frullati direttamente con il bicchiere. Rimuovere il gruppo lame e fissare il coperchio del bicchiere. E quindi possibile portare con sé il bicchiere e bere direttamente dal coperchio.

Utilizzo del tritattutto multiplo (Fig. 5)

- Nota:**
- Non superare il livello massimo di riempimento del tritattutto multiplo.
 - Consultare la tabella per conoscere le quantità consigliate.
 - È possibile ordinare il tritattutto multiplo come accessorio extra presso il proprio rivenditore Philips.
 - L'accessorio tritattutto multiplo è dotato di un gruppo lame extra. Ciò consente di lavorare separatamente gli ingredienti crudi (carne/aglio/cipolla) con un gruppo lame e gli ingredienti cotti/freschi (frutta/verdure cotte) con il gruppo lame extra.

Il tritattutto multiplo deve essere utilizzato per:

- Tritare ingredienti quali cipolle, aglio, odori, carne, ecc.
- Sminuzzare e tritare ingredienti come grani di pepe, semi di sesamo, riso, funmento, polpa di cocco, noci (spusate), chichi di caffè, semi di soia secchi, piselli secchi, formaggio, pane secco eccetera.

4 Protezione da surriscaldamento del motore

Questo apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 30 minuti. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e riaccendere l'apparecchio. Contattare il proprio rivenditore Philips oppure rivolgersi a un centro di assistenza Philips autorizzato se la protezione da surriscaldamento si attiva con molta frequenza.

Indonesia

1 Tinjauan (Gbr. 1)

Tabung blender plastik (HR2603/HR2604/HR2607 saja)	Tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja)
① Tutup tabung blender plastik	⑩ Tutup tumbler
② Tabung blender plastik	⑪ Gelang penyegel
	⑫ Tabung tumbler
Tabung blender kaca (HR2605/HR2606/HR2616 saja)	Unit utama
③ Tutup tabung blender kaca	⑬ Gelang penyegel
④ Gelang penyegel	⑭ Unit pisau
⑤ Tabung blender kaca	⑮ Kunci pengaman bawaan.
Multi-perajang	⑯ Unit motor
⑥ Tutup multi-perajang	⑰ Tombol kecepatan 1: untuk memblender dengan kecepatan normal
⑦ Multi-perajang	⑱ Tombol kecepatan 2: untuk memblender dengan kecepatan penuh
⑧ Gelang penyegel	
⑨ Ekstra unit pisau untuk multi-perajang	

2 Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan dengan seksama menggunakan alat untuk pertama kalinya (lihat Gbr. 6). Jika Anda mencium bau tidak sedap saat penggunaan pertama, hal ini adalah normal.

3 Aplikasi

Catatan:

- Jangan melebihi takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam Gbr. 2.
- Jangan mengoperasikan alat lebih dari 60 detik (untuk tabung dan gelas blender) atau 30 detik (untuk multi-perajang) setiap kalinya apabila mengolah bahan yang banyak dan biarkan alat mendingin hingga suhu ruangan sebelum pengoperasian berikutnya.
- Jangan sekali-kali mengisi aksesoris dengan bahan makanan dengan suhu di atas 60°C.

- Saat memblender bahan kentel, mulailah dengan kecepatan 1 yang lebih lambat sebentar agar alat mulai memblender secara perlahan, kemudian perlahan beralih ke kecepatan penuh 2 untuk pemotongan dan blender yang bertengga.

- Selalu tambahkan bahan cair bersama dengan bahan makanan padat di tabung dan tumbler untuk hasil blender yang lebih baik. Jangan pernah hanya memblender bahan makanan padat.
- Ikut petunjuk arah penguncian untuk mengunci aksesoris dengan aman ke dudukannya sebelum memblender.
- Pegang tabung kaca dengan hati-hati, karena tabung kaca dapat menjadi licin apabila basah.
- Pastikan cincin pengunc terpasang kencang di unit pisau agar tidak tumpah dan bocor sebelum dijanikan.
- Jangan memblender cairan berkarbonasi.

Menggunakan blender (Gbr. 3)

Catatan: Jangan mengisi tabung blender melebihi indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah.

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti produk susu, saus, jus buah, minuman campuran, minuman kokok.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan masakan matang, misalnya untuk sup sayur.

Menggunakan tumbler (HR2603/HR2604/HR2605 saja) (Gbr. 4)

Catatan: Jangan mengisi tumbler di atas indikator ukuran maksimum (0,6 liter) agar tidak tumpah.

Membuat smoothie atau minuman kokok langsung dengan gelas. Lepaskan unit pisau dan pasang tutup tumbler. Lalu, Anda bisa membawa tumbler dan minumannya langsung lewat tutupnya.

Menggunakan multi-perajang (Gbr. 5)

- Catatan:**
- Jangan mengisi multi-perajang melebihi tanda maksimum. Lihat tabel takaran yang disarankan.
 - Anda dapat memesan multi-perajang sebagai aksesoris ekstra dari dealer Philips Anda.
 - Aksesoris multi-perajang dilengkapi dengan unit pisau ekstra. Ini memungkinkan Anda memproses bahan mentah (daging/bawang) secara terpisah dengan satu unit pisau dan memproses bahan matang/sagar (sayuran/buah masak) menggunakan unit pisau ekstra.

Multi-perajang ditujukan untuk:

- Merajang bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih, bumbuh, daging, dll.
- Menggilang bahan makanan kering seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging lelebaran, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, ketju, remah roti, dst.

4 Perlindungan terhadap motor yang panas

Alat ini dilengkapi dengan pelindung kelebihan panas. Jika terlalu panas, alat akan mati secara otomatis. Cabut steker alat lalu biarkan dingin selama 30 menit. Lalu colokkan steker kembali ke stopkontak dan nyalakan alat kembali. Hubungi dealer Philips Anda atau pusat layanan resmi Philips jika pelindung kelebihan panas terlalu sering aktif.

Nederlands

1 Overzicht (Afb. 1)

Plastic blenderkan (alleen HR2603/HR2604/HR2607)	Tumbler (alleen HR2603/HR2604/HR2605)
① Deksel van plastic blenderkan	⑩ Tumblerdeksel
② Plastic blenderkan	⑪ Afdichting
	⑫ Tumblerkan
Glaszen blenderkan (alleen HR2605/HR2606/HR2616)	Apparaat
③ Deksel van glaszen blenderkan	⑬ Afdichting
④ Afdichting	⑭ Mesunit
⑤ Glaszen blenderkan	⑮ Ingebouwde beveiliging
Multihakker	⑯ Motorunit
⑥ Deksel van multihakker	⑰ Snelheidsknop 1: voor blenden op normale snelheid
⑦ Multihakker	⑱ Snelheidsknop 2: voor blenden op volle snelheid
⑧ Afdichting	
⑨ Extra mesunit voor multihakker	

2 Voorafgaand aan het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie Afb. 6).

Het is normaal als u bij het eerste gebruik een onaangename geur ruikt.

3 Toepassing

- Opmerking:**
- Overzichtig de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de afbeelding niet.
 - Laat het apparaat bij een zware belasting niet langer dan 60 seconden (voor blenderkan en tumbler) of 30 seconden (voor multihakker) achteren werken en laat het vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur voordat u verdergaat.
 - Vul de accessoires nooit met ingrediënten die heter zijn dan 60°C.
 - Als u een dikke puree wilt blenden, begint u met de langzamere 'snelheid 1'. Gebruik deze snelheid korte tijd om te zorgen dat de puree zachert wordt en schakel daarna over op de volle snelheid (2) voor krachtig snijden en blenden.
 - Vaste ingrediënten altijd samen met vloeistof in de kan en tumbler voor betere blendresultaten. Meng nooit alleen vaste ingrediënten.
 - Volg de draairichting die is aangegeven bij de vermelding om het accessoire stevig op de voet te vergrendelen voordat u begint met blenden.
 - De voorzichtig met de glazen kan — deze kan glad worden als het oppervlak nat is.
 - Zorg dat de afsluitring goed in de mesunit is geplaatst om lekken en morsen te voorkomen.
 - Gebruik geen vloeistofen met koolzuur om te blenden.

Met de blender (Afb. 3)

Opmerking: vul de blenderkan nooit verder dan de maximaaanduiding (0,6 liter) om te voorkomen dat er wordt gemorst.

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, drankjes en milkshakes;
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise;
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor groentesoepen.

Gebruik van de tumbler (alleen HR2603/HR2604/HR2605) (Afb. 4)

Opmerking: vul de tumbler nooit verder dan de maximaaanduiding (0,6 liter) om te voorkomen dat er wordt gemorst.

Maak uw smoothies of shakes rechtstreeks met de tumbler. Verwijder de mesunit en plaats het deksel van de tumbler. U kunt nu de tumbler meenemen en rechs treeks uit het deksel drinken.

Gebruik van de multihakker (Afb. 5)

- Opmerking:**
- Não exceda as quantidades nem os tempos de preparação máximos indicados na Fig. 2.
 - Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos (para o copo misturador e para o copo para levar) ou 30 segundos (para a multiplicadora) de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe o aparelho ar até a temperatura ambiente antes da utilização seguinte.
 - Nunca encha os acessórios com ingredientes que estejam a uma temperatura superior a 60°C.
 - Quando misturar punes espessos, comece com a velocidade mais lenta, a velocidade 1, durante um curto período de tempo para permitir um arranque suave e mude gradualmente para a velocidade máxima, a velocidade 2, para garantir um corte e uma liquidação potentes.
 - Adicione sempre líquidos juntamente com ingredientes sólidos nos copos para obter um melhor resultado de liquidação. Nunca liquifique apenas ingredientes sólidos.
 - Siga a instrução na marca de bloqueio para encaixar o acessório na base de forma segura antes da liquidação.
 - Utilize o copo de vidro com cuidado, uma vez que este pode tornar-se escorregadio em superfícies molhadas.
 - Certifique-se de que o anel vedante está encaixado corretamente na peça das lâminas para evitar derrames e fugas antes da utilização.
 - Não liquifique com líquidos gasificados.

- Snijden van ingredienten als uien, knoflook, kruiden, vlees, etc.
- Malen van droge ingredienten zoals pepermok, sesamzaad, rijst, tarwe, kokos, noten (gepeld), koffiebonen, gedroogde sojabonen, gedroogde erwten, kaas, stukjes brood enz.

4 Oververhittingsbeveiliging motor

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geaccrediteerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Norsk

1 Oversikt (Fig. 1)

Mikserkanne i plast (bare HR2603/HR2604/HR2607)	Mikser (bare HR2603/HR2604/HR2605)
① Lokk til mikserkanne i plast	⑩ Lokk for mikserkanne
② Mikserkanne i plast	⑪ Gummipakning
	⑫ Kolbe for mikserkanne
Drikkekanne i glass (bare HR2605/HR2606/HR2616)	Hovedenhet
③ Lokk til mikserkanne i glass	⑬ Gummipakning
④ Gummipakning	⑭ Kniv enhet
⑤ Mikserkanne i glass	⑮ Innebygd sikkerhetslås
Multihakker	⑯ Motorenhet
⑥ Lokk til multihakker	⑰ Knapp for hastighet 1: for miksing i normal hastighet
⑦ Multihakker	⑱ Knapp for hastighet 2: for miksing i full hastighet
⑧ Gummipakning	
⑨ Ekstra kniv enhet for multihakker	

2 For første bruk

Delene som kommer i kontakt med maten, må rengjøres grundig for apparatet brukes for første gang (se Fig. 6).

Det er normalt å legge merke til ubehagelig lukt under første gangs bruk.

3 Bruk

- Merks:**
- Ikke overskrid maksimumsmengdene og tilberedningstidene som er angitt i fig. 2.
 - Ikke bruk apparatet i mer enn 60 sekunder (for mikserkanne og mikser) eller 30 sekunder (for multihakker) om gangen når du bearbeider store mengder, og la det avkjøles til romtemperatur før du tar det i bruk igjen.
 - Ikke fyll alle tilbehørene med ingredienser som har en temperatur på over 60°C.
 - Når du blander tykk mss, starter du med den saktere hastighet 1 en kort stund for å gi mikseren en myk start, og deretter går du gradvis over til full hastighet 2 for å få kraftig skjæring og mixing.
 - Bland alltid sammen væsker og faste ingredienser i kolben og mikserkannen for å få bedre miksing. Du må aldri mikse bare faste ingredienser.
 - Følg låsmerkets retning for å låse tilbehøret på sokkelen for du mikser.
 - Vær forsiktig med glasskålen. Den kan bli glatt når den står på et vått underlag.
 - Kontroller at gummipakningen er riktig plassert i kniv enheten for å unngå sl og lekkasje for bruk.
 - Ikke bland med kullsyreholdig væske.

Bruk Hurtigmikseren (Fig. 3)

Merke: Overfyll aldri mikseren over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår sl.

Hurtigmikseren skal brukes til å

- mikse væsker, f.eks. meieriprodukter, sauser, fruktjuice, drinker og shaker

- mikse myke ingredienser, f.eks. pannekakerør eller majones
- mose kokte ingredienser, f.eks. til grønnsakssupper

Bruke mikseren (bare HR2603/HR2604/HR2605) (Fig. 4)

Merke: Overfyll aldri mikseren over indikasjonen for maksimumsnivået (0,6 liter), slik at du unngår sl.

La smoothies eller milkshaker direkte med mikserkannen. Fjern kniv enheten, og sett på lokket på mikseren. Deretter kan du ta med mikserkannen ut og drikke direkte fra lokket.

Bruke multihakkeren (Fig. 5)

Merks:

- Ikke fyll multihakkeren over maksimumsmerket. Se tabellen for anbefalte mengder.
- Du kan bestille den alsidige hakkeren som et ekstra tilbehør fra Philips-forhandleren.
- Multihakkertilbehøret leveres med en ekstra kniv enhet. Dette gir deg mulighet til å behandle separate råvarer (kjøtt/hvittkø/løk) med en kniv enhet og tilberede/ferske ingredienser (tilberedte grønnsaker/tilberedt frukt) med den ekstra kniv enheten.
- Den alsidige hakkeren er beregnet på hakking av ingredienser som løk, hvitløk, urter, kjøtt osv.
- malning av tørre ingredienser som pepperkorn, sesamfrø, ris, hvete, kokoskjøtt, nøtter (uten skall), kaffebønner, tørkede soyabønner, tørkede erter, ost, brødsmlur osv.

4 Motor med overoppfhetingsvern

Dette apparatet er utstyrt med overoppfhetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg av automatisk. Trekk ut stoppelet på apparatet, og la det avkjøles i 30 minutter. Stikk deretter stoppelet i stikknetken, og slå på apparatet igjen. Kontakt den lokale Philips-forhandleren eller et godkjent Philips-servicecenter hvis overoppfhetingsvernet kobles inn for ofte.

Português

1 Visão geral (Fig. 1)

Copo misturador de plástico (apenas HR2603/HR2604/HR2607)	Copo para levar (apenas HR2603/HR2604/HR2605)
① Tampa do copo misturador de plástico	⑩ Tampa do copo para levar
② Copo misturador de plástico	⑪ Anel vedante
	⑫ Corpo do copo para levar
Copo misturador de vidro (apenas HR2605/HR2606/HR2616)	Componente principal
③ Tampa do copo misturador de vidro	⑬ Anel vedante
④ Anel vedante	⑭ Lâminas
⑤ Copo misturador em vidro	⑮ Fecho de segurança incorporado
Multiplicadora	⑯ Motor
⑥ Tampa da multiplicadora	⑰ Botão de velocidade 1 para liquidação a uma velocidade normal
⑦ Multiplicadora	⑱ Botão de velocidade 2 para liquidação a velocidade máxima
⑧ Anel vedante	
⑨ Lâminas extra para a multiplicadora	

2 Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarão em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte a Fig. 6).

A existência de um cheiro desagradável durante a primeira utilização é normal.

3 Aplicação

Nota:

- Não exceda as quantidades nem os tempos de preparação máximos indicados na Fig. 2.
- Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos (para o copo misturador e para o copo para levar) ou 30 segundos (