

HR2105
HR2106
HR2107

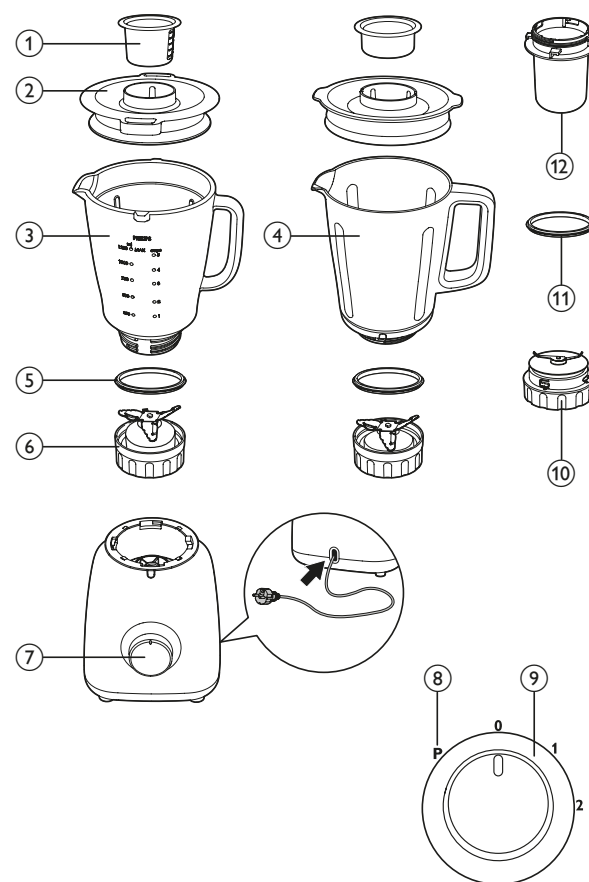


EN User manual	LV Lietotāja rokasgrāmata
BG Ръководство за потребителя	PL Instrukcja obsługi
CS Příručka pro uživatele	RO Manual de utilizare
ET Kasutusjuhend	RU Руководство пользователя
HR Korisnički priručnik	SK Príručka užívateľa
HU Felhasználói kézikönyv	SL Uporabniški priručnik
KK Қолданушының нұсқасы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

PHILIPS



1



Eesti

- Mõõdunõu
- Kaas
- Klaasist kannmikseri kann (ainult mudelid HR2105 ja HR2106)
- Roostevabast terasest kannmikseri kann (ainult mudel HR2107)
- Kannmikseri lõiketerade mooduli rõngastihend
- Kannmikseri kannu lõiketerad
- Juhtnupp
- Impulssrežiimi seade
- Kiiruse seaded
- Minihakkija lõiketerad (ainult mudel HR2106)
- Minihakkija lõiketerade mooduli rõngastihend (ainult mudel HR2106)
- Minihakkija nõu (ainult mudel HR2106)

Hrvatski

- Mjerna šalica
- Poklopac
- Stakleni vrč miješalice (samo HR2105 i HR2106)
- Vrč miješalice od nehrđajućeg čelika (samo HR2107)
- Brtveni prsten za jedinicu s rezačima miješalice
- Jedinica s rezačima za vrč miješalice
- Regulator
- Postavka pulsiranja
- Postavke brzine
- Jedinica s rezačima male sjekalice (samo HR2106)
- Brtveni prsten za jedinicu s rezačima male sjekalice (samo HR2106)
- Posuda male sjekalice (samo HR2106)

Magyar

- Mérőpohár
- Fedél
- Üveg turmixkehely (csak HR2105 és HR2106 típusnál)
- Rozsdamentes acél turmixkehely (csak HR2107 típusnál)
- Turmix késéhez való tömítőgyűrű
- Aprítóké a turmixkehelyhez
- Kezelőgomb
- Pulzus beállítások
- Sebesség beállítások
- Mini aprító késsel (csak HR2106 típusnál)
- Mini aprító késsel való tömítőgyűrű
- Mini aprítóedény (csak HR2106 típusnál)

Қазақша

- Өлшеуіш шыны аяқ
- Қақпақ
- Шыны блендер ыдысы (тек HR2105 және HR2106 үлгілерінде)
- Тот баспайтын болат блендер ыдысы (тек HR2107 үлгісінде)

- Блендердің пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина
- Блендер ыдысына арналған пышақ бөлігі
- Басқару тұтқасы
- Пульс бағдарламасы
- Жылдамдық бағдарламасы
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)

Lietuviškai

- Matavimo puodelis
- Dangtis
- Stiklinis maišytuvo šotis (tik HR2105 ir HR2106)
- Nerūdijančiojo plieno maišytuvo šotis (tik HR2107)
- Maišytuvo pjaustymo (taiso sandarinimo) žiedas
- Maišytuvo ašiočio pjaustymo įtaisas
- Valdymo rankenėlė
- Pulsinio režimo nustatymas
- Greičio nustatymai
- Mažąjo kapoklio pjaustymo įtaiso sandarinimo žiedas (tik HR2106)
- Mažąjo kapoklio pjaustymo įtaiso sandarinimo žiedas (tik HR2106)
- Mažąjo kapoklio menzurėlė (tik HR2106)

Latviešu

- Mērglāze
- Vāks
- Stikla blendera krūka (tikai HR2105 un HR2106)
- Nerūsējošā tērauda blendera krūka (tikai HR2107)
- Blendera asmeņu bloka blīvgredzens
- Blendera krūkas asmeņu bloks
- Vadības slēdzis
- Pulsācijas režīma uzstādījumi
- Ātruma uzstādījumi
- Mini smalcinātāja asmeņu bloks (tikai HR2106)
- Mini smalcinātāja asmeņu bloka blīvgredzens (tikai HR2106)
- Mini smalcinātāja kauss (tikai HR2106)

Polski

- Kubek z miarką
- Pokrywka
- Szklany dzbanek blendera (tylko modele HR2105 i HR2106)
- Dzbanek blendera ze stali szlachetnej (tylko model HR2107)
- Uszczelka części tnącej blendera
- Część tnąca do dzbanka blendera
- Pokręto regulacyjne
- Ustawienie pulsacji
- Ustawienia szybkości
- Część tnąca minirozdrabniacza (tylko model HR2106)

- Uszczelka części tnącej minirozdrabniacza (tylko model HR2106)
- Naczynie minirozdrabniacza (tylko model HR2106)

Română

- Pahar gradat
- Saracul
- Vas din sticlă al blenderului (numai HR2105 și HR2106)
- Vas din oțel inoxidabil (numai HR2107)
- Garnitură pentru blocul tăietor al blenderului
- Bloc tăietor pentru vasul blenderului
- Buton de comandă
- Setare puls
- Setări pentru viteză
- Bloc tăietor pentru tocătorul fin (numai HR2106)
- Garnitură pentru blocul tăietor al tocătorului fin (numai HR2106)
- Bol pentru tocătorul fin (numai HR2106)

Русский

- Мерный стакан
- Крышка
- Стеклоянный кувшин блендера (только для моделей HR2105 и HR2106)
- Кувшин для блендера из нержавеющей стали (только для модели HR2107)
- Уплотнительное кольцо для ножевого блока блендера
- Ножевой блок для кувшина блендера
- Переключатель режимов
- Импульсный режим
- Режимы скорости
- Ножевой блок мини-измельчителя (только для модели HR2106)
- Уплотнительное кольцо для ножевого блока мини-измельчителя (только для модели HR2106)
- Стакан мини-измельчителя (только для модели HR2106)

Slovensky

- Odmerná nádoba
- Veko
- Sklenená nádoba mixéra (len modely HR2105 a HR2106)
- Nádoba mixéra z nehrdzavejúcej ocele (len model HR2107)
- Tesniaci krúžok nástavca s čepeľami mixéra
- Nástavec s čepeľami pre nádobu mixéra
- Ovládací regulátor
- Nastavenie impulzu
- Nastavenie rýchlosti
- Mini nástavec s čepeľami na sekanie (len model HR2106)
- Tesniaci krúžok mini nástavca s čepeľami na sekanie (len model HR2106)
- Nádoba mini nástavca na sekanie (len model HR2106)

Slovenščina

- Merilna posodica
- Pokrov
- Steklena posoda mešalnika (samo HR2105 in HR2106)
- Posoda mešalnika iz nerjavnega jekla (samo HR2107)
- Tesnilni obroček za rezilno enoto mešalnika
- Rezilna enota za posodo mešalnika
- Regulator
- Pulzna nastavitve
- Nastavitve hitrosti
- Tesnilni obroček za rezilno enoto mini sekljalnika (samo HR2106)
- Tesnilni obroček za rezilno enoto mini sekljalnika (samo HR2106)
- Posoda mini sekljalnika (samo HR2106)

Srpski

- Šolja za merenje
- Poklopac
- Staklena posuda blendera (samo HR2105 i HR2106)
- Posuda blendera od nerđajućeg čelika (samo HR2107)
- Zapivni prsten za jedinicu sa sečivima blendera
- Jedinica sa sečivima za posudu blendera
- Regulator
- Opcija pulsiranja
- Podešavanje brzine
- Jedinica sa sečivima mini seckalice (samo HR2106)
- Zapivni prsten za jedinicu sa sečivima mini seckalice (samo HR2106)
- Bokal mini seckalice (samo HR2106)

Українська

- Мірна чашка
- Кришка
- Скляний глек блендера (лише HR2105 та HR2106)
- Глек блендера з нержавіючої сталі (лише HR2107)
- Ущільнюоче кільце для ріжучого блока блендера
- Ріжучий блок для чаші блендера
- Регулятор
- Імпульсний режим
- Налаштування швидкості
- Ріжучий блок міні-подрібновача (лише HR2106)
- Ущільнюоче кільце для ріжучого блока міні-подрібновача (лише HR2106)
- Чаша міні-подрібновача (лише HR2106)

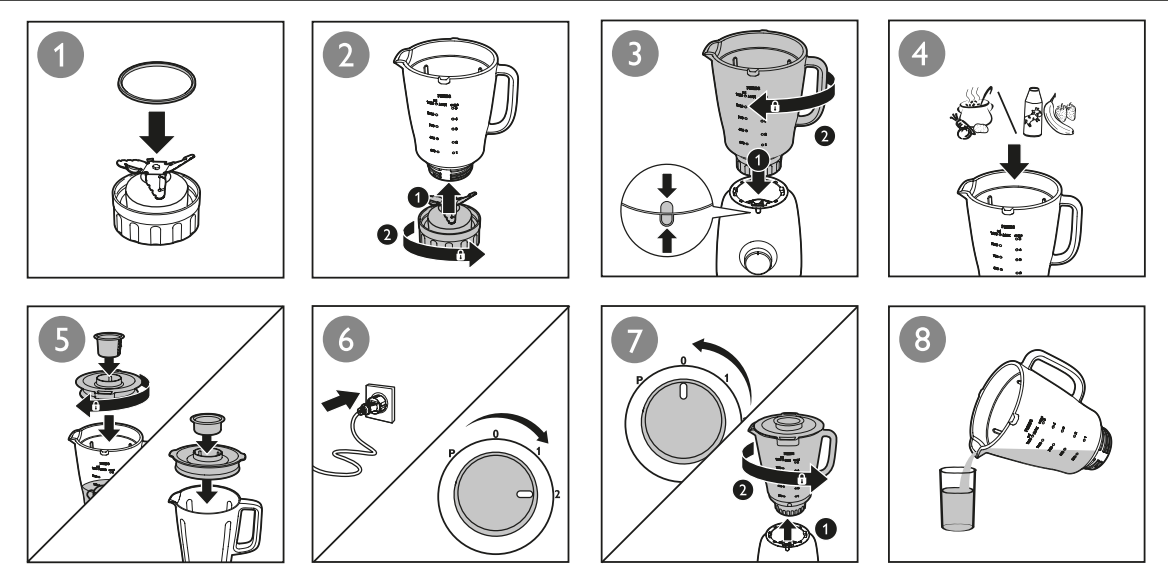
Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.



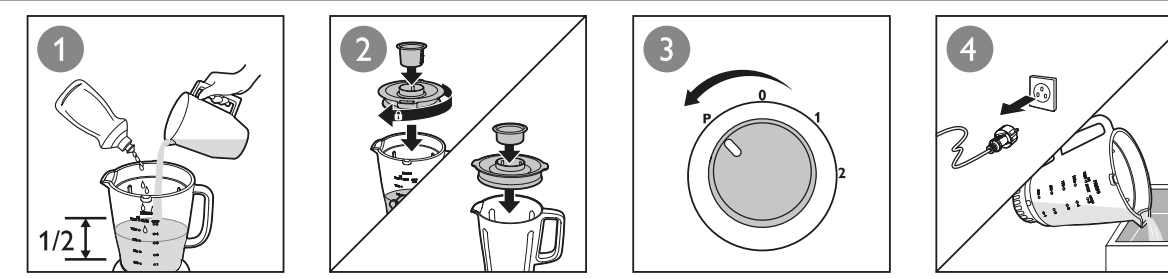
3140 035 34822

HR2105_HR2106_2107_EEU_UM_V2.0

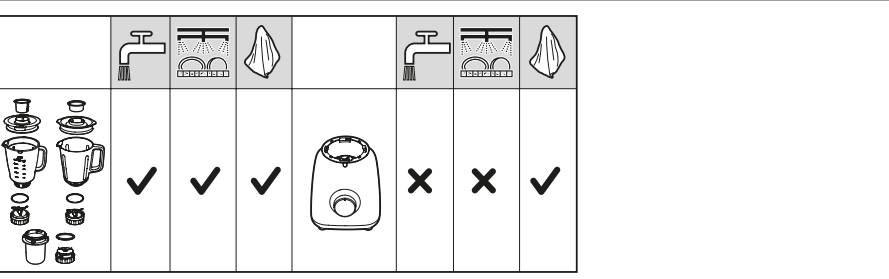
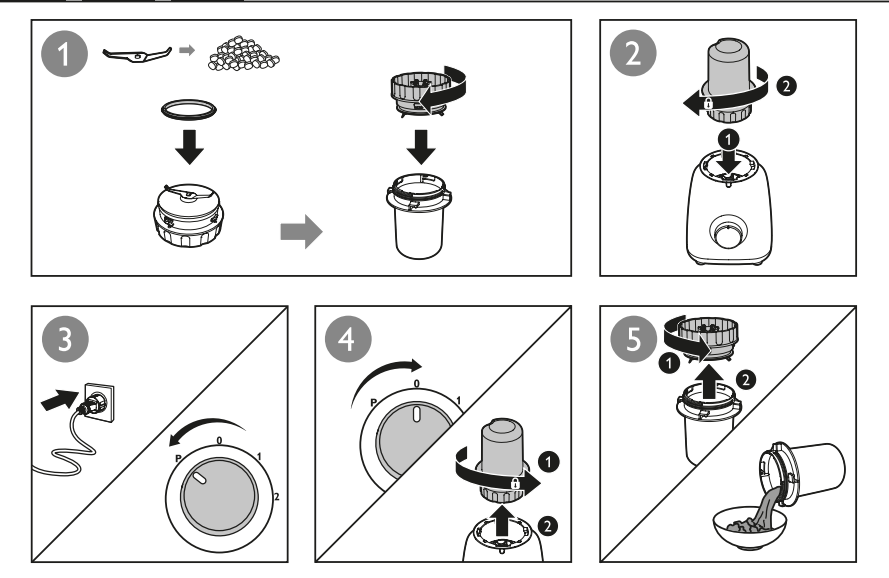
2



4



3



5

		Kg (MAX)	
		1250ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		1250ml	2
		625ml	2
		675ml	2
		6 x 8	P
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		50g	1 (on and off)
		90g	1 (on and off)

2x2x2 cm

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").
Using the blender (fig. 2)
The blender is intended for: <ul style="list-style-type: none">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.
Tip: to stop ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the chopper (fig. 3)
The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.

Cleaning (fig. 4)
Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.
Note: make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

Recipe			
Baby food recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	150 g	2	30 sec
Cooked chicken	150 g		
Cooked French beans	150 g		
Milk	225 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 пръв път, почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна (вижте раздел „Почистяване“).

Използване на пасатора (фиг. 2)
Пасаторът е предназначен за: <ul style="list-style-type: none">Разбъркване на течности, като мачни продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове. Разбъркване на меки продукти, като тесто за палачинки или майонеза. Приготвяне на поре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бешкиви храни.

Съвет: за да обработите продуктите за съвсем кратко време, завъртете регулиращия ключ на импулсна настройка **(P)** няколко пъти. Никога не ползвайте импулсия режим в продължение на повече от няколко секунди наведнъж.

Използване на кълцашата приставка (фиг. 3)
Кълцашата приставка е предназначена за накъщване на продукти като лук, чесн, пресни подправки, месо и др.

Почистяване (фиг. 4)
Лесно почистване: следвайте стъпки 1, 2, 3, 4.
Забележка: Завъртете регулиращия ключ на импулсната настройка (P) няколко пъти.

Рецепта			
Рецепта за бешешка храна			
Продукти	Количество	Скорост	Време
Варени картофи	150 г	2	30 сек.
Варено пилешко	150 г		
Варен френски зелен боб	150 г		
Мляко	225 мл		

Забележка: винаги изкъпвайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.

Čeština

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

Použití mixéru (obr. 2)
Mixér je vhodný pro: <ul style="list-style-type: none">Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů. Mixování měkkých přísad, například lilvančového těsta nebo majonéz. Šlehání vařených přísad, například k výrobě dětské stravy.
Tip: Chcete-li přísady zpracovávat jen krátce, otočte ovládací knoflík několikrát do polohy pulzace (P) . Nikdy nepoužívejte nastavení pulzace déle než několik sekund.

Použití filtru (obr. 3)
Sekáčček slouží k nasekání ingrediencí jako cibule, česnek, bylinky, maso atd.

Čištění (obr. 4)
Snadné čištění: Postupujte podle kroků: 1 2 3 4.
Poznámka: Nezapomeňte několikrát otočit knoflík ovládní do polohy pulzace (P) .

Recepty			
Recept na přípravu kojenecké stravy			
Ingredience	Množství	Rychlost	Time (Čas)
Vařené brambory	150 g	2	30 s
Vařené kuře	150 g		
Vařené fazole	150 g		
Mléko	225 ml		

Poznámka: Po zpracování každé dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.

Eesti

Enne esimest kasutamist
Enne seadme esmakasutust puhastage põhjalikult kõik toiduineteaga kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).

Kannmikseri kasutamise (joonis 2)
Kannmikser on ette nähtud: <ul style="list-style-type: none">vedelike, nt piimatoodete, kastmete, puuviljahahlade, suppide, jookide ning kokteilide segamiseks; pehmete koostisainete segamiseks, näiteks pannkoogitaia või majoneesi valmistamiseks; keedetud koostisainete püreeistamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.
Nõuanne: koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimile (P) . ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemalt kui mõni sekund.

Hakkija kasutamise (joonis 3)
Hakkija on mõeldud selliste ainete nagu sibul, küüslauk, maitseroheline, liha jne hakkimiseks.

Puhastamine (joonis 4)
Lihene puhastamine: järgige samme 1, 2, 3, 4.
Märkus: keerake juhtnuppu kindlasti (P) paaril korral impulssrežiimile.

Retsept			
Beebitoidu retsept			
Koostisained	Kogus	Kiirus	Aeg
Keedukartuleid	150 g	2	30 s
Keedetud kana	150 g		
Keedetud aedube	150 g		
Piima	225 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").

Uporaba miješalice (sl. 2)
Miješalica je namijenjena: <ul style="list-style-type: none">Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapa. Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačinke ili majoneze. Miješanju kuhanih sastojaka, primjerice za dječju hranu.

Savjet: za kratku obradu sastojaka nekoliko puta okrenite regulator na postavku pulsiranja **(P)**. Postavku pulsiranja nikada ne koristite duže od nekoliko sekundi odjednom.

Uporaba sjekalica (sl. 3)
Sjekalica je namijenjena sjekanju sastojaka kao što su luk, češnjak, začinsko bilje, meso itd.

Čišćenje (sl. 4)
Jednostavno čišćenje: slijedite korake: 1 2 3 4.
Napomena: svakako regulator okrenite na postavku pulsiranja (P) nekoliko puta.

Recept			
Recept za hranu za bebu			
Sastojci	Količina	Brzina	Vrijeme
Kuhani krumpir	150 g	2	30 s
Kuhana piletna	150 g		
Kuhane mahune	150 g		
Mlijeko	225 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).
A turmixgép használata (2. ábra)
A turmixgép felhasználás területét: <ul style="list-style-type: none">Folyadékok, pl. tejtermékek, mártások, gyümölcslevek, levesek, italkeverékek, koktélok készítésére. Puha alapanyagok, pl. palacsintátészta vagy majonéz keverésére. Főtt alapanyagok, pl. bébiételtek pépesítésére.
Tipp: ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (P) fokozatra. A pulzusállításban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

Az aprító használat a (3. ábra)
Az aprítóval olyan alapanyagokat apríthat, mint hagyma, fokhagyma, fűszerek, hús stb.

Tisztítás (4. ábra)
Könnnyen tisztítható: kövesse az 1, 2, 3, 4. lépéseket.
Megjegyzés: fordítsa a kezelőgombot többször pulzus (P) fokozatra.

Recept			
Bébiétel recept			
Hozzávalók	Mennyiség	Fokozat	Idő
Főtt burgonya	150 g	2.	30 mp
Főtt csirkehús	150 g		
Főtt zöldbab	150 g		
Tej	225 ml		

Megjegyzés: az egyes adagok feldolgozása között várjon, míg a készülék szobahőmérsékletre lehül.

Қазақша

Алғаш қолданар алдында
Құрылғыны алғаш қолданар алдында, тамақпен байланысқа түсетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
Блендерді пайдалану (2-сурет)
Блендер функциялары: <ul style="list-style-type: none">сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырындары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейкер сияқты сұйықтықтарды шайқау; жұмсақ азық түрлерін (мысалы, қаймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) араластыру; пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.
Көнес: азық-түліктерді өте аз уақыт өңдеу үшін басқару тұтқасын пульс параметріне (P) қарай бірнеше рет бұраңыз. Пульс бағдарламасын тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Турағышты пайдалану (3-сурет)
Турағыш пияз, сарымсақ, шөптер, ет, т.б. сияқты азық-түліктерді турауға арналған.

Тазалау (4-сурет)
Оңай тазалау: мына қадамдарды орындаңыз: 1 2 3 4.
Ескерте: басқару тұтқасын міндетті түрде пульс параметріне (P) қарай бірнеше рет бұраңыз.

Рецептілер			
Нәресте тағамының рецепті			
Азық түрлері	Мөлшер	Жылаамдық	Уақыт
Пісірілген картоп	150 гр	2	30 секунда
Пісірілген балапан еті	150 гр		
Пісірілген түйебұршақ	150 гр		
Сүт	225 мл		

Ескерте: әр айналымды өндiрер алдында құралды бөлме температурасына дейiн суытып алып атырыңыз.

Lietuviškai

Prieš naudojant pirmą kartą
Prieš naudojimą prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liečiasi su maistu (žr. skylių „Valymas“).

Maišytuvo naudojimas (2 pav.)
Maišytuvas skirtas: <ul style="list-style-type: none">Skystiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti. Minkštiesiems produktams, pvz., blynų tešlai ar majonezui, maišyti. Virtiems produktams, pvz., koldikių maištui, trinti.

Patarimas, norėdami labai greitai apdoroti produktus, kelis kartus pasukite valdymo rankenėlę į pulsinio režimo nustatymą **(P)**. Pulsinio režimo nenaudokite ilgiau nei kelias sekundes be sustojimo.

Karoklio naudojimas (3 pav.)
Karoklis skirtas tokiems produktams kaip svogūnai, česnakai, žolelės, mėsa ir t. t. kapoti.

Valymas (4 pav.)
Valyti paprasta: vadovaukitės 1, 2, 3, 4 nurodymais.
Pastaba. Nepamirškite kelis kartus pasukti valdymo rankenėlės į pulsinio režimo nustatymą (P) .

Receptas			
Kūdikių maisto receptas			
Produktai	Kiekis	Greitis	Laikas
Virtos bulvės	150 g	2	30 sek.
Virta vištiena	150 g		
Virtos pupelės	150 g		
Pieno	225 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 nodāju „Tīrīšana”).

Blendera izmantošana (2. att.)
Blenderis ir paredzēts: <ul style="list-style-type: none">Šķidrumu, pienu, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai. Viskozu sastāvdaju, piemēram, pankūku mīklas vai majonēzes, jaukšanai. Termiski apstrādātu produktu, piemēram, bērnu biezeņu pagatavošanai.

Padoms: ja vēlaties apstrādāt produktus tikai nedaudz, pagrieziet vadības pogu vairākas reizes uz pulsa režīmu **(P)**. Nekad neizmantojiet pulsa režīmu ilgāk par vairākām sekundēm vienā reizē.

Smalcinātāja izmantošana (3. att.)
Smalcinātājs ir paredzēts tādu sastāvdaju kā sīpolu, ķiploku, garšaugu, gaļas u.tml. apstrādei.

Tīrīšana (4. att.)
Vienkārsa tīrīšana: izpildiet darbības 1 2 3 4.
Piezīme: dažās reizes pagrieziet vadības pogu pulsācijas režīmā (P) .

Recepte			
Zīdaiņu pārtikas recepte			
Sastāvdājas	Daudzums	Ātrums	Laiks
Cepti kartupeļi	150 g	2	30 sek.
Cepta vista	150 g		
Vārītas kāršu pupiņas	150 g		
Piens	225 ml		

Piezīme: vienmēr atdzēsējiet ierīci līdz istabas temperatūrai pēc katras produkta porcijas apstrādes.

Polski

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

Zasady używania blendera (rys. 2)
Blender jest przeznaczony do: <ul style="list-style-type: none">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.

Wskazówki: aby bardzo krótko mikсовать składniki, kilka razy obróć pokrętkę regulacyjną na ustawienie pulsacji **(P)**. Nigdy nie używaj ustawienia pulsacji dłużej niż przez kilka sekund.

Zasady używania rozdrabniacza (rys. 3)
Rozdrabniacz służy do siekania takich składników, jak cebula, czosnek, zioła, mięso itp.

Czyszczenie (rys. 4)
Łatwe czyszczenie: wykonaj czynności 1 2 3 4.
Uwaga! Kilka razy obróć pokrętkę regulacyjną na ustawienie pulsacji (P) .

Receptis			
Przepis na potrawę dla dzieci			
Składniki	Ilość	Szybkość	Czas
Gotowane ziemniaki	150 g	2	30 s
Gotowany kurczak	150 g		
Gotowana fasolka szparagowa	150 g		
Mleko	225 ml		

Uwaga! Przed ponownym użyciem urządzenia odczekaj, aż ostygnie ono do temperatury pokojowej.

Română

Înainte de prima utilizare
Curățați bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de prima utilizare a aparatului (consultați capitolul „Curățarea”).

Utilizarea blenderului (fig. 2)
Blenderul este proiectat pentru: <ul style="list-style-type: none">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.

Sugestie: pentru a procesa ingredientele foarte scurt, rotiți butonul de comandă la setarea impuls **(P)** de mai multe ori. Nu utilizați niciodată setarea impuls mai mult de câteva secunde.

Utilizarea toacătorului (fig. 3)
Toacătorul este destinat tocării ingredientelor precum ceapă, usturoi, plante aromatice, carne etc.

Curățarea (fig. 4)
Curățare ușoară: urmați pași: 1 2 3 4.
Notă: asigurați-vă că rotiți butonul de comandă la setarea impuls (P) de câteva ori.

Rețetă			
Rețetă mâncare pentru copii			
Ingrediente	Cantitate	Viteză	Ora
Cartofi copti	150 G	2	30 sec
Pui fierț	150 G		
Fasole verde fiartă	150 G		
Lapte	225 ml		

Notă: lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei după fiecare șarjă procesată.

Русский

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

Использование блендера (рис. 2)
Блендер предназначен для: <ul style="list-style-type: none">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.

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

Использование измельчителя (рис. 3)
Измельчитель предназначен для обработки таких ингредиентов как лук, чеснок, травы, мясо и т.д.

Очистка (рис. 4)
Простая очистка: выполните шаги 1, 2, 3, 4.
Примечание. Не забудьте несколько раз включить импульсный режим (P) с помощью переключателя.

Рецепт			
Рецепт детского питания			
Ингредиенты	Количество	Скорость	Время
Вареный картофель	150 г	2	30 сек.
Вареная курица	150 г		
Вареная фасоль	150 г		
Молоко	225 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“).

Používanie mixéru (obr. 2)
Mixér je určený na: <ul style="list-style-type: none">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