

HR2105
HR2106
HR2107

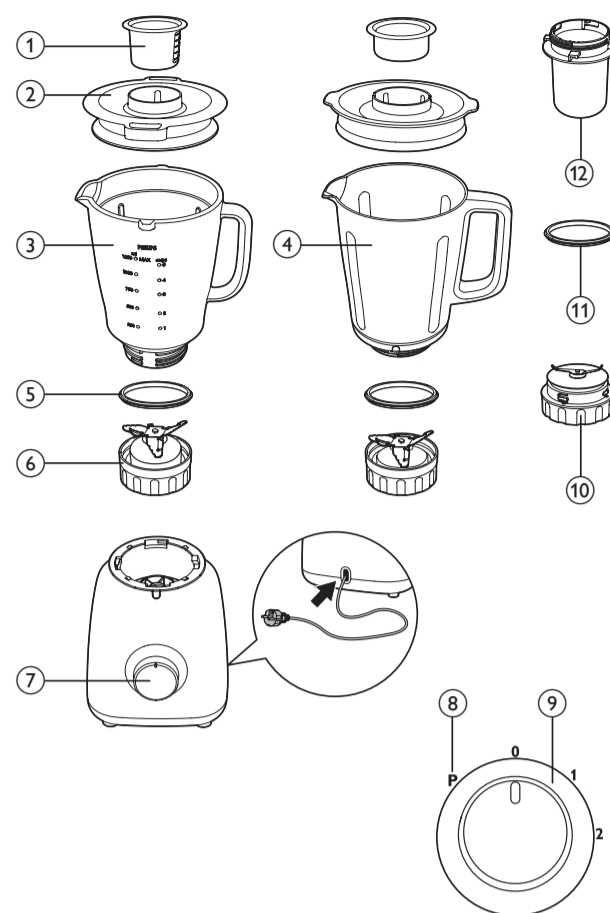


EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Ръководство за потребител	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
ET	Kasutusjuhend	RU	Руководство пользователя
HR	Korisnički priručnik	SK	Príručka užívateľa
HU	Felhasználói kézikönyv	SL	Uporabniški priročnik
KK	Колданушынын нускасы	SR	Korisnički priručnik
LT	Vartotojo 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
- Aprítókéskés a turmixkehelyhez
- Kezelőgomb
- Pulzus beállítás
- Sebesség beállítások
- Mini aprító kései (csak HR2106 típusnál)
- Mini aprító késeihez való tömítőgyűrű
- Mini aprítóedény (csak HR2106 típusnál)

Қазақша

- Өлшеуіш шыны аяқ
- Қапқак
- 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 бөлігі (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыштың пышақ бөлігіне арналған нығыздағыш сақина (тек HR2106 үлгісінде)
- Шағын тұрағыш ыдысы (тек HR2106 үлгісінде)

Lietuviškai

- Matavimo puodelis
- Dangtis
- Stiklinis maišytuvo šasotis (tik HR2105 ir HR2106)
- Nerūdijančio plieno maišytuvo šasotis (tik HR2107)
- Maišytuvo pjaustymo įtaiso sandarinimo žiedas
- Maišytuvo ašocio pjaustymo įtaisas (tik HR2107)
- Valdymo rankenėlė
- Pulsinio režimo nustatymas
- Greičio nustatymai
- Mažoji kapoklio pjaustymo įtaisas (tik HR2106)
- Mažoji kapoklio pjaustymo įtaiso sandarinimo žiedas (tik HR2106)
- Mažoji kapoklio menzūrelė (tik HR2106)

Latviešu

- Mērglāze
- Vāks
- Stikla blendera krūka (tikai HR2105 un HR2106)
- Nerūsējošā tērauda blendera krūka (tikai HR2107)
- Blendera asmeņu bloka blīvģredzens
- Blendera krūkas asmeņu bloks
- Vadības slēdzis
- Pulsācijas režīma uzstādījumi
- Ātruma uzstādījumi
- Mini smalcinātāja asmeņu bloks (tikai HR2106)
- Mini smalcinātāja asmeņu bloka blīvģredzens (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
- Sapacl
- Vas din sticlă al blenderului (numai HR2105 și HR2106)
- Vas blender 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)
- Boi 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 kružok 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 kružok 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)
- Posoda mini sekljalnika (samo HR2106)

Srpski

- Šolja za merenje
- Poklopac
- Staklena posuda blendera (samo HR2105 i HR2106)
- Posuda blendera od nerđajućeg čelika (samo HR2107)
- Zaptivni prsten za jedinicu sa sečivima blendera
- Jedinica sa sečivima za posudu blendera
- Regulator
- Orpcija pulsiranja
- Podšavanje brzine
- Jedinica sa sečivima mini seckalice (samo HR2106)
- Zaptivni 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)
- Ущільнююче кільце для ріжучого блока блендера
- Ріжучий блок для чаші блендера
- Регулятор
- Імпульсний режим
- Налаштування швидкості
- Ріжучий блок міні-подрібнювача (лише HR2106)
- Ущільнююче кільце для ріжучого блока міні-подрібнювача (лише HR2106)
- Чаша міні-подрібнювача (лише HR2106)

English

- Measuring cup
- Lid
- Glass blender jar (HR2105 and HR2106 only)
- Stainless steel blender jar (HR2107 only)
- Sealing ring for blender blade unit
- Blade unit for blender jar
- Control knob
- Pulse setting
- Speed settings
- Mini chopper blade unit (HR2106 only)
- Sealing ring for mini chopper blade unit (HR2106 only)
- Mini chopper beaker (HR2106 only)

Български

- Мерителна чаша
- Капак
- Стиклена кана на пасатора (само за HR2105 и HR2106)
- Кана на пасатора от неръждаема стомана (само за HR2107)
- Уплътнителен пръстен за режещия блок на пасатора
- Режещ блок за каната на пасатора
- Ключ за регулиране
- Импулсна настройка

English

- Настройка за скорост
- Режещ блок на малката кялцаша приставка (само за HR2106)
- Уплътнителен пръстен за режещия блок на малката кялцаша приставка (само за HR2106)
- Чаша на малката кялцаша приставка (само за HR2106)

Čeština

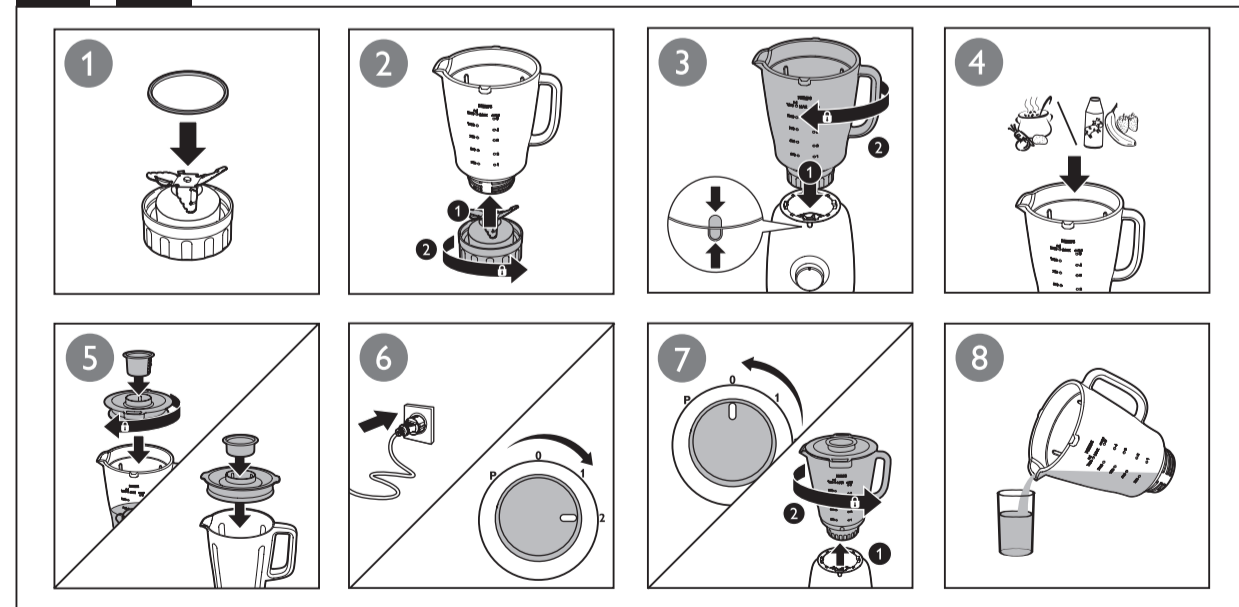
- Odměrka
- Vlko
- Sklenená nádoba mixéru (pouze model HR2105 a HR2106)
- Nerezová nádoba mixéru (pouze model HR2107)
- Těsnicí kroužek pro nožovou jednotku mixéru
- Nožová jednotka pro nádobu mixéru
- Ovládací knoflík
- Nastavení pulzace
- Nastavení rychlosti
- Nožová jednotka minisekáčku (pouze model HR2106)
- Těsnicí kroužek pro nožovou jednotku minisekáčku (pouze model HR2106)
- Nádoba minisekáčku (pouze model HR2106)

Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

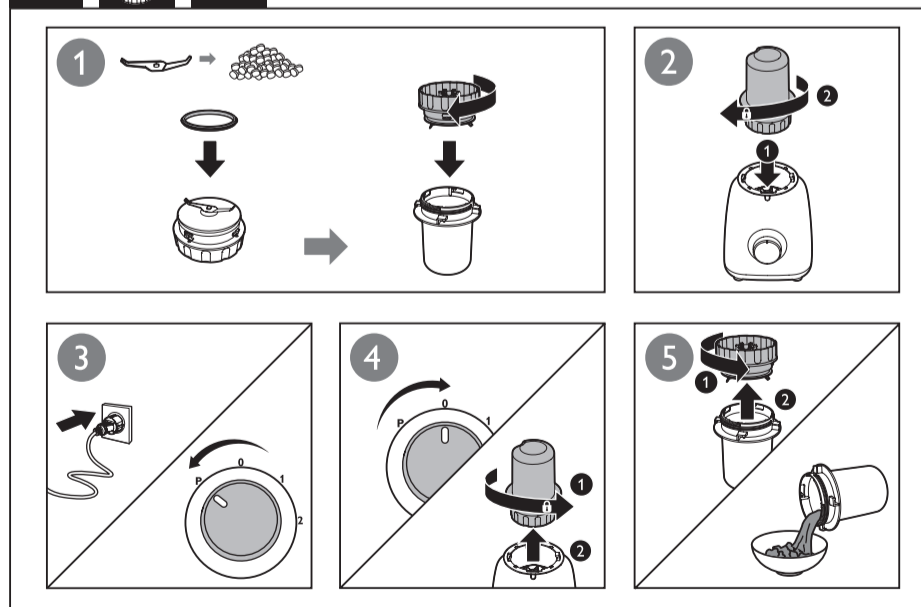


3140 035 34821

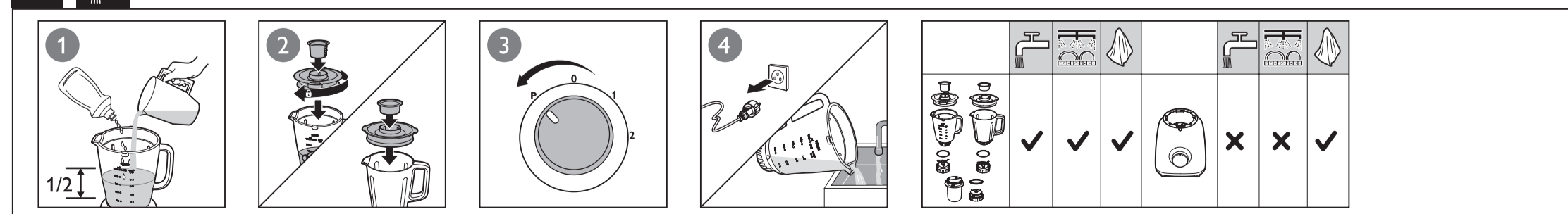
2



3



4



5

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



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:

- 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 process 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.

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

Използване на пасатора (фиг. 2)

Пасаторът е предназначен за:

- Разбъркване на течности, като мменчи продукти, сосове, плодови сокове, супи, коктейли, шейкове.
- Разбъркване на меки продукти, като тесто за palaчкини или мајонеза.
- Приготвяне на пюре от сварени продукти, напр. за приготвяне на бебешки 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 накълчаване на продукти като лук, чесън, пресни подправки, месо и др.

Почистване (фиг. 4)

Лесно почистване: следвайте стъпки 1, 2, 3, 4.

Забележка: Завъртете регулиращия ключ на импулсна настройка **(P)** няколко пъти.

Рецепта			
Рецепта за бебешка 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 изчаквайте уреда да изстине до стайна температура, преди да обработите поредната порция.

Čeština

Пред 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:

- Mixování tekutin, například mléčných produktů, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů či koktejlů.
- Mixování měkkých přísad, například lívančového těsta nebo majonéz.
- Slehání 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)

Sekáček 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 ovládání do polohy pulzace **(P)**.

Рецепты			
Рецепт на 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 toiduainetega kokkupuutuvad seadme osad (vt ptk „Puhastamine“).

Kannmikseri kasutamine (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 pürestamiseks, näiteks beebi toidu valmistamiseks.

Nõuanne: koostisainete lühiajaliseks töötlemiseks keerake juhtnupp mõned korrad impulssrežiimile **(P)**, ärge kunagi kasutage impulssrežiimi pikemat kui mõni sekund.

Hakkija kasutamine (joonis 3)

Hakkija on mõeldud selliste ainete nagu sibul, küüslauk, maiseroheline, liha jne hakkimiseks.

Puhastamine (joonis 4)

Lühne puhastamine: järgige samme 1, 2, 3, 4.

Märkus: keerake juhtnuppu kindlasti **(P)** paanil 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:

- Miješanju tekućina, primjerice mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića, frapea.
- Miješanju mekih sastojaka, primjerice tijesta za palačnike 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 sjekalice (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.

Реcept			
Реcept за храну за бебу			
Састојци	Количина	Brzina	Vrijeme
Кухани кромпир	150 g	2	30 s
Кухана пилетина	150 g		
Кухане махуне	150 g		
Млијеко	225 ml		

Напомена: након обраде сваког дијела састојака апарат оставите да се ohлади до собне 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 használatá (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.

Tip: ha az alapanyagokat nagyon rövid ideig kívánja turmixolni, fordítsa a kezelógombot többször pulzus **(P)** fokozatra. A pulzusállításban ne használja a készüléket egyszerre pár másodpercnél tovább.

Az aprító használatá (3. ábra)

Az aprítóval olyan alapanyagokat apríthat, mint hagyma, fokhagyma, fűszerek, hús stb.

Tisztítás (4. ábra)

Könnyen tisztítható: kövesse az 1, 2, 3, 4. lépéseket.

Megjegyzés: fordítsa a kezelógombot többször pulzus **(P)** fokozatra.

Реcept			
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 байланыса түсетін бөлшектерін жақсылап тазаланыз («Тазалау тарауын қараңыз»).

Блендерді пайдалану (2-сурет)

Блендер функциялары:

- сүт өнімдері, соустар, жеміс-жидек шырғандары, сорпа, сусындар, коктейльдер, шейкер сияқты сұйықтықтарды шайқау;
- жұмсақ азық түрлерін (мысалы, құймаққа арналған сұйық қамыр немесе майонез) арадастыру;
- пісірілген азықтан езбе (мысалы, балалардың тамағы үшін) жасау.

Көнес: азық-түліктерді өте аз уақыт өңдеу үшін басқару тұтқасын пульс параметріне **(P)** қарай бірнеше рет бұраныз. Пульс бағдарламасын тоқтаусыз бірнеше секундтан көп қолдануға болмайды.

Турағышты пайдалану (3-сурет)

Турағыш лязз, 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 бұраныз.

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

Ескерте: әр айналымды өңдірер 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. skyių „Valymas“).

Maišytuvo naudojimas (2 pav.)

Maišytuvas skirtas:

- Skystiams, pvz., pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, gėrimų mišiniams ir kokteiliams, maišyti.
- Minkšties produktams, pvz., lygiu tešlai ar majonezui, maišyti.
- Virtiems produktams, pvz., kūdikių maistui, 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.

Kapoklio naudojimas (3 pav.)

Kapoklis 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:

- Šķidrumu, pienu, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, kokteiļu, jauktu dzērienu jaukšanai.
- Viskozu sastāvdalu, 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 utml. apstrādei.

Tīrīšana (4. att.)

Vienkārša tīrīšana: izplīdiet darbiņas: 1 2 3 4.

Piezīme: dažās reizes pagrieziet vadības pogu pulsācijas režīmā **(P)**.

Recepte			
Zīdaiņu pārtikas recepte			
Sastāvdāļas	Daudzums	Ātrums	Laiks
Cepti kartupeļi	150 g	2	30 sek.
Cepta vista	150 g		
Vārtās kāršu pupiņas	150 g		
Piens	225 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”).

Zasady używania blendera (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.

Wskazówka: aby bardzo krótko zmiksować 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)**.

Przepis			
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 capitoulul „Curățarea”).

Utilizarea blenderului (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 majoneză.
- Pasarea ingredientelor pentru gătit, de exemplu prepararea măncării pentru copii mici.

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

Utilizarea tocătorului (fig. 3)

Tocătorul 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 fiert	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:

- 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)